



О результатах государственного санитарного надзора за торговыми объектами, рынками, объектами общественного питания, расположенными на территории Щучинского района.

С целью принятия мер по выявлению и пересечению фактов несоблюдения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями санитарно – эпидемиологического законодательства за январь – июль месяц текущего года специалистами государственного учреждения «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» проведены надзорные мероприятия в отношении 46 подконтрольных объектов, из них 31 объектов торговли, 10 объекта общественного питания, 1 объект придорожного сервиса и 4 торговых объекта на рынке, 12 объектов торговли в ходе проведения массовых и праздничных мероприятий.

Результаты надзорных мероприятий показали, что нарушения санитарно – эпидемиологического законодательства установлены на 46 объектах (100% случаев).

Основными нарушениями при проведении госсаннадзора стали:

1. реализация пищевых продуктов с истекшими сроками годности (11 случаев);
2. неудовлетворительное санитарное состояние: помещений (13 случаев), торгового, технологического и холодильного оборудования (21 случай);
3. реализация и хранение пищевых продуктов без наличия маркировки с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза и без документов удостоверяющих качество и безопасность (17 случаев);
4. использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами (10 случаев).

По результатам надзорных мероприятий вынесено 25 предписаний об изъятии пищевой продукции (общим весом 334,11 кг, из них с истекшим сроком годности 83,85 кг, без наличия маркировки или с неполной маркировкой 241,29 кг); вынесено 5 предложений о приостановлении деятельности, 2 предписания о запрете производства и (или) реализации (работ (услуг), привлечено к административной ответственности 13 должностных лиц (общая сумма штрафа – 1517 рублей), в адрес руководителей субъектов хозяйствования направлено 26 рекомендаций об устранении нарушений (недостатков).

Следует отметить, что в связи с установившейся жаркой погодой, необходимо обратить внимание на соблюдение условий реализации,

транспортировки пищевых продуктов, приготовленных блюд, наличие условий для соблюдения личной гигиены работников, качество проведенных уборок с использованием моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению. Постоянный контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов необходимо проводить как продавцам, руководителям субъектов, так и самим потребителям. Не забывайте, что при несоблюдении сроков годности в пищевой продукции могут развиваться микроорганизмы, образовываться вредные вещества, токсины. Употребление просроченных продуктов питания может привести к пищевому отравлению различной степени тяжести. При выборе продуктов питания необходимо соблюдать главное правило потребителя – внимательно изучить сроки годности. Покупатель вправе потребовать от продавца документы подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции.

Берегите свое здоровье – выбирайте продукты правильно!