**Рекомендации Роспотребнадзора по выбору сладких новогодних подарков**

В преддверии Нового 2024 года необходимо помнить несколько правил по выбору сладкого подарка, чтобы порадовать детей и близких людей вкусным, качественным и безопасным сладким подарком.

Сладкие новогодние подарки стоит приобретать в местах организованной торговли (магазины, супермаркеты, официальные рынки).

При покупке обратите внимание на этикетку упаковки, маркировку пищевой продукции, на которой должны быть следующие сведения:

1) наименование;

2) состав;

3) количество;

4) дата изготовления;

5) срок годности;

6) условия хранения пищевой продукции, в том числе и после вскрытия упаковки;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок годности устанавливается по самому скоропортящемуся продукту, входящему в состав продукта. Необходимо выбрать набор с самой близкой ко дню покупки датой фасовки - тогда конфеты, вафли и печенье будут более свежими.

При выборе подарков предпочтение стоит отдавать тем, в составе кондитерских изделий которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов, гомогенизированных жиров и масел.

Также у Вас есть возможность самостоятельно сформировать сладкий подарок, купив любимые конфеты своих детей, оформить их в красивую упаковку, положить любимую игрушку, и ребёнок будет рад.

Обратите внимание на наличие потенциальных аллергенов, к которым относятся - ядра абрикосовой косточки, арахис, их использование в питании детей не рекомендуется. Следует отметить, что карамель, в том числе, леденцовая, не рекомендована для наполнения детских наборов, так же, как и кондитерские изделия, содержащие алкоголь более 0,5 % этанола.

В состав качественного сладкого набора могут входить шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир и мармелад.

Последние два компонента являются наиболее безвредными, ввиду меньшего количества сахара по сравнению с другими сладостями. Помимо этого, в мармеладе и зефире содержится пектин, полезный для пищеварения.

В составе сладостей должны отсутствовать: усилители вкуса и аромата, консерванты (Е200, Е202, Е210, Е249), синтетические красители, ароматизаторы идентичные натуральным, гидрогенизированные масла и жиры, а также натуральный кофе. Натуральные красители и ароматизаторы допускаются.

Внутри подарка вместе с кондитерскими изделиями может находится игрушка, она должна быть в отдельной упаковке, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами. Но стоит помнить о возрастных ограничениях и технике безопасности. Так, игрушки для детей до 3 лет не должны содержать натуральный мех и кожу – это достаточно сильные аллергены. Также игрушка не должна содержать стекла и других бьющихся материалов, мелких деталей, в том числе, размер которых во влажной среде увеличивается более чем на 5%.

Сладкий подарок советуем хранить при температуре 15–17 градусов, иначе из-за нарушений условий хранения шоколад может покрыться белым налетом.

При выборе сладкого новогоднего подарка необходимо также обратить внимание и на прочность упаковки. Содержимое, а именно конфеты и другие сладости, должны быть хорошо защищены от внешнего воздействия, упаковка должна быть плотно закрытой, не мятой и не деформированной.