

Специалистами территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай в Онгудайском районе приняты меры по приостановлению деятельности пекарни, где производство хлеба осуществляли в антисанитарных условиях.

Поводом для проверки хлебопекарни индивидуально предпринимателя Кудачиновой Л.И. стало обращение потребителя-гостя региона, который с удивлением обнаружил в булке хлеба шерстяной предмет размером со спичечный коробок с неприятным запахом. Отправившись за «правдой» в хлебопекарню, потребитель был крайне удивлен, в каких условиях изготавливают хлеб. В целях пресечения деятельности, создающей угрозу здоровью потребителей, турист вынужден был обратиться в Роспотребнадзор с жалобой.

Внеплановая проверка хлебопекарни, проведенная специалистами Роспотребнадзора полностью подтвердила доводы потребителя. Осмотром установлено, что в нарушение требований Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также в нарушение требований Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», предъявляющим требования к пищевым продуктам, продовольственному сырью, а также к технологиям их производства, в хлебопекарне производство хлеба осуществлялось без учета требований к условиям поточности технологических процессов: для всех технологических и хозяйственно-бытовых нужд предприятия, в том числе и для мытья рук сотрудников использовалась единственная раковина с подводкой холодной и горячей воды. Отсутствовали дезинфицирующие растворы для обработки рук и индивидуальные полотенца (или электросушители) для рук, окна в помещении не оборудованы легко снимаемыми защитными сетками от насекомых, в помещениях в качестве источников освещения используются люминесцентные лампы, большинство из которых не имеет защитной арматуры, часть люминесцентных ламп в светильниках отсутствует; в производственном помещении не оборудована приточно-вытяжная вентиляция в соответствии с требованиями действующих норм и правил, где также осуществляют еще и просеивание муки, тем самым создавая повышенное содержание мучной пыли на рабочем месте. В помещении для хранения готовой продукции и в бытовом помещении для персонала стены покрашены водоэмульсионной краской, которая при любом контакте стирается - стены местами грязные, розетки и выключатели также грязные.

Все допущенные нарушения законодательства не случайны, так как работают в хлебопекарне лица, не прошедшие санитарно - гигиеническую подготовку и аттестацию и кроме того не прошедшие медицинский осмотр в 2017 году (допуск по состоянию

здоровья просрочен).

В связи с тем, что выявленные нарушения создают непосредственную угрозу жизни и здоровью людей, угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых пищевых отравлений, специалистами Роспотребнадзора в отношении предприятия применен временный запрет деятельности с последующей передачей материалов административного дела в Онгудайский районный суд для принятия решения.

25 октября 2017 года судом принято решение о приостановлении деятельности хлебопекарни принадлежащей индивидуальному предпринимателю Кудачиновой Л.И. в с. Онгудай на 30 суток. За указанный срок предпринимателю надлежит устранить все имеющиеся нарушения.

Уважаемые предприниматели! Помните! Санитарные требования разработаны в целях предупреждения возникновения угрозы здоровью потребителей, лишь строго их соблюдение позволит выпускать безопасную, качественную продукцию, завоевать доверие покупателей и избежать административных санкций.