

ДСТУ 4585:2021 «Вироби хлібобулочні здобні» не вимагає тестувати хліб за показниками мікробіології. Але є Постанова Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Тимчасових гігієнічних нормативів вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібо-булочних виробах» від 25.07.2002 № 30 (ГН 4.4.2. 094 - 2002), яка вимагає тестування за показниками пліснявих грибів і дріжджів та МАФAM (дія документа 5 років). То чи є обов'язковим мікробіологічне дослідження хлібобулочних виробів? Якщо так, то за якими показниками?



На запитання відповідає

Світлана Фесенко

експерт із питань безпеки та якості харчової продукції

На сьогодні згідно з вимогами нормативно-правових актів у сфері стандартизації для підприємства, що виробляє продукцію за вимогами ДСТУ чи ТУ, ці нормативні документи є обов'язковими щодо технологічного процесу, процесів зберігання та транспортування.

Але в цього типу документації відсутні вимоги за...

Завантажити матеріал можуть лише передплатники системи

Купити