

Итоги тематической «горячей» линии по вопросам качества и безопасности хлебобулочных изделий и кондитерской продукции и срокам годности

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области и ФБУЗ "ЦГиЭ в РО" в период с 21.06.2021 по 02.07.2021 г проведено тематическое консультирование граждан по вопросам качества и безопасности хлебобулочных изделий и кондитерской продукции и срокам годности. Анонсы о проведении горячей линии размещены на сайтах Управления Роспотребнадзора по Ростовской области и ФБУЗ «ЦГиЭ в РО», на интернет-сайтах органов местного самоуправления административных территорий, местных СМИ (газеты, радио), всего проведено консультаций граждан – 107. Наибольшее количество обращений поступило по вопросам требования к качеству и безопасности продукции и срокам годности в соответствии с нормативными правовыми актами РФ: срок годности хранения хлебобулочных изделий, добавляют ли консерванты в состав хлебобулочных изделий, температура хранения, влажности хлебобулочных изделий, нормативные документы качества кондитерских изделий, как определить качество кондитерских изделий, температура хранения кондитерских изделий; о правильности выбора продукции: на что обращать внимание при выборе хлеба, хлебобулочных изделий, плюсы и минусы хлеба в упаковке и без, какой хлеб полезней: ржаной, цельнозерновой и др. при какой температуре хранить хлеб в домашних условиях; о необходимости маркировки продукции: что должно быть указано на этикетке хлебобулочных изделий, достоверна ли информация указываемая производителем на этикетке при выборе хлеба, что должно быть указано на этикетке кондитерских изделий, на какие внешние признаки необходимо обращать внимание при покупке хлеба.

Обращаем внимание, что информация о продукции, не соответствующей обязательным требованиям размещена на сайте Роспотребнадзора <http://rospotrebnadzor.ru/> в разделе «Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей».

Обращаем внимание на условия хранения хлеба:



РОСПОТРЕБНАДЗОР

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

КАРТОФЕЛЬНАЯ БОЛЕЗНЬ ХЛЕБА

КАРТОФЕЛЬНАЯ (ТЯГУЧАЯ) БОЛЕЗНЬ ХЛЕБА

развивается в так называемых несдобных хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, т.е. в обычном «белом» хлебе.

Быстрому развитию картофельной болезни хлеба способствуют:

- низкая кислотность продукта (рН 5-10);
- повышенная влажность хлеба;
- высокая температура хранения (до 30-40°C);
- большая масса готовых хлебных изделий (буханки, караваи, батоны и т.п.).

Признаки болезни могут быть обнаружены не раньше, чем спустя двое суток после даты выпечки хлеба

Зараженный хлеб нельзя отдавать ни животным, ни использовать в переработку (например, делать из него сухари).



Информация о правах потребителей и о мерах по защите прав потребителей от некачественных товаров и услуг доступна на сайте Федеральной службы по надзору в