Объекты торговли и общественного питания – на постоянном контроле санитарной службы района

16 октября 2019 года «прямая телефонная линия» по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства на объектах торговли и общественного питания прошла с главным государственным санитарным врачом Сморгонского района Турейко Мариной Николаевной. На «прямую телефонную линию» поступило 7 звонков.

О результатах «прямой телефонной линии» можно прочитать по ссылке:

**Вопрос:** **Как проходит подготовка объектов торговли и общественного питания к празднику «Дожинки»?**

**Ответ:** на основании п. 23 Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», приказа Сморгонского зонального ЦГЭ от 31.10.2018 №102 «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия культурно-массовых мероприятий фестиваля-ярмарки тружеников села «Дожинки-2019» специалистами Сморгонского зонального ЦГЭ проведены проверки объектов торговли и общественного питания. По результатам проверок субъектам хозяйствования выдано 68 предписаний об устранении выявленных нарушений. На объектах торговли и общепита к «Дожинкам-2019» проведена определенная работа по приведению объектов в соответствие с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства. Проведен ремонт фасада и крыши в магазине «Буренка» филиала «Сморгонские молочные продукты» ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», «Анастасия» УПП «Сморгонский комбинат хлебопродуктов», магазинах «Копеечка» по ул.Юбилейная, 57-1 и Я.Колоса, 65, «Доброном» по ул.Западная,1 филиала «Волковысск» ЗАО «Доброном». Заменено торговое и холодильное оборудование в магазине «Буренка» филиала «Сморгонские молочные продукты» ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», «КоронаДа» УПП «Сморгонский комбинат хлебопродуктов», «Славянка ОАО «Спадчина»

Вместе с тем не все нарушения устраняются в согласованные с руководителями сроки.Не решены вопросы обеспечения централизованной сетью водоснабжения и водоотведения, ремонта помещений, фасада, крыльцав магазине «Пышка» ОАО «Гроднохлебпром». В магазине «Явар» ОАО «Гроднохлебпром» не решается вопрос ремонта помещений. В магазине ЦУМ «Продукты» по ул. Советской,8а в г. Сморгонь АУП «Нива-ЗОС» остаются нерешенными вопросы проведения ремонта загрузочных магазина, возможность осуществления поточности при загрузке отвара в торговый зал магазина. Все нарушения до праздника должны быть устранены.

**Вопрос: Какие меры принимаются санитарной службой к субъектам хозяйствования, не выполнившим в установленные сроки предписания и рекомендации по выявленным нарушениям?**

**Ответ:**  Принцип работы специалистов санитарной службы – это системность: выявление нарушения, выдача предписаний (рекомендаций) по устранению выявленных нарушений, обязательно контроль их выполнения. Повторность выявления аналогичных нарушений при проведении мониторинга приводит к началу административного процесса, что не противоречит действующему законодательству. **За 9 месяцев 2019 года в адрес руководителей направлено** 126 рекомендаций об устранении нарушений, вынесено 9 предписаний о приостановлении производства (работ и услуг), 68 предписаний – о приостановлении (запрете) реализации товаров, изъято 872 кг недоброкачественной пищевой продукции. В органы исполнительной власти направлено 9 информаций.

**Вопрос: Как часто специалистами санитарной службы выявляются продукты с истекшими сроками годности?**

**Ответ:** К сожалению, продукты с истекшим сроком годности еще реализуются в магазинах города и района.За истекший период 2019 года запрещено обращение продукции с истекшим сроком годности в 32 случаях, забраковано 159 кг продуктов питания с истекшим сроком годности.Пользуясь, случаем хочется обратить Ваше внимание на следующие аспекты. Всегда обращайте внимание на сроки годности приобретаемых продуктов, не приобретайте продукты питания в местах несанкционированной торговли. Не храните продукты долго и только в условиях холодильника.

**Вопрос: Кроме продуктов с истекшим сроком годности, какие еще нарушения выявляются специалистами санитарной службы в магазинах нашего города?**

**Ответ:** В рамках надзорных мероприятий за соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства при реализации пищевой продукции обследовано 77 субъектов хозяйствования. Нарушения установлены на 148 объектах у 73 субъектов хозяйствования.Основными нарушениями при реализации пищевой продукции являлись:

реализация товара без маркировки или с несоответствующей информацией на маркировке – 31 случай;

нарушение условий хранения товаров – 57 случая;;

реализация товаров без документов, удостоверяющих качество и безопасность – 10 случаев;;

реализация товара, не соответствующего требованиям ТНПА по результатам лабораторных исследований – 5 случаев.

**Вопрос: Ведется ли контроль за реализацией товаров промышленной группы?**

**Ответ:** При осуществлении надзора за непродовольственными товарами за 9 месяцев 2019 года обследовано 63 субъекта хозяйствования, нарушения установлены на 31 субъекте (33 объекта). Удельный вес субъектов хозяйствования, на объектах которых выявлены нарушения, составляет 47,2%.

Основными нарушениями при реализации непродовольственных товаров являлись:

реализация товара, не соответствующего требованиям ТНПА по результатам лабораторных исследований – 15 случаев;

реализация товара с истекшим сроком годности – 10 случаев;

реализация товаров без документов, удостоверяющих качество и безопасность – 2 случая;

реализация товара без маркировки или с несоответствующей информацией на маркировке – 11 случаев;

По выявленным нарушениям выдано 7 рекомендаций об устранении нарушений, вынесено 25 предписаний о приостановлении (запрете) реализации товаров, изъято из обращения 340 единиц товаров.

В органы исполнительной власти направлено 14 информаций, в другие заинтересованные органы и ведомства – 23, в том числе 11 - в инспекции Госстандарта для сведения и принятия мер.

#### 

#### Вопрос: Какие требования предусмотрены санитарно-эпидемиологическим законодательством к транспортным средствам, занятым в перевозке пищевой продукции?

**Ответ:** Требования, предъявляемые к транспортным средствам для перевозки пищевой продукции, изложены в п.58 «Общих санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования», утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 №7 в главе 7 санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.08.2012г. № 132**.** В соответствии с вышеуказанными санитарными нормами и правилами транспортные средства для перевозки пищевой продукции должны иметь соответствующую маркировку на кузове, находиться в исправном состоянии, быть чистыми. Внутренняя поверхность кузова должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. В транспортном средстве необходимо выделять специальное место для хранения санитарной одежды. Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции в обязательном порядке должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством. Автотранспорт, транспортирующий хлеб и хлебобулочные изделия, необходимо оборудовать полками. Дезинфекция внутренней поверхности кузова транспортного средства, предназначенного для транспортировки пищевой продукции, должна производиться не реже 1 раза в месяц.

**Вопрос: Может ли ребенок при употреблении в пищу фруктов с кожурой, например, мандаринов, бананов заразиться кишечной инфекцией?**

**Ответ:** да, может. В осенне-зимний период времени одна из основных причин диареи у детей – вирусы (норовирусы, ротавирусы и другие). Фрукты и овощи проходят долгий путь от плантаций и грядок до стола потребителя, а наш мир в избытке населен микроорганизмами, которые селятся, в том числе, и на кожуре плодов. Многие вирусы довольно долго сохраняют жизнеспособность на кожуре фруктов и овощей, которые могут послужить фактором передачи инфекции. Чтобы не заболеть, необходимо мыть фрукты и овощи, которые подаются на стол, проточной водой и лучше еще обдавать кипятком. Это относится и к фруктам с несъедобной кожурой — мандарины, апельсины, бананы, киви, дыни и другие. Также, чтобы уберечь детей от кишечных инфекций детям давайте только свежеприготовленную пищу. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы. Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки, особенно, после туалета, после прихода с улицы.

.