



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ
ТРАНСПОРТНАЯ ПРОКУРАТУРА
Ленинград-Финляндская
транспортная прокуратура
Лиговский пр., д. 237а,
г. Санкт-Петербург, 192007
ф.: (812) 405-78-53

Директору Выборгского филиала
имени маршала авиации
С.Ф. Жаворонкова ФГБОУ ВО
«Санкт-Петербургский
государственный университет
гражданской авиации имени
Главного маршала авиации
А.А. Новикова»

Байжуминову С.Н.

15.05.2023 № 23/1-3-66-2023

info@vatuga.ru

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Об устранении нарушений
федерального законодательства

28.05.23
Мурсамову А.А.
Ермилову
подготовить
ответ.

Ленинград-Финляндской транспортной прокуратурой проведена проверка соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства в деятельности Выборгского филиала имени маршала авиации С.Ф. Жаворонкова ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет гражданской авиации имени Главного маршала авиации А.А. Новикова».

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ) индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды.

006562

Санкт-Петербургский государственный университет гражданской авиации		
Выборгский филиал им. С.Ф. Жаворонкова		
СПГУ ГА		
входящий №	504	
25	05	2023 г.

обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

Согласно п. 2.13 санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания населения, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20) зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

В соответствии с п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

На основании п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Согласно п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В соответствии с п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

На основании п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Согласно п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

В соответствии с п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

На основании п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний <13> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела,

инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

В ходе проверки установлено, что в Выборгского филиала имени маршала авиации С.Ф. Жаворонкова ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет гражданской авиации имени Главного маршала авиации А.А. Новикова» зоны (участки) выделения влаги не оборудованы локальными вытяжными системами, отсутствуют зонды над моечными ваннами в помещениях мясо-рыбного цеха, овощного, моечной столовой посуды, чем нарушены требования п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещении горячего цеха оборудована вытяжная вентиляция над электрическими плитами, но не работает, чем нарушены требования п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещении пищеблока отсутствует резервный источник горячего водоснабжения на случай отключения централизованного горячего водоснабжения (15.05.2023 горячее водоснабжение отключено), чем нарушены требования п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Установлено нарушение целостности плитки на полу в коридоре между цехами, в моечной столовой посуды, на стенах нарушение целостности окраски в холодном цехе, складском помещении сухих продуктов, чем нарушены требования п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не выделено отдельное место для хранения уборочного инвентаря обеденного зала, инвентарь хранится в помещении хранения уборочного инвентаря пищеблока, чем нарушены требования п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещении обработки уборочного инвентаря пищеблока установлена моечная кабина с поддоном на необработанный поддон, на котором отмечаются почернения (возможно следы плесени), чем нарушены требования п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В раздевалке персонала пищеблока установлено совместное хранение личной и спецодежды в трех шкафчиках, чем нарушены требования п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушается поточность технологических процессов: свекла вареная (готовый полуфабрикат) хранится для дальнейшей обработки в помещении овощного цеха (цех первичной обработки овощей), чем нарушены требования п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещении холодного цеха вывешена бактерицидная лампа, но не рабочая (закончилось количество часов эффективного обеззараживания), чем нарушены требования п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В выходные дни 13.05.2023 и 14.05.2023 не проводился ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (данные не внесены в гигиенический журнал), чем нарушены требования п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изложенные нарушения являются недопустимыми, способствуют негативным последствиям и могут привести к причинению вреда жизни и здоровью неопределенного круга лиц, создают угрозу благополучию населения, а также свидетельствуют о необходимости принятия действенных мер со стороны руководства по недопущению нарушений закона в указанной сфере.

Причинами допущенных нарушений действующего законодательства являются ненадлежащее исполнение должностными лицами Выборгского филиала имени маршала авиации С.Ф. Жаворонкова ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет гражданской авиации имени Главного маршала авиации А.А. Новикова» ответственными за данные направления деятельности своих обязанностей, а также отсутствия должного контроля за их деятельностью со стороны руководства организации.

На основании изложенного и руководствуясь ст. 24 Закона РФ «О прокуратуре Российской Федерации».

ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя Ленинград-Финляндской транспортной прокуратуры.
2. Принять меры к устранению выявленных нарушений закона, причин и условий, им способствующих.
3. Рассмотреть вопрос о привлечении лиц виновных в допущенных нарушениях к установленной законом ответственности.
4. О результатах рассмотрения и принятых мерах сообщить в Ленинград-Финляндскую транспортную прокуратуру в письменной форме в установленный законом месячный срок lftps-ztp@mail.ru.

Заместитель Ленинград - Финляндского
транспортного прокурора

советник юстиции



Д.И. Кокорев