

О ВЫЯВЛЕНИИ НЕСТАНДАРТНОЙ ПРОДУКЦИИ

Санитарно-эпидемиологической службой продолжается проведение мероприятий технического (технологического, поверочного) характера по отбору образцов пищевой продукции, находящейся в реализации, в целях защиты потребительского рынка от небезопасной и некачественной продукции. По результатам испытаний выявлена **пищевая продукция, несоответствующая санитарно-эпидемиологическим требованиям:**

Овощная смесь «Микс № 9 Петро» упакована в среде инертных газов, вымыт, обсушен, готов к употреблению, масса нетто 150г, штриховой код 4811519000117, изготовитель: ООО производственная Компания «Правила вкусов», г. Минск, ул. Промышленная, 21Г, Республика Беларусь – не соответствует установленным требованиям по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП в 0,1 г, КМАФАнМ – 9×10^4 КОЕ/см³(г)).

Продукт жировой десерт глазированный с «Варенкой» торговой марки «Своя корова» массовая доля жира 23% с заменителем молочного жира, масса нетто 40 г., штриховой код 4620002688462, дата изготовления 31.07.2020, срок годности до 30.08.2020, изготовитель: ООО «РостАгроКомплекс», 141255 Россия, Московская область, Пушкинский район, шоссе Братовщина-Ельдигино, 6 км – не соответствует установленным требованиям по микробиологическому показателю (фактический показатель плесени» $1,6 \times 10^3$ КОЕ/г).



Крем с творогом и красной рыбой, масса нетто 120 г., дата изготовления 28.07.2020, срок годности 90 суток с даты изготовления, изготовитель: ООО «Азбука сыра», Могилевская обл., г. Чаусы, ул. Пионерская, 10-5 (адрес производства: Минская обл., Минский р-н, д. Тарасово, Тарасовский проезд, 2-1) – не соответствует установленным требованиям по микробиологическому показателю (фактический показатель «плесени» $1,4 \times 10^3$ КОЕ/г).

Халва подсолнечная ванильная дата изготовления 25.05.2020, срок годности 25.11.2020, штриховой код 4823092700926, изготовитель: «Кондитерская Фабрика «ДРУЖКОВСКАЯ», ул. Соборная, 30, г. Дружковка, Донецкая область, Украина, импортер в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибьюция», УНП 192606557, 220082, г. Минск, ул. Матусевича, д.20, пом.12/1 – не соответствует установленным требованиям по микробиологическим показателям (фактический показатель «плесени» – $8,6 \times 10$ КОЕ/г, при нормативном значении – не более 50 КОЕ/г).

«Спред растительно-жировой торговой марки «Румянцев и К» массовая доля жира 40%, дата изготовления 04.05.2020, срок годности при температуре от 0⁰С до +6⁰С включительно – 180 суток, от минус 1⁰С до минус 18⁰С – 270 суток, штриховой код 4665301020155, изготовитель: ИП Богачев Л.В., Россия, 301650, Тульская обл., г. Новомосковск, ул. Донская/Трудовые резервы, д.6/63, кв.40 (адрес производства: Россия, 301650, Тульская обл., г. Новомосковск, ул.Донское шоссе, д.7) – не соответствует установленным требованиям по микробиологическим показателям (фактический показатель «плесени» 3,3x10²КОЕ/г, при нормативном значении – не более 50 КОЕ/г, «дрожжи» 2,7x10³КОЕ/г, при нормативном значении не более 5,0x10²КОЕ/г).

Пастила «Андреевская» неглазированная ванильная с прослойкой мармелада со вкусом вишни, дата изготовления 26.07.2020, срок годности 5 месяцев, штриховой код 4620002560, изготовитель: ООО «Кондитерская фабрика Надежда», Россия, Псковская обл., ул. Л. Поземского, д.92, литер А, помещение 8, этаж 2 – не соответствует установленным требованиям по маркировке (в составе пищевой продукции не указан компонент, а именно – обнаружена пищевая добавка бензойная кислота в количестве 108 мг/кг).



Уважаемые покупатели!

При приобретении продуктов питания необходимо обращать внимание на сроки годности пищевой продукции, наличие маркировки с необходимой информацией (наименование товара, состав, пищевая и энергетическая ценность, условия хранения, дата изготовления, срок годности), состояние упаковки (упаковка должна быть целая без видимых дефектов), органолептические свойства продукции (запах, консистенция, внешний вид), условия хранения (соответствуют ли они требованиям, указанным на упаковке). Плодоовощная продукция не должна иметь нарушенной целостности кожуры и признаков порчи, консервы не должны иметь таких дефектов, как бомбаж, хлопуши, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи.