Как показали результаты прокурорского надзора в сфере соблюдения организациями торговли санитарных требований к обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов, качество продуктов питания, реализуемых в р.п. Шатки оставляет желать лучшего.

Проведенные в феврале 2010 года совместно с Роспотребнадзором проверки 9 торговых организаций выявили значительное количество нарушений санитарного законодательства и нарушений прав потребителей.

Что относится к самым распространенным нарушениям при реализации продуктов питания?

1. В каждом из 9 торговых павильонов выявлены факты реализации пищевых продуктов с истекшим сроком годности.

Такие просроченные продукты питания как сухие рыбные закуски, анчоус, супы в стеклянных банках, мясо птицы в стеклянных банках, чипсы, специи в бумажных пачках, приправа для вторых блюд, бульонные кубики, мак для выпечки, приправа для супа, сухарики, сгущенное молоко, фруктовая смесь, консервы с голубцами, каша быстрого приготовления, соль в пакете, арахис жареный в пакете, печенье в упаковке, десерт творожный, фруктовый батончик, ирис с шоколадом, шоколадный батончик, оливковое масло, подушечки с начинкой, горчица столовая, пиво, рулет бисквитный продавались с прилавков магазинов по истечению срока конечной реализации от 1 дня до 3,5 лет.

- 2. В ряде организаций торговли выявлены факты *реализации уцененных продуктов,* таких как бананы и сыр.
- 3. В большинстве из проверенных торговых точек нарушено товарное

Автор: Алексей Плотников 15.03.2010 16:49

соседство при котором осуществляется совместное хранение в морозильных камерах мороженых полуфабрикатов пельменей, кур, рыбы, свиной печени.

- 4. В более чем половине проверенных магазинах не промаркирован разделочный инвентарь.
- 5. В большинстве из проверенных торговых точек *отсутствуют подтоварники под продукты.*
- 6. В ряде организаций торговли *отсутствуют термометры и температурные* датчики в холодильных витринах для хранения молочной и мясной продукции.
- 7. В большинстве из проверенных торговых объектов не соблюдаются условия хранения продуктов.

Такие продукты как сельдь соленая, морковь маринадная по-корейски, килька пряного посола, скумбрия пряного посола для которых условия хранения предусмотрены от 0 до + 5

С хранятся при комнатной температуре частично на прилавке, частично на полу. Пресервы филе сельди с условиями хранения от 0 до - 8
С, икра лососевая зернистая, с условиями хранения от 4 до — 6 С хранятся при температуре +12 С на витрине с колбасными изделиями. Выявлен факт нарушения целостности улаковки крахмала картофельного (пакет разорван).
8. В ряде организаций торговли отсутствует график санитарных дней на 2010 год.
9. В ряде организаций торговли режим работы до сведения потребителя не доведен.
К каким наказаниям были привлечены лица, ответственные за обеспечение качества продуктов питания?
По постановлениям прокурора главным государственным санитарным врачом на должностных лиц и индивидуальных предпринимателей, допустивших правонарушения были наложены 13 штрафов на сумму от 500 до 5000 рублей по ст.ст. 14.4, 14.8 КоАП РФ.
Законодательством Российской Федерации предусмотрены и более строгие виды ответственности, вопрос о применении которых будет решаться в случае повторного выявления нарушений.
Когда же будет в наших организациях торговли цениться деловая репутация и доброе имя?
Прокурор района А.Г. Михров
Завестипна прокурора района А.В. Соговые
Помощини прокурора района М.В. Арцинбация