**О качестве и безопасности хлебобулочной продукции за 9 месяцев 2017 года**

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в постоянном режиме осуществляется контроль за хлебобулочными изделиями.

По результатам исследований, за последние 5 лет доля не соответствующих показателям безопасности хлебобулочных изделий снизилась.

За 9 месяцев 2017 года было исследовано более 59 тысяч проб хлебобулочных изделий по санитарно-химическим, микробиологическим и физико-химическим показателям.

По содержанию загрязнителей химической природы, таких как токсичные элементы, пестициды, микотоксины (токсичные продукты жизнедеятельности микроскопических плесневых грибов) и других, удельный вес проб хлеба и хлебобулочных изделий, не соответствующих гигиеническим нормативам составил 0,11%.

Удельный вес проб, не соответствующих гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям (содержание плесени, дрожжей, патогенных микроорганизмов и другое) составил 2,5%.

С момента определения Роспотребнадзора уполномоченным органом Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза особое внимание уделяется исследованиям на показатели идентификации продукции.

Так, по физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (влажность, состояние мякиша, консистенция, кислотность и другое), за 9 месяцев 2017 года не соответствовали нормативным требованиям 2,4% исследуемых проб.

Основными причинами забраковки хлеба и хлебобулочных изделий являлись неудовлетворительные результаты органолептических и микробиологических исследований, в том числе наличие «картофельной болезни» хлеба, повышенная влажность, непропеченный мякиш и прочее.

За 9 месяцев 2017 года забраковано 995 партий хлебобулочных изделий общим объемом более 6 тонн.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности хлеба и хлебобулочной продукции остается на контроле Роспотребнадзора.