О нарушениях в сфере торговли и общественного питания за 2022 год

Государственное учреждение «Ушачский районный центр гигиены и эпидемиологии» информирует, за 2022 год проведены надзорные мероприятия в отношении 72 объектов торговли и общественного питания, расположенных в Ушачском районе (мониторинги, мероприятия технического (технологического, поверочного) характера).

В ходе их проведения на 65 объектах (90%) выявлены нарушения требований «Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования», утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 №7, требований технических регламентов Таможенного союза.

В ходе проведения надзорных мероприятий выявлен ряд несоответствий, а именно:

-уборочный инвентарь хранится неупорядоченно, не всегда имеет маркировку о назначении;

-не ведется контроль температурно-влажностного режима в складских помещениях и торговых залах (гигрометр не заправлен, либо вовсе отсутствует);

-в торговом зале к реализации допускается пищевая продукция с несоответствующей маркировкой, с истекшими сроками годности, с признаками порчи, с нарушением целостности оболочки, без наличия документов, обеспечивающих прослеживаемость и подтверждающих качество и безопасность;

-не своевременно и не качественно проводится ежедневная и генеральная уборка помещений: под решетками в холодильных витринах остатки продукции, пыль, под стеллажами песок, мелкобытовой мусор;

- в ряде объектов не представляется возможным оценить спектр действия дезинфицирующих средств: нет инструкций по применению, персонал не владеет знаниями о приготовлении рабочих растворов дезинфицирующих средств (отмеривание концентрата проводится «на глаз»), в качестве антисептиков в части объектов используются косметические жидкости, лосьоны;

-снижен контроль за наличием и использованием дезинфицирующих средств и антисептиков, одноразовых бумажных полотенец (не своевременное заполнение дозаторов, обеспечение бумажными полотенцами, используются средства с истекшим сроком годности);

-допущено хранение уборочного инвентаря для уборки санузла совместно с инвентарем для уборки помещений;

- выкладка молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира проведена совместно с молочной продукцией в одном холодильном оборудовании в торговом зале без информационного сопровождения и не позволяет их визуально отделить;

-по результатам протоколов исследования в образцах пищевой продукции (чай), обнаруживается плесень;

- не осуществляется производственный контроль параметров факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах персонала (микроклимат, освещенность, уровни шума и др.).

Выявляемые нарушения свидетельствуют о снижении производственного контроля со стороны руководства организаций и предприятий.

По результатам надзора за 2022 год вынесено 67 предписаний (рекомендаций) об устранении нарушений, подготовлены 8 требований (предписаний) об изъятии из обращения продукции (изъято 23,8 кг), в том числе 6 требований (предписаний) об изъятии из обращения продукции с истекшим сроком годности (изъято 22,1 кг), 1 требование (предписание) о приостановлении деятельности объектов, за повторно выявленные нарушения 1 юридическое лицо привлечено к административной ответственности на сумму 160 руб. и 1 должностное лицо привлечено к административной ответственности на сумму 32 руб.

Работа по соблюдению требований санитарного законодательства и по выполнению выданных рекомендаций и предписаний на данных объектах будет продолжена.