

В результате внеплановой проверки Роспотребнадзора по Республике Алтай Майминским районным судом на 90 суток приостановлена деятельность предприятия «Узбекская кухня» в с.Майма. В ходе проверки установлено, что приготовление продуктов питания осуществлялось при отсутствии горячей воды, без оборудования моечных ванн с подводкой горячей и холодной воды, что создавало угрозу распространения массовых инфекционных заболеваний среди посетителей павильона. Кроме этого, в предприятии отсутствовали условия для мытья и обработки сырых овощей, условия для обработки и дезинфекции стен помещений, так как отделка стен не позволяла проводить их уборку и дезинфекцию. Обои, которыми оклеены стены грязные, местами порваны, на части стен имеется плесень, линолеум на полу порван, потолки грязные. Загрузка сырья и пищевых продуктов осуществлялась через вход для посетителей, использовался инвентарь без маркировки. На продовольственные товары, используемые для приготовления блюд, отсутствовали документы, подтверждающие их качество и безопасность. В предприятии не оборудованы места для мытья тары и сбора пищевых отходов, не проводился производственный контроль.

Все выявленные нарушения представляли реальную угрозу возникновения и распространения инфекционной и неинфекционной заболеваемости среди посетителей предприятия общественного питания, поэтому специалистами Роспотребнадзора в отношении объекта применен временный запрет деятельности, материалы переданы в суд, которым 06 мая принято решение о приостановлении деятельности павильона «Узбекская кухня» сроком на 90 суток.

В настоящее время на рассмотрении суда находятся материалы по торговому киоску «Шаурма», расположенному по этому же адресу, что и павильон «Узбекская кухня», где так же осуществлялась деятельность по приготовлению продуктов питания при отсутствии горячей воды, в условиях антисанитарии.