

Многочисленные нарушения санитарного законодательства послужили основанием приостановления деятельности предприятия «японская кухня «Фудзияма» в с.Майма.

Поводом для внеплановой проверки Роспотребнадзора по Республике Алтай кухни послужила жалоба жителей с.Майма на признаки пищевого отравления после употребления роллов, приобретенных в предприятии.

В ходе проверки предприятия установлено, что персоналом не соблюдаются требования к режиму мытья столовой посуды, в помещениях отмечено наличие мух, не проводится производственный контроль качества выпускаемой продукции, регулярная текущая уборка помещений, ремонт. Отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность используемых пищевых продуктов. Не ведется необходимая документация (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.). У поваров не пройден медицинский осмотр и гигиеническое обучение.

В ходе лабораторных исследований готовой продукции, изготовленной в предприятии, в пищевом продукте «Филадельфия опаленная» обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

Выявленные нарушения представляли угрозу здоровью потребителей и могли послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и не инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Поэтому специалистами Роспотребнадзора принято решение о временном запрете деятельности японской кухни «Фудзияма» в с.Майма и передаче материалов в Майминский суд, которым по результатам рассмотрения материалов принято решение о приостановлении деятельности предприятия сроком на 20 суток.