

Нарушения законодательства в области 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
<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, 28, 33, 38, 40, 45, 47, 59)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ст. 14, 15, 17, 39)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (ст. 4)</p>	<p>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции;</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>содержание и эксплуатация оборудования не в соответствии инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования);</p> <p>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>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;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью</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, 78, 128)</p>	<p>гигиенического покрытия, инвентаря с поврежденным покрытием; 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; хранение в производственных помещениях веществ и материалов, не используемых при производстве продукции; отсутствие в холодильном оборудовании приборов контроля температуры; 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); отсутствие в местах ручной мойки посуды и инвентаря инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря; не осуществление со стороны администрации организации контроля за соблюдением требований личной гигиены работниками организации перед началом и в течение их работы</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</p>	<p>не проведение обработки овощей, зелени, неустойчивых к обработке кипятком и предназначенных для приготовления блюд без термической обработки</p>

Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.02.2024 № 25 (пункт 7)	
--	--