

О типичных нарушениях законодательства при предоставлении услуги
общественного питания

Нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе типичные нарушения, выявленные при осуществлении надзорной деятельности в январе 2024 года

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, 33, 37, 38, 40, 45, 47, 50)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (статьи 14, 17)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее</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>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в которых осуществляются обращение пищевой продукции;</p> <p>отсутствие на используемом разделочном инвентаре (доски, ножи) маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции;</p> <p>отсутствие маркировки с указанием назначения производственных столов;</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 соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов;</p>

<p>маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (статья 4)</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 73, 126)</p>	<p>не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования; 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>
---	--