

О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в марте 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 март 2020 года надзорными мероприятиями охвачено 21 объектов торговли и общественного питания: 9 объектов торговли, 9 объектов 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 8 объектах (29 случаев) (запрещено к реализации 34,189 кг продукции);

неудовлетворительное санитарное содержание торгового и холодильного оборудования, помещений – на 10 объектах (10 случаев);



нарушения температурного режима и условий хранения – на 7 объектах (7 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 (19 случаев) (запрещено к реализации 57,64 кг продукции).

По результатам надзорных мероприятий в адрес субъектов торговли и общественного питания вынесено 14 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено обращение 93,613 кг пищевой продукции), вынесено 2 предписания о приостановлении производства, реализации услуг, выдано 19 предписаний и 2 рекомендации об устранении выявленных нарушений.

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.



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**