**Требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий и кондитерской продукции.**

Действующим законодательством Российской Федерации определены обязательные требования к качеству, безопасности, условиям производства, хранения, транспортировки и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий. Так, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» изготовители, продавцы хлебобулочной и кондитерской продукции обязаны осуществлять процессы ее производства, хранения, транспортирования и реализации таким образом, чтобы продукция была безопасной в течение установленного срока годности.

Хлебобулочная и кондитерская продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения владельцем пищевой продукции самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора). В соответствии с требованиями ст.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем при разработке нормативных документов на продукцию (Стандарт организации, Технические условия) для изделий конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания. Хлебобулочные и кондитерские изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям нормативных документов на продукцию (ГОСТ, Стандарт организации, Технические условия), которые являются показателями идентификации конкретного пищевого продукта и свидетельствуют о правильности ведения технологического процесса производства продукции. Органолептические, физико-химические показатели и показатели пищевой ценности являются основополагающими при выборе хлеба конкретного наименования или кондитерской продукции. В связи с этим при выборе хлебобулочных и кондитерских изделий просим обращать внимание на сроки годности, условия хранения, состав пищевого продукта и показатели пищевой и энергетической ценности. Так как пищевая ценность хлеба определяется содержанием в нем белков, жиров, углеводов, витаминов группы В, минеральных веществ, рекомендуем обращать внимание на данную характеристику пищевого продукта. Так, в соответствии с п.7.11 СП 2.3.6. 1066-01 хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не допускается.

В соответствии с п.7.12 СП 2.3.6. 1066-01 при приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания. В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

На предприятиях мелкорозничной сети в соответствии с п.9.6 СП 2.3.6.1066-0 при наличии в организации торговли одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке. Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

В случае установления фактов оборота некачественной хлебобулочной и кондитерской продукции, в соответствии со ст.ст. 2, 7 Федерального закона от 2 мая 2006 года N 59-ФЗ "О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации" гражданин имеет право направить письменное обращение в Управление Роспотребнадзора по Республике Северная Осетия –Алания по адресу: Республика Северная Осетия –Алания , г. Владикавказ, ул. Тельмана, 17 «а.