Управление Роспотребнадзора контролирует качество и безопасность кондитерских изделий

Автор: Гаврин О.С.
22.09.2020 15:12 -

Управление Роспотребнадзора в постоянном режиме осуществляет контроль за кондитерскими изделиями. К кондитерским изделиям относятся сахаристые, мучные изделия, а также изделия, содержащие какао.

По санитарно-химическим, микробиологическим и физико-химическим показателям за 1 полугодие 2020 года исследовано 462 пробы кондитерских изделий.

При исследовании 61 пробы кондитерских изделий загрязнителей химической природы (токсичные элементы, пестициды, микотоксины) не обнаружено.

Удельный вес проб, не соответствующих нормативам по микробиологическим показателям (содержание плесени, дрожжей, патогенных микроорганизмов и другое) за 1 полугодие 2020 года составил 3,6 %, что в пределах среднемноголетних значений.

За 1 полугодие 2020 года по физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (влажность, кислотность, массовая доля сахара и другие), не соответствовали нормативным требованиям 3 % кондитерских изделий, что на уровне прошлого года.

За 1 полугодие 2020 года снято с реализации около 11кг кондитерских изделий, не соответствующих нормативным требованиям.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности кондитерских изделий остается на контроле Управления.

Справочно:

Приобретая любые кондитерские изделия, обращайте внимание на сроки годности, условия хранения, на соблюдение температурного режима, уровень влажности и оцените соблюдаются ли эти требования в том месте, где вам реализуется продукция.