Тема: «Результаты надзора за предприятиями придорожного сервиса за текущий 2018г.»

Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области за девять месяцев 2018 год было проведено 28 надзорных мероприятий по контролю в отношении предприятий придорожного сервиса. Нарушения требований санитарного законодательства выявлены в 100% случаев.

Основные нарушения, выявленные в ходе контрольно-надзорных мероприятий:

* отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (декларации о соответствии, сертификаты соответствия);
* не обеспечивается полная и достоверная информация о реализуемом товаре;
* не соблюдается температурный режим при хранении продукции;
* нарушается товарное соседство при хранении продуктов;
* нарушаются правила мытья кухонной и столовой посуды.
* не организован производственный и лабораторный контроль за качеством поступающего сырья и приготовляемых блюд.

В ходе проведения мероприятий по контролю, за нарушение санитарного законодательства, законодательства о техническом регулировании, защите прав потребителей составлено 37 протоколов об административных правонарушениях в соответствии с КоАП РФ.

Приостановлена реализация 15-ти партий мясной продукции общим весом 43 кг, выданы предписания о приостановлении реализации продукции, несоответствующей требованиям технических регламентов; о разработке изготовителем программы мероприятий по предотвращению причинения вреда и устранении выявленных нарушений.

Так в ходе проверочных мероприятий выявленные нарушения:

ООО «Мотель Мошково»

- не обеспечивается поточность технологических процессов: так на доске «МС» - мясо сырое, нарезаются овощи для салата; для приготовления блюд используется немытое куриное яйцо;

- обработка сырых и готовых продуктов производится на одних столах;

-в журнале бракеража отсутствует запись оценки приготовленных готовых блюд, а также сведения о дате, времени приготовления;

- вытяжная вентиляция, расположенная над плитой, не работает;

- технологическое оборудование не подвергается полной санитарной обработке по мере его загрязнения: на холодильниках, жарочных шкафах, стеллажах – налет жира и грязи;

- в реализации продукция неизвестной даты и времени приготовления: картофельное пюре, каша рисовая молочная, соус белый, суп домашний, рожки отварные, салат оливье, рис отварной; полуфабрикаты – свекла отварная, картофель отварной, тесто для пельменей, творог.

В отношении юридического лица составлены протоколы об административном правонарушении, о временном приостановлении деятельности объекта. Дело передано в суд. Решением суда деятельность предприятия приостанавливалась на 10 суток.

ИП Назаров Н.Л.:

- объемно-планировочные и конструкторские решения помещений киоска по приготовлению кулинарной продукции не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (в киоске по приготовлению кулинарной продукции один вход, через который осуществляется поступление сырых полуфабрикатов и выдача готовой продукции),

- Киоск не оборудован системами внутреннего водопровода и канализации (внутренняя канализация отсутствует, работают на привозной воде, отходы выливают на улицу),

- не обеспечены условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены персонала в соответствии с требованиями санитарных правил (умывальник отсутствует, отсутствует мыло, полотенца),

- в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь не имеет специальной маркировки, разделочные доски и ножи не промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом,

- на каждого работника не заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации (личная медицинская книжка отсутствует),

- продукция, поступающая в организацию общественного питания не сопровождается документами, подтверждающими их качество и безопасность,

- не организован производственный и лабораторный контроль за качеством поступающего сырья и приготовляемых блюд.

В отношении индивидуального предпринимателя составлены протоколы об административном правонарушении, о временном приостановлении деятельности объекта. Дело передано в суд. Решением суда деятельность предприятия приостанавливалась на 90 суток.

ИП Авдалян Л.М кафе «Карина »:

- не организован производственный и лабораторный контроль за качеством поступающего сырья и приготовляемых блюд.

- отсутствует маркировочный ярлык на фарше «Домашний», который хранится в холодильной камере.

На индивидуального предпринимателя вынесено постановление об административном правонарушении на сумму 20000руб.

ИП Закарян С.В. кафе «Встреча»:

- отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность мясных продуктов

-отсутствует необходимая маркировка на мясной продукции

Снято с реализации 5 кг мяса свинины.

На индивидуального предпринимателя вынесено постановление об административном правонарушении на сумму 20000руб.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях придорожного сервиса остаётся на контроле Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области.