

Нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе типичные нарушения, выявленные при осуществлении надзорной деятельности в декабре 2023 года

| <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, 28, 33, 37, 40, 47, 59)</p> | <p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием; нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</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>хранение, использование для приготовления блюд пищевой продукции с истекшим сроком годности;</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>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>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>Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного</p> | <p>отсутствие специальных промаркированных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией,</p> |

союза от 09.12.2011 № 881
(статья 4)

Санитарные нормы и
правила «Санитарно-
эпидемиологические
требования для объектов
общественного питания»,
утвержденные
постановлением
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь от
10.02.2017 № 12 (пункты 73,
97, 126, 128)

сроки годности которой изменяются после
вскрытия упаковки;

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);

хранение в производственных
помещениях объектов веществ и материалов,
не используемых при производстве
продукции;

не соблюдение последовательности
(поточности) технологических процессов;

не содержание в чистоте холодильного и
технологического оборудования;

отсутствие контроля за соблюдением
требований личной гигиены работниками
перед началом и в течение их работы;

осуществление этапов технологического
процесса изготовления кулинарной
продукции по технологической
документации, разработанной не в
установленном законодательством
Республики Беларусь порядке;

не проведение ежедневно перед началом
смены уполномоченным работником
организации осмотра открытых поверхностей
тела работников организации,
непосредственно участвующих в
обслуживании покупателей на наличие
гнойничковых заболеваний