**Роспотребнадзор контролирует качество и безопасность мясных продуктов. Итоги 2019 года**

Управлением Роспотребнадзора по РСО - Алания  обеспечено усиление контроля за качеством продуктов на полках магазинов, проводились надзорные мероприятия в рамках федерального государственного надзора за соблюдением требований 22 технических регламентов Таможенного союза.

За 2019 года проведено 397 проверок за соблюдением требований, установленных техническими регламентами Таможенного союза. Из них плановых проверок проведено 219 (55,2 % от общего числа проверок), а количество внеплановых проверок составило 178 (44,8 % от общего числа проверок). Проверки соблюдения требований ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»  проведены на 122 предприятиях торговли, общественного питания, пищевого производства. Наиболее частыми нарушениями требований технических регламентов Таможенного союза являлись:

- производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и ( или) информации;

- продажа товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг ненадлежащего качества или с нарушением установленных законодательством Российской Федерации требований.

Мясные изделия исследуются по показателям качества и безопасности. Исследования проводятся Центром гигиены и эпидемиологии в РСО - Алания, Всего в 2019 г. было проведено исследований проб мяса и мясной продукции:

- санитарно-химические показатели - 72;

- физико-химические показатели - 28;

- на наличие ГМО - 23;

- паразитологические показатели - 32;

- на антибиотики - 46;

- на радиоактивные вещества – 23.

Все пробы соответствовали требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

По микробиологическим показателям исследовано 286 проб, из которых  28 (9,7%)  не соответствовали  гигиеническим нормативам.