



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
ул. Советская, 13, г. Красноуфимск, 623300
тел. 8-343-94-7-59-43
факс 8-343-94-7-59-43
e-mail: (mail_07@66.rospotrebnadzor.ru)
от 19.06.2020 № 65-07-03/13-3330-2020

Рекомендации по выбору хлебобулочных и кондитерских изделий:

Хлеб является одним из наиболее важных продуктов нашего ежедневного рациона. Хлеб представляет собой важную часть сбалансированного рациона, обеспечивая организм энергией и строительным материалом для роста и развития. Он содержит многие необходимые организму вещества - клетчатка, белки, жиры, углеводы, аминокислоты и витамины. Содержание нутриентов в хлебе может значительно различаться в зависимости от его вида, а также исходного сырья.

Любые булочные и кондитерские изделия вкусные и полезные только пока они свежие.

Нормативные требования.

1. Хлебобулочных изделий

- Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не проводится.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3%-ым раствором уксусной кислоты.

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

2. Кондитерских изделий

- При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли не допускается прием торгов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

Рекомендации по выбору хлебобулочных и кондитерских изделий:

1. Каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями, которые обязаны предъявить по вашему требованию.
2. Покупать хлебобулочные и кондитерские изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (прветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины);
3. Форма хлеба должна быть правильной - без вмятин, трещин, боковых наплывов. Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, следов непромеса он должен быть эластичным, поперечным и равномерно пористым, не влажный на ощупь.
4. Если вы взяли хлеб в руки, то попробуйте сжать его, булка должна приобрести первоначальный вид. Если вы заметили, что мякиш неестественно липкий и тянется, это может быть признаком того, что хлеб заражен грибком или картофельной палочкой.
5. При выборе изделий, лучше всего выбирать продукцию, которая изготавливается на местных фабриках, ведь импортный товар слишком долго транспортируется и поэтому производители, за счет использования консервангов, специально увеличивают срок годности продукции;
6. Мучные изделия не должны быть слишком хрупкими и рассыпаться при первой же возможности. Если в упаковке слишком много ломаных пряников и печений, то тогда следует отказаться от покупки такой продукции.
7. Перед покупкой торта прочитайте его состав. Если в нем указаны меланж, растительные сливки, загустители и эмульгаторы, значит, производитель решил сэкономить, увеличить срок хранения, «улучшить» вкус кондитерских изделий, создать наиболее привлекательный внешний вид, и заменил натуральные компоненты на искусственные, которые создают отрицательное влияние на наш организм.
8. Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации хлеба, кондитерского изделия. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки (белый хлеб) сохраняют свои полезные свойства до 24 часов с момента выпекания. Ржаной и ржано-пшеничный хлеб - считается свежим на протяжении 36 часов с момента выпекания. Хлебобулочные изделия весом меньше 200г хранятся до 16 часов. Лучше не хранить хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах. Для этого подойдут хлебницы, тканевые мешки, пищевая полимерная пленка.
9. Напоминаем, что если на корке появились малейшие признаки заплесневения, не употребляйте такой хлеб. Внешние проявления - это лишь указание на то, что процессы порчи теста внутри уже давно набирают обороты.
10. Торты и пирожные, при температуре хранения +2 до +6°, следует хранить 72 часа без отделки кремом, с белково-взбитым кремом или с фруктовой отделкой, со сливочным кремом, в том числе пирожное "Картошка" 36 часов, с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок 6 часов.

Подводя итоги можно сделать вывод что, приобретая любые булочные и кондитерские изделия, обращайте внимание на сроки годности, условия хранения, на требования к температурному режиму, уровню влажности и оцените: соблюдаются ли эти требования в том месте, где Вы приобретаете эту продукцию.

Покупайте качественные хлебобулочные и кондитерские изделия, берегите свое здоровье и здоровье своих близких!

Если Вы обнаружили или приобрели некачественную продукцию в магазине, следует обратиться по адресу: г. Красноуфимск, ул. Советская, д. 13.
по телефонам: 7-62-09, 7-59-45, 2-43-03 (Красноуфимский отдел Управления Роспотребнадзора)

Начальник Красноуфимского отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области


М.Ю. Коробейникова

исп. Садыкова А.Т
тел. +7 (34394) 7-62-09
Эл. почта: Sadukova - AG@66.rosпотребнадзор.рф