

И.С. Казакевич  
ка. инфор. бюл. 2006. г.

## Горячая линия по качеству и безопасности хлебобулочных изделий, кондитерской продукции и срокам годности



Управление Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» с 21 июня по 2 июля проводит «Горячую линию» по качеству и безопасности хлебобулочных изделий, кондитерской продукции и срокам годности

Позвонив специалистам, вы сможете задать все интересующие вас вопросы по данным продуктам, а также получить рекомендации по их выбору. Кроме того, вы сможете сообщить о всех своих претензиях о сроках годности и качестве продукции.

В Управлении: отдел надзора за питанием населения, условиями обучения и воспитания: 8 (3022) 26-89-19.

В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»: 8(3022)22-44-71, 8-924-805-4626; 8(3022)264635

В территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в г. Хилок: 8(30237)21269, 8(30237)21548

«Горячая линия» работает с понедельника по пятницу (кроме субботы и воскресения) с 09.00 ч до 16.00 ч, обеденный перерыв с 13.00 до 14.00 час.

Информацию о качестве продукции, находящейся в обороте, можно найти на сайте Роспотребнадзора России, портал ГИС ЗПП (<http://zpp.rospotrebnadzor.ru>)

Справочно: о чем необходимо знать при покупке хлебобулочных изделий.

- Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.
- Покупать хлебобулочные 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, он должен быть эластичным и равномерно пористым.
- Не допускается продажа загрязненной продукции.
- Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации продукта. 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.
- Рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия.
- Не храните хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах, лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке. Напоминаем, что, если на корке появились малейшие признаки плесневения, употреблять такой хлеб нельзя.