

Дзелавыя сустрэчы ў кастрычніку

Садавінагародніная прадукцыя - крыніца вітамінаў, каштоўных пажыўных рэчываў, мікраэлементаў, якія вельмі неабходныя чалавеку для будучай зімы.

... як захаваць гэтыя важныя элементы?

У Полацкім рэгіёне ёсць шэраг прадпрыемстваў, якія займаюцца нарыхтоўкай, захоўваннем, рэалізацыяй плодаагароднінай прадукцыі, напрыклад, ТАА «Фрутреал», УП «Полацкая гарадская нарыхтоўчая кантора», філіял «Вясна-энерга» РУП "Віцебскэнерга.

Спецыялісты гэтых арганізацый дакладна ведаюць, як захаваць самае карыснае ў гародніне і садавіне, бо ў сваёй дзейнасці яны кіруюцца тэхнічным рэгламентам ТР МС 021/2011 і побач узаемазвязаных стандартаў на нарыхтоўку, пастаўку, захоўванне, рэалізацыю сваёй прадукцыі.

Сумесна з Полацкім ЦСМС:

- выконваюцца работы па набыцці і актуалізацыі стандартаў, на прадукцыю і выкананыя працы;
- з усталяванай перыядычнасцю праводзяцца выпрабаванні прадукцыі на ўтрыманне таксічных элементаў, нітратаў, радыенуклідаў, мікробіялагічныя, паразитологические і іншыя даследаванні;
- своєчасова прадукцыя праходзіць працэдуру пацвярджэння адпаведнасці шляхам дэкларавання альбо сертыфікацыі.

Сумесная праца Полацкага цэнтра стандартызацыі і прадпрыемстваў - залог якасці і бяспекі прадукцыі!