# Контроль над качеством и безопасностью хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий.

Автор: Гаврин О.С.
28.05.2020 14:37

Контроль над качеством и безопасностью хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий осуществляет Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области.

Проверки предприятий, осуществляющих изготовление и оборот хлебобулочных изделий, проводятся с лабораторным контролем продукции.

В I квартале 2020 года в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» и его филиалах было исследовано 302 пробы хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий. Все исследованные пробы на санитарно-химические показатели (содержание пестицидов, микотоксинов, мышьяка, ртути, свинца, кадмия) - 93 пробы и физико-химические показателя (влажность, состояние мякиша, консистенция, кислотность) – 93 пробы соответствовали требованиям нормативной документации. По микробиологическим показателям исследовано 70 проб, из них 2 (3%) - не соответствовали требованиям нормативов.

В связи с выявленными нарушениями требований технических регламентов Таможенного Союза, законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения по результатам проведенных проверок к административной ответственности привлечено 14 виновных лиц, сумма штрафных санкций составила около 232 тыс. рублей. В связи с несоответствием хлебобулочных изделий обязательным требованиям 11 кг продукции, находившейся на остатке, снято с реализации.

Если при осуществлении покупки Вас не устраивает качество продукции, необходимо сделать запись в книге жалоб и предложений и написать претензию в адрес магазина.

В случае, если продавцом не удовлетворена Ваша претензия, необходимо обратиться  
в Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области.

Автор: Гаврин О.С.
28.05.2020 14:37

Ситуация по обеспечению качества и безопасности хлебобулочных изделий остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области.

Покупая хлеб в магазине, прежде всего нужно обратить внимание на его внешний вид. Следует выбирать буханку с ровной поверхностью корочки, без трещин. Ржаной хлеб должен иметь темно-коричневую корку, а пшеничный – золотистую. Хлеб не должен быть пригоревшим или содержать посторонних образований, например, черного нагара. Этикетка должна содержать информацию о названии и составе пищевого продукта, дате изготовления, сроке реализации.