

О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, в сентябре 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 сентябре 2021 года надзорными мероприятиями было охвачено 26 объектов (21 торговый объект, 3 объекта придорожного сервиса, 1 объект общественного питания, 1 рынок), осуществлено 35 обследований (27 обследований торговых объектов, 6 обследований объектов придорожного сервиса, 1 обследование объекта общественного питания, 1 обследование рынка). Нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения выявлены на 24 обследованных объектах (92,3%), в том числе нарушения в части проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в рамках предупреждения распространения инфекции COVID-19 выявлены на 15 обследованных объектах (57,7%).

Основными выявленными нарушениями стали:

- ✓ обращение продукции с истекшим сроком годности;
- ✓ обращение продукции без наличия маркировки с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза, с неполной информацией на маркировочном ярлыке;
- ✓ неудовлетворительное санитарное содержание помещений;
- ✓ неудовлетворительное санитарное содержание торгового, холодильного, технологического оборудования;
- ✓ нарушение условий хранения пищевой продукции;
- ✓ использование оборудования, инвентаря с поврежденным покрытием, с дефектами;
- ✓ нарушение санитарных норм и правил при сборе и утилизации пищевых отходов;
- ✓ неиспользование (использование не в соответствии с инструкцией по применению) работниками, занятыми непосредственным обслуживанием посетителей, средств индивидуальной защиты органов дыхания;
- ✓ отсутствие запаса дезинфицирующих средств, непроведение ежесменной влажной уборки помещений с применением средств дезинфекции;
- ✓ не созданы условия для соблюдения принципа социального дистанцирования путем нанесения сигнальной разметки на полу / частичное отсутствие сигнальной разметки на полу;
- ✓ непроведение контроля за состоянием здоровья работников;

✓ отсутствие бесконтактного (локтевого) дозатора с антисептиком в общедоступном месте.

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 за выполнением требований законодательства при хранении и реализации пищевых продуктов, за выполнением противоэпидемических мероприятий в рамках предупреждения распространения инфекции COVID-19 на объектах.

По результатам надзорных мероприятий в адрес субъектов хозяйствования, допустивших нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, вынесено 7 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено к реализации 27,92 кг пищевой продукции), 2 предложения о приостановлении деятельности, выдано 26 рекомендаций. За выявленные нарушения к административной ответственности привлечено 1 юридическое лицо, 5 виновных физических лиц.

Уважаемые покупатели!

При приобретении продуктов питания обращайте 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, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи).

Меры профилактики инфекции COVID-19



Ношение медицинской маски и перчаток в общественных местах.



Обработка рук антисептиками, мытье рук с мылом после посещения общественных мест.



Ограничение посещения массовых мероприятий.



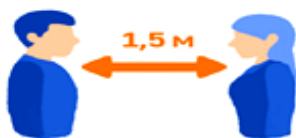
Регулярная дезинфекция гаджетов, оргтехники и поверхностей.



Исключение тесных объятий и рукопожатий при встрече.



Использование индивидуальных предметов личной гигиены и посуды.



Соблюдение социальной дистанции.

❗ Помните, что COVID-19 — это острое инфекционное заболевание, часто вызывающее поражение верхних дыхательных путей.

❗ Не занимайтесь самолечением! При первых симптомах заболевания оставайтесь дома и обращайтесь к врачу!

Врач-гигиенист (заведующий отделением) отделения гигиены питания Карась Елена Александровна