

О качестве и безопасности кондитерских изделий за 9 месяцев 2021 года

За 9 месяцев 2021 года Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области по санитарно-химическим, микробиологическим и физико-химическим показателям исследованы 783 пробы кондитерских изделий.

Проб кондитерских изделий, не соответствующих установленным требованиям по содержанию загрязнителей химической природы (токсичные элементы, пестициды, микотоксины), по физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (влажность, кислотность, массовая доля сахара и другие) не выявлено.

Удельный вес проб, не соответствующих нормативам по микробиологическим показателям (содержание плесени, дрожжей, патогенных микроорганизмов и другое) за 9 месяцев 2021 года составил 1,13% (за 9 месяцев 2020 года – 1,17%).

Управление напоминает, что при выборе продукции, особенно кондитерских изделий с кремом, следует обращать внимание на наличие необходимой информации на продукте, в том числе о дате изготовления, сроке годности, наименовании изготовителя, внимательно изучите состав пищевого продукта и особенно на условия хранения в месте продажи.

Информация о кондитерских изделиях, не соответствующих обязательным требованиям размещена на сайте Роспотребнадзора <http://rospotrebnadzor.ru/> в разделе «Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей».

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