



Прес-служба Держспоживстандарту України

Протягом II кварталу 2010 року територіальні органи Держспоживстандарту України перевірили 13,472 тонн ковбасних виробів під час виробництва та оптової торгівлі на загальну суму 457,453 тис. грн. **Вимогам чинної нормативної документації (НД) не відповідало 5,82 тонн продукції (43 %) на загальну суму 176,078 тис. грн.**

Всього за звітний період проведено 112

первинних перевірок на підприємствах різних форм власності, на 94 з них виявлено порушення вимог НД. Із них під час виробництва перевірено 107 підприємств, на 91 з яких виявлено порушення, під час оптової торгівлі – 5 підприємств, на 3 виявлено порушення.

Основні порушення, встановлені під час перевірок:

- на 17 підприємствах продукція не відповідала вимогам НД за органолептичними показниками (невідповідна форма і в'язка батонів, нерівномірне перемішування фаршу, наявність грубої сполукової тканини, невідповідний розмір шпику тощо);
- на 11 підприємствах виявлені порушення за фізико-хімічними показниками (завищений вміст масової частки вологи, крохмалю);
- на 55 підприємствах незадовільне або відсутнє транспортне та споживче

маркування (не вказані повна адреса підприємства, відсутні позначки «З ГМО» чи «Без ГМО», номер партії виробництва, склад сировини, дата виготовлення, назва продукції; неправильно зазначені інформаційні дані щодо харчової цінності 100 г продукту тощо);

- на 20 підприємствах порушувалась періодичність контролю, був відсутній чи проводився не в повному обсязі контроль готової продукції за показниками безпеки;
- рецептура закладки сировини порушувалась на 11 підприємствах;
- на 21 підприємстві порушувалась періодичність контролю або не повною мірою контролювалися органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники;
- відсутня або в незадовільному стані нормативна та технологічна документація на 18 підприємствах;
- на 3 підприємствах встановлено факт випуску й реалізації продукції всупереч забороні;
- на 24 підприємствах виявлено порушення метрологічних норм і правил;
- на 8 підприємствах незадовільний вхідний контроль сировини та допоміжних матеріалів.

Основними причинами порушень були

- невиконання керівництвом та відповідальними особами підприємств вимог НД щодо контролю готової продукції за якісними показниками та за показниками безпечності;
- незабезпеченість НД на сировину та готову продукцію; порушення технологічної дисципліни під час виробництва;
- порушення рецептури закладки сировини, в результаті чого в готових виробах була завищена масова частка вологи, крохмалю, жиру, а також виявлено вміст генетично модифікованої ДНК сої;
- незадовільна організація технологічного контролю під час виробництва продукції, через що в ковбасах був нерівномірно перемішаний фарш, а шматки шпику були більшими за норму;
- незадовільна організація періодичного контролю; невиконання вимог законодавчих та нормативних документів щодо споживчого та транспортного маркування; незадовільне метрологічне забезпечення виробництва.

За результатами проведених протягом II кварталу 2010 року Держспоживстандартом перевірок виробництва та оптової торгівлі ковбасними виробами 94 суб'єктам господарювання видано приписи про усунення порушень; 30 підприємствам видано 42 приписи про заборону реалізації 42 партій продукції; 48 підприємствам видано 78 приписів про заборону реалізації 78 видів продукції; 90 підприємствам винесено 110 постанов про накладення штрафів на загальну суму 130,618 тис. грн. за реалізацію

невідповідної продукції.