



Хлеб и хлебопродукты являются основными источниками энергии, белка и углеводов в питании российского населения, обеспечивающими соответственно 36,6%, 40% и 53% их суточного поступления. Содержание витаминов Е и группы В в пшенице, как и в большинстве других зерновых культур, относительно высоко. Согласно Рекомендациям по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, рекомендуемые объемы потребления хлебобулочных и макаронных изделий в пересчете на муку, крупы и бобовые составляет 95-105 кг в год на человека, в том числе пшеничной муки, обогащенной микронутриентами, – 30-40 кг в год на человека.

Вместе с тем, технологическая переработка зерновых культур, в том числе пшеницы и ржи, на муку сопровождается существенными потерями микронутриентов - витаминов и минеральных веществ, удаляемых вместе с оболочкой зерна. В связи с этим возникает необходимость направленного регулирования химического состава хлебобулочных изделий с целью получения продукта с более высоким содержанием микронутриентов и витаминов и с более сбалансированным их соотношением. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года включают в себя задачи по развитию производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами. Речь идет, в первую очередь, о продуктах массового потребления, специализированных продуктах детского питания, продуктах функционального назначения, с целью сохранения и укрепления здоровья населения, профилактики заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Следует отметить, что в России накоплен положительный опыт обогащения пищевых продуктов, в том числе и хлебобулочных изделий, витаминами, макро- и микроэлементами с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита.

Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай в постоянном режиме осуществляется контроль за хлебобулочными и мукомольно-крупяными изделиями.

В первом квартале 2018 года было исследовано 69 проб мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий по санитарно-химическим, микробиологическим и радиологическим показателям.

По содержанию загрязнителей химической природы, таких как токсичные элементы, пестициды, микотоксины (токсичные продукты жизнедеятельности микроскопических плесневых грибов) и других, удельный вес проб хлеба, хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий, не соответствующих гигиеническим нормативам, не отмечался.

С момента определения Роспотребнадзора уполномоченным органом Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза особое внимание уделяется исследованиям на показатели идентификации продукции. Так, по физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции, в первом квартале 2017 года проб не соответствующих нормативным требованиям не было.

В 2018 году некачественных: хлеба, хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий не обнаружено.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности хлеба, хлебобулочной продукции и мукомольно-крупяных изделий остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай.