

## *О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в сентябре 2020 года*

Специалистами государственного учреждения «Слонимский зональный центр гигиены и эпидемиологии» с целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, проводится целенаправленная работа по обеспечению государственного санитарного надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В сентябре 2020 года надзорными мероприятиями было охвачено 30 объектов, проведено 33 обследования (22 обследования торговых объектов, 6 обследований объектов общественного питания, 5 обследований объектов придорожного сервиса). Нарушения выявлены на 29 объектах (96,6%). Основными выявленными нарушениями стали:

неудовлетворительное санитарное содержание торгового оборудования, холодильного оборудования, помещений – на 16 объектах (53,3% от обследованных объектов), из них 1 объект общественного питания, 15 торговых объектов;

нарушения температурного режима и условий хранения – на 15 объектах (50% от обследованных объектов), из них 1 объект общественного питания, 14 торговых объектов;

неиспользование работниками, имеющими непосредственный контакт с посетителями, средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок) – на 9 торговых объектах (30% от обследованных объектов);

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 8 объектах (26,7% от обследованных объектов), из них 3 объекта общественного питания, 5 торговых объектов;

использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами – на 7 торговых объектах (23,3% от обследованных объектов);

обращение продукции с истекшим сроком годности – на 6 объектах (20% от обследованных объектов), из них 1 объект общественного питания, 5 торговых объектов.



По результатам надзорных мероприятий в адрес субъектов хозяйствования, допустивших нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, вынесено 13 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено к реализации 36,139 кг пищевой продукции), выдано 1 предписание и 26 рекомендаций 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 оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, не на должном уровне осуществляется производственный контроль по выполнению требований законодательства при хранении и реализации пищевых продуктов.

### ***Уважаемые покупатели!***

*При приобретении продуктов питания 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.*



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