

О проделанной работе за 6 месяцев 2022 года

Отделение коммунальной гигиены

В практике осуществления государственного санитарного надзора специалисты службы по разделу коммунальной гигиены сталкиваются со следующими наиболее типичными нарушениями:

1. В границах представленного землепользователю земельного участка субъектами хозяйствования не осуществляются должным образом работы по благоустройству и содержанию (эксплуатации) территории, не проводится своевременное скашивание и удаление сорных растений. Указанное свидетельствует о нарушении п. 4, абзаца 6 подпункта 5.4 пункта 5 Правил благоустройства и содержания населенных пунктов, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28.11.2012 № 1087.

2. Нарушения требований Санитарных норм правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденных Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 01.11.2011 № 110, а именно:

п. 16 сбор твердых отходов должен осуществляться на оборудованных контейнерных площадках. Складируют крупногабаритный мусор на прилегающей к контейнерной площадке территории запрещается.

пп. 18.1 п.18 контейнерные площадки для сбора твердых отходов должны соответствовать следующим требованиям: содержаться в чистоте.

3. Нарушения требований Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию жилых домов», утвержденных Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.08.2015 № 95, а именно:

п. 11 территория, прилегающая к жилому дому, должна содержаться в чистоте.

4. Нарушения требований санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к источникам нецентрализованного питьевого водоснабжения», утвержденных. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.08.2010 №105, а именно:

абз. 4 п. 11 шахтный колодец должен быть оборудован крышкой или железобетонным перекрытием с люком, закрываемым крышкой

п. 21 рядом с источником оборудуется скамья для ведер

Абз. 3 п. 22 подъем воды из шахтных колодцев должен осуществляться с помощью ворота с одной или двумя ручками для одной бадьи (ведра) общего пользования емкостью не более 10л

п. 26 чистка шахтных колодцев должна производиться их владельцами не реже одного раза в год с одновременным текущим ремонт оборудования и

крепления, а также по требованию территориальных органов и учреждений госсаннадзора.

5. Нарушения санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22.12.2003 № 183, а именно:

п. 4 юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарно-эпидемиологического законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор, а также: осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий при проведении (производстве) работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

Отделение гигиены питания

В условиях работы в 2022 году по Декрету Президента Республики Беларусь «О развитии предпринимательства» от 23.11.2017 № 7 повышена ответственность субъектов хозяйствования за качеством и безопасностью реализуемой продукции, оказываемых услуг при осуществлении деятельности.

При осуществлении государственного санитарного надзора за торговыми объектами особое внимание уделяется соблюдению условий, сроков хранения продовольственной продукции; поддержанию текущего санитарного порядка на объектах и прилегающих к ним территориях, наличию документов о качестве, безопасности продовольственного сырья и реализуемой продукции. Под пристальным вниманием находятся вопросы соблюдения санитарного и ветеринарного законодательств при обращении мяса и мясопродукции.

Следует отметить, что в городе Могилеве на объектах, принадлежащих торговым сетям, проделана определенная работа по обеспечению потребителей безопасной и качественной пищевой продукцией, приведению санитарно-технического состояния объектов в соответствие с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства. За последние годы на указанных объектах установлено новое современное оборудование, проведены ремонты.

Однако, несмотря на видимую положительную динамику санитарно-технического состояния объектов продовольственной торговли, не наблюдается тенденции к уменьшению текущих нарушений санитарных норм на этапах приемки, хранения и реализации продовольственной продукции. При проведении надзорных мероприятий те или иные

нарушения были выявлены в 82,6 % случаев. Как правило, нарушения носили текущий характер, при должном внимании со стороны руководства не должны были быть допущены.

По материалам надзорных мероприятий, проведенных за 6 месяцев 2022 года, регулярно отмечаются следующие нарушения на объектах:

- отсутствие сопровождающих документов на продукцию, обеспечивающих ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность;
- допускается обращение (реализация) пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки;
- при реализации пищевой продукции не соблюдаются условия хранения такой продукции, установленные ее;
- реализация продукции с истекшими сроками годности;
- в торговом зале допущено обращение (реализация) пищевой продукции без маркировки (без этикетки, товарного ярлыка).

Повсеместно отмечаются такие нарушения санитарных норм при реализации продовольственной продукции субъектами хозяйствования, как: вкалывание держателей ценников в продукцию, отсутствие специальных емкостей для сбора санитарного брака, выкладывание продовольственной продукции непосредственно на дно холодильных установок, наклеивание стикеров на маркировку, указывающую на дату выработки и срок годности продукта; игнорируются правила личной гигиены продавцами (торгуют без головного убора, в грязной спецодежде), несвоевременно проводится мойка торговых объектов, имеющегося в них оборудования и инвентаря, выкладывание продовольственной продукции на верх холодильной установки и др.

По всем фактам нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства органами государственного санитарного надзора принимались меры в рамках действующего законодательства. К **административной ответственности в виде штрафа** привлечено 21 юридических лиц и 9 физических лиц, на общую сумму 383 базовых величины. На постоянной основе в адрес субъекта хозяйствования выносятся предписания об изъятии из обращения продукции и рекомендации об устранении выявленных нарушений.

Выполнение рекомендаций проконтролировано, в целом, руководители торговых объектов выявленные нарушения добровольно устранили по подошедшим срокам.

Анализируя положение дел по соблюдению санитарных норм и правил на объектах, следует сделать вывод, что многочисленные текущие санитарные нарушения являются следствием низкого уровня производственного (ведомственного) контроля со стороны должностных лиц субъекта хозяйствования и не принятия действенных мер дисциплинарного воздействия со стороны администрации к лицам, ответственным за соблюдение санитарного законодательства.

Отделение гигиены труда

Специалистами отделения гигиены труда УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» в 2022 году осуществлялся надзор за предприятиями всех отраслей промышленности, в том числе строительными объектами, перевозчиками пассажирского транспорта, предприятиями и организациями различных форм собственности.

Надзорные мероприятия проводились в виде мониторингов, мероприятий технического, технологического (поверочного) характера, в том числе в рамках работы мобильных групп.

По г.Могилеву и Могилевскому району за 1 полугодие 2022г. проверено 487 субъектов, выявлено 421 нарушение, выдано 217 рекомендаций об устранении нарушений, вынесено 22 постановления о приостановлении работ, услуг. Выдано 142 постановления о приостановлении ТС за нарушение противоэпидемического режима при пассажирских перевозках. Вынесено 26 Постановлений по делу об административном правонарушении, общая сумма штрафов – 4218 руб.

В ходе надзорных мероприятий оценивались условия по *обеспечению безопасных условий труда, санитарно-бытовому обеспечению, соблюдению противоэпидемических мероприятий, санитарное состояние территорий.*

Основными выявляемыми нарушениями являлись:

- ненадлежащее содержание территорий предприятий и прилегающих к ним территорий;
- отсутствие условий для сбора отходов и несвоевременный их вывоз;
- недостаточная обеспеченность санитарно-бытовыми помещениями;
- необустроенность санитарно-бытовых помещений, в части создания необходимых гигиенических условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены работающими;
- несвоевременное проведение ремонта в производственных и санитарно-бытовых помещениях;
- необеспеченность работающих средствами индивидуальной защиты, отсутствие контроля их использования;
- не проводится централизованная стирка спецодежды;
- нарушения в части содержания и эксплуатации вентсистем;
- нарушения в части проведения уборки в производственных и санитарно-бытовых помещениях, хранению и маркировке уборочного инвентаря;
- не осуществляется производственный контроль, включая лабораторный контроль за состоянием факторов производственной среды на рабочих местах;
- не проводятся или проводятся не в полной мере медосмотры работающих.

Работа по надзору за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства на промышленных предприятиях будет продолжена.

Отделение надзора и контроля за гигиенической безопасностью товаров

За 6 месяцев 2022 года для проведения лабораторных исследований отобрано 148 проб пищевой продукции, из них 60 проб аналогичной продукции выявленной по Уведомлениям, поступающим от иных ЦГЭ республики.

Лабораторные исследования проводились на физико-химические показатели (5 проб, что составляет 3% от всех отобранных проб), на микробиологические показатели (44 пробы, что составляет 33% от всех отобранных проб), на другие показатели-пищевые добавки, в том числе не заявленные на маркировке, органолептика (82 пробы, что составляет 64% от всех отобранных проб).

Соотношение отобранных проб импортного и отечественного производства составляет 83%.

За 6 месяцев 2022 года по результатам лабораторных исследований выявлено нестандартных проб пищевой продукции- 24, их них:

- по микробиологическим показателям- 9 проб, что составляет 38% от числа нестандартных проб: 2 пробы виноград сушеный черный 2-й сорт, 2 пробы смесь из сухофруктов (компотная смесь), 2 пробы полуфабрикаты рубленые из мяса птицы. Котлеты "По-домашнему", приправа без соли для плова SPICE EXPERT, 2 пробы фруктово-ореховая смесь сладкая.

- на другие показатели-пищевые добавки, в том числе не заявленные на маркировке- 12 проб, что составляет 50% от числа нестандартных проб: 3 пробы ананас обезвоженный консервированный с сахаром кубики микс (цукат), 2 пробы изделия мучные кондитерские длительного хранения Пирожное «Карамельное», торт "Персидская ночь", изделие мучное кондитерское песочное, манго (листки оранжевые) (Mango slices.orange) плоды и съедобные части растений, ядро грецкого ореха, 2 пробы печенье-сэндвич «Кот Федот» с какао с ванильно-сливочным вкусом и ароматом, консервы рыбные, хамса черноморская, курага индустриальная.

- по органолептическим показателям- 3 пробы, что составляет 12% от числа нестандартных проб: 2 пробы рыбные консервы натуральные стерилизованные; мороженая пищевая рыбная продукция.

Результативность в части выявления проб продукции, несоответствующей требованиям ТНПА составляет 16%.

За 6 месяцев 2022 года для проведения лабораторных исследований отобрано 67 проб непищевой продукции (товары народного потребления, парфюмерно-косметическая продукция, товары для детей), из них 33 пробы аналогичной продукции выявленной по Уведомлениям, поступающим от иных ЦГЭ республики.

Лабораторные исследования проводились на физико-химические показатели (39 проб, что составляет 75% от всех отобранных проб), на микробиологические показатели (13 проб, что составляет 25% от всех отобранных проб).

Соотношение отобранных проб импортного и отечественного производства составляет 96%.

За 6 месяцев 2022 года по результатам лабораторных исследований выявлено 10 нестандартных проб непищевой продукции по физико-химическим показателям:

- 2 пробы салфетки столовые, сервировочные «Кофе» торгового знака «Пёрышко»;
- 2 пробы набор вилок столовых «Flowers» торговой марки «Logica», 2 пробы тёрка кухонная торговой марки «Logica» (4 грани), 18 см; 2 пробы набор вилок столовых «Classic» торговой марки «Logica»;
- 2 пробы краски гуашевые т.м. «Creativiki», 6 цветов по 20 мл.

Результативность в части выявления проб продукции, несоответствующей требованиям ТНПА 16%.

Отделение гигиены детей и подростков

Надзор за учреждениями образования г. Могилева и Могилевского района ведется по различным направлениям. Приоритетом является создание здоровьесберегающей среды в учреждениях образования, гигиена учебно-воспитательного процесса, обеспечение качественного и безопасного питания, повышение эффективности оздоровления.

В части создания здоровьесберегающей среды и укрепления материально-технической базы учреждений образования основными нарушениями являются:

Нарушения в части обеспечения должных условий для организации образовательного процесса 46,7%:

- переукомплектованность учреждений общего среднего образования г. Могилева - 3 школы работают с перегрузкой более 30%;
- не соблюдались требования к естественному освещению рабочих мест (на окнах отсутствуют солнцезащитные шторы (жалюзи), не вымыты окна и другое) – 11,7% проверенных учреждений;
- не соблюдались требования к искусственному освещению рабочих мест (не обеспечен гигиенический норматив, не заменены перегоревшие электролампы и другое) – 12,9%;
- не соблюдались требования в части обеспечения ученической мебелью (мебель подлежит замене (изношена), нет необходимого по размерам количества мебели, ученическая мебель не соответствует росту учащихся) – 11,7%;
- не соответствуют гигиеническим требованиям кабинеты учебно-вычислительной техники (КУВТ) – 7,8%;
- не созданы должные условия для проведения уроков физической культуры и здоровья (спортивные залы подлежат ремонту, находятся в аварийном состоянии другое) - 12,9%;
- не соответствует требованиям устройство и оборудование санитарных узлов – 12,3%;

- выявлены нарушения в части санитарно-технического состояния здания или помещений (помещения подлежат косметическому ремонту) - во всех учреждениях требуется проведение ремонтных работ к новому учебному году в учебных классах, на пищеблоках, в санузлах и др. помещениях.

Нарушения в части организации образовательного процесса – 45,5%

- выявлены недостатки в части расписания учебных занятий (занятий) – 65,3% проверенных учреждений;

- сокращена длительность перерыва между учебными занятиями, не организованы перерывы продолжительностью не менее 15 минут для организации горячего питания учащихся с учетом количества учащихся в учреждении и мест в обеденном зале и для организации динамической перемены - для учащихся организованы перерывы только по 10 минут

- не соблюдается график проведения контрольных работ – 3,4%.

Несоблюдение санэпидрежима, требований и рекомендаций по профилактике инфекции COVID-19 – 7,9%

- не обеспечивалось соблюдение работниками и детьми гигиены рук – 7,7%, отсутствие жидкого мыла, неисправность электрополотенец, держателей для туалетной бумаги

- не соблюдался режим уборки и дезинфекции поверхностей помещений – 84,7%;

- не организован питьевой режим – 2,6% .

Нарушения в части организации питания

За 1-е полугодие охвачено надзорными мероприятиями 149 пищеблоков учреждений образования.

Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований выявлено на 136 пищеблоках – 91,3% от проверенных.

Выявлено нарушений всего - 295, в том числе по видам нарушений:

- в части материально-технического обеспечения 132 нарушения (44,7%), в т.ч. - отсутствует пароконвекционная печь (пароконвектомат) — 26 школ; нет посудомоечной машины — 36 школ; требуется приобретение овощерезок - 8 учреждений, требуется замена производственных столов, обеденных столов, моечных ванн - 12 учреждений, используется посуда с дефектами — 14 учреждений; требуется проведение ремонта помещений пищеблока, буфетных в УДО — 15 учреждений

- в части безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов – 18 (6,1%), в том числе:

отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов – 3:

нарушение условий хранения пищевых продуктов – 11:

несоблюдение сроков годности пищевых продуктов — 4

- в части соблюдения технологии приготовления блюд - 4 (1,4%)

- в части качества питания – 58 (19,7%)

несоблюдение требований к ассортименту буфетов и качеству реализуемой продукции - 5

- несоблюдение санитарно-противоэпидемического режима – 57 (19,3%),
- нарушение организации и проведения производственного контроля со стороны администрации учреждения и медицинских работников, в том числе не проведение бракеража приготовленных блюд – 18 (6,1%).

Нарушения в ходе организации оздоровления детей в 1-ю смену 2022 года

В 1-ю смену 2022 года функционировало 139 оздоровительных лагерей, обследовано 139 о/лагерей, нарушения выявлены в 88 о/лагерях (63,3%). Выявлено 120 нарушений, в том числе

по организации питания – 29 нарушений (24,2% от количества нарушений), в т.ч.:

по правилам транспортирования, соблюдению условий и сроков годности пищевых продуктов — 4 (13,7%)

по технологии приготовления блюд— 2 (6,9%)

по соблюдению личной гигиены работниками объектов питания — 2 (6,9%)

по санитарно-эпидемиологическому состоянию объектов питания (соблюдение режима мытья посуды и оборудования, уборки помещений и т. п.) – 11 (37,9%),

по качеству и эффективности контроля за питанием детей со стороны администрации и медицинских работников — 8 (27,6%)

по организации питьевого режима — 14 (48,3%) — не указывается дата вскрытия питьевой воды, одноразовые стаканы используются многократно, отсутствует урна для сбора одноразовых стаканов

по санитарно-бытовым условиям для детей – 74 (61,7%)

не созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми,

по содержанию территории.

Типичные нарушения по организациям здравоохранения:

- невыполнение Программ производственного контроля в части лабораторно-инструментальных исследований;
- нарушения дезинфекционно-стерилизационного режима, в т.ч. стерилизации стоматологических наконечников;
- проведения уборок помещений;
- устранения дефектов внутренней отделки помещений, мебели.