

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, 9, 33, 40)</p>	<p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием;</p> <p>отсутствие в дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук;</p>
<p>Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (статьи 14, 15, 17)</p>	<p>не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования;</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 73, 126)</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>