

## ***О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, в октябре 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 октябре 2021 надзорными мероприятиями было охвачено 53 объекта, занимающихся обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов (41 торговый объект, 9 объектов общественного питания, 2 объекта придорожного сервиса, 1 рынок), проведено 64 обследования (51 обследование торговых объектов, 10 обследований объектов общественного питания, 2 обследования объектов придорожного сервиса, 1 обследование рынка). В ходе проведения надзорных мероприятий нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения выявлены на 44 обследованных объектах (83,02% от подвергнутых надзорным мероприятиям объектов), в том числе нарушения законодательства в части проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в рамках предупреждения распространения инфекции COVID-19, были выявлены на 23 обследованных объектах (43,4%).

### ***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 оборудования/ помещений;
- ✓ нарушение условий хранения и реализации пищевой продукции;
- ✓ использование оборудования, инвентаря с поврежденным покрытием, с дефектами;
- ✓ неисправное состояние поверхностей помещений;
- ✓ работниками, участвующими в обращении пищевой продукции, не пройдено в установленном законодательством Республики Беларусь порядке гигиеническое обучение;
- ✓ неиспользование работниками, занятыми непосредственным обслуживанием посетителей, средств индивидуальной защиты органов дыхания;
- ✓ отсутствие запаса дезинфицирующих средств;
- ✓ непроведение контроля за состоянием здоровья работников;
- ✓ отсутствие бесконтактных (локтевых) дозаторов с антисептиком в общедоступных местах;
- ✓ не созданы условия для соблюдения принципа социального дистанцирования путем нанесения сигнальной разметки на полу.

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 9 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено к реализации 30,89 кг пищевой продукции), направлено 43 рекомендации (в том числе 23 рекомендации за допущенные нарушения в части предупреждения распространения инфекции COVID-19), 1 предписание об устранении нарушений. За выявленные нарушения в отношении виновных физических лиц составлено 10 протоколов об административном правонарушении (в том числе за нарушения в части предупреждения распространения инфекции COVID-19 – 4), в отношении юридических лиц – 1 протокол об административном правонарушении.

### ***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, пробойны и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи).*

### **Меры профилактики инфекции COVID-19**



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