




Начиная с апреля 2024 года специалисты Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» участвуют в отборе образцов пищевой продукции различных производителей и торговых марок в предприятиях торговли, осуществляющих свою деятельность на территории Санкт-Петербурга для проведения лабораторных исследований для определения их качества и безопасности в целях информационного обеспечения потребителей и защиты их прав.



Лабораторные исследования проводятся в собственной аккредитованной испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза».

До конца 2024 года планируется произвести отбор и исследование групп пищевой продукции, составляющей основу потребительской корзины и пользующейся наибольшим спросом у горожан: «Мясо.Мясная продукция. Яйцо», «Молоко. Молочные продукты», «Рыба. Рыбопродукты», «Фруктоовощная продукция» и др.

Результаты лабораторных исследований планируется публиковать ежемесячно.

**Результаты лабораторных испытаний образцов пищевой продукции
«Лук репчатый», отобранных 15.10.2024 и 17.10.2024
при участии специалистов СПб ГБУ «ЦККТРУ» в различных, в том числе сетевых, торговых предприятиях,
осуществляющих свою деятельность на территории Санкт-Петербурга**

Наименование и количество упакованной пищевой продукции	Изготовитель (наименование, страна, регион)	Дата изготовления (упаковки)	Результаты лабораторных исследований*
	<p align="center">Лук репчатый свежий фасованный весовой товар</p>	<p align="center">ООО «ДИФ» Россия, Ростовская обл.</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля нитратов; по содержанию токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); содержанию пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 3.</p>
	<p align="center">Лук-репка в сетке 1,2 кг</p>	<p align="center">ООО «Разноимпорт» Россия, Кабардино-Балкарская Республика</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля нитратов; по содержанию токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); содержанию пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 3.</p>
	<p align="center">Лук-репка в сетке 3,250 кг</p>	<p align="center">ООО «ВИК ГРУПП» Россия, Ленинградская обл.</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля нитратов; по содержанию токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); содержанию пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 3.</p>

	<p>Лук репчатый в сетке весовой товар</p>	<p>ООО «ВЕКТОР» Россия, Волгоградская обл.</p>	<p>06.10.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля нитратов; по содержанию токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); содержанию пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 3.</p>
	<p>Лук репчатый фасованный 1,2 кг</p>	<p>ООО «Калипсо» Россия, Ростовская обл.</p>	<p>07.10.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля нитратов; по содержанию токсичных элементов: массовая доля свинца (Pb), массовая доля мышьяка (As), массовая доля кадмия (Cd), массовая доля ртути (Hg); содержанию пестицидов: сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ), содержание ДДТ и его метаболитов (в сумме) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 3.</p>

* - результаты распространяются на образец, представленный для испытаний.