МИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЖИТКОВИЧСКИЙ РАЙОННЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»



**ИНФОРМАЦИЯ**

**о проведенных надзорных мероприятиях в декабре 2023г. в части производства, реализации и хранения пищевой продукции.**

 Надзорными мероприятиями было охвачено 7 субъектов хозяйствования, 17 объектов:

В результате надзорных мероприятий были выявлены следующие нарушения санитарно- гигиенического законодательства:

- Отсутствует санитарно-гигиеническое заключение на работы и услуги, предоставляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения.

- Не проводится производственный контроль за условиями производства, хранения и реализации пищевой продукции.

- Производственные помещения, санитарно-бытовые помещения не оборудованы дозаторами с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования.

- Производственные помещения не оборудованы средствами измерения температурно-влажностного режима.

- Взаимное расположение технологических зон не предусматривает последовательность (поточность технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции).

- Допускается разделка (переработка) мяса, обработка неочищенных корнеплодов в одном помещении.

- Не проводится по мере необходимости ремонт производственных, вспомогательных, санитарно-бытовых помещений. Потолки и стены не поддерживаются в исправном состоянии.

- Уборочный инвентарь для уборки и дезинфекции помещений не имеет маркировки и специально выделенного места для хранения.

- При обращении продукции допускается использование оборудования с поврежденным покрытием, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

- Допускается использование оборудования изготовленного из материалов не разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами (столы в мясном и горячем цехах стулья, лавки.

- Расстановка оборудования не обеспечивает последовательность (поточность) технологического процесса.

- Оборудование, тара, стеллажи, инвентарь, посуда не имеют маркировки с указанием назначения.

- Не разработана и не выполняется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Отсутствует инструкция в месте ручной мойки посуды и инвентаря.

- Не обеспечена прослеживаемость при изготовлении хлебобулочных изделий.

- Допускается ношение личной одежды поверх санитарной (повар).

- Не созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды. Допускается стирка санитарной одежды на дому.

- Не разработана и не внедрена программа производственного контроля (до начала осуществления деятельности) за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий на торговых объектах.

- Не осуществляется лабораторный контроль воды.

- Не проводится лабораторный контроль за качеством и безопасностью вырабатываемой пищевой продукции, процессов санитарной обработки оборудования (сырье, хлебобулочные изделия, смывы).

-

Вынесено:

- 4 предписание на проведение санитарного дня;

- 3 предписания об изъятии из обращения пищевой продукции с истекшим сроком годности и без маркировки.

Главный государственный

санитарный врач

Житковичского района Л.С.Белко