

Руководитель:

И.о. главного государственного санитарного врача по Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

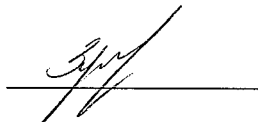


подпись

Шемякина Алла Рудольфовна
расшифровка подписи

Исполнитель:

Специалист 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Каменске-Уральском и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах



Зубкова Н.В.

20 августа 2025 года

**Информация о результатах контрольно-надзорных мероприятий за
молочной продукцией по итогам 1 полугодия 2025 года**

Каменск-Уральский Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области продолжает работу по контролю за качеством и безопасностью молочной продукции на территории г. Каменска-Уральского, Каменского, Сухоложского и Богдановичского районов.

В 1 полугодии 2025 года в рамках контрольно-надзорных мероприятий исследовано(т.):

- масло сливочное - 0,006;
- молоко - 0,072;
- сыры - 0,041;
- консервы молочные сгущенные – 0,03.

Из них изъято товаров из оборота:

- масло сливочное - 0,002 (по причине недостоверного декларирования соответствия продукции и нарушения технических регламентов - 0,001; фальсифицированной продукции - 0,001);

- консервы молочные сгущенные – 0,01 (по причине недостоверного декларирования соответствия продукции и нарушения технических регламентов - 0,01).

В отношении юридических лиц, допустивших нарушения обязательных требований приняты меры, предусмотренные законодательством Российской Федерации, в целях недопущения причинения вреда.

О каких правилах нужно помнить при покупке молока и молочных продуктов:

Покупка качественного молока и молочной продукции требует внимательного подхода. Вот основные правила, которые помогут вам сделать правильный выбор:

Правила выбора молока

Проверяйте упаковку:

Она должна быть герметичной, без повреждений и следов вскрытия.

Маркировка должна содержать подробную информацию: наименование продукта, производителя, срок годности, состав, условия хранения и способ обработки (пастеризация, ультрапастеризация).

Срок годности:

Обращайте внимание на сроки годности, указанные производителем. Не покупайте просроченные товары или продукты с истекающим сроком хранения.

Температура хранения:

Храните молочную продукцию строго при рекомендованной температуре (+2...+6°C), иначе возможны изменения вкуса и качества.

Внешний вид и запах:

Свежее молоко белого цвета или немного кремового оттенка. Водянистый цвет, серый оттенок, кислый вкус или неприятный запах указывают на испорченность продукта.

Тип молока:

Пастеризованное молоко: сохраняет витамины и минералы, но имеет небольшой срок хранения (до нескольких суток).

Ультрапастеризованное молоко: обработано высокими температурами, что позволяет увеличить срок хранения до нескольких месяцев, однако теряет некоторые полезные вещества.

Стерилизованное молоко: практически лишено всех микроорганизмов, но также почти полностью утрачивает витамины и ферменты.

Правильный выбор сыра и творога

Упаковка и внешний вид:

Упаковка должна быть чистой, сухой и плотно закрытой.

Сыр и творог хорошего качества имеют однородную структуру и естественный аромат.

Цвет и консистенция:

Качественный сыр выглядит свежим, гладким, без трещин и плесени (если речь идет не о специальных сортах типа камамбера или рокфора).

Творог свежий белоснежный или светло-кремовый, рассыпчатый, влажный, но не жидкий.

Отсутствие посторонних примесей:

Избегайте сыры и творог с добавлением консервантов, стабилизаторов и растительных жиров.

Производитель и маркировка:

Лучше отдавать предпочтение известным производителям с хорошей репутацией. Изучите маркировку, обратите внимание на срок изготовления и рекомендуемые условия хранения.

Советы по выбору йогуртов и кефира

Обращайте внимание на состав:

Натуральный йогурт и кефир содержат минимальное количество ингредиентов: молоко, закваску бактерий, иногда натуральные добавки вроде фруктов или ягод.

Продукты с большим количеством сахара, искусственных красителей и ароматизаторов менее полезны.

Правильное хранение:

Покупайте йогурты и кефиры, находящиеся в холодильнике магазина. Эти продукты быстро портятся при нарушении температурного режима.

Информация о производителе:

Хороший производитель обязан указывать полную информацию о товаре на упаковке: вес, калорийность, пищевую ценность, ГОСТ или ТУ.

Соблюдение этих простых правил позволит вам приобрести качественные и свежие молочные продукты, которые принесут максимум пользы вашему организму.