**Горячая линия по качеству и безопасности хлебобулочных изделий,**

**кондитерской продукции и срокам годности**

Администрация муниципального района «Хилокский район» сообщает, что Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в период с 22 июня по 6 июля 2020 года проводит консультирование по вопросам качества и безопасности хлебобулочных изделий и кондитерской продукции:

- рекомендации по выбору продуктов питания;

- порядок обращения потребителей в случае обнаружения небезопасного, просроченного продукта в магазине;

- рекомендации по правильному питанию.

Получить консультации специалистов по вопросам требований санитарного законодательства к хлебобулочным изделиям и кондитерской продукции, в случае обнаружения некачественного продукта в магазине, можно по телефонам:

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю:**

в городе Хилок – 8(30237)21-5-48;

**Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю:**

отдел надзора за питанием населения, условиями обучения и воспитания –

8(3022)26-89-1

отдел защиты прав потребителей – 8(3022)26-24-17;

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»:**

отдел санитарно-эпидемиологической экспертизы - 8(3022)26-46-35,

консультационный центр - 8(3022)22-44-71, 8-924-805-46-26.

Всероссийской горячей линии: 8-800-100-45-04

Получить информацию о качестве продукции, находящейся в обороте можно на сайте Роспотребнадзора России, портал ГИС ЗПП <http://zpp.rospotrebnadzor.ru>.

О чем необходимо знать при покупке хлебобулочных изделий:

- Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. - Не допускается перевозить хлеб навалом.

- Покупать хлебобулочные изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складски помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины).

- Форма хлеба должна быть правильной — без вмятин, трещин, боковых наплывов. Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, он должен быть эластичным и равномерно пористым.

- Не допускается продажа загрязненной продукции.

- Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации продукта. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки (белый хлеб) сохраняют свои полезные свойства до 24 часов с момента выпекания. Ржаной и ржано-пшеничный хлеб - считается свежим на протяжении 36 часов с момента выпекания. Хлебобулочные изделия весом меньше 200г хранятся до 16 часов.

- Рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия.

- Не храните хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах, лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке.

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