

Руководитель:

И.о. главного государственного санитарного врача по Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах



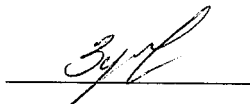
Шемякина Алла
Рудольфовна

подпись

расшифровка подписи

Исполнитель:

Специалист 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Каменске-Уральском и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах



Зубкова Н.В.

20 августа 2025г.

Информация об итогах надзора за кондитерскими и хлебобулочными изделиями по итогам 1 полугодия 2025 года

Каменск-Уральский Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области продолжает работу по контролю за качеством и безопасностью за кондитерскими и хлебобулочными изделиями на территории г. Каменска-Уральского, Каменского, Сухоложского и Богдановичского районов.

В рамках контрольно-надзорных мероприятий в 1 полугодии 2025 года исследовано 0,027 тонн кондитерских и хлебобулочных изделий, в том числе:

- кондитерские изделия – 0,002 т.;
- изделия хлебобулочные недлительного хранения – 0,025.

Из них изъято товаров из оборота:

- кондитерские изделия – 0,002 т. (по причине недостоверного декларирования соответствия продукции и нарушения технических регламентов);
- изделия хлебобулочные недлительного хранения – 0,008 т. (по причине нарушения порядка маркировки продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия).

В отношении юридических лиц, допустивших нарушения обязательных требований приняты меры, предусмотренные законодательством Российской Федерации, в целях недопущения причинения вреда.

В целях исключения покупки некачественной кондитерской и хлебобулочной продукции рекомендуется придерживаться следующих правил:

Для того чтобы избежать приобретения некачественной кондитерской и хлебобулочной продукции, важно следовать ряду простых рекомендаций:

Основные правила выбора качественной продукции**1. Проверяйте срок годности**

Всегда обращайте внимание на указанный производителем срок хранения продукта. Просроченные изделия могут представлять опасность для здоровья потребителя. Особое внимание уделите свежести хлеба — белый хлеб быстро черствеет, поэтому лучше покупать свежий продукт ежедневно или раз в два дня.

2. Оценивайте внешний вид упаковки

Упаковка должна быть целой, чистой и аккуратной. Любые повреждения или дефекты свидетельствуют о нарушениях условий транспортировки либо хранения товара.

Например, влажная упаковка может говорить о попадании влаги внутрь и порче содержимого.

3. Изучайте состав продуктов

Отдавайте предпочтение изделиям с минимальным количеством искусственных добавок, красителей и консервантов. Чем короче список ингредиентов, тем натуральнее продукт. Обратите особое внимание на наличие пальмового масла и гидрогенизированных жиров — такие компоненты часто ухудшают качество изделий.

4. Избегайте покупки выпечки с признаками плесени

Даже небольшие пятна плесени являются признаком начала процесса гниения и распространения патогенных микроорганизмов. Такие продукты опасны для употребления даже после удаления поражённых участков.

5. Обращайте внимание на цвет и запах

Цвет свежей булочки должен быть равномерным, золотистым или светло-коричневым. Неприятный кислый или прогорклый запах свидетельствует о низком качестве сырья и нарушении технологии производства.

6. Покупайте продукцию проверенных производителей

Лучше всего выбирать товары известных брендов и крупных предприятий, которые дорожат своей репутацией и строго контролируют качество выпускаемой продукции. Рекомендуется также приобретать товар непосредственно в фирменных магазинах производителя.

7. Не покупайте продукцию на стихийных рынках

Изделия, приобретённые на несанкционированных торговых точках, чаще всего производятся в ненадлежащих условиях, без соблюдения санитарных норм и контроля качества. Это повышает риск приобрести некачественный и потенциально опасный продукт.

8. Проверьте условия хранения

Хлебобулочные изделия следует хранить в сухом месте при комнатной температуре. Кондитерские изделия требуют специальных температурных режимов (холодильника), особенно сладости с кремовыми начинками и фруктовыми наполнителями.

Следуя этим простым правилам, вы сможете минимизировать риски приобретения недоброкачественной продукции и обеспечить себе удовольствие от потребления вкусных и качественных товаров.