



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
(МИНОБРНАУКИ РД)**

367001, г. Махачкала, ул. Даниялова, д. 32, тел.: +7(8722) 67-18-48, e-mail: dagminobr@e-dag.ru

**Главам муниципальных
районов и городских округов
Республики Дагестан**

**Руководителям
республиканских организаций,
подведомственных
Минобрнауки РД**

По данным Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан во исполнение п. 6 Протокола заседания Комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в Республике Дагестан от 26 декабря 2023 г. Министерство образования и науки Республики Дагестан направляет информацию о результатах лабораторных исследований фальсифицированной молочной продукции (масло сладко-сливочное крестьянское несоленое «Хозяюшка альпийских лугов», м.д.ж. 72,5%, изготовитель АО «Озерецкий молочный комбинат» 141895, Московская область, г. Дмитров, с. Озерецкое, д.7а), выявленной в октябре 2023 г. в образовательных учреждениях г. Махачкалы.

По результатам проведенных испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Дагестан» (номер записи в реестре аккредитованных лиц № РОССРУ.0001.510596 от 07.07.2014) лабораторно-инструментальных исследований продукции обнаружено несоответствие отобранных проб масла сладко-сливочного крестьянского несоленого «Хозяюшка альпийских лугов», требованиям ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» по физико-химическим показателям (по жирно-кислотному составу), а также присутствие растительных жиров в жировой фазе.

Такие растительные жиры получают гидрогенизацией, в результате чего в них неизбежно появляются вредные для здоровья человека трансизомеры жирных кислот.

В то же время в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установлено требование (Приложение № 6) о том, что в питании детей не допускается использовать гидрогенизированные масла и жиры, равно как и молочная продукция на основе растительных жиров. Статьей 8 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) также установлен прямой запрет на использование в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста спредов, гидрогенизированных масел и жиров, жиров с высоким содержанием насыщенных жирных кислот.

Поскольку гидрогенизацию жиров осуществляют в присутствии никелевого катализатора, то для гидрогенизированных масел характерно появление в их составе никеля. Согласно ГОСТ 34178-2017 и ГОСТ 32188-2013 гидрогенизированные масла применяют для изготовления спредов и маргаринов.

Между тем, согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» никель и его соединения относятся к канцерогенным факторам, т.е. к факторам, повышающим риск возникновения онкологических заболеваний.

Употребление такой некачественной и опасной пищевой продукции создает непосредственную угрозу причинения вреда здоровью лицам, употребляющим её в пищу (атеросклероз сосудов, канцерогенность, повышенный риск сердечно-сосудистых заболеваний и патологий эндокринной системы, повышение риска возникновения онкологических заболеваний).

При этом, продукция сопровождалась в образовательные организации декларацией о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.РА01.В.25545/21 от 03.03.2021 г., которая, согласно информации, размещенной на сайте Росаккредитации, признана недействительной 18.08.2023 по решению органа государственного контроля (надзора).

В связи с вышеизложенным Министерство образования и науки Республики Дагестан просит вас при закупке продуктов питания обратить внимание для исключения фальсифицированной молочной продукции согласно данным Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан.

**Заместитель
министра
образования и
науки РД**

Х.З. Нурмагомедов