

СОГЛАСОВАНО

Управления Федеральной службы в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Омской области в Саргатском
районе
И.В.
Мубаракшина _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Большереченская
ООШ»
И.А.Суховей
19 июня 2024г.



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

по предотвращению причинения вреда, связанного с обращением
продукции (в порядке ч.2 ст.38ФЗ от 27.12.2002 №184-ФЗ«О
техническом регулировании»)

1. Изготовитель продукции: ИП СкорплюкД.А., г.Омск, ул. 1-я
Станционная,3б
2. Расположенный по адресу:г.Омск, ул.20 лет РККА, 189
3. Идентификацияпродукции:

Марка	Коммерческое наименование	Период производства	Период реализации	Количество продукции
Фарш говяжий п/ф мясной рубленый	Фарш говяжий п/ф мясной рубленый	22.05.2024.	3 мес при Т(минус) 10градусов, 6 мес при Т(минус) 18градусов	8 кг

По результатам лабораторных исследований и экспертизы установлен факт несоответствия мясного полуфабриката требованиям законодательства в сфере технического регулирования: исследованный образец мясного полуфабриката рубленого Фарш говяжий п/ф мясной рубленый, категории А замороженный, в потребительской упаковке с массой нетто 1кг, ТУ 10.13.14-176-01597945-2018, дата выработки: 22.05.2024г не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» (приложение2, п.1.1), ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»(приложение 1, п.5) по микробиологическим показателям (БГКП обнаружены в 0,0001г).Несоответствие подтверждено протоколом испытаний пищевой продукции №1629 от 14.06.2024г. и экспертным заключением №3728Сг/л от 14.06.2024г.ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области».Продукция сопровождалась декларацией евразийского экономического союзао соответствии ЕАЭС №RU Д-RU.PA01.B.36860/21

от 17.06.2021г.действует до 16.06.2024 г. Включительно, согласно товарной накладной от 04.06.2024г указанная продукция получена от поставщика ИП Шамшутдинова Р.В., ИНН 551002059977

4. Проведенные мероприятия:

№	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1	Уведомить поставщика о не соответствии продукции Техническому регламенту	В течение 10 дней	Начальник ЛДП
2	Изъять из обращения пищевую продукцию, уничтожить путем сжигания	Незамедлительно	Ответственный за прием продуктов
3	Провести генеральную уборку помещения и технологического оборудования с применением дез.средства «Дезитабс» в соответствии с инструкцией к применению	Незамедлительно	завхоз
4	Усилить контроль за качество санитарной обработки оборудования и инвентаря в горячем цехе, холодильном оборудовании	Постоянно 1 раз в месяц с отметкой в «Журнале санитарного состояния пищеблока»	Ответственный за прием продуктов
5	Осуществить замену поставленного товара на товар надлежащего качества, соответствующего Согласно условиям договора, требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 ТР ТС 021/2011, технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013	Согласно условиям договора	Ответственный за прием продуктов
5	Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте учреждения	В течение 5 дней после согласования	Зам.директора по ИКТ

6	Направить в Роспотребнадзор информацию о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	До 27.06.2024г.	Директор школы
7	Направить в Роспотребнадзор информацию о выполнении программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	До 27.06.2024г.	Директор школы