Типичные нарушения законодательства, допущенные в работе субъектами розничной торговли

Государственным учреждением «Дятловский районный центр гигиены и эпидемиологии» выявлен ряд типичных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, выявленных на объектах торговли в ходе оценочных мероприятий.

При проведении оценочных мероприятий основными нарушениями явились:

не соблюдение температурно-влажностного режима при хранении пищевой продукции - средства контроля температурно-влажностного режима (психрометр) находятся в неисправном состоянии, холодильное оборудование для хранения не оснащены прибором контроля температуры, морозильные лари для хранения замороженной рыбной продукции не оснащены приборами контроля температуры;

неудовлетворительное санитарное состояние холодильного и торгового оборудования – холодильное оборудование для хранения не содержатся в чистоте, полки для хранения кондитерских изделий не содержатся в чистоте;

неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений (требуется проведение ремонта) и оборудования – поверхности в складских помещениях не поддерживаются в исправном состоянии (длительное время не проводился ремонт), поверхность потолка в торговом зале не поддерживается в исправном состоянии, в морозильном ларе для хранения сломана ручка на раздвижной стеклянной крышке, решетки холодильного оборудования для хранения и реализации товаров с нарушением целостности покрытия, со следами коррозии;

отсутствие горячего водоснабжения;

неудовлетворительное санитарное состояние территории;

нарушения условий хранения и реализации пищевой продукции – в торговом зале не выделена отдельная торговая зона (отдел, место) для реализации кормов для животных, допущено образование «снежной шубы» в морозильном ларе для хранения, при вскрытии упаковок с пищевой продукцией, сроки годности которой изменяются после вскрытия упаковок, не указываются время и дата их вскрытия, на неупакованной пищевой продукции допускается хранение расфасованной пищевой продукции, сломана ручка на раздвижной стеклянной крышке;

отсутствие маркировки на разделочном инвентаре в соответствии с видом обрабатываемой продукции;

не оборудовано специальное место на территории объекта или комната для курения.