**Серовский отдел Управления Роспотребнадзора контролирует качество и безопасность мясной продукции**

В текущем периоде 2020 года специалистами Серовского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области изъято из оборота некачественной продукции мяса и мясной – 3 партии, объемом 53 кг, птицеводческой продукции – 5 партий объемом 12 кг.

Мясная продукция браковалась по причине несоответствия требованиям нормативных документов по показателям качества, по причине нарушений правил маркировки, по причине отсутствия документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, по причине фальсификации.

Всего за вышеуказанный период было исследовано 279 проб мясной продукции по микробиологическим показателям (14 проб с неудовлетворительными результатами – 5%), 24 пробы по санитарно-химическим показателям (проб с неудовлетворительными результатами не выявлено), 24 пробы по физико-химическим показателям (3 пробы с неудовлетворительными результатами – 12,5%, в том числе по критериям фальсификации).

Надзорные мероприятия проводились на 9 объектах, нарушения установлены на 5 объектах (55%). Несоответствующая нормативным требованиям продукция изъята из оборота. По результатам проведенных надзорных мероприятий в отношении всех хозяйствующих субъектов, допустивших правонарушения, применены меры административного реагирования, в том числе в рамках Федерального закона от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», составлено 5 протоколов об административном правонарушении, виновные лица привлечены к административной ответственности в виде штрафов на общую сумму 70 тыс.500 рублей. Выданы предписания об устранении нарушений, разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда; предписания о приостановлении реализации продукции.

Информация о выявлении в обороте несоответствующей продукции направлена в адрес изготовителей (поставщиков) для проверки достоверности и в органы Роспотребнадзора по месту их нахождения для принятия мер.

Чтобы обезопасить себя от покупки некачественной мясной продукции, а также исключить случаи отравления или инфицирования от мясной продукции, потребители должны более внимательно относиться к выбору приобретаемой продукции: обращать внимание на внешний вид изделия, наличие необходимой информации о продукции (наличие маркировки с указанием состава, даты и времени изготовления, сроков годности, условий хранения и т.д.); правильно подходить к выбору торговой точки, где приобретается продукция (наличие вывески с наименованием предприятия, которое осуществляет торговлю, его реквизитов, времени работы и т.д.), обязательно обращать внимание на сроки годности продукции и не покупать товар с истекшими сроками годности.

Серовским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области продолжается контроль за качеством и безопасностью находящихся в обороте мяса и мясной продукции.

Исполнитель: главный специалист-эксперт Жданова Светлана Геннадьевна (8.34385) 3-77-71