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 |
| 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, 38, 40, 45, 50, 59)  Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ст. 17, 39)  Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 (п.73) | не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции;  не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования;  не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);  хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности  использование для приготовления блюд пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, Евразийского экономического союза);  нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;  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);  использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием;  отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;  отсутствие в медицинских справках о состоянии здоровья лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, отметки о прохождении гигиенического обучения;  отсутствие специально выделенных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;  хранение в производственных хранение в производственных помещениях объектов веществ и материалов, не использующихся при производстве продукции  отсутствие маркировки с указанием назначения производственных столов |