

Ассоциация Санитарных Врачей

Фокус бизнеса на предварительный надзор

Профессиональный взгляд санитарного врача на систему самоконтроля и соответствия требованиям законодательства в современных условиях

Ядровская Елена Александровна

Учредитель Ассоциации Санитарных Врачей

Санитарный врач | тел. 8-931-305-09-10

О нас

Ассоциация Санитарных Врачей: кто мы?

Молодая, но опытная организация

Как официальная **Ассоциация Санитарных Врачей** нам чуть более двух лет — мы ещё, можно сказать, в «ясельной группе». Однако как **профессиональное сообщество санитарных врачей, работающих с бизнесом**, мы существуем уже **6 лет**.

За эти годы мы сформировали устойчивую команду экспертов, которая сопровождает бизнес на всех этапах — от проектирования объекта до прохождения надзорных мероприятий.

Наши специалисты — география присутствия

Сегодня в нашей профессиональной команде **178 санитарных врачей по всей России**:

- Мурманск и Архангельск
- Москва и Московская область
- Санкт-Петербург и Ленинградская область
- Башкирия и Карелия
- Урал и Казань

Широкое географическое покрытие позволяет нам оказывать поддержку бизнесу в любом регионе страны, учитывая местную специфику и региональную нормативную базу.

Команда

Профили наших специалистов

Наша команда объединяет санитарных врачей различных специализаций — это позволяет нам комплексно сопровождать бизнес в самых разных отраслях и решать задачи любой сложности.

Гигиена питания и Коммунальная гигиена

Контроль качества и безопасности продуктов питания, питьевой воды, санитарного состояния объектов.

Разработка меню, ХАССП, сопровождение пищевых производств.

Гигиена детей и подростков, Гигиена труда

Санитарный надзор за образовательными и детскими учреждениями, оценка условий труда, профессиональных рисков и производственной среды.

Эпидемиологи и Паразитологи

Разработка противоэпидемических мероприятий, оценка рисков распространения инфекций, профилактика паразитарных заболеваний.

Специалисты по СЗЗ, лицензированию, БАД и фармакологии

Сопровождение проектов санитарно-защитных зон, лицензионные процедуры, регистрация и экспертиза биологически активных добавок и фармацевтической продукции.

Ветеринарные врачи и Технологи пищевой отрасли

Контроль безопасности сырья животного происхождения, технологическое сопровождение пищевых предприятий, разработка технологических карт и регламентов.

Направление «Три Д»

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация — комплексная защита объектов от биологических угроз, разработка программ и контроль их исполнения.

Нормативная база

Нормативно-техническая и правовая база (НТД / НПД / НПА)

В основе любой деятельности санитарного врача и любого бизнеса лежит чёткое понимание нормативной иерархии. Электронный фонд НТД и НПД формирует **«Перечень нормативных правовых актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю (надзору) в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора»**.

Незнание этой иерархии — одна из ключевых причин нарушений. Бизнес, который понимает уровни нормативного регулирования, способен выстроить устойчивую систему самоконтроля и избежать предписаний.

ФЗ

Санитарные правила (СП, СанПиН)

ТР ТС (Технические регламенты)

МР (Методические рекомендации)

ГОСТы и Строительные нормы

Ключевая концепция

Что такое предварительный надзор и почему он исчез?

Термин «**предварительный надзор**» фактически исчез из официального обихода нашей отрасли. Однако его суть — актуальнее, чем когда-либо.

Что это было?

Предварительный надзор — это контрольно-надзорные мероприятия, которые государственные органы проводили с целью проверки соответствия деятельности бизнеса требованиям законодательства **до начала работы объекта**. Государство само оценивало проект, выдавало заключение, указывало на ошибки — ещё до открытия.

В чём была цель?

Цель — не только выявить нарушения, но и **предупредить их появление**. Преднадзор был направлен на предупреждение, обнаружение и пресечение нарушений обязательных требований законодательства. По сути, это была системная **профилактика нарушений**, встроенная в государственный контроль.

Что изменилось сегодня?

В настоящее время **государство доверяет бизнесу** самостоятельно выявлять и предупреждать возможные нарушения. В рамках системы управления безопасностью (СМБ) бизнес разрабатывает: **ППУ** (программы производственного контроля), **СОП** (стандартные операционные процедуры), **ПОПМ** и **ДП** — документы о недопущении нарушений законодательства.

Преднадзор не исчез — он переместился внутрь бизнеса. Теперь это ответственность самого предпринимателя.

Контекст

Мы все — потребители. Каждый день.

Важно понимать: вне зависимости от нашей профессии и роли в бизнесе, **каждый из нас ежедневно является потребителем**. Мы либо оказываем услугу, либо пользуемся ею — и это происходит постоянно. Торговля, почта, медицина, путешествия, отдых, спорт — всё это услуги, качество и безопасность которых регулируются законодательством. А **цифровые площадки** поглощают всё больший объём нашей потребительской жизни: продуктовые корзины, текстиль, средства гигиены, и — к сожалению — фальсификат.

Для нас как для потребителей работает Закон «**О защите прав потребителей**», гарантирующий:

- **Право на безопасность** товара, работы, услуги
- **Право на информацию** об изготовителе, исполнителе, продавце
- **Право знать** о владельце агрегатора цифровой площадки

Пример: пельмени

Покупая пельмени на маркетплейсе, потребитель предполагает, что товар качественный и безопасный. Но кто несёт ответственность, если в составе обнаружен фальсификат? Цифровая площадка? Поставщик? Продавец?

Именно здесь и возникает вопрос: **кто в этой цепочке отвечает за предварительный надзор?** И ответ — каждый участник цепи, на своём уровне.

Мы все предполагаем, что любая услуга — **качественная**: краска для стен и для волос, средства гигиены, медицинская помощь для наших детей, безопасность в тренажёрном зале и СПА. **Все услуги вокруг нас должны быть безопасны.**

Принцип безопасности

Чтобы услуга была безопасной — фокус бизнеса направляется на преднадзор

Преднадзор в современном понимании — это **система внутреннего контроля бизнеса**, выстроенная в соответствии с требованиями нормативной базы. Для каждой отрасли существуют свои инструменты.

В системе менеджмента безопасности (СМБ)

Разрабатываются ППУ (программы производственного контроля), СОП (стандартные операционные процедуры), ПОПМ и другие документы, фиксирующие порядок действий и недопущение нарушений законодательства.

В пищевой отрасли (СМБПП)

ХАССП — это вершина айсберга для пищевой отрасли. Система анализа рисков и критических контрольных точек является обязательной и пронизывает все процессы: от приёмки сырья до выдачи готового продукта потребителю.

При проектировании любого объекта

Будь то отель, ресторан, парк аттракционов, цифровая площадка или промышленное предприятие — **мы создаём проект**. Сегодня бизнес сам несёт ответственность за его соответствие ГОСТам, СН, СП, ФЗ, требованиям по инсоляции, розе ветров и т.д.

Потоки

Ключевой принцип проекта: потоки «Чистое и Грязное»

Основную роль в любом проекте объекта играют **потоки** — разделение движения людей, продуктов, инвентаря и отходов на «**чистый**» и «**грязный**» потоки. Это фундаментальный принцип санитарного законодательства, применимый абсолютно в каждой отрасли.

Внутри объекта необходимо учитывать перемещение:

- Сотрудников (административный и производственный персонал)

- Сырья и готовой продукции
- Оборудования и оборотной тары
- Инвентаря и посуды
- Твёрдых коммунальных отходов (ТКО) и пищевых отходов

Пересечение чистого и грязного потоков — это **нарушение, которое влечёт за собой риск для потребителя** и предписание от контролирующих органов.

Пример: бассейн

Классический пример соблюдения потоков — посетитель бассейна проходит строго определённый маршрут:

1. Гардероб (верхняя одежда)
2. Раздевалка (переодевание)
3. Душевая (обязательное мытьё)
4. Ножная ванна (дезинфекция)
5. Чаша бассейна

Каждый шаг этого маршрута — это элемент санитарной цепочки. Нарушение последовательности или отсутствие одного из элементов разрушает всю систему защиты.

Потоки на практике

Потоки «чистое/грязное» в разных отраслях

Принцип разделения потоков универсален. Рассмотрим, как он проявляется в различных сферах и почему его несоблюдение создаёт реальные риски для потребителей.

Цифровые площадки (ПВЗ)

Пункты выдачи маркетплейсов зачастую **не учитывают разделение потоков**. В одном пространстве хранятся и выдаются: аккумуляторы, плов, молоко, стиральный порошок, кофемолка, краска, средства против грызунов. Это прямое нарушение норм товарного соседства и санитарной безопасности.

Пищевое производство: сырое и готовое

Принцип «сырое и готовое» — базовый в пищевой гигиене. **Пример:** в одном помещении обрабатывается сырая рыба и готовится салат. Без разделения потоков — это риск микробного загрязнения и потенциальная вспышка пищевого отравления.

Медицина и детский отдых (ДОЛ)

Состав помещений медпункта в ДОЛ строго регламентирован: кабинет врача, процедурная, изолятор, помещение для уборочного инвентаря. **Каждое помещение — своя зона потока**. На основании этого перечня создаётся ЛПУ, обеспечивающее безопасную медицинскую помощь.

Использование нетипичного инвентаря

Отдельная проблема — использование в сфере услуг инвентаря, не характерного для данного вида деятельности. **Классический пример:** детские горшки, используемые в учреждениях, где нет чёткого регламента их хранения, маркировки и обработки.

Площади

Площади помещений: обязательный элемент проекта

Категории помещений, которые учитываются

1. **Производственные** — зоны, где непосредственно осуществляется деятельность
2. **Административные** — офисы, переговорные, кабинеты руководства
3. **Хозяйственные** — подсобные, кладовые, технические
4. **Вспомогательные** — места отдыха и приёма пищи сотрудниками
5. **Для хранения ТКО** — площадки для твёрдых коммунальных и пищевых отходов

Площадь — это не просто квадратные метры. Это **инструмент обеспечения безопасности**. Санитарное законодательство устанавливает минимально допустимые нормы площадей для каждой категории помещений в зависимости от вида деятельности и мощности объекта.

Нарушение норм площадей влечёт за собой невозможность обеспечить:

- Нормальный воздухообмен и микроклимат
- Разделение чистых и грязных потоков
- Условия труда, соответствующие требованиям гигиены
- Надлежащее хранение сырья, продукции и отходов

Именно поэтому расчёт площадей — **один из первых шагов при проектировании** любого объекта, будь то ресторан, детский сад, медицинский кабинет или пункт выдачи заказов.

СЗЗ

Санитарно-защитные зоны: кто будет жить рядом с вашим бизнесом?

СЗЗ — один из ключевых элементов предварительного надзора при выборе локации и проектировании объекта. Это территория с особым режимом использования, которая устанавливается вокруг объектов, являющихся источниками воздействия на среду обитания и здоровье человека.

Локация бизнеса

Выбор места размещения объекта — первый и важнейший шаг. Необходимо учитывать расстояние до жилой застройки, детских учреждений, медицинских объектов и рекреационных зон. Нарушение нормативов СЗЗ делает открытие объекта невозможным.

Вода, канализация, электричество

Подключение к централизованным сетям водоснабжения и водоотведения, наличие достаточной электрической мощности — обязательные условия, которые проверяются на стадии проектирования и экспертизы.

Подъездные пути и контейнерная площадка

Доступность объекта для спецтехники, организация мусорной контейнерной площадки в соответствии с нормами — неотъемлемая часть санитарного благополучия объекта и прилегающей территории.

Экология и отходы отрасли

Каждая отрасль генерирует специфические отходы. Их состав, объём и способ утилизации должны быть предусмотрены на стадии проекта. Пожарная безопасность также закладывается в проектную документацию заблаговременно.

Комплексный подход

Что учитывается в проекте: полный перечень факторов

При проектировании любого объекта — ресторана, детского сада, нефтеперерабатывающего завода или пункта выдачи цифровой площадки — бизнес обязан самостоятельно учесть всю совокупность санитарно-гигиенических требований.

Производственная среда и планировка

- **Потоки** — разделение чистого и грязного
- **Ассортимент** конечного продукта и его объём (мощность)
- **Площадь** производственных, административных, хозяйственных и вспомогательных помещений
- **Мощность оборудования** и технологическое оснащение
- **Микроклимат** на рабочих местах (температура, влажность, скорость воздуха)
- **Освещение** — искусственное и естественное

Условия труда и экологические факторы

- **Режим труда и отдыха** сотрудников
- **Условия питания** персонала
- **Шум и вибрация** — нормирование и защитные меры
- **ЭМП** (электромагнитные поля) — особенно актуально для цифровой среды
- **Питьевой режим**, качество воды и воздуха
- **ППК** — программа производственного контроля как итоговый документ

Ни один из перечисленных факторов не является второстепенным. Игнорирование любого из них — это риск для потребителя и нарушение законодательства, ответственность за которое несёт сам бизнес.

Итог

Предварительный надзор в бизнесе: дорожная карта

Выстраивание системы преднадзора — это последовательный процесс, который проходит каждый объект от идеи до открытия. Бизнес, который понимает эту логику, **работает без предписаний, штрафов и вынужденных приостановок.**

Ассортимент и мощность

Определение вида деятельности, конечного продукта и производственной мощности объекта

Локация и СЗЗ

Выбор места, оценка санитарно-защитных зон, подъездных путей, инфраструктуры

Проект

Разработка АР, ТР, водоснабжение, водоотведение, канализация, электрика, отопление с учётом всех норм

Экспертиза ФБУЗ

Независимая санитарно-эпидемиологическая экспертиза проекта в Федеральном бюджетном учреждении здравоохранения

Строительство

Реализация проекта в соответствии с согласованной документацией и надзор на этапе строительства

В каждой отрасли — ресторан, детский сад, нефтеперерабатывающий завод, пункт выдачи цифровой площадки — **бизнес сам направляет свой взгляд в преднадзор.** Это не обременение, а инвестиция в устойчивость и репутацию.

Спасибо за внимание!

Ассоциация Санитарных Врачей готова стать вашим профессиональным партнёром на всех этапах — от проектирования объекта до сопровождения в рамках государственного надзора. Мы помогаем бизнесу выстраивать системы преднадзора, соответствующие актуальным требованиям законодательства.

Учредитель

Ядровская Елена Александровна

Санитарный врач

Телефон

8-931-305-09-10

Команда

178 санитарных врачей по всей России

Опыт работы с бизнесом

6 лет профессионального сопровождения

Ассоциация Санитарных Врачей — профессиональный преднадзор как основа безопасного и устойчивого бизнеса.