

О результатах надзора за объектами Слонимского филиала Гродненского областного потребительского общества, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в январе-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.

На надзоре в отделении гигиены питания находится 56 объектов Слонимского филиала Гродненского ОПО, из них 46 объектов торговли, 5 объектов общественного питания, 4 автомата, 1 рынок.

За истекший период 2020 года надзорными мероприятиями было охвачено 16 объектов, из них 15 объектов торговли, 1 автомат, нарушения санитарно-эпидемиологических требований установлены на всех обследованных объектах.



Основными нарушениями при проведении государственного санитарного надзора стали:

обращение (реализация) продукции с истекшим сроком годности – 11 объектов (38 случаев);

не поддержание в исправном состоянии поверхности помещений – 10 объектов;

неудовлетворительное санитарное состояние торгового, технологического, холодильного оборудования – 8 объектов;

использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами – 8 объектов;

нарушение температурного режима, условий хранения и реализации пищевой продукции, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ – 6 объектов.

По результатам надзорных мероприятий в адрес Слонимского филиала Гродненского ОПО вынесено 11 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено обращение 49,06 кг пищевой продукции, в том числе с истекшим сроком годности – 43,79 кг). Выдано 15 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, пробойны и сквозные трещины, деформация, наличие признаков порчи (плесневение, брожение, ослизнение).

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