

О типичных нарушениях санитарно-эпидемиологического законодательства при обращении пищевой продукции за 11 месяцев 2019 года

Результаты проведенных специалистами Зельвенского районного ЦГЭ надзорных мероприятий за выполнением санитарно-эпидемиологического законодательства торговыми объектами, объектами общественного питания и придорожного сервиса показали основные типичные нарушения за **11 месяцев 2019 года**:

предложение к реализации пищевой продукции с истекшим сроком годности;

отсутствие маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

реализация плодоовощной продукции с признаками недоброкачества;

несоблюдение температурных условий хранения пищевой продукции.

За 11 месяцев текущего года несоблюдение сроков годности реализуемой пищевой продукции установлено на 34 объектах, изъято из обращения 124,135 кг продуктов; отсутствие маркировки установлено на 15 объектах, изъято из обращения 58,063 кг продуктов; реализация плодоовощной продукции с признаками недоброкачества на 9 объектах, изъято из обращения 12,652 кг продуктов. Нарушение условий хранения пищевой продукции установлено на 21 объекте.

По результатам проведенных лабораторных исследований из реализации в торговом объекте было изъято 0,9 кг пищевой продукции, несоответствующей требованиям Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52, по органолептическим показателям.

По результатам мониторинга всего за 11 месяцев 2019 года в адрес всех субъектов хозяйствования направлено 7 предписаний и 128 рекомендаций об устранении нарушений, вынесено 52 предписания о запрете реализации пищевой продукции общим весом 198,092 кг, 9 предписаний о приостановлении деятельности в связи с нарушением санитарного режима на объектах. Все указанное свидетельствует об отсутствии на некоторых объектах действенного производственного контроля со стороны руководителей, о недостаточной ответственности специалистов на местах.