**Об итогах контрольно-надзорной деятельности в отношении предприятий торговли и общественного питания**

На контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай находится 136 предприятий по производству пищевой продукции, 1770 объектов торговли и 433 организации общественного питания.

В 2017 году проверено всего 326 объектов по производству и обороту пищевых продуктов, из них 35 объектов проверены в плановом порядке. Число выявленных нарушений - 1231.

Из оборота изъято 116 партий пищевой продукции объемом 403 кг по причине истечения срока годности, а также несоответствия гигиеническим нормативам.

По всем выявленным нарушениям к субъектам применены меры административного воздействия:

- вынесено 232 постановления о назначении административного наказания на

сумму более 1,1 млн. рублей

- отстранены от работы 17 сотрудников

- передано на рассмотрение в суд 58 административных дел, по решению суда

деятельность тридцати одного объекта приостановлена.

Все нарушения обязательных требований можно разделить на 3 группы.

1. Нарушения требований санитарного законодательства.
2. Нарушения законодательства о техническом регулировании.
3. Нарушения иных нормативно- правовых актов.

**Основными нарушениями санитарно- гигиенического и противоэпидемического режима в организациях общественного питания являются:**

- Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, допускаются встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречные движения посетителей и персонала (нарушение п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 ;

- Набор и площади помещений не соответствуют мощности организаций (нарушение п. 5.2 СП 2.3.6.1079-01;

-Не проводится своевременно текущий ремонт, полы имеют выбоины, потолки не оштукатурены и не покрашены, стены не отделаны облицовочной плиткой. (нарушение п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01) Все это не позволяет провести качественную влажную уборку и дезинфекцию помещений.

- Несвоевременно вывозится мусор.

К сожалению, выявляются многочисленные нарушения, выраженные в отсутствии внутреннего контроля и ненадлежащем ведении необходимой документации, не заполняются бракеражные журналы, журналы учета температурного режима, контроля качества фритюрных жиров. (нарушение п. 15.1 СП 2.3.6.1079-01)

Кроме того, необходимо напомнить, что ежедневно перед началом работы ответственными лицами должен проводиться осмотр персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, после чего данные осмотра также должны быть внесены в журнал, в данном случае журнал здоровья.

Следующие нарушения это:

- некачественная и несвоевременная уборка производственных помещений, оборудования и инвентаря, отсутствие моющих и дезинфицирующих средств, несоблюдение персоналом правил личной гигиены, подтверждением тому являются результаты лабораторных исследований смывов с рук, санитарной одежды, с посуды, оборудования, инвентаря, в которых выявляются бактерии группы кишечной палочки (нарушение пп. 5.1, 5.15, 6.4, 13.4 СП 2.3.6.1079-01.)

- нарушается режим мытья столовой посуды, отсутствуют трехсекционные моечные ванны, гибкие шланги для ополаскивания посуды (нарушение п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01)

- допускается использование посуды с трещинами, сколами, с отбитыми краями, поврежденной эмалью (нарушение п. 6.10 СП 2.3.6.1079-01)

- принимается пищевая продукция без сопроводительных документов(нарушение п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01)

- отсутствует лабораторный производственный контроль за качеством готовой продукции (нарушение п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01)

- допускаются к работе лица без прохождения предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров (нарушение п. 13.1 СП 2.3.6.1079-01). Отмечаем, что студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническое обучение. (п. 13.6 СП 2.3.6.1079-01).

За вышеуказанные грубые нарушения требований санитарных правил, которые могут послужить причиной массовых отравлений людей, возникновению и распространению острых кишечных инфекций в 2017 году деятельность 22 предприятий общественного питания была приостановлена.

Нарушения технического регламента ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции»

К следующей группе относятся нарушения законодательства о техническом регулировании, в основном мы говорим о нарушении Технического регламента 021 «О безопасности пищевой продукции». Выражаются они в несоблюдении условий хранения пищевых продуктов, в несвоевременном прохождении сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров и реализации продукции населению, несоответствующей по микробиологическим и физико-химическим показателям.

Нарушения иных нормативно-правовых актов.

1.Что касается нарушений иных нормативно-правовых актов, то здесь речь идет о нарушении права потребителя на получение информации о реализуемом товаре, об изготовителе. Отсутствует вывеска, режим работы. Это те случаи, когда потребители обращаются в наш адрес, с тем что они не могут установить юридическое лицо, которое осуществляет деятельность.

2.Несоблюдение законодательства в сфере торговли табачными изделиями на расстоянии не менее чем 100 м по прямой линии без учета искусственных и естественных преград от ближайшей точки граничащей с территорией, предназначенной для оказания образовательных услуг.

3.Непредставление уведомления о начале предпринимательской деятельности.

**Основные нарушения на предприятиях торговли**

1.Несвоевременное проведение текущего ремонта. (нарушение п. 10.8 СП 2.3.6.1066-01)

2. Отсутствие складских помещений, хранение продуктов в торговом зале без подтоварников. (нарушение п. 7.8 СП 2.3.6.1066-01)

3. Реализация расфасованной пищевой продукции при отсутствии фасовочных помещений с оборудованием двухсекционных моечных ванн с подводкой горячей и холодной воды и раковиной для мытья рук. (нарушение п. 5.4 СП 2.3.6.1066-01).

4. Нарушение правил товарного соседства, когда продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи) хранятся совместно с продуктами, воспринимающими запахи.

5. Допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с  
готовыми пищевыми продуктами, испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

6. Реализуется пищевая продукция:

- с истекшими сроками годности

- более 12 часов с момента вскрытия упаковки (колбасная продукция, сыры).

- с нарушением целостности упаковки, в загрязненной таре, без этикеток (или листов вкладышей);

- с признаками порчи;

- с информацией о дате изготовления, указанной на стикере, легко удаляемом с упаковки (колбасные и кондитерские изделия)

Вышеуказанные нарушения также могут послужить причиной массовых отравлений людей. За 2017 год приостановлена деятельность 8 предприятий торговли.

**Основной мерой профилактики указанных нарушений является надлежащий уровень гигиенической подготовки сотрудников организации и строгое соблюдение установленных требований.**

ИЗМЕНЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ.

С 01.09.2017 вступил в силу г. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

**Технические регламенты**

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
3. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
4. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
5. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
6. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
7. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
8. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
9. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
10. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
11. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

ТР ЕАЭС 040/2016 [устанавливает требования](http://fishnews.ru/news/30806) к пищевой рыбной продукции, а также к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, к маркировке и упаковке таких товаров для обеспечения их свободного перемещения. Под действие регламента попадает как искусственно выращенная продукция, так и рыба, выловленная в естественных водоемах любого типа (море, озеро, река, океан, протоки и т.д.).

В техническом регламенте нормируется содержание массовой доли глазури: масса глазури (льда) не должна превышать в замороженной рыбе – 5%, в замороженной рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных – 7%, из неразделанных ракообразных – 14%, для прочей рыбной продукции – 8%.

ТР ЕАЭС 040/2016 регулирует содержание в рыбопродуктах амоксициллина, бацитрацина, галофугинона и других вредных для здоровья человека препаратов и стимуляторов роста. В отношении рыбы, растущей в естественных условиях, технический регламент определяет, что она должна быть выловлена в безопасных районах добычи.

Изготовители должны указывать не только вид продукции, к примеру, «рыбный кулинарный полуфабрикат» или «рыбные консервы», но и зоологическое название рыбы. Например, «палтус черный гренландский». А также способы разделки и обработки: «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди», «пастеризованная», «маринованная», «восстановленная»;

Принадлежность к району вылова также должна указываться на этикетках, т.к. регламент предусматривает, что рыба должна вылавливаться только в безопасных районах добычи.

Регламент предусматривает три формы оценки соответствия: [государственная регистрация](http://ofsert.ru/services/svidetelstvo-o-gosudarstvennoy-registratsii/), ветеринарная экспертиза и декларирование. Свидетельства о государственной регистрации необходимо оформить на продукцию детского питания и рыбную продукцию нового вида. Санитарно-ветеринарная экспертиза применяется в случае реализации живой рыбы, млекопитающих или беспозвоночных. Переработанная рыбная продукция в обязательном порядке проходит процедуру [декларирования](http://ofsert.ru/services/deklaratsiya-po-tekhnicheskomu-reglamentu-tamozhennogo-soyuza/).

Для адаптации предпринимателей к новым условиям установлен достаточно длительный переходный период. Документы об оценке соответствия пищевой рыбной продукции, оформленные рыбоперерабатывающими предприятиями до вступления в силу технического регламента, будут в силе до окончания срока их действия, но не позднее 1 сентября 2019 г. Обращение такой продукции допускается в течение срока ее годности. Это обеспечит возможность планомерного перехода участников рынка на выпуск рыбных товаров, отвечающих новым требованиям.