

По результатам проверки Роспотребнадзора приостановлена деятельность беляшной на территории автовокзала г.Горно-Алтайска.

В ходе внеплановой проверки предприятия установлено, что приготовление блюд (пироги, беляши) осуществляется в киоске, расположенном на территории автомобильной стоянки. При этом павильон не подключен к сетям водопровода и канализации, не имеет холодильного оборудования для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Полуфабрикаты – начинки для пирогов, беляшей изготавливаются при отсутствии условий для соблюдения работником правил личной гигиены. В киоске отсутствует раковина для мытья рук персонала, моечные ванны для обработки кухонной посуды, в наличии лишь бытовая умывальник. При отсутствии централизованного водоснабжения и системы канализации не обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, не представлены протоколы лабораторных исследований на воду, не обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке. Приготовленные пироги и беляши хранятся в помещении киоска на прилавке без холодильного оборудования, при температуре окружающего воздуха + 24 °С, вместо нормируемой температуры хранения +2-4 °С.

Не проводится ежедневно оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, не ведется бракеражный журнал.

Не обеспечено проведение санитарной обработки технологического оборудования по мере загрязнения: повсюду скопления пыли, на емкостях для жарки пирогов и беляшей имеется нагар, который может попасть в пищу, электрическая плита грязная, на поверхности установки местной вытяжной системы жирный налет.

Не обеспечено проведение дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий в помещении киоска. Не обеспечено ежедневное ведение необходимой документации

На продовольственное сырье (фарш мясной) отсутствуют документы, подтверждающие его качество и безопасность. В холодильной установке хранится 6 кг мясного фарша неизвестного времени изготовления.

Персоналом предприятия не ведется контроль соблюдения технологии приготовления беляшей, не организован производственный лабораторный контроль

Учитывая, что выявленные нарушения создают угрозу здоровью потребителей, приобретающих продукцию, изготовленную на предприятии, в отношении объекта применен временный запрет деятельности, материалы переданы в суд. 28 мая судом принято решение о приостановлении деятельности беляшной сроком на 90 суток.

Уважаемые предприниматели, помните, что санитарные требования разработаны с целью предупреждения возникновения риска для здоровья потребителей продукции, поэтому они должны строго соблюдаться. Ваша задача – ежедневный контроль выполнения требований санитарного законодательства, это не только позволит предупредить применение по отношению к вашим предприятиям административных санкций, но и создаст положительный имидж предприятия среди земляков.