

## ***О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, в марте 2021 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 марте 2021 года надзорными мероприятиями было охвачено 40 торговых объектов, объектов общественного питания и придорожного сервиса, проведено 43 обследования (31 обследование торговых объектов, 3 обследования торговых мест на рынке, 6 обследований объектов общественного питания, 3 обследования объектов придорожного сервиса). Нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения выявлены на 36 обследованных объектах (90%), в том числе несоответствия в части проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в рамках предупреждения распространения инфекции COVID-19 выявлены на 16 объектах (40%).



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

- ✓ не организован ежедневный контроль за состоянием здоровья работников – на 4 торговых объектах (10% от обследованных объектов);
- ✓ отсутствие сигнальной разметки на полу для соблюдения социальной дистанции – на 9 торговых объектах (22,5% от обследованных объектов);
- ✓ обращение продукции с истекшим сроком годности – на 9 торговых объектах (22,5% 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 маркировочном ярлыке – на 10 объектах (25 % от обследованных объектов), из них 9 торговых объектов, 1 объект общественного питания;
- ✓ отсутствие контроля за соблюдением условий хранения и реализации пищевой продукции – на 11 объектах (27,5%), из них 10 торговых объектов, 1 объект общественного питания;
- ✓ нарушение условий хранения пищевой продукции – на 12 торговых объектах (30% от обследованных объектов);
- ✓ неудовлетворительное санитарное содержание торгового, холодильного, технологического оборудования – на 13 объектах (32,5% от обследованных объектов), из них 11 торговых объектов, 2 объекта общественного питания;

✓ неудовлетворительное санитарное содержание помещений – на 6 объектах (15% от обследованных объектов), из них 5 торговых объектов, 1 объект общественного питания;

✓ использование оборудования, инвентаря с поврежденным покрытием, с дефектами – на 15 объектах (37,5% от обследованных объектов), из них 10 торговых объектов, 5 объектов общественного питания.

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.

По результатам надзорных мероприятий в адрес субъектов хозяйствования, допустивших нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, вынесено 12 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено к реализации 95,319 кг пищевой продукции), 1 предписание о приостановлении реализации товаров, работ (услуг), выдано 18 рекомендаций об устранении выявленных нарушений. За повторно выявленные нарушения к административной ответственности привлечено 2 виновных физических лица, 1 юридическое лицо.

### ***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, 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 дефектов (бомбаж, хлопуши, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи).*



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