

Нормативные требования к хлебобулочным изделиям и кондитерской продукции

С начала времен хлеб являлся основой рациона питания практически всех цивилизаций. Хлебобулочные изделия занимают ведущее место в рационе питания практически всех социально-демографических групп населения России.

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.

Хлебобулочные изделия и кондитерская продукция на территории РФ должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Упаковка для хлебобулочных изделий и кондитерской продукции обязана производиться способом, позволяющим обеспечить сохранность качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации. Упаковка должна соответствовать требованиям Технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011.

Маркировка, наносимая на тару всех видов, должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В настоящее время на рынке Таможенного Союза существует три возможных варианта маркировки знаками соответствия и обращения продукта на рынке.

Единым знаком обращения продукции считается знак ЕАС – это расшифровывается как Евразийское соответствие (Eurasian Conformity) ЕвРАЗЭС. Таким знаком маркируется продукция, регламентируемая одним или несколькими Техническими Регламентами Таможенного союза и прошедшая все необходимые проверки.

Знаком РСТ маркируется продукция, подтверждение соответствия которой проходит по регламенту ГОСТ Р. Это происходит в случае, если продукция не регламентируется ТР ТС, однако содержится в Едином перечне продукции, подлежащей обязательной сертификации, и продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии (см. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. N 982).

Знаком добровольной сертификации маркируется продукция, прошедшая подтверждение соответствие в виде добровольной сертификации (независимо от того, подтверждается ли ее соответствие регламентом ГОСТ Р или ТР ТС).

При фасовании пищевой продукции организациями розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения.

Иные сведения доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции (в том числе путем нанесения на потребительскую упаковку и (или) этикетку, и (или) на листок-вкладыш,

помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции).

Маркировка пищевой продукции, фасование которой осуществляется организациями розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.

Рекомендации по выбору хлебобулочных изделий и кондитерской продукции

- каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна быть снабжена сертификатами, которые обязаны предъявить по вашему требованию.

- покупать хлебобулочные и кондитерские изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины);

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

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.

Торты и пирожные, при температуре хранения +2 до +6°, следует хранить 72 часа без отделки кремом, с белково-взбивным 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, обращайтесь 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.

В случае обнаружения некачественного продукта в магазине потребителю необходимо обратиться в адрес **продавца (производителя)** с **письменной** претензией. Претензия составляется в двух экземплярах, один из которых передается исполнителю (продавцу) или направляется почтой, а на другом исполнителем (продавцом) ставится отметка о принятии претензии.

Претензия должна быть рассмотрена в десятидневный срок, если ответа не последовало или ответ Вас не устраивает, Вы в праве обратиться в Управление Роспотребнадзора, приложив к обращению необходимые документы (копия претензии, результат её рассмотрения).

В случае обнаружения продукции ненадлежащего качества, информация о наименованиях конкретных производителей публикуется в открытом доступе на **Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (<http://zpp.rospotrebnadzor.ru>)**.

Приложение к пресс - релизу «О проведении «горячей линии» по качеству и безопасности хлебобулочных изделий и кондитерской продукции и срокам годности»

Телефоны «Горячих линий» для получения консультаций по вопросам качества и безопасности хлебобулочных изделий и кондитерской продукции и срокам годности:

Название	Режим работы	Телефон
Единый Консультационный Центр Роспотребнадзора	круглосуточно	8-800-555-49-43
Консультационный центр для потребителей ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8 (3012)-33-28-99 8 (3012)-62-34-17
Отделение санитарно – эпидемиологической экспертизы по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(3012) 43-70-83
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Баргузинском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30131) 41-3-77 8(30131) 41-5-15

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Баргузинском районе» (Прибайкальский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30144) 41-7-09
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Джидинском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30134) 41-6-20
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Джидинском районе» (Закаменский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30137) 45-3-14 8(30137) 45-4-37
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Селенгинском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8 (30145) 43-7-26 8(30145) 42-9-30
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Селенгинском районе» (Кяхтинский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30142) 91-1-67 8(30142) 91-3-38
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Селенгинском районе» (Иволгинский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30140) 21-8-92 8(30140) 41-0-95
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Заиграевском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30136) 42-6-55 8(30136) 42-6-44
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Заиграевском районе» (Кижингинский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30141) 32-9-60
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Мухоршибирском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30143) 21-9-68
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Мухоршибирском районе» (Бичурский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30133) 41-1-89 8(30133) 41-6-24
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Хоринском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30148) 22-9-73
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Кабанском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30138) 40-3-91
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Кабанском районе» (Окинский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30150) 51-4-57

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Кабанском районе» (Тункинский район)	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30147) 41-1-42
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Северобайкальском районе»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30130) 2-07-34
Улан – Удэнский филиал по железнодорожному транспорту ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(3012) 28-31-17
Северобайкальский филиал по железнодорожному транспорту ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»	пн-пт 8.30-17.20 перерыв на обед 12.00-13.00	8(30130) 3-31-63 8(30130) 2-11-65