Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области в городе Торжке, на основании полученной информации из Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области исх. № 02/9534-16 от 25.10.2016 г., сообщает.

В г. Реутов Московской области зафиксированы 2 случая заболевания ботулизмом, связанные с употреблением консервов стерилизованных «Огурцы малосольные бочковые» в стеклянной банке массой нетто 900 г, дата изготовления 03.08.2015г., срок годности 3 года, изготовитель ООО «Меленковский консервный завод», Россия, Владимирская область, г. Меленки, ул. Муромская, д.7. По результатам лабораторных исследований остатков данной продукции из очага выделен ботулотоксин типа А.

Указанная продукция изготавливалась по заказу под торговой маркой «Дикси», объем партии составил 47778 банок по 0,9 л, ООО «Меленковский консервный завод» входит в состав холдинга ООО «ЭКОпродукт» (юридический адрес; Россия, 129338, г. Москва, Хибнский проезд, 20; фактический адрес: 141280, Московская область, г. Ивантеевка, ул. Заводская, д. 10), через который осуществляется реализация продукции.

При проведении расследования случаев ботулизма, установлено, что на предприятии ООО «Меленковский консервный завод» (Россия, Владимирская область, г. Меленки, ул. Муромская, д.7) 03.08.2015 г. выработана партия консервов стерилизованных «Огурцы малосольные бочковые Монастырские консервированные» в стеклянной банке массой нетто 900 г. с торговой маркой «Мелен» в количестве 14316 штук.

Вместе с тем, ФБУН «Государственный научный центр прикладной микробиологии и биотехнологии» Роспотребнадзора проведены лабораторные исследования продукции «Огурцы малосольные бочковые Монастырские консервированные» производства ООО «Меленковский консервный завод» Россия, Владимирская область, г. Меленки, ул. Муромская, д. 7 с датами выработки 03.08.2015 г., 04.08.2015 г., 06.08.2015 г.

По результатам исследований в указанной продукции выявлен ряд споровых микроорганизмов, в том числе рода Clostridium, что свидетельствует о нарушении технологического процесса при производстве консервированной продукции.