

О качестве и безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий за 1 полугодие 2022г. Рекомендации для населения

За первое полугодие 2022года по санитарно-химическим, микробиологическим, физико-химическим и радиологическим показателям исследовано более 400 проб хлебобулочных изделий и более 300 проб кондитерских изделий.

Удельный вес проб кондитерских изделий, не соответствующих гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям, составил 0,5%, что находится в пределах среднемультилетних показателей.

По физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (массовая доля начинки, калорийность, содержание жиров, углеводов), не соответствовали нормативным требованиям 0,8% проб хлебобулочных изделий и 2,8% проб кондитерских изделий, что находится в пределах среднемультилетних показателей.

Все отобранные пробы хлебобулочных и кондитерских изделий соответствовали гигиеническим нормативам по санитарно-химическим и радиологическим показателям.

Специалистами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области изъято из оборота 8 партий хлебобулочных изделий массой 13,58 кг и 4 партии массой 16кг кондитерских изделий.

Покупая хлебобулочные изделия обратите внимание на правила выбора хлеба:

- приобретайте хлебобулочные изделия только в стационарных организациях торговли, где созданы условия для реализации и хранения данной продукции;
- внимательно читайте, этикетку на упаковке - обязательно должна быть указана информация о местонахождении и наименовании изготовителя, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения, а также о составе пищевой продукции;
- отдавайте предпочтение хлебобулочным изделиям, обогащённым витаминами,

минеральными веществами, микронутриентами, в состав которых входят ржаная мука, отруби, мука грубого помола. Такая продукция восполняет от 20% до 75% суточной потребности человека в витаминах и минеральных веществах;

- не стесняйтесь потребовать сопроводительные документы на хлебобулочные изделия, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- не покупайте изделия с нарушением целостности упаковки или в загрязненной таре.

При покупке кондитерских и мучных изделий необходимо обратить внимание на целостность упаковки, внешний вид и маркировку продукции (состав продукции, срок годности и условия хранения, информацию о производителе).

Предпочтение следует отдавать продукции в промышленной упаковке.

При реализации неупакованной продукции продавец обязан также ознакомить потребителя о составе продукции, ее изготовителе, сроках годности и условиях хранения.

Качество и безопасность кондитерских и хлебобулочных изделий остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИННЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

КАК ВЫБРАТЬ ХЛЕБ

- приобретайте хлебобулочные изделия только в стационарных организациях торговли, где созданы условия для реализации и хранения данной продукции;
- внимательно читайте этикетку на упаковке – обязательно должна быть указана информация о местонахождении и наименовании изготовителя, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения, а также о составе пищевой продукции;
- отдавайте предпочтение хлебобулочным изделиям, обогащённым витаминами, минеральными веществами, микронутриентами, в состав которых входят ржаная мука, отруби, мука грубого помола. Такая продукция восполняет от 20% до 75% суточной потребности человека в витаминах и минеральных веществах;
- не стесняйтесь потребовать сопроводительные документы на хлебобулочные изделия, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- не покупайте изделия с нарушением целостности упаковки или в загрязненной таре.



ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

За счет потребности в белках раст...

Хлеб из пшеницы полностью состоит из волокон и...

Содержание белка в муке

Чем беднее мука, тем меньше...

Регулярный прием физиологически активированной на работу...

Качество хлеба зависит от технологиче...