

За октябрь-ноябрь 2023 года надзорными мероприятиями охвачено 11 объектов, оказывающих услуги общественного питания. Нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства выявлены на всех объектах.

В ходе обследования были выявлены следующие типичные нарушения:

Неудовлетворительное санитарное и санитарно-техническое состояние помещений и оборудования;

Реализация продукции с истёкшим сроком годности;

Реализация продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

Реализация несоответствующей по результатам лабораторного контроля гигиеническим нормативам по показателям безопасности кулинарной продукции собственного производства;

Отсутствие документации, обеспечивающей прослеживаемость на всех стадиях производства пищевой продукции, технологической документации на продукцию собственного производства;

Отсутствие маркировки разделочного инвентаря в соответствии с видом обрабатываемой продукции;

Отсутствие ежедневного перед началом смены осмотра открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний;

Не соблюдение правил личной гигиены работниками;

Не своевременное прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения;

Невыполнение программы производственного контроля в полном объёме;

Несвоевременное проведение ремонтов;

Неудовлетворительное санитарное состояние прилегающей территории, контейнерных площадок.

По результатам надзорных мероприятий вынесено 8 предписаний об устранении нарушений, 7 предписаний о запрещении (приостановлении) реализации продовольственных товаров в количестве 98,98 кг, 2 предписания о приостановлении деятельности объекта. За выявленные нарушения наложено 6 штрафных санкций на общую сумму 1258 руб.