**ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ**

**Молочные продукты**



Молочная продукция источник белка, жира, углеводов, аминокислот, а также множество микроэлементов и витаминов. Молочные продукты снабжают нас кальцием и витамином «Д». Но, если не выполняются требования к производству и обороту молочной продукции, кроме полезных свойств молочная продукция может стать причиной заболеваний. К сожалению, в наши дни - это не редкость.

**Как же правильно выбрать молоко?**

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 комбинаци.

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˚С). 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˚С) они активно размножаются и образуют токсины. Внешний вид продукции, вкус, запах может и не меняться.

Не оставляйте без внимания факт продажи некачественного товара или несоблюдение работниками торговли правил продажи продуктов питания.

Не стесняйтесь предъявлять свои претензии к несоблюдению санитарных правил и прав потребителей. Если на Ваши претензии представители предприятий торговли не реагируют, вы можете обратиться с жалобой в надзорные органы.

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»**

**Учебно-консультационный центр по защите прав потребителей,**

**гигиенического обучения и воспитания населения**

**656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 146А;**

**телефон: 8 (385 2) 504061**

**E-mail: uk-centr4@altcge.ru; vk.com/zpp22;**

**Skupe: ukcentrukcentr**

**2018**