

## **«Горячая линия» по вопросам качества и безопасности молочной продукции и срокам годности с 21 января по 4 февраля 2020 года**

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия в период с 21 января по 4 февраля 2020 года проводит тематическое консультирование граждан по вопросам качества и безопасности молочной продукции и срокам годности.

С вопросами по указанной тематике можно обращаться:

- по телефону «горячей линии» Единого консультационного центра **8 (800) 555-49-43** (звонок бесплатный), работает в круглосуточном режиме.

- по телефону «горячей линии» Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия **8(8342)24-64-21** (отдел надзора за питанием населения). Часы работы: понедельник-четверг: с 9-00 до 18-00 часов, пятница: с 9-00 до 16-45 часов (обеденный перерыв с 13-00 до 13-45 часов);

**(83453) 2-15-01** – территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Ковылкинском, Zubовополянском, Торбеевском районах;

**8(83437) 3-44-09** – территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском районах;

**8(83443) 2-15-60** – территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Краснослободском, Атюрьевском, Ельниковском, Темниковском, Теньгушевском районах;

**8(83451) 2-60-04** – территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах.

Часы работы: понедельник-четверг: с 9-00 до 18-00 часов, пятница: с 9-00 до 16-45 часов (обеденный перерыв с 13-00 до 13-45 часов).

- по телефону «горячей линии» Консультационного центра для потребителей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия» **8(8342)24-62-68**. Часы работы: понедельник-пятница: с 8-00 до 16-30 часов (обеденный перерыв с 12-00 до 12-30 часов)

## Как выбрать молочные продукты

Молочные продукты являются основой питания и сопровождают человека с первых дней жизни. Зимой в период обострения гриппа и ОРВИ молочные продукты нужны организму как никогда. Дело в том, что иммунные клетки – это белковые молекулы, следовательно, для того чтобы обеспечить надежный заслон от вирусов и бактерий, организму требуются протеины. Белки, содержащиеся в молочных продуктах, можно считать наиболее полноценными с этой точки зрения. Организм усваивает их на 95%, и они содержат все незаменимые аминокислоты.

Кроме того, в них содержатся легкоусвояемые микроэлементы, аминокислоты, кальций, фосфор, а кисломолочные продукты являются источником необходимых для пищеварения бактерий. Поэтому к выбору этого вида продуктов нужно подходить наиболее тщательно, чтобы они принесли максимум пользы.

Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 устанавливает классификацию продуктов, полученных из молока, и делит их на группы: молочные, молочные составные, молокосодержащие и побочные продукты переработки молока.

**Молочный продукт** — пищевой продукт, который произведен из молока и его составных частей (или только из составных частей молока) без использования растительного жира и белка. В составе молочного продукта могут содержаться компоненты, которые необходимы для его переработки.

К молочным продуктам относятся молоко питьевое, кефир, йогурт, простокваша, варенец, сливки, творог, сыр, масло, мороженое и многие другие продукты, не содержащие каких-либо других пищевых продуктов.

**Молочный составной продукт** — пищевой продукт, произведенный из молока или молочных продуктов. В молочный составной продукт могут добавляться побочные продукты переработки молока и немолочные компоненты. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 %, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 %.

К молочным составным продуктам относятся молочные продукты, в состав которых внесены фрукты, овощи, пряности, мясные изделия, кофе или какао, изюм, орехи или шоколад (йогурт с кусочками фруктов, творожная масса с изюмом, сыр с ветчиной, сгущенное молоко с кофе).

**Молокосодержащий продукт** – пищевой продукт, произведенный из молока или молочных продуктов или побочных продуктов переработки молока. Главным отличием молокосодержащих продуктов от всех остальных является наличие немолочных компонентов, которыми замещается молочный жир в количестве не более 50 %, а также возможно использование белка немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока не менее чем 20%. Таким образом, молокосодержащие продукты содержат и молочный жир, и заменитель молочного жира в разных пропорциях и могут иметь в своем составе разнообразные пищевые продукты. При этом, молокосодержащие продукты не могут именоваться так же, как молочные или молочные составные. Вместо существительного (кефир, творог, сыр) в их наименовании должно применяться прилагательное: кефирный, творожный, сырный продукт.

Необходимо помнить, что йогурт и йогуртный продукт, творог и творожный продукт, сыр и сырный продукт это разная по качеству и составу продукция. Побочный продукт переработки молока — полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт (пахта, сыворотка и т.д.).

Все вышеуказанные продукты в соответствии с действующим законодательством разрешены для реализации населению. Для правильного выбора молочной продукции необходимо ознакомиться с информацией, вынесенной изготовителем на этикетку.

### **Как правильно выбирать молочные продукты.**

В целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности разработан и вступил в силу с 01.05.2014 года Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, содержащий требования к молоку и молочным продуктам.

При выборе молочного продукта необходимо внимательно изучить информацию, нанесенную на потребительскую упаковку, если фасование продукции осуществляется организациями розничной торговли, то информация доводится до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции. Информация в обязательном порядке должна содержать следующие основные сведения:

- наименование продукта переработки молока; массовая доля жира (в процентах);

- дату ее изготовления, срок ее годности и условия хранения;

- условия хранения после вскрытия упаковки, если качество и безопасность продукта при этом меняется;

- наименование и местонахождение изготовителя продуктов переработки молока;

- масса нетто или объем продукта переработки молока; состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов; пищевая ценность продуктов переработки молока, произведенных из цельного молока;

- содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления и особенностей употребления продукта;

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

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

Всегда обращайтесь внимание на целостность упаковки, не приобретайте товар при нарушенной целостности и герметичности упаковки.

Внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Так, например, не допускается использовать слово «масло» на упаковке или ценнике с пастой мясляной или спредом сливочно-растительным, или понятие «молочное», «сливочное», «пломбир» при маркировке мороженого, в состав которого входит заменитель молочного жира и т.д.

Не приобретайте продукт с явными признаками недоброкачества (плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность и т.д.).

Прежде чем купить молочный продукт, проверьте дату изготовления и срок годности, установленные изготовителем и указанные на этикетке.

Не покупайте молоко, творог, сыры, и другие молочные продукты, если они хранятся без охлаждения в холодильнике. Обращайте внимание на температуру, установленную в холодильном оборудовании. Она должна быть не выше + 6 градусов по Цельсию и не ниже + 2.

Не приобретайте продукт, если информация о товаре нечитаема или нанесена слишком мелким шрифтом, а также в случае, если информация о продукте полностью отсутствует.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности молочной продукции, вы вправе потребовать у продавца документы, подтверждающие соответствие товара требованиям законодательства о техническом регулировании. Таким документом является **декларация о соответствии**.

Продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

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

В случае приобретения некачественной продукции, Вы в праве:

потребовать замены товара товаром надлежащего качества;

отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. При этом потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных вследствие продажи товара ненадлежащего качества.

Помните, что недоброкачественные молочные продукты могут стать угрозой Вашему здоровью. Поэтому на сегодняшний день только личная потребительская грамотность каждого является условием сохранения Вашего здоровья, времени и денег.