



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**Управление
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Московской области
(Управление Роспотребнадзора по Московской области)**

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская обл., 141014
Тел.: (495) 586-10-78, факс: (495) 586-12-68
e-mail: org@50.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75260339 ОГРН 1055005107387
ИНН/КПП 5029036866/502901001

15.01.2025 №50-00-01/30-1445-2025
На № 72000/Ж-2024 от 28.12.2024

Управление Роспотребнадзора по Московской области, рассмотрев Ваше обращение, сообщает.

Нержавеющая сталь – это вид легированной стали с повышенной устойчивостью к коррозии благодаря содержанию в ней не менее 12% хрома. При взаимодействии хрома с кислородом воздуха на поверхности материала образуется прочная инертная пленка из оксида хрома, которая защищает изделие от разрушительного влияния внешней среды. Сталь характеризуется склонностью к внутрикристаллической коррозии. Для снижения этого фактора к сплаву железа и хрома добавляют стабилизирующие элементы: никель, марганец, азот. Цифровая маркировка 18/8, 18/10, 18/0 и т.д. характеризует соотношение хрома и никеля в сплаве.

Сталь марки AISI 304 универсальна, используется во многих отраслях промышленности, но благодаря химическому составу и свойствам именно ей досталась слава «пищевой» нержавейки. Сплав хорошо поддается сварке, имеет высокую стойкость к коррозии. 18/8 и 18/10 - самые востребованные сорта стали марки AISI 304, в состав которой входит не менее 18% хрома, 8 или 10% никеля, не менее 50% железа и не более 0, 8% углерода.

Сталь марки AISI 316T также нашла применение в пищевой промышленности. В состав этого сплава дополнительно входит титан в незначительном количестве, что повышает его прочность, устойчивость к высоким температурам и ионам хлора.

Грамотный выбор марки стали при изготовлении оборудования и инвентаря для пищевой промышленности, и общепита гарантирует, в конечном счете, высокое качество готовой продукции, производимой предприятием.

Качественная посуда из нержавеющей стали должна отличаться устойчивостью стенок к деформациям, однородностью цвета и довольно большой толщиной стенок.

В процессе эксплуатации могут появиться внешние изменения, которые считаются нормой для посуды из нержавеющей стали:

- радужные разводы или золотистый оттенок появляются при перегреве кастрюли или резком перепаде температур. Пятна легко удаляются специальными моющими средствами и не влияют на качество приготовления;
- серые пятна могут остаться после использования жёсткой воды, их легко смыть;
- чёрные точки появляются, если добавлять соль в холодную воду. Они не влияют на приготовление, но их практически невозможно очистить.

Некоторые внешние изменения на посуде с антипригарным покрытием, которые могут считаться нормой:

- окрашивание поверхности красящими компонентами пищи, например, морковь, томаты, специи могут придать покрытию желтоватый оттенок;
- длительный перегрев посуды без содержимого. Чаще всего центральная часть посуды приобретает коричневый оттенок. Локальное потемнение объясняется наименьшей толщиной дна в районе логотипа и непосредственным прилеганием изделия к поверхности плиты.

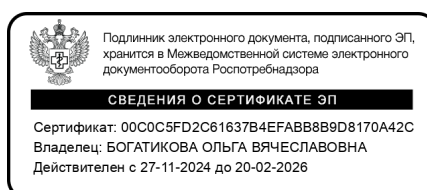
Если же на посуде появились царапины или сколы, пища начала пригорать или прилипать, а также есть тёмные пятна, указывающие на то, что покрытие отходит, такую посуду рекомендуется заменить.

Внешние безопасные изменения на посуде из алюминия, появляющиеся в процессе ее применения:

- потемнение и образование беловатого налёта, что происходит из-за окисления металла и отложений соли из водопроводной воды;
- тусклость и матовость, которые связаны с образованием на поверхности посуды окислов алюминия, которые предохраняют её от коррозии;
- малозаметные риски, шероховатости, следы обработки, полосчатость. Такие дефекты допускаются на полированной, шлифованной и травлёной поверхности алюминиевой посуды.

В соответствии со статьей 3 раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, миграция химических веществ, относящихся к 1 и 2 классам опасности из посуды в пищевую продукцию и воду не допускается. К миграции могут привести повреждения посуды в виде царапин, сколов, стирания покрытия, ржавчина, нарушения спаечных швов.

Заместитель руководителя



О.В. Богатикова