

ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ «КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ»

Все мы являемся потребителями, и каждый день покупаем продукты питания, которые должны быть качественными и безопасными.

Качество пищевых продуктов - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют показателями качества.

Показателями качества продовольственных товаров являются их внешний вид, запах, вкус, консистенция, содержание в них отдельных химических веществ (сахаров в кондитерских изделиях, жира в молоке и т. д.) и др.

В условиях рыночной экономики на насыщенном товарами рынке, производящими их разными предприятиями и фирмами, необходимо гарантированное подтверждение соответствия товара определенному уровню качества, указанного в стандартах.

Такое подтверждение соответствия дается в виде сертификата соответствия.

Изготовитель (продавец) обязан своевременно предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах для того, чтобы потребитель сделал правильный выбор.

Закон РФ «О защите прав потребителей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» устанавливают объем обязательной информации на любом пищевом продукте отечественного или импортного производства, который реализуется в розничной торговле. Информация о товаре должна быть представлена на русском языке непосредственно с пищевым продуктом текстом и/или маркировкой на упаковке (потребительской таре), этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевые продукты, которые не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом; не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеют удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

Перед покупкой пищевых продуктов необходимо тщательно осмотреть потребительскую упаковку. Если она повреждена, надписи на ней нечеткие,

смазанные, невозможно определить дату изготовления и срок годности продукта, то существует большая вероятность того, что вы приобретете некачественный продукт, поэтому лучше его не покупать.

При отсутствии потребительской упаковки потребитель имеет право получить информацию о продукте и его изготовителе с транспортной тары, которая должна храниться в предприятии торговли до конца реализации товара.

Особое внимание при покупке продуктов питания необходимо обращать на дату изготовления продукта и срок его годности, который исчисляется либо временем, в течение которого продукт необходимо употребить, либо датой, до наступления которой продукт пригоден для употребления.

Каждый потребитель должен знать, что продажа товаров, срок годности на который истек, — запрещается.

При покупке товаров потребитель имеет право ознакомиться с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека (товарно-сопроводительные документы, удостоверения качества, декларация о соответствии).

Очень важно помнить, что скоропортящиеся продукты необходимо покупать только в предприятиях, которые оснащены холодильным оборудованием. Например, покупая замороженные полуфабрикаты, температура хранения которых должна быть – 18 °С, вы обнаружили, что полуфабрикаты слипшиеся, а упаковка деформирована, покупать такие продукты не стоит, поскольку они подвергались разморозке, а значит, потеряли свое качество.

При покупке продуктов обращайте внимание на условия хранения, указанные изготовителем на маркировке. Режим хранения продуктов оказывает существенное влияние на их качество.

При хранении пищевых продуктов в предприятии торговли должны соблюдаться правила товарного соседства. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

*Опубликовано в соответствии с обращением
ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии
в Московской области"
от 11.09.2020 № 571-09-046*