

**Об отдельных результатах проверок
предприятий общественного питания
в октябре-ноябре 2014 года**

На постоянном контроле санитарной службы города Могилева и Могилевского района находятся вопросы соблюдения законодательства при производстве и реализации продовольственной продукции предприятиями общественного питания. Особую актуальность данное направление работы имеет во время подготовки и проведения обслуживания высших должностных лиц, при организации в городе массовых мероприятий, форумов и встреч.

В этой связи, специалистами УЗ «Могилевский зон ЦГЭ» в период с 23.10.2014 года по 11.11.2014 года проведены проверки предприятий общественного питания, в том числе в выходные дни.

Проверочными мероприятиями были охвачены крупные предприятия общественного питания, в том числе задействованные на организации питания ВДЛ и участников международного инвестиционного форума в период 4-5 ноября 2014 года.

Проверки проводились с организацией выборочного отбора проб продовольственного сырья и готовой продукции на соответствие установленным нормативам по показателям гигиенической безопасности. За отчетный период отобрано 76 проб кулинарной продукции и продовольственного сырья на соответствие требованиям по микробиологическим показателям, из них 2 пробы кулинарной продукции не соответствовали требованиям ТНПА по БГКП. Кроме того, исследовано 13 проб на соответствие по санитарно-химическим показателям, все пробы соответствуют требованиям НД.

В целом, на всех проверенных объектах созданы условия для выработки и реализации кулинарной продукции в соответствии с типом и мощностью предприятий. Вместе с тем, обращает на себя внимание наличие недостатков и нарушений санитарных норм в части поддержания текущего санитарного режима и осуществления производственного контроля со стороны администрации предприятий за своевременностью проведения ремонтных работ, использованию производственного инвентаря и оборудования.

Кроме того, имеют место факты неудовлетворительного производственного контроля соблюдения условий хранения и сроков годности продукции, наличия документов,

подтверждающих качество и безопасность, сохранения маркировочных ярлыков на используемое продовольственной сырье (ресторан «Магеллан» ООО «Мактан», мини-кафе «Новый аргумент» ООО «Новый аргумент», ресторан «Латук» ООО «Фудленд», кафе «Фанни-чикен» ЗАО «Слайд», пиццерия «Смайл» ООО «Ресторг», ресторан «Ясень» ЗАО «Восточно-европейская компания» , ТРЦ «Форум» ООО «Графит люкс», закусочная «Варшава» ООО «Алекспродсервис»).

По каждому факту выявленных нарушений несоблюдения субъектами хозяйствования требований санитарно-эпидемиологического законодательства к ответственным лицам применены меры административного воздействия. На предприятиях проведены производственные совещания с заинтересованными и ответственными специалистами по вопросам оптимизации производственного контроля и своевременности выявления, устранения недостатков поддержания текущего санитарного режима.

Работа по данному направлению будет продолжена.

Заведующая отделением
гигиены питания
УЗ «Могилевский зональный ЦГЭ»

Г.П.Беседина