

О контроле за качеством и безопасностью мясных продуктов

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области проводится постоянный контроль за качеством и безопасностью мясной продукции, так за первое полугодие 2022 году проведено исследований 651 пробы мяса и мясной продукции на микробиологические, 58 проб на санитарно-химические показатели, 55 проб на физико-химические показатели. По санитарно-химическим показателям нестандартных проб не обнаружено.

По микробиологическим показателям удельный вес нестандартных проб составляет 0,8 % и не превышает среднегодовое значение.

По физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность, выявление незаявленных консервантов), удельный вес нестандартных проб составляет 9,1 % и превышает среднегодовое значение, нестандартная мясная продукция выявлялась при проведении исследований в рамках национального проекта «Демография». По всем фактам выявления мяса и мясной продукции, несоответствующей требованиям Технического регламента, приняты меры по приостановлению реализации данной продукции. Изъято из оборота 12 партий мясной продукции, объемом 148 кг.

По фактам выявленных нарушений законодательства составлено 6 протоколов об административном правонарушении, наложено штрафов на сумму 640000 рублей, выдано 7 предписаний о приостановлении реализации несоответствующей продукции.

Информация о продукции, не соответствующей обязательным требованиям размещена на сайте Роспотребнадзора <http://www.rospotrebnadzor.ru/> в разделе «Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей».

Ситуация по надзору за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.

Рекомендации для населения.

Покупать мясо в специально оборудованных для этого торговых точках, в которых созданы правильные условия для его хранения и реализации (вентиляция, холодильное оборудование), а также поддерживается чистота и порядок.

Перед тем как покупать мясо на рынке или в магазине, оцените его внешний вид и цвет, состояние жира и сухожилий, консистенцию, запах.

Подробнее можно узнать на сайте www.здоровое-питание.рф .

Питайтесь правильно и будьте здоровы!

Присоединяйтесь к проекту «Здоровое питание» в социальных сетях!

<https://ok.ru/rpnzdorovoepitanie>

<https://vk.com/rpnzdorovoepitanie>

https://t.me/rpn_zdorovoepitanie

<https://invite.viber.com>