



**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 Тюменской области**

(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

**Территориальный отдел в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском,
Ярковском районах**

№ 369

«12» ноября 2019г.

Предписание

**о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда,
связанного с обращением данной продукции и об устранении требований
Технических регламентов таможенного союза**

На основании приказа № 15-СЭР от 28 октября 2019г. «О проведении санитарно -
эпидемиологического расследования» в отношении МАОУ «Средняя
общеобразовательная школа № 2» г. Тобольска- структурное подразделение, в связи с
регистрацией острого гастроэнтерита у детей из группы «Рыбачок»: Литвинено Ксении,
Труфанова Юрия, Баязитова Ивана (экстренные извещения из ГБУЗ ТО «Обласная
больница № 3» г. Тобольск от 28.10.2019г.).

1. Юридический адрес: Тюменская область, г. Тобольск, мкр. Иртышский, ул.
Железнодорожная, дом 5.

2. Адрес проверяемого объекта: Тюменская область, г. Тобольск, мкр. Иртышский,
ул. Надежды, дом 2.

29.10.2019г. в 13-00 часов при проверке соблюдения обязательных требований,
проведении осмотра помещений, находящихся там вещей и документов, принадлежащих
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2» г. Тобольска были выявлены
нарушения требований санитарного законодательства:

- п.п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных
организациях»;

- главы 7 п. 33, приложения 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной
продукции»;

- главы 2, статьи 7, п.5, приложения 1.8. ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой
продукции»;

- п.7, п.12 ст.17 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- п. 2.2. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому
контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»;

- статей 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «Нарушения
законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия
населения»;

1. Не осуществляется контроль за хранением скоропортящихся продуктов:

- В холодильнике для хранения молочной продукции (молоко, творог, масло) температура
согласно термометра + 8 градусов, при норме хранения, отмеченным производителем на
должна быть + 4 (+-2) градусов, что является нарушением п.7, п.12 ст.17 Технического
регламента таможенного союза, согласно которым: «При хранении пищевой продукции
должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем. Хранение
пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной
и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности

и светового режима для каждого вида продукции» и п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, в соответствии с которым пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Не соблюдение условий хранения пищевых продуктов, установленных производителем, может привести к порче продуктов и как следствие к пищевому отравлению или инфекционному заболеванию.

2. По результатам лабораторных микробиологических исследований по выводу эксперта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковоком районах Кульбашиной В.В., по заключению эксперта № 187 от 11.11.2019г. (вх. № 11.11.2019г. № 3025) установлено:

- Проба готового блюда: салат «Мозайка», по микробиологическим показателям не соответствует требованиям главы 2, статьи 7, п.5, приложения 1.8. ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), обнаружен *S. aureus* (стафилококк) (протокол лабораторного исследования № 01.8378 от 05.11.2019г.);

- Проба готового блюда: картофельное пюре, по микробиологическим показателям не соответствует требованиям главы 2, статьи 7, п.5, приложения 1.8. ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), (протокол лабораторного исследования № 01.8379 от 05.11.2019г.);

- Проба готового блюда: зраза мясная, по микробиологическим показателям не соответствует требованиям главы 2, статьи 7, п.5, приложения 1.8. ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), (протокол лабораторного исследования № 01.8380 от 05.11.2019г.);

- Проба пищевого продукта – Творог м.д.ж. 5% по исследовательским показателям не соответствует требованиям главы 7 п. 33, приложения 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), обнаружены дрожжи - при норме не более 100 КОЕ/г, обнаружено 1000 КОЕ/г (протокол № 01.8382 от 05.11.2019г);

Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется

- Результаты исследований смывов на БГКП на пищеблоке не соответствуют требованиям СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 2.2. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»: так в смывах: полка для хранения хлеба, стол «готовая продукция», стеллаж для посуды, фартук повара Вербих Н.А., разделочная доска «сыр, масло», полка в холодильнике обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки)(протокол лабораторного исследования № 01.8377 от 05.11.2019г.);

- Результаты исследований смывов на наличие стафилококка на пищеблоке не соответствуют требованиям п. 6.1. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 2.2. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»: так в смыве: руки повара Вербих Н.А. обнаружен *S. aureus* (стафилококк), (протокол лабораторного исследования № 01.8377 от 05.11.2019г.);

Наличие БГКП, стафилококка в смывах, готовых блюдах говорит о нарушении технологии при изготовлении кулинарной продукции и нарушении требований санитарных правил к соблюдению правил личной гигиены, поскольку источником

попадания патогенных микроорганизмов в готовый продукт может быть только человек, через невымытые руки и необработанный инвентарь и являются возбудителями острых кишечных инфекций. Таким образом, наличие БГКП, стафилококка в блюдах, на предметах обихода на пищеблоке несет угрозу жизни и здоровья детей, что противоречит требованиям п. 1, п. 5 ст. 7 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в соответствии с которыми:

- «Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной»;

- «В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных».

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Разработать программу мероприятий по предотвращению вреда потребителям продукцией, не соответствующей требованиям законодательства в области технического регулирования блюд: Салат «Мозайка», картофельное пюре, зрза мясная. Проба пищевого продукта – Творог м.д.ж. 5%.

Представить программу в территориальный отдел в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в срок до 18. 11.2019 года.

При невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами, объявить об отзыве продукции с реализации;

Основание: п.2 ст.38 Федерального закона от 27.12.2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании»;

В случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий по предотвращению вреда потребителям, незамедлительно приостановить реализацию продукции;

Основание: п.3 ст.38 Федерального закона от 27.12.2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании», с п.1 ст.7 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов.

3. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, соблюдать правила личной гигиены.

Срок исполнения предписания: до 18.11.2019г.

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений закона, влечет административную ответственность, предусмотренной ч.15 ст. 19.5 Кодекса РФ административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Начальник
территориального отдела

Е.Г. Примаков

«14» ноября 2019г.

Заместитель директора МАОУ «СОШ
№ 2» г.Тобольска

должность лица,

✓ Н.Зеев

Чеснакова Н.Н.
(фамилия, имя, отчество)