О безопасности кондитерских и хлебобулочных изделий

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области осуществляет надзор за хлебобулочными и кондитерскими изделиями. За истекший период 2021 года исследовано 180 проб хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий на соответствие требованиям Технических регламентов Таможенного союза и нормативно-технической документации по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, все исследованные пробы соответствовали требованиям действующего законодательства.

При проведении проверок выявлялись следующие нарушения: отсутствие сопроводительных документов, позволяющих проследить путь следования продукции от производителя до поставщика, отсутствие необходимой информации об изготовителе, нарушение условий хранения и реализация продукции с истекшим сроком годности и др. По результатам контрольно-надзорных мероприятий наложено 4 штрафа на сумму 130000 рублей, изъято из оборота 24 кг мукомольно-крупяных изделий.

Ситуация по надзору за хлебобулочными и кондитерскими изделиями остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области напоминает, что приобретая любые хлебобулочные изделия, обращайте внимание на сроки годности, условия хранения, на соблюдение температурного режима, уровень влажности и оцените соблюдаются ли эти требования в том месте, где реализуется продукция.

Покупать хлебобулочные изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины).

Каждая партия хлеба, хлебобулочных изделий должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность, которые продавец обязан предъявить по требованию потребителя.

Форма хлеба должна быть правильной — без вмятин, трещин, боковых наплывов. Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, следов непромеса, он должен быть эластичным, поперечным и равномерно пористым, не влажным на ощупь, если вы заметили, что мякиш неестественно липкий и тянется, это может быть признаком того, что хлеб заражен грибком или картофельной палочкой.

Покупайте качественные хлебобулочные изделия, берегите здоровье!