**Роспотребнадзор контролирует качество и безопасность кондитерских изделий.**

Управлением за 9 месяцев 2019 года с целью обеспечения безопасности кондитерской продукции на постоянной основе проводилась планомерная работа по выявлению товаров, не соответствующих обязательным требованиям.

Данные об этих товарах вносятся на государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП [http://zpp.rospotrebnadzor.ru](http://zpp.rospotrebnadzor.ru/)).

При проведении проверок предприятий, осуществляющих изготовление и оборот хлебобулочных и кондитерских изделий, проводится лабораторный контроль продукции.

По результатам лабораторного контроля исследовано 36 проб кондитерских изделий по санитарно-химическим показателям, 32 по физико-химическим показателям, 7 образцов на ГМО, 72 образца по микробиологическим показателям, из них 1проба не соответствует сан. гиг. нормативам.

В отношении нарушителей требований законодательства применены меры административного воздействия, выданы предписания об устранении нарушений, внесены представления об устранении причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений, сроки исполнения которых находятся на контроле.

На страницах государственного информационного ресурса в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП [http://zpp.rospotrebnadzor.ru](http://zpp.rospotrebnadzor.ru/)) можно подробно ознакомиться с актуальной информацией по фактам выявления продукции, не соответствующей обязательным требованиям в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям.

Контроль за качеством реализуемых хлебобулочных и кондитерскими изделиями на территории края является одной из приоритетных задач Управления.

Рекомендации:

- обращать внимание на сроки годности и внешний вид пищевой продукции;

- целостность и чистоту упаковки;

- маркировка пищевой продукции должна быть чёткой и легко читаемой;

- приобретать хлебобулочные и кондитерские изделия в предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данных изделий;

- при хранении хлебобулочных и кондитерских изделий - соблюдать условия хранения и сроки годности продукции, установленные изготовителем;

- не употребляйте изделия с истекшим сроком годности;

- в жаркий период года включайте в рацион питания хлеб из муки грубого помола, который наименее подвержен картофельной болезни.