**Информация в СМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Руководитель:**  Главный государственный санитарный врач по Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах | **(подписано)**  *подпись* | Фефилов Сергей Анатольевич  *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. |  |  |

19 марта 2025 года

***Информация об итогах надзора за кондитерскими и хлебобулочными изделиями***

***по итогам 2024 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, мониторинга и производственного контроля в 2024 году исследовано 239 проб хлебобулочных изделий и 198 проб кондитерских изделий:

- по санитарно-химическим показателям – 62 пробы хлебобулочных изделий и 40 проб кондитерских изделий, все пробы соответствовали гигиеническим нормативам;

- по микробиологическим показателям исследовано 239 пробы хлебобулочных изделий и 125 проб кондитерских изделий, из них 6 (2,5 %) проб хлебобулочных изделий и 15 (12%) проб кондитерских изделий не соответствовали гигиеническим нормативам;

- по показателям качества (физико-химическим показателям) – 47 проб хлебобулочных изделий и 32 пробы кондитерских изделий, все пробы соответствовали гигиеническим нормативам;

- по органолептическим показателям – 7 проб хлебобулочных изделий и 1 проба кондитерских изделий, из них все пробы соответствовали гигиеническим нормативам;

- на содержание радиоактивных веществ исследовано 10 проб хлебобулочных изделий и 4 пробы кондитерских изделий, из них все пробы соответствовали гигиеническим нормативам.

По результатам контрольно-надзорных мероприятий из оборота изъято 0,011 т. кондитерских изделий.

Изготовителям и продавцам несоответствующих кондитерских и хлебобулочных изделий выданы предписания об устранении выявленных нарушений действующего законодательства и разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда.

В кондитерских и хлебобулочных изделиях содержаться практически все необходимые для поддержки организма питательные вещества. Это углеводы, растительный белок, клетчатка, жиры, биотин, витамины группы В, а также широкий спектр микроэлементов и минеральных веществ.

Химический состав хлеба и его усвояемость зависит от вида муки и сорта хлеба. Чем тоньше помол и выше сорт муки, тем меньше в нем белков и минеральных веществ, но лучше перевариваемость и усвояемость. Хлеб из муки низких сортов богат витаминами группы В, пищевыми волокнами.

В целях исключения покупки некачественной кондитерской и хлебобулочной продукции Каменск-Уральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области рекомендует придерживаться следующих правил:

1. **Свежесть**

Пожалуй, первое, на что стоит обращать внимание при выборе хлеба, – это его свежесть. Если вы видите на хлебе первичные признаки плесени – белесоватые пятна, покупать такой хлеб ни в коем случае нельзя! Плесень быстро распространяется и очень опасна для здоровья.

Поэтому перед покупкой стоит потратить две минуты, чтобы проверить, что срок годности хлеба не вышел, и что нет внешних признаков порчи.

1. **Форма**

«Белый» хлеб бывает формовой, в виде батона, багета, калача, сайки. Хороший батон должен быть округлой или продолговато-овальной формы, с гладкой поверхностью без крупных трещин.

«Черный» хлеб должен соответствовать той форме, в которой он выпекался, по краям не должно быть так называемых «выплывов». Поверхность качественного «Дарницкого» должна быть шероховатой, а «Украинского» — гладкой.

При нажатии любой хлеб должен легко сжаться примерно на треть, а затем быстро восстановить свою форму. Данный признак говорит о том, что в хлебе содержится оптимальное количество разрыхлителей.

1. **Цвет**

Далее стоит обратить внимание также на цвет хлеба.  Цвет «белого» хлеба должен быть от светло-желтого до коричневого. Для подового белого хлеба (батона) характерно наличие золотистой корочки.

Хороший «черный» хлеб — от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, в зависимости от соотношения ржаной и пшеничной муки в составе.

1. **Вес**

Вес хлеба должен соответствовать заявленному на упаковке. Если вы берете его в руки и чувствуете, что он слишком легкий, скорее всего, в нем содержится слишком много разрыхлителей. Нарезать такой хлеб ровными ломтиками будет нелегко.

1. **Запах**

Если есть возможность понюхайте хлеб. Даже если срок годности еще не вышел, и внешне хлеб выглядит нормально, но у него затхлый запах, это говорит о том, что продукт был изготовлен на производстве, где не соблюдаются санитарные нормы, или он хранился в условиях повышенной влажности и температуры.

Запах качественного хлеба должен быть приятным и аппетитным.

1. **Упаковка**

Более 30% хлебобулочных изделий продаются без какой бы то ни было упаковки. Преимуществ здесь нет никаких – хлеб быстрее черствеет, а также под большим вопросом остается его чистота.

Обычные тонкие полиэтиленовые пакеты также не слишком подходят для хранения хлеба. В завязанном пакете хлеб не «дышит» и быстро начинает плесневеть, а при хранении в открытом – все те же проблемы, что и в отсутствии упаковки.

Бумажная упаковка также не является идеальной, так как легко намокает, а, следовательно, влага проникает и в сам продукт, что быстрее ухудшает его свойства.

Самой удобной упаковкой для хлеба во всем мире служит закрытый пакет. Он может быть закреплен пластиковой клипсой или просто заклеен лентой. На такой пакет обычно наносится печать со всей информацией о продукте. Также важно, чтобы у пакета была прозрачная часть, позволяющая рассмотреть продукт до покупки

**Кондитерские изделия** – это сладкие высококалорийные продукты. При их выборе следует обратить внимание, прежде всего, на поверхность изделия (не должно быть посторонних примесей, форма должна быть правильной, не мятой, не ломаной).

Конфеты должны быть в индивидуальной неповрежденной упаковке, одинаковой формы. Продукт не должен быть слипшимся, растаявшим, ломанным или потерявшим форму. Мармелад не должен прилипать к упаковке, важно, чтобы он хорошо держал форму. Рекомендуется отдавать предпочтение тем кондитерским изделиям, в составе которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов, гомогенизированных жиров и масел, а также обращать внимание на цвет продукта: он должен быть естественным, не ярким.

Правильное хранение изделий обеспечивает их безопасность и вкусовые качества. Следует обратить внимание на упаковку. Так, пирожные должны быть упакованы в лоток с плотно закрывающейся крышкой, а торты – поштучно. Реализация кремовых изделий без упаковки запрещена. Очень важно в выборе хлебобулочных и кондитерских изделий ориентироваться на этикеточную информацию. В ней указываются наименование продукции, производитель, масса нетто, дата производства и упаковывания; состав, срок годности и условия хранения; пищевая и энергетическая ценность; информация о подтверждении соответствия.