

Потребитель имеет право на надлежащее качество продовольственных товаров!

Для исключения возможности приобретения недоброкачественной пищевой продукции **необходимо осуществлять «самоконтроль» сроков годности и качества пищевой продукции при совершении покупок.**

Приобретая продукты на рынке или в магазине, прежде всего: проверьте целостность упаковки, внимательно прочтите информацию на ней, оцените органолептические свойства продукции (запах, консистенция, внешний вид), обратите внимание на срок годности продукта, присмотритесь к условиям хранения товара – соответствуют ли они требованиям, указанным на упаковке.

Важно знать, что **на объектах запрещается обращение:**

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачественности;

пищевой продукции без наличия маркировки;

размороженной и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

консервов, имеющих такие дефекты как бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками порчи (плесневение, брожение, ослизнение).

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

Важно **обращать внимание на упаковку пищевой продукции.** Упаковка



должна обеспечивать сохранность качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах оборота. Перед покупкой пищевых продуктов необходимо тщательно осмотреть потребительскую упаковку, она не должна быть повреждена, надписи на ней должны быть четкими, не смазанными, должна быть обеспечена возможность определения даты изготовления и срока годности продукта. При отсутствии



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

Также необходимо **обращать внимание на наличие маркировки** с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

наименование пищевой продукции;
состав пищевой продукции;
количество пищевой продукции;
дату изготовления пищевой продукции;

срок годности пищевой продукции;
условия хранения пищевой продукции, а для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

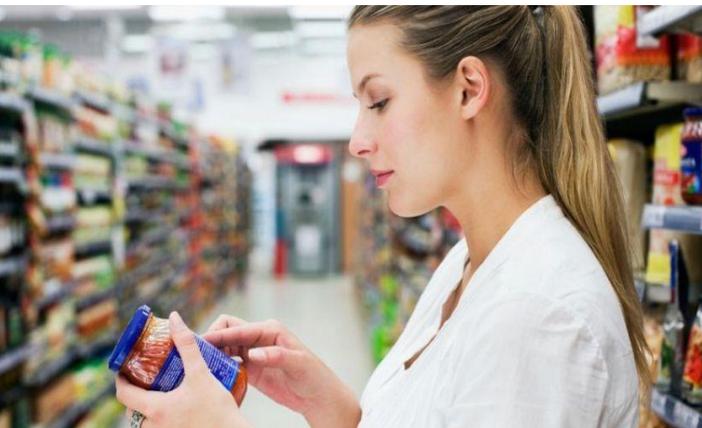
наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения импортера;

рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

показатели пищевой ценности пищевой продукции;

сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.



Особое внимание при покупке **продуктов питания необходимо обращать на дату изготовления продукта и срок его годности.** Акционные товары следует проверять особенно тщательно. По возможности при покупке отдавать предпочтение пищевой продукции, которая не находится на конце истечения срока годности.

При покупке продуктов стоит **обращать внимание на условия хранения,** указанные изготовителем на маркировке. Режим хранения продуктов оказывает существенное влияние на их качество. Очень важно помнить, что скоропортящиеся

продукты необходимо покупать только в объектах, оснащенных холодильным оборудованием.

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



В соответствии со статьей 20 Закона Республики Беларусь «О защите прав потребителей», если Вы приобрели некачественную продукцию вы вправе потребовать: замену товара на качественный товар; соразмерное уменьшение уплаченной стоимости; возврат уплаченной стоимости.

Будьте бдительны при приобретении продуктов питания!

*Врач-гигиенист (заведующий отделением
гигиены питания) Слонимского зонального ЦГЭ
Карась Елена Александровна*