

О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов за январь-июнь 2019 года.

С целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, специалистами государственного учреждения «Слонимский зональный центр гигиены и эпидемиологии» проводится целенаправленная работа по обеспечению государственного санитарного надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов.

За январь–июнь 2019 года надзорными мероприятиями охвачено 106 объектов (184 посещения): 30 объектов общественного питания, 71 торговый объект, 4 объекта придорожного сервиса, 1 рынок. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований установлены на 103 объектах (97,2 %), охваченных надзорными мероприятиями (при 168 посещениях – 91,3 %).

Основными нарушениями при проведении государственного санитарного надзора стали:

обращение (реализация) продукции без наличия маркировки (с неполной маркировкой) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза – 115 случаев (68,5 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения);



обращение пищевой продукции с истекшим сроком годности – 75 случаев (44,6 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения);



использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами – 59 случаев (35,1 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения);

нарушение условий хранения и реализации пищевой продукции, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ – 36 случаев (21,4 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения);

обращение (реализация) пищевой продукции без документов, обеспечивающих прослеживаемость и подтверждающих качество и

безопасность – 35 случаев (20,8 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения);



неудовлетворительное санитарное состояние торгового, технологического, холодильного оборудования – 33 случая (19,6 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения);

неудовлетворительное санитарное состояние помещений – 14 случаев (8,3 % от количества посещений, при которых выявлены нарушения) и др.

По результатам надзорных мероприятий вынесено 68 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено обращение 752,3 кг пищевых продуктов). Субъектам торговли и общественного питания выданы 85 рекомендаций, 42 предписания по устранению выявленных нарушений (недостатков). За повторно выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических требований к административной ответственности привлечено 19 должностных лиц, 1 юридическое лицо.

Р.С. При приобретении продуктов питания покупателям необходимо обращать внимание на сроки годности пищевой продукции, наличие маркировки с необходимой информацией (наименование товара, состав, пищевая и энергетическая ценность, условия хранения, дата изготовления, срок годности), состояние упаковки (упаковка должна быть целая без видимых дефектов). Плодоовощная продукция не должна иметь нарушенной целостности кожуры и признаков порчи.

Берегите себя и своих близких!

*Врач-гигиенист (заведующий отделением гигиены питания Слонимского зонального ЦГЭ)
Крюкович Анастасия Вячеславовна*