Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Белокурихе, Алтайском, Быстроистокском, Петропавловском, Смоленском, Советском и Солонешенском районах»
Памятка для населения
Дата издания: 17.01.2020

Правила выбора качественных молочных продуктов

Молоко – чрезвычайно полезный продукт. В нем содержатся легкоусвояемые микроэлементы, аминокислоты, кальций, фосфор, а кисломолочные продукты являются источником необходимых для пищеварения бактерий. Но будут ли такими полезными молочные продукты, которые продаются в наших магазинах? Как грамотно выбратьмолочную продукцию – мы расскажем в этой статье.

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 отследитьна 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!

В Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г.Белокурихе» с 20 января по 3 февраля 2020 года проводится «горячая линия» по качеству и безопасности молочной продукции и срокам годности. В случае обнаружения некачественных продуктов в магазине на территории города Белокурихи и прилегающих районов, потребители могут обратиться по телефонам «горячей линии»:

8(38577) 34-1-24, 34-1-25.

по электронной почте: gig.obuch-BL2015@yandex.ru,
на сайтах: https://vk.com/id522877400 , https://www.ok.ru/
на личном приеме по адресу: г.Белокуриха, ул. 8 Марта, 15, 1 кабинет в рабочие дни с 9-00 до 16-00.

Информация по фальсифицированным продуктам расположена портале ГИС ЗПП. Задать интересующие вопросы можно по телефону Единого консультационного центра Роспотребнадзора: 8-800-555-49-43 (круглосуточно, без выходных, звонок бесплатный).