

## **Выбираем молочную продукцию**

**Чтобы выбрать качественные молочные продукты, необходимо обратить внимание на следующее:**

### **1. Информация на упаковке молока**

Внешний вид упаковки. Незначительное повреждение может привести к порче молока.

Информация на этикетке:

- 1) наименование пищевой продукции;
  - 2) состав пищевой продукции;
  - 3) количество пищевой продукции;
  - 4) дата 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 и сухого должны храниться в холодильных витринах.

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

### **2. Не приобретать молоко и молочные продукты у случайных продавцов и не стесняться возвращать некачественный продукт.**

Молоко или молочные продукты не стоит покупать с рук на улице.

Также стоит отказаться от покупки продукта, если информация о нем размыта, нечеткая или окончание срока годности наступает на следующий день.

Использовать молоко или молочные продукты после вскрытия упаковки в течение времени, указанного на упаковке.

Если после покупки Вы обнаружили, молоко испорчено или оно некачественное, вы можете:

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

### **3. При сомнениях в качестве продукта – требовать документы у продавца**

Декларация или сертификат о соответствии - документы, которые подтверждают безопасность продукта. Если у вас есть данные о реквизитах сертификата или декларации,

то их достоверность можно проверить на сайте Федеральной службы по аккредитации -

**Поиск в Едином реестре сертификатов соответствия.**

Документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы необходимы в том случае, если осуществляется продажа молока на сельскохозяйственных рынках в тару покупателя, при этом продавец должен довести до сведения покупателя информацию о том, что такое молоко нужно обязательно кипятить.

**4. Обратите внимание на наименование при покупке сметаны.**

Должно быть четко прописано название «сметана». Часто при указании в наименовании уменьшительно-ласкательных слов «сметания», «сметанка» и т.п. скрывается молокосодержащий продукт на основе растительных жиров.

Настоящая сметана в своем составе должна содержать сливки и закваску, что указывается на этикетке. В сметанном продукте могут присутствовать растительные жиры и стабилизаторы.

**5. «Сыр» и «сырный продукт» - это разные наименования.**

Обратите внимание на то, что написана на этикетке покупаемого сыра – «сыр» или «сырный продукт».

Сырный продукт – продукт, в котором вместо части молочного жира используется заменитель. В этом случае, на этикетке такого продукта обязательно должно быть указано, что это молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра. На этикетке такого продукта информация указывается следующим образом: «содержит растительные масла».

**6. Внимательно выбирать йогурт**

Срок годности йогурта – чем меньше срок годности, тем выше вероятность, что в составе йогурта нет консервантов.

Место хранения в магазине – йогурт должен храниться в оборудованных термометром холодильных витринах при температуре ниже +6 °С

В идеале в составе не должно быть консервантов, ароматизаторов, «идентичных натуральному», красителей, стабилизаторов, загустителей.

Не покупайте йогурт если: упаковка вскрыта или повреждена, информация на упаковке размыта.

Также в названиях вы можете встретить: «йогуртер», «йогуртовый десерт» или иную вариацию, то в этом случае 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!**

И.В. Петрова

Врач по общей гигиене