

О результатах надзора за объектами, осуществляющими оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, в апреле 2022 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 апреле 2022 года надзорными мероприятиями было охвачено 29 объектов, занимающихся обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов (21 торговый объект, 7 объектов общественного питания, 1 объект придорожного сервиса), проведено 35 обследований (25 обследований торговых объектов, 9 обследований объектов общественного питания, 1 обследование объекта придорожного сервиса). В ходе проведения надзорных мероприятий нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения выявлены на 25 обследованных объектах (на 86,2 % подвергнутых надзорным мероприятиям объектов).

Основными выявленными нарушениями стали:

- ✓ неудовлетворительное санитарное содержание помещений – на 2 обследованных объектах, из них 1 объект общественного питания, 1 торговый объект;
- ✓ неудовлетворительное санитарное содержание оборудования – на 3 объектах, из них 1 объект общественного питания, 2 торговых объекта;
- ✓ работниками, занятыми обращением пищевой продукции, не пройдено в установленном законодательством Республики Беларусь порядке гигиеническое обучение – на 5 обследованных объектах, из них 1 объект общественного питания, 4 торговых объекта;
- ✓ обращение продукции с истекшим сроком годности – на 6 обследованных объектах, из них 2 объекта общественного питания, 4 торговых объекта, запрещено к обращению 13,156 кг пищевой продукции;
- ✓ 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 – на 7 обследованных объектах, из них 2 объекта общественного питания, 5 торговых объектов, запрещено к обращению 11,28 кг пищевой продукции;
- ✓ нарушение условий хранения и реализации пищевой продукции – на 9 обследованных объектах, из них 1 объект общественного питания, 8 торговых объектов;
- ✓ использование оборудования, инвентаря с поврежденным покрытием, с дефектами – на 12 обследованных объектах, из них 4 объекта общественного питания, 8 торговых объектов.

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 производство и оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, не на должном уровне осуществляется производственный контроль за соблюдением требований законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

По результатам надзорных мероприятий в адрес субъектов хозяйствования, допустивших нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, вынесено 1 предложения о приостановлении деятельности, 2 предписания о приостановлении реализации услуг по реализации пищевой продукции, 10 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено к реализации 24,436 кг пищевой продукции), направлено 1 предписание, 23 рекомендации по устранению выявленных нарушений. За выявленные нарушения к административной ответственности привлечено 2 юридических лица, 10 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, пробойны и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи).

