



## **Памятка потребителям хлеба и хлебобулочных изделий**

Хлеб – это основной продукт, без которого не обходится ни один будничной или праздничной стол. «Плох обед, если хлеба нет!». Все едят хлеб, но бывают ситуации, когда мы приобретаем некачественный продукт, не соответствующий требованиям, установленным законодательством РФ.

К составу хлеба, процессу и технологии его производства предъявляются требования, прописанные в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и в другой нормативно – технической документации на продукцию.

Качество и безопасность хлеба и хлебобулочных изделий должны обеспечиваться и контролироваться производителями на всех этапах производства и реализации. Для этого изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (система менеджмента безопасности пищевых продуктов).

### **Особенности продажи хлеба и хлебобулочных изделий**

Хлеб и хлебобулочные изделия продаются в местах мелкорозничной торговли только в упакованном виде. Кроме того, хлеб и хлебобулочные изделия массой 0,4 кг и более (кроме изделий в упаковке изготовителя) могут разрезаться на 2 или 4 равные части и продаваться без взвешивания.

На упаковке хлеба и хлебобулочного изделия должны быть указаны: наименование изделия, его производитель; сведения о пищевой ценности (калорийность продукта, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов), весе или объеме; сведения о пищевых добавках; дата изготовления и дата упаковки товара.

### **Рекомендации при выборе хлеба и хлебобулочной продукции**

Покупать хлебобулочные изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы, специально оборудованные полки или витрины, где данная продукция находится отдельно).

Хлеб должен быть без вмятин и трещин, в мякише не должно быть комков или пустот, его структура должна быть равномерно пористой. При надавливании на булку, она должна быстро приобрести первоначальный вид.

Хлеб подвержен плесневению. Плесневение хлеба вызывается развитием микроскопических грибов, споры которых попадают на хлеб из воздуха после выпечки хлеба. Плесневение начинается с поверхности, чему способствует наличие трещин и надрывов, постепенно распространяясь в мякиш. Заплесневевший хлеб содержит ядовитые вещества - микотоксины, поэтому он непригоден для питания. Плесневению хлеба способствует хранение хлеба в темных, влажных, плохо вентилируемых помещениях.

**Важно знать!** Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку. На упаковке должны быть указаны дата изготовления и срок реализации хлеба. Если хлебобулочная продукция реализуется в неупакованном виде, продавец обязан довести необходимую информацию любым доступным способом.

При покупке товара ненадлежащего качества потребитель вправе обратиться с претензией в адрес магазина с требованием о замене товара на аналогичный, или о замене на такой же товар, но другой марки, с перерасчетом покупной цены, либо о возврате денежных средства за некачественный товар. Если не сохранился кассовый чек, то для того, чтобы осуществить возврат испорченных продуктов в магазин достаточно будет свидетельских показаний.

Если спор не получилось урегулировать в досудебном порядке, потребитель вправе обратиться в суд с исковым заявлением для защиты своих прав.

### **Как хранить хлеб?**

Есть несколько способов хранения хлеба:

- В старину было принято заворачивать хлеб в льняное или холщовое полотенце, желательное однотонное, а в особо торжественных случаях - с небольшой вышивкой. Ещё наши предки установили, что если хлеб завернуть в чистую белую бумагу или ткань, то высыхание замедляется и каравай сохраняет свои свойства до 7 дней.

- Оказывается, хлеб быстрее всего черствеет при температуре +2°C - а именно столько на верхней полке холодильника. Дело в том, что свежий хлеб имеет определённую влажность (в среднем около 50%), а в результате хранения влага из него испаряется и хлеб черствеет. Причём наиболее интенсивно процесс испарения влаги из хлеба идёт при температуре 0-2°C. Поэтому хранить хлеб лучше при комнатной температуре или в морозильной камере, но не в холодильнике. В морозильной камере при температуре -18°C хлеб может храниться до полугода. Причём замораживать можно любой вид хлеба: и чёрный, и белый, и зерновой. Перед употреблением его надо разогреть при небольшой температуре в духовке. Однако учтите, что после разморозки хлеб очень быстро черствеет, поэтому его нужно разогревать непосредственно перед употреблением.

- Сегодня многие хранят хлеб в полиэтиленовых пакетах. Но специалисты замечают, что их нежелательно использовать повторно! Ещё лучше хранится хлеб в полиэтиленовых пакетах с отверстиями. Это позволяет ему не черстветь и предупреждает появление плесени в течение 4-5 дней. Отверстия можно сделать дыроколом.

- Для того чтобы сохранить хлеб свежим в течение длительного времени, есть и такой старый способ: резать целый батон или буханку хлеба надо не с края, а от середины. Разделив батон пополам, отрежьте от середины нужное количество ломтиков, а оставшиеся части плотно сложите срезами друг к другу и так и храните. Таким образом хлеб остаётся словно защищенным с двух сторон и дольше не черствеет.

- Хлеб не так быстро черствеет, если в хлебницу положить кусочек сахара, горсточку соли, небольшую очищенную картофелину или дольку яблока - это позволит убрать излишнюю влагу и поддерживать уровень влажности на одном уровне.

- Чёрный и белый хлеб хранить вместе нельзя, так как смешение хлебных дрожжей приводит к его порче: хлеб начинает плесневеть. К тому же белый хлеб в таком случае приобретает специфический запах чёрного. Поэтому разные виды хлеба раскладывайте по бумажным или полиэтиленовым пакетам.

- Лучше всего держать хлеб в закрытой посуде. Можно выбрать для хранения специальные хлебницы - например, металлические, пластмассовые, деревянные. Такие ёмкости должны быть достаточно герметичными и иметь минимальную площадь вентиляционных отверстий, также они должны стоять в сухом светлом месте, чтобы не было плесени, быстро образующейся в тени.

**Напоминаем**, что если на корке появились малейшие признаки заплесневения, не употребляйте такой хлеб. Внешние проявления - это лишь указание на то, что процессы порчи теста внутри уже давно набирают обороты.

Еще один совет тем, кто хочет покупать только качественные продукты питания: приобретая любые булочные и кондитерские изделия, обратите внимания не только на сроки их хранения, но и на требования к температурному режиму, уровню влажности и оцените: соблюдаются ли они там, где Вы эту продукцию приобретаете.

**Если Вас что-то смущает, лучше откажитесь от покупки.**

**За консультациями по вопросам нарушения прав потребителей можно обращаться в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской области по телефонам: (8-8162) 971-106, 971-117; в Центр по информированию и консультированию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» по телефонам (8-8162) 77-20-38; 73-06-77; в Единый консультационный центр Роспотребнадзора по телефону 8-800-555-49-43 (звонок бесплатный).**