

По результатам внеплановой проверки, проведенной специалистами Роспотребнадзора на основании обращения потребителя, деятельность кафе «Чуй-Оозы» в Онгудайском районе в очередной раз приостановлена по решению суда.

Современное законодательство призвано всяческим образом снизить нагрузку на малый бизнес. Плановые проверки в отношении объектов предпринимательства проводятся один раз в три года. Однако, на практике получается так, что некоторые объекты проверяются надзорными инстанциями гораздо чаще. Основанием для таких проверок служат обращения потребителей.

Кафе «Чуй-Оозы», принадлежащее СПК «Чуй-Оозы» (председатель Топтыгина Г.М.), расположенное в с.Чуй-Оозы (715 км. Чуйского тракта) на основании жалоб потребителей проверяется и приостанавливается уже не в первый раз.

Очередная проверка выявила ряд серьезных нарушений санитарных требований. Грязное оборудование, инвентарь, пол, еле мытая посуда – такая картина предстала перед проверяющими в помещениях кафе в момент проверки. На продовольственное сырье и пищевые продукты, в т.ч. скоропортящиеся, отсутствовали документы, подтверждающие их качество и безопасность; готовые блюда хранятся при комнатной температуре длительное время; производственный контроль за соблюдением санитарных правил в кафе не ведется, как и не ведется технологическая документация, не проводится оценка качества вырабатываемых блюд; к работе допускаются лица, не прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, у работников отсутствуют личные медицинские книжки.

Специалисты Роспотребнадзора вынуждены были составить в отношении юридического лица и персонала несколько протоколов, в том числе и о временном запрете деятельности кафе, материалы дела были переданы в Онгудайский районный суд. Учитывая то, что выявленные нарушения ставят под угрозу жизнь и здоровье потребителей суд приостановил деятельность кафе на 30 суток.

Хотелось бы еще раз обратить внимание всех руководителей предприятий общественного питания на неукоснительное соблюдение санитарных требований к производству и реализации продуктов питания. Только таким образом Вы можете предупредить возникновение пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний среди посетителей и создать положительный имидж своему предприятию!