

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, 8, 9, 11, 33, 39, 40, 45, 46)</p>	<p>совместное хранение в холодильном оборудовании сырой пищевой продукции (полуфабрикатов) и готовой к употреблению пищевой продукции;</p> <p>реализация упакованной пищевой продукции без наличия маркировочных ярлыков с информацией для потребителя, а также пищевой продукции в торговых отделах заприлавочной торговли, на которую не сохранены до окончания реализации маркировочные ярлыки;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов торговых залов (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>нарушение температурного режима при хранении (реализации) пищевой продукции;</p> <p>использование при реализации пищевой продукции холодильного, торгового оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, торгового инвентаря с дефектами;</p> <p>предложение к реализации пищевой продукции с истекшим сроком годности;</p> <p>совместная реализация пищевой продукции и непродовольственных товаров;</p> <p>хранение и реализация пищевой продукции в условиях, не обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ;</p>

<p>Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.08.2012 № 132 (пункт 99)</p>	<p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции;</p> <p>содержание и эксплуатация оборудования не в соответствии инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования);</p> <p>реализация пищевой продукции в загрязненной таре;</p> <p>отсутствие у продавцов медицинских справок о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;</p> <p>отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;</p> <p>не содержание в чистоте холодильного и торгового оборудования</p>
--	--