Филиал ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске уведомляет, в связи с поручением Роспотребнадзора ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в период с 25.01.2021 г. по 05.02.2021 г. будет осуществляться тематическое консультирование граждан по вопросам качества и безопасности молочной продукции и срокам годности.

 Консультирование будет осуществляться по следующим телефонам: Дубовский район: 8(86377)51581, **Ремонтненский, Заветинский район: 8(86378)22590, 8(86379)31895, 31803**, Цимлянский район: 8(86391)24018, 51389,22638, 50440, город Волгодонск: 8(8639)256025, 256040, Мартыновский район: 8(86395)21131.

 **Единый консультационный центр Роспотребнадзора: 8(800)5554943 (звонок бесплатный).**

 Консультирование осуществляется на безвозмездной основе.

**Памятка потребителю. Качество и безопасность молочной продукции, и сроки годности.**

К одним из наиболее ценных продуктов питания относятся молочные продукты, пользующиеся огромным спросом среди населения.  Ассортимент молочных продуктов весьма обширный. Исключительно важное значение молока в питании человека объясняется тем, что в нем содержатся все необходимые для жизни вещества - белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины - легко усваиваемые организмом.

 Среди этого многообразия встречаются, к сожалению, и недоброкачественные молочные продукты. Молоко считается фальсифицированным, если к нему добавлены несвойственные для него вещества или отнят жир. Их можно различить по характеру фальсификации - насколько велико количество добавленного несвойственного вещества. Некоторые виды иды возможных фальсификаций: подмена одного вида молока другим; подмена цельного молока нормализованным или обезжиренным, разбавление водой; пониженное содержание жира; добавление чужеродных компонентов.

Как обезопасить себя и своих близких от недоброкачественных молочных продуктов?

 Важно приобретать продукцию только в стационарных торговых организациях (магазинах, супермаркетах), обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности молочной продукции.Во избежание неприятных последствий не покупайте молочные продукты в несанкционированных местах торговли (на «стихийных» рынках, с автомашин, на придомовых территориях и т.   д.) даже, если цена гораздо привлекательней, чем в магазине.  Такие продукты, как правило, не исследованы, установить их безопасность и качество невозможно, а потому, всегда является фактором риска для возникновения различных заболеваний.

*Требования к качеству и безопасности молочной продукции изложены в следующих нормативных документах:ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011"О безопасности упаковки", ТР ТС 021/2011"О безопасности пищевой продукции".*

***Чтобы выбрать качественный и безопасный продукт необходимо соблюдать следующие правила:***

*1.     Внимательно осмотреть упаковку. Она должна быть целостной,*неповрежденной, *без деформаций*и должна обеспечивать продукту защиту от загрязнений и проникновения микроорганизмов.

*2.     Информация, нанесенная на упаковку должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение покупателей.*

*3.     Информация должна содержать:*

наименование молочной продукции, которое указываться на лицевой стороне упаковки.

-  название и место нахождения изготовителя продукции – юридический адрес, включая страну или место происхождения продукта. Также на упаковке должно быть название организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза, товарный знак (марка) при наличии, масса нетто, состав продукта с указанием входящих в него компонентов.

*При формировании наименования продукции, изготовленной с использованием заменителей молочного жира, производитель обязан указывать в наименовании продукции их наличие.*

Настоящий молочный продукт не должен содержать растительные жиры, стабилизаторы, эмульгаторы, красители, ароматизаторы и консерванты.

Рекомендуем при выборе молочных продуктов внимательно изучить наименование и состав продукта, обращать внимание на сроки годности продукции, условия хранения и помнить, что по истечении срока годности, при хранении без охлаждения продукция непригодна для использования по назначению и при употреблении может нанести вред здоровью.

Стоит избегать длительной транспортировки молочной продукции без надлежащих температурных условий. С целью сохранения качества и безопасности молочных продуктов, особенно употребляемых детьми, рекомендуется использовать для более, чем часовой транспортировки сумку-холодильник.

Молочные продукты (за исключением ультрапастеризованного молока и стерилизованных продуктов) должны храниться при температуре 4+/-2 градуса по Цельсию. Нарушение указанных режимов, в том числе и в сторону резкого понижения температуры, может привести к изменению показателей качества и безопасности продукта. Ультрапастеризованные и стерилизованные продукты не следует хранить при температуре выше 25 С. После вскрытия их также необходимо хранить в холодильнике.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности молочной продукции, вы вправе потребовать у продавца документы, подтверждающие соответствие товара заявленным требованиям. Таким документом является декларация или сертификат о соответствии товара, содержащиеся в виде сведений в товарно-сопроводительной документации (транспортной накладной) по каждому наименованию товара, с указанием их регистрационных номеров, сроков действий, сведений об органах, их выдавших или зарегистрировавших.

Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г. Волгодонске

Памятка

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/- 2) град.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Срок годности | Часов/суток |
| Молоко,  сливки,  сыворотка  молочнаяпахта пастеризованные:- в потребительской таре- во флягах и цистернах |  3636 | часов |
| Молоко топленое | 5 | суток |
| Жидкие кисломолочные продукты.  Жидкие        кисломолочные        продукты обогащенные бифидобактериями,        Ряженка,        сметана и продукты на ее основе.        Творог и творожные изделия | 72 | часов |
| Кумыс    натуральный    (из      кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | часов |
| Творог  и творожные изделия термически обработанные | 5 | суток |
| Продукты      пастообразные        молочные белковые | 72 | часов |
| Блюда  из  творога - вареники ленивые, сырники  творожные,  начинки  из  творога, пироги | 24 | часов |
| Запеканки, пудинги из творога | 48 | часов |
| Сыр домашний | 72 | часов |
| Сыры сливочные | 5 | суток |
| Сыры      мягкие      и    рассольные    без созревания | 5 | суток |
| Масло сырное | 48 | часов |

Молочные продукты являются основой питания и сопровождают человека с первых дней жизни. Поэтому именно к выбору этого вида продуктов нужно подходить наиболее тщательно, чтобы они принесли максимум пользы.

С 01 мая 2014 года вступил в силу Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 № 67, который разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности.

Технический регламент выделяет более 100 видов молочной продукции, которые объединены в 3 основные группы: молочные продукты, молочные составные продукты и молокосодержащие продукты.

**Что есть что?**

*Молочный продукт:*

производится из молока или его составных частей;

не используется немолочный жир и белок;

в составе могут быть необходимые для переработки молока компоненты.

Пример: питьевое молоко, сметана, творог.

*Молочный составной продукт:*

производится из молока или его составных частей;

производится из молочных продуктов и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока;

молока должно быть более 50%;

в мороженом и сладких продуктах переработки молока должно быть более 40 %.

Пример: творог с кусочками фруктов, йогурт с хрустящими хлопьями.

*Молокосодержащий продукт:*

производится из молока или его составных частей;

производится из молочных продуктов;

возможно замещения молочного жира заменителем не более, чем на 50%;

возможно использование белка немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока не менее чем 20%.

Пример: плавленый сыр, сметана.

*Масло из коровьего молока:*

молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе;

преобладающая составная частью — молочный жир, произведенный из коровьего молока, молочных продуктов или побочных продуктов переработки молока.

*Сливочное масло:*

масло из коровьего молока;

массовая доля жира составляет не менее 50%.

Изучаем упаковку — на что обратить внимание?

**Перед тем, как покупать молоко или другой вид молочной продукции, эксперты Роспотребнадзора рекомендуют тщательно изучать упаковку. На ней должна быть следующая информация:**

Наименование молока или молочной продукции. Наименование продукта должно указываться на лицевой стороне упаковки с использованием шрифта не менее 3,2 мм, а на таре объемом или массой менее 100 мл (г) не менее 2,8 мм.

Название и место нахождения изготовителя продукции — юридический адрес, включая страну или место происхождения продукта. Также на упаковке должно быть название организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза.

Товарный знак (марка) при наличии.

Масса нетто.

Состав продукта с указанием входящих в него компонентов.

Массовая доля жира, указывается в процентах. Исключение составляют обезжиренные продукты переработки молока, сыра, сырых продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. Также на упаковке для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов должна быть указана массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).

Массовая доля молочного жира (в процентах к жировой фазе) указывается на упаковке молокосодержащих продуктов.

Содержание в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей — колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г продукта).

Содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ, также должно быть указание отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления и особенностей употребления продукта.

Срок годности продукции — то есть период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению. Срок годности указывается после слов «годен до», «употребить до», «использовать до»:

! — Для продукции со сроком годности до 72 часов — час, число, месяц.

! — Для продукции со сроком годности от 72 часов до 30 дней — число, месяц, год.

! — Для нескоропортящейся продукции (в т.ч. консервов) — месяц, год.

Условия хранения продукта.Обязательно должны быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки, если качество и безопасность продукта при этом меняется.

Обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока.

Также в информации, размещенной на упаковке, могут быть отражены дополнительные сведения, касающиеся особенностей качества продукта. Например, информация об использовании заменителя молочного жира должна включаться в наименование вида молокосодержащего продукта на лицевой стороне потребительской упаковки. Например, «сметанный продукт с заменителем молочного жира», «Сырок с заменителем молочного жира».

Советы потребителю

Не покупайте молочные продукты у случайных продавцов, а только в специализированных торговых предприятиях, обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности молочной продукции.

При выборе продукта всегда обращайте внимание на целостность упаковки. Если же она нарушена, товар покупать нельзя.

Внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Учитывайте, что йогурт и йогуртный продукт, творог и творожный продукт, сыр и сырный продукт — это разная по качеству и составу молочная продукция.

Внимательно осмотрите внешний вид продукта, если увидите плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность, верните товар продавцу.

Прежде чем купить молочный продукт, проверяйте дату изготовления и срок годности.

Не покупайте молоко, творог, сыры, если они хранились без охлаждения;

Не приобретайте продукт, если информация о товаре нечитаема или нанесена слишком мелким шрифтом.

Права потребителя

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности молочной продукции, вы вправе потребовать у продавца документы, подтверждающие соответствие товара заявленным требованиям.

Таким документом является декларация или сертификат о соответствии товара, содержащиеся в виде сведений в товарно-сопроводительной документации (транспортной накладной) по каждому наименованию товара, с указанием их регистрационных номеров, сроков действий, сведений об органах их выдавших или зарегистрировавших.

При наличии данных о реквизитах сертификата или декларации, их достоверность и подлинность можно проверить на сайте Федеральной службы по аккредитации (Росаккредитация).

Что делать если вы купили некачественную продукцию?

Все претензии по поводу недостатков молочной продукции предъявляются только в течение срока годности. Если вы купили некачественный товар, то вы в праве:

Потребовать замены недоброкачественного товара товаром надлежащего качества.

Потребовать соразмерного уменьшения покупной цены.

Потребовать возврата уплаченной за товар суммы, то есть отказаться от исполнения договора купли-продажи. При этом продавец не имеет право удерживать сумму, на которую понизилась стоимость товара из-за полного или частичного использования товара, потери товарного вида продукта или других подобных обстоятельств.