**Памятка потребителю. Качество и безопасность молочной продукции и сроки годности**

К одним из наиболее ценных продуктов питания относятся молочные продукты ,пользующиеся огромным спросом среди населения.  Ассортимент молочных продуктов весьма обширный – это сырое молоко и сырые сливки; питьевое молоко и питьевые сливки; кисломолочные жидкие продукты, в т.ч. обогащенные пробиотическими микроорганизмами; творог и творожные продукты; сметана и продукты на ее основе; масло из коровьего молока; сыр и сырные продукты; молочные консервы, сгущенное молоко. Исключительно важное значение молока в питании человека объясняется тем, что в нем содержатся все необходимые для жизни вещества - белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины - легко усваиваемые организмом.

 На современном рынке представлено большое количество продукции, произведенной фабричным способом, ассортимент ее постоянно расширяется и обновляется, сопровождается активной рекламой.

 Среди этого многообразия встречаются, к сожалению, и недоброкачественные молочные продукты. Молоко считается фальсифицированным, если к нему добавлены несвойственные для него вещества или отнят жир. Их можно различить по характеру фальсификации - насколько велико количество добавленного несвойственного вещества.

Виды возможных фальсификаций:

подмена одного вида молока другим; подмена цельного молока нормализованным или обезжиренным;

разбавление водой; пониженное содержание жира; добавление чужеродных компонентов; раскисление прокисшего молока.

Как обезопасить себя и своих близких от недоброкачественных молочных продуктов? Важно приобретать продукцию только в стационарных торговых организациях (магазинах, супермаркетах), обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности молочной продукции.

  Во избежание неприятных последствий не покупайте молочные продукты в несанкционированных местах торговли (на «стихийных» рынках, с автомашин, на придомовых территориях и т.   д.) даже, если цена гораздо привлекательней, чем в магазине.  Такие продукты, как правило, не исследованы, установить их безопасность и качество невозможно, а потому, всегда является фактором риска для возникновения различных заболеваний.

***Кстати, требования к качеству и безопасности молочной продукции изложены в следующих нормативных документах:***

*- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к молоку и молочной продукции, выпускаемых в обращение на таможенной территории Таможенного союза, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции для обеспечения их свободного перемещения.*

*- ТР ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881*

*- ТР ТС 005/2011"О безопасности упаковки", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769*

*- ТР ТС 021/2011"О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880*

*Чтобы выбрать качественный и безопасный продукт необходимо соблюдать следующие правила:*

*1.     Внимательно осмотреть упаковку. Она должна быть целостной,*неповрежденной, *без деформаций*и должна обеспечивать продукту защиту от загрязнений и проникновения микроорганизмов.

*2.     Информация, нанесенная на упаковку должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение покупателей.*

*3.     Информация должна содержать:*

наименование молочной продукции, которое указываться на лицевой стороне упаковки.

-  название и место нахождения изготовителя продукции – юридический адрес, включая страну или место происхождения продукта. Также на упаковке должно быть название организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза.

-  товарный знак (марка) при наличии.

-  масса нетто.

- состав продукта с указанием входящих в него компонентов.

*При формировании наименования продукции, изготовленной с использованием заменителей молочного жира, производитель обязан указывать в наименовании продукции их наличие.*

Настоящий молочный продукт не должен содержать растительные жиры, стабилизаторы, эмульгаторы, красители, ароматизаторы и консерванты.

Рекомендуем при выборе молочных продуктов внимательно изучить наименование и состав продукта, обращать внимание на сроки годности продукции, условия хранения и помнить, что по истечении срока годности, при хранении без охлаждения продукция непригодна для использования по назначению и при употреблении может нанести вред здоровью.

Стоит избегать длительной транспортировки молочной продукции без надлежащих температурных условий. С целью сохранения качества и безопасности молочных продуктов, особенно употребляемых детьми, рекомендуется использовать для более, чем часовой транспортировки сумку-холодильник.

Молочные продукты (за исключением ультрапастеризованного молока и стерилизованных продуктов) должны храниться при температуре 4+/-2 градуса по Цельсию. Нарушение указанных режимов, в том числе и в сторону резкого понижения температуры, может привести к изменению показателей качества и безопасности продукта. Ультрапастеризованные и стерилизованные продукты не следует хранить при температуре выше 25 С. После вскрытия их также необходимо хранить в холодильнике.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности молочной продукции, вы вправе потребовать у продавца документы, подтверждающие соответствие товара заявленным требованиям. Таким документом является декларация или сертификат о соответствии товара, содержащиеся в виде сведений в товарно-сопроводительной документации (транспортной накладной) по каждому наименованию товара, с указанием их регистрационных номеров, сроков действий, сведений об органах, их выдавших или зарегистрировавших.

Декларация о соответствии — это документ, который оформляет сам производитель продукции, но для подтверждения качества и безопасности продукции, производителю необходимо представить протоколы лабораторных исследований проведенных аккредитованной лабораторией. Перечень аккредитованных лабораторий, имеющих право проводить те или иные исследования и испытания размещены на сайте Росаккредитация. Любой гражданин может зайти на сайт и убедиться, что документы не поддельны. Это тем более важно, потому что рынок молочной продукции наводнен фальсифицированной продукцией. Этим пользуются недобросовестные организации, лаборатории которых, не имея соответствующей аккредитации, предлагают свои услуги производителям продукции.

Не стоит забывать, что молочная продукция содержит в своем составе много влаги, питательных веществ, и является благоприятной средой для жизнедеятельности различных микроорганизмов, в том числе и патогенных (болезнетворных). При хранении продукции без холода (при температуре выше +6 С) они активно размножаются и образуют токсины. Внешний вид продукции, вкус, запах при этом может и не меняться.

**Памятка**

**Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +/- 2) град.**

(В соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов")

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Срок годности | Часов/суток |
| Молоко,  сливки,  сыворотка  молочнаяпахта пастеризованные:- в потребительской таре- во флягах и цистернах  |    3636 |    часов |
| Молоко топленое | 5 | суток |
| Жидкие кисломолочные продукты.  Жидкие        кисломолочные        продукты обогащенные бифидобактериями,        Ряженка,        сметана и продукты на ее основе.        Творог и творожные изделия | 72 | часов |
| Кумыс    натуральный    (из      кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | часов |
| Творог  и творожные изделия термически обработанные | 5 | суток |
| Продукты      пастообразные        молочные белковые | 72 | часов |
| Блюда  из  творога - вареники ленивые, сырники  творожные,  начинки  из  творога, пироги | 24 | часов |
| Запеканки, пудинги из творога | 48 | часов |
| Сыр домашний | 72 | часов |
| Сыры сливочные | 5 | суток |
| Сыры      мягкие      и    рассольные    без созревания | 5 | суток |
| Масло сырное | 48 | часов |

ИСТОЧНИК: <http://15.rospotrebnadzor.ru/news>

[***Публичные обсуждения***](http://15.rospotrebnadzor.ru/337)