



Основным требованием к хранению и реализации хлеба и хлебобулочных изделий является строгое соблюдение санитарных правил, установленных законодательством, и требований законодательства о техническом регулировании.

При хранении и реализации хлеба и хлебобулочных изделий должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с хлебобулочными изделиями, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в складских помещениях или торговом зале на стеллажах. При хранении хлеба и хлебобулочных изделий не допускается их соприкосновение со стенами или полом помещений.

Согласно СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», производство и реализация неупакованной хлебобулочной продукции Правилами не запрещены. Вместе с тем, установлены особенности реализации такой продукции. Так, в соответствии с пунктом 8.4 Правил реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключаящие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.

Таким образом не запрещена реализация хлебобулочной продукции не упакованной производителем в потребительскую упаковку, но расфасованной продавцом, в том числе непосредственно перед продажей покупателю, а также реализация хлеба из закрытых витрин.