

О контроле за качеством и безопасностью мясных продуктов

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области за истекший период 2019 года проверено 8 мясоперерабатывающих предприятий, 5 птицеперерабатывающих предприятий, 9 предприятий оптовой торговли, 42 предприятия общественного питания, 123 предприятия розничной торговли.

По фактам выявленных нарушений законодательства наложено 276 штрафов, на сумму 2583750 рублей, 9 материалов направлено в суд для решения вопроса о конфискации продукции и административного приостановления деятельности.

В ходе надзорных мероприятий всего исследовано 508 проб, из них 255 проб на микробиологические показатели (13 проб не соответствовали требованиям), 146 - на санитарно-химические показатели, 52 – на физико-химические показатели (2 пробы не соответствовали требованиям), 46 – на наличие антибиотиков, 9 – на паразитологические показатели.

Основными нарушениями на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, розничной и оптовой торговли являются:

- оборот продукции без необходимой маркировки;
- оборот мясной продукции с истекшим сроком годности;
- отсутствие личных медицинских книжек у персонала;
- реализация пищевых продуктов при отсутствии товарно-сопроводительной документации;

-отсутствие производственного контроля;

-несоблюдение условий хранения продукции;

-неудовлетворительное санитарно-техническое состояние и содержание помещений и др.

При покупке мяса и мясной продукции рекомендуется обращать внимание на условия реализации продукции, содержание рабочего места и санитарной одежды продавца, целостность упаковки и внешний вид продукции, наличие необходимой информации о дате выработки, сроке годности. Покупатель вправе запросить у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции.

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