Доклад по Декрету Президента Республики Беларусь № 7 от 23.11.2017 «О развитии предпринимательства» на семинаре с работниками торговли и общественного питания 05.05.2018.

Декрет Президента РБ № 7 от 23.11.2017 «О развитии предпринимательства» принят в целях развития предпринимательской инициативы, стимулирования деловой активности. **Этот декрет определяет** **взаимодействие** государственных органов, с субъектами хозяйствования **на таких принципах, как:**

**презумпция добросовестности субъектов** (субъект считается добросовестным, пока не доказано обратное. И мы безосновательно никогда не сомневаемся в добросовестности субъекта и считаем, что он осуществляет свою деятельность на позициях порядочности, честности, соблюдении законных интересов граждан);

**саморегулирование бизнеса и минимизация вмешательства государственных органов в экономическую деятельность субъектов** (в 2018 году плановых проверок нет);

**приоритетная направленность работы надзорных органов на профилактику правонарушений (это мониторинг и рекомендации** (штраф только при повторном аналогичном нарушении);

**персонализация ответственности руководителя за надлежащую организацию деятельности субъекта хозяйствования, исключающую причинение вреда жизни, здоровью, правам граждан** (сейчас больше ответственности на субъекте, а не только на госорганах);

**соразмерность наказания характеру совершенного субъектом хозяйствования правонарушения** (как примем – статья 12.17 ч2 пересмотрена: снижен штраф за истекший срок на юридическое лицо (если раньне штраф был от 30 базовых величин, то на сегоднышний день может быть и 10);

**открытость и доступность для субъектов хозяйствования текстов нормативных документов, регулирующих деятельность субъекта** (все доступно, получить можно любой нормативный документ или найти в интернете);

**уведомительный порядок** начала осуществления отдельных видов деятельности; **Субъект** **хозяйствования, направивший уведомление об осуществлении деятельности по производству пищевой продукции (это касается общепита)**, **обязан в течение месяца со дня направления такого уведомления обратиться в органы госсаннадзора, за получением санитарно-гигиенического заключения**.

Декретом утверждены общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования.

Согласно Декрета эти требования, **а так же требованиям технических регламентов таможенного союза**  субъекты хозяйствования обязаны соблюдать в обязательном порядке.

**Иные требования, подлежат применению по усмотрению субъектов и могут не соблюдаться (но только при условии обеспечения в процессе деятельности безопасности, исключающей причинение вреда** **жизни, здоровью, правам и законным интересам граждан)**. Санитарные нормы и правила по торговле пищевыми продуктами и общепиту не отменены, они действуют.

**Общие санитарно-эпидемиологических требования значительно сокращены, но в них сохранились о**сновные принципы, которые должны обеспечивать безопасность пищевой продукции и здоровье населения. А это:

1. – содержание в чистоте помещений, оборудования, территории. Уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости.

2 – отделяй сырое от готового (соблюдение товарного соседства).

3 –соблюдение технологии производства (касается общепита) - хорошо прожаривай и проваривай.

4 – соблюдение условия хранения, в том числе температурных режимов.

5 – реализация доброкачественных продуктов с хорошими сроками.

**Для объектов общественного питания следует отметить следующие существенные изменения:**

На объектах допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении **с выделением отдельных технологических зон и обеспечением поточности** технологических процессов.

**Но для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины**) должны выделяться **отдельные специальные помещения**.

**А вот обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов** может проводиться обособленно в специально оборудованном и оснащенном месте (участке). Отдельное помещение не требуется. **Но следует учесть**, что должна быть создана возможность осуществления поточности технологических операций, и необходимое пространство для осуществления технологических операций, доступа к оборудованию.

На объекте общественного питания допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря при соблюдении очередности обработки   
и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания должны использоваться **чистые сухие столовая посуда и столовые приборы.**

На объекте общественного питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками объекта с использованием днооразовых перчаток.

Для кофеен и мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников объекта.

**Стоит так же отметить некоторые моменты, которые затрагивают торговлю:**

-  Выкладка **неупакованной пищевой продукции** в охлаждаемые витрины, морозильные лари, на охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков.

- Продукция должна храниться в таре производителя. При необходимости **допускается перекладывать продукцию в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары** производителя до конца реализации.

-Если продукция хранится в таре производителя, то этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) продукции.

-**При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.**

**- При наличии на объекте одной холодильной камеры** (холодильного шкафа) разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.

- На торговых объектах, на которых осуществляется фасовка пищевой продукции, должны быть специально оборудованные   
фасовочные помещения **или зоны** для различных групп пищевой продукции (готовых к употреблению и сырых).

- **На объектах должна быть аптечка первой помощи универсальная** с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств.

**Хочу обратить внимание, что на объектах по-прежнему запрещается обращение:**

пищевой продукции с истекшими сроками годности, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции без наличия маркировки;

размороженной и повторно замороженной пищевой продукции;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры и так далее.

**В заключение несколько цифр** из анализа работы за 4 месяца 2018 года в сравнении с аналогичным периодом 2017 года.

В 2018 году выносилось 30 предписаний о запрете реализации товаров, всего изъято из обращения 241, 504 кг (за аналогичный период 2017 года выносилось 19 предписаний о запрете реализации товаров, всего изъято из обращения 275, 483кг) – рост на 34 поцента.

**Истекший срок**

в 2018 году 21 случай / 152,166 кг (за аналогичный период 2017 года 3 случая /16,195 кг) – рост в 7 раз.

Какая возможная причина этой ситуации? В 2017 году были плановые проверки и субъекты готовились к ним, мониторингов было мало. Сейчас проводим только мониторинг и присутствует больше внезапности. И возникает вопрос: а как же добросовестность субъекта? Где обеспечениев процессе деятельности безопасности, исключающей причинение вреда жизни, здоровью, правам и законным интересам граждан, которые являются Вашими покупателями. Проявляйте заботу о их здоровье. Так же здоровья всем Вам.