

Потребитель пожаловался в Роспотребнадзор по Республике Алтай, что при употреблении печенья, изготовленного в кондитерском цеху «Феерия», он чуть не сломал зуб о посторонний в предмет. При детальном рассмотрении предмет оказался камешком. На основании обращения потребителя специалистами Роспотребнадзора проведена внеплановая проверка кондитерского цеха, расположенного в г.Горно-Алтайске. Установлено, что руководитель предприятия не выполняет обязательные требования санитарного законодательства и действующих санитарных правил.

На предприятии не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах Системы анализа опасных факторов и критических точек контроля - [ХАССП](#). Согласно требованиям п. 12.1 СП 2.3.4.3258-15 СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах Системы анализа опасных факторов и критических точек контроля - [ХАССП](#) (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

На предприятии не проводится производственный в том числе лабораторный контроль - проверка качества сырья. Не обеспечено тщательное перебирание изюма с целью удаления посторонних примесей, вследствие чего допущено попадание постороннего предмета (камня) в печенье.

Не вывешены на рабочих местах соответствующие инструкции и рецептуры по всем операциям технологического процесса производства полуфабрикатов.

Роспотребнадзором по Республике Алтай приняты меры по пресечению выявленных нарушений. На индивидуального предпринимателя наложен административный штраф. Дано предписание об устранении выявленных нарушений. По истечении срока, установленного для исполнения требований предписания, будет проведена повторная проверка.

За повторные нарушения санитарного законодательства, деятельность предприятия может быть приостановлена.

Уважаемые руководители юридических лиц и индивидуальные предприниматели, помните, санитарные требования разработаны с целью предупреждения нанесения вреда здоровью потребителей товаров, работ, услуг. Лишь строгое соблюдение требований санитарного законодательства позволит сохранить здоровье ваших потребителей, предупредит наложение на предприятие и должностных лиц штрафных санкций и сохранит положительный имидж вашего предприятия.