

В ходе внеплановой проверки предприятия специалисты территориального отдела Роспотребнадзора по Республике Алтай в Кош-Агачском районе установили, что на объекте не созданы условия для соблюдения требований личной гигиены персоналом и посетителями. Отсутствуют умывальные раковины, мыло, полотенца. Туалет для персонала находится в неудовлетворительном состоянии. Туалет для посетителей и вовсе не предусмотрен. Прилегающая к предприятию территория не благоустроена, уборка территории не проводится. Стены помещений кухни оклеены обоями, что не позволяет проводить их мытье и дезинфекцию. Влажная уборка помещений проводится некачественно. Разделочный инвентарь не промаркирован, используется посуда с отбитыми краями. Для мытья посуды предусмотрены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды, однако посуда моется в тазах. На продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления блюд, предприниматель не смогла представить документы, подтверждающие их качество и безопасность. При хранении продуктов в холодильнике не соблюдается товарное соседство. На предприятии нарушается поточность технологических процессов, не ведется документация. Кроме этого, установлено, что к работе допущены работники, не имеющие подтверждения о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения. Производственный контроль на предприятии не проводится, не контролируется качество воды, реализуемой продукции.

Выявленные нарушения представляли непосредственную угрозу здоровью посетителей кухни, поэтому специалистами территориального отдела принято решение о применении в отношении предприятия временного запрета действия с дальнейшей передачей материалов в суд, которым принято решение о приостановлении деятельности халяль кухни «Ризык» сроком на 12 суток. Предполагается, что за отведенной время предприниматель устранить все имеющиеся нарушения.

Уважаемые потребители, при выборе объектов для питания, обращайте внимание на санитарное состояние предприятия, условия хранения готовой продукции. Неопрятность помещений, отсутствие условий для мытья рук, должны настораживать потребителей в отношении безопасности принятия пищи. Помните, что плановому надзору Роспотребнадзора предприятия торговли и общественного питания подвергаются не чаще, чем один раз в три-четыре года. В остальное время контроль выполнения санитарных требований должен осуществляться предпринимателями самостоятельно. Если при посещении кафе, закусочной, столовой и т.д. вы видите нарушений, обращайтесь в Роспотребнадзор по Республике Алтай с письменным обращением, в этом случае специалисты службы вправе провести внеплановую проверку предприятия и пресечь нарушения.