

В совещании с предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания, приняла участие представитель Роспотребнадзора Лариса Старосвет, которая выступила с информацией по вопросу обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в предприятиях общественного питания г. Горно-Алтайска.

В ходе своего выступления она отметила, что услугами общественного питания ежедневно пользуется огромное число потребителей, при этом оборот пищевых продуктов является одним из наиболее потенциально опасных сфер потребительского рынка, отраслевые особенности которого обуславливают необходимость принятия мер, обеспечивающих безопасность этих услуг для широкого круга потребителей.

Учитывая все вышеизложенные факты, Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай разработан план мероприятий по улучшению санитарно-эпидемиологического состояния объектов торговли и общественного питания. План включает в себя не только жесткие меры административного воздействия, но и проведение совещаний с руководителями предприятий в целях предупреждения нарушений санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей.

На контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай состоят 265 предприятий общественного питания (из них в городе Горно-Алтайске 88), 1770 предприятий продовольственной торговли, в том числе 358 предприятий мелкорозничной торговли, которые функционируют в помещениях торговых центров, рынков, ярмарок.

За 8 месяцев 2015 года специалистами Роспотребнадзора проверено 497 пищевых объектов, из них 35 предприятий общественного питания (при этом 15 в плановом порядке, 20 – внеплановые проверки). В г. Горно-Алтайске проверено 24 предприятия общественного питания, при этом выявлено и устранено 2142 нарушений санитарно-эпидемиологических требований, что свидетельствует об отсутствии у хозяйствующих субъектов не только соответствующих знаний, но и надлежащей ответственности перед обществом при осуществлении потенциально опасной для здоровья человека деятельности. Представитель Роспотребнадзора отметила, что 65 % нарушений относятся к текущим и не требует материальных затрат:

- в проверенных объектах не проводится производственный контроль в соответствии с разработанной программой производственного контроля,

- не осуществляется контроль за качеством реализуемых готовых блюд и качеством фритюрного жира, применяемого для жарки кулинарных изделий.

- не контролировался температурно-влажностный режим хранения продуктов и температурный режим на рабочих местах персонала

- не соблюдаются требования технических регламентов таможенного союза

- не соблюдаются санитарные требования при производстве и реализации готовых блюд и кулинарных изделий.

- не соблюдаются условия хранения и реализации готовых блюд и кулинарных изделий (пища готовится на несколько дней, хранится вне холодильного оборудования, а перед подачей разогревается в микроволновой печи.

- не соблюдается технология приготовления блюд, правила товарного соседства, обработка сырых и готовых продуктов производится на одном столе;

- используются продукты с истекшим сроком годности, с отсутствием сопроводительных документов, с явными признаками порчи, в предприятиях общепита и торговли снято с реализации 23 партии продуктов, объемом 75 кг.

- не контролировался уровень шума от музыкального сопровождения.

- предпринимателями допускается транспортировка продовольственных пищевых

продуктов совместно с непродовольственными товарами. Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) не выделяется специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами. Водители-экспедиторы, грузчики не имеют при себе личные медицинские книжки, работают без спец. одежды.

Лариса Владимировна подчеркнула, что все нарушения подтверждались лабораторно.

При исследовании в текущем году готовых блюд в предприятиях общественного питания:

на санитарно-бактериологические показатели нестандартность составила 5,6 % (исследовано 285 проб, 16 не соответствуют гигиеническим нормативам, в 2014 г нестандартность составила - 7,8 %.);

на санитарно-химические показатели продукции, вырабатываемой в ОП - 6,1 % проб оказались нестандартными (исследовано 99 проб, 6 не соответствовали гигиеническим требованиям), в 2014 г. нестандартность составила 9 % (исследовано 245 проб, 22 не соответствуют гигиеническим нормативам;

на качество термической обработки – 10,0 % показали несоответствие гигиеническим нормативам (из 60 проб не прожаренными оказались 6 образцов) в 2014 нестандартность составила 6,5 %.

Представитель Роспотребнадзора по Республике Алтай обратила внимание участников совещания на увеличение количества обращений от потребителей на качество услуг общественного питания. За истекший период 2015 года с жалобами на некачественное оказание услуг общественного питания в Роспотребнадзор обратились 13 человек. По всем обращениям проведены проверки. Среди нарушителей предприятия общественного питания быстрого обслуживания предпринимателей Абабковой И.В. (киоски беляши и горячая выпечка), ИП Костюк (кафе «Блинная сковорода»), ИП Джумашевой (киоск куры гриль), ИП Ахметовой (Беляшная), ИП Лущикова (киоск Беляшная), ИП Алехиной (киоск Беляшная). Часть перечисленных предприятий по

материалам Роспотребнадзоров приостановлена судами.

Кроме этого, Лариса Старосвет акцентировала внимание предпринимателей на недопустимость регистрации торговых точек в качестве предприятий общественного питания для осуществления торговли алкогольной продукцией в ночное время. К сожалению, такие примеры распространены среди предпринимателей в Горно-Алтайске. При этом реализация алкогольной продукции осуществляется без соблюдения требований санитарного законодательства: деятельность по оказанию услуг общественного питания осуществляется в не оборудованных помещениях, при отсутствии водоснабжения и канализации, туалетов с раковинами для мытья рук посетителей и персонала, при отсутствии столов и стульев для посетителей.

В летний период практически на всех объектах общепита некачественно проводятся дезинсекционные мероприятия, посетители отмечают наличие мух, предприятия не закрываются на санитарные дни, а проводят обработку при наличии продуктов в складских и производственных помещениях, не ограничивают доступ насекомых в обеденные помещения.

Так же при открытии летних кафе увеличивается число жалоб на шум от использования звукового сопровождения от летних кафе, что негативно сказывается на здоровье людей, проживающих возле кафе.

За выявленные нарушения Федерального закона от 30.03. 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 16 дел о привлечении к административной ответственности направлены на рассмотрение в суды (для решения вопроса об административном приостановлении деятельности), из них принято решение о приостановлении деятельности в отношении 13 предприятий общественного питания на срок от 6 до 90 суток. На должностных лиц предприятий общественного питания г. Горно-Алтайска наложено 24 штрафа на сумму 120000 тыс. руб.

В заключение выступления, представитель Роспотребнадзора по Республике Алтай напомнила требования СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

По итогам совещания принято решение, в которое вошли предложения Роспотребнадзора по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в предприятиях общественного питания.