

## **О контроле за качеством и безопасностью мясных продуктов в 2022 году**

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области проводится постоянный контроль за качеством и безопасностью мясной продукции, так за 2022 год проведено исследований 1628 проб мяса и мясной продукции на микробиологические, санитарно-химические и физико-химические показатели. По санитарно-химическим показателям нестандартных проб не обнаружено.

По микробиологическим показателям удельный вес нестандартных проб составляет 0,7 % и не превышает среднемноголетний показатель.

По физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность, выявление незаявленных консервантов), удельный вес нестандартных проб составляет 7,9 %, нестандартная мясная продукция выявлялась при проведении исследований в рамках национального проекта «Демография». По всем фактам выявления мяса и мясной продукции, несоответствующей требованиям Технического регламента, приняты меры по приостановлению реализации данной продукции.

По фактам выявленных нарушений законодательства приняты меры административного реагирования, выдавались предписания о приостановлении реализации несоответствующей продукции. Изъято из оборота 21 партия мясной продукции объемом 226 кг.

Информация о продукции, не соответствующей обязательным требованиям размещена на сайте Роспотребнадзора <http://www.rospotrebnadzor.ru/> в разделе «Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей».

### **Рекомендации для населения**

Покупать мясо в специально оборудованных для этого торговых точках, в которых

созданы правильные условия для его хранения и реализации (вентиляция, холодильное оборудование), а также поддерживается чистота и порядок.

Перед тем как покупать мясо на рынке или в магазине, оцените его внешний вид и цвет, состояние жира и сухожилий, консистенцию, запах.

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области продолжается работа по контролю за качеством и безопасностью мясной продукции.