

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

<p>Нормативные правовые акты, устанавливающие требования, выполнение которых проверяется при проведении надзорной деятельности</p>	<p>Содержание нарушения</p>
<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, 7, 9, 11, 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)</p> <p>Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 (п. 73)</p>	<p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции;</p> <p>не соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов;</p> <p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием;</p> <p>отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;</p> <p>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности;</p> <p>отсутствие в медицинских справках о состоянии здоровья лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, отметки о прохождении гигиенического обучения;</p> <p>отсутствие у умывальных раковин для мытья рук дозаторов для жидкого мыла и средства дезинфекции для обработки рук, полотенец разового пользования или устройств для сушки рук; отсутствие в дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук;</p> <p>отсутствие специально выделенных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;</p> <p>отсутствие маркировки с указанием назначения производственных столов;</p>

не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования;

отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;

хранение в производственных помещениях объектов веществ и материалов, не используемых при производстве продукции;

отсутствие в помещениях, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, средств контроля температурно-влажностного режима