

О ВЫЯВЛЕНИИ НЕСТАНДАРТНОЙ ПРОДУКЦИИ

В целях защиты потребительского рынка от небезопасной и некачественной продукции, санитарно-эпидемиологической службой республики проводятся мероприятия технического (технологического, проверочного) характера по отбору проб и образцов пищевой продукции, находящейся в реализации. По результатам лабораторных испытаний выявлена пищевая продукция, несоответствующая санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Сельдь филе-кусочки в масле «С дымком», масса нетто 180 г, штриховой код 4660002320399, дата изготовления 05.10.2020, срок годности 3 месяца. Изготовитель: ООО «Смоленская коллекция» Российская Федерация, г. Смоленск, ул. Индустриальная, 2; импортер в Республику Беларусь: ООО «Фауна», Минская область, г. Борисов, ул. Строителей, 22 – не соответствует установленным требованиям по микробиологическому показателю («дрожжи» – $5,5 \times 10^3$ КОЕ/г (см3), при нормативном значении – не более 100 КОЕ/г (см3)).



Кетчуп «Шашлычный» «ПЕЧАГИН». Первая категория. ГОСТ 32063-2013, штрих-код 4602009464485, дата изготовления 14.07.2020, условия хранения и срок годности от 0°C до +25°C 6 месяцев. Изготовитель: ООО «Олрос», 142304, Российская Федерация, Московская обл., г. Чехов, ул. Комсомольская, д.13А, пом. А № 2335; импортер в Республику Беларусь: ООО «ЕВРОТОРГ», г. Минск, ул. Казинца, 52А-22 – не соответствует установленным требованиям по содержанию сорбиновой и бензойной кислоты (фактическое содержание сорбиновой и бензойной кислоты 2,058 г/кг (1,3553 г/кг и 0,7027г/кг соответственно) при нормирующем значении не более 1,0 г/кг).

Фруктово-ореховая смесь сладкая в потребительской упаковке массой нетто 500г, штриховой код 4810948006516, дата изготовления: 09.07.2020 срок годности до 01.03.2021. Изготовитель: Частное производственно-торговое унитарное предприятие «Шалу», Республика Беларусь, 223053, Минская область, Минский район, д. Боровляны, ул. 40 лет Победы, 34-242, каб. 5. Адрес производства: 222850, Минская область, Пуховичский район, Руденский поселковый Совет, 1 – не соответствует установленным требованиям по микробиологическому показателю («плесени» – $3,6 \times 10^3$ КОЕ/г, при допустимом уровне – не более 5×10^2 КОЕ/г).



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, пробоины и сквозные трещины, деформация, др. признаки порчи.