

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

Об осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за деятельностью гостиниц в период подготовки к Чемпионату мира по футболу FIFA 2018





Худобородов Алексей Игоревич

Начальник отдела
надзора за состоянием объектов коммунально-бытового назначения и средой обитания человека
Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

по городу Москве



За период с начала подготовки к Чемпионату (с июня 2016 года) в ходе проверок гостиниц выявлено 807 нарушений.

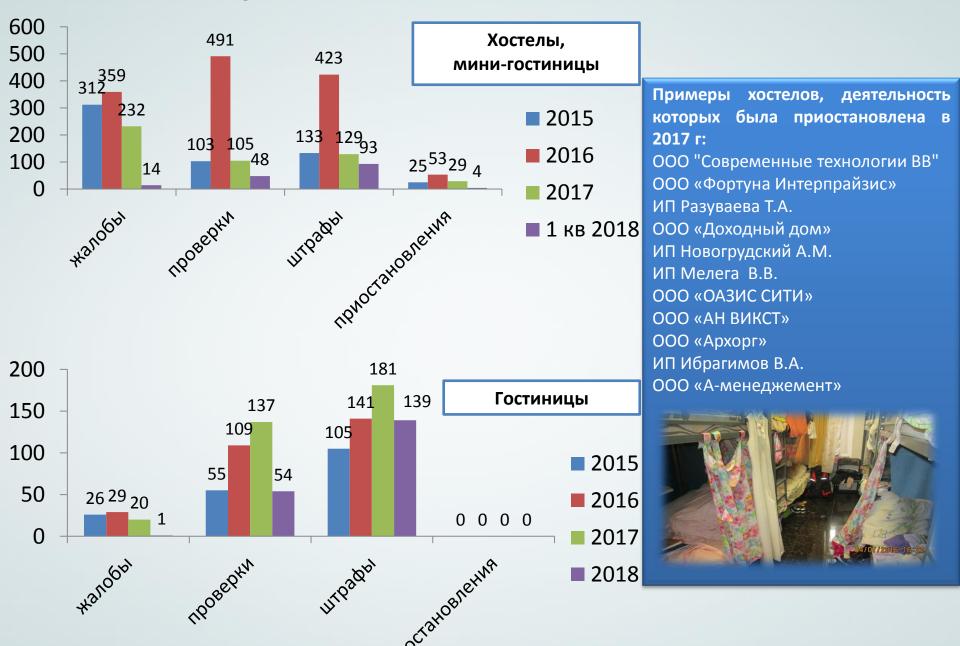
К административной ответственности привлечено 993 лица, из них 522- юридических.

Общая сумма штрафов - 23 млн. 226,9 тыс. рублей, в том числе за нарушения прав потребителей - 8 млн. 656,7 тыс. рублей.

Выдано 362 представления, предписания и 11 предостережений.

Приостановлена деятельность 82 организаций, из них 80 - хостелов

Контроль за деятельностью гостиниц и хостелов



Контроль за деятельностью гостиниц и хостелов

Практика «ротации» юридических лиц

С целью ухода от ответственности ряд предпринимателей, имея в своем распоряжении несколько зарегистрированных юридических лиц, во время проверки «меняют местами» юридическое лицо - арендодателя и арендатора так, что уже в ходе проверки специалистами Управления устанавливается, что проверяемое юр.лицо уже не осуществляет непосредственно гостиничную деятельность, а только сдает помещения в субаренду

Вместе с тем, в аналогичном случае, при проведении проверки ООО «А-менеджмент» (ул. Краснопрудная, д.26/1) суд принял решение о признании данного юр.лица виновным по факту сдачи в аренду помещений для осуществления гостиничной деятельности с учетом грубых нарушений санитарного законодательства (отсутствие отдельного входа от жильцов дома). Приостановление на 90 суток (до апреля 2018)

Информирование бизнес-сообщества

рабочей Разработка программы проверки гостиниц

Префектур АО

Встречи на базе Участие в конференциях, организация съездах по вопросам гостиничного бизнеса

Проведение семинаров, круглых столо





Организационная работа

- -обращение в Мосгордуму о законодательном регламентировании требований к деятельности хостелов -выступление руководителя перед Депутатами Мосгордумы (17.12.15), в Правительстве Москвы (10.04.15) о проблеме размещения хостелов в жилом фонде
- -проведение тематической коллегии в Управлении 26.09.2016.
- -проведение круглого стола с «Лигой хостелов 03.02.17.

Перечень основных лабораторных исследований и экспертиз, проводимых в ходе проверок гостини

холодная и горячая вода из разводящей сети (в т.ч. на температуру горячей воды и на содержание легионелл)

вода бутилированная из куллеров

Вода бассейна

смывы с поверхностей (с целью контроля качества дезобработки)

Исследования дезинфицирующих средств (активность)

Исследования средств для стирки

Исследование косметической продукции

Исследование товаров легкой промышленности (полотенца, халаты, и т.д.)

Вода из центрального контура системы кондиционирования (на содержание легионелл)

Синтетические моющие средства (в прачечных)

Исследование воздуха закрытых помещений

Параметры микроклимата

Искусственная освещенность

Экспертиза дезинфекционной деятельности (с применением объективных методов: приманки, ловушки, клейкие ленты)

Экспертиза систем вентиляции и кондиционирования

Результаты проверки косметической продукции в гостиницах города, проведенной в апреле-мае 2018г

Отобрано 65 наименований

продукции (около 500 образцов):

- -шампуни 17
- -гели для душа 15
- -лосьоны для тела 9
- -кондиционеры 10
- -мыло 7
- -бальзам для волос 3
- -гель для бритья 1
- -зубная паста 2
- -молочко для тела 1

Были проведены:

- -физико-химические исследования
- -исследование содержания токсичных элементов
- -микробиологические исследования
- -токсикологические исследования

По результатам исследований из **65 наименований** продукции **1 – не соответствует** нормативам по микробиологическим показателям – общее количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (гель-шампунь «Белая акация»).

В настоящее время организовано административное расследование и мероприятия по изъятию продукции из оборота

Не проведение сотрудниками периодических медицинских осмотров и вакцинации

Нарушения антитабачного законодательства, в т.ч. требований к знаку о запрете курения

Нарушения при осуществлении дезинфекционных мероприятий (дезинфекция, дератизация, дезинсекция)

Нарушения в области обращения с отходами производства и потребления

Нарушения поточности технологического процесса в прачечных

Не направление в территориальный орган Роспотребнадзора уведомления о начале осуществления гостиничной деятельности

Включение в договор с потребителем условий, ущемляющие права потребителя

Не доведение до потребителя в необходимом объеме информации о правилах предоставления гостиничных услуг, сведений об исполнителе

Наиболее часто встречающиеся административные составы (статьи КоАП РФ):

6.3	6.4	6.5	6.24.1
невыполнении санитарно-	Нарушение	Нарушение санитарно-	Нарушение за
гигиенических и	санитарно-	эпидемиологических требований к	табака в отдел
противоэпидемических мероприятий	эпидемиологически	питьевой воде, а также к питьевому	помещениях

х требований к

Нарушение правил

эксплуатации помещений

14.15

продажи

.24.1 арушение запрета курения абака в отдельных

14.8 4.1,2 Нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), об изготовителе, о продавце, об исполнителе и о режиме их работы Включение в договор условий, ущемляющих права потребителя

19.4.1 4.1, 2

Неповиновение законному распоряжению или требованию должностного лица Невыполнение законных требований должностного лица,

и хозяйственно-бытовому

воспрепятствование осуществлению

этим должностным лицом

возложенных полномочий

водоснабжению

19.5 ч.1

Невыполнение предписания

20.25 ч.1 Неуплата штрафа

8.2 Несоблюдение санитарноэпидемиологически х требований при обращении с отходами

производства и потребления

19.7

Непредставление сведений (информации)

14.39 Предоставление гостиничных услуг, услуг по временному размещению без свидетельства о присвоении гостинице категории, предусмотренной системой классификации гостиниц

19.7.5-1 Непредставление уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности, предоставление недостоверных сведений в уведомлении

6.25 4.1,3 Несоблюдение требований к знаку о запрете курения, к выделению и оснащению специальных мест для курения табака либо неисполнение обязанностей по контролю за соблюдением норм законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака

В гостиницах должно быть

Удовлетворительное санитарное состояние помещений, регулярное проведение уборки помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств (СП 3.5.1378-03)

В соответствии с **СП 3.5.3.3223-14, СП 3.5.1378-03 и СанПиН 3.5.2.1376-03** должны регулярно осуществляться дезинфекционные мероприятия («ЗД»):

- 1) дезинфекция (санузлы, общепит, уборочный инвентарь, прачечные,
- 2) мусоропровод, вентиляционная система, мягкий инвентарь (камерная дезинфекция). Должны соблюдаться условия хранения, приготовления и использования рабочих растворов дезсредств, необходим обученный персонал, наличие СИЗ.
- 2,3)Дезинсекция и дератизация (уничтожение насекомых и грызунов: систематическое обследования с использованием объективных методов, при обнаружении истребительные мероприятия +санитарно-технические мероприятия (заделывания швов, дефектов и т.д.)





- I. Должны проводиться медицинские осмотры сотрудников (Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н)
- II. Должна проводиться профилактическая вакцинация:
- -в соответствии с **Национальным календарем прививок** (для всех)
- -с учетом профессии (например: водопроводчики гепатит A, общепит брюшной тиф
- -по эпидемиологическим показаниям

III. Гигиеническая аттестация (для декретированного контингента)



В гостиницах должно быть

Безопасное водоснабжение (СанПиН 2.1.4.1074-01):

- -качество и безопасность питьевой воды
- -подача горячей воды с нормативной температурой
- -объективные методы контроля качества воды





Благоприятное состояние внутренней среды и соответствующие условия труда:

- -параметры микроклимата (СанПиН 2.2.4.548-96)
- -электромагнитные поля и аэроионный состав воздуха (**СанПиН 2.2.4.1191-03, СанПиН 2.2.4.1294-03**)
- -уровни шума и вибрации на рабочих местах (**CH 2.2.4/2.1.8.562-96**)
- -содержание химических веществ, пыли (ГН 2.1.6.1338-03)

Безопасное общественное питание (СанПиН 2.3.6.1079-01):

- -условия хранения сырья и продуктов, товарное соседство
- -условия приготовления, соблюдение поточности, технологии
- -качество и безопасность продуктов питания





Обеспечено безопасное для человека и окружающей среды обращения с отходами:

- -оценка классов опасности **(СП2.1.7.1386—03)**
- -оборудованные места для сбора отходов: контейнерные площадки, места для сбора люминесцентных ламп и др.
- -своевременность сбора и вывоза (СанПиН2.1.7.1322-03)

В гостиницах должно быть

Должно быть реализовано антитабачное законодательство (ФЗ №15 от 23 февраля 2013 г., Приказ Минздрава от 12.05.14 №214н):

- -наличие знаков установленного образца
- -контроль за запретом курения





Прачечные должны быть оборудованы и эксплуатироваться в соответствии с требованиями **СанПиН 2.1.2.2646-10**:

- -соблюдение требований к отделке
- -поточность технологического процесса
- -безопасность используемых средств
- -условия труда, наличие СИЗ
- -условия хранения чистого, грязного белья, разделение потоков

Реализация **Ф3-294** в части уведомительного порядка начала осуществления предпринимательской деятельности:

- -направление уведомления в Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ;
- -достоверность сведений, указанных в уведомлении

Должен осуществляться производственный контроль (СП 1.1.1058-01):

- -разработка программы производственного контроля
- -назначение и обучение ответственного
- -наличие нормативно-методической документации
- -установление «критических точек» и контроль за ними
- -осуществление лабораторного производственного контроля





Основные требования к объектам спорта (должно быть в соответствии с СП 2.1.2.3304-15 «Санитарноэпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»)):

- -должна быть обеспечена <u>безбарьерная среда</u> для лиц с ограниченными возможностями
- -качество воды бассейна должно отвечать требованиям по санитарно-химическим, бактериологическим и паразитологическим показателям
- -должны соблюдаться **требования к обороту отходов** потребления
- -набор и расположение помещений должны отвечать гигиеническому **принципу поточности**
- -освещенность, микроклимат, уровни шума, другие физ.факторы, состояние воздушной среды должны соответствовать нормативам
- -<u>материалы</u>, используемые для отделки помещений, должны быть **устойчивы к обработке дезинфицирующими средствами**
- -должно быть обеспечено **централизованное водоснабжение и водоотведение**
- -на объекте должно быть **медицинское обеспечение**
- -режим уборки и дезинфекции, проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий должны выполняться в соответствии с санитарными правилами и методическими указаниями
- -на объекте должен быть организован питьевой режим
- -<u>оборот грязного и чистого белья</u> должен производиться изолированно с соблюдением гигиенического принципа поточности
- -на объекте должен осуществляться производственный контроль
- -должны быть своевременно и в полном объеме проводиться предварительные и периодические **медицинские осмотры, вакцинация** сотрудников











Основные предложения в СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройствудлайд 12 оборудованию и содержанию гостиниц и иных объектов размещения людей»

1.) размещение гостиниц в жилых домах допускается при наличии отдельного входа. Указанное требование установлено также СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" для всех помещений общественного назначения.



- 2.) Площадь жилых помещений в гостиницах (хостелах) определяется из расчета не менее шести квадратных метров на одного проживающего.
- 3.) Не реже 1 раза в год должна проводиться очистка и дезинфекция приточно-вытяжной системы вентиляции.
- 4.) В период ежегодного эпидемического подъема заболеваемости гриппом И ОРВИ в помещениях гостиницы необходимо проводить обеззараживание Воздуха с использованием УФ-облучателей воздуха.



5.) Очистка и дезинфекция мусоропровода должна проводиться не реже 1 раза в год.





Благодарю за внимание!

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

Москва, Графский переулок, 4/9 www.77.rospotrebnadzor.ru uprav@77. rospotrebnadzor.ru 8 (495) 687-40-35