

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



Специалистами государственного учреждения «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» постоянно проводится целенаправленная работа по обеспечению государственного санитарного надзора за торговыми объектами, рынками, объектами общественного питания, придорожного сервиса и пищевой промышленности.

За январь-октябрь 2023 года в рамках проведения надзорных мероприятий охвачен 61 объект: 13 объектов общественного питания, 43 торговых объектов, 1 объект придорожного сервиса, 4 торговых объекта на рынках.

Нарушения санитарно-эпидемиологических требований установлены на 100,0 % обследованных объектов.

Основными нарушениями при проведении государственного санитарного надзора стали:

обращение продукции с истекшим сроком годности – 14 случаев (22,9 % от количества обследованных объектов, при которых выявлены нарушения);

неудовлетворительное санитарное состояние торгового, технологического, холодильного оборудования – 25 случаев (40,9 % от количества обследованных объектов, при которых выявлены нарушения);

неудовлетворительное санитарное состояние помещений – 24 случая (39,3 % от количества обследованных объектов, при которых выявлены нарушения);

обращение (реализация) продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза) – 24 случая (39,3% от количества обследованных объектов, при которых выявлены нарушения);

использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами – 19 случаев (31,1 % от количества обследованных объектов, при которых выявлены нарушения).

По результатам надзорных мероприятий вынесено 36 предписаний о запрете реализации товаров (запрещено обращение 430,21 кг пищевых продуктов). Субъектам торговли и общественного питания направлено 35 рекомендаций и 5 предписаний по устранению нарушений. За повторно выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических требований к административной ответственности привлечено 13 должностных лиц.

Кроме того, за не содержание в чистоте помещений и оборудования объектов направлено 9 предложений о приостановлении работы торговых объектов и объектов общественного питания для проведения уборки.

В целях защиты внутреннего рынка от поступления некачественной и небезопасной продукции специалистами Щучинского зонального ЦГЭ проводятся мероприятия технического (технологического, поверочного) характера (далее –

МТХ). За 10 месяцев 2023 года МТХ проведены на 20 объектах, отобраны для исследования 47 проб пищевых продуктов, из них 26 импортного производства (55,3%).

По результатам лабораторных исследований 8 проб не соответствовало требованиям нормативных правовых актов, из них 6 проб импортного производства.

Выявляемые на объектах, осуществляющих оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения свидетельствуют о том, что юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими производство и оборот продовольственного сырья и пищевых продуктов, не на должном уровне осуществляется производственный контроль по выполнению требований законодательства при хранении и реализации пищевых продуктов.

Все мы, покупатели, должны знать, на что уделить внимание при приобретении пищевой продукции в торговых объектах. Любой товар, который появляется на прилавках в магазинах, должен быть обязательно промаркирован.



Маркировка упакованной пищевой продукции в общем случае должна содержать следующую информацию:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции,
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов и др.

Постоянный контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов необходимо проводить как продавцам, руководителям субъектов, так и самим потребителям.

Помощник врача-гигиениста отдела гигиены

Митянец В.В.