



ООО «РПЗ Полюс»
117587, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 125 Д, корп.1
ИНН/КПП 7726749787/772601001
Тел. 8(495) 258-37-46
Zakaz.polus@gmail.com
www.rpzpolus.ru

«11» октября 2024 г.

Федеральная Служба по Ветеринарному и
Фитосанитарному Надзору (Россельхознадзор)
Управление по Орловской и Курской областям

В ответ на уведомление № УФС-ЛЛ-02/9626 от 08.10.2024 о результатах исследования пищевой продукции, пресервы из рыбы в соусах и заливках: «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле «Универсам Верная Цена Верный» ТМ «%» с датой выработки 29.08.2024г, ТУ 10.20.25-002-46973989-2017» . (отобранной в магазине «Верный» ООО «Союз Святого Иоанна Воина» г. Санкт-Петербург на лабораторные исследования Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»), для проведения расследования возможных причин нарушения, выпуска продукции не надлежащего качества.

На предприятии ООО «РПЗ ПОЛЮС» Создана комиссия в составе: председатель комиссии менеджер по качеству Агибалова Е.Л, члены комиссии : зав. производством Нусратов Х.Х, гл. технолог Вологин Д.А.

В ходе проведения расследования были рассмотрены карточка движения сырья «Сельдь тихоокеанская крупная жирная неразделанная мороженая ,производитель : : ООО «Дальпродуктсервис» 682490, Россия, Хабаровский край ,с.п. Инское,п. Новая Иня, ул.40 лет Победы, д.40,срок годности 12 месяцев» , карточка дефростации сырья от 20.06.2023г. температура в толще рыбы на момент разделки составляла -2С,температура воздуха +18С , записи в журнале посола: плотность тузлука, количество консерванта соответствуют норме, температура в камере созревания не превышала +4,3С . Рассмотрены листы очистки и дезинфекции ,оборудования,инвентаря,тары за 24.08.2024г, 25.08.2024г, 26.08.2024г, 27.08.2024г, 28.08.2024., 29.08.2024., очистка и дез. инфекция проводились в полном объеме есть записи с отметкой ответственных лиц. Проведена проверка журнала контроля качества готовой продукции: продукция прошла органолептическую оценку без замечаний, контроль массы нетто и массы основного продукта соответствовал заявленному . Проверены листы контроля транспортных средств перед отгрузкой температура продукции составляла +2С, транспортного средства +2С.Проверен журнал контроля поступления вспомогательных средств , все используемые ингредиенты и тара приняты без замечаний, их качество соответствует установленной НТД. По результатам проведенного расследования введены дополнительные мероприятия по обработке полимерной тары, проведение дополнительной мойки и дез. инфекции. Усилен

контроль за количеством основного продукта в банке. Арбитражные образцы продукции с датой изготовления 29.08.2024г, сданы на испытания в аккредитованную лабораторию. При получении результатов уведомим Вас незамедлительно.

На предприятии реализуется программа производственного контроля. Производственный контроль включает в себя входной контроль, поступление сырья с наличием ветеринарных свидетельств и других документов, подтверждающих качество и безопасность продукции.

Важное внимание уделяется производственному контролю готовой продукции, который осуществляется в соответствии с нормативной документацией на каждый вид продукции.

Ежедневно на предприятии производятся необходимые мероприятия по контролю санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря и личной гигиены

На предприятии внедрена и поддерживается система качества управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Генеральный директор



А.А.Мантя