

Нарушения законодательства в области обеспечения 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» (п.п. 3, 6, 7, 9, 28, 33, 37, 38, 40, 45, 47, 50, 59)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ст. 14, 15, 17, 39)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного</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>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности;</p> <p>отсутствие у умывальных раковин для мытья рук дозаторов для жидкого мыла и средства дезинфекции для обработки рук, полотенца разового пользования или устройств для сушки рук; отсутствие в дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием</p> <p>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>совместное хранение в холодильном оборудовании сырой пищевой продукции (полуфабрикатов) и готовой к употреблению пищевой продукции при наличии на объекте более одной единицы холодильной камеры (холодильного шкафа);</p> <p>отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи)</p>

<p>союза от 09.12.2011 № 881 (ст. 4)</p> <p>Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 (п. 73)</p>	<p>маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;</p> <p>отсутствие специально выделенных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;</p> <p>отсутствие маркировки с указанием назначения производственных столов;</p> <p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции;</p> <p>не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>хранение в производственных помещениях объектов веществ и материалов, не используемых при производстве продукции;</p> <p>отсутствие специально выделенного помещения (места), оборудованного полками и (или) стеллажами для хранения уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции;</p> <p>отсутствие в холодильном оборудовании приборов контроля температуры;</p> <p>не соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов</p>
--	---