

О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в июле 2019 года.

С целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных 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 июль 2019 года надзорными мероприятиями охвачено 18 объектов: 3 объекта общественного питания, 14 торговых объектов, 1 объект придорожного сервиса. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований установлены на 100,0 % обследованных объектов.

Основными нарушениями при проведении государственного санитарного надзора стали:

неудовлетворительное санитарное состояние торгового, технологического, холодильного оборудования, помещений на 16 объектах;



эксплуатация холодильного оборудования не в соответствии с руководством по эксплуатации (несвоевременное проведение разморозки) на 6 объектах;



обращение (реализация) продукции без наличия маркировки с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза) на 8 объектах;

нарушения температурного режима и условий хранения установлены на 8 объектах;

факты обращения продукции с истекшим сроком годности установлены на 7 объектах;

факты реализации продукции без документов, удостоверяющих качество и безопасность на 6 объектах и другие нарушения.

Выявляемые на объектах, осуществляющих оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения свидетельствуют о том, что юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими производство и оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, не на должном уровне осуществляется производственный контроль по выполнению требований законодательства при хранении и реализации пищевых продуктов.

По результатам надзорных мероприятий вынесено 10 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено обращение 58,807 кг пищевых продуктов). Субъектам торговли и общественного питания выданы 1 рекомендации, 17 предписаний по устранению выявленных нарушений (недостатков). За выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических требований к административной ответственности привлечено 5 должностных лиц.

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.

Выполнение этих рекомендаций поможет сохранить здоровье не только Вам, но и Вашим родным!

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