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, 28, 33, 38, 40, 45, 47, 50, 59)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)Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (ст. 4)Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 (п. 73) |  хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности; нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции; отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки; использование для приготовления блюд пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, Евразийского экономического союза); 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, полотенец разового пользования или устройств для сушки рук; отсутствие в дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки); отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции; отсутствие специально выделенных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов; не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции;  хранение в производственных помещениях объектов веществ и материалов, не использующихся при производстве продукции; хранение пищевой продукции непосредственно на полу; отсутствие в холодильном оборудовании приборов контроля температуры; не соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов; хранение пищевой продукции в условиях, не обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ;  отсутствие маркировки с указанием назначения производственных столов; не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования |