

Отметка о размещении сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий QR-код №38230041000103537165 от 21.09.2022г



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
в г. Черемхово, Черемховском и Аларском районах, г. Свирске

Плеханова ул., д. 1, Черемхово, 665413

Телефон/ факс: 8 (395-46) 5-60-81

E-mail: cheremkhovo@38.rospotrebnadzor.ru; <http://www.38.rospotrebnadzor.ru/>

« 14 » июля 2023 г., 15 час. 30 мин. № 49
(дата и время составления акта)

Иркутская область, г.Черемхово, ул.Плеханова,1

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением №49 от 27.06.2023, учетный номер в ЕРКП № 38230041000103537165 от 21.09.2022

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках
в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 57 Федерального закона от 31.07.2020 г. N 248-ФЗ
"О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

Заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г.Черемхово, Черемховском и Аларском районах, г.Свирске Кузнецовым Сергеем Леонидовичем (руководитель группы), начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г.Черемхово, Черемховском и Аларском районах, г.Свирске Федощевой Мариной Николаевной, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г.Черемхово, Черемховском и Аларском районах, г.Свирске Харитоненко Ольгой Михайловной.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

Чернопрудова Людмила Александровна – главный врач, заместитель технического руководителя ИЛЦ;
Дубовченко Татьяна Васильевна – технический руководитель Органа

инспекции: Егорова Татьяна Владимировна- заведующая эпидотделом, врач-эпидемиолог; Невидимова Анастасия Николаевна – заведующая отделом санитарно-эпидемиологических экспертиз, врач по общей гигиене; Янченко Наталья Павловна – врач по общей гигиене; Куклин Сергей Альбертович – врач по общей гигиене; Шварова Ирина Владимировна – заведующая микробиологической лабораторией, врач бактериолог; Зубкова Елена Сергеевна – врач по общей гигиене; Бобкова Любовь Петровна – врач-бактериолог; Сафонова Любовь Александровна – фельдшер-лаборант микробиологической лабораторией; Карабанова Олеся Сергеевна – заведующая санитарно-гигиенической лабораторией; Чернова Надежда Павловна – инженер-лаборант; Фролова Ирина Борисовна – инженер-лаборант; Черногих Иппо Леонтьевна – инженер-лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории, Куликова Наталья Алексеевна- помощник врача-эпидемиолога.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) эксперты (экспертные организации): Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» аккредитован Федеральной службой по аккредитации: в качестве испытательного лабораторного центра (уникальный номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU. 21ИО01 от 26.08.2015); в качестве органа инспекции (номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU. 710079 от 03.07.2015)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом-интернат для престарелых инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» (ОГБУ СО « Дом-интернат для престарелых инвалидов г.Черемхово и Черемховского района»)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Иркутская область, г.Черемхово, пер.Хрустальный,д.2 и г.Черемхово, пер.Лесопильный, д.7

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: ОГБУ СО « Дом-интернат для престарелых инвалидов г.Черемхово и Черемховского района», ИНН 3820011968, ОГРН 1073820000132, юридический адрес: Иркутская область, г.Черемхово, пер.Хрустальный, д.2

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 05 » июля 2023 г., 10 час. 30 мин.

по « 14 » июля 2023 г., 14 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовая пояс)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

8 рабочих дней, 20 часов

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр помещений ОГБУ СО « Дом-интернат для престарелых инвалидов г.Черемхово и Черемховского района»

в следующие сроки:

с « 05 » июля 2023 г., 10 час. 30 мин.

по « 14 » июня 2023 г., 14 час. 00 мин.

по месту 02.06.2023 г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7 и г. Черемхово, пер. Хрустальный, д. 2

по результатам которого составлен: протокол осмотра (визуального обследования) от 05.07.2023

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) отбор проб (образцов) в следующие сроки:

с « 05 » июля 2023 г., 10 час. 30 мин.

«

0

по 5 » июля 2023 г., 12 час. 40 мин.

по месту 05.07.2023 г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7: г. Черемхово, пер. Хрустальный, д. 2

которого составлен: акт обследования от 05.07.2023

3)) обследование объекта на наличие синантропных насекомых и грызунов от 10.07.2023г

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- копия технического паспорта на здание;
- копия договора на оказание услуг №1/02-23 от 30.01.2023 г. с ООО «Черемховский водоканал» (на вывоз ЖБО);
- копия договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №1183677-2023/ТКО от 02.02.2023 г. с ООО «РТ-НЭО Иркутск»

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

- 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом;
- 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. Предметом выездной проверки является:

1) **соблюдение обязательных требований** и (или) требований, установленных муниципальными правовыми актами:

- ст. 2, ст. ст. 11, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 26, 29, 32, 34, 35, 39 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ст. 10, ст. 11, ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 года N 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст. 9 (ч.1), ст. 5 (ч.2),
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (статьи 2, 3, 4, 5 главы I; статьи 15, 16, 17, 19, 22, 23 главы IV; статья 25.6 главы IV.2);

- ч. 3 раздела 1, группа 25 раздела V, группа 38 раздела VI, группы 39-40 раздела VII, группа 48 раздела X, группы 84, 85 раздела XVI ТН ВЭД ЕАЭС Решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (ред. от 08.12.2020) "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе";

- п. 10, п. 13, п. 15, п. 17, п. 18, табл. 3.1., табл. 3.3., табл. 3.5., табл. 3.7., табл. 3.9, табл. 3.12, табл. 3.1.3 раздела 3 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- п. 9.1-9.51 раздела IX СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям

деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

- пп.3-16, п.75-80, п.172-п.179, п.181, п. 189, п.190, СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

-СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"(п.п. 4.1, 4.2, 4.4, 6.1; 6.2; 6.4.);

- п.5, п.6, п.58, п. 59, п. 61, п.62, п.63, п. 64 п.п. 98, 99, 101, 109, 110, 4177, 4196, 4253-4282, 4292-4298, приложения 40, 4318-4320, 4343, 4351, 4354, 4358-4369, СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» (пункты 1.1-1.3 раздела I; пункты 2.1-2.3, 2.5-2.10, 2.12-2.13, 2.15-2.23 раздела II; пункты 3.2-3.5, 3.7-3.8, 3.10, 3.13 раздела III; пункты 4.3, 4.5-4.7 раздела IV; пункты 5.1-5.2 раздела V);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 г. № 880 (статьи 5, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 21);

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 (статья 4);

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 г. № 882 (статьи 3-8);

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 г. № 883 (части 1-3 главы 3; статьи 6-8 главы 4; статья 14 главы 5; части 1-4 главы 7);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 67 (пункты 7, 8 главы 4; пункты 30, 32, 33, 35, 36, главы 7; пункт 47 главы 9; пункты 66, 67, 68 главы 12; пункты 99, 100 главы 14; пункты 111, 113 главы 15);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68 (пункты 9-12 главы 4; пункты 13-14 главы 5; пункты 59, 79-84 главы 8; пункт 89 главы 9; пункты 106-110 главы 11; пункт 129 главы 13, пункты 147-149 главы 14);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 г. № 162 (пункты 8-12 главы 4; пункт 13 главы 5; пункты 54-59 главы 8; пункты 68, 72-77 главы 9; пункт 78 главы 10, пункты 99-102 главы 12);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г. № 45.

Отделение №2 ОГБУ СО « Дом-интернат для престарелых инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» расположено в двухэтажном кирпичном здании, рассчитан на 45 проживающих, на момент обследования – 43 человека.

Территория благоустроена, огорожена со всех сторон, освещена, озеленена. Здание размещается в жилой застройке. Места отдыха оборудованы садовой мебелью, навесами, урнами.

Помещения проживания располагаются по типу коридорной системы, спальни с другими помещениями жилой ячейки связаны через коридор. Имеется следующий набор помещений:

1-й этаж: гардеробная и место приема пищи персонала, 4 комнаты для проживания, кабинет заведующей, пищеблок, прачечная – 19,4м, 2 санузла (для больных и персонала), медицинский

кабинет, комната отдыха, холл, раздевалка, душевая, приёмно-карантинное отделение с изолятором, комната для разведения дезсредств. Вместимость спальных комнат составляет от 3 человек, стены и потолки в спальнях окрашены вододисперсионными красками светлых тонов, полы застелены линолеумом. Для помывки проживающих имеются ванны комнаты, полы и стены выложены керамической плиткой.

Водоснабжение централизованное согласно договора №287 от 02.02.2023г. с ООО «Черемховский водоканал» 05.07.2023г. с 10ч.50мин. до 11ч.40мин. отобраны на лабораторные исследования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» пробы питьевой воды (протоколы №38-00-03/04756-23, №38-00-03/04757-23, №38-00-03/04756-23 от 10.07.2023г.) – пробы соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Горячее водоснабжение централизованное, на случай отключения горячего водоснабжения в туалетах, душевых, ваннах комнатах, пищеблоке, изоляторе установлены проточные водонагреватели.

Канализование - выгребная яма, государственный контракт на откачку сточных вод №39 от 23.01.2023г. с ИП Ардаминой Ю.Е. Отопление централизованное, 05.07.2023г. с 10ч. 15мин. до 12ч. 00мин. проведены инструментальные замеры микроклимата ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров №П.3.1935 от 05.07.2023г.) – температура и относительная влажность соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Освещение естественное за счет световых проёмов, искусственная представлена потолочными светодиодными светильниками – 05.07.2023г. с 10ч. 15мин. до 12ч. 00мин. проведены замеры искусственной освещённости ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров №П.3.1936 от 05.07.2023г. и экспертное заключение №3.1326 от 07.07.2023г.) - искусственное освещение не соответствует требованиям п.83 табл.5.25 СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" на рабочем месте дежурной медсестры, манипуляционный стол фактически 325лк при нормативной 500лк. Недостаточная искусственная освещённость на постоянном рабочем месте может привести к возникновению профессионального заболевания среди персонала.

Спальные комнаты в достаточном количестве оснащены мягким и твёрдым инвентарём, холодильным оборудованием, на каждой кровати проживающего имеются съёмные чехлы, предназначенные для многократной стирки. Для хранения уборочного инвентаря оборудуются отдельные помещения (шкафы). Питьевой режим организован с использованием питьевой кипячёной воды, для питья используются индивидуальные стаканчики. В местах общего пользования (буфетных, столовых, вестибюле, коридорах, гостиных, санитарных узлах, душевых, ваннах комнатах) влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Смена постельного белья и одежды производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

05.07.2023. с 10ч.30мин до 14ч.30мин. установлено, что в помещениях жилых комнат, медицинского назначения отсутствуют москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения, что является нарушением требований п.9.42 СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг". Несоблюдение и невыполнение указанных требований может привести к распространению массовых инфекционных заболеваний среди проживающих и персонала и создает угрозу для жизни и здоровья для проживающих и персонала.

Мусоросборник установлен на бетонированное основание, ограждён металлопрофилем, промаркирован согласно назначения, располагается на расстоянии 25м. от здания в хозяйственной зоне, вывозится по мере наполнения по договору №1183677-2023/ТКО от 02.02.2023 г с ООО «РТ-НЭО» г.Иркутск, ежегодно пролонгируется.

В целом по отделению санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное.

Стирка белья производится в приспособленном под прачечную помещении, состоит из двух помещений, установлены две стиральные машинки-автоматы для постельного белья, 1 для стирки спецодежды, центрифуга, сушильный аппарат. Полы и стены выложены керамической плиткой, потолки окрашены. Поточность стирки белья соблюдается, грязное бельё доставляется в специальных прорезиненных мешках, промаркированы согласно назначения. Чистое бельё хранится в специально выделенных шкафах в отдельном помещении. Вентиляция искусственная и электрический оконно-осевой вентилятор. Для замачивания загрязнённого белья имеется ванна, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве, хранение упорядоченное. Личная медицинская книжка прачки представлена, мед.осмотр и санитарно-гигиеническое обучение пройдено в срок, спец.одеждой обеспечена в достаточном количестве.

Представлен договор на вывоз отходов класса А договору №4 от 23.12.16г. с ООО «Управляющая компания» Благоустройства» г. Черемхово, на отходы класса Б заключен договор от №243 от 30.12.16г. с ООО «Сибэкс», отходы Г отсутствуют. По отделению инструкция по обращению с медицинскими отходами имеется, утверждена. Инструкцией определены ответственные сотрудники, схема удаления отходов мед. назначения имеется, утверждена генеральным директором. В схеме удаления отходов мед. назначения установлен порядок и места временного хранения (накопления) медицинских отходов, кратность их вывоза, порядок мытья и дезинфекции многоразовой тары для сбора отходов класса А в схеме обращения отходов определен. При окончательной упаковке отходов класса Б для удаления их из подразделения организации одноразовые пакеты с отходами класса Б маркируются надписью "Отходы. Класс Б" с нанесением названия организации, подразделения, даты и фамилии ответственного за сбор отходов лица, бирки-стяжки имеются, используются по назначению.

Отделение №1 г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2 – расположено в одноэтажном деревянном здании, рассчитан на 26 проживающих, на момент обследования – 26 человек, используется как административное здание и предоставление социальных услуг без обеспечения проживания престарелым и инвалидам (дневное пребывание).

Территория благоустроена, огорожена со всех сторон, освещена, озеленена. Помещения проживания располагаются по типу коридорной системы, спальни с другими помещениями жилой ячейки связаны через коридор. Имеется следующий набор помещений: 3 комнаты для дневного проживания, кабинет заведующей, пищеблок, прачечная, 2 санузла, процедурный кабинет, кабинет медицинских работников, комната отдыха. Общая площадь помещений составляет 397,6 м², территории – 550,7 м².

Водоснабжение холодной и горячей водой от центральной городской водопроводной сети с разводкой по всему зданию. Связи сетей горячего водоснабжения с системой теплоснабжения нет.

05.07.2023 г. с 10 ч.10 мин. до 10 ч. 20 мин. отобрана ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» проба питьевой воды (протокол № 38-00-03/04755-23 от 10.07.2023 г.) – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Канализование- централизованное.

Отопление централизованное, в качестве теплоносителя используется вода с предельной температурой в нагревательных приборах 85⁰С, во всех помещениях в качестве нагревательных приборов используются чугунные радиаторы имеющие гладкие поверхности, допускающие легкую очистку, размещены у наружных стен, под окнами – 05.07.2023г. с 10ч. 15мин. до 12ч. 00мин. проведены инструментальные замеры микроклимата ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров №П.3.1935 от 05.07.2023г.) – температура и относительная влажность соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Освещение естественное за счет световых проёмов, искусственная представлена потолочными светодиодными светильниками – 05.07.2023г. с 10ч. 15мин. до 12ч. 00мин. проведены замеры искусственной освещённости ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров №П.3.1936 от 05.07.2023г. и экспертное заключение №3.1326 от 07.07.2023г.) - искусственное освещение соответствует требованиям СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Мусоросборники установлены на бетонированное основание, ограждены бетонными плитами, промаркированы согласно назначения, располагаются на расстоянии 25м. от здания в хозяйственной зоне, вывозятся по мере наполнения ООО «РТ-НЭО» г.Иркутск, на класс Б ОАО «Иркутская дезинфекционная станция».

В целом по отделению №1 санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное.

Стирка белья производится в приспособленном под прачечную помещении, установлены две стиральные машинки-автоматы. Полы и стены - керамическая плитка, потолки в прачечной окрашены. Сушка белья осуществляется в отдельном помещении на верёвках. Отопление помещения централизованное и в период отключения – от огневой печи. Поточность стирки белья соблюдается, грязное бельё доставляется в специальных прорезиненных мешках, промаркированы согласно назначению. Чистое бельё хранится в специально выделенных шкафах. Вентиляция естественная и электрический оконно-осевой вентилятор. Для замачивания загрязнённого белья имеется ванна, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Количество работающих 1 человек, личная медицинская книжка прачки представлена, мед.осмотр пройден в срок, санитарно-гигиеническое обучение пройдено. Спец.одеждой обеспечена в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован согласно назначения, хранение упорядоченно.

Помещения медицинского назначения (в присутствии старшей мед.сестры Машенко Елены Витальевны).

Согласно п. 2.11. Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается.

Согласно п. 9.15. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" в составе медицинского пункта в организациях, предоставляющих услуги по уходу с обеспечением проживания, выделено приемно-карантинное отделение с изолятором. 2 изолятора (мужской и женский) оборудовано на 3 койки и 3 койки при количестве проживающих 43 человека. Выделен отдельный вход в приемно-карантинное отделение со двора. Площадь 6,0 м на 1 койку.

Медицинский кабинет размещен по коридору от палат изолятора и имеет отдельный вход из коридора.

Согласно п. 9.16. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" не выделена буфетная приемно-карантинного отделения, не оборудована мочными ваннами.

Палаты изолятора оборудованы баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения инвентаря, столом.

Согласно п. 9.19. СП 2.1.3678-20 помещения медицинского назначения оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха. Журналы работы бактерицидных облучателей представлены, подсчет часов нагара проводится.

Согласно п. 9.21. СП 2.1.3678-20 стены и полы всех медицинских помещений без нарушения целостности, признаков поражения грибом и имеют отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение п. 9.21. СП 2.1.3678-20 при проверке 05.07.2023 г. в 12.01 не представлены документы на потолок в процедурном кабинете, подтверждающие возможность осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение п. 9.42. СП 2.1.3678-20 при проверке 05.07.2023 г. в 11.20 в помещениях медицинского назначения не установлены москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения.

Согласно п. 9.43. СП 2.1.3678-20 при проверке 05.07.2023 г. в 11.30 все, проживающие в организации социального обслуживания имеют медицинскую справку со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 календарного дня до поступления в организацию по уходу с обеспечением проживания.

В нарушение п. 9.43 СП 2.1.3678-20, п. 64 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" при проверке 05.07.2023 г. в 12.20 проживающие в организации социального обслуживания отсутствует ревакцинация против кори из 43 у 37 человек. Нарушение Приложение N 1 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 г. N 1122н НАЦИОНАЛЬНЫЙ КАЛЕНДАРЬ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК.

Согласно п. 9.44. СП 2.1.3678-20 прием лиц в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания и временно отсутствовавших в организации 5 и более дней при отсутствии справки об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями, выданной медицинской организацией по месту проживания (пребывания), принимаемые лица помещаются в изолятор приемно-карантинного отделения после проведения комплекса гигиенических мероприятий на период 7 календарных дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний. Представлен журнал движения по изолятору.

Согласно п. 9.45. все поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания лица осматриваются на наличие педикулеза и чесотки. Представлен журнал осмотра на педикулез. Находок не было. В случае обнаружения лиц, пораженных педикулезом или чесоткой, имеется укладка для проведения комплекса мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Согласно п. 9.47. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) не подвергаются обработке в дезинфекционной камере, обрабатываются протирающим дезинфицирующим раствором. Организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания обеспечиваются обменным фондом постельных принадлежностей. Для матрацев и подушек используются чехлы, изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам.

Осмотр на педикулез и чесотку осуществляется не реже 1 раза в неделю, журнал представлен.

Проверены бланки личных медицинских книжек в количестве 68, у 67 работников имеются прививки согласно календаря профилактических прививок, у одного работника (инструктор по труду) имеется только прививка против дифтерии, столбняка, в нарушение п. 62. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

П.п. 98, 99 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание

услуг" выполнены (представлен договор от 10.04.2023 г. № 3 с ООО «Дез Мастер», акты выполненных работ).

При проведении анализа протоколов испытаний 14.07.2023 г. в 10.30 установлено:

- отобрана вода питьевая централизованная 05.07.2023 г. с 10.50 до 11.00 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» - результат соответствует (протокол № 38-00-03/04756-23 от 10.07.2023 г.)

- отобрано дезинфицирующее средство Жавель Син табс 0,015 %, 0,3 % 05.07.2023 г. с 11.20 до 11.30 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» - результат не нормируется (протокол № 38-00-03/04761-23; № 38-00-03/04761-23 от 05.07.2023 г.)

- отобраны смывы с объектов внешней среды РНК коронавируса 05.07.2023 г. с 10.40 до 10.50 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» - не выделено (протокол от 06.07.2023 г. № П.1.7113)

- акт обследования объекта на наличие синантропных насекомых и грызунов от 10.07.2023 г. – не выявлено

05.07.2023 г. с 10.15 до 11.15, пищеблок ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района», Иркутская область, г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7:

Пищеблок располагается на 1-м этаже 2-х этажного здания дома-интерната. Набор помещений пищеблока: мясо-рыбный цех с участком для мытья овощей, фруктов, горячий цех, моечное отделение, склад пищевых продуктов. На момент проверки кормят 43 проживающих.

Мясо-рыбный цех, оснащен моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители: «мясо», «рыба», «куры», «яйцо», стол «куры»; выделен участок для мытья овощей и фруктов, оснащен моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители: «овощи», «фрукты».

Водоснабжение (холодная, горячая вода), отопление, канализация – централизованные, от городских сетей, вентиляция приточно-вытяжная. В наличии водонагреватели в мясо-рыбном цехе – 1, в моечном отделении – 1.

Качество воды централизованной холодной в системе водоснабжения в период проведения контрольно-надзорных мероприятий на пищеблоке соответствует гигиеническим требованиям по микробиологическим и по санитарно-химическим показателям, согласно протоколу лабораторных испытаний Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 10.07.2023 г. №38-00-03/04757-23. Пищеблок учреждения обеспечен достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной продукции.

Стены помещений пищеблока выложены керамической плиткой на всю высоту стен, потолок окрашен вододисперсионной краской; пол отделан герамогранитом для пола. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока не имеет повреждений, открывающиеся внешние окна (фрамуги) в мясо-рыбном цехе, горячем цехе оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов, пластиковые, открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, что соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания», и позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, п. 5 ст. 14 Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Освещение естественное - имеется 3 окна пластиковые (2 – на кухне, 1 – в моечном отделении) и искусственное - представлено 6 светильниками со светодиодными лампами, которые оборудованы защитными плафонами.

05.07.2023 г. с 10 час. 15 мин. до 12 час. 00 мин. проведены замеры параметров физических факторов, измеренные уровни искусственной освещенности в помещении пищеблока соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно протоколу результатов измерений параметров освещенности

Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 05.07.2023 г. № П.3.1936.

Измеренные параметры микроклимата соответствуют нормативным величинам, согласно протоколу результатов измерений параметров микроклимата Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 05.07.2023 г. № П.3.1935.

Общее санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Горячий цех оснащен технологическим оборудованием: в наличии производственная электроплита и 1 бытовая электропечь с 4-мя конфорками и духовыми шкафами; электромясорубка, холодильное оборудование представлено двумя холодильниками, разделочные цельнометаллические столы, промаркированы в соответствии с их использованием - «стол готовой продукции» - 2 стола, стол «сырая продукция», который используется для обработки овощей сырых; «стол мясо сырое», стол «рыбная продукция», «стол хлеб»; разделочные доски, ножи в наличии имеются в достаточном количестве, промаркированы, согласно назначения, хранятся упорядоченно, закреплены за разделочными столами, на момент проверки - используются, согласно маркировки.

Горячий цех оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей, холодной воды через смеситель, имеется жидкое мыло с дозатором, полотенца бумажные в наличии имеются в достаточном количестве. Выделена емкость с крышкой для пищевых отходов, промаркированная «пищевые отходы».

В горячем цехе имеются две емкости с крышками, объем 50 л. для запаса холодной воды на случай отключения, замену воды производят 1 раз в 2 дня.

Моечное отделение оборудовано двухсекционной моечной ванной с подводкой горячей, холодной воды через смеситель с душевой насадкой, используется для мытья кухонной посуды. Для хранения кухонной посуды установлен стеллаж.

Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств в моечном отделении имеется.

Для мытья посуды используется кальцинированная сода, мыло хозяйственное, щетки; ветошь для протирки столов - имеются в достаточном количестве; выделены емкости, промаркированные «для обработки ветоши» р-р «Жавель Син табс» 0,015%.

Для приготовления блюд используется кастрюли из нержавеющей стали, промаркированы, используются, согласно маркировке (I, II, III блюда).

Уборочный инвентарь на пищеблоке выделен, промаркирован. После каждой раздачи пищи производят влажную уборку пищеблока, уборочный инвентарь и ветошь промывают, обеззараживают и просушивают, хранят в специально выделенном месте в подсобном помещении.

Для персонала - имеются по три комплекта спецодежды; один - для приготовления пищи, 1 - для мытья посуды, для раздачи, 1 - для уборки помещения пищеблока. Работающих в смену 2 человека - 1 повар, 1 кух. работница, работают в спец. одежде.

На пищеблоке имеющееся холодильное оборудование: двухкамерный холодильник, для суточного запаса пищевых продуктов; 1 - для хранения суточных проб, оснащены термометрами, температура соответствует условиям хранения пищевых продуктов.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, которая проводится бракеражной комиссией, назначенная по приказу директора. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Для членов бракеражной комиссии выделены отдельные халаты. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы проводит старшая медицинская сестра в специально выделенные прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Суточная проба хранится в специально выделенном холодильнике на пищеблоке в течение 48 ч. Нарушений при хранении суточной пробы не выявлено, пробы оставлены в полном объеме.

Емкость для кипячения и хранения банок для суточной пробы выделена, промаркирована.

Баночки в достаточном количестве, с плотно пригнанными крышками.

Генеральная уборка в помещении пищеблока проводится 1 раз в неделю по воскресеньям.

На пищеблоке ведутся журналы:

1. Журнал «Здоровье» (для отметки осмотра на наличие гнойничковых заболеваний) - ведется;
2. Журнал температурного режима холодильного оборудования – ведется;
3. Журнал бракеража готовой продукции – ведется.

Представлены технологические карты на готовые блюда.

Складское помещение: склад для хранения суточного запаса пищевых продуктов; для хранения сыпучих продуктов оборудован стеллажами (хранится – сахар, крупы, макаронные изделия, сухофрукты).

В складском помещении имеются 2 бытовых двухкамерных холодильника, термометры имеются, температура соответствует условиям хранения пищевых продуктов. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок имеют документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции. При проверке не выявлено продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих качество и безопасность.

Буфетная оборудована трех-секционной моечной ванной с подводкой горячей, холодной воды через смесители с гибкими шлангами с душевой насадкой; используется для мытья столовой посуды и ведер для доставки пищи в столовую; имеется сетка для ополаскивания столовой посуды, стеллаж для хранения столовой посуды. Установлена раковина для мытья рук, жидкое мыло, антисептик, бумажные полотенца в наличии имеются. В наличии водонагреватель на случай отключения горячей воды. В буфетной имеется инструкция для мытья столовой посуды, мытье осуществляется с использованием кальцинированной соды, хозяйственного мыла, в конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды с использованием «Жавель Син табс» 0,015%.

Столовая находится на 2-м этаже, стены окрашены, пол застелен линолеумом. В столовой установлено 8 столов с пластиковой поверхностью, стол для раздачи.

Личные медицинские книжки работников пищеблока представлены с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенической подготовки, проведению профилактических прививок.

05.07.2023 г. с 11.20 до 12.00, пищеблок ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района», Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный, д. 2. Столовая: стены отделаны керамической плиткой на высоту 1,8 м., что позволяет проводить их влажную уборку и дезинфекцию; выше - стены и потолок побелены водоземлюсионной краской; пол отделан керамогранитом. Установлено 3 стола с пластиковой поверхностью для приема пищи. Установлена раковина для мытья рук, стол для готовой продукции.

Освещение естественное - имеется 2 оконных проема, окна пластиковые; искусственное - представлено 6 светильниками со светодиодными лампами, которые оборудованы защитными плафонами.

Водоснабжение (холодная, горячая вода), отопление, канализация – централизованные, от городских сетей, вентиляция приточно-вытяжная. В наличии водонагреватель в моечном отделении – 1.

Качество воды централизованной холодной в системе водоснабжения в период проведения контрольно-надзорных мероприятий в моечной кухонной и столовой посуды соответствует гигиеническим требованиям по микробиологическим и по санитарно-химическим показателям, согласно протоколу лабораторных испытаний Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 10.07.2023 г. №38-00-03/04755-23. Пищеблок учреждения обеспечен достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной продукции.

Моечная для мытья посуды: оборудована трехсекционной моечной ванной с подводкой горячей, холодной воды через смесители с гибкими шлангами с душевой насадкой; используется для мытья столовой посуды; имеется сетка для ополаскивания столовой посуды; установлен решетчатый

стеллаж для хранения столовой посуды и термосов. Кормят на момент проверки 10 человек дневного стационара.

Имеется инструкция о правилах мытья столовой посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств. Для мытья посуды используется кальцинированная сода, мыло хозяйственное, щетки; ветошь для протирки столов – имеются в достаточном количестве; выделены емкости, промаркированные «для обработки ветоши» р-р «Жавель Син табс» 0,015%.

Для мытья посуды используется кальцинированная сода, мыло хозяйственное, щетки; ветошь, щетки для мытья посуды и протирки столов – салфетки имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь на пищеблоке выделен, промаркирован. После каждой раздачи пищи производят влажную уборку пищеблока, уборочный инвентарь и ветошь промывают, обеззараживают и просушивают, хранят в специально выделенном месте в подсобном помещении.

Выделена емкость для мытья столов, промаркирована; имеется емкость для замачивания (дезинфекции) посуды по эпидемиологическим показаниям.

В столовой выделена емкость для пищевых отходов, промаркирована «отходы», крышка имеется. Генеральная уборка в помещении столовой проводится 1 раз в неделю, график представлен.

Выделена емкость для мытья столов, промаркирована; имеется емкость для замачивания (дезинфекции) посуды по эпидемиологическим показаниям.

Складское помещение: склад для хранения сыпучих продуктов и скоропортящейся пищевой продукции оборудован стеллажами (хранится – сахар, крупы, макаронные изделия, сухофрукты; консервы) и холодильным оборудованием.

В складском помещении установлены: морозильные камеры для хранения мясных полуфабрикатов, на момент проверки хранится мясо, фарш, термометр имеется, $t - 18^{\circ}\text{C}$; морозильная камера для хранения рыбы свежемороженой; термометр имеется, $t - 18^{\circ}\text{C}$; морозильная камера для хранения мяса птицы; термометр имеется, $t - 18^{\circ}\text{C}$;

2 бытовых двухкамерных холодильника – для хранения молочной продукции, майонеза, масла сливочного, колбасной продукции; термометры имеются, $t + 5^{\circ}\text{C}$. Товарное соседство, сроки хранения продуктов соблюдаются. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное. Складское помещение оборудовано прибором для измерения показателей относительной влажности и температуры воздуха, журнал контроля представлен.

Пищевые продукты, поступающие на склад имеют документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, маркировка сохраняется до конца реализации пищевых продуктов.

При проверке не выявлено продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих качество и безопасность.

Личные медицинские книжки работников пищеблока представлены с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенической подготовки, проведению профилактических прививок.

05.07.2023 г. в 10.30 при проведении проверки в складе ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района», Иркутская область, г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7, было выявлено нарушение законодательства в области технического регулирования, санитарно-эпидемиологического благополучия населения: нарушения обязательных требований к пищевой продукции и связанными с требованиями к продукции процессам хранения и реализации, выразившиеся в том, что допущены в реализацию пищевая продукция с истекшим сроком годности, в частности: осуществляется хранение и реализация по журналу в отделение по адресу: Иркутская область, г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7, полуфабриката рубленого мясного класса Б замороженного тефтелей «Детские»; изготовитель ЗАО «Мясоперерабатывающий мясокомбинат «Ангарский», 665813, Россия, Иркутская область, г. Ангарск, ул. Мира, 36; дата выработки 24.05.2023 г.; срок годности при $t - 18^{\circ}\text{C}$ 30 сут., т.е. истек 23.06.2023 г., на момент проверки 05.07.2023 г. реализация просрочена на 12 дней; в наличии 1 упаковка 5,0 кг.;

05.07.2023 г. в 11.45 при проведении проверки в складе ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района», Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный, д. 2, было выявлено нарушение законодательства в области технического регулирования, санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

нарушения обязательных требований к пищевой продукции и связанными с требованиями к продукции процессам хранения и реализации, выразившиеся в том, что допущены в реализацию пищевая продукция с истекшим сроком годности, в частности: осуществляется хранение и реализация по журналу в отделение по адресу: Иркутская область, г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7, полуфабриката рубленого мясного класса Б замороженного тефтелей «Детские»; изготовитель ЗАО «Мясоперерабатывающий мясокомбинат «Ангарский», 665813, Россия, Иркутская область, г. Ангарск, ул. Мира, 36; дата выработки 17.05.2023 г.; срок годности при t -18 °С 30 сут., т.е. истек 15.06.2023 г., на момент проверки 05.07.2023 г. реализация просрочена на 20 дней; в наличии 1 упаковка 5,0 кг.; реализация пищевой продукции с истекшим сроком годности не обеспечивает гарантированную уверенность в том, что указанная пищевая продукция соответствует предъявляемым к ней требованиям безопасности, не обеспечивает отсутствие недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, создает опасность для здоровья человека, угрозу причинения вреда жизни и здоровью покупателей, угрозу возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди покупателей в случае употребления продуктов с истекшим сроком годности и является нарушением ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №880, ч. 7, 12 ст. 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; п. 12 раздела IV Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68, п. 2 ст. 3 ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п. 1 ст. 16 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», факт реализации тефтелей «Детские» подтверждается товарной накладной №5064 от 17.05.2023 г., № 5321 от 24.05.2023 г., получены от ООО «Ангарские мясопродукты», Иркутская область, г. Иркутск, ул. Рабочего Штаба, д. 15; актом утилизации от 05.07.2023 г.

14.07.2023 г. с 13.00. до 13.30. – рассмотрение документов, анализ результатов лабораторных испытаний:

1. готовые кулинарные изделия курица тушеная, дата изготовления 05.07.2023 г., пищеблок ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района», Иркутская область, г. Черемхово, пер. Лесопильный, д. 7, - протокол от 10.07.2023 г. № 38-00-03/04759-23, соответствуют требованиям гигиенических нормативов по микробиологическим показателям и качеству термообработки;

2. экспертиза условий хранения и сроков годности пищевых продуктов: согласно экспертного заключения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 3ОИ/0301 от 12.07.2023 г. условия хранения и сроки годности молока питьевого пастеризованного «Белоречье», м.д.ж. 3,2% соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

14.07.2023 г. с 13.30 до 14.00 рассмотрение документов ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района»: при организации питания разработаны, внедрены, поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: представлены: перечень документации ХАССП, приказ от 01.11.2022 г. № 155 «О создании на предприятии рабочей группы по разработке и внедрению системы ХАССП» (группы пищевой безопасности), Руководство ХАССП, от 08.07.2023 г., блок-схемы технологических процессов, протоколы лабораторных испытаний готовых блюд, смывов за 2022 г., за 2023 г.

На основании вышеизложенного при проведении плановой выездной проверки ОГБУ СО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» выявлены нарушения санитарного законодательства п.п. 9.16, 9.21, 9.42, 9.43 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

п. 62, 64 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

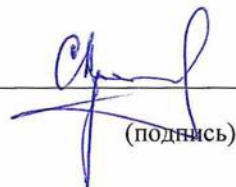
12. К настоящему акту прилагаются:

- протокол осмотра от 05.07.2023г.;
- протокол испытаний искусственной освещенности ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» №П.3.1936 от 05.07.2023г. и экспертное заключение №3.1326 от 07.07.2023г.;
- протокол испытаний микроклимата ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» №П.3.1935 от 05.07.2023г.;
- протоколы испытаний воды ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 38-00-03/04755-23, №38-00-03/04756-23, №38-00-03/04757-23, №38-00-03/04756-23 от 10.07.2023г.;
- протокол испытаний смывов с объектов внешней среды ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № П.1.7113 от 06.07.2023г.;
- протоколы испытаний готовых кулинарных изделий ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 38-00-03/04759-23 от 10.07.2023г.
- протоколы испытаний дезинфицирующих средств ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 38-00-03/04760-23, №38-00-03/04761-23, №38-00-03/04762-23 от 05.07.2023г.
- акт обследования объекта на наличие синантропных насекомых и грызунов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 10.07.2023 г.;
- экспертное заключение о соответствии условий хранения (реализации) и сроков годности пищевых продуктов нормативным документам №3ои/0301 от 12.07.2023

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Заместитель начальника Кузнецов С.Л.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)



(подпись)

Начальник Федощева М.Н.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)



(подпись)

Главный специалист-эксперт Харитоненко О.М.
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя
группы инспекторов), проводившего выездную проверку)



(подпись)

Заместитель начальника Кузнецов Сергей Леонидович, телефон: 8 (395-46) 5-64-70

E-mail: cheremkhovo@38.rospotrebnadzor.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления (дата и время) контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки *

« 14 » июля г., час. 15 мин. 30
2023 г. Тифер Е.Ю. Григорьевой.

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале *

*Отметки размещаются после реализации указанных в них действий