

## **"Об итогах деятельности территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в г. Сокол за 9 месяцев 2020 года за исполнением антитабачного законодательства"**

Для граждан (потребителей)

Соблюдение требований Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" (далее - Федеральный закон 15-ФЗ) находится на постоянном контроле территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в г. Сокол.

За 9 месяцев 2020 года при осуществлении контрольно-надзорной деятельности выявлено 15 фактов нарушения Федерального закона 15-ФЗ.

В соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях возбуждены дела об административных правонарушениях, предусмотренных:

- ч. 1 статьи 6.24 - нарушение установленного федеральным законом запрета курения табака на отдельных территориях, в помещениях и на объектах;
- ч. 1 ст. 6.25 - несоблюдение требований к знаку о запрете курения;
- ч. 3 ст. 6.25 - неисполнение индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом обязанностей по контролю за соблюдением норм законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака на территориях и в помещениях, используемых для осуществления своей деятельности;
- ч. 1 ст. 14.53 - несоблюдение ограничений и нарушение запретов в сфере торговли табачной продукцией и табачными изделиями;
- ч. 3 ст. 14.53 - продажа несовершеннолетнему табачной продукции или табачных изделий;
- частью 1 ст. 14.3.1 - спонсорство табака либо стимулирование продажи табака;
- частью 4 ст.15.12 - оборот табачных изделий без маркировки табачной продукции или табачных изделий и (или) потребления табака.

По итогам рассмотрения дел об административных правонарушениях виновные лица привлечены к административной ответственности в виде 5 штрафов на общую сумму 40,5 тыс. рублей и 4 предупреждения.

В целях контроля за исполнением Федерального закона 15-ФЗ по соблюдению ограничений и запретов в сфере торговли табачной продукцией и табачными изделиями, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в г. Сокол подготавливает иски в защиту прав и законных интересов неопределенного круга потребителей.

Так, на основании поданного искового заявления, решением Вологодского городского суда деятельность индивидуального предпринимателя по реализации табачных изделий на расстоянии менее чем сто метров от границ территории образовательных учреждений на территории Сокольского района признана противоправной с указанием ее прекращения.

## **"О правилах возврата билетов посетителями зрелищных мероприятий"**

Для граждан (потребителей)

С 3 октября 2020 г. вступили в действие Правила и условия возврата билетов, абонементов и экскурсионных путевок и переоформления на других лиц именных билетов, имен-

ных абонементов и именных экскурсионных путевок на проводимые организациями исполнительских искусств и музеями зрелищные мероприятия в случае отказа посетителя от их посещения, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.09.2020 N 1491.

Зрители, которые не попали на концерт, спектакль, выставку или экскурсию по причине собственной болезни, смерти члена семьи или близкого родственника, смогут вернуть 100% стоимости билетов даже при подаче заявления в день проведения мероприятия.

Общие положения, регулирующие возврат билетов, содержатся в федеральном законе «Основы законодательства о культуре», а конкретные правила и условия устанавливали организации, проводившие мероприятие. Теперь их утвердило Правительство.

Новые правила возврата зависят от причин, по которым зритель решил отказаться от посещения мероприятия. Если это произошло из-за его болезни, смерти члена семьи или близкого родственника, то он вправе вернуть полную стоимость билета даже при обращении в день проведения мероприятия. Не позднее этой даты необходимо подать заявление о возврате в организацию или билетному оператору. К заявлению необходимо приложить билет, копию электронного чека (если билет электронный), копию паспорта и подтверждающие документы (копию больничного листа; копии свидетельства о смерти и документов, подтверждающих родство). Если у зрителя нет возможности предоставить копию больничного или свидетельства в срок, то на это отводится ещё две недели. Все остальные документы должны быть направлены вовремя. Их можно подавать лично, отправлять почтой или через интернет. Способ возврата денег определяет сама организация. В возврате могут отказать, если зритель подал заявление позже установленного срока либо не предоставил подтверждающих документов. Другие правила действуют при отказе зрителя по причинам, не связанным с его болезнью или смертью родственника. В этом случае заявление и комплект документов (билет, чек, копия паспорта) должны быть предоставлены не менее чем за 3 дня до проведения мероприятия, иначе деньги не вернут.

Процент возврата регулируется законом о культуре и зависит от количества дней, оставшихся до мероприятия. Так, зритель может получить обратно 100% цены билета, сданного не позднее чем за 10 дней, 50% – не позднее чем за 5 дней, 30% – не позднее чем за 3 дня. При этом билеты, приобретённые в рамках акций и специальных программ, могут не принимать.

Отдельный раздел правил посвящён абонементам. Здесь полный возврат денег предусмотрен по причине болезни зрителя или смерти его родственника. При этом указанные обстоятельства должны наступить не позднее дня проведения первого мероприятия, входящего в абонемент. Кроме того, абонемент может быть возвращён по инициативе посетителя не позднее 3 дней до начала первого мероприятия. Организации вправе устанавливать собственный порядок возврата частичной стоимости абонемента при отказе зрителя от посещения второго или последующих мероприятий.

В постановлении также прописаны правила переоформления именных билетов и абонементов на другого зрителя. Это можно сделать не позднее 10 дней до начала мероприятия на основании заявления. Льготные билеты могут быть переоформлены только на граждан, имеющих право на указанную льготу. Организации культуры на основе данного постановления должны утвердить собственный порядок возврата билетов, который не может предусматривать меньше прав для зрителя и менее благоприятные для него условия.

## **Роспотребнадзор в холодный период усилит надзор за микроклиматом на рабочем месте.**

Особую актуальность с учетом региональных климатических особенностей, обусловленных наступлением холодного периода года и началом эпидемического сезона по гриппу и ОРВИ, приобретает вопрос обеспечения оптимальных и допустимых микроклиматических условий на рабочих местах, проведения профилактических мероприятий.

В холодный период года увеличивается риск нарушения параметров микроклимата, вследствие чего условия труда на рабочих местах могут стать неблагоприятными для здоровья человека. Показатели микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха, температура окружающих поверхностей) должны обеспечивать сохране-

ние теплового баланса человека с окружающей средой и поддержание оптимального или допустимого теплового состояния организма.

Как общее, так и локальное охлаждение человека способствует изменению его двигательной активности, нарушает координацию и способность выполнять точные операции, вызывает тормозные процессы в коре головного мозга, способствует развитию патологии, увеличению риска возникновения острых респираторных заболеваний вирусной этиологии в трудовых коллективах.

Нормативные требования к микроклимату на рабочих местах производственных помещений установлены СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» с учетом общих энерготрат работающих, продолжительности выполнения работы, периодов года и включают требования к методам измерения и контроля.

Руководители предприятий, организаций и учреждений вне зависимости от форм собственности и подчинённости в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» обязаны обеспечить безопасные условия труда и привести рабочие места в соответствие с требованиями к микроклимату, предусмотренными Санитарными нормами и правилами. Измерения параметров микроклимата в целях контроля их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям проводятся работодателем в рамках производственного контроля не реже 1 раза в год и органами Роспотребнадзора при проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Особое внимание следует обращать организациям и их руководителям, деятельность персонала которых предполагает выполнение работ на открытом воздухе (работники коммунального хозяйства, строители, лесозаготовители, сельскохозяйственные рабочие и др.). Необходимо соблюдать существующие требования для недопущения переохлаждения организма и возникновения простудных заболеваний.

Необходимо принять меры к защите работников от охлаждения. Работающих на открытой территории в холодный период года надлежит обеспечить комплектом средств индивидуальной защиты от холода, в том числе перчатками, обувью, головными уборами. Основными условиями, определяющими продолжительность работы в холодный период года на открытой территории, являются климатический пояс, категория выполняемых работ по величине энерготрат, температура воздуха и скорость ветра, использование средств индивидуальной защиты, наличие помещений для обогрева, а также наличие регламентированных перерывов на обогрев.

При проведении плановых и внеплановых контрольно-надзорных мероприятий органами Роспотребнадзора будут привлекаться аккредитованные лаборатории для проведения измерений параметров микроклимата на рабочих местах и в производственных зонах. При выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических правил будут приниматься административные меры и выдаваться предписания об устранении выявленных нарушений.

## **О качестве и безопасности мясной продукции**

Для граждан (потребителей)

Большинство населения земного шара считает мясо незаменимым составляющим суточного рациона питания. Именно поэтому приоритетным остается вопрос о качественном производстве мясных продуктов.

Информация о пищевой продукции не соответствующей установленным требованиям по показателям безопасности и показателям свидетельствующим о её фальсификации, а также требованиям к маркировке размещаются на портале Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах рекомендует населению приобретать мясо и мясную продукцию **в стационарных предприятиях торговли** или на рынках. Не рекомендуется приобретать мясо в местах несанкционированной торговли.

Чтобы избежать неприятных последствий и получить только пользу от употребления мяса и мясной продукции, при покупке нужно обратить внимание на следующие особенности:

на любой вид пищевой продукции, включая мясную, должны быть документы, подтверждающие ее качество и безопасность (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство) и вы вправе потребовать ее предъявить у продавца; мясная продукция должна храниться при соответствующей температуре, в холодильных камерах на специально оборудованных торговых местах, не покупайте продукцию «с рук»; если это упакованная продукция, то стоит обратить внимание на сроки годности.

Потребителям важно помнить об особенностях маркировки мясной продукции, которые регламентированы Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Карапузик», «Крепыш», «Топтыжка»). В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе мясной продукции (например, «мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») и ее виде (например, «колбасное изделие», «продукт из мяса», «полуфабрикат», «кулинарное изделие», «консервы», «продукт из шпика», «бульон»).

Вся информация должна доводиться до потребителя на русском языке.

Если этикетка мясной продукции содержит неполную информацию, от покупки такой продукции рекомендуем воздержаться. Покупать продукты необходимо только с хорошо читаемыми этикетками. Если этикетка стерлась, переклеена или перепечатана поверх старого текста, такой продукт лучше не покупать.

При покупке мясной продукции особое внимание следует обратить на целостность упаковки. Если мясная продукция имеет поврежденную упаковку, ни в коем случае не покупайте такую продукцию.

**Будьте внимательны!** На мясной продукции указывается не только срок годности, но и срок хранения после вскрытия упаковки.

Надеемся, что наши рекомендации помогут Вам при выборе мясных продуктов и на Вашем столе всегда будут исключительно свежие и качественные мясные блюда!

## **О сроках годности готовых блюд на предприятии общественного питания**

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей/ граждан (потребителей)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах напоминает, что санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» определены сроки годности кулинарной продукции, вырабатываемой, в том числе, в предприятиях общественного питания.

Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы результатами лабораторных исследований, выполненных в аккредитованных лабораториях.

При нарушении условий хранения и сроков годности в пищевых продуктах начинается активный рост микрофлоры, что может привести к возникновению пищевых отравлений. Вся кулинарная продукция должна храниться при температуре +2-+6 °С, а вот сроки годности у кулинарной продукции различные.

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Торты и пирожные можно использовать в течении срока годности указанного на этикетке производителя.

В соответствии с санитарными правилами в предприятиях общественного питания запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленные изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы; омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства.

Для профилактики инфекционных заболеваний в меню предприятий общественного питания, обслуживающих группы населения в домах отдыха, санаториях и др. не допускается включение одного и того же блюда в течение дня и на следующий день.

## **О рекомендациях для работодателей по профилактике коронавирусной инфекции на рабочих местах**

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Для профилактики коронавирусной инфекции в рабочих коллективах работодателям рекомендуется:

- разделение рабочих потоков и разобщение коллектива – размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен;
- при входе работников в организацию (предприятие) — возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;
- контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;
- контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;
- контроль соблюдения самоизоляции работников на дому до получения результатов теста на наличие возбудителя новой коронавирусной инфекции при возвращении их из других стран;
- информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками — в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;
- качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях — с кратностью обработки каждые 2 часа;
- наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы);
- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;
- применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).

### **Рекомендуется ограничить:**

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия.

### **При наличии столовой для питания работников:**

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;
- при использовании посуды многократного применения — ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

### **При отсутствии столовой:**

- запретить приём пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате — комнате приема пищи;
- при отсутствии комнаты приёма пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

## **«О новых Правилах перевозки с 1 января 2021 года»**

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Постановлением Правительства РФ от 01.10.2020 № 1586 утверждены новые Правила перевозок пассажиров и багажа автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом, которые будут действовать с 1 января 2021 года до 1 января 2027 года.

Новыми Правилами устанавливается обязанность хранить не меньше 6 месяцев сведения из журнала регистрации заказов. Его можно вести в бумажном или электронном виде.

До подачи такси пассажиру нужно сообщить, в частности номер заказа, наименование перевозчика, размер платы, планируемое время прибытия.

Клиенту необходимо выдать чек, в том числе электронный.

Также изменится список информации для размещения на передней панели справа от водителя. Нужно будет указать не только наименование фрахтовщика, но и его адрес, телефоны, номер разрешения на таксистскую деятельность и орган, который выдал это разрешение. При этом больше не потребуется размещать визитную карточку водителя с фото и сведения о контролирующем перевозку органе.

## **Об обязанностях для прибывающих в РФ**

Для граждан (потребителей)

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020г. № 7 "Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения распространения COVID-2019" установлено, что гражданам Российской Федерации, прибывающим на территорию Российской Федерации воздушным транспортом (за исключением членов экипажа воздушного судна, осуществляющего воздушную перевозку) необходимо обеспечить заполнение анкеты прибывающего на территорию Российской Федерации до прибытия на территорию Российской Федерации в целях обеспечения санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации.

В целях оперативного прохождения санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации обеспечить заполнение на

Едином портале государственных и муниципальных услуг (далее - ЕПГУ) (<https://www.gosuslugi.ru>) анкеты для прибывающего в Российскую Федерацию в электронном виде "Регистрация прибывающих в Российскую Федерацию" (<https://www.gosuslugi.ru/394604>) до вылета в Российскую Федерацию (при приобретении билета, но не позднее регистрации на рейс).

Гражданам необходимо в течение трех календарных дней со дня прибытия на территорию Российской Федерации пройти лабораторное исследование на COVID-19 методом ПЦР и разместить информацию о результате лабораторного исследования на COVID-19 методом ПЦР в ЕПГУ, заполнив форму "Предоставление сведений о результатах теста на новую коронавирусную инфекцию для прибывающих на территорию Российской Федерации" (<https://www.gosuslugi.ru/400705/1>). До получения результатов лабораторного исследования на COVID-19 методом ПЦР соблюдать режим изоляции по месту жительства (пребывания).

При невыполнении вышеуказанных требований предусмотрена административная ответственность по ч. 2 ст. 6.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, которая влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от пятнадцати тысяч до сорока тысяч рублей.