

Проведение потребительского мониторинга качества и безопасности вареных, полукопченых колбас, реализуемых в розничной торговле МО «город Екатеринбург»

Апрель 2017



Стратегическая программа «Екатеринбург – центр производства качественных и безопасных потребительских товаров»

Стратегический проект «Производство качественных продовольственных товаров – здоровый образ жизни горожан»

утвержден Постановлением Администрации города Екатеринбурга
от 11.05.2012 № 1017

Цель стратегического проекта



**Наиболее полное удовлетворение
потребительского спроса горожан в
качественных, разнообразных и
доступных продуктах питания, за счет
выпуска конкурентоспособных
продовольственных товаров местного
производства на основе оптимального
соотношения «цена-качество».**



Создание рабочей группы по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции на потребительском рынке муниципального образования «город Екатеринбург»

- Приказ заместителя главы Администрации города Екатеринбурга по вопросам потребительского рынка и услуг от **24.09.2014**
- № 8/41/0134

- **Положение**
 - **о рабочей группе**
- **Состав**
 - **рабочей группы**
- **Перечень продукции**



Рабочая группа действует в рамках реализации СП «Производство качественных продовольственных товаров – здоровый образ жизни горожан»



коллегиальный совещательный орган, образованный для обеспечения согласованных действий территориальных органов, федеральных органов исполнительной власти, Администрации города Екатеринбурга, общественных организаций по мониторингу ситуации на продовольственном рынке и принятию мер по обеспечению качества, безопасности пищевой продукции, доступности пищевой продукции для населения города Екатеринбурга

• ЦЕЛИ СОЗДАНИЯ

- повышение общего уровня качества и безопасности пищевой продукции и
- выявление предприятий пищевой промышленности, производящих продукцию несоответствующую установленным требованиям.

Состав рабочей группы



Комитет по товарному
рынку

МБУ «Центр
правозащиты»

• ЦЕО Управ.

Отраслевые союзы

Прокуратура

Депутаты Городской
Думы

ФБУ «Уралтест»

Объект и параметры исследования

Объект исследования

Продукт мясной категории А колбаса вареная «Докторская» ,
Продукт мясной категории Б сосиски «Молочные», «Сливочные»

НД на продукцию

ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»

Проведение экспертизы

на соответствие требованиям
ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»:

- по определению состава колбасы гистологическим методом,
- по определению массовой доли белка,



Объект и параметры исследования

**Объект
исследования**

Продукт мясной категории А колбаса
варено-копченая «Сервелат»

НД на продукцию

ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-
копченые. Технические условия.»

**Проведение
экспертизы**

на соответствие требованиям
ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы
варено-копченые. Технические условия»:

- по определению массовой доли влаги
- по определению массовой доли белка,



Объект и параметры исследования

**Объект
исследования**

Продукт мясной категории Б колбаса
полукопченая «Краковская»

НД на продукцию

ГОСТ 31785-2012 «Колбасы
полукопченые. Технические условия.»

**Проведение
экспертизы**

на соответствие требованиям
ГОСТ 31785-2013 «Колбасы
полукопченые. Технические условия»:



- по определению массовой доли влаги
- по определению массовой доли белка,

МОНИТОРИНГ копченых колбасных ИЗДЕЛИЙ в 2017 году

№	Изготовители	Предприятия торговли		Исследуемые показатели
		Ашан	О'кей	
1	ООО «Доброгост»		Сервелат	Массовая доля влаги
2	ИП Чинькова Ю.В. «Таврия»	Сервелат Краковская		Массовая доля влаги, белка
3	ИП Жуков Д.А.	Сервелат		Массовая доля влаги, белка
4	ИП Ильтяков Д.В. «Велес»	Краковская Сервелат		Массовая доля влаги
5	ООО «Новоуральский мясной двор»		Краковская	Массовая доля влаги
6	ООО МПК «Ромкор»	Краковская	Сервелат	Массовая доля влаги



Результаты испытаний копченых колбасных изделий

ГОСТ Р 55455-2013 «Изделия колбасные варено-копченые. Технические условия»

ГОСТ 31785-2011 «Изделия полукопченые. Технические условия»

Изготовители	Сервелат		Краковская	
	М.д.влаги	М.д.белка	М.д. влаги	М.д. белка
	н\б 42,0	н\м 16,0	н\б 43,0	н\м 14,0
ООО «Доброгост»	40.5 ± 0,7			
ИП Чинькова Ю.В.	53,2±0,7		52,4±0,7	14,04±0,14
ИП Ильяков Д.В.	53,3±0,7		52,1 ±0.7	
ООО «Новоуральский мясной двор»			52.6±0.7	
ИП Жуков Д.А.	48,3±0,7	16.45±0,14		
ООО МПК «Ромкор»	57,4±0,7		53,7 ±0.7	



Результаты испытаний копченых колбасных изделий ГОСТ Р 55455-2013 «Изделия колбасные варено-копченые. Технические условия

ГОСТ 31785-2011 «Изделия полукопченые. Технические условия

Изготовители	Сервелат		Краковская	
	М.д. влаги	М.д. белка	М.д. влаги	М.д. белка
	н\б 42,0	н\м 16,0	н\б 43,0	н\м 14,0
ООО «Доброгост»	соответствует			
ИП Чинькова Ю. В.	Не соответствует		Не соответствует	соответствует
ИП Ильяков Д. В.	Не соответствует		Не соответствует	
ООО «Новоуральский мясной двор»			Не соответствует	
ИП Жуков Д.А.	Не соответствует	соответствует		

Мониторинг вареных колбасных изделий в 2017 году

№	Изготовители	Предприятия торговли		Исследуемые показатели
		Ашан	О'кей	
1	ИП Ильяков Д.В. «Велес»		Докторская	Гистологический состав
2	ИП Чинькова Ю.В. «Таврия»	Сосиски «Молочные»		Гистологический состав
3	ООО «Новоуральский мясной двор»	Докторская Сосиски «Молочные»		Гистологический состав, массовая доля белка
4	ООО «Калинка»	Сосиски «Сливочные»		Гистологический состав

Результаты испытаний вареных колбасных изделий

ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»

Изготовители	Докторская		Сосиски	
			Молочные	Сливочные
	Гистологический состав	М.д.белка н/ м 12%	Гистологический состав	Гистологический состав
ООО «Новоуральский мясной двор»	Фрагменты костных тканей, мясо птицы	10,00%	соответствует	
ИП Чинькова Ю. В. «Таврия»			Крахмал, белковый коллагеновый препарат	
ИП Ильяков Д. В. «Велес»	Соответствует			
ООО «Калинка»				Мясо птицы



Результаты мониторинга копчено-вареной колбасы «сервелат» полукопченой колбасы «краковская»

- ❑ **4** образца колбасы «сервелат» из 5 не соответствуют по показателю массовая доля влаги, (кроме ООО «Доброгост») он превышает допустимое значение.
- ❑ **Все образцы** колбасы «краковская» не соответствуют по показателю массовая доля влаги, он превышает допустимое значение
- ❑ **3** образца вареных колбасных изделий из 5 не соответствуют по гистологическому составу и 1 образец по показателю массовая доля белка, ниже допустимого значения.

Спасибо за внимание



620014, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 8б
(здание Администрации города), оф. 231

телефон/факс: +7 (343) 354-56-85

e-mail: np-tovaroved@mail.ru

URL: <http://ekb-kachestvo.ru>