



Правила выбора качественных молочных продуктов

Правило №1. Изучить информацию на упаковке молока

Внешний вид упаковки. Даже незначительное повреждение может привести к порче молока. На этикетке должна быть указана следующая информация:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения 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 пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

Все молочные продукты, кроме стерилизованного, сухого и сгущенного молока, должны храниться в холодильных витринах.

Вся молочная продукция должна храниться при температуре, указанной на упаковке продукции. Любая холодильная витрина должна быть оборудована термометром.

Правило №2. Не покупать молоко у случайных продавцов и не бояться возвращать некачественный продукт.

Не стоит покупать молоко или молочные продукты с рук на улице

Также не стоит покупать продукт, если информация о нем размыта, нечеткая или окончание срока годности наступает на следующий день.

После вскрытия упаковки молоко можно использовать в течение времени, указанного на упаковке.

При обнаружении после покупки испорченного или некачественного молока, вы можете:

1. поменять его на товар надлежащего качества;
2. соразмерно уменьшить цену;
3. отказаться от покупки и требовать уплаченную сумму.

При возврате потребителю продавец не имеет права удерживать сумму за купленный продукт.

Если вас не устраивает качество молочной продукции, вы можете сделать запись в книге жалоб и предложений, написать претензию в магазин и если Вас не устроит ответ на Вашу претензию и проблема не будет решена, то вы имеете право обратиться в Роспотребнадзор с письменным заявлением и приложением ответа на претензию (при его отсутствии, саму претензию и документ подтверждающий ее отправку- например почтовое уведомление).

Правило №3. Если сомневаетесь в качестве – требовать документы у продавца

Документом, который подтверждает безопасность продукта, может быть декларация или сертификат о соответствии. Если у вас есть данные о реквизитах сертификата или декларации, то их достоверность можно отследить

на сайте Евразийской экономической комиссии - [Единый реестр выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии](#)

При продаже молока на сельскохозяйственных рынках в тару покупателя продавец должен предъявить документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, а также довести до сведения покупателя информацию о том, что такое молоко нужно обязательно кипятить.

Правило №4. Покупая сметану, обратить внимание на наименование

Должно быть четко прописано название «сметана», под уменьшительно-ласкательными «сметания», «сметанка» часто скрывается сметанный продукт на основе растительных жиров.

В составе настоящей сметаны указываются только сливки и закваска, а в сметанном продукте могут присутствовать растительные жиры и стабилизаторы.

Правило №5. Не путать наименования «сыр» и «сырный продукт»

Проверьте, что написано на этикетке сыра, который вы покупаете – «сыр» или «сырный продукт».

Сырный продукт – продукт, в котором вместо части молочного жира используется заменитель. На этикетке такого продукта обязательно должно быть указано, что это сырный продукт. А если содержание заменителя молочного жира в нем больше 50 то даже слова «сыр» звучать не должно.

Правило №6. Внимательно выбирать йогурт

Один из главных показателей качества йогурта — срок годности. Чем он меньше, тем лучше.

Обратите внимание на то, где в магазине хранится продукт. Он должен храниться только в холодильнике. Так же, как и при выборе других молочных продуктов, внимательно читайте надписи на упаковке.

В идеале в составе не должно быть консервантов, ароматизаторов, «идентичных натуральному», красителей, стабилизаторов, загустителей. Если вы покупаете «йогуртер», или другую вариацию на тему йогуртов — вы получите обычный десерт, в котором не будет всех полезных свойств йогурта.

При покупке молочных продуктов, будьте внимательны. Обращайте внимание на состав продукта, срок годности и на упаковку!



Источник: ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора
<http://cgon.rospotrebnadzor.ru>