**О контроле хлебобулочных и кондитерских изделий**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике - Чувашии в Батыревском районе (далее –территориальный отдел) осуществляет надзор за качеством и безопасностью производимых и реализуемых хлебобулочных и кондитерских изделий.

За январь - сентябрь 2022 года проведено более 90 проверок предприятий, осуществляющих оборот хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий.

В отношении лиц, осуществляющих реализацию таких изделий с нарушением обязательных требований, территориальным отделом приняты меры в соответствии с действующим законодательством.

Вопросы контроля качества и безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий остаются на контроле территориального отдела.

В целях исключения покупки некачественных хлебобулочных и кондитерских изделий территориальный отдел рекомендует придерживаться следующих правил:

- условия реализации (температурный режим) кондитерских изделий. В организациях торговли должны соблюдаться условия хранения и реализации продукции, установленные изготовителем. Не допускается продажа кондитерских изделий с кремом при отсутствии холодильного оборудования;

- обращайте внимание на целостность упаковки и внешний вид продукции. Форма хлеба должна быть правильной - без вмятин,трещин, наплывов. После сжатия хлеба, он должен приобрести первоначальный вид, если хлеб неэластичный, мякиш неестественно липкий и тянется, это признак некачественной продукции;

 **-**  покупая продукцию, внимательно читайте этикетку, на упаковке продукции должны быть указаны наименование и состав продукта, дата изготовления, срок годности, условия хранения, показатели пищевой ценности, наименование и место нахождения изготовителя и др. Маркировка должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей;

- не покупайте хлебобулочные изделия впрок, в домашних условиях не храните хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах (быстрее начинает развиваться процесс плесневения), лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке. Кондитерские изделия с кремом храните в холодильнике, при употреблении соблюдайте сроки годности;

- не употребляйте хлеб, если на корке появились признаки заплесневения. Плесневые грибы выделяют микотоксины, которые обладают канцерогенным, мутагенным действием, подавляют иммунитет организма, являются аллергеном;

- выбирая хлеб, предпочтение следует отдавать изделиям, в состав которых входят ржаная мука, отруби, мука грубого помола; обогащённых витаминами, минеральными веществами, микронутриентами. Такая продукция восполняет от 20% до 75% суточной потребности человека в витаминах и минеральных веществах;

- кондитерские изделия - это продукция с высоким содержанием сахара, жира. Ограничивайте употребление таких продуктов. Придерживайтесь принципов здорового питания.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора

по Чувашской Республике- Чувашии в Батыревском районе