

**Новеллы в законодательстве о
проведении государственного
контроля (надзора). Основные
нарушения, выявляемые при
проверках предприятий торговли и
общественного питания, в области
защиты прав потребителей**



**И.О. НАЧАЛЬНИКА ОТДЕЛА САНИТАРНОГО НАДЗОРА
УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ЯРОВОЙ ПАВЕЛ АЛЕКСАНДРОВИЧ**



**О защите прав
юридических лиц
и индивидуальных
предпринимателей
при осуществлении
государственного контроля
(надзора) и муниципального
контроля**

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
№ 294-ФЗ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ПРАВОВЫЕ СИСТЕМЫ
КОДЕКС



ПРОСВЕТИ

**С 01 января 2017 года
внесены существенные
изменения в
«Закон о защите прав
юридических лиц и
индивидуальных
предпринимателей при
осуществлении
государственного контроля
(надзора) и муниципального
контроля»**

Основные новеллы Закона с 01 января 2017 года

- ▶ Мероприятия по профилактике нарушений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями обязательных требований
- ▶ Контроль без взаимодействия с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями
 - ▶ Предварительная проверка
 - ▶ Обязательность претензионных процедур заявителя - гражданина
 - ▶ Новые основания для проведения внеплановых проверок
- ▶ Мероприятия проводимые в случае невозможности проведения проверки
 - ▶ Новый вид контроля– «контрольная закупка»
 - ▶ Новые понятия «Индикаторы риска»

Виды мероприятий по профилактике нарушений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями обязательных требований

- ▶ Размещение на официальных сайтах в сети «Интернет» перечней нормативных документов или их частей
- ▶ Информирование по вопросам соблюдения обязательных требований, работа через средства массовой информации
- ▶ Обобщение практики надзора
- ▶ Выдача предупреждений о недопустимости нарушения обязательных требований

Контроль без взаимодействия

- ▶ плановые (рейдовые) осмотры территорий, акваторий, транспортных средств в соответствии со ст. 13.2 Закона № 294-ФЗ;
- ▶ административные обследования объектов земельных отношений; измерение параметров природных объектов окружающей среды (воздуха, вод, почвы, недр);
- ▶ измерение параметров функционирования сетей и объектов электроэнергетики, газоснабжения, водоснабжения и водоотведения, сетей и средств связи;
- ▶ наблюдение за распространяемой рекламой;
- ▶ наблюдение за размещаемой информацией в сети интернет и средствах массовой информации;
- ▶ анализ информации о деятельности и действиях юридического лица и ИП.
- ▶ и другие виды и формы мероприятий по контролю установленные федеральными законами

Контрольная закупка

- ▶ Контрольная закупка проводится по основаниям, предусмотренным для проведения внеплановых выездных проверок и по согласованию с органами прокуратуры.
- ▶ Контрольная закупка проводится без предварительного уведомления проверяемых лиц.
- ▶ В ходе закупки должны присутствовать два свидетеля либо применяться видеозапись

Предварительная проверка

- ▶ Согласно существующему порядку, одним из оснований для проведения внеплановой проверки является наличие информации о причинении или угрозе причинения вреда окружающей среде либо жизни и здоровью граждан. Для того чтобы назначить внеплановую проверку такую информацию (о нарушении) нужно проверить.
- ▶ По результатам предварительной проверки меры по привлечению юридического лица, индивидуального предпринимателя к ответственности не принимаются.
- ▶ В случае если при проведении предварительной проверки будет выявлено лицо, допустившее нарушение, будет получено достаточно данных о нарушении, то уполномоченное должностное лицо готовит мотивированное представление о назначении внеплановой проверки.
- ▶ Кроме того, необходимо отметить, что предварительная проверка, внеплановая проверка подлежат прекращению, если после начала проверки будет выявлена анонимность обращения.
- ▶ В случае если в заявлении были указаны заведомо ложные сведения, то орган контроля вправе обратиться в суд с иском о взыскании с заявителя понесенных расходов.

Выдача предостережений о недопустимости нарушения обязательных требований

- ▶ сведения о готовящихся нарушениях, о признаках нарушений обязательных требований, полученных в ходе реализации мероприятий по контролю, осуществляемых без взаимодействия с ЮЛ, ИП, либо содержащихся в поступивших обращениях и заявлениях, в т.ч. от органов гос. власти, органов МСУ, из средств массовой информации
- ▶ отсутствуют подтвержденные данные о том, что нарушение обязательных требований, причинило вред жизни, здоровью граждан, создало угрозу причинения вреда, и если ЮЛ, ИП ранее не привлекались к ответственности за нарушение соответствующих требований



**Орган государственного контроля (надзора), выносит в адрес ЮЛ/ИП
Предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований**

Основные новеллы Закона с 01 января 2017 года

- ▶ вводится обязательный предварительный претензионный порядок обращения потребителя с соответствующими требованиями непосредственно к хозяйствующему субъекту до обращения в Роспотребнадзор;
- ▶ в случае, если изложенная в представленном обращении или заявлении информация может являться основанием для проведения внеплановой проверки, должностное лицо органа государственного контроля (надзора) при наличии у него обоснованных сомнений в авторстве обращения или заявления обязано принять разумные меры к установлению обратившегося лица;

В случаях, если проведение плановой или внеплановой выездной проверки оказалось невозможным по причине:

отсутствие ИП/ЮЛ,
руководителя или
иного должностного
лица

фактическим
неосуществлением
деятельности

иными действиями
(бездействием)
ИП/ЮЛ; руководителя
или иного
должностного лица,
повлекшими
невозможность
проведения проверки



должностное лицо органа государственного контроля (надзора) составляет акт о невозможности проведения проверки с указанием причин невозможности ее проведения



в течение 3 месяцев со дня составления акта ДЛ вправе принять решение о проведении в отношении такого ЮЛ, ИП плановой или внеплановой выездной проверки **без предварительного уведомления ЮЛ/ИП**

Основные нарушения, выявляемые при проверках предприятий торговли и общественного питания



Основные требования

Организация общественного питания не должна располагаться в непригодных помещениях



СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

П. 2.2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

П. 5.1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Основные требования

Не допускается работа на привозной воде и без системы канализации



СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.1. Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, **оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.**

Ст. 12 и ст. 14 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Количество холодной и горячей воды должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции. Вода должна соответствовать требованиям к питьевой воде. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Основные нарушения

Не разработаны и не внедрены процедуры основанные на принципах ХАССП



Ст. 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011):

Часть 2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Часть 3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться 12 процедур: выбор технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции, определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля, проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля и др.

Основные нарушения

Не проводится уборка помещений



Ст. 10 ч. 3 п. 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

5.11. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

5.12. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.

Основные нарушения

Отсутствуют товаросопроводительные документы



Ст. 10 ч. 3 п. 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: прослеживаемость пищевой продукции.

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

П. 7.7. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

Основные нарушения

Своевременно не проводится ремонт помещений



Ст. 10 ч. 3 п. 8 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» П. 5.16. В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

Основные нарушения

Нарушение правил устройства систем канализации



Ст. 14 ч. 7 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» П. 3.8. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Основные нарушения

Ненадлежащий контроль за качеством продукции



Ст. 10 ч. 3 п. 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем и пищевой продукцией;

Ст. 17 ч. 7 и ч. 12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

П. 7.11. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Основные нарушения

Нарушение правил товарного соседства



Ст. 10 ч. 3 п. 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем и пищевой продукцией;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
П. 7.11. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Основные нарушения

Наличие насекомых



Ст. 11 ч. 3 п. 8 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Ст. 14 ч. 1 п. 3 Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

Основные нарушения

Не проведение необходимых санитарно-технических мероприятий



Ст. 11 ч. 3 п. 8 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Ст. 14 ч. 5 п. 4 Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям: открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

Основные нарушения

Не прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации



Ст. 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

- в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях;
- при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;
- при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Основные нарушения

Не прохождение медицинских осмотров

Ст. 11 ч. 6. 8 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011): Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

13.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

13.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н

Работники организаций проходят медицинские осмотры не реже 1 раза в год медицинскими специалистами: дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог (инфекционист по показаниям).

Проводятся обследования: рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям, исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям



Несоблюдение требований к медицинским осмотрам и допуску работников к работе влечет негативные последствия!!!

В 2011 году, после празднования свадебного торжества в одном из ресторанов Амурской области, зарегистрировано массовое заболевание острой кишечной инфекцией – **пострадало 33 человека**, в том числе жених и невеста, которые были госпитализированы в инфекционный стационар.

В ходе эпидемиологического расследования было установлено, что **повар данного ресторана являлся носителем патогенного возбудителя сальмонеллёза и обсеменил им готовые блюда, которые готовились в условиях грубых нарушений требований санитарного законодательства** (нарушения поточности технологических процессов, режима мытья кухонной и столовой посуды, температурного режима хранения пищевых продуктов, использование запрещённых продуктов домашнего приготовления, допуск к работе персонала без прохождения медицинского обследования и профессиональной гигиенической подготовки и другие).

Вместо «медового месяца» молодожёны и приглашенные на свадьбу лица были вынуждены получать серьезное лечение в инфекционной больнице.

ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель организации общественного питания обязан обеспечить!!!

(п. 15.1 СП 2.3.6.1079-01)

- наличие на каждом предприятии санитарных правил по общественному питанию;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение выданных постановлений и предписаний учреждений Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель организации торговли обязан обеспечить!!! (п. 14.1 СП 2.3.6.1066-01)

- наличие в каждой организации торговли санитарных правил СП 2.3.6.1066-01;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- выполнение постановлений предписаний органов Роспотребнадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

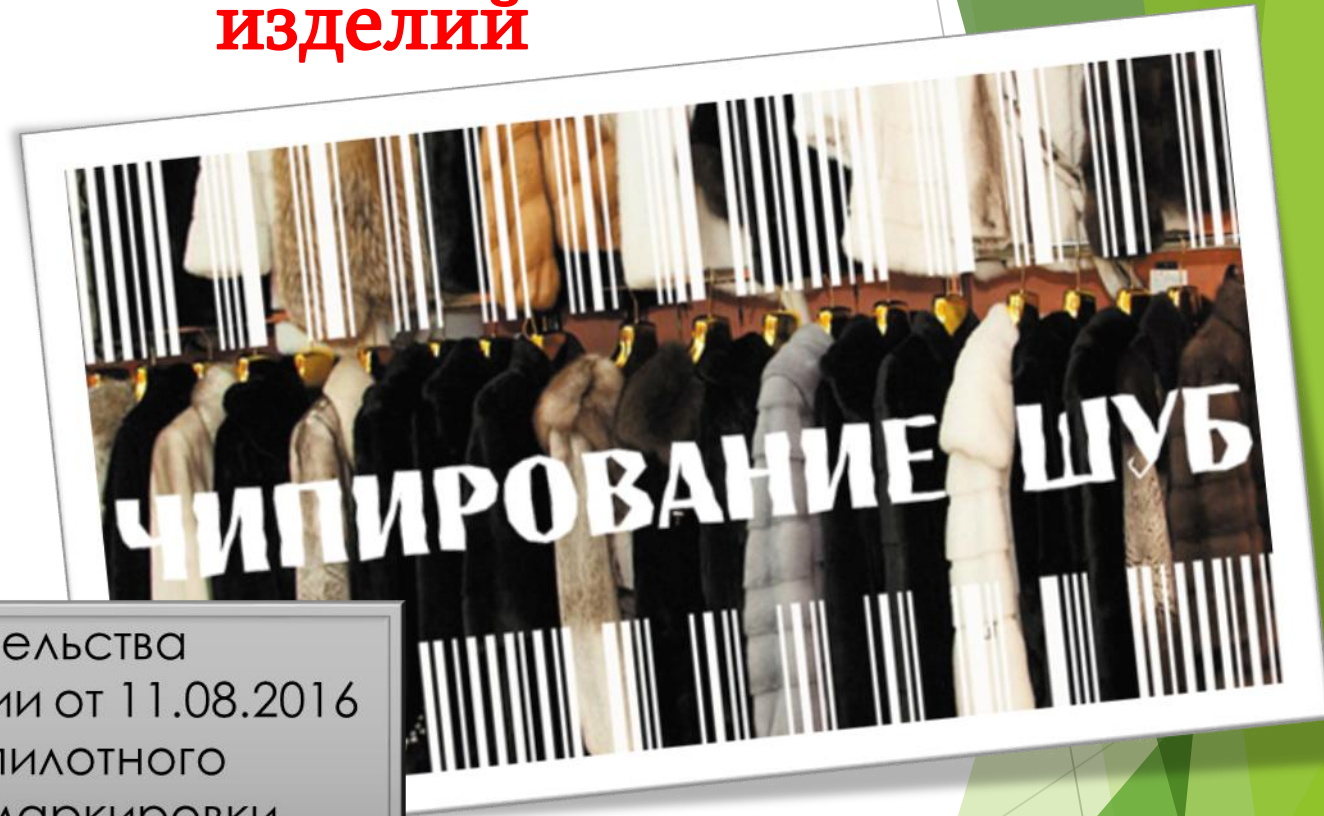
**Основные нарушения законодательства
о защите прав потребителей,
выявляемые при проведении проверок,
НОВЕЛЛЫ**



Основные нарушения в сфере реализации непродовольственных товаров:

- ▶ несоблюдение требований технических регламентов;
- ▶ отсутствие или неполная информация в маркировке товара;
- ▶ отсутствие информации о товаре на русском языке, об изготовителе, его месте нахождения;
- ▶ отсутствие или ненадлежащее оформление товарно-сопроводительной документации;
- ▶ реализация продукции, свободная продажа которой запрещена;
- ▶ нарушение правил продажи отдельных видов товаров (ненадлежащее оформление ценников, отсутствие книги отзывов и предложений; отсутствие условий для примерки – в магазинах, осуществляющих продажу одежды и обуви и пр.);
- ▶ ненадлежащее оформление вывески предприятия торговли

12 августа 2016 года стартовал пилотный проект по обязательной маркировке меховых изделий



Постановление Правительства Российской Федерации от 11.08.2016 № 787 "О реализации пилотного проекта по введению маркировки товаров контрольными (идентификационными) знаками по товарной позиции «Предметы одежды, принадлежности к одежде и прочие изделия, из натурального меха»

ПРИМЕР ИЗ ПРАКТИКИ

При проведении надзорных мероприятий в отношении ООО... установлена реализация меховых изделий, не маркированных КиЗ в установленном порядке, в количестве 85 штук.

Согласно данным, переданным ООО... в информационный ресурс маркировки юридическим лицом получены 700 КиЗ, из них промаркировано 521 изделие КИЗ со способом выпуска товара в обращение «Производство на территории РФ» и способом ввода товара в обращение «Товар, вводимый в оборот после 12 августа 2016года».

В соответствии со вступившим в силу с 12.08.2016 г. Соглашением на территории Российской Федерации запрещаются приобретение, хранение, использование, транспортировка и продажа товаров, подлежащих маркировке, без соответствующих КиЗ с 12.08.2016 года.

ЧЕМ ПРОВЕРИТЬ КОД?

Мобильным
телефоном, на
который установлено
приложение
«Проверка товара»



Специальное
устройство: Ридер

Мобильный телефон выдает информацию о наименовании, виде меха, продавце, номере декларации, производителе и выдает номер **контрольного знака**

ПРИМЕР ИЗ ПРАКТИКИ

При проведении надзорных мероприятий в отношении ИП... установлена реализация парфюмерно-косметической продукции для детей, детские игрушки, одежда для детей, школьно-письменные принадлежности для детей и подростков.

Всего выявлено 95 наименований товаров в количестве более 400 экземпляров.

На всем реализуемом товаре присутствовала информация на китайском либо английском языках, продукция не была промаркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов ТС («ЕАС»), не представлены документы, подтверждающие качество и безопасность товара.

Вся продукция арестована и уничтожена.

ПРИМЕР ИЗ ПРАКТИКИ

При проведении надзорных мероприятий в отношении ИП... установлена реализация продукции для питания спортсменов.

Всего выявлено 216 наименований товаров в количестве более 400 экземпляров.

Весь реализуемый товар не имел маркировки единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов ТС («ЕАС»), отсутствовали товаросопроводительные документы.

Вся продукция арестована и уничтожена.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!



31.10.2017