

Скоро новый год, пора больших приобретений продуктов и напитков. В новогодние праздники всем хочется побаловать себя и своих близких различными деликатесами, накрытыми на праздничный стол. В связи с этим напоминаем всем потребителям на что нужно обращать внимание при приобретении продуктов в магазинах, как выбрать те продукты, от которых не наступит пищевое отравление или инфекционное заболевание.

Необходимо отметить, что в Управление Роспотребнадзора регулярно поступают обращения потребителей на реализацию в магазинах пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества и с истекшими сроками годности.

Так, жительница с. Майма пожаловалась на приобретение колбасных изделий ненадлежащего качества, с резким тухлым запахом в одном из магазинов районного центра, другая на приобретение шоколадных конфет с наличием на них личинок кондитерской моли (червечков) в одном из торговых центров г. Горно-Алайска. По данным фактам проведены внеплановые проверки, в ходе которых выявлены факты несоблюдения условий хранения и реализации колбасных и кондитерских изделий, в отношении должностных лиц магазинов приняты меры административного реагирования, наложены штрафы, недоброкачественная продукция изъята из оборота, потребителям возвращены деньги за приобретенные некачественные товары.

Уважаемые жители республики, будьте бдительны при приобретении салатов, кондитерских изделий с кремом, готовых кулинарных изделий в магазинах, предприятиях общественного питания. Помните, каждый покупатель вправе потребовать у продавца документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов. При покупке любого продукта обращайте внимание на срок годности, на информацию, которая должна быть нанесена на упаковку, на условия, при которых хранятся и реализуются пищевые продукты. Знайте, что все скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках; салаты, молочные продукты, колбасные изделия, торты при температуре от + 2 до +6 градусов, готовая рыбная продукция, в том числе пресервы, икра при температуре от -2 до -8, свежемороженая продукция (рыба, окорока, мясо) от -10 до -22 градусов. Дата изготовления и срок годности должны быть нанесены на этикетку, без наличия полной информации для потребителя реализация продуктов запрещена.

Не покупайте продовольственное сырье и пищевые продукты, которые вызывают у вас подозрение. Не покупайте продукты впрок, особенно это касается таких продуктов как

торты, пирожные, салаты, мясные деликатесы, красная икра. Используйте ваше право на возврат или замену недоброкачественных продуктов. Каждый вправе указать продавцу, если он отпускает продукты (хлеб и хлебобулочные изделия, кулинарные изделия, открытые кондитерские изделия, мороженое, сыр и т.п.) без упаковки.

Уважаемые потребители, чаще пользуйтесь своими правами, возможно тогда больше порядка будет в предприятиях, где все мы покупаем себе пищу. Помните, от того, что мы кладем себе в рот, напрямую зависит не только состояние нашего здоровья, но и наше настроение.