Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания

Лекция
профессора

Королева Алексея Анатольевича

Законодательная база

▣ Федеральные законы

- №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Кодекс РФ об административных правонарушениях

Нормативно-правовая база

- Постановления Правительства РФ
- Административные регламенты Роспотребнадзора
- Распоряжения (приказы, указания, постановления, письма) Главного государственного санитарного врача РФ – руководителя Роспотребнадзора
- СП – санитарные правила,
- СанПиНы – санитарные правила и нормативы
- ГН – государственные нормативы
- ГОСТы – государственные стандарты
- Ветеринарные правила

Цели госсанэпиднадзора в области гигиены питания

- Исполнение государственной политики в области здорового питания
- Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний

Направления работы в рамках госсанэпиднадзора

- Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
 - В области качества питания населения
 - «Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии»
 - В области качества (безопасности) пищевых продуктов
 - Технические регламенты (молоко, соки, жировые продукты)
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
 - Регламент применения пестицидов, минеральных удобрений, пищевых добавок, контактирующих с пищей материалов и т. п.

Направления работы в рамках госсанэпиднадзора

- Государственная регистрация отдельных видов пищевой продукции
- Проведение социально-гигиенического мониторинга качества пищевой продукции и его связи с заболеваемостью населения
- Гигиеническое воспитание населения и обучение работников пищевых объектов

Направления работы в рамках госсанэпиднадзора

- ▣ Надзор за производством и оборотом пищевой продукции в предупредительном и текущем порядке

Методы работы в области надзора за питанием населения

- ▣ Санитарно-эпидемиологическое обследование – оценка соответствия требованиям санитарных правил пищевых объектов и технологических процессов

Пищевые объекты

- Предприятия пищевой промышленности (молокозаводы, хлебопекарни, колбасные заводы и т.п.)
- Предприятия общественного питания (кафе, рестораны, столовые и т.п.)
- Организации продовольственной торговли (магазины, супермаркеты, мелкорозничная сеть и т.п.)
- Предприятия долговременного хранения пищевой продукции (склады, хранилища и т.п.)

Формы контроля за пищевыми объектами

- Статус-контроль
- Производственный контроль
- Чрезвычайный контроль

Статус-контроль

- ▣ **Надзор в предупредительном порядке**
 - При отводе земельного участка под новое строительство, вводе объекта в эксплуатацию после завершения строительства, ремонта, модернизации
 - Выдается экспертное заключение

Статус-контроль

▣ Надзор в текущем порядке

- Полный объем обследования действующего пищевого объекта в плановом порядке (1 раз в 3 года) – по ФЗ №294
- Составляется «Акт проверки», выдаются предписания (составляются протоколы и т. п.)

Производственный контроль

- Основная форма текущего планового контроля за соответствием объекта действующему санитарному законодательству с целью ***управления качеством продукции***
 - Организуется производителем (продавцом) в соответствии с Программой производственного контроля, при необходимости контролируемой специалистами Роспотребнадзора

Производственный контроль

- Проводится регулярно по критическим контрольным точкам производства (оборота)
 - Критические контрольные точки – стадии производственного процесса, на которых возможно осуществление контроля с целью предотвращения или удаления опасного фактора

Основные критические контрольные точки пищевых объектов

- Сырье (контроль его качества и оборота)
- Регламент основных технологических процессов
- Оборудование и инвентарь (исправность, достаточность, соответствие)
- Движение основных потоков (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы, контактирующие с пищей материалы)

Основные критические контрольные точки пищевых объектов

- Условия и продолжительность хранения готовой продукции
- Состояние здоровья, гигиеническая подготовка и личная гигиена работников
- Санитарно-техническое состояние объекта (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция)
- Санитарно-гигиеническое состояние объекта (уборка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация)

Чрезвычайный контроль

- Проводится в порядке внепланового надзора в следующих случаях:
 - Возникновения массового заболевания (отравления) - *немедленно*
 - Наличия обоснованного подозрения на нарушение санитарной ситуации (жалоба населения, результаты надзорной деятельности) – *с разрешения прокуратуры*
 - *Может проводиться в рамках административного расследования*

Госсанэпиднадзор за проектированием и реконструкцией пищевых объектов

□ Этапы экспертизы строительства (реконструкции):

- Отвод земельного участка с расчетом СЗЗ
- Привязка объекта к местности (размещение в уже построенном здании)
- Экспертиза проекта реконструкции, модернизации, переоборудования, изменения ассортиментного перечня
- Выдача экспертного заключения о соответствии объекта санитарным требованиям и на вид деятельности (только – для производства и оборота алкоголя, новых видов пищевых компонентов)

Госсанэпиднадзор за пищевыми объектами в текущем порядке

- ▣ Является формой оценки соответствия объектов и продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям

Госсанэпиднадзор за пищевыми объектами в текущем порядке

□ Процедура 1 этапа

- 1) Планирование мероприятий (обследований) и согласование плана с прокуратурой
- 2) Распоряжение главного государственного санитарного врача о проведении мероприятия
- 3) Выход на объект
 - > Документальный контроль
 - > Визуальный контроль
 - > Отбор проб (акт отбора проб)
- 4) Составление Акта проверки
- 5) Составление Предписания должностного лица об устранении выявленных нарушений
- 6) Составление Протокола об административном правонарушении (с возможностью наложить штраф) или Протокола о временном запрете деятельности

Госсанэпиднадзор за пищевыми объектами в текущем порядке

□ Процедура 2 этапа

- Контроль выполнения предписаний об устранении выявленных нарушений
 - Составление повторного Акта проверки
 - Принятие окончательного административного решения по обследованному объекту

Системы управления качеством на пищевых объектах

- Качественная производственная практика
 - Требования к помещениям, оборудованию, технологиям, сырью – в соответствии с СП
- Качественная гигиена производства
 - Требования к персоналу в плане соблюдения санитарно-гигиенических правил, обучения, аттестации, прохождения медицинских обследований - в соответствии с СП
- Анализ опасных факторов по критическим контрольным точкам
 - Конкретные программы производственного контроля

Системы управления качеством на пищевых объектах

- ▣ Перспективная цель – полное соответствие стандартам качества серии ISO 9000
- ▣ Учебник «Гигиена питания» с. 426-431