

# Фокус бизнеса на ПРЕДНАДЗОР



АССОЦИАЦИЯ САНИТАРНЫХ ВРАЧЕЙ

# Фокус бизнеса на предварительный надзор

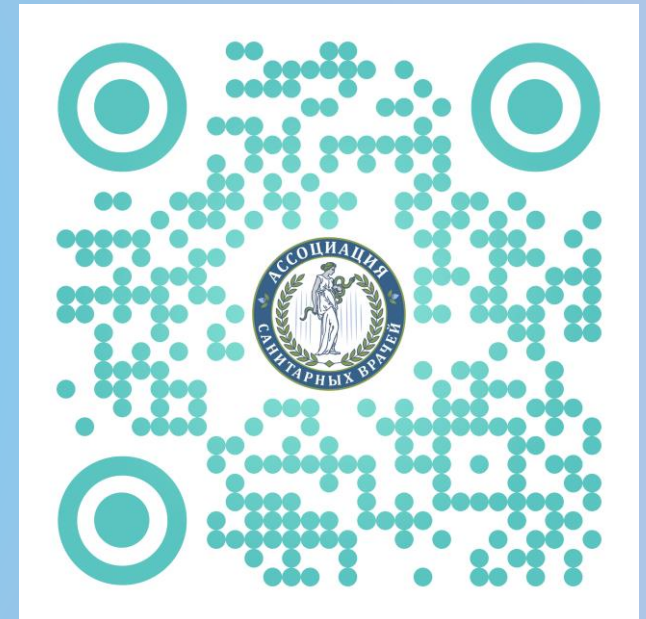
Профессиональный взгляд санитарного врача на систему самоконтроля и соответствия требованиям законодательства в современных условиях

---

**Ядровская Елена Александровна** Учредитель Ассоциации Санитарных Врачей

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

# Ассоциация санитарных врачей



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.



### Эпидемиологи и Паразитологи

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



### Ветеринарные врачи и Технологи пищевой отрасли

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



### Гигиена детей и подростков, Гигиена труда

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



### Специалисты по СЗЗ, лицензированию, БАД и фармакологии

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



### Направление «Три Д»

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

1. ФЗ
2. Санитарные правила
3. ТР ТС
4. МР
5. ГОСТы
6. Строительные нормы

**Электронный фонд НТД и НПД (НПА)**  
"Перечень нормативных правовых актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю (надзору) в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора"



# 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.



- 1 ФЗ
- 2 Санитарные правила (СП, СанПиН)
- 3 ТР ТС (Технические регламенты)
- 4 МР (Методические рекомендации)
- 5 ГОСТы и Строительные нормы



Потребитель



Услуги



Качество



Безопасность



# 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.

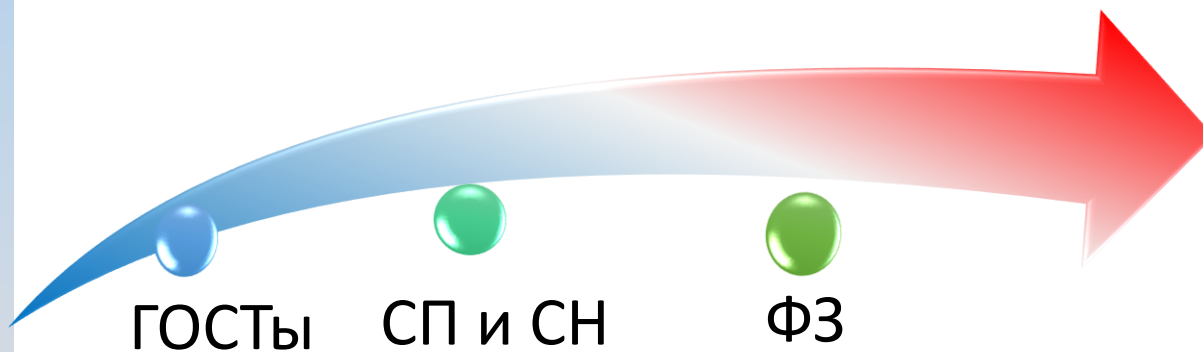
## В чём была цель?

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.



# 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)

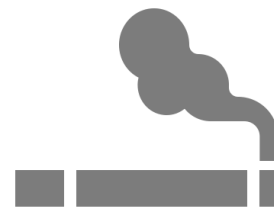
Разрабатываются ППУ (программы производственного контроля), СОП (стандартные операционные процедуры), ПОПМ и другие документы, фиксирующие порядок действий и недопущение нарушений законодательства.

## 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.



Чисто

Грязно



ДЕЗИНСЕКЦИЯ



ДЕРАТИЗАЦИЯ



# 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.**

**гардероб**



**раздевалка**



**душевая**



**ножная ванна**



**ванна бассейн**



**Что такое Поток?**



# 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

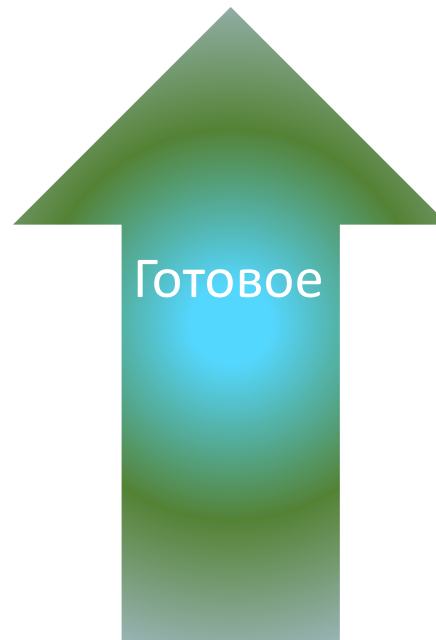
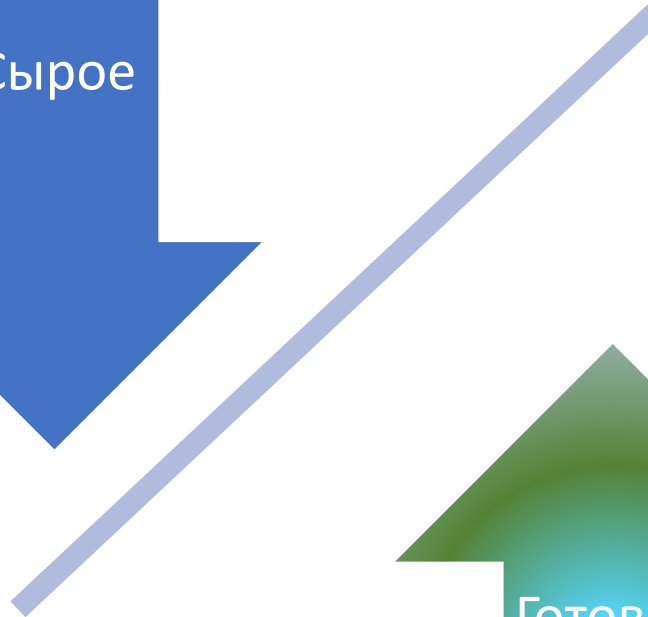
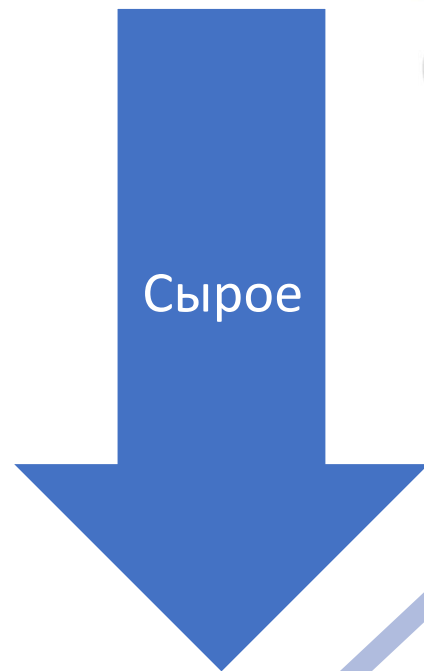
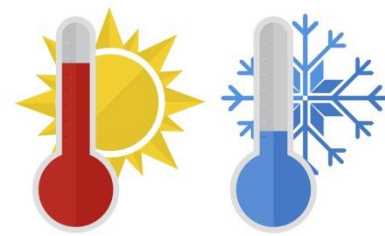
Каждый шаг этого маршрута — это элемент санитарной цепочки. Нарушение последовательности или отсутствие одного из элементов разрушает всю систему защиты.

Чисто



Грязно





# 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.



## Состав помещений в ДОЛ для медицинской помощи

- **Кабинет врача** (для приема, осмотра, хранения документации).
- **Процедурная** (для проведения манипуляций, прививок, взятия анализов).
- **Изолятор** (для временной изоляции заболевших детей).
- **Помещение для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств.**



## 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, кожгалантерея, 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)

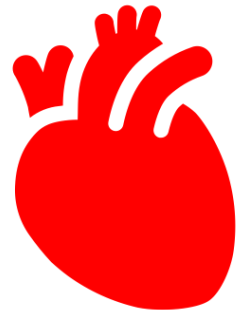
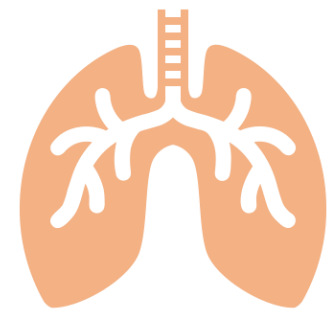
Состав помещений медпункта в ДОЛ строго регламентирован: кабинет врача, процедурная, изолятор, помещение для уборочного инвентаря. **Каждое помещение — своя зона потока**. На основании этого перечня создаётся ЛПУ, обеспечивающее безопасную медицинскую помощь.

### 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.



C33



# 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.



## 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.



## Вода, канализация, электричество

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



## 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.

## В проекте учитывается

- Потоки
- Микроклимат на вашем рабочем месте;
- Искусственное и естественное освещение;
- Режим труда и отдыха;
- Условия питания;
- Шум;
- Вибрация;
- ЭМП;
  
- Питьевой режим;
- Качество воды и воздуха;



**АССОЦИАЦИЯ  
САНИТАРНЫХ ВРАЧЕЙ**  
КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

# 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.

# Предварительный надзор для бизнеса

Локация

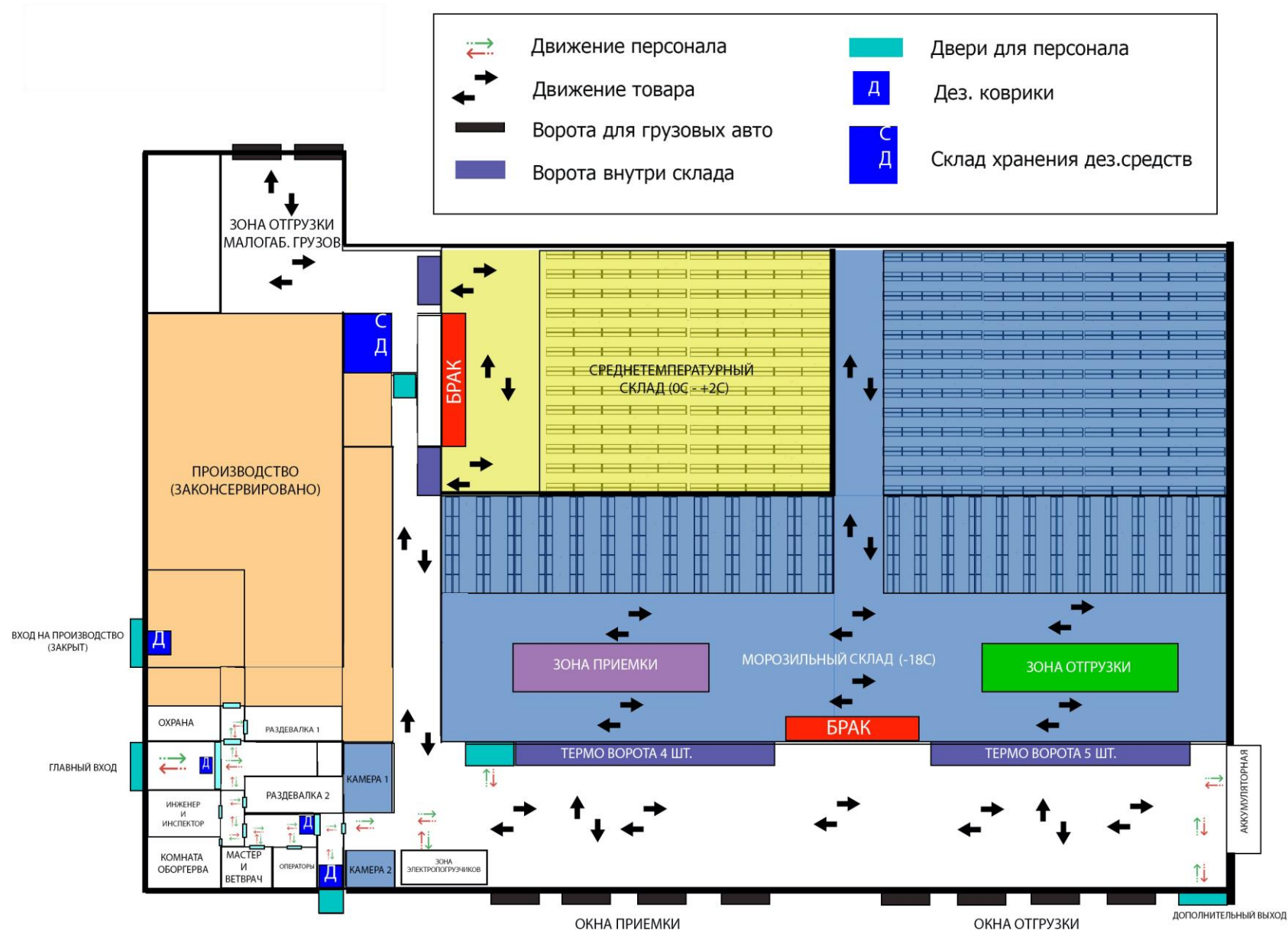
СЗЗ

Проект

(АР, ТР, В, В, К, Э, О)

Экспертиза ФБУЗ

Строительство



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.**



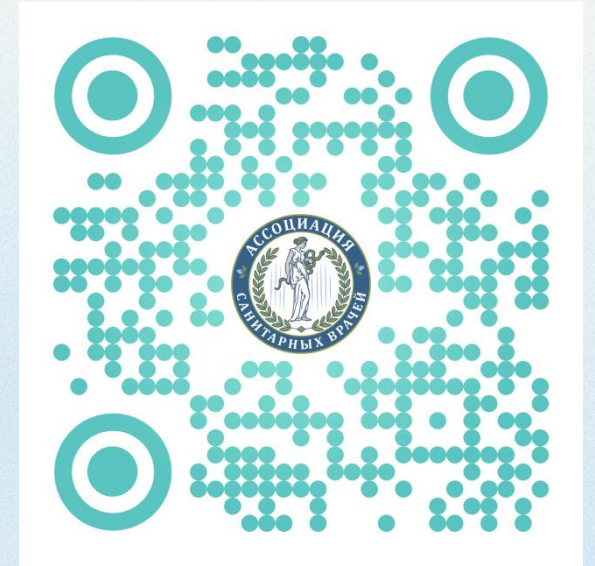
В каждой отрасли — ресторан, детский сад, нефтеперерабатывающий завод, пункт выдачи цифровой площадки — **бизнес сам направляет свой взгляд в преднадзор.** Это не обременение, а инвестиция в устойчивость и репутацию.

# Спасибо за внимание



**Ядровская Елена Александровна**

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



## 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.*