О типичных нарушениях

В ходе проведения надзорных мероприятий за торговыми объектами типичными нарушениями требований санитарно-эпидемиологического законодательства являются:

**не содержание в чистоте** холодильного торгового оборудования

не соблюдение **условий хранения пищевой продукции**

использование торгово-технологического и холодильного оборудования с **дефектами целостности антикоррозийного покрытия**

реализация пищевой продукции с **истекшим сроком годности**

реализация продукции **без маркировки (**информации, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза)

снижен производственный контроль за соблюдением требований санитарных норм и правил.

В ходе проведения надзорных мероприятий за предприятиями общественного питания типичными нарушениями требований санитарно-эпидемиологического законодательства являются:

использование торгово-технологического и холодильного оборудования с **дефектами целостности антикоррозийного покрытия**

не ведется **температурно-влажностный контроль** в помещениях к которым предъявляются специальные требования к микроклимату

снижен **производственный контроль** за реализуемой пищевой продукцией

отсутствие контроля в части **сбора и утилизации пищевых отходов**

**не поддерживается в надлежащем состоянии** поверхности стен, полов производственных помещений (с наличием дефектов отделки)

Врач-гигиенист П.Л.Диваков