

## **О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в декабре 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 декабрь 2019 года надзорными мероприятиями охвачено 20 объектов торговли и общественного питания: 13 объектов торговли, 1 объект общественного питания, 4 объекта придорожного сервиса, 2 торговых места на рынке. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований установлены на 18 обследованных объектах (90 %).

Основными нарушениями при проведении государственного санитарного надзора стали:

обращение (реализация) продукции без наличия маркировки с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза, с неполной информацией на маркировочных ярлыках выявлено на 4 объектах (7 случаев) (запрещено к реализации 9,97 кг продукции);

неудовлетворительное санитарное состояние торгового, технологического, холодильного оборудования, помещений выявлено на 6 объектах (6 случаев);

нарушения температурного режима и условий хранения – на 4 объектах (4 случая).



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 субъектам торговли и общественного питания выдано 6 рекомендаций и 6 предписаний об устранении выявленных нарушений.

*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.*

*Врач-гигиенист (заведующий отделением  
гигиены питания) Слонимского зонального ЦГЭ  
Карась Елена Александровна*