

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, 8, 9, 25, 33, 37, 40, 45, 47, 53, 59)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ст. 11, 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 температурно-влажностного режима при хранении 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>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>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции;</p> <p>отсутствие специальных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;</p> <p>отсутствие у лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, медицинских справок о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>не соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов;</p> <p>содержание и эксплуатация оборудования не в соответствии инструкции по его</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 5, 126)</p>	<p>эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования); содержание помещений в условиях, не обеспечивающих защиту от проникновения в производственные помещения насекомых; использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, тары, инвентаря с поврежденным покрытием и иными дефектами; замораживание кулинарных изделий без применения технологии шоковой заморозки;</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 общему питанию);</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>
---	--