



Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай осуществляется контроль за хлебобулочными, мукомольно-крупяными и кондитерскими изделиями. Производством хлеба и кондитерской продукции в регионе занимаются 87 предприятий, которые в год производят 6190 тонн хлебобулочной продукции и 234 тонны кондитерской (по данным статистики).

В ходе проверок за 1 полугодие 2018 г. специалистами Роспотребнадзора по Республике Алтай отобрано и исследовано 186 проб вышеотмеченной продукции.

По физико-химическим, микробиологическим показателям все пробы соответствовали гигиеническим нормативам.

По результатам проведенных надзорных мероприятий Управлением изъято из оборота 2 партии хлебобулочных, мукомольно-крупяных и кондитерских изделий в количестве 6 кг.



Причинами изъятия из оборота явились: отсутствие необходимой и полной информации для потребителя на расфасованном товаре, истекшие сроки годности, отсутствие сопроводительных документов и др.

Основные нарушения, выявляемые в ходе проверок предприятий, реализующих хлебобулочную продукцию и кондитерские изделия: реализация готовой продукции с истекшими сроками годности, без маркировочных ярлыков, хранение продукции с нарушением температурного режима.

За выявленные нарушения в отношении виновных лиц возбуждены дела об административном правонарушении в соответствии с КоАП РФ.

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 потребители могут 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 .

Хлеб — один из самых популярных продуктов на планете. Хлеб и хлебобулочные продукты являются источником ценнейших пищевых веществ: белков, жиров углеводов, органических кислот, минеральных веществ (железо, калий, фосфор, сера, магний, кальций, натрий, кремний), витаминов группы В, витамина Е, соли кальция, фосфора, калия, железа и других микро- и макроэлементов. Эти вещества играют значительную роль в формировании мышечных и костных тканей, деятельности сердечно-сосудистой системы, нормализации химического состава крови и других процессах.

В состав кондитерских изделий входят основные составные компоненты: углеводы, липиды, белковые вещества, вода.

При выборе хлеба качество его можно определить визуально. Для этого, прежде всего, следует обратить внимание на внешний вид буханки. Испеченный в соответствии с технологией хлеб имеет гладкую ровную, без трещин и надломов, правильную форму, золотистую хрустящую корочку, у него отсутствует кислый запах. При надавливании пальцем на центр буханки хорошо пропеченный хлеб быстро восстановит форму, у недопеченного на месте нажатия останется вмятина. Хороший хлеб без консервантов хранится не более недели. Превышение этого срока говорит о добавлении в тесто консервантов.

Если буханка имеет вмятины, трещины, пятна, наплывы, скорее всего технология приготовления хлеба была нарушена.

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 °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.

Уважаемые потребители, внимательности при выборе пищевых продуктов обезопасит вас от приобретения некачественных продуктов. Изучайте правила, делайте правильный выбор и будьте здоровы!