

В ходе внеплановой проверки точки общественного питания «Кулинария» ИП Козлова А.В. в г.Горно-Алтайске, специалистами Роспотребнадзора по Республике Алтай установлено, что предприниматель при изготовлении и реализации продукции допускает грубые нарушения санитарных требований. Не проводит контроль за степенью готовности изделий из мяса и птицы, за соблюдением температурного режима мытья кухонной посуды. В помещениях кулинарии не соблюдается поточность технологических процессов, допускается встречные потоки сырья и посетителей (для загрузки продуктов нет отдельного входа), не оборудована бактерицидная лампа в зоне порционирования готовых блюд. Помещения предприятия не оборудованы приточной вентиляцией, отделаны материалами, не поддающимися влажной уборке и дезинфекции. Косметический ремонт помещений не проведен.

В связи с тем, что наличие выявленных нарушений создает угрозу здоровью посетителей кулинарии, Роспотребнадзором в отношении предпринимателя вынесен протокол о временном запрете деятельности, материалы переданы в суд, которым 02 апреля принято решение о приостановке деятельности предприятия общественного питания сроком на 15 суток.

Уважаемые предприниматели! Во избежание подобных ситуаций, при организации бизнеса, особенно связанного с оборотом пищевой продукции, необходимо уделять максимум внимания соблюдению санитарных требований, осуществлять постоянный контроль их выполнения, так как от этого зависит здоровье ваших потребителей!