

На контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай состоят 265 предприятий общественного питания, это рестораны, кафе, столовые, бары, закусочные, предприятия быстрого обслуживания (беляшные, чебуречные, шашлычные, летние кафе).

В 2011 году проверено 72 предприятия общественного питания, при этом проведено 32 обследования предприятий в рамках плановых выездных проверок и 60 обследований в рамках внеплановых выездных проверок. Число выявленных при проверках нарушений санитарно-эпидемиологических требований - 898.

Внеплановые проверки предприятий общественного питания проводились на основании жалоб потребителей и направлены были на те предприятия, где грубо нарушаются требования санитарного законодательства.

Количество обращений от потребителей на качество услуг общественного питания увеличивается. Если в 2010 году с жалобами на некачественное оказание услуг общественного питания обратилось 58 человек, в 2011 году количество жалоб возросло до 62. Факты, указанные в заявлениях потребителей, при проведении надзорных мероприятий подтверждаются.

Среди нарушителей предприятия общественного питания быстрого обслуживания, предпринимателей Абибулаева А. Глебова Д.В., Костюк В.В., ООО «Фор Трейд» Олчоновой О.О., Тедевой В.Б, Каланаковой А.М, Иминова К.К., Третьяковой Н.А. (летнее кафе «Надежда»), Абабкова В.И. (пр. Коммунистический, 33/5), Сарычева А.А.

(р-н озера Манжерок), Прудниковой Н.В.(киоск «Куры-гриль» р-н Жилмассив), Зяблицкой Е.В. (киоск «Куры-гриль» с. Майма, разъезд), ООО ПКФ Уют» (шашлычная, р-н Жилмассив), ООО «Галант» (пивная на степенях национального театра), Сухова А.А. (кухня «Евразия»).

В проверенных объектах не проводился 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 контролировался уровень шума от музыкального сопровождения, не соблюдались санитарные требования при производстве и реализации готовых блюд и кулинарных изделий, отсутствовало необходимое технологическое и холодильное оборудование. В летнее время на территории ярмарок в Майминском районе организована работа предприятий общественного питания, которые осуществляли деятельность по оказанию услуг общественного питания без наличия соответствующих условий. В кафе «Алтай-Аил» ИП Каланаковой А.М. осуществлялось приготовление готовых блюд и кулинарных изделий с нарушениями требований санитарного законодательства (отсутствие холодной и горячей воды, канализации, условий для мытья рук персонала и посетителей, отсутствие условий для обработки сырья и готовой продукции, условий для мытья посуды).

Как выяснилось, по соседству с аилом, все лето работал киоск «Русская кухня», в котором также осуществлялось приготовление 1 и 2 блюд, производилась выпечка с аналогичными нарушениями как в «Алтай-Аил». И опять же вмешательство сотрудников Роспотребнадзора прекратило деятельность данной точки.

На территории ярмарки в с. Манжерок была организована деятельность летнего кафе ИПБЮЛ Бильдина В.М. Установлен шатер, в котором оборудованы обеденные столы и стулья для посетителей, пол в летнем кафе отсутствует, вместо него земля. При отсутствии водоснабжения и канализации осуществлялось приготовление плова, 1 и 3 блюд. Не созданы условия для обработки и мытья посуды, инвентаря, оборудования, условия для мытья рук персонала, в наличии только один рукомойник. Работники не имели медицинских книжек, санитарной одежды.

Имели место обращения потребителей и на стационарные предприятия общественного питания. Выявлялись нарушения при проведении проверок в кафе «Зайтуна», столовой «Ларчик», столовых ГАГУ, кафе «Эрдине», кафе ООО «Идеал», закусочной «Тройка»,

столовой «Подсолнух», кафе «Чуй-Оозы», кафе «Ажу», кафе «Ак-Бом» (Онгудайский район), кафе «Виктория» (с. Шебалино), кафе «Арафат» (с. Чемал).

Проведенные проверки выявили многочисленные нарушения санитарных требований:

- 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;

- отсутствуют условия для первичной обработки сырья – специально оборудованные цехи, моечные ванны с подводом холодной и горячей проточной воды;

- не соблюдаются правила личной гигиены работниками, отсутствуют для этого раковины для мытья рук с подводом холодной и горячей воды, мыло, полотенца, не созданы условия для соблюдения поточности технологических процессов.

Все выявленные нарушения подтверждаются лабораторно. При исследовании готовых блюд на санитарно-бактериологические показатели нестандартность составила 5,6 % (исследовано 838 проб, 47 не соответствуют гигиеническим нормативам), на санитарно-химические показатели -9 % (исследовано 245 проб, 22 не соответствуют гигиеническим нормативам), на качество термической обработки – 10,4 % (из 182 проб кулинарных изделий не прожаренными оказались 19 образцов). В смывах на пищеблоках с чистой посуды, оборудования, рук персонала в 149 (4,3 %) случаях обнаружена кишечная палочка, исследовано 3479 смывов;

На некоторых предприятиях общественного питания (Улаганский, Кош-Агачский районы) нет в наличии водопровода и канализации. При лабораторном исследовании используемой воды для хозяйственно-питьевых нужд выявлено 16 проб (5,4 %) не соответствующих гигиеническим требованиям.

До сих пор не наведен порядок в кафе «Околица» ООО ПКФ «Айрон» (с. Союзга), «Эрдине» (при въезде в республику), «На вираже», (с. Усть-Сема), «Алина», «Березка», «Талай», «Айсурса», «Смак» (Шебалининский район), «Фара», «Придорожное», «Подвальчик», кафе-бар «Семинский перевал», «Ажу», «Место встречи», «Армат» (Онгудайский район), где имеются лишь надворные уборные, как для посетителей, так и для персонала, что является грубейшим нарушением санитарного законодательства и говорит о низкой санитарной культуре владельцев заведений (кафе, расположенные вдоль Чуйского тракта, посещаемые туристами и гостями республики, больше всего в летнее время

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.

Выявлены продукты с истекшим сроком годности, с отсутствием сопроводительных документов, с явными признаками порчи, в предприятиях общепита снято с реализации 45 партий продуктов, объемом 127 кг.

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. Внеплановые проверки, проведенные с городской прокуратурой и осмотр транспортных средств на посту ГИБДД при въезде в Республику Алтай показали, что зачастую транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов не всегда чисты и не всегда в исправном состоянии (транспорт ООО «Алып», ОПХ «Горно-Алтайское», ИП Майер О.В., ИП Кисилев, ИП Тойдонов, ИП Каличикова Н.А., ООО «Прайд-А», ООО «Квит», ООО «Квант»). В соответствии же с требованиями санитарных правил транспортные средства ежедневно должны подвергаться мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицироваться средствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы не где захотели, а в специализированном предприятии, где созданы для этого необходимые условия. Водители-экспедиторы, грузчики не имеют при себе личные медицинские книжки, работают без спец. одежды.

За выявленные нарушения Федерального закона от 30.03. 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в отношении должностных лиц возбуждены 87 дел об административном правонарушении, наложены штрафы на сумму 148, 3 тыс. руб.

39 дел о привлечении к административной ответственности направлены на рассмотрение в суды, из них принято решение о приостановлении деятельности 21 предприятия общественного питания на срок от 6 до 90 суток. Наложено 18 административных штрафов. Выдано 93 предписания об устранении нарушений санитарного законодательства.

В очередной раз напоминаем, что руководители предприятий общественного питания должны приложить все усилия для того, чтобы обеспечить выполнение требований санитарных правил всеми работниками организаций и создать необходимые условия для соблюдения санитарных правил при приеме, производстве, хранении и реализации продукции гарантированного качества.

В Управление Роспотребнадзора по РА направлять информации с предприятий общественного питания об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов. О подобных случаях становится известно либо из жалоб, либо из лечебных учреждений при поступлении больных с признаками отравлений либо инфекционных заболеваний. А ведь эта информация необходима для принятия оперативных решений, направленных на предупреждение причинения вреда жизни, здоровью людей, окружающей среде.

Организация качественного производственного контроля и своевременное информирование органов Роспотребнадзора о тех или иных нестандартных ситуациях, принятие своевременных управленческих решений позволит избежать осложнения санитарно-эпидемиологической обстановки в предприятиях общественного питания.