

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИНСПЕКЦИЯ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

390023, Р.Ф. г. Рязань, ул. Новокасимовская, 14А

☎ тел/факс (4912) 28-22-68

ФГБОУ ВО РГАТУ

(кому предписывается)

г. Рязань, ул. Вишневая д. 35

ПРЕДПИСАНИЕ № 91/П

« 26 » сентября 20 16 г.

При проведении плановой выездной проверки Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева

(наименование проверяемого лица)

установлены следующие нарушения:

1) На входе и выходе из производственного помещения имеются приспособленные дезинфицирующие коврики – нарушение п. 6.1 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85); ст.ст 15; 18 Закона РФ от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

2) Все производственные и вспомогательные помещения предприятия находятся в неудовлетворительном состоянии. В углах стен и полов наблюдаются не отмытые и не очищенные участки накопившейся грязи. В тамбуре и в холле полы выложены плиткой между которой большие зазоры и трещины. Стены покрашены масляной краской местами отшелушившейся. В цехе обвалки, в цехе фаршевого составления, в формовочном и термическом цехах полы выложены плиткой, имеются сколы и выбоины, стены облицованы глазурованной плиткой, имеются сколы – нарушение п.п. 6.2; 6.5; 6.8; 6.10 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85); ст.ст. 15; 18 Закона РФ от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

3) В производственных помещениях, где производится выработка пищевых продуктов, не установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.) – нарушение п. 7.5 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85); ст. 15; 18 Закона РФ от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

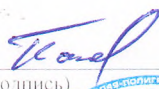
Предписывается:

1) На входе и выходе в производственное помещение оборудовать дезинфицирующие коврики в соответствии с Санитарными правилами для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85) в срок до 01.12.2016 года;

2) Все производственные и вспомогательные помещения предприятия (тамбур, холл, цех обвалки, цех фаршевого составления, формовочный цех, термический цех, цех упаковки, склад

дезинфицирующих средств, склад специй, мойка, помещения по типу санпропускника (санузел, раздевалка, душ) привести в надлежащее ветеринарно-санитарное состояние в соответствии с Санитарными правилами для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85) в срок до 01.03.2017 года;

3) В производственных помещениях, где производится выработка пищевых продуктов, установить стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.) в срок до 01.12.2016 года;



(подпись)

Попов А. Н.

(ФИО должностного лица выдавшего предписание)



(подпись)

Бышов Н.В.

(ФИО должностного лица получившего предписание)