

## **О соблюдении санитарно-эпидемиологического законодательства при осуществлении торговли на ярмарках**

Санитарной службой города Могилева и Могилевского района 14 сентября 2013 года проведён выборочный мониторинг соблюдения санитарных норм и правил на предприятиях, участвующих в ярмарке, проходившей на площадке возле Дворца культуры области. Специалистами УЗ «Могилёвский зонЦГиЭ» с администрацией и персоналом предприятий, участвующих в ярмарке проведена беседа об усилении производственного контроля за качеством товаров, условиями и сроками реализуемой продукции, повышением культуры обслуживания потребителей.

В ходе мониторинга на сельскохозяйственной ярмарке на площадке воле Дворца культуры области в период с 21-22.09.13г. выявлены нарушения санитарных норм и правил в части:

- ОАО «Желдорсервис» отсутствовал термометр в холодильной камере; отсутствовал разделочный инвентарь (нож для нарезки хлеба);
- ОАО «Бакалея Могилев» №10 емкости с сырой продукцией (шашлык) хранились в открытом виде на земле, у продавцов отсутствовали головные уборы;
- РПТУП «Рыбокомплекс»: у продавцов отсутствовали головные уборы; реализация скоропортящейся пищевой продукции (готовые рыбные изделия) при отсутствии холодильного оборудования;
- ОАО «Могилевхлебопродукт»: реализация и взвешивание сырой (грудинка, мясо) и готовой (сало солёное «Мазаика») пищевой продукции на одних весах; допущено хранение сырой продукции (куры) в полиэтиленовых мешках на земле без подтоварников;
- ОАО «Могилев Атракционы»: использовалось сливочное масло для приготовления блинчиков без заводской упаковки с признаками плесени и прогоркшего запаха; допущено хранение и реализация готовой (нарезанная колбаса, ветчина для начинки блинчиков, сливочное масло) и сырой (грибы замороженные для начинки блинчиков) продукции при отсутствии холодильного оборудования; емкости для хранения готовой (нарезанная колбаса, ветчина для начинки блинчиков) и сырой (грибы замороженные для начинки блинчиков) продукции грязные;
- Ресторан «У сяброу»: допущено приготовление и реализация готовой пищевой продукции (шашлык «готовый» к употреблению и сырого) на одном столе; у повара, готовившего шашлык, отсутствовал головной убор; несоблюдение правил личной гигиены поваром, отсутствовали условия для мытья рук: раковина для мытья рук грязная, для слива воды отсутствовала емкость.
- Краснопольское райпо магазин «Удобный»: реализация пищевой продукции (мясо сырое) при отсутствии холодильного оборудования; у продавцов отсутствовали головные уборы;
- Быховский консервный завод: у продавцов отсутствовали головные уборы; хранение пищевой продукции без подтоварников.

За выявленные нарушения к административной ответственности привлечены должностные и ответственные лица.