

За первое полугодие 2020 года Роспотребнадзором проведено 119 исследований проб хлеба и хлебобулочных изделий (санитарно-химические, микробиологические, физико-химические, радиологические, на ГМО) по показателям качества и безопасности. По микробиологическим показателям исследовано 45 проб. По санитарно-химическим показателям исследовано 42 пробы. Все исследованные пробы соответствуют требованиям.

В ходе проведенных проверок выявлены нарушения требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования:

- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние производственных и бытовых помещений;

- нарушение условий хранения и сроков годности хлебобулочной и кондитерской продукции;

- отсутствие полной и достоверной информации для потребителя;

- нарушение правил личной гигиены персоналом;

- нарушение требований при транспортировке продукции;

- отсутствие информации о производителе, дате изготовления и сроке годности продукции.

За нарушение обязательных требований федерального законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства в сфере технического регулирования и защиты прав потребителей, к

административной ответственности в виде штрафа привлечено 15 граждан, должностных и юридических лиц.

Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия являются часто употребляемым продуктом. Редко какое застолье обходится без бутербродов, печенья, пирожных и тортов. Наиболее высокую эпидемиологическую значимость имеют кремовые кондитерские изделия. С целью профилактики пищевых отравлений при приобретении кремовых кондитерских изделий (в том числе пирожных с белковым кремом) в предприятиях торговли потребителю необходимо обращать внимание на следующее:

- хранение и реализация кремовых изделий должны осуществляться только в холодильном оборудовании при температуре не выше +6 град. С;

- пирожные не должны храниться совместно с сырьем (яйцо, мясо, рыба, овощи, фрукты и пр.) и полуфабрикатами (тесто, охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы, свинины и пр.);

- запрещена реализация кондитерских изделий с кремом в неупакованном виде по методу самообслуживания;

- до сведения потребителей должна доводиться следующая информация о продукции: наименование пищевой продукции; ее состав; дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции; наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции; рекомендации по использованию; показатели пищевой ценности пищевой продукции; сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

- отпуск неупакованных пирожных должен осуществляться продавцом в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.);

- продажа неупакованных кондитерских изделий (в том числе пирожных с белковым кремом) в организациях мелкорозничной сети (киоски, ларьки, палатки) не допускается.

Надзорные мероприятия за качеством и безопасностью хлебобулочных и кондитерских изделий, находящейся в обороте на территории Республики Алтай, продолжаются.

При возникновении вопросов по качеству хлебобулочных и кондитерских изделий и нарушении прав потребителей при ее реализации Вы можете обратиться в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай с письменным заявлением, по адресу 649002, г. Горно-Алтайск, пр. Коммунистический, 173 или в территориальные отделы Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай. Оставить обращение можно на официальном сайте Управления: www://04.rospotrebnadzor.ru .