

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*

*соседство* при котором осуществляется совместное хранение в морозильных камерах мороженных 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 маринованная 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 упаковки 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 постановлению 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. Мокрош

Заместитель прокурора района А.В. Соловьев

Помощник прокурора района М.В. Арзыбаева

Помощник прокурора района Ю.В. Зудова