СПб ГБУ «ЦСРПР» продолжает публиковать результаты лабораторных исследований образцов пищевой продукции различных производителей и торговых марок, отобранных в предприятиях торговли на территории Санкт-Петербурга, проведенных в собственной аккредитованной испытательной лаборатории ИЛ «ПЕТЭКС».

26.05.2026 были отобраны и исследованы 10 образцов пищевой продукции «Ряженка м.д.ж. 0,5%-8,9%» на соответствие требованиям ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 2, ст. 7, п. 9, приложение № 1, 3, 4; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение № 8.

Лабораторные исследования проводились по органолептическим показателям: консистенция и внешний вид, вкус и запах, цвет; по физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, кислотность, фосфатаза; на содержание пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме); на содержание токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); на содержание микотоксинов: афлатоксин М1; на содержание меламина; по микробиологическим показателям: молочнокислые микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода Salmonella, бактерии Staphylococcus aureus (S.aureus), плесени, дрожжи; на генетически модифицированные организмы: генетически модифицированные организмы (ГМО) растительного происхождения, количественное определение ГМО; на радиологические показатели: удельная активность Cs-137, удельная активность Sr-90.

По результатам лабораторных испытаний все 10 отобранных и исследованных образцов указанной пищевой продукции соответствовали обязательным требованиям законодательства.

Также, 26.05.2026 были отобраны и исследованы 10 образцов пищевой продукции «Йогурт м.д.ж. 0,5%-10%» на соответствие требованиям ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 2, ст. 7, п. 9, приложение № 1, 3, 4; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение № 8).

Лабораторные исследования проводились по органолептическим показателям: консистенция и внешний вид, цвет, вкус и запах; по физико-химическим показателям: массовая доля жира, массовая доля белка, на содержание токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); на содержание пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме); на содержание микотоксинов: афлатоксин М1; по микробиологическим показателям: молочнокислые микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода Salmonella, бактерии Staphylococcus aureus (S.aureus), дрожжи, плесени; на содержание генетически модифицированных организмов: генетически модифицированные организмы (ГМО) растительного происхождения, количественное определение ГМО, на содержание радионуклидов: удельная активность Cs-137, удельная активность Sr-90.

По результатам лабораторных испытаний 1 из 10 отобранных и исследованных образцов указанной пищевой продукции не соответствовал требованиям п. 8 приложения № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по микробиологическим показателям: плесени.

Несоответствие образца по указанному показателю может свидетельствовать о нарушении герметичности упаковки (микротрещины, дефекты крышки и т.п.), о нарушении температурных режимов хранения и транспортировки продукции, о несоблюдении санитарных норм на производстве (плохая обработка оборудования, использование некачественного сырья и т.п.).

Информация о пищевой продукции, не соответствующей обязательным требованиям законодательства по результатам лабораторных испытаний, была направлена в Межрегиональное управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области для принятия соответствующих мер, а также для проведения корректирующих мероприятий – в торговые предприятия и изготовителям.

С результатами лабораторных исследований можно ознакомиться на Информационном портале по защите прав потребителей в разделе «Качество и контроль/Качественный товар»: http://zpp.spb.ru/quality-goods

В случае возникновения вопросов по результатам лабораторных исследований образцов пищевой продукции, а также при необходимости получения консультации специалиста по вопросам защиты прав потребителей можно обращаться в СПб ГБУ «ЦСРПР» по телефону «горячей линии»: +7 (812) 233-55-45.