

«Контроль за хлебобулочными и кондитерскими изделиями».

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах (далее – территориальный отдел) продолжает осуществлять контрольно-надзорные мероприятия в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и оборот хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

За 9 месяцев 2018 года проведено 2 контрольно-надзорных мероприятия в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и оборот хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. В рамках надзорных мероприятий исследовано 6 проб продукции, все исследованные пробы соответствуют установленным гигиеническим требованиям. Основными нарушениями, выявленными в ходе мероприятий в отношении производителей указанной продукции, явились неудовлетворительное косметическое состояние производственных помещений, отсутствие в процессе производства процедур, основанных на принципах ХАССП: в части проведения контроля за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля, в части выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение мойки, дезинфекции, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в части проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

По результатам выявленных нарушений юридические лица, должностные лица и индивидуальные предприниматели привлечены к административной ответственности в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах рекомендует населению покупать хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения, рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции на очередной прием или хотя бы на период, не превышающий сроки годности изделия (напоминаем срок годности пшеничных хлебов 24 часа, ржаных 36 часов) храните хлеб и хлебобулочные изделия в тканевых (дышащих) мешочках, кондитерские изделия без крема храните при температуре от 18°C до 21°C без попадания прямых солнечных лучей, кондитерские изделия с кремом хранить только в холодильнике. Ситуация по обеспечению качества и безопасности хлеба, хлебобулочной и кондитерской продукции остается на контроле Роспотребнадзора.