

Итоги надзора за хлебобулочными и кондитерскими изделиями

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области осуществляет надзор за хлебобулочными и кондитерскими изделиями. В первом полугодии 2019 года исследовано 1334 пробы хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям Технических регламентов Таможенного союза и нормативно-технической документации по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, из них не соответствовали требованиям по микробиологическим показателям 2,7%.

Основные нарушения, выявляемые в ходе проверок: отсутствие необходимой информации об изготовителе, нарушения условий хранения и реализация продукции с истекшим сроком годности, отсутствие сопроводительных документов, позволяющих проследить путь следования продукции от производителя до поставщика и др.

По результатам контрольно-надзорных мероприятий в отношении хозяйствующих субъектов возбуждены дела об административных правонарушениях, привлечены к административной ответственности в виде штрафа 50 должностных и юридических лиц на сумму 546000 рублей, изъято из оборота 40 партий объемом 1079,3 кг.

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

О чем необходимо знать при покупке хлебобулочных изделий:

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).

Следует обратить внимание на форму хлеба – она должна быть правильной – без

вмятин, трещин, боковых наплывов. Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, он должен быть эластичным и равномерно пористым.

Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации продукта. Рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия. Не храните хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах, лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке.

Напоминаем, что, если на корке появились малейшие признаки плесневения, не употребляйте такой хлеб.