

## ***О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов в октябре 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 октябре 2020 года надзорными мероприятиями было охвачено 30 торговых объектов, объектов общественного питания и придорожного сервиса, проведено 37 обследований объектов (30 обследований торговых объектов, 1 обследование объекта общественного питания, 6 обследований объектов придорожного сервиса). Нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения выявлены на всех обследованных объектах, в том числе несоответствия в части проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в рамках предупреждения распространения инфекции, вызванной коронавирусом SARS/CoV-2019, выявлены на 28 объектах (93,3%).



### ***Основными выявленными нарушениями стали:***

- ✓ неудовлетворительное санитарное содержание торгового и (или) холодильного оборудования – на 18 объектах (60% от обследованных объектов); неудовлетворительное санитарное содержание помещений – на 4 объектах (13,3% от обследованных объектов);
- ✓ нарушение температурного режима и условий хранения – на 15 объектах (50% от обследованных объектов);
- ✓ использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами – на 10 объектах (33,3% от обследованных объектов);
- ✓ отсутствие сигнальной разметки на полу для соблюдения социальной дистанции – на 9 объектах (30% от обследованных объектов);
- ✓ неиспользование работниками, имеющими непосредственный контакт с посетителями, средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок) – на 6 объектах (20% от обследованных объектов);
- ✓ обращение продукции с истекшим сроком годности – на 5 объектах (16,7% 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 5 объектах (16,7% от обследованных объектов);
- ✓ реализация по типу самообслуживания кондитерских, хлебобулочных изделий в неупакованном виде – на 4 объектах (13,3% от обследованных объектов).

По результатам надзорных мероприятий в адрес субъектов хозяйствования, допустивших нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, вынесено 7 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено к реализации 28,01 кг пищевой продукции), выдано 34 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 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.*



***С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и профилактики вирусных инфекций, в том числе вызванной возбудителем COVID-19, при посещении торговых объектов необходимо:***

- ✓ *по возможности посещать торговый объект в то время, когда количество людей в нем наименьшее;*
- ✓ *при входе в торговый объект обработать руки с помощью размешенных на входах дозаторов с антисептическим средством;*
- ✓ *чистыми руками надеть маску, при выборе продуктов использовать перчатки;*
- ✓ *использовать корзину или тележку, стоящую на входе в торговый зал в специально отведенном месте (предпочтение следует отдавать тележкам);*
- ✓ *передвигаясь по торговому объекту, в очереди в кассу или в торговые отделы избегать близкого контакта с людьми, соблюдать социальную дистанции (1,0-1,5 м);*
- ✓ *соблюдать «респираторный этикет», не прикасаться руками к лицу;*
- ✓ *ограничить приветственные рукопожатия, поцелуи и объятия;*
- ✓ *оплату покупок по возможности производить бесконтактным способом (используя бесконтактные карты);*
- ✓ *при выходе обработать руки антисептиком.*



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