Типичные нарушения, выявляемые в ходе надзорных мероприятий соблюдения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Характерными нарушениями, выявляемыми в ходе контрольно-надзорных мероприятий являются:

пищевая продукция не отвечает требованиям регламента по микробиологическим показателям – превышены микробиологические нормативы безопасности;,

реализация продукции с истекшим сроком годности;

превышение гигиенических требований безопасности – допустимых уровней токсичных элементов;

отсутствие документов о подтверждении соответствия на продукцию, подлежащую оценке сооветствия.