

О типичных нарушениях законодательства при предоставлении услуги  
общественного питания

Нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе типичные нарушения, выявленные при осуществлении надзорной деятельности

Нормативные правовые акты, устанавливающие требования, выполнение которых проверяется при проведении надзорной деятельности	Содержание нарушения
<p>Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7 «О развитии предпринимательства» (пункты 3, 7, 9, 11, 28, 33, 38, 40, 45, 47, 50, 59)</p>	<p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием;</p> <p>использование для приготовления блюд пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, Евразийского экономического союза);</p> <p>отсутствие у умывальных раковин для мытья рук дозаторов для жидкого мыла и средства дезинфекции для обработки рук, полотенце разового пользования или устройств для сушки рук; отсутствие в дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук;</p> <p>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции;</p> <p>использование разделочного инвентаря, не имеющего маркировку с указанием вида обрабатываемой продукции;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности;</p>

<p>Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 (пункты 73, 78, 128)</p>	<p>отсутствие маркировки с указанием назначения производственных столов</p> <p>хранение пищевой продукции в условиях, не обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>отсутствие у лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, медицинских справок о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;</p> <p>отсутствие в холодильном оборудовании приборов контроля температуры;</p> <p>отсутствие в помещениях объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, средств контроля температурно-влажностного режима;</p> <p>отсутствие специальных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;</p> <p>хранение в производственных помещениях объектов веществ и материалов, не используемых при производстве продукции;</p> <p>не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования;</p> <p>отсутствие в местах ручной мойки посуды и инвентаря инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря;</p> <p>отсутствие контроля за соблюдением требований личной гигиены работниками перед началом и в течение их работы</p>
--	--