

**Типичные нарушения требований санитарно -
эпидемиологического законодательства, выявленные при
проверке предприятий торговли**
*Бацукова Н.Л. (Охрана труда. Торговля, №1 (13), январь-март,
2017 г., с. 95-101)*

Осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства на предприятиях торговли (в т.ч. на продовольственных рынках) проводится в ходе плановой или внеплановой проверки в соответствии с перечнем контрольного списка вопросов по чек-листу.

При проведении проверок учреждениями санитарно-эпидемиологической службы проверяющий руководствуется Указом Президента РБ от 16.10.2009 № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», Законом РБ от 07.01.2012 № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также Инструкцией о методах и способах проведения проверок Министерством здравоохранения Республики Беларусь, органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 января 2010 г. № 83 (далее - Инструкция № 83).

ОСНОВНЫЕ ТНПА

Основной перечень вопросов, подлежащих проверке на предприятиях торговли, с целью контроля выполнения требований законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указаны в следующих ТНПА:

- Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией», утвержденные постановлением Министерства

здравоохранения Республики Беларусь от 28 августа 2012 г. № 132 (далее - СанПиН № 132);

- Санитарные нормы и правила «Требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 сентября 2012 г. № 151 (далее - СанПиН № 151);

- Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (с изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2015 г. № 32);

- Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119;

- Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195, с дополнением и изменениями, утвержденными постановлением

Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 июля 2014 г. № 56;

- Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 апреля 2014 г. № 29;

- Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32, с изменениями и дополнением, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2015 г. № 32;

- Санитарные нормы, правила и Гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011г. № 110;

- Санитарные нормы и правила 10 124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Санитарные нормы, правила и Гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, эксплуатации систем горячего централизованного водоснабжения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2009 № 142;

- Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к системам централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 сентября 2014 № 69;
- Технический кодекс установившейся практики (ТКП) 45-2.04-153-2009 (02250) «Естественное и искусственное освещение»;
- «Санитарные правила об организации и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 августа 2002 г. № 54, с изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 4 февраля 2009 г. № 12.

МЕТОДОЛОГИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК

Способы и методы проведения проверок изложены в главе 3 Инструкции № 83.

При этом используются методы документальной и фактической проверки.

Наиболее часто выявляются нарушения при проведении фактических проверок.

Чаще всего в ходе проведения проверки предприятий торговли используют следующие способы (методы): использование чек-листа (контрольного списка вопросов); изучение (проверка) информации и документов (их копий); оценка действующей системы обеспечения и управления качеством, в частности системы НАССР; проверка наличия работников соответствующей квалификации, необходимых помещений и оборудования; оценка соответствия помещений и оборудования требованиям НПА и ТНПА.

НАИБОЛЕЕ ТИПИЧНЫЕ НАРУШЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Основные нарушения на предприятиях торговли, выявленные при проведении санитарно-эпидемиологического надзора, касаются нарушений СанПиН № 132, а именно:

- п. 3 - не организован и не проводится производственный контроль за санитарным состоянием всех производственных, вспомогательных и бытовых помещений, торгового и холодильного оборудования, тары, инвентаря, корзин и тележек для покупок, корзин для внутренней транспортировки пищевой продукции (перемещения товаров), условиями приема, хранения и реализации пищевых продуктов, соблюдением правил личной гигиены и др.;
- п. 7 - территория не содержится в чистоте (территория организации не благоустроена, своевременно не очищается от снега и льда с проведением противогололедных мероприятий, около контейнеров для мусора находятся коробки и бытовой мусор);
- п. 14 - не выделены места для хранения инвентаря по уборке территории (он хранится совместно с уборочным инвентарем);
- пп. 23-25 - в некоторых холодильных камерах, вспомогательных помещениях отсутствует исправное искусственное освещение и осветительная арматура;
- п. 44 - не все вспомогательные помещения обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению (помещение моечной используется для хранения пищевых продуктов; помещение для хранения упаковочного материала и упаковки используется как склад для хранения уборочного инвентаря, непродовольственных товаров; помещения для подготовки товаров к реализации используются для хранения тары, пищевой продукции); помещения для подготовки пищевой продукции к реализации используются не по назначению (помещение для подготовки гастрономических товаров используется для хранения корма для животных; помещение для молочно-жировых продуктов - для хранения этикеток, оторванных от транспортной тары; помещение для рыбы - для

хранения безалкогольных напитков; упаковочный материал находится в помещении для подготовки птицы и птицепродукции и сырого мяса, продукты питания для детей раннего возраста - в помещении для хранения пресервов, овощи - в помещении для расфасовки конфет и др.);

- пп. 10, 47 - в местах выгрузки-погрузки вин, сахара и др. (спиртохранилище, склад, производственный цех) отсутствуют навесы для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков;
- п.54 -осуществляется продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке в условиях, не исключающих возможность контакта непродовольственных товаров с пищевой продукцией как при хранении, так и при реализации (корм для животных хранился совместно с мясными полуфабрикатами);
- п.59- полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений торговых предприятий не поддерживаются в исправном состоянии и имеются на поверхности полов выбоины и неровности, что является фактором риска возникновения производственного травматизма, стены и полы местами были покрыты черной плесенью, имелись потеки от атмосферных осадков, осыпавшаяся штукатурка и краска;
- п. 60 -при уборке не всегда используются влажные методы, а преимущественно сухие с использованием веника; не всегда своевременно убираются последствия пролитого или просыпанного пищевого продукта;
- пп. 62, 63 и 68 - нерегулярно проводится санитарная обработка и дезинфекция поверхностей, стен, потолка производственных, вспомогательных и бытовых помещений. Потолки, стены, двери и ручки дверей не содержатся в чистоте, что может создать угрозу загрязнения пищевой продукции;
- пп. 69 и 99 - поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией в применяемом оборудовании были изготовлены из материалов, не предназначенных для контакта с пищевыми продуктами (тележки для внутреннего перемещения продукции, поверхности стеллажей, поддонов

застланы клеенкой, картоном, деревянными настилами); не поддерживаются в исправном состоянии; не подвергаются мойке и дезинфекции.

Оборудование не промаркировано с указанием его назначения и не используется по назначению (одни и те же тележки для перемещения используются как для перемещения пищевой продукции, так и непродовольственных товаров, продукции с признаками порчи и др.), не содержится в чистоте;

- пп. 72, 74, 84-86 - перед входом в тамбур туалетов не предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость ее снятия или защиты надеванием поверх санитарной одежды халата; в туалетах для работников отсутствует держатель для туалетной бумаги; умывальные раковины не обеспечены антисептиком для обработки рук и моющим средством; для уборки и дезинфекции туалетов не выделен специальный инвентарь, имеющий сигнальную маркировку и место для его хранения; не выделена ткань для уборки вентилях водопроводных кранов туалетов, ручек и протирания затворов дверей, спусковых ручек смывных бачков унитазов и поверхностей, соприкасающихся с руками;
- п. 75 - не проводится своевременная уборка складского помещения и торгового зала после окончания рабочей смены и при необходимости в процессе работы (подтоварники и стеллажи в складском помещении загрязнены, имеются следы плесени с внутренней стороны; в торговом помещении под холодильными витринами пыль, грязь);
- пп. 76, 79-81 - торговый объект не обеспечен в достаточном количестве уборочным инвентарем (во всех помещениях используются только веники); инвентарь для уборки помещений различного назначения не имеет маркировки с указанием его назначения (не отличается по цветовой гамме от другого инвентаря); помещение для хранения уборочного инвентаря не оборудовано сливом для грязной воды; не созданы условия

для промывания, обработки средствами дезинфекции, просушивания и хранения в чистом виде уборочного инвентаря после окончания уборки; для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок используется ветошь (тряпки);

- пп. 77 и 78 - ступени лестничных клеток, кабины подъемников (лифтов) не очищаются и не промываются по мере загрязнения, не содержатся в чистоте;
- пп. 82, 83 - не созданы условия для промывания моющими средствами, обрабатывания средствами дезинфекции и ополаскивания горячей водой по окончании работы емкостей для сбора пищевых отходов (пластмассовые бачки не содержались в чистоте, на них не было этикеток); бытовые помещения ежедневно по окончании работы не убираются, не содержатся в чистоте;
- п. 91 - хранение пищевых продуктов, принесенных из дома, организовано в бытовых помещениях, а не в комнате приема пищи;
- п. 92 - во вспомогательных и бытовых помещениях обнаружено наличие следов жизнедеятельности грызунов;
- п. 96 - содержание и эксплуатация оборудования в помещениях по подготовке пищевой продукции к продаже, производственных столов в торговом зале для взвешивания рыбы, мясных полуфабрикатов не соответствует требованиям санитарных норм и правил (не содержатся в чистоте);
- пп. 98-100, 109 - применяется оборотная тара, полимерные мешки, бывшие в употреблении; инвентарь и тара не промаркированы с указанием назначения; отсутствует маркировка разделочных досок и ножей в соответствии с пищевой продукцией для которой они предназначены;
- п. 99 - внутренняя поверхность холодильного оборудования загрязнена, не содержится в чистоте, имеются остатки пищевых продуктов;

- пп. 114, 116 - не соблюдаются требования ТНПА по мытью инвентаря ручным способом, проводится ополаскивание торгового инвентаря горячей проточной водой при температуре 55°C, для просушивания его не везде оборудованы специальные полки, решетки; не созданы условия для очищения, замачивания, обработки и промывания щеток и мочалок для мытья инвентаря, посуды, тары, для их просушивания и хранения в специально выделенном месте;
- пп. 119-121 - отходы, образующиеся в процессе подготовки к продаже и реализации пищевой продукции, не регулярно удаляются из помещений; сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, не производится в промаркированные емкости (отходы хранятся в картонных коробах, в оборотной таре в проходах совместно с доброкачественными пищевыми продуктами); условия хранения и удаления отходов производства не исключают возможность загрязнения пищевой продукции;
- п.123 - скоропортящаяся и особо скоропортящаяся пищевая продукция хранится вне холодильника (например, на поддонах на полу около холодильника хранилась молочная продукция при комнатной температуре, хотя установленная для этого норма - от +2°C до +6°C);
- п. 127 - не были сохранены до окончания сроков годности (хранения) товаров этикетки (ярлыки) на колбасные изделия и полуфабрикаты;
- п. 129 - при хранении пищевой продукции в магазине не были соблюдены правила товарного соседства и условия хранения (в складском помещении совместно хранились лук репчатый, яблоки, соль, печенье, конфеты; молочная продукция, готовые рыбные изделия, свежемороженая рыба выложены в холодильных витринах выше уровня максимальной загрузки);
- пп. 122, 130, 131, 179, 180 - не были изъяты из обращения и хранились в производственных, вспомогательных помещениях, коридорах, проходах совместно с доброкачественной продукцией пищевые продукты без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в

соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь (упакованные хлебобулочные изделия);

- п. 132 - пищевая продукция на складах хранится на стеллажах, изготовленных из материалов, поддающихся коррозии и не подлежащих мойке и дезинфекции, кроме того, в торговом зале на полу без подтоварников хранились сахар и мука в оборотной полимерной таре;
- пп. 134, 135 - используются в качестве оборотной тары для хранения пищевой продукции картонные коробки и приспособленная тара, которые не могут быть подвергнуты периодической мойке и дезинфекции;
- п. 137 - хлеб и хлебобулочные изделия хранятся в таре на полу без подтоварников, помещение захламлено и не содержится в чистоте;
- п. 153- проходы в производственных помещениях загромождены тарой, пищевой продукцией, непродовольственными товарами;
- пп. 154, 155 - перед подачей пищевой продукции в торговый зал не проверяется состояние упаковки, условия хранения и наличие маркировки (весовые полуфабрикаты реализовывались без упаковки производителя: выложены в полиэтиленовые пакеты без информации о наименовании продукции, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения; продукция была погружена в металлические контейнеры, на которые отсутствовали документы, подтверждающие предназначение их для контакта с пищевыми продуктами);
- п. 156 - взвешивание сырой и готовой к употреблению пищевой продукции не производилось отдельно (на одних весах взвешиваются колбасные изделия и фрукты);
- п. 158 - выкладка пищевой продукции в охлаждаемые витрины и охлаждаемые прилавки осуществляться без соответствующего оборудования - лотков, подносов, корзин и др. Также было отмечено выкладывание пищевой продукции непосредственно на дно витрины или охлаждаемого прилавка, при этом молоко и рыбная продукция

располагались на дне холодильника, а также замороженная курица и субпродукты в холодильнике на дне хранились без подноса;

- п. 159 - выявлены случаи вкалывания держателей ценников в пищевую продукцию, а также установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в толщу пищевой продукции;
- п. 160 - санитарный брак не собирается в специальную емкость с соответствующей маркировкой (хранится в картонных коробах, оборотной таре и др.);
- пп. 162, 163 - упаковочные операции не выполняются так, чтобы избегать загрязнения пищевой продукции и не обеспечивают сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки: работа без одноразовых перчаток либо повторная работа в одних и тех же одноразовых перчатках при работе с различными видами продукции и использование одноразовых перчаток на разделке колбасных изделий многократно; упаковочный материал хранится с нарушением требований ТНПА (совместно с запасом непродовольственных товаров, уборочным инвентарем; в торговом зале на рабочих местах продавцов - рядом с емкостями для мусора, рядом с моющими средствами, возле системы водоотведения); повсеместно для хранения изготовленной в цехах продукции используется бывшая в употреблении тара;
- п. 169 - на колбасных изделиях со вскрытой потребительской упаковкой отсутствует этикетка с датой и временем вскрытия;
- п.179 - нарушение температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов: кондитерские изделия в складском помещении хранились при температуре от +11°C (на складе) до +14°C (в торговом зале), условия хранения которых в соответствии с маркировкой на упаковке от +15 до +21°C; сельдь атлантическая хранилась при температуре +14°C при условии хранения в соответствии с маркировкой на упаковке от -2 до -8°C; ветчина и балык хранились при температуре -

3°C при условии хранения в соответствии с маркировкой на упаковке от +2 до +6°C;

- п. 180 - выявлены случаи торговли загнившими, испорченными, с нарушением целостности кожуры овощами и фруктами (лук репчатый, хурма, апельсины, киви, яблоки, груши, бананы, клубника);
- п. 182 - выявлено наклеивание стикеров с информацией о стоимости пищевой продукции на ее этикетку в местах, где указаны срок годности, дата изготовления, условия хранения, состав продукта;
- пп. 184, 188 - перевозка свежемороженой рыбы осуществляется в неспециализированном охлаждаемом или изотермическом транспорте без соблюдения режимов транспортирования;
- пп. 215, 216 - не все работники торгового предприятия своевременно представили медицинские справки, кроме того, в некоторых справках отсутствуют данные о прохождении работниками гигиенического обучения;
- пп. 219, 223, 224 - у работников организации, непосредственно участвующих в процессе обращения пищевой продукции, отсутствовал полный комплект санитарной одежды, а волосы не были подобраны под косынку или колпак, либо вообще отсутствовали головные уборы; санитарная одежда загрязнена; замена производится не ежемесячно и не по мере загрязнения; не созданы условия для сбора грязной санитарной одежды, ее стирка производится в домашних условиях (не представлены документы, подтверждающие проведение централизованной стирки).

НАИБОЛЕЕ ТИПИЧНЫЕ НАРУШЕНИЯ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ

При санитарно-гигиеническом обследовании продовольственных рынков выявлены следующие типичные нарушения СанПиН №151:

- на территории рынка за мясным павильоном наблюдается несанкционированная свалка упаковочного материала и тары; имеют выбоины асфальтового покрытия (нарушение пп. 7, 8);
- на территории во время работы рынка находились автотранспортные средства (нарушение п.9);
- водостоки и системы дождевого водоотведения засорены листвой (нарушение п.10);
- крыльцо и ступени при входе в закрытый рынок в зимний период покрыты коркой льда и не обработаны противогололедной смесью (нарушение п.10);
- переполнены урны около молочного павильона; на овощном торговом ряду отсутствует специальная емкость с крышкой для сбора пищевых отходов (нарушение пп.11, 12);
- отсутствует крытый навес на овощном торговом ряду, который расположен вне помещений рынка (нарушение п.14);
- отсутствует приспособление для очистки обуви перед входом с территории в административный корпус рынка (нарушение п.16);
- навес над разгрузочной платформой не перекрывает кузов транспортного средства при разгрузке товара (нарушение п.17);
- контейнерная площадка для сбора твердых отходов расположена на расстоянии 18 метров от административного корпуса рынка (нарушение п.19);
- на территории рынка не все умывальники для мытья рук и плодов имеют краны в рабочем состоянии (нарушение п.21, часть первая);
- светильники в помещении склада не обустроены специальной взрывобезопасной арматурой (нарушение п.28);
- оконные проемы со стороны улицы загромождены пустой тарой (нарушение п.30);
- на окне на складе установлено стекло, состоящее из нескольких частей (составное) (нарушение п.31);

- отверстие системы вентиляции в туалете не закрыто мелкоячеистой металлической сеткой (нарушение п.33);
- в помещении для разуба и обвалки мяса загрязнены стены; в моечных для оборудования и в моечных для уборочного инвентаря на полу и стенах имеется отбитая керамическая плитка; трапы системы водоотведения не имеют решетки (нарушение пп. 36-38);
- обнаружена плесень в углу на потолке в моечной для уборочного инвентаря (нарушение п.40);
- не все окна помещений крытого рынка оборудованы сетками для защиты от насекомых (нарушение п.42);
- двери в подсобном помещении выполнены из дерева (нарушение п.44);
- на складе повреждены стеллажи для хранения продукции, некоторые из них имеют следы коррозии (нарушение п.45);
- в туалете на территории рынка отсутствует в дозаторе жидкое мыло и антисептик для обработки рук; не работает электрополотенце для рук и отсутствуют полотенца разового пользования; табличка с надписью «Перед входом в туалет не забудьте снять санитарную одежду» сильно повреждена и плохо читаема (нарушение п.46);
- отсутствует вентиль на кране с подводкой холодной и горячей воды для ее забора при уборке помещений рынка (нарушение п.47);
- в туалете для работников имеются сколы керамической плитки на полу и стенах (нарушение п.48);
- отсутствует подводка горячей воды в специальном помещении для санитарной обработки уборочного инвентаря (нарушение п.52);
- не все моющие и чистящие средства имеют документы, подтверждающие их качество (нарушение п.54);
- уборочный инвентарь для туалета имеет плохо различимую стертую сигнальную маркировку и хранится совместно с инвентарем для уборки торговых помещений (нарушение пп. 55, 56);

- для хранения скоропортящейся продукции, подлежащей лабораторным исследованиям, имеется одна холодильная камера (нарушение п. 60);
- в помещении для разруба и обвалки мяса отсутствует подводка горячей воды (нарушение п. 61);
- торговые места продавцов рыбного торгового ряда загрязнены, в некоторых местах на полу обнаружены пищевые отходы (нарушение п.67, часть вторая);
- по окончании работы на рабочих местах продавцов обнаружена загрязненная тара (нарушение п.69);
- при реализации продукции используется эмалированная тара с наличием сколов эмали (нарушение п. 71);
- в холодильной камере молочного торгового ряда имеется неисправный термометр (нарушение п. 74);
- колоды для разруба мяса имеют сколы и глубокие трещины и не скреплены металлическими обручами (нарушение пп. 75, 76);
- в рыбном торговом ряду на некоторых рабочих местах продавцов для разделки продукции используют ножи и разделочные доски с маркировкой «мясо» (нарушение п. 77);
- поддоны и подтоварники для хранения молочной продукции не размещены на требуемом расстоянии от поверхности пола (нарушение п. 78);
- платформы весов в мясном торговом ряду своевременно не протираются, загрязнены остатками продукции (нарушение п. 79);
- несвоевременно удаляются из помещений крытого рынка пищевые отходы, что создает риск загрязнения продукции (нарушение пп. 80, 81);
- переполнены мусорные ведра в бытовых помещениях (нарушение п. 82);
- выявлена партия меда, реализуемая без документов, удостоверяющих его качество и безопасность (нарушение п. 83);
- в холодильной камере при хранении продукции нарушено товарное соседство: совместно хранится сливочное масло и сельдь атлантическая (нарушение п. 84);

- в молочном торговом ряду выявлена партия йогуртов с истекшим сроком годности, реализуемая совместно с доброкачественной молочной продукцией (нарушение пп. 85,89);
- в одной торговой витрине находятся мясные полуфабрикаты и колбасные изделия (нарушение п. 86);
- на складе для пищевой продукции хранится пустая тара (нарушение п. 87);
- в местах реализации хранение скоропортящейся молочной продукции осуществляется в неисправной холодильной камере (нарушение п. 88);
- реализуется сельдь в вакуумной упаковке, которая является вздутой, жир на брюшке рыбы ржавого цвета (нарушение п. 89);
- на таре поставщика сыровяленой колбасы отсутствуют этикетки до окончания реализации продукции (нарушение п. 90);
- в складском помещении обнаружена принятая на реализацию продукция (печенье) в загрязненной упаковке с нарушенной целостностью (нарушение п. 91);
- ящики с молоком стоят непосредственно на полу (нарушение п. 92);
- банки с тушенкой и стеклянные банки с соком в складском помещении располагаются в незатаренном виде непосредственно на полу (нарушение п. 93);
- охлажденное мясо (туши и полутуши) в подвешенном состоянии плотно прилежат друг другу и касаются стены; птица мороженая хранится не в таре поставщика (нарушение п. 94);
- между рядами ящиков с мороженой рыбой, уложенной в штабеля, отсутствует прокладка реек; в аквариуме с живой рыбой имеются особи снулой рыбы (нарушение п. 95);
- производится взвешивание замороженной рыбы непосредственно на весах, без применения упаковочного материала (нарушение п. 96);
- при отпуске покупателям развесного нерасфасованного печенья продавец не использует специальный инвентарь (нарушение п. 97);

- в охлаждаемой витрине творожные сырки выложены непосредственно на дно торгового подноса (нарушение п. 98);
- ценодержатели вкалываются непосредственно в глубь реализуемых колбасных изделий (нарушение п. 99);
- при реализации замороженной рыбы выявлено частичное подтаивание некоторых образцов, в связи с неисправностью низкотемпературного оборудования (нарушение п. 100);
- на открытых торговых местах рынка выявлены случаи реализации грибов и зелени непосредственно с земли под открытым солнцем (без использования столов, ящиков и пр.) (нарушение п. 101);
- реализация квашеной капусты осуществляется в одном торговом ряду со свежей зеленью (нарушение п. 102);
- осуществлялось переключивание пирожных из лотков поставщика в тару продавца (нарушение п. 105);
- осуществлялась реализация колбасных изделий в печатную макулатуру покупателя (нарушение п. 106);
- яйца реализовывались под открытым солнцем при температуре воздуха 25 градусов (нарушение п. 107);
- осуществлялась транспортировка продовольственных товаров (печенье) совместно с непродовольственными канцелярские товары (нарушение п. 114);
- при транспортировки партии ливерной колбасы не использовался изотермический транспорт (нарушение п. 115);
- у некоторых продавцов мясного торгового ряда была загрязнена санитарная одежда, санитарная одежда была выше колена и отсутствовал головной убор, прикрывающий волосы (нарушение п. 124);
- некоторые работники принимали пищу, не снимая санитарной одежды (нарушение п. 126);
- санитарная одежда была застегнута с помощью булавки (нарушение п. 127);

- выявлены случаи курения в бытовых и вспомогательных помещениях рынка, не предназначенных для курения (нарушение п. 130).

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЯ САНПИН

Нарушение Санитарных норм, правил и Гигиенических нормативов влечет наложение штрафа в размере до 30 базовых величин, на индивидуального предпринимателя - до 50 базовых величин, а на юридическое лицо - до 200 базовых величин (ст.16.8 Кодекса Республики Беларусь об административных правонарушениях).