

9

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 Омской области**

644001, г. Омск, 10 лет Октября, 98  
тел/факс (3812) 32-60-32 E-mail: rpn@55.rospotrebnadzor.ru. http://55.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Управление Роспотребнадзора  
по Омской области  
г. Омск, ул. 10 лет Октября, 98  
(место составления акта)

“ 13 ” января 20 20 г.  
(дата составления акта)  
14:30  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 2777/вп

По адресу/адресам: г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, 160а

(место проведения проверки)

на основании: распоряжения № 2777/вп от 04.12.2019г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Федеральное автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Омский  
учебный центр федеральной противопожарной службы»**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. с \_\_\_ час. \_\_\_ мин. до \_\_\_ час. \_\_\_ мин. Продолжительность \_\_\_  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. с \_\_\_ час. \_\_\_ мин. до \_\_\_ час. \_\_\_ мин. Продолжительность \_\_\_

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных  
подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя  
по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня/ 3 часов: 17.12.2019 (с 12:00 до 13:00),  
13.01.2020 (с 14:00 до 14:30)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Омской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

Начальник учебного центра ФАУ ДПО "Омский учебный центр ФПС" Тимко П.А. 12.12.2019 в  
13:30

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:  
не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Тимченко Ирина Петровна – главный специалист - эксперт

В ДЕЛО № 1-30

отдела по надзору за условиями воспитания и обучения и питанием населения Управления Роспотребнадзора по Омской области; Мамичева Татьяна Модестовна врач по гигиене питания отдела обеспечения санитарного надзора; Савина Евгения Владимировна помощник врача по гигиене питания отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» Аттестат аккредитации ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области" № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области" № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: начальник столовой Анабекова Елена Владимировна (фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

**выявлены нарушения обязательных требований** или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- 17.12.2019 в 13:00 в цехе производства мясных полуфабрикатов ФАУ ДПО "Омский учебный центр ФПС", по адресу: г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, 160а, допущено нарушение требований технических регламентов таможенного союза при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, т.к. на предприятии не разработана, не внедрена и не поддерживается процедура, основанная на принципах НАССР, включающая определение контролируемых этапов технологических операций, не обеспечено документирование о контролируемых этапах технологического процесса; не определен перечень опасных факторов, критических контрольных точек, предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках, порядок мониторинга, установление порядка действий в случае отклонения значения показателей, не обеспечено проведение в полном объеме контроля за поступающим пищевым сырьем, используемым для производства продукции, в связи с отсутствием лабораторных исследований (входной контроль) показателей безопасности; нарушаются требования по контролю риска контаминации вырабатываемой продукции сальмонеллами, т.к. исследование смывов с оборудования, инвентаря и рук персонала предусмотрено 1 раз в квартал только на БГКП, при этом исследование на наличие сальмонелл не предусмотрено, при нормируемом 1 раз в 20 дней; исследование продукции высокого риска контаминации (полуфабрикаты из мяса птицы, мяса) предусмотрено 1 раз в квартал, при нормируемом 1 раз в 15 дней;

- в производственном помещении имеются участки отбитой глазурированной плитки; не оборудована система вытяжной вентиляции от мукопросеивателя, что не соответствует требованиям ч.2 статьи 10; ч.3 статьи 11, п.п.6 части 1, п.п.1 части 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Федерального Закона РФ от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов ч.1, ч.2 статьи 17, ст. 22; СП 3.1.7.2616-10. Профилактика сальмонеллеза» п.8.7.1, п.8.7.2, п.8.7.3, п.8.7.7.

**Лицо, допустившее нарушение – ФАУ ДПО "Омский учебный центр ФПС"**

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

**нарушений не выявлено:** цех полуфабрикатов располагается в помещении отдельно стоящего здания, на основании договора аренды № 2Э/2019 от 01.07.2019 ИП Миронченко В.В., общей площадью 414.7 кв.м. Представлен договор о возмездном оказании ветеринарных БУОО «Омский областной центр по профилактике, экспертизе и лечению животных» № 05138/19 от 09.01.2019, на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции. Сбор, вывоз и утилизация ТКО осуществляется по договору № 1669-19/ТКО-Б от 24.04.2019 ООО «Магнит», региональный оператор; мероприятия по утилизации биологических отходов по Договору БУОО «Омский областной центр по профилактике, экспертизе и лечению животных» от 09.01.2019 № 07-402-19. Мероприятия по профилактической дезинсекции, дератизации по договору ООО «СанЭпидСервис» № 199 от 09.01.2019г. Обслуживание холодильного оборудования по договору ООО «РУСХОЛОД» от 05.03.2019 № 02-2019г.

Набор помещений включает загрузочное помещение с участком для хранения упаковочного материала, производственные помещения: участок приема сырья и дефростации, цех обвалки, цех изготовления полуфабрикатов и фасовки продукции, моечную инвентаря с двухгнездной моечной ванной, холодильные камеры для шоковой заморозки, готовой продукции, административное помещение, помещение для персонала (гардероб, санузел). В цехе установлено холодильное оборудование (холодильные шкафы низко- и среднетемпературные, в т.ч. для биологических отходов) для временного хранения и реализации мясного сырья, шоковой заморозки, готовой продукции, замороженной из мяса, мяса птицы, режим работы от минус 18\*С, до минус 25\*С, представлен журнал контроля температурного режима холодильного оборудования (проводится 2 раза в сутки).

Ассортимент реализуемых товаров включает – полуфабрикаты из мяса и мяса птицы замороженные, в т.ч. пельмени. Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима. Продукция хранится в объемах имеющегося холодильного оборудования. Поступающая продукция сопровождается документами о соответствии и безопасности, позволяющими идентифицировать продукцию: представлены ветеринарные справки ф.4 (сгенерировано системой «Меркурий»), декларации о соответствии, на продукцию. Продукция изготавливается по ТУ 10.13.14-003-08759463-2018 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов. Технические условия»; ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия». Соответствие продукции, подтверждено декларациями о соответствии ЕАЭС № RU Д- RU.ПТ55.В.04442 от 24.05.2018; ЕАЭС № RU Д- RU.ПТ55.В.01678/19 от 16.10.2019; реализация продукции по заявкам. Маркировочные ярлыки на готовую продукцию соответствуют требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», имеется информация об изготовителе, адресе изготовителя, составе, дате выработки, условиях хранения и сроках годности, энергетической ценности, массе, нормативном документе, знак подтверждения соответствия.

Установленное полуавтоматическое технологическое оборудование обеспечивает выработку заявленного ассортимента продукции в тестовой оболочке: мясорубка, мукопросеиватель, электрический тестомес, машина для изготовления пельменей, упаковочный аппарат, весовое оборудование, производственные столы, стеллажи. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное, стены на всю высоту облицованы глазурованной плиткой, пол выложен керамической плиткой. Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря удовлетворительное, уборка проводится качественно, генеральные уборки в соответствии с графиком; для мытья и дезинфекции используются разрешенные препараты (Марс, Эко-Стандарт-К, Дезолайт, Щит-ДП), представлены свидетельства о государственной регистрации на указанные средства. Хранение упаковочного материала организовано на стеллажах и подтоварниках, используется гофрированная картонная тара производства ООО «Комбинат Алтай Тара», г. Барнаул, МП Герлиц Е.В., г. Омск. Уборочный инвентарь имеет маркировку. Системы водоснабжения и канализации централизованные, установлен резервный водонагреватель.

Представлена технологическая документация, в т.ч. бракеражный журнал, журнал входного сырья, контроля температуры холодильного оборудования, журнал контроля бактерицидных ламп, журнал приготовления дезсредств, генеральных уборок, журнал здоровья, технологическая документация, рецептуры. Представлены медицинские книжки персонала с результатами медицинского обследования и допуска к работе (штат сотрудников 3 человека).

12

Представлена программа производственного контроля, протоколы лабораторных испытаний продукции по физико-химическим, санитарно-химическим, радиологическим, микробиологическим показателям за 2019 год.

В ходе проверки проведен отбор проб и лабораторные испытания пищевой продукции (сырье, полуфабрикаты). По заключению эксперта, исследованные образцы продуктов соответствуют требованиям безопасности, что подтверждено протоколами лабораторных испытаний от 23.12.2019 № 40500; от 24.12.2019 № 40816, № 40817; от 26.12.2019 № 41096 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (вход. от 10.01.2020 № 55-168-2020).

В ходе проверки устранены следующие нарушения:

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протокол отбора проб и образцов от 17.12.2019, определение о назначении экспертизы от 17.12.2019, протоколы лабораторных испытаний от 23.12.2019 № 40500; от 24.12.2019 № 40816, № 40817; от 26.12.2019 № 41096 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (вход. от 10.01.2020 № 55-168-2020). Предписание № 2777/вп от 13.01.2020 об устранении нарушений требований технических регламентов;

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Тимченко И.П.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Начальник учебного центра ФАУ ДПО "Омский учебный центр ФПС" Тимко Павел Алексеевич

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 13 ” января 20 20 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)