

## О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в феврале 2020 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 февраль 2020 года надзорными мероприятиями охвачено 28 объектов торговли и общественного питания: 24 объекта торговли, 1 объект общественного питания, 3 объекта придорожного сервиса. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований установлены на всех обследованных объектах.

Основными нарушениями при проведении государственного санитарного надзора стали:

обращение продукции с истекшим сроком годности – на 16 объектах (51 случай) (запрещено к реализации 73,921 кг продукции);

неудовлетворительное санитарное содержание торгового и холодильного оборудования, помещений – на 15 объектах (17 случаев);



нарушения температурного режима и условий хранения – на 11 объектах (11 случаев);

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 – на 7 объектах (12 случаев) (запрещено к реализации 10,724 кг продукции);

использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами – на 9 объектах (11 случаев).

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 в адрес субъектов торговли и общественного питания вынесено 17 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено обращение 84,645 кг пищевой продукции), выдано 27 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), органолептические свойства продукции (запах, консистенция, внешний вид), условия хранения (соответствуют ли они требованиям, указанным на упаковке). Плодоовощная продукция не должна иметь нарушенной целостности кожуры и признаков порчи, консервы не должны иметь таких дефектов, как бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформация, наличие признаков порчи (плесневение, брожение, ослизнение).*

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