

Несмотря на то, что плановые проверки Управлением Роспотребнадзора проводятся на основании утвержденного плана, который доступен для всех предпринимателей, более того, о проведении плановой проверки юридическое лицо, либо предприниматель извещаются заранее, плановые проверки выявляют массу нарушений, как санитарного законодательства, так и законодательства о защите прав потребителей.

В ходе плановой проверки магазина «Талисман» ООО «Талисман» и кафе «Аржан-Суу» ООО «Аржан-Суу» установлено: в кафе не оборудована контейнерная площадка, не подведена вода к раковинам для мытья сырья и рук персонала, нет отдельных канализованных туалетов для персонала и посетителей с раковинами для мытья рук. В помещениях кафе не оборудована приточно-вытяжная механическая вентиляция. Не соблюдаются требования к хранению столовых приборов. Допущен прием продуктов без качественных удостоверений. Не осуществляется контроль за условиями хранения продуктов в складском помещении. В журнале бракеража не отмечается время приготовления блюд. Не сохраняются маркировочные ярлыки с указанием срока годности до полного использования продуктов

В магазине реализовался шпик соленый, кондитерские изделия с кремом без наличия этикетки или листа-вкладыша (неизвестно время изготовления, срок годности). Не соблюдается температурный режим хранения продуктов. Реализовалась колбаса с истекшим сроком годности. На реализуемую свежемороженую рыбу, яйцо сырое не было качественных удостоверений.

Лица, допустившие административные правонарушения, привлечены к административной ответственности, на них наложены штрафы и даны предписания об устранении выявленных нарушений и снятии с реализации некачественной продукции.

Плановая проверка ИП Сказкиной Л.Е., осуществляющей свою деятельность в столовой ГОУ СПО «Горно-Алтайское медицинское училище» выявила ряд нарушений санитарного законодательства. В столовой используется посуда со сколами. Для обработки сырой птицы не выделен отдельный стол. Осуществляется хранение салатов при комнатной температуре, на раздаче, вне холодильного оборудования. Оценка качества полуфабрикатов не проводится, о чем свидетельствует отсутствие записи в бракеражном журнале. Допустила к реализации капуста тушеная, не соответствующая требованиям по микробиологическим показателям в 1,0 г. обнаружено БГКП (протокол лабораторных исследований № 3074 от 09.06.2010 г)

За выявленные нарушения на индивидуального предпринимателя наложен штраф в размере 2000 рублей и выдано предписание об устранении нарушений.

В результате плановой проверки ИП Кузнецовой О.В. магазин «Диво», с.Майма, были выявлены нарушения не соблюдения требований технического регламента на молоко и молочную продукцию, а именно: на предварительно расфасованные масло и сыр отсутствовала информация, в соответствии с ст.36 ФЗ № 88 для потребителя. На ответственное лицо наложен штраф и выдано предписание.