

Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай в постоянном режиме осуществляются контрольно-надзорные мероприятия за производством и оборотом молока и молочной продукции.

За прошедший период 2016 года исследовано 643 пробы молочной продукции на микробиологические показатели и 138 проб на санитарно-химические показатели. Проб молока и молочных продуктов, не отвечающих требованиям по содержанию химических загрязнителей (токсичных элементов - кадмия, мышьяка, свинца и др.) не выявлено. По микробиологическим показателям (условно-патогенные и патогенные микроорганизмы) доля проб, не соответствующих нормативным требованиям, составила 9,6 % (в 2015 году – 9,5%).

4 пробы отобранной на исследования молочной продукции не соответствовали по показателям идентификации. На основании полученных результатов исследований направлены письма в Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, Республике Татарстан, Смоленской и Ленинградской области о принятии мер к производителям продукции. Продавцам, реализующим фальсифицированную продукцию выданы предписания об изъятии продукции из оборота и разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровья потребителей.

В ходе проверок в отношении реализации молока и молочной продукции специалистами Роспотребнадзора по Республике Алтай устанавливались также нарушения требований санитарных правил к хранению и реализации молочных продуктов (не соблюдение правил товарного соседства, нарушение температурного режима), соблюдению правил личной гигиены работниками. При проверках молокоперерабатывающего предприятия установлены нарушения к приему сырого молока (отсутствие входного контроля), технологии изготовления молочной продукции.

За выявленные нарушения составлено 66 протоколов об административных правонарушениях.

Ситуация остается на контроле Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Алтай.

Напоминаем потребителям и продавцам, что в феврале 2016 года Роспотребнадзором запущен общедоступный государственный информационный ресурс по защите прав потребителей zpp.rospotrebnadzor.ru, на котором публикуется информация о продукции, признанной фальсифицированной, с указанием производителей продукции, наименований продукции.

Далее, приводим советы, на что обращать внимание при приобретении молока и молочной продукции, чтобы не стать жертвой недобросовестных производителей и продавцов и сохранить свое здоровье.

1. Первое, на что обращаем внимание при покупке молочной продукции, - дата изготовления и срок годности. Чем длительнее срок годности, тем меньше в продукте полезного и больше искусственных добавок. Для молока оптимальный срок годности: 3 - 5 дней, кефира: 5 - 7 дней, сметаны: до 10 дней, творога: до пяти дней.

2. Следующее, на что нужно обратить внимание, - состав. В нем все ингредиенты указаны в порядке убывания. Так, если в составе йогурта в первую очередь производитель указал молоко, то его и содержится больше всего в продукте. Производитель обязан писать на этикетке полную информацию о продукте: жирность, натуральность, чем его нормализовали и т. д. Если же информация на этикетке не совсем полная, нужно подумать, стоит ли покупать такой продукт.

3. Много может сказать и упаковка. Помните, что молоко в магазинах должно продаваться в герметичных упаковках. Не рекомендуется покупать продукты во вздутых или поврежденных упаковках. Никогда не берите просроченное или близкое к этому молоко даже при условии 50-процентной скидки. Молочное отравление является одним из тяжелейших заболеваний. Так, молоко в полиэтиленовых пакетах лучше использовать в течение суток после открытия; потому как срок его хранения небольшой, оно быстро киснет. Если же молоко некоторое время будет стоять в холодильнике, то лучше

отдавать предпочтение картонной упаковке тетрапак. Такое молоко хранится несколько дольше, чем молоко из полиэтиленового пакета. Лучше не покупать молоко в прозрачных бутылках, поскольку свет приводит к частичному разрушению молочных белков и окислению жиров и витаминов. Нежелателен для молока и длительный контакт с пластиком бутылок.

4. Обращаем внимание на температуру в витрине. Прежде чем взять упаковку того же молока с охлаждаемой витрины, обратите внимание на датчики, которые показывают, какая температура в этой витрине. Она должна быть от двух до шести градусов, не выше и не ниже. Если в витрине будет холоднее, молоко замерзнет, а после оттаивания будут испорчены его качественные параметры; если же температура выше, то вполне возможно, что молоко окажется испорчено. Кстати, нужно обращать внимание и на место покупки. Особую осторожность нужно проявлять, покупая молоко на рынке или у бабушек. В данном случае вам никто не гарантирует, что в купленном молоке нет никаких инфекций, к тому же такое молоко, в основном, продается в пластиковых бутылках непонятного происхождения.

5. Масло непременно должно быть произведено по ГОСТу. Если видите на этикетке ГОСТ Р 52969-2008, значит, содержимое порадует вас знакомым с детства вкусом. В обратном случае это уже не масло, а спред. Настоящее сливочное масло не содержит растительных жиров и изготавливается либо путем преобразования высокожирных сливок, либо путем их взбивания. Если вы покупаете развесное масло, обратите внимание на срез: он должен быть сухим, плотным, блестящим, без расслоений. Зимой натуральное масло светлее, летом - желтее, это зависит от свежести травы. Качественное масло легко намазывается на бутерброд. Если же масло крошится, значит, в нем много воды. Есть еще один признак качества сливочного масла - его цена. На изготовление 1 кг сливочного масла расходуется чуть более 20 л молока. Несложно подсчитывать, что, если пачка стоит меньше 75 руб., это не может быть маслом.

6. Нередко на полке с молочной можно встретить фальсифицированную продукцию. Одним из наиболее часто подделываемых продуктов является сыр. Чаще всего при фальсификации сыра до 50% молочного жира заменяют растительным. Это позволяет снизить себестоимость на 20 - 40%. При этом срок созревания сыров уменьшается почти в половину, а срок хранения, наоборот, увеличивается. Правда, сыром такой продукт называться не может. Согласно техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, он может именоваться только «сырным продуктом». Однако маркировку «сырный продукт» удастся обнаружить лишь на некоторых плавленых сырах

7. Йогурт - это очень полезный кисломолочный продукт. Натуральный йогурт не поддается термической обработке и хранится очень недолго. Уже на следующий день после истечения срока употреблять такой продукт опасно для здоровья. Чтобы йогурт дольше хранился, производители подвергают готовые продукты термической обработке, но такой йогурт уже не имеет права называться йогуртом. Это скорее молочный продукт без живой микрофлоры. Поэтому предпочтение стоит отдавать только продуктам с живыми бактериями, а также нужно обращать внимание на содержание в йогурте красителей, ароматизаторов и других не самых полезных веществ.

8. Настоящая сметана сделана только из сливок и закваски. Но если на этикетке указаны растительные масла и прочие пищевые добавки, то это комбинированный продукт. К тому же настоящая сметана, обладающая полезными для организма свойствами, не должна подвергаться высокотемпературной обработке - пастеризации, стерилизации и т. д. И еще, срок хранения сметаны не более 72 часов, а сметанного продукта - до 4 недель.

9. Свежий творог - белый, с легким кремовым оттенком. Идеально белый цвет бывает у обезжиренного и лишённого полезных веществ продукта. Желтый и коричневый оттенки будут у продукта не первой свежести. Вкус должен быть нейтральным, с еле заметной кислинкой. Если она ярко выражена или если чувствуется горечь, значит творог успел подпортиться. У свежего продукта край среза должен быть слегка неровным. Идеально ровный срез бывает у испорченного творога.

10. Кефир должен быть белого цвета, без неприятного запаха и комочков. Если он имеет желтоватый оттенок и упаковка вздулась, значит, напиток забродил. Кстати, однодневный кефир помогает справиться с запорами, а трехдневный избавляет от диареи.