**Информация Серовского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о санитарно-эпидемиологической обстановке по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, находящихся в обороте на территории Гаринского городского округа**

**Химическая нагрузка, связанная с качеством продуктов питания**

В 2017 году на территории Гаринского городского округа исследовано 93 пробы продуктов питания по химическим показателям, из них неудовлетворительных 21 проба, удельный вес неудовлетворительных проб продуктов питания составил 22,6%, в 2016 году 20,7%, в 2015 году 22,7%.

Не соответствовали требованиям качества и безопасности по физико-химическим показателям следующие продукты:

-хлебобулочные изделия – 11 проб, что составило 24,4%, по показателям: влажность мякиша, массовая доля жира и сахара: плюшка «Московская» высший сорт, батон нарезной высшего сорта, булочка «Веснушка» высшего сорта, хлеб из пшеничной муки 1 сорта. Производитель данной продукции: хлебозавод Гаринское РайПО (местный изготовитель);

- блюда детских учреждений не соответствовали требованиям рецептур по калорийности в 30,8% (4 пробы из 13), в 2016 году 12,5%. Данная некачественная продукция была выявлена на пищеблоке: МКОУ «Андрюшинская СОШ», ГАУ «КЦСОН Гаринского района»;

- блюда детских учреждений не соответствовали требованиям по содержанию витамина «С» в 45,4%, некачественная продукция была выявлена на пищеблоке: ГАУ «КЦСОН Гаринского района», МКОУ «Андрюшинская СОШ», МКОУ ГСОШ;

- блюда предприятий общественного питания не соответствовали требованиям по рецептуре в 9,1%. Некачественная пищевая продукция выявлена на пищеблоке предприятия ООО УРС «Сибнефтепровод», столовая НПС «Крутое».

**Биологическая нагрузка, связанная с качеством продуктов питания**

В 2017 году объем лабораторных исследований продуктов питания по микробиологическим показателям составил 55 проб, удельный вес несоответствующий требованиям продукции составил 14,5%, в 2016 году 9,2%, в 2015 году 5,6%.

Удельный вес неудовлетворительной продукции, реализуемой в предприятиях торговли составил 25%, в 2016 году 14,3%, в 2015 году 9,1%.

Не соответствовали требованиям по микробиологическим показателям в 2017 году следующие группы продуктов:

- мясная продукция – 2 пробы (всего отобрано 5 проб), что составило 40%, а именно: колбаса вареная «К завтраку», производитель: ООО «Доброгост» Свердловская область, полуфабрикат мясосодержащий рубленный, неформованный, категории Д, замороженный фарш «Домашний», производитель: ООО «МПК «Добродел» Курганская область. Данная некачественная продукция реализовалась в магазине №3 Гаринское РайПО;

- рыба и рыбная продукция – 1 проба (отобрано всего 2 пробы), что составило 50%, а именно: пельмени, замороженные из трески. Производитель: ООО «Фирма Ардис» Свердловская область, данная некачественная продукция реализовалась в магазине №17 Гаринское РайПО.

В 2017 году продукция общественного питания не отвечала требованиям по микробиологическим показателям в 6,3%, в 2016 году 5,9%, в 2015 году 7,1% проб.

Основная причина, несоответствия качества продукции общественного питания санитарным требованиям, нарушения технологии приготовления холодных блюд, среди которых выявлено 25% неудовлетворительных проб.

Некачественная продукция выявлена в предприятии общественного питания: ООО УРС «Сибнефтепровод», столовая НПС «Крутое».

Кулинарная продукция, вырабатываемая пищеблоками школ, детских учреждений не соответствовала требованиям по микробиологическим показателям в 18,2% (4 пробы из 22 отобранных), в 2016 году 4,3%. Некачественная продукция выработана на пищеблоках: МКОУ «Андрюшинская СОШ», МБДОУ детский сад «Березка», МКОУ ГСОШ.

**Выводы:**

В 2017 году на территории Гаринского городского округа удельный вес неудовлетворительных проб продуктов питания по химическим показателям остается на высоком уровне и составил 22,6%, в 2016 году 20,7%. Высокий процент неудовлетворительных проб держится за счет физико-химических показателей хлеба и хлебобулочной продукции местного производителя: хлебозавод Гаринское РайПО и не соответствия выпускаемых блюд ДОУ по показателям витамин С и калорийность.

В 2017 году удельный вес неудовлетворительных проб продуктов питания по микробиологическим показателям увеличился и составил 14,5%, против 9,2% в 2016 году.

Удельный вес неудовлетворительных проб предприятий торговли и общественного питания увеличился в 2017 году 25% и 6,3%, в 2016 году 6,3% и 5,9% соответственно.