

Многим предпринимателям, работающим в различных областях бизнеса, при осуществлении своей деятельности приходиться иметь отношения с различными проверяющими, в том числе и с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, а по-простому Роспотребнадзором! Это ведомство является контролирующей государственной организацией и выносит предписания и накладывает штрафы. Знать, как проводит проверки и что требует Роспотребнадзор – обязан каждый предприниматель!

**ВИДЫ ПРОВЕРОК**

Роспотребнадзор, в рамках действующего законодательства, может проводить проверки следующих основных видов:

Плановые, которые проводятся один раз в 3 годапредпринимательской или иной деятельности, который будет официально предупрежден о ней не позже чем за 3 дня до прихода сотрудников Роспотребнадзора. Исключение составляют организации, осуществляющие свою деятельность в системе массовых мероприятий, образования и здравоохранения;

Внеплановые, которые проводятся на основании жалоб и обращений граждан, а также для контроля выполнения ранее вынесенных предписаний на устранение нарушений. Проверка не проводится на основании анонимных или не содержащих реальные сведения заявлений. К тому же любая внеплановая проверка должна быть согласована с прокуратурой. В критических случаях, когда существует реальная угроза здоровью человека и животным, проверка проводится без санкции прокуратуры;

Выездные или документарные. Этот вид проверок определяет саму процедуру взаимоотношений инспектора и бизнеса. Сотрудник Роспотребнадзора может лично посетить предприятие, подлежащее проверке, или запросить пакет документов для исследования на собственном рабочем месте.

 **КОГО РОСПОТРЕБНАДЗОР МОЖЕТ ПРОВЕРИТЬ?**

Любое предприятие, но чаще всего проверяется бизнес, работающий в сфере потребительских отношений, то есть тесно связанный с населением. Предприятия торговли, производства продуктов питания, оказывающие услуги различного характера, образования – вот далеко не полный перечень организаций, которые могут быть проинспектированы сотрудниками Роспотребнадзора.

**ЧТО ПРОВЕРЯЕТ РОСПОТРЕБНАДЗОР?**

Соблюдение законодательства в области защиты прав потребителей;

Медицинские книжки сотрудников, работающих в контакте с продуктами питания;

Аудит гигиенической обстановки предприятий;

Наличие и ведение производственной документации.

**КАК ПРОХОДИТ ПРОВЕРКА РОСПОТРЕБНАДЗОРА**

Все проверки начинаются с аудита документов. Инспектор вправе затребовать любую документацию, входящую в компетенцию Роспотребнадзора. При проведении выездной проверки сотрудник ведомства обязан предъявить:

Личное удостоверение;

Приказ на проведение контролирующих мероприятий.

В итоге проверки оформляется акт или заключение, где отражаются все нарушения, которые необходимо устранить. Инспектор Роспотребнадзора, в случае обнаружения нарушений, может выписать предписание на устранение, наложить штраф, приостановить деятельность предприятия до устранения нарушений или передать дело в судебные инстанции.

**САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ШТРАФНЫЕ САНКЦИИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА:**

 Штрафы, выписываемые Роспотребнадзором, составляют от 50 000 до 500 000 руб., в зависимости от нарушения. Однако надо помнить, что если речь идет об угрозе распространения инфекционных заболеваний, то это грозит не только штрафом, но и лишением свободы после рассмотрения дела судом.

**КАК ПОДГОТОВИТЬСЯ К ПРОВЕРКЕ**

Самый лучший способ избежать необоснованных решений сотрудников Роспотребнадзора при проведении проверки – ЭТОпривлечь к процессу специалистов в этой области. Самостоятельно привести в порядок свою деятельность и документацию очень сложно, поэтому следует вести свой бизнес так, чтобы инспектор Роспотребнадзора не смог ни к чему придраться!

На что обращают внимание при проверке:

* вывески в соответствии с предъявляемыми требованиями;
* уголков потребителей (пациентов, клиентов);
* правильно оформленных ценников и прейскурантов цен на товары и услуги с подписью руководителя;
* информации о производителе и поставщике товара;
* договоры на вывоз мусора, проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стирку санитарной одежды;
* журналов учета проверок санитарного состояния;
* программу производственного контроля;
* протоколы лабораторных исследований (испытаний).
* качество товаров и предоставляемых услуг;
* вентиляцию и освещение;
* оснащение холодильного оборудования.

**Частые нарушения при проверке:**

***Нарушения салонов красоты, парикмахерских:***

1. Нет необходимого тройного комплекта инструментов;
2. Нет ультрафиолетовых ламп и учета их работы;
3. Нарушение правил обработки инструментов;
4. Нет маркировок на дезинфицирующих и прочих средствах;
5. Не разделены зоны для маникюра и педикюра;
6. Нет ножной ванны;
7. Нет специальной зоны, отведенной для мусора, для грязного белья;
8. Неудовлетворительное санитарное состояние помещений;
9. Сотрудники не прошли медицинский осмотр;
10. Нет вывески на входе.

***Нарушения в медцентре:***

* в договорах на осуществление платных услуг (например стоматологии) не указаны гарантийные сроки, сроки оказания услуг и прочие нужные сведения
* недостаток сведений о квалификации медиков на стенде информации в клинике
* невыполнение норм противоэпидемиологического режима, обработки оборудования, стерилизации расходников (стоматология)
* не проводится дезинфекция инвентаря, неправильный выбор концентрации дезсредств
* отсутствует независимая система вытяжки в санузле
* личная гигиена работников – отсутствие условий для соблюдения
* неполный комплект ВИЧ-аптечки
* одноразовые инструменты не дезинфицируются перед вывозом и уничтожением
* нет маркировки на ёмкостях для дезинфекции поверхностей
* площади и отделка в помещениях не соответствует нормам

***Нарушения в общепите:***

1. Нет необходимой вентиляции помещения;
2. Готовые продукты хранятся рядом с полуфабрикатами, а грязная посуда с чистой;
3. Прием и реализация продуктов без сопутствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность;
4. Несоблюдение сроков годности и правил обработки продуктов;
5. К работе допущены сотрудники без медосмотра;
6. Нет маркировки на разделочных инструментах;
7. На рабочих поверхностях нет гигиенического (удобного для санобработки) покрытия;
8. Нет персонала и инструментов для полноценной уборки.

***Нарушения торговых точек:***

1. Несоблюдение санитарно-технических требований к помещениям;
2. Не измеряется температура и влажность на складах;
3. Хранение продуктов в непредназначенных для этого местах;
4. На изделиях нет маркировки, соответствующей нормам;
5. Нет протоколов обследований, не соблюдены периодичность и объем исследований;
6. Нет полной информации на ценниках.

**Единый центр по сертификации и санитарии** предлагает комплексный подход по подготовке предприятия к проверке.

Подготовим договоры:

Договор на проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции;

Договор на стирку белья и спецодежды;

Договор дезинфекции транспортного средства;

Договор на подготовку программы производственного контроля;

Договор на проведение лабораторных исследований (испытаний);

Договор по разработке ХАССП

**Подготовим документы:**

Программа производственного контроля

Схема обращения с медицинскими отходами

Пест-контроль

Программа ХАССП

Комплект производственных журналов и инструкций

Уведомление о начале предпринимательской деятельности

Протоколы лабораторных исследований (испытаний)

Санитарно-эпидемиологическое заключение

Свидетельство о государственной регистрации

Технические условия, Декларация о соответствии

Вы хотите быть стопроцентно уверенными в успешном прохождении проверки, можно обратиться в специализированную организацию.

