

Нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе типичные нарушения, выявленные при осуществлении надзорной деятельности в феврале 2024 года

<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» (пункты 3, 7, 8, 9, 11, 28, 33, 38, 40, 45, 47, 59)</p>	<p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием; 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; эксплуатация холодильного оборудования не в соответствии инструкции по его эксплуатации;</p>
<p>Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (статьи 14, 15, 17)</p>	<p>хранение пищевой продукции в условиях, не обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ; хранение в производственных помещениях объектов веществ и материалов, не используемых при производстве продукции; нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p>
<p>Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881</p>	<p>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности; не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки); не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции; использование для приготовления блюд</p>

<p>(статья 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 (пункты 73, 126, 128)</p>	<p>пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, Евразийского экономического союза);</p> <p>отсутствие специально выделенных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;</p> <p>отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</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 в медицинских справках о состоянии здоровья лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, отметки о прохождении гигиенического обучения;</p> <p>не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования;</p> <p>не проведение ежедневно перед началом смены уполномоченным работником организации осмотра открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний;</p> <p>отсутствие контроля за соблюдением требований личной гигиены работниками перед началом и в течение их работы</p>
---	---