

Согласно положениям Федерального закона № 294, надзорные органы имеют право проверять предприятия не чаще, чем один раз в три года. Таким образом, ответственность за санитарное состояние объектов, в том числе и мясоперерабатывающей промышленности, переведена на бизнес, на самих хозяев. Они сами должны в рамках производственного надзора осуществлять контроль за санитарным состоянием своих объектов и проводить лабораторные исследования качества производимых продуктов, т.е. сами себя контролировать. Сейчас служба Роспотребнадзора не должна оформлять никаких заключений на вид деятельности в сфере производства пищевых продуктов. Если юридическое лицо или индивидуальный предприниматель захотел открыть предприятие, он лишь обязан уведомить Роспотребнадзор об этом, а затем открывается и работает. Поэтому сегодня представители службы Роспотребнадзора не могут точно назвать количество объектов мясоперерабатывающей промышленности, и не знают как они работают.

Важным фактором, оказывающим влияние на качество и безопасность продуктов питания, является санитарное состояние объектов пищевой отрасли. За текущий период 2011 года Роспотребнадзором по Республике Алтай проведены проверки в отношении 8 предприятий мясоперерабатывающей промышленности. При проведении надзора были выявлены нарушения:

- несвоевременно проводятся ремонтные работы в производственных помещениях предприятий (СП СПК «Мясная лавка»)
  
- нарушается поточность технологического процесса производства (ООО «Метелица»);
  
- в неудовлетворительном санитарном состоянии содержатся колбасные цеха, на предприятиях нарушаются правила санитарной обработки оборудования и мелкого инвентаря;
  
- бытовые помещения не оборудованы по типу санпропускников, не во всех оборудованы душевые помещения, бельевые для чистой и грязной санитарной одежды.

- наиболее часто встречающиеся нарушения санитарных правил, которые повторяются при проведении почти каждого мероприятия по контролю - не маркируется уборочный инвентарь, перед входом в производственные помещения отсутствуют коврики, смоченные дезинфицирующим раствором, уборка помещений, мытье проводится некачественно, отсутствует дез. раствор для обработки рук, не организуется раздельное хранение личной и санитарной одежды, в складском помещении осуществляется хранение предметов, не используемых в производстве, нарушаются требования к хранению сырья (хранится в таре поставщика в производственном цехе, не соблюдается температурный режим хранения, нарушены сроки годности), не соблюдаются сроки прохождения медицинского осмотра, гигиенической подготовки, не проводится обеспечение персонала достаточным количеством санитарной одежды, санитарных головных уборов, обуви.

- при транспортировании мясных изделий, выявлены нарушения: отсутствуют личные медицинские, грузчики-экспедиторы работают без спецодежды, не осуществляется маркировка на спецтранспорте, внутренняя поверхность транспорта не подвергается ежедневной влажной уборке.

В результате допущенных нарушений за 9 месяцев 2011 г. удельный вес продукции мясоперерабатывающих предприятий, не соответствующей нормативам по микробиологическим показателям составил – 8,9% (из 90 исследованных проб-9 не соответствуют требованиям) (в 2010 г. - 12%), по санитарно-химическим показателям – исследованные образцы соответствуют требованиям. Продукция, не отвечающая гигиеническим нормативам, регистрировалась у ООО «Метелица» из 5 продуктов – 3 нестандарт, СП СПК «Мясная лавка»- из 27- 6 нестандарт.

Также при проведении проверок объектов торговли, выявляются факты реализации продукции местных производителей без этикеток (маркировочных ярлыков), без наличия декларации.

Сложившаяся ситуация на рынке производства и оборота пищевой продукции обусловлены тем, что предприятия обладают низкой материально-технической базой; недостатком квалифицированных кадров; изношенностью оборудования; нарушаются технологические процессы производства продукции; ослабленный производственный контроль за качеством выпускаемой продукции.

С целью улучшения качества выпускаемой и реализуемой продукции на территории Республики Алтай индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, осуществляющим производство мяса и мясопродуктов необходимо:

- принять исчерпывающие меры по соблюдению требований санитарного и ветеринарного законодательства при производстве, хранении, переработке, транспортировке мяса и мясной продукции;
  
- разработать планы мероприятий по техническому переоснащению производства, минимизации влияния человеческого фактора на качество производимой продукции;
  
- обеспечить своевременное повышение уровня профессиональных знаний и гигиенической подготовки работников, занятых в сфере производства и реализации мясной продукции;
  
- усилить систему производственного контроля за соблюдением санитарных требований на предприятиях с назначением ответственных лиц за состояние этого контроля.