

Итоги надзора за хлебобулочными и кондитерскими изделиями

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области осуществляет надзор за хлебобулочными и кондитерскими изделиями. В первом квартале 2020 года исследовано 398 проб 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 2 пробы (0,5%).

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

По результатам контрольно-надзорных мероприятий в отношении хозяйствующих субъектов возбуждены дела об административных правонарушениях, привлечены к административной ответственности в виде штрафа 23 должностных и юридических лиц на сумму 215000 рублей, изъято из оборота 14 партии объемом 47,5 кг.

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

Справочно:

Приобретая любые хлебобулочные изделия, обращайте внимание на сроки годности, условия хранения, на соблюдение температурного режима, уровень влажности и оцените соблюдаются ли эти требования в том месте, где реализуется продукция.

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).

Каждая партия хлеба, хлебобулочных изделий должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность, которые продавец обязан предъявить по требованию потребителя;

Форма хлеба должна быть правильной — без вмятин, трещин, боковых наплывов. Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, следов непромеса, он должен быть эластичным, поперечным и равномерно пористым, не влажным на ощупь, если вы заметили, что мякиш неестественно липкий и тянется, это может быть признаком того, что хлеб заражен грибком или картофельной палочкой;

Приобретая продукцию, внимательно читайте этикетку, на упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации хлеба.

Лучше не хранить хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах. Для этого подойдут хлебницы, тканевые мешки, пищевая полимерная пленка. Если на корке появились малейшие признаки заплесневения, не употребляйте такой хлеб. Внешние проявления — это лишь указание на то, что хлеб уже начал активно портиться.

Покупайте качественные хлебобулочные изделия, берегите здоровье!