

В Управление Роспотребнадзора поступают обращения потребителей на реализацию в магазинах пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, с явными признаками порчи, с истекшими сроками годности, без необходимой информации на упаковках с продуктами.

Случаи приобретения некачественных продуктов регистрируются довольно часто. Специалистами Управления проводятся внеплановые проверки, в ходе которых факты, указанные в обращениях потребителей подтверждаются.

В 2011 году проверено 498 предприятий торговли пищевыми продуктами и общественного питания, при этом выявлено и устранено 2787 нарушений требований санитарного законодательства. В ходе проверок основными нарушениями являлись: несоблюдение требований при приеме продукции, отсутствие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, несоблюдение условий хранения и реализации. Выявлялись факты хранения кондитерских изделий с кремом без наличия холодильного оборудования, без этикеток или листов-вкладышей с информацией о производителе, дате изготовления, сроке годности. Устанавливались факты, когда кондитерские изделия с кремом принимались к реализации неупакованные, поштучно, в открытом виде, проводилась нарезка и продажа этих изделий частями; что категорически запрещено и может послужить причиной возникновения угрозы для здоровья и жизни граждан.

В результате надзора в 2011 году забраковано и снято с реализации 245 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов объемом 507 кг, На нарушителей законодательства наложено 482 штрафа на сумму 706 тыс. рублей, временно приостановлена деятельность 49 предприятий торговли и общественного питания, в которых выявлены нарушения, представляющие непосредственную угрозу здоровью потребителей.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай еще раз напоминает всем потребителям о том, на что нужно обращать внимание при приобретении продуктов в магазинах. Как выбрать те продукты, от которых не наступит пищевое отравление или

инфекционное заболевание.

Уважаемые потребители, будьте бдительны, когда вы приобретаете колбасные, молочные продукты, салаты, кондитерские изделия с кремом, готовые кулинарные изделия в магазинах, предприятиях общественного питания. Помните, каждый покупатель вправе потребовать у продавца документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов.

Помните, 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.

Помните, что наименование продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, производитель и его адрес должны быть нанесены на этикетку, а 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, молочные продукты.

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.

В заключении хотелось бы обратиться и к руководителям юридических лиц, индивидуальным предпринимателям, имеющим столовые, кафе, магазины. Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай, следуя основным инициативам Президента и Правительства Российской Федерации, стремится содействовать развитию малого и среднего предпринимательства. С этой целью в деятельности Управления широко применяется практика проведения всевозможных совещаний, семинаров с руководителями предприятий и персоналом. Более того, специалисты ежедневно проводят консультирование всех заинтересованных лиц по вопросам применения

санитарного законодательства. Однако, проводимые проверки показывают, что некоторые предприниматели игнорируют действующее законодательство, и готовы получать прибыль, порой, рискуя здоровьем своих земляков.

Для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения необходимо своевременно проводить мероприятия на своих объектах по устранению нарушений санитарного законодательства, осуществлять ежедневный контроль хранения и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Только соблюдение установленных правил и требований позволит обеспечить сохранение здоровья ваших покупателей и клиентов, оградит вас от внеплановых проверок, а также будет способствовать формированию положительного имиджа вашего предприятия.