

В Управление Роспотребнадзора по РА поступила информация о случае заболевания ребенка сальмонеллезом. В анамнезе больной отмечено употребление торта, приобретенного в одном из магазинов села Майма.

Специалистами Управления по данному факту проведено административное расследование, в ходе которого установлено, что предприниматель при изготовлении кондитерских изделий в цехе грубо нарушала требования санитарного законодательства. В частности, осуществляла выработку кондитерских изделий с кремом с использованием куриных яиц без наличия условий для их санитарной обработки, так, в кондитерском цехе вместо необходимой четырехсекционной ванны для обработки яиц использовалась трехсекционная ванна, не проверялось качество яиц при помощи овоскопа, не было обеспечено наличие специальной чашки емкостью не более 5 яиц для визуального осмотра яичной массы. Торт «Киевский» изготавливался без наличия действующих рецептур и технологических инструкций. Использовалось куриное яйцо без документов, подтверждающих качество и безопасность. При проведении санитарно-гигиенической экспертизы в торте «Киевский» обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

За выявленные нарушения на предпринимателя наложен административный штраф в соответствии с ч.2 ст. 14.43 КоАП РФ в размере 30 000 руб. Дано предписание об устранении выявленных нарушений. По истечении срока, данного для исполнения предписания, будет проведена повторная проверка данного кондитерского цеха.

Уважаемые жители республики, не покупайте продукты впрок, будьте бдительны при приобретении салатов, кондитерских изделий с кремом, готовых кулинарных изделий в магазинах, предприятиях общественного питания.

Помните, каждый покупатель вправе потребовать у продавца документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов. При покупке любого продукта обращайте внимание на срок годности, на информацию, которая должна быть нанесена на упаковку, на условия, при которых хранятся и реализуются пищевые продукты.

Знайте, что все скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках; салаты,

молочные продукты, колбасные изделия, торты при температуре от + 2 до +6 градусов, готовая рыбная продукция, в том числе пресервы, икра при температуре от -2 до -8, свежемороженая продукция (рыба, окорока, мясо) от -10 до -22 градусов. Дата изготовления и срок годности должны быть нанесены на этикетку. Без наличия полной информации для потребителя реализация продуктов запрещена.

В случае отсутствия информации и/или истекшего срока не бойтесь заявить об этом продавцу. Обязательно убедитесь, что продукция не соответствующая требованиям законодательства была убрана с прилавка.

Если же в ответ на ваши обоснованные замечания не последовало ожидаемой реакции, обращайтесь в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай и тогда нарушителей ожидает наказание. Ведь благодаря обращениям сознательных потребителей, нам удастся пресечь выявленные нарушения и принять действенные меры к нарушителям.

Уважаемые предприниматели, работающие в сфере общественного питания! Каждый день, начиная работу, помните, что от соблюдения требованиями санитарного законодательства и законодательства о защите прав потребителей, напрямую зависит репутация вашего заведения и здоровье ваших клиентов. Не забывайте и о том, что ваши кафе и магазины формируют имидж нашего региона в глазах гостей республики.