

Рекомендации по выбору хлебобулочных и кондитерских изделий.

В качестве рекомендаций Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах предлагает населению выполнять следующие требования при покупке хлебобулочных изделий и кондитерской продукции:

- покупайте хлебобулочные изделия и кондитерскую продукцию в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции;
- рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия, установленный изготовителем;
- храните хлебобулочные изделия в тканевых («дышащих») мешочках, а если температура воздуха в квартире более 20°C – то в холодильниках, а кондитерские изделия без крема храните при температуре от 18°C до 21°C без попадания прямых солнечных лучей;
- храните кондитерские изделия с кремом обязательно в холодильнике (при температуре 4±2°C), при употреблении соблюдайте сроки годности;
- в жаркий период года включайте в рацион питания хлеб грубых помолов муки, который наименее подвержен поражению картофельной болезнью.

Данное заболевание хлеба имеет место при размножении в нем спороносных бактерий — картофельной, или сенной палочки (*Bac. mesentericus*). Эти бактерии, широко распространенные в природе, находятся на поверхности зерна (особенно если зерно произрастало в жарком климате). Споры картофельной палочки при помолке переходят в муку. Термоустойчивые споры сохраняют свою жизнедеятельность и при выпечке хлеба. В процессе хранения хлеба споры при благоприятных условиях образуют бактериальные клетки, которые своими ферментами разлагают мякиш хлеба. Заболеваний картофельной болезнью у ржаного хлеба не наблюдается, а у пшеничного хлеба в основном развивается в жаркое, влажное время года. Болезнь проявляется изменениями, наступающими в мякише хлеба или других влажных мучных изделиях (бисквитное пирожное, пряники) через некоторое время при их хранении. На изломе хлеба начинает ощущаться слабый неприятный запах. Мякиш становится мягким, затем в нем появляется нитчатость, и, наконец, он превращается в клейкую, тягучую грязно-коричневую массу с резким неприятным запахом. Все разновидности картофельной палочки не патогенны для человека, но хлеб, пораженный тягучей болезнью, не пригоден для питания, как человека, так и животных.

Покупатель в случае обнаружения недостатков товара, свойства которого не позволяют устранить их (продовольственные товары, парфюмерно-косметические изделия, товары бытовой химии и другие товары) вправе по своему выбору потребовать замены такого товара товаром надлежащего качества.

Вместо предъявления этого требования покупатель вправе отказаться от приобретенного товара и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы. При возврате покупателю уплаченной за товар денежной суммы продавец не вправе удерживать из нее сумму, на которую понизилась стоимость товара из-за его полного или частичного использования, потери им товарного вида или других подобных обстоятельств.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности хлебобулочной и кондитерской продукции остается на контроле Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах