

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:**

Приправа для курицы, штриховой код 4815477004538, ТУ ВУ 192340348.001-2017, изготовлено 03.2020, годен до 01.2022, в упаковке весом 40 г, изготовитель: ООО «Гурмина», 220108, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Казинца, д.92, корп. 1,2 этаж, к.15; адрес производства 222750, Республика Беларусь, Минская область, Дзержинский район, г. Фаниполь, ул. Заводская, 25 – не соответствует установленным требованиям по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП (колиформы) в 0,01 г образца).



Дыня Гуляби свежая, страна происхождения Казахстан, урожай 2020 года, дата упаковывания 31.07.2020. срок годности с даты упаковывания 30 суток, температура хранения от +2⁰С до +7⁰С, влажность 85-90%, Изготовитель: ИП ADAL AGRO, Казахстан, Туркестанская область, Мактааральский район, Мактааральский с/с, с. Нурмухамеда Есентаева, ул. Бастау, 48/8, импортер в Республику Беларусь: ИП Стельмацкий Дмитрий Валентинович, Республика Беларусь, Минская область, Минский р-н, аг. Ратомка, ул. Березинская, д. 6 – не соответствует установленным требованиям по показателю «нитраты» (фактическое содержание составило 200 мг/кг при норме не более 90 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, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи.