



Только к четырем из проверенных заведений общепита у ревизоров нет претензий.

В рамках мониторинга заведений общественного питания, который проводился из-за недавнего случая массового отравления в Киеве, сотрудники Госпродпотребслужбы посетили 103 заведения, причем 15 ресторанов не разрешили проводить у них мониторинг, — сообщил заместитель начальника Главного управления Госпродпотребслужбы в Киеве **Александр Овчаренко**.

По его словам, только у четырех заведений не было обнаружено никаких нарушений. Во всех остальных — нарушения были, причем 30% заведений решили временно прекратить работу до устранения недостатков в соответствии с рекомендациями работников Службы.

«Были выявлены случаи наличия рыбы без маркировки, то есть по документам покупают определенное количество рыбы у известной компании и под эти документы затем везут рыбу неизвестного происхождения, неизвестного производителя. Какого она качества, непонятно», — уточнил чиновник в эфире телеканала «112 Украина».

Он также добавил, что в отдельных случаях такая рыба поступала по всей сети ресторанов (10-15 заведений), и *«поставщик с непонятными документами поставляет рыбу по сети, это тысячи потребителей такой продукции».*

Овчаренко при этом добавил, что были случаи, когда неизвестного происхождения были что поставщик, что рыба. *«Приезжал такой себе парень в футболке и кедах, в полиэтиленовом пакете нес кусок лосося. Добрый день, я привез продукцию», —* рассказал он.

Среди выявленных нарушений были: отсутствие государственной регистрации мощностей; недостаточное количество производственных помещений (для того, чтобы потоки сырья и готовой продукции не пересекались); нарушались требования к технологическим процессам, когда, например, роллы делали в горячем цеху, где также чистили овощи; причем отсутствовало упорядоченное место для хранения инвентаря для протирки, места для мытья и дезинфекции.

По информации Госпродпотребслужбы, выявлены случаи хранения продукции, срок годности которой истек, с безопасной и качественной продукцией в одной холодильной камере; нарушение условий товарного соседства; неудовлетворительное санитарное состояние производственных помещений (грязь, потребность в ремонте); отсутствие контрольных приборов для измерения температуры в местах хранения сырья, отсутствие санитарных книжек у персонала и т.д.