



ПРОКУРАТУРА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОКУРАТУРА  
ГОРОДА КАРПИНСКА

ул. 8 Марта, д. 32,  
г. Карпинск, 624933

Директору  
ГАУСО СО «КЦСОН г. Волчанска»

Трофимовой В.И.

ул. Карпинского, д. 19, г. Волчанск,  
Свердловская область, 624940

20.10.2023 № 02-03-2023/265

### ПРЕДСТАВЛЕНИЕ об устранении нарушений федерального законодательства

Во исполнение поручения прокуроры области прокуратурой города Карпинска проведена проверка соблюдения требований законодательства в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

В соответствии с абз. 3 ч. 2 ст. 2 Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – ФЗ от 30.03.1999 № 52) органы государственной власти и органы местного самоуправления, организации всех форм собственности, индивидуальные предприниматели, граждане обеспечивают соблюдение требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения за счет собственных средств.

Согласно ст. 11 ФЗ от 30.03.1999 № 52 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.

Требованиями п. 2 ст. 15 ФЗ от 30.03.1999 № 52 предусмотрено, что пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В силу п. 1 ст. 17 ФЗ от 30.03.1999 № 52 при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных

ОБ 000051

Прокуратура г. Карпинска  
№ 02-03-2023/Прдп202-23-20650028



заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

При эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 утвержден технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011).

Согласно п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям названного технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

В силу п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

В соответствии со ст. 39 ТР ТС 021/2011 маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

В соответствии с пп. 1 п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011 производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы: средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.

На основании требований п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (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 силу п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы,



разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В силу п. 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Проверкой установлено, что в нарушение п. 1 ст. 7, п. 7 и п. 9 ст. 17, ст. 39 ТР ТС 021/2011, п. 1 ч. 4.1. ст. 4 ТР ТС 022/2011 на складе сыпучих продуктов в контейнерах хранится пищевая продукция: рис, геркулес, ячневая крупа без маркировки. В холодильнике на складе сыпучих продуктов хранится лимон без маркировки. В овощном цехе в ящике хранятся овощи: картофель, капуста, лук, морковь, чеснок, свекла без маркировки.

В нарушение п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 2.13. СП 2.3/2.4.3590-20 в мясном цехе и овощном цехе ванны для обработки овощей, ванны для



обработки сырой рыбы, курицы, мяса не оборудованы локальными вытяжными системами.

В нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на складе сыпучих продуктов хранится нож с маркировкой «КС» и разделочная доска с маркировкой «МС».

В нарушение п. 3.8., п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на складе сыпучих продуктов и в овощном складе отсутствуют гигрометры.

В нарушение п. 7.1.4., п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в суточных пробах от 17.10.2023 (завтрак, обед, ужин) и от 18.10.2023 (завтрак) отсутствует хлеб, при этом в меню от 17.10.2023 и от 18.10.2023 он указан.

Факт совершения указанных нарушений подтверждается справкой Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск от 20.10.2023.

Выявленные нарушения требований федерального законодательства свидетельствуют о ненадлежащем исполнении должностными лицами ГАУСО СО «КЦСОН г. Волчанска» своих должностных обязанностей, отсутствии контроля за деятельностью подчиненных работников, не соблюдении ими требований в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, что недопустимо и подлежит устранению.

На основании изложенного и руководствуясь ст.ст. 6, 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

### ТРЕБУЮ:

1. Безотлагательно рассмотреть настоящее представление с участием представителя прокуратуры города и принять исчерпывающие меры по устранению допущенных нарушений закона, причин и условий им способствующих.

2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности должностных лиц, виновных в выявленных нарушениях законности.

3. О результатах рассмотрения представления и принятых мерах сообщить в прокуратуру города Карпинска в письменной форме в установленный законом месячный срок.

Одновременно разъясняю, что невыполнение законных требований прокурора влечет привлечение виновных лиц к административной ответственности, предусмотренной ст. 17.7. КоАП РФ.

Заместитель прокурора города Карпинска

советник юстиции

  
С.О. Матвеев