

Контроль качества и безопасности пищевой продукции

Ивановским районным ЦГиЭ на постоянной основе проводятся контрольно-надзорные мероприятия торговых объектов и объектов общественного питания всех форм собственности на соответствие установленным требованиям законодательства.

Типичными нарушениями требований санитарно-эпидемиологического законодательства являются: нарушения условий хранения (температурных режимов) и сроков годности пищевой продукции; отсутствие маркировочных ярлыков изготовителей, обеспечивающих прослеживаемость пищевой продукции; не соблюдение правил товарного соседства при хранении сырой и готовой пищевой продукции, неудовлетворительное санитарное состояние бытовых помещений.

По результатам проведенных в июле - августе контрольно-надзорных мероприятий не соответствующая установленным требованиям пищевая продукция изъята из оборота общей массой 51.0 кг., в том числе 7,636 кг. пищевой продукции с истекшим сроком годности, 8,54 кг. с нарушением условий хранения, 35,0 кг. пищевой продукции без документов подтверждающих качество и безопасность (вынесено 3 предписания о приостановлении (запрете) реализации товаров, 3 предписания об изъятии из обращения продукции, выдано 7 предписаний об устранении нарушений).

Надзор за качеством и безопасностью пищевой продукцией, реализуемой предприятиями торговли и общественного питания санитарно-эпидемиологической службой продолжается.

Помощник врача-гигиениста

И.И. Стасевич