

Контроль и надзор за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочных изделий – одно из приоритетных направлений в деятельности Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай.

На территории региона заняты производством хлеба и кондитерской продукции 87 предприятий.

За первый квартал 2019 года Роспотребнадзором проверены 7 предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий и более 80 предприятий реализующих хлебобулочную и кондитерскую продукцию населению республики.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий забраковано и снято с реализации 7 партий хлеба, объемом 1 кг, 11 партий кондитерских изделий, объемом 5,4 кг с истекшим сроком годности, без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

Наиболее часто выявляемые при проверках нарушения:

- 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;

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

К административной ответственности в виде штрафа привлечено 80 граждан, должностных лиц.

Роспотребнадзором проводится лабораторный контроль качества реализуемой и производимой на территории региона продукции. По микробиологическим показателям качества и безопасности за 6 месяцев 2019 года исследовано 98 проб хлебобулочных изделий, 245 проб кондитерских изделий. 5 проб не соответствовали гигиеническим требованиям. По санитарно-химическим показателям исследовано 99 проб хлебобулочных изделий, 73 пробы кондитерских изделий, все соответствовали требованиям, по физико-химическим показателям исследовано 49 проб хлебобулочных и кондитерских изделий, нестандарта не выявлено.

Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия являются часто употребляемым продуктом. 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.

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 обращайтесь 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](http://www://04.rospotrebnadzor.ru) .