



Главное управление
организации торгов
Самарской области



ИНСТРУМЕНТ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



2021 год


webtorgi.samregion.ru

Фронтальная проверка Общественной палаты Самарской области в 2018 году выявила случаи поставки фальсифицированных молочных продуктов в образовательные и социальные учреждения Самарской области.

Отсутствие у заказчиков профессиональных знаний в области качества продуктов питания.

Отсутствие у заказчиков складских помещений, позволяющих хранить 2–3-дневный запас продуктов питания (выбор: прими некондицию или голодные дети)





Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области
(Управление Роспотребнадзора по Самарской области)

География Матвеева проезд, д.1, г. Самара, 443079
Тел: (846) 260-38-25, Факс: (846) 260-37-09
E-mail: завед@rosnaboard.ru, http://www.fed.spb.ru/rospotrebнадзор/ru
ОКПО 7677168, ОГРН 1056316019935,
ИНН/КПП 631600983/631601001

Руководителю Главного управления
организации торгов Самарской
области

Катиной Н.И.

ул. Склиренко, 20,
г. Самара, 443068

№ 11.2019 г. № 63-00-03/08-44/1/2019
от

О пищевой продукции, не соответствующей обязательным требованиям

Уважаемая Наталья Игоревна!

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области (далее – Управление), информирует о выявлении пищевой продукции, не соответствующей обязательным требованиям, а именно: масла сливочного производства ООО «СТАЙЛ» (ОГРН 1176313100424; ИНН 6317121929), адрес местонахождения: 443099, г. Самара, ул. Крупской, д. 1 литера А, комната 219.

Качество поставляемых продуктов





АПЕЛЬСИНЫ



Хорошее качество

Допускаются:

- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера;
- незначительные повреждения, вызванные градом или трением, погрузо-разгрузочными работами, а также дефекты кожуры, вызванные насекомыми;
- мякоть плода должна быть совершенно здоровой;
- дефекты кожуры не должны влиять на сохранность фруктов;
- сорт I: допускается 10% от общего количества, которые не соответствуют требованиям этого сорта, но которые отвечают требованиям сорта II.



Дефекты кожи – потертости



Зеленоватая окраска на плодах до 1/5 поверхности



Градобоины



Дефекты кожуры – серебристый налет



Удовлетворительное качество

Допустимые дефекты	Нормы допуска дефектов на поверхности плода	Нормы допуска дефектов на партию
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	от 10 до 30% поверхности плода	допускаются 1 шт. на 1 ящик весового апельсина и 1 шт. на 5 упаковок фасованного апельсина
выраженная морщинистость; плоды с отставанием кожуры; очень мягкие плоды	–	
темные пятна (рис. 1)	не более 3% поверхности плода	допускаются в совокупности до 10% по счету или весу в партии весового товара и максимально 1 шт. на упаковку 1 кг
и 2 шт. на упаковку 2 кг фасованного товара		
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	5–10%	
небольшие нажимы без повреждений мякоти	–	
потертости (рис. 8)	до 10% поверхности плода	
плоды с дефектом окраски	до 1/2 поверхности	допускается максимально 1 шт. на 4 ящика весового товара, для фасованного – не допускается
рубцы поверхности плода	более 30% поверхности плода	
темные пятна (рис. 1)	более 30% поверхности плода	
большие нажимы с повреждением мякоти	3–30% поверхности плода	
выступающие «пупки» (рис. 6); внутренние «пупки» (рис. 7)	–	не более 10% в партии
дефекты формы	–	не более 10% в партии



Темные пятна (рис. 1)



Пробка, природное образование (рис. 3)



Дефекты формы (рис. 5)



Выступающие «пупки» (рис. 6)



Сухие повреждения кожуры (рис. 4)



Внутренние «пупки» (рис. 7)



Потертости (рис. 8)

✗ Недопустимое качество

Не допускаются:

- с остатками прилипшей земли, химических веществ;
- загнившие;
- плесневелые;
- нецелые;
- с механическими повреждениями с проникновением в мякоть;
- с вдавленными коричневыми пятнами правильной формы;
- застуженные;
- пораженные заболеваниями и вредителями.



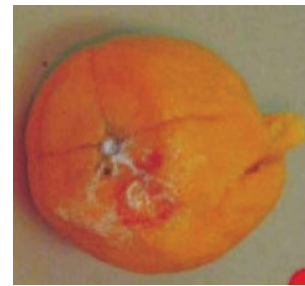
Бурая гниль



Кислая гниль



Зеленая плесень



Загнив



Белая гниль



Темные пятна более 30% поверхности



Голубая гниль



Фитофтороз



БАНАНЫ

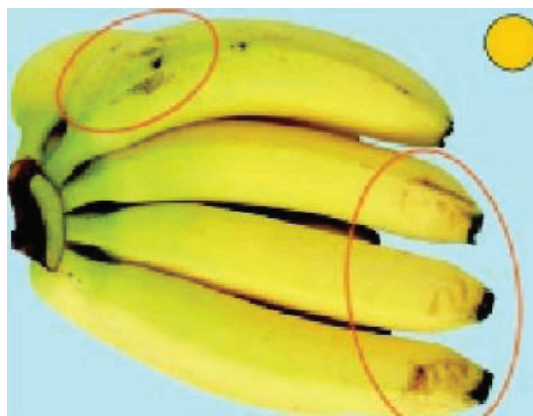
(таблица цветности)



равномерно зеленые (снятые с дерева и предназначенные для транспортировки и закладки на дозаривание (газацию))	зелено-желтые, которые начинают процесс дозревания	желто-зеленые. Будут готовы к реализации через 10 часов	желтые с зеленым носиком. Оптимальная фаза для реализации. 3–4 дня до наступления фазы 7	равномерно желтый цвет. Срок реализации менее 10 часов	желтые с коричневыми пятнами. Принимать и реализовывать в этой фазе запрещено
--	--	---	--	--	---

! Удовлетворительное качество

- содержание бананов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5%;
- поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические, а также повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями на одном плоде общей площадью не более 2 кв. см;
- содержание плодов с подтеками (пятнами) латекса: площадью не более 10 кв. см – не нормируется;
- площадью более 10 кв. см – не более 2%.



Загрязнения латексом. Допускается до 5% в партии



Единичные рубцы, не проникающие в мякоть

✘ Недопустимое качество

Недопустимые дефекты:

- подмороженные;
- застуженные;
- «сваренные»;
- гнилые и загнившие;
- с наличием сухой или влажной гнили;
- раздавленные;
- перезревшие.



Загнив носиков



Гребневая гниль и гниль плодоножки



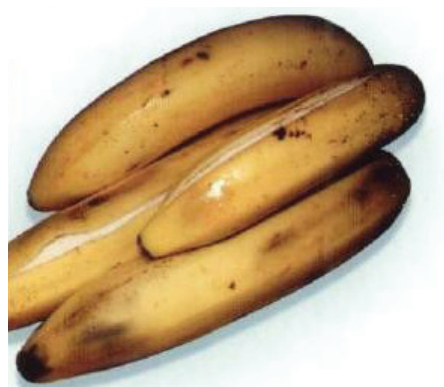
Шейковая гниль, сопровождающаяся отваливанием плодов



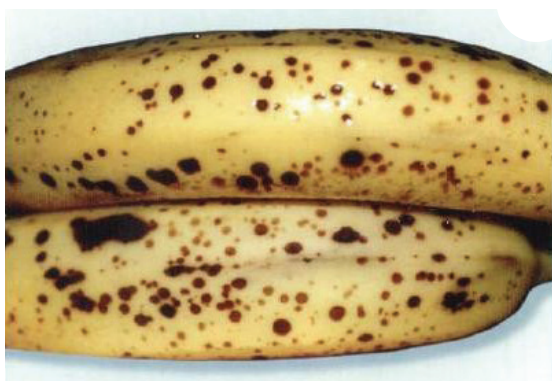
«Вареные» бананы



Застуженные (справа) и здоровые (слева) бананы



Растрескивание кожуры после дозаривания



Антракноз банана (латентный)



Антракноз банана (нелатентный)



ГРУШИ



Хорошее качество

Плоды:

- целые;
- чистые;
- свежие на вид;
- без повреждений сельхозвредителями;
- допустимо легкое повреждение плодоножки;
- мякоть должна быть светлой и чистой, достаточно плотной, без червоточин, внутренних некрозов или разложения тканей;
- физиологически вызревшие, но не перезревшие;
- стадия спелости определяется цветом покровной окраски и/или плотности мякоти.



Удовлетворительное качество

Дефекты окраски:

не более 3 дефектов на одном плоде

- природная сетка;
- дефекты формы;
- поверхностные дефекты кожицы не более 2 кв. см;

до 10% в партии

- сухие рубцы или нажимы диаметром менее 10 мм;
- плоды изогнутой формы;
- поверхностные дефекты кожицы до 2,5 кв. см;
- плоды с более заметными нажимами площадью до 2,5 кв. см;
- градобоины глубиной до 3–5 мм;
- с зарубцевавшейся, треснувшей кожицей до 2,5 кв. см.



Недопустимые дефекты:

- плоды с остатками химических веществ;
- глубокие механические повреждения, проникающие внутрь плода до мякоти;
- загнившие, гнилые;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения;
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения);
- с внутренним некрозом;
- повреждения кожицы более 10% поверхности плода;
- уродливой формы;
- с выраженными градобойнами;
- с солнечными ожогами (уплотненное некротическое пятно коричневого цвета).



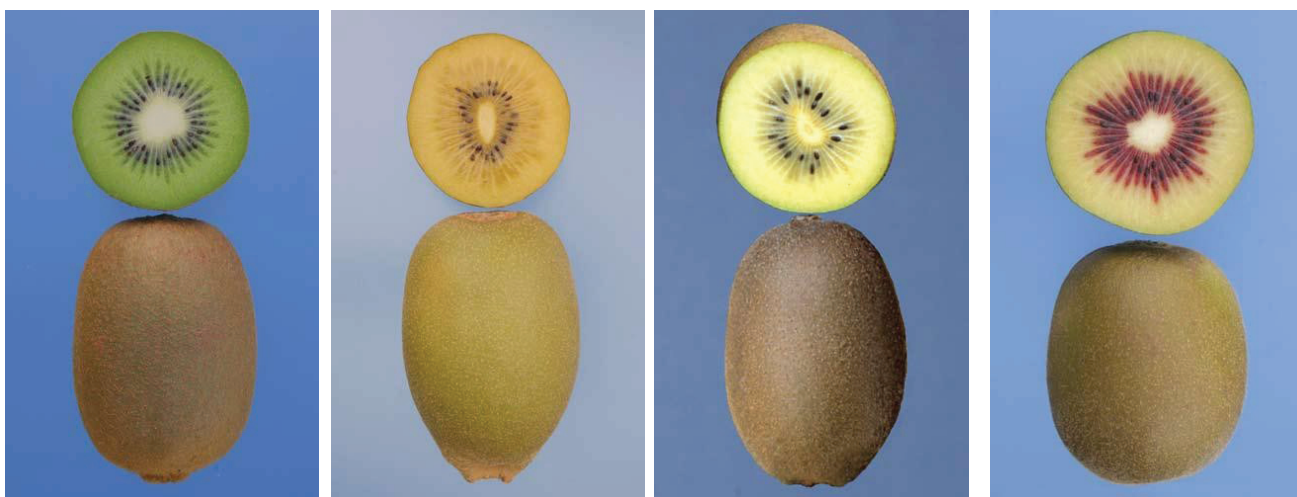


КИВИ



Хорошее качество

- чистые;
- плотные;
- окраска от бледно-зеленого до коричневого цвета;
- кожица тонкая, опушенная;
- овальной удлиненной формы;
- целые, плотные, здоровые, чистые;
- без механических повреждений.



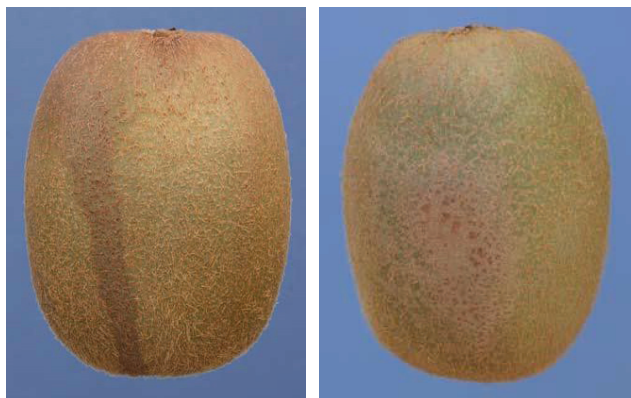
Удовлетворительное качество



Допускаются:

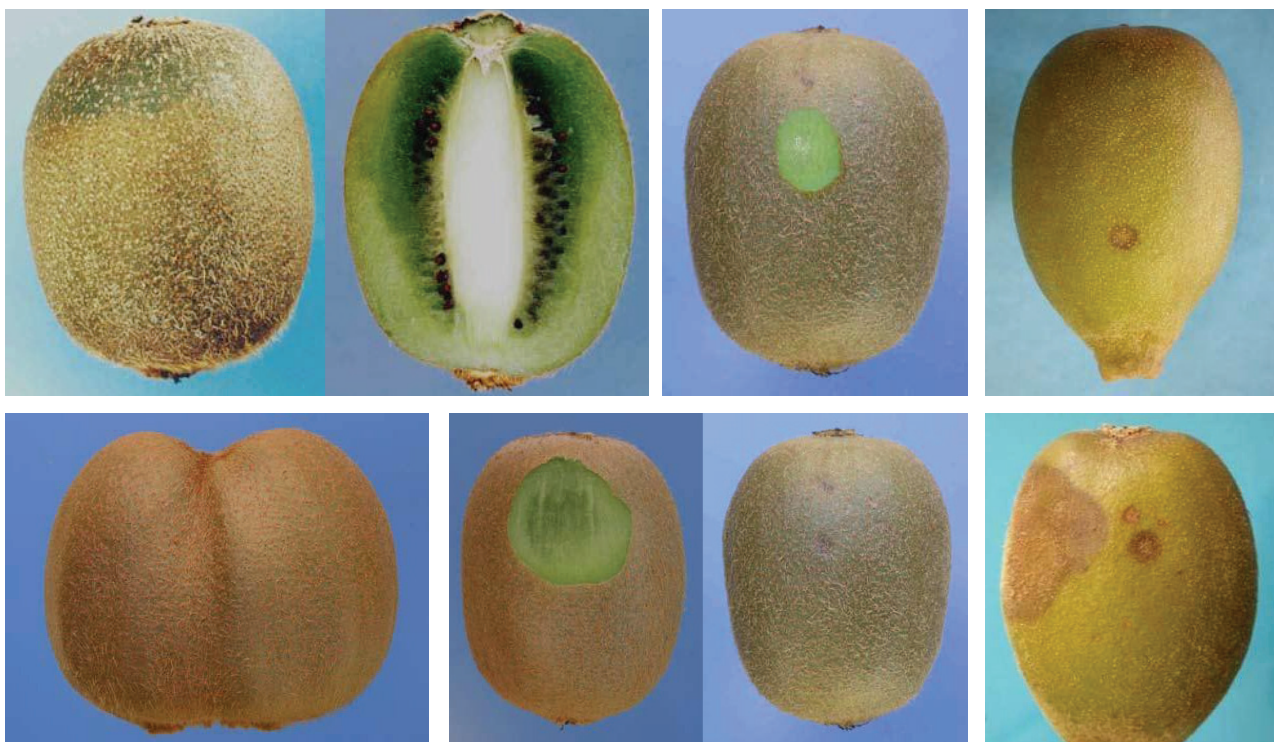
не более 10% в упаковке весового товара и не допускается в фасованном

- незначительные дефекты формы, окраски;
- дефекты кожицы общей площадью не более 1 кв. см;
- с коричневыми пятнами;
- с 2–3 выраженными рубцами;
- с поверхностными повреждениями кожицы до 2 кв. см;
- незначительно размягченные.



✗ Недопустимое качество

- поврежденные болезнями и насекомыми;
- сросшиеся;
- раздавленные;
- с сильными нажимами;
- с механическими повреждениями кожицы;
- с оголением мякоти;
- загнившие;
- подмороженные;
- увядшие;
- переспелые;
- незрелые;
- с ярко выраженными солнечными ожогами.





ЛИМОНЫ



Хорошее качество

- чистые;
- свежие на вид;
- плотные;
- с гладкой кожурой;
- с равномерным цветом окраски.

Допускаются:

- небольшие точечные рубцы;
- незначительные дефекты окраски;
- отдельные легкие зарубцевавшиеся потертости;
- нажимы;
- градобоины.



Удовлетворительное качество



«Прозелень» – новый урожай



Поверхностные «сухие» дефекты кожуры



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода



«Масляные пятна», не оказывающие существенного влияния на внешний вид



Темные точки в порах, сорт II, не более 10% в партии



Небольшие загрязнения в порах, сорт II, не более 10% в партии



Дефекты формы, развития, окраски плода, несущественно влияющие на внешний вид. Сорт II, не более 10% в партии

✘ Недопустимое качество



Механические повреждения (свежие)



«Масляные пятна»



Темный налет на кожуре



Темные пятна в виде язв



Сухие повреждения кожуры



Повреждение холодом



Зебровидность



Черная пятнистость



МАНДАРИНЫ

! Удовлетворительное качество



Сухие повреждения кожуры. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Потертости из-за трения при перевозке. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Следы от соприкосновения с веткой



Темный налет от грязи. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Легкий солнечный ожог



Зарубцевавшийся прокол. Сорт II, не более 10% в партии



Темные точки в порах. Сорт II, не более 10% в партии



«Масляные выделения». Сорт II, не более 10% плодов в партии

✗ Недопустимое качество



Голубая гниль



Солнечный ожог, существенно влияющий на внешний вид



Зеленый



Белая гниль



Сухая корка



Серьезные дефекты кожуры (грубая текстура)



Повреждение холодом



Следы от химической обработки



Механические повреждения (свежие)



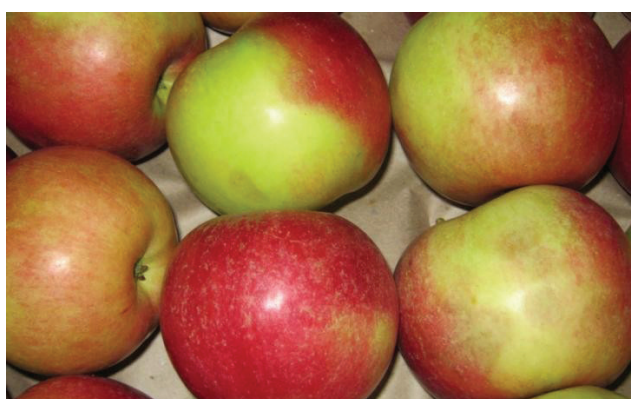
ЯБЛОКИ (РОССИЯ)

✓ Хорошее качество

- целые;
- чистые;
- без излишней влажности;
- без постороннего запаха и вкуса;
- типичные по форме и окраске для данного помологического сорта;
- без повреждений вредителями и болезнями;
- с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода;
- допускается тонкая, слабая сетка;
- оржавленность воронки, характерна для отдельных сортов яблок, не считается браковочным признаком.



Сорт Роял Гала



Сорт Айдаред



Сорт Джонаголд



! Удовлетворительное качество

Характеристика и норма для товарного сорта

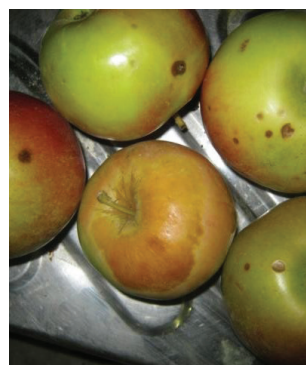
высший	первый	второй
допускаются очень незначительные дефекты кожицы	допускаются: <ul style="list-style-type: none"> ■ незначительный дефект формы; ■ незначительный дефект развития; ■ незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2 см в длину для дефектов продолговатой формы и 1 кв. см общей площади поверхности для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 0,25 кв. см 	допускаются: <ul style="list-style-type: none"> ■ дефекты формы; ■ дефекты развития; ■ дефекты окраски; ■ легкие повреждения площадью не более 1,5 кв. см; ■ дефекты кожицы, не превышающие 4 см в длину для дефектов продолговатой формы и 2,5 кв. см для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 1 кв. см

✘ Недопустимое качество



Не допускаются:

- пораженные серой гнилью;
- пораженные паршой,
- пораженные сажистым грибком,
- пораженные антракнозом;
- с остатками химических веществ;
- с глубокими механическими повреждениями, проникающими внутрь плода до мякоти;
- загнившие;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения (разложение тканей вокруг семенной камеры, побурение самих плодов);
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения).





КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

✓ Хорошее качество

Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.



! Удовлетворительное качество

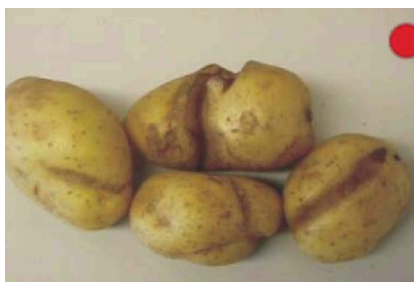
Незначительные рубцы на поверхности. Незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, не влияющие на сроки хранения и составляющие в сумме всех повреждений не более 10%.



✗ Недопустимое качество



Гниль



Глубокие механические повреждения



Земли более 1% в партии



Механические повреждения



Сухие рубцы



Позеленевшие клубни



МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ



Хорошее качество

- свежие, целые;
- здоровые, чистые;
- не увядшие;
- не треснувшие;
- без признаков прорастания;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них;
- размер по наибольшему поперечному диаметру 2,5–7,0 см.



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- с отклонениями по форме, но не уродливые;
- с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами корковой части;
- с поломанными осевыми корешками;
- наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1%.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- увядшие, морщинистые, запаренные, с признаками увядания (усыхания);
- подмороженные, замороженные;
- пораженные грызунами и иными сельхозвредителями;
- горькие на вкус;
- треснутые с открытой сердцевинной;
- с остатками химических веществ;
- сильно загрязненные землей;
- загнившие.





ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

(ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ, ПЕТРУШКА, УКРОП)

✓ Хорошее качество

Зеленый лук:

- целый, свежий;
- здоровый;
- незагрязненный;
- с аккуратно подрезанными корешками;
- не вялыми листьями;
- луковица должна быть плотной.

Пучки укропа, петрушки:

- чистые и свежие;
- с корешками или без корешков;
- без цветочных зонтиков или стеблей с пожелтевшими листьями;
- для укропа длина от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 15 см.

! Удовлетворительное качество

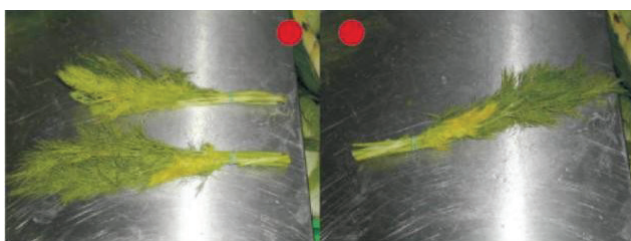
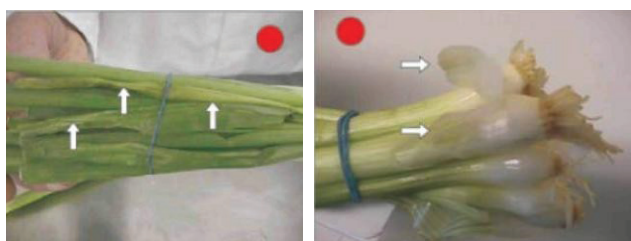
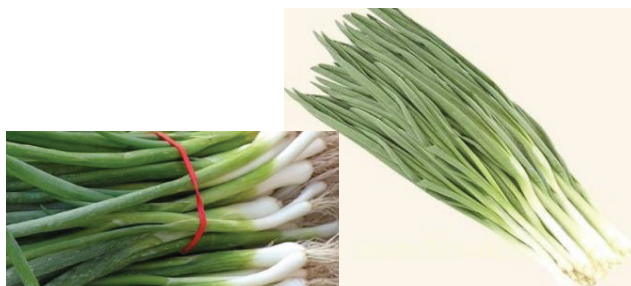
Допускаются единичные желтые кончики на листьях, не влияющие на внешний вид пучка.

✗ Недопустимое качество

Не допускаются: лук с цветоносом; повреждение сочной чешуи у лука.

Укроп, петрушка, лук:

- с признаками увядания или порчи листьев;
- с остатками земли;
- пожелтевшие;
- обрезанные верхние части листьев.





ТОМАТЫ



Хорошее качество



Сорт экстра



Сорт I



Ребристый томат



Сорт I. Томат кистевой



Виды томата продолговатой формы



Сорт II (не допускается к поставкам)



Удовлетворительное качество

Допускается не более 10% по количеству или весу в партии



Незначительный дефект формы



Незначительные дефекты на коже



Зарубцевавшиеся трещины



Опробковение



Тонкий рубец



Незначительные нажимы



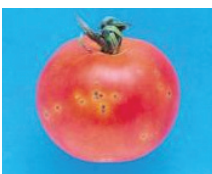
Недопустимое качество



Механические повреждения, вкл. свежие, не зарубцевавшиеся



Градобоины



Сельхоззаболевания



Следы хим. обработки



Гниль



Водянистость



Повреждение холодом



Признаки увядания



ОГУРЦЫ

✓ Хорошее качество



Огурец короткоплодный (1-я группа – до 11 см, 2-я группа – до 14 см)



Огурец среднеплодный (до 22 см)

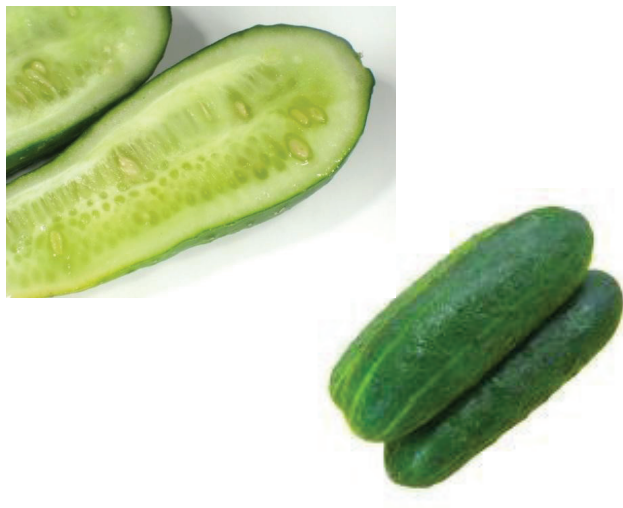


Огурец длинноплодный (до 30 см)

! Удовлетворительное качество

Допускаются:

- единичные дефекты окраски;
- незначительные дефекты формы;
- слегка осветленные кончики;
- небольшие потертости на кожице, отклонение по размеру не более 5% меньшего калибра;
- потертости с незначительными потемнениями от нажимов;
- с небольшими царапинами на кожице.



✗ Недопустимое качество

Не допускаются:

- переросшие;
- с серьезными механическими повреждениями;
- пораженные сельскохозяйственными болезнями;
- подмороженные, загнившие части плода;
- сильно загрязненные землей;
- увядшие;
- морщинистые;
- пожелтевшие или с желтыми кончиками.





КАПУСТА



Хорошее качество

- чистая;
- не проросшая;
- не треснувшая;
- не поврежденная сельхозвредителями;
- с плотно прилегающими листьями, за исключением ранней капусты;
- кочаны: плотные вполне сформировавшиеся;
- длина кочерыги не должна превышать 3 см.



Удовлетворительное качество

- незначительные отличия окраски листьев;
- небольшие трещины и трещинки на наружных трех листьях;
- кочаны с зачищенными листьями, но не влияющие на внешний вид;
- незначительные побитости листьев;
- разная форма кочанов;
- слегка подрезанные наружные листья.



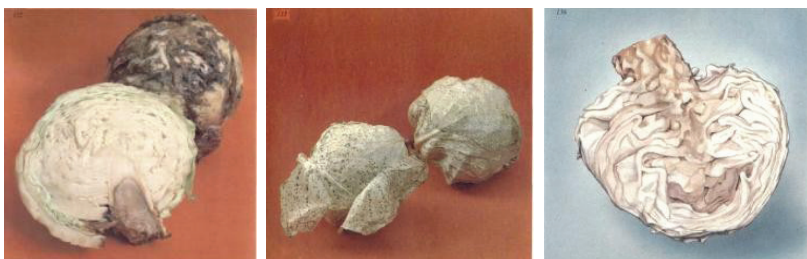
Недопустимое качество



Желтые крошащие листья

Глубокие трещины

Пожелтевшие листья



Заболевания:
слизистый бактериоз,
точечный некроз



ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ

✓ Хорошее качество

- луковицы вызревшие;
- хорошо просушенные;
- здоровые;
- чистые;
- целые;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- типичной для данного сорта формы и окраски;
- с сухими чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой.



! Удовлетворительное качество

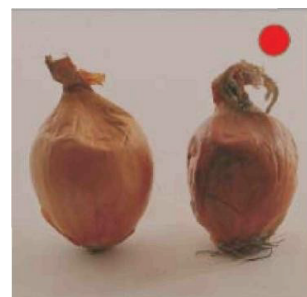
не более 1/2 площади поверхности луковицы

- дефекты формы;
- окраски;
- зарубцевавшиеся следы, потертости;
- зарубцевавшиеся трещины;
- небольшие следы повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями



✗ Недопустимое качество

Наличие посторонней примеси; наличие луковиц загнивших, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.





АБРИКОСЫ СУШЕНЫЕ



Хорошее качество

Внешний вид и форма. Овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей.

Не слипающиеся при сжатии.

Вкус и запах. Без постороннего вкуса и запаха.

Цвет. Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.

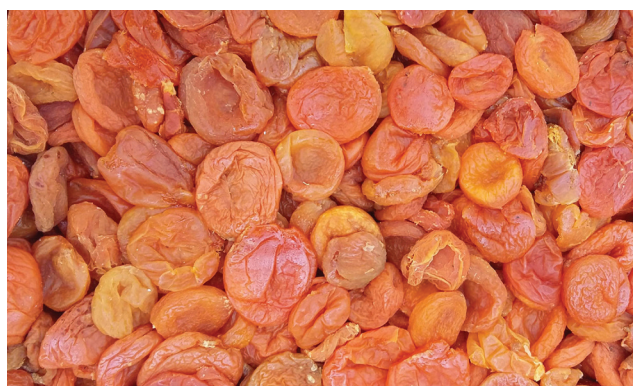


Удовлетворительное качество

Внешний вид и форма. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии.

Вкус и запах. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах (не считается посторонним запахом).

Цвет. Допускается у столового сорта цвет от бледного до темно-красного. Однородность не обязательна.



Недопустимое качество

Внешний вид и форма.

Поражения плесенью или гнилью.

Механические повреждения.

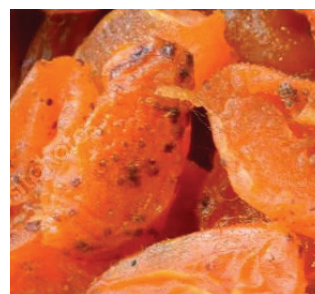
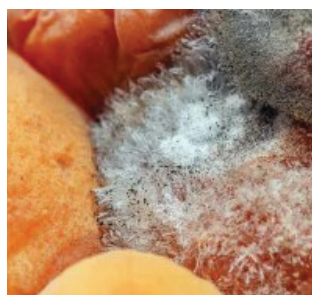
Посторонние примеси: грязь, чужеродные растительные вещества, останки насекомых и другие вредные вещества.

Вкус и запах.

Посторонние вкус и запах, которые указывают на нарушение правил хранения или на неправильную технологию обработки фруктов.

Цвет.

Пятнистая поверхность. Темные точки на кожуре – это так называемые солнечные ожоги, причина которых – капли влаги.





ЯЙЦА



Хорошее качество

Состояние воздушной камеры. Неподвижная.

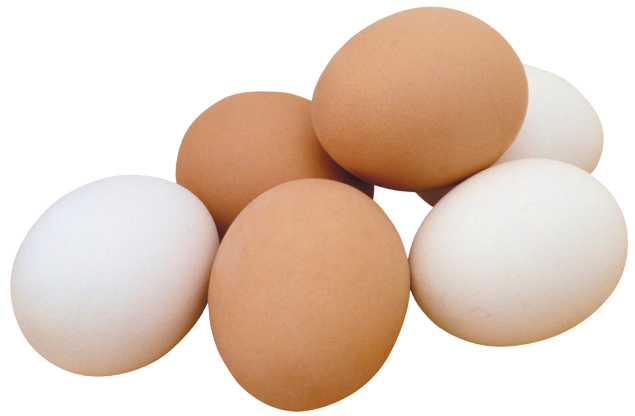
Состояние и положение желтка.

Диетические: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается.

Столовые: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Скорлупа. Чистая, неповрежденная с матовой поверхностью

Плотность и цвет белка. Плотный, светлый, прозрачный



Белок плотный

Желток неподвижный

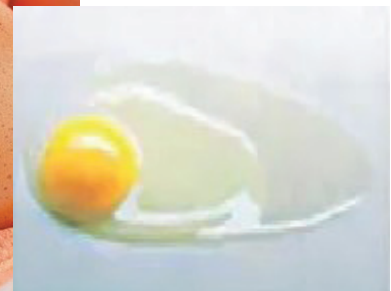
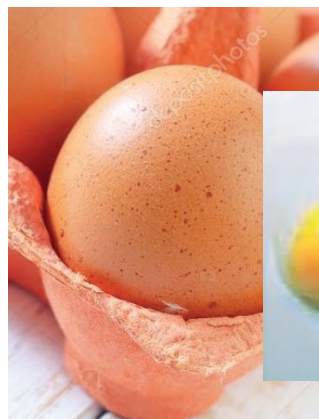


Удовлетворительное качество

Скорлупа. На скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок. На скорлупе столовых яиц – пятен, точек и полосок.

Состояние воздушной камеры. Допускается некоторая подвижность.

Белок. Недостаточно плотный белок.

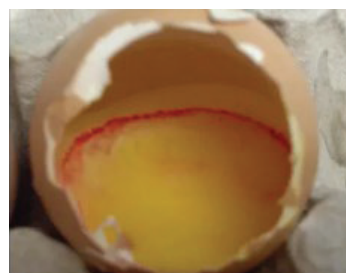


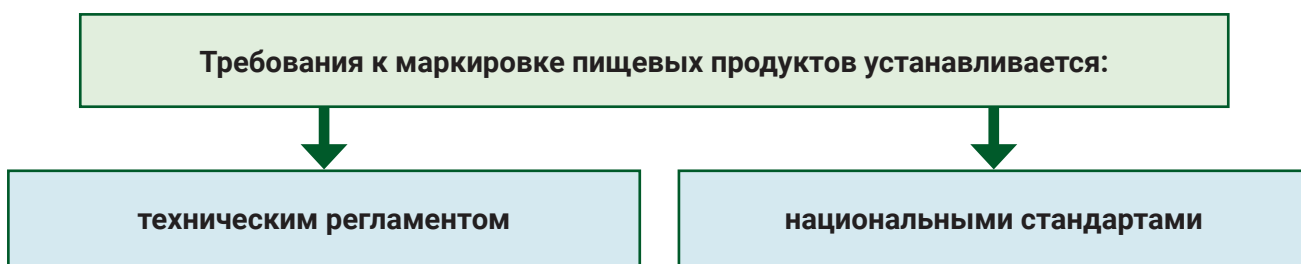
Недопустимое качество

Скорлупа. Поврежденная яичная скорлупа. Яичная скорлупа с кровяными пятнами, пометом. Резкий, неприятный запах.

Состояние воздушной камеры. Подвижное.

Белок. Водянистый белок.





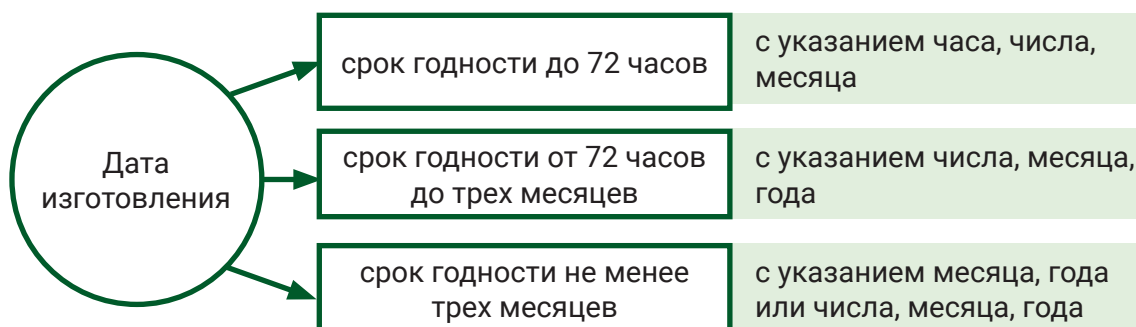
Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

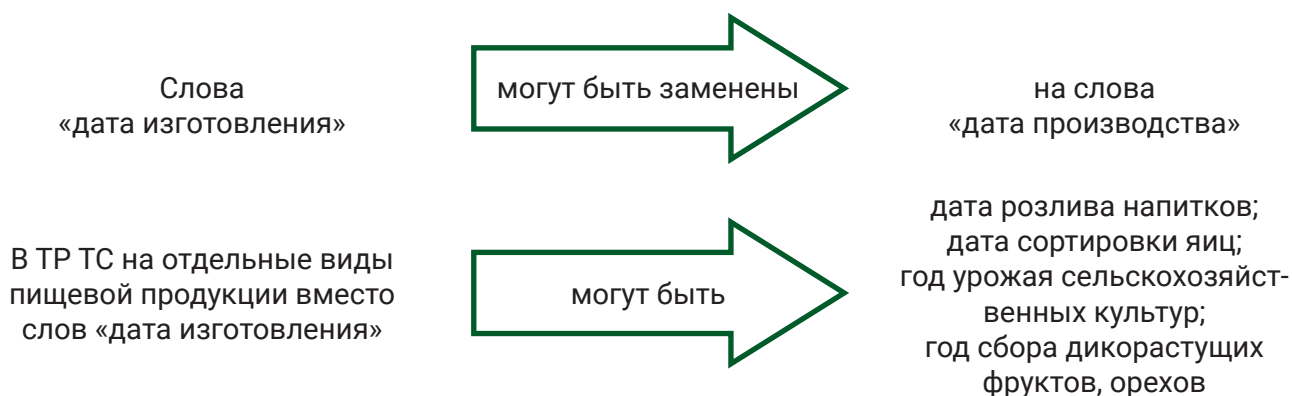
Требования к маркировке пищевой продукции



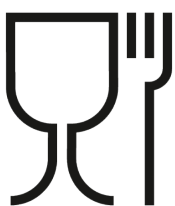
Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления в зависимости от срока ее годности



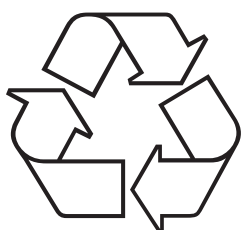
После слов «дата изготовления» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.



Маркировка упаковки



Упаковка (укупорочные средства), предназначенная для контакта с пищевой продукцией. Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).



Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) – петля Мебиуса.



Образец маркировки

Показатель пищевой ценности продукта указывается в граммах или в кратных или дольных единицах указанных величин

Энергетическая ценность указывается в джоулях и калориях

Срок годности пищевой продукции. Условия хранения пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки

Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке пищевой продукции независимо от производства пищевой продукции на территории государств – членов Таможенного союза или поставляемой из третьих стран



Состав пищевой продукции. Компоненты указываются в порядке убывания, обязательна расшифровка многокомпонентных составляющих, указание функциональных составляющих, аллергенов

В информации, предоставляемой потребителю, следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несопадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории

Код переработки – специальный знак, применяется для обозначения материала, из которого изготовлена упаковка

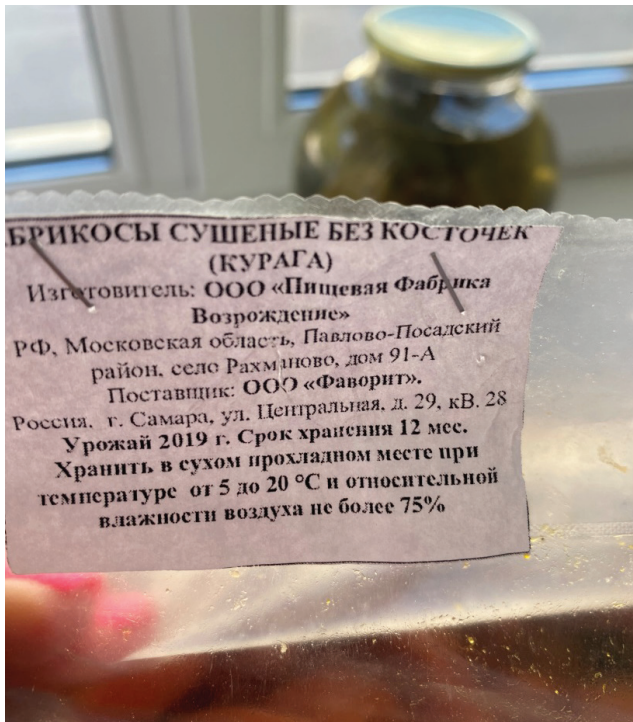
Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

Знак «изготовлено из пищевого пластика»

Наименование продукта	<p>ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ Сорт «Голден»; урожай 2020 года. Страна происхождения: Россия Изготовитель: АО «Сад-Гигант» Юр./Факт. адрес: 353565, Россия, Краснодарский край, Славянский район, пос. Совхозный, 353565, ул. Школьная, 615. Поставщик: ООО «Гуд Трейд» Юр. адрес: 353900, РФ, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Леднева, 5, офис 1010; Условия хранения: температура от +3°C до +25°C; относительная влажность воздуха 75–90% Срок годности: 30 дней Масса нетто: 1,48 кг Дата упаковки: 11.08.2020 Декларация о соответствии: ТС № RU Д-Л.АИ14.В.14345 ГОСТ 34314-2017 Не содержит ГМО</p>	Дата сбора
Наименование помологического сорта		Страна происхождения
Наименование и местонахождение изготовителя		Поставщик (наименование и адрес)
Условия хранения		Информация о подтверждении соответствия
Срок годности		Знак «изготовлено из пищевого пластика»
Масса нетто		Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза
Дата упаковывания		 <p>Код переработки – специальный знак, применяется для обозначения материала, из которого изготовлена упаковка</p>
Обозначение стандарта		
Информация о применении генно-модифицированных организмов		

<p><i>Наименование пищевой рыбной продукции</i> Зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультур Вид разделки пищевой рыбной продукции</p>	<p>ГОРБУША ПРОДУКЦИЯ РЫБНАЯ МОРОЖЕНАЯ: ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ. Состав: горбуша, глазурь (вода) не более 6% Энергетическая ценность на 100 г: 485.67 кДж/ 116 ккал Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 20 г, жиры – 4 г Способ приготовления: продукт подлежит термической обработке Условия хранения: хранить при температуре не выше минус 18°C Срок годности: не более 12 месяцев с даты изготовления. Размороженный продукт повторно не замораживать Район промысла: север Тихого океана Изготовитель: ООО «Рыбные продукты», 249010, Российская Федерация, Калужская область, Боровский район, д. Малынькино. ТУ 9260-001-82849624-12 Масса нетто (с глазурью): 0,948 кг Масса нетто (без глазури): 0,901 кг Дата изготовления: 23.12.19 Дата упаковывания: 23.12.19 Годеи до: 23.12.20 Без ГМО</p>	Информация о составе пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)
Информация о принадлежности к району добычи или к объектам аквакультуры		Рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей
Дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания)		Информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции
		

Неправильная маркировка продукции



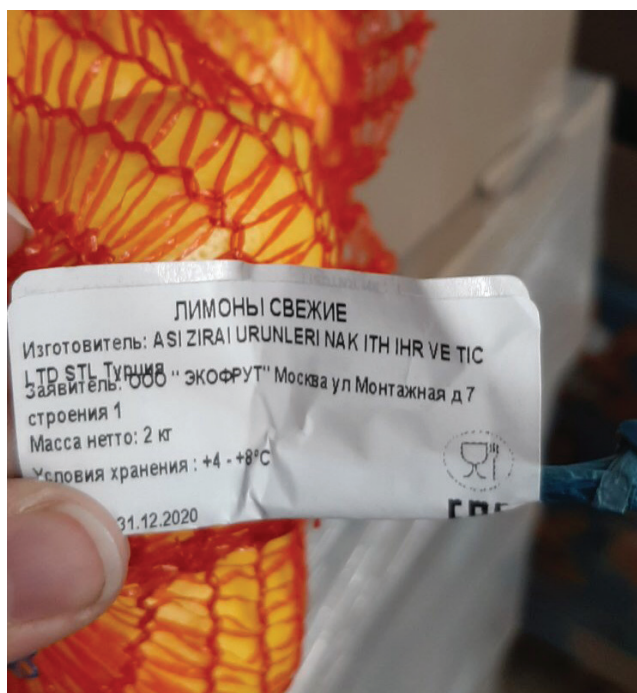
Нарушения: все манипуляционные знаки отсутствуют; отсутствует энергетическая ценность; отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС)



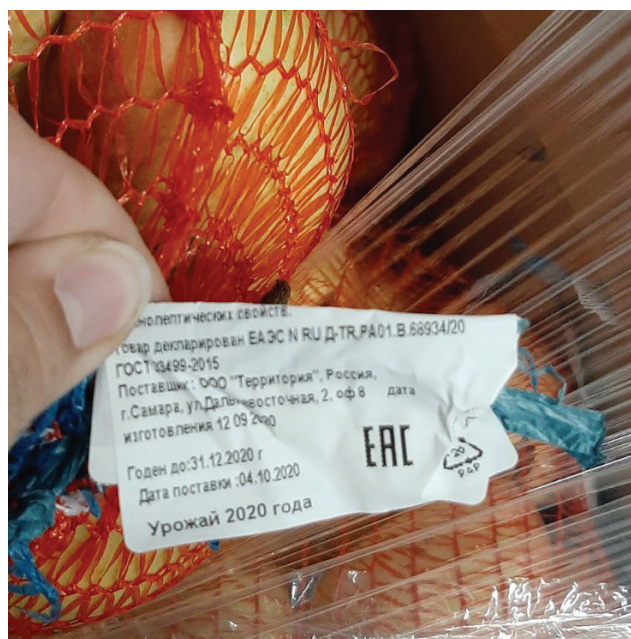
Нарушения: энергетическая ценность должна быть указана одновременно в джоулях и калориях, на маркировке энергетическая ценность указана только в калориях; отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС)



Представлена задвоенная маркировка (переклей). Маркировка продукции должна быть достоверной, читаемой и доступной для осмотра и идентификации



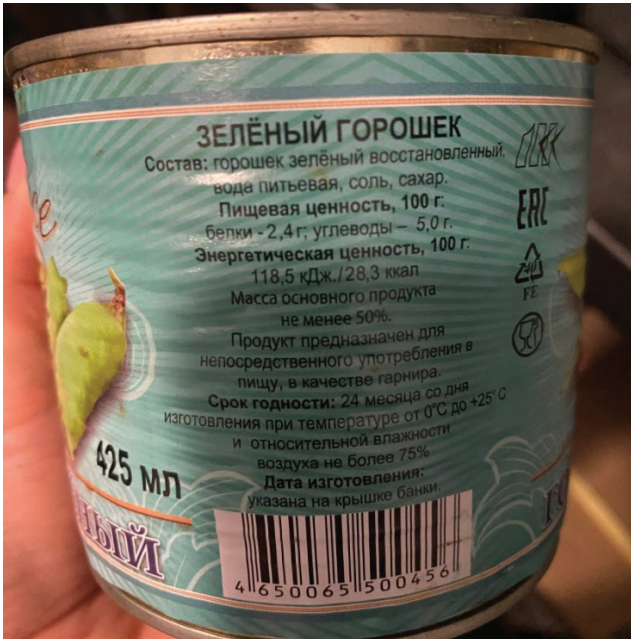
На маркировке потребительской упаковочной единицы с цитрусовыми плодами (лимоны) отсутствует информация: адрес импортера продукции; дата фасовки, дата упаковки; размера, выраженного минимальным и максимальным наибольшим поперечным диаметром (в мм); помологического сорта. Вместо заявителя должен быть указан импортер



На маркировке потребительской упаковочной единицы свежих яблок не указаны помологический сорт и условия хранения. Неверно указаны цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка

На маркировке упаковочных единиц со свежими грушами не указан помологический сорт, не указаны условия хранения, дата сбора и дата упаковки. Неверно указаны цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)

Несоответствие товара требованиям спецификации



На банке отсутствует маркировка в части указания сорта горошка, вместе с тем согласно спецификации горошек должен быть высшего сорта

Приказ от «___» августа 2020 г. № мз-2020-...

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафли	кг	30	133,00
11	Вишня свежемороженая	кг	16	195,00
43	Геркулесовая крупа экстра	кг	30	37,00
50	Голень индейки без кости	кг	112	369,00
19	Горох шлифованный колотый I сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зелёный консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречневая крупа ядрица I сорта	кг	74	72,00
44	Дрожжи 0,011 г	кг	1	1 264,00
3	Зефир	кг	12	147,00
48	Икра кабачковая	кг	20	95,00
22	Какао-порошок	кг	4	306,00
8	Кекс	кг	40	127,00
15	Клюква свежемороженая	л	90	57,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Коровка»	кг	10	208,00
5	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат киселя плодово-ягодный	кг	30	110,00
21	Кофейный напиток	кг	5	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	15	127,00
12	Курага высшего сорта, целые плоды без косточки	кг	30	148,00
47	Лавровый лист сухой	кг	1	453,00
35	Макаронные изделия нитевидные группы А	кг	32	51,00
34	Макаронные изделия фигурные группы А	кг	100	51,00
16	Малина свежемороженая	кг	16	253,00
36	Манная крупа марки М	кг	12	32,00
10	Мармелад фруктово-ягодный	кг	12	104,00
2	Масло растительное рафинированное	кг	66	82,00
25	Молоко сгущённое 8,5 %	кг	40	206,00
25	Молоко сгущённое 8,5 %	кг	60	34,00
37	Мука пшеничная высшего сорта	кг	50	127,00



Нарушение: спецификация предполагает поставку макаронных изделий группы А, вместо этого – макаронные изделия группы В

Приказ от «___» августа 2020 г. № мз-2020-...

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафли	кг	30	133,00
11	Вишня свежемороженая	кг	16	195,00
43	Геркулесовая крупа экстра	кг	30	37,00
50	Голень индейки без кости	кг	112	369,00
19	Горох шлифованный колотый I сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зелёный консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречневая крупа ядрица I сорта	кг	74	72,00
44	Дрожжи 0,011 г	кг	1	1 264,00
3	Зефир	кг	12	147,00
48	Икра кабачковая	кг	20	95,00
22	Какао-порошок	кг	4	306,00
8	Кекс	кг	40	127,00
15	Клюква свежемороженая	л	90	57,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Коровка»	кг	10	208,00
5	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат киселя плодово-ягодный	кг	30	110,00
21	Кофейный напиток	кг	5	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	15	127,00
12	Курага высшего сорта, целые плоды без косточки	кг	30	148,00
47	Лавровый лист сухой	кг	1	453,00
35	Макаронные изделия нитевидные группы А	кг	32	51,00
34	Макаронные изделия фигурные группы А	кг	100	51,00
16	Малина свежемороженая	кг	16	253,00
36	Манная крупа марки М	кг	12	32,00
10	Мармелад фруктово-ягодный	кг	12	104,00
2	Масло растительное рафинированное	кг	66	82,00
25	Молоко сгущённое 8,5 %	кг	40	206,00
25	Молоко сгущённое 8,5 %	кг	60	34,00
37	Мука пшеничная высшего сорта	кг	50	127,00
24	Огурцы солёные без уксуса 0,68 г, 1 л	кг	2	895,00
45	Орехи грецкие, ядра высшего сорта	кг	2	1 000,00
46	Орехи фундук, ядра высшего сорта	кг	5	24,00
32	Перловая крупа	кг	40	118,00
4	Печенье в ассортименте	кг	15	169,00



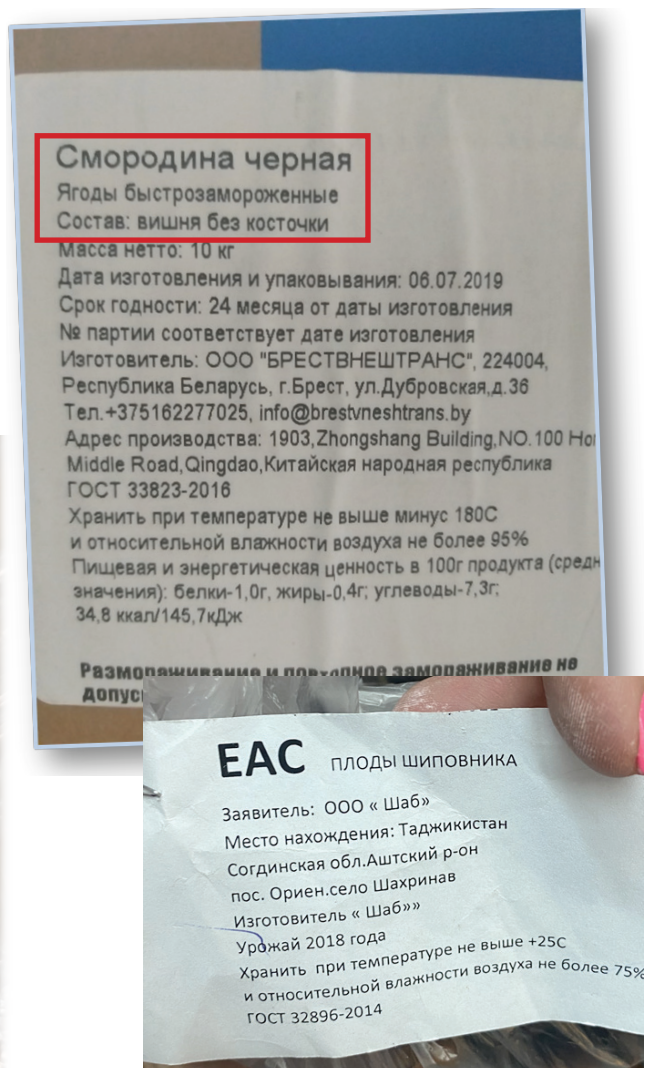
Нарушение: в спецификации указан концентрат киселя плодово-ягодный, а в маркировке товара – краситель, ароматизатор

от « ____ » августа 2020 г. № мз-2020-

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафли	кг	30	133,00
11	Вишня свежемороженая	кг	16	195,00
43	Геркулесовая крупа экстра	кг	30	37,00
50	Голень индейки без кости	кг	112	369,00
19	Горох шлифованный колотый I сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зелёный консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречневая крупа ядрица I сорта	кг	74	72,00
44	Дрожжи 0,011 г	кг	1	264,00
3	Зефир	кг	12	147,00
48	Икра кабанковая	кг	20	95,00
22	Какао-порошок	кг	4	306,00
8	Кекс	кг	40	127,00
51	Кефир 3,2 %	л	90	57,00
15	Клюква свежемороженая	кг	16	243,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Коровка»	кг	10	208,00
5	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат киселя плодово-ягодный	кг	30	110,00
21	Кофейный напиток	кг	5	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	15	127,00
12	Курга высшего сорта, целые плоды без косточки	кг	30	148,00
47	Лавровый лист сухой	кг	1	453,00
25	Макаронные изделия нитевидные группы А	кг	32	51,00

Бывает и так...



Кто несет ответственность за отсутствие маркировки?

- Дистрибьютор товаров или продукции
- Организация – производитель товаров
- Логист и продавец продукции

Ответственность за нарушение правил маркировки товара

■ КоАП РФ статья 15.12

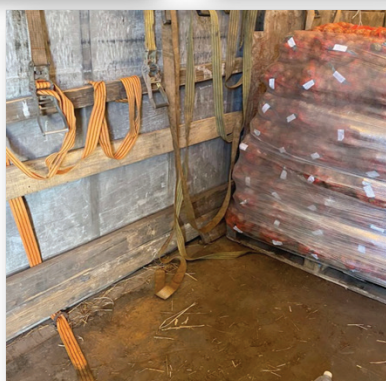
Производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и (или) информации

■ УК РФ статья 171.1

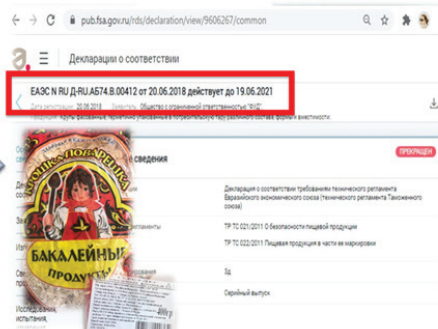
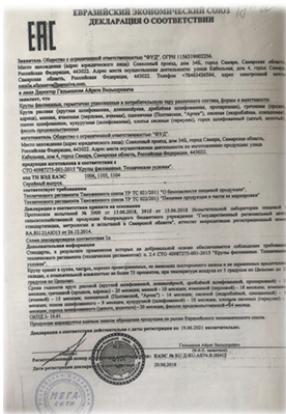
Производство, приобретение, хранение, перевозка или сбыт товаров и продукции без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации

Штрафы за отсутствие маркировки	<ul style="list-style-type: none"> ■ для физ. лиц: 2–4 тыс. руб.; ■ для ИП: 5–10 тыс. руб.; ■ для юр. лиц: 50–300 тыс. руб.
Штрафы за неправильную маркировку	<ul style="list-style-type: none"> ■ для ИП: 5–10 тыс. руб.; ■ для юр. лиц: 50–100 тыс. руб.
Штрафы за нарушение маркировки	<ul style="list-style-type: none"> ■ для ИП: 20–30 тыс. руб.; ■ для юр. лиц: 100–300 тыс. руб.

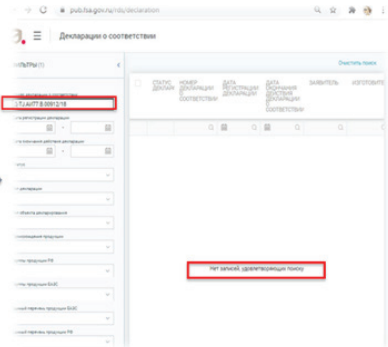
Санитарная обработка и температурный режим



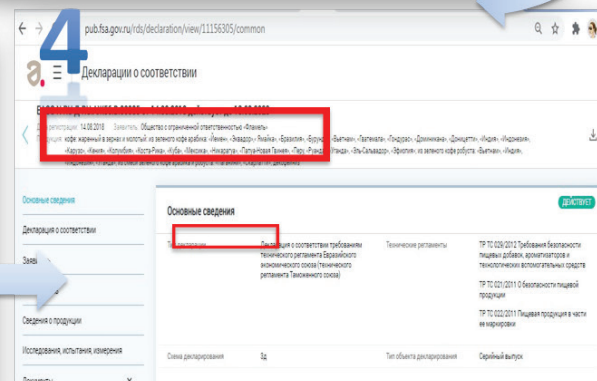
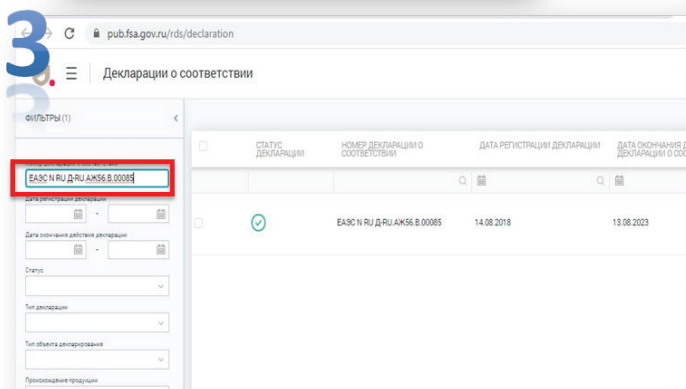
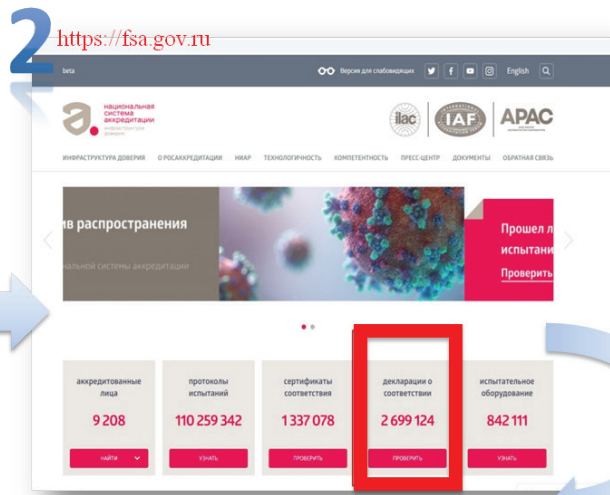
Декларирование пищевой продукции



Федеральная служба по аккредитации www.fsa.gov.ru

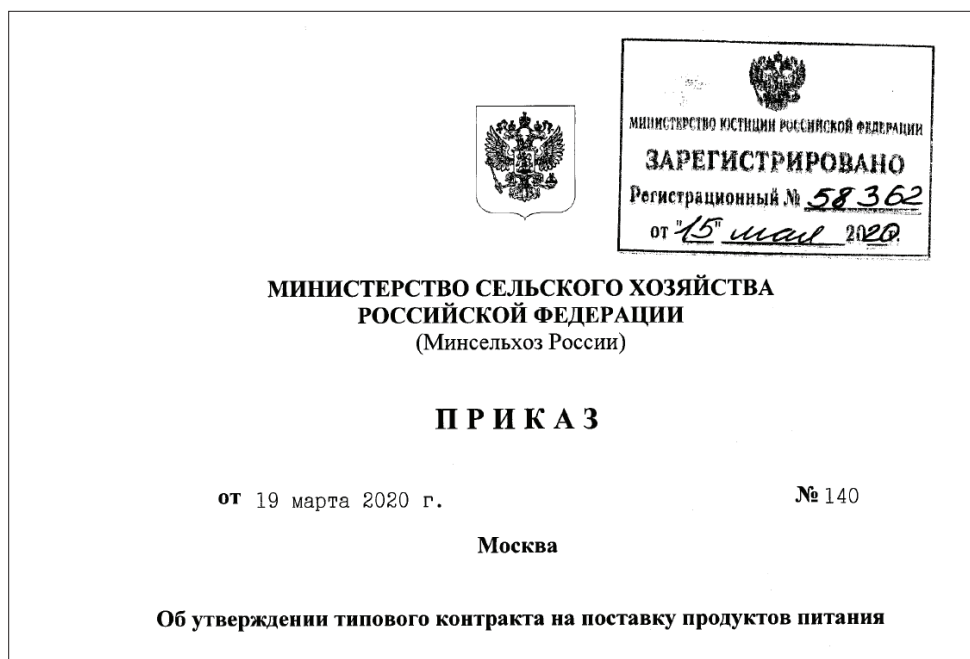


Этапы проверки декларации соответствия



Экспертиза качества продуктов

Обязателен для применения 28.06.2020



!!! п. 3.3. Заказчик проводит экспертизу качества и безопасности поставленного товара за счет собственных средств !!!

ГБУ СО «Самарская областная ветеринарная лаборатория»

Испытательный центр

Аккредитован Федеральной службой по аккредитации.

Лицензия на осуществление деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека, животных и генно-инженерно-модифицированных организмов 2-й и 4-й степени потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах.

Услуги:

Проведение исследований по определению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья (выявление токсичных элементов, пестицидов, микротоксинов, фальсификации жиров растительного происхождения, а также микробиологические, органолептические и физико-химические исследования и т. д.).

443028, г. Самара, п. Мехзавод, квартал 11, д. 13

Телефоны: 8 (846) 957-21-35, 302-77-24. E-mail: info@sam-ovl.ru

ЧЕК-ЛИСТ ПРИЕМКИ ТОВАРА

Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 1. Документы					
Транспорт, доставивший продукцию	<ul style="list-style-type: none"> • проверить наличие в ТС регистрации температурного режима; • проверить соответствие температурного режима при перевозке температуре хранения, указанной в маркировке 	проверить наличие в ТС оборудования, поддерживающего при перевозке температуру, указанную в маркировке.			<input type="checkbox"/>
Товарные накладные, товарно-транспортные накладные, универсальные передаточные документы	<ul style="list-style-type: none"> • проверка заполнения всех необходимых реквизитов; • наименование и количество поступившей продукции соответствует наименованию, указанному в маркировке, ветеринарном сопроводительном документе, декларации о соответствии 				<input type="checkbox"/>
Распечатка ВСД, оформленного в электронной форме. Сведения о ВСД (QR-код, идентификатор ВСД)	<ul style="list-style-type: none"> • проверка подлинности документа (наличие его в ФГИС «Меркурий»); • проверка заполнения всех необходимых реквизитов; • сверить наименование продукции, наименование производителя, адрес производства, дату выработки, срок годности и количество поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; • проверка сведений о ТС и условиях перевозки в ВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки 	в случае отсутствия потребительской упаковки необходимы ВСД и их оценка (так же, как по мясу и рыбе)			<input type="checkbox"/>
ВСД, оформленный на бумажном носителе	<ul style="list-style-type: none"> • проверка подлинности документа (наличие признаков защиты документа); • сверить наименование продукции, наименование производителя, адрес производства, срок годности, дату выработки и количество поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; • проверка сведений о ТС и условиях перевозки в ВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки 				<input type="checkbox"/>

Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Копия декларации о соответствии	<ul style="list-style-type: none"> • проверка подлинности документа (в официальных реестрах на сайте Федеральной службы по аккредитации https://fsa.gov.ru); • проверка соответствия наименования продукции, наименования и адреса производителя, указанных в декларации о соответствии, маркировке продукции. 				<input type="checkbox"/>
Маркировка продукции	<p>Соответствие требованиям ТР ТС 022/2011:</p> <p>1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции</p> <p>3) количество пищевой продукции; 4) дата изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции;</p> <p>7) наименование и место нахождения изготовителя;</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;</p> <p>10) сведения о наличии ГМО;</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.</p>				<input type="checkbox"/>
	для мяса в тушах, полутушах, четвертинах – наличие ветеринарного клейма (овальное), номер которого должен соответствовать указанному в ВСД	информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)		помологический, ботанический или ампелографический сорт	
Часть 2. Товар					
Температура	<ul style="list-style-type: none"> • охлажденное +4°C; • замороженное –18°C 	<ul style="list-style-type: none"> • охлажденное +4°C; • замороженное –18°C; • массовая доля глазури не >5% для замороженной рыбы 	+8°C	+5°C	<input type="checkbox"/>
Текстура	<ul style="list-style-type: none"> • упругая, при нажатии полностью восстанавливается; • отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате 		отсутствие признаков плесневения, ослизнения, затрениности	<ul style="list-style-type: none"> • плотная, без мягких участков; • отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате 	<input type="checkbox"/>
Цвет	естественный, яркий, однородный, без помутнения (у рыбы жабры яркие, глаза не замутненные)				<input type="checkbox"/>
Запах	естественный, приятный (без признаков порчи) в соответствии с видом продукта				<input type="checkbox"/>
Срок годности	проверить дату выработки и срок годности продукта, его соответствия условиям контракта				<input type="checkbox"/>
Упаковка	<ul style="list-style-type: none"> • проверить целостность первичной и вторичной упаковки; • наличие заводской маркировки на упакованной продукции. Мясо без упаковки – обязательно наличие клейма 				<input type="checkbox"/>

