

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Междуреченске, в городе Мыски и Междуреченском районе**

**Как выбрать молоко и молочные продукты**



При выборе молочных продуктов следует внимательно изучить информацию на маркировке потребительской упаковки или иного вида носителя информации, прилагаемого к товару. Информация о пищевой продукции наносится в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений или их комбинаций.

По регламенту ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: наименование пищевой продукции, ее состав, за исключением случаев, когда состав пищевой продукции не требуется указывать и если не предусмотрено техническими регламентами ТС, количество, дату изготовления (дата окончания технологического процесса производства), срок годности, условия хранения (температурно-влажностный режим) до и после вскрытия упаковки, наименование и место нахождения изготовителя или уполномоченного изготовителем лица, или организации-

импортера, рекомендации по приготовлению и ограничения по использованию, показатели пищевой ценности, сведения о наличии ГМО, единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ТС и другие дополнительные сведения, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами таможенного союза.

Если информация на этикетке не полная или отсутствует совсем, стоит подумать, покупать ли такой продукт вообще: ведь именно невнимательность часто является причиной приобретения некачественной продукции или продукции несоответствующей ожиданиям потребителя.

Обращайте внимание на внешний вид товара. Признаки микробиологической порчи характерные для скоропортящихся продуктов: плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность.

Молоко и молочные продукты следует покупать только в специализированных торговых предприятиях, при наличии в них исправного холодильного оборудования с встроенным термометром, так как молоко и молочная продукция (простокваша, кефир, кумыс, сливки, мороженое, творог, сыры, сметана, сливочное масло) относятся к скоропортящейся продукции, которая должна храниться только в условиях холода (не выше +6°C). Не стоит забывать, что эта группа содержит в своем составе много влаги, питательных веществ, что является благоприятной средой для жизнедеятельности различных микроорганизмов, в том числе и патогенных (болезнетворных) микробов. При хранении продукции без холода (при температуре выше +6°C) они активно размножаются и образуют токсины. Внешний вид продукции, вкус, запах может и не меняться.

**Что делать, если вы купили некачественный товар.**

При покупке товара ненадлежащего качества потребитель вправе обратиться с претензией в адрес магазина с требованием о замене товара на аналогичный, или о замене на такой же товар, но другой марки, с перерасчетом покупной цены, либо о возврате денежных средств за некачественный товар. Если не сохранился кассовый чек, то для того, чтобы осуществить возврат испорченных продуктов в магазин достаточно будет свидетельских показаний.

Если спор не получилось урегулировать в досудебном порядке, потребитель вправе обратиться в суд с исковым заявлением для защиты своих прав.

О нарушениях в торговле санитарных норм и законодательства в сфере защиты прав потребителей, вы можете сообщить в Управление Роспотребнадзора и его территориальные отделы.

Получить более подробную консультацию по данному вопросу можно у специалистов Консультационного пункта по адресам:

*Консультационный центр для потребителей, Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» городе Междуреченске, городе Мыски и Междуреченском районе*

*г. Междуреченск, ул. Вокзальная, 14  
тел.: 8(38475) 3-29-33*

*г. Мыски, ул. Рембазовская, 4  
тел. 8 (38474) 2-20-90*