

Нарушения законодательства в области 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» (пункты 3, 7, 8, 9, 11, 28, 33, 37, 38, 40, 45, 47)</p>	<p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции;</p> <p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, 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>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности;</p> <p>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>хранение в производственных помещениях веществ и материалов, не используемых при производстве продукции;</p> <p>хранение пищевой продукции в условиях, не обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ;</p> <p>отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;</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</p>

<p>Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 (пункты 5, 73, 76, 78, 128)</p>	<p>дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>не соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов;</p> <p>содержание и эксплуатация оборудования не в соответствии инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования);</p> <p>хранение пищевой продукции непосредственно на полу;</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 у лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, медицинских справок о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;</p> <p>не проведение государственной санитарно-гигиенической экспертизы в соответствии с законодательством Республики Беларусь работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения (услуги по общественному питанию);</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 условий (решетчатых полок, стеллажей) для просушивания посуды и инвентаря;</p> <p>не осуществление со стороны администрации организации контроля за</p>
---	--

<p>Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.02.2024 № 25 (пункт 7)</p>	<p>соблюдением требований личной гигиены работниками организации перед началом и в течение их работы</p> <p>не проведение обработки овощей, зелени, неустойчивых к обработке кипятком и предназначенных для приготовления блюд без термической обработки</p>
---	--