



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ

ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ

ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ Роспотребнадзора

по Ростовской области в городе в г. Новочеркасске,

Аксайском, Багаевском, Веселовском районах

Адрес: 346428, Ростовская область, г. Новочеркасск, пер. Юннатов, д.3

тел. (86352) 4-70-10 факс. (86352) 2-77-36

E-mail: rpn50@donpac.ru

ОКПО 7692149360001 ОГРН 1056167010008

ИНН 6167080043 КПП 616701001

28.11 2022г. № 23-83/5566

На _____ от _____

Главе Администрации
г.Новочеркасска
Ю.Е.Лысенко

Главе Администрации
Аксайского района
С.Н.Бодрякову

Главе Администрации
Багаевского района
Черных А.Н.

Главе Администрации
Веселовского района
Р.П.Криворотову

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новочеркасске, Аксайском, Багаевском, Веселовском районах направляет информацию «Как правильно выбирать хлеб» для размещения в средствах массовой информации и на сайте Администрации.

Приложение на 1 листе.

Начальник отдела

А.В.Степанова

Шевченко О.С.
8(8635)2277736

Как правильно выбирать хлеб

На что обратить внимание при покупке хлебобулочной продукции, выпечки и кондитерских изделий.

Как правильно выбирать и хранить хлебобулочные и кондитерские изделия? Учимся отличать хороший хлеб от плохого, а свежие пирожные от испорченных и опасных для здоровья.

Где покупать хлеб и сладкую выпечку?

Приобретайте хлеб и хлебобулочные изделия в специально оборудованных для этого торговых точках - только там созданы правильные условия для их хранения и реализации: вентиляция, отдельные лотки. Покупая выпечку с рук, вы рискуете приобрести испорченные или изготовленные с нарушениями правил продукты.

Признаки качественного хлеба и кондитерских изделий.

Выбирайте хлеб правильной формы, без вмятин, трещин и боковых наплывов. Однако на поверхности подового хлеба допустимы надрезы и наколы.

Хлеб должен быть хорошо пропечен, мякиш — без комков или пустот, эластичный и равномерно пористый.

Мучные изделия не должны быть слишком хрупкими, быстро рассыпаться. Если в упаковке много ломаных пряников или печенья, от покупки лучше отказаться.

Если продукт упакован, внимательно читайте этикетку. Чем проще состав и больше в нем натуральных продуктов, тем полезнее для здоровья!

Категорически запрещается употреблять в пищу хлеб, на котором появилась хотя бы немногоПлесени торты и пирожные с истекшим сроком годности

Признаки некачественного (небезопасного) хлеба и хлебобулочных изделий

Внешний вид

Не покупайте хлеб с плесенью, подозрительными пятнами, вмятинами, трещинами, боковыми наплывами, слишком тонкой верхней коркой, которая отстает от мякиша, или, наоборот, очень толстой и твердой. На нижней корке хорошего хлеба не должно быть золы и углей, поверхность не должна быть липкой или потемневшей. Если изделие слишком хрупкое и рассыпается, значит, оно некачественное. Должен насторожить слишком темный или слишком светлый цвет.

Состояние мякиша

Откажитесь от употребления хлеба с сырьим плотным липким мякишем, в котором заметны комки, прослойки муки, плесень или посторонние предметы.

Вкус и запах

Не ешьте хлеб с горьким, резко кислым или затхлым вкусом, с затхлым или плесневым запахом, посторонними привкусами, а также если вкус и запах не соответствуют выбранному сорту.

Признаки некачественных (небезопасных) кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов, пирожных)

Наличие хотя бы одного из перечисленных ниже признаков делает изделие непригодным в пищу. Помните — отравление испорченными кондитерскими изделиями с кремом особенно опасно.

Внешний вид

Не покупайте деформированные изделия с липкой поверхностью, с изломами, вмятинами, смазанным или расплывшимся рисунком, с закалом или белым налетом на поверхности, с чрезмерно засахаренной помадной глазурью.

Внутренний вид

Не употребляйте в пищу изделия, внутри которых заметны комочки и прослойки муки, плесень, посторонние предметы.

Вкус и запах

Некачественными являются изделия с любыми посторонними привкусами (кислым, пропашным, плесневым, несвежим) и запахом подгорелого.

Хранение хлеба и кондитерских изделий

Срок хранения хлебобулочных и кондитерских изделий обычно указывается на упаковке. Если изделие продавалось без упаковки, ориентируйтесь на следующие данные:

- Белый хлеб сохраняет свои полезные свойства до 24 часов с момента выпекания.
- Срок годности ржаного и ржано-пшеничного хлеба несколько дольше - 36 часов.
- Хлебобулочные изделия весом меньше 200 г можно хранить не более 16 часов.

Нежелательно покупать хлеб про запас - лучше приобретать свежий.

Хранить хлебобулочные изделия лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке, а не в полиэтиленовом пакете.

Торты и пирожные с кремом хранятся в холодильнике в течение срока, указанного на упаковке.