

Несмотря на определенную положительную динамику санитарно-технического состояния ряда объектов продовольственной торговли ОАО «Заднепровье», продолжают иметь место грубые нарушения санитарных норм и правил при осуществлении торговли продовольственной продукцией.

По материалам плановой проверки и мониторинга соблюдения санитарных норм отмечаются нарушения гигиенических требований в части:

- некачественного проведения текущей уборки в магазинах;
- несвоевременного проведения ремонтных работ;
- несоблюдения условий реализации продовольственной продукции;
- реализации продукции с истекшими сроками годности;
- отсутствия маркировочных ярлыков на расфасованной продовольственной продукции;
- допуска к работе лиц с истекшим сроком медицинского осмотра и гигиенического обучения.

Вышеуказанные нарушения являются следствием недостаточного производственного контроля со стороны директоров магазинов, администрации акционерного общества за соблюдением гигиенических требований. Не всегда и не в полной мере администрация предприятия использует результаты государственного санитарного надзора при применении мер ведомственного воздействия к виновным лицам.

Обращаю особое внимание на то, что зачастую без учета реальных возможностей объектов торговли, директора предприятий заявляют на реализацию большие объемы продукции, не имея при этом достаточной мощности складских помещений, торгового и холодильного оборудования. В первую очередь это касается реализации напитков (алкогольных и безалкогольных), бакалейной продукции (магазины №№4,24,33,73,78,84,86,103; магазины «Квартал» №№ 1,2,8).

На ряде объектов не созданы условия для подготовки товаров к реализации или участки для подготовки товаров совмещены со складскими помещениями, помещениями для мойки инвентаря и тары (магазины №№ 22,42,73,84, «Квартал» №8).

Не на всех объектах обеспечиваются надежные параметры микроклимата в торговом зале и в складских помещениях. Учитывая то, что с учетом современной формы организации торговли, масса продовольственной продукции хранится в торговых залах магазинов, не везде выдерживаются оптимальные температура и влажность при реализации такой продовольственной продукции, как - консервы и пресервы, продукция детского питания, плодоовощная продукция, пиво, безалкогольные напитки, сухие вина и др. (магазины №№ 4,22,24,32,42,49,73,78,81,84,102,104).

Низкий уровень производственного контроля за соблюдением сроков годности продовольственной продукции, в том числе алкогольных и слабоалкогольных напитков, приводит к тому, что ежегодно в адрес УЗ «Могилевский зональный ЦГиЭ» поступают материалы из правоохранительных органов о наличии в реализации продукции с истекшими сроками. Наиболее часто по данному вопросу применяются меры административного воздействия к виновным лицам магазинов №№ 4,5, 33, 49, 73, 84, 81.

Несмотря на неоднократные замечания и предложения санитарной службы в части недопустимости реализации по методу самообслуживания кондитерских, булочных и колбасных изделий, на ряде объектов подобная торговля имеет место быть, вызывая обоснованные жалобы покупателей (магазины №№4, 25, 33,86 и др.).

Не может не вызывать опасения с гигиенических позиций недостаточный уровень организации торговли продукцией глубокой заморозки (замороженные овощи, фрукты, продукция мясопереработки и др.), осуществляемой в развес. Несмотря на наличие упаковочных материалов, торгового инвентаря, весоизмерительного оборудования в зонах реализации вышеуказанной продукции, зачастую упаковка продукции, её взвешивание осуществляется самими покупателями, продавцов в торговых залах нет. Кроме того, отсутствует необходимая информация для потребителя на вышеуказанную продукцию (кроме наименования замороженной продукции, её стоимости – другой информации нет). Данная ситуация отмечается практически во всех предприятиях торговли.

Проблемным вопросом в санитарно - техническом состоянии объектов торговли является работа вентиляционных систем: зачастую в летний период времени неудовлетворительная работа вентиляции и недостаточное кондиционирование воздуха приводит к нарушению параметров микроклимата в торговых залах и складских помещениях магазинов. Кроме того, вентиляционная система не всех объектов паспортизирована, нет плана – графика предупредительных и ремонтных работ вентсистем.

Крайне медленными темпами ведутся работы по реконструкции и модернизации кондитерского цеха магазина № 86, кондитерского и кулинарного цехов магазина № 103.

Кроме того, несмотря на согласование с администрацией предприятия сроков проведения ремонтных работ, включаемых в предписание, по состоянию на 1 сентября 2012года из 25 пунктов предписания санитарной службы по материалам проверки 2011года – 7 пунктов не выполнено.

Наиболее показательные примеры выявленных нарушений гигиенических требований по материалам государственного санитарного надзора и мониторинга за истекший период 2012года даны в приложении (смотри таблицу на \_\_\_\_\_л. в 1 экз.).

Наблюдаемое при осуществлении государственного санитарного надзора сокращение штата уборщиц, разнорабочих, грузчиков приводит к необходимости выполнения мероприятий по элементарной уборке помещений продавцами, заотделами и завсекциями и, как следствие, многочисленные нарушения при хранении и реализации продукции.

Анализируя положение дел по соблюдению санитарных норм и правил на подведомственных Вам объектах торговли, следует сделать вывод, что ключевой проблемой в данной ситуации является низкий уровень производственного (ведомственного) контроля со стороны должностных лиц акционерного общества.