О качестве и безопасности хлебобулочной продукции и кондитерских изделий

Хлебобулочные изделия занимают ведущее место в рационе питания человека, хлеб употребляют практически все ежедневно в течение всей жизни, кондитерские изделия используются как десертные продукты.

Хлеб и хлебопродукты являются основными источниками энергии, белка и углеводов в питании российского населения, обеспечивающими соответственно 36,6%, 40% и 53% их суточного поступления. Содержание витаминов Е и группы В в пшенице, как и в большинстве других зерновых культур, относительно высоко. Вместе с тем, технологическая переработка зерновых культур, в том числе пшеницы и ржи, на муку сопровождается существенными потерями микронутриентов - витаминов и минеральных веществ, удаляемых вместе с оболочкой зерна, в связи с чем рекомендуется употребление пищевых продуктов, в том числе и хлебобулочных изделий, обогащенных витаминами, макро- и микроэлементами с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита.

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области проводится систематическая работа по контролю за качеством и безопасностью хлебобулочной продукции и кондитерских изделий на всех стадиях оборота: при производстве, хранении, транспортировании, переработки и реализации.

За первое полугодие 2021 г. проверено более 150 объектов, осуществляющих оборот хлебобулочной продукции и кондитерских изделий, в том числе с привлечением лабораторий ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области». Всего отобрано и исследовано 128 проб хлебобулочной продукции и 189 проб кондитерских изделий. По результатам лабораторных испытаний не соответствовали требованиям по микробиологическим показателям - 3 пробы кондитерских кремовых изделий, по физико-химическим показателям - 1 проба хлеба. Продукции, не соответствующей гигиеническим нормативам по содержанию пестицидов, тяжелых металлов, ГМО, радиологическим показателям не обнаружено.

Основными нарушениями, выявленными в ходе проведенных проверок являлись, отсутствие полной и достоверной информации для потребителя; нарушение сроков и условий хранения продукции; неудовлетворительное санитарно-техническое состояние

производственных помещений; отсутствие сопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость на продукцию; нарушение требований к товарному виду продукции и др.

По результатам проведенных мероприятий забраковано 9 партий недоброкачественной продукции в количестве 8,2 кг, на виновных лиц наложено 43 штрафа на сумму 372 тыс. руб.

Работа по контролю за качеством и безопасностью хлебобулочной продукции и кондитерских изделий продолжается. Обращаем внимание, что при выборе продукции, особенно кондитерских изделий с кремом, следует обращать внимание на дату изготовления продукта, срок его годности и особенно на условия хранения в месте продажи.