

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

<p align="center">Нормативные правовые акты, устанавливающие требования, выполнение которых проверяется при проведении надзорной деятельности</p>	<p align="center">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, 33, 40, 45, 47)</p>	<p>использование холодильного оборудования с нарушенной целостностью гигиенического покрытия, деформированной тары, инвентаря с поврежденным покрытием;</p> <p>не поддержание в надлежащем состоянии поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки);</p> <p>отсутствие у умывальных раковин для мытья рук дозаторов для жидкого мыла и средства дезинфекции для обработки рук, полотенец разового пользования или устройств для сушки рук;</p> <p>отсутствие в дозаторах жидкого мыла и (или) средства дезинфекции для обработки рук;</p> <p>отсутствие в помещениях объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, средств контроля температурно-влажностного режима;</p> <p>отсутствие информации о дате и времени вскрытия упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковки;</p> <p>эксплуатация холодильного оборудования не в соответствии инструкции по его эксплуатации;</p> <p>хранение пищевой продукции в условиях, не обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ;</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>нарушение температурного режима при хранении пищевой продукции;</p> <p>не проведение ежедневно и по мере необходимости текущей уборки в помещениях, в</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, 73, 78)

которых осуществляются обращение пищевой продукции;

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 общественному питанию);

отсутствие в местах ручной мойки посуды и инвентаря инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря

не содержание в чистоте холодильного и технологического оборудования