

РЕКОМЕНДАЦИИ

для школьников и студентов по определению качества продуктов питания при покупке в торговых предприятиях Смоленской области.

В соответствии со статьей 10 Закона «О защите прав потребителей» и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей Общие требования» информация о пищевых продуктах должна содержать следующие данные:

- наименование продукта
- наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика
- дата изготовления и дата упаковки продукта
- срок годности или срок хранения продукта
- условия хранения
- масса нетто, объем или количество продукции
- состав продукта
- пищевая ценность
- способы и условия приготовления для полуфабрикатов



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ. При покупке молочной продукции упаковка должна быть герметически упакована. Не рекомендуется покупать продукты во вздутых или поврежденных упаковках.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. Хлеб и хлебобулочные изделия продаются только в упакованном виде. На хлебобулочные изделия надо обращать внимание на внешний вид батона-буханки. Форма хлеба должна быть правильной – без трещин и вмятин, а также боковых напылов. Мякиш должен быть эластичным, равномерно пористым. Форма хлеба при надавливании на него должна быстро восстанавливаться.



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ. При покупке конфет надо обратить внимание, что бы не было белесого покрытия, глазурь должна быть ровной или слегка волнистой, не иметь посторонних вкусов и запахов, должны быть мягкими при раскусывании.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. У качественной колбасы чистая и сухая поверхность.

Такая продукция обладает упругой или плотной консистенцией, за исключением ливерной колбасы.

Для вареных колбас характерен равномерный розовый цвет фарша. Для изделий, получаемых методом копчения, цвет может быть от розового до темно-красного или коричневого.

В составе колбасы могут встречаться кусочки жира, шпика, языка, грудинки и другие сопутствующие мясу ингредиенты.

Продукция должна иметь свойственный виду вкус и запах, без посторонних привкусов и ароматов.

Возможна мелкая пористость и незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас.

В зависимости от вида на поверхности колбасы могут быть мелкие складки и выступающие кусочки шпика, небольшой серовато-белый налет минерального происхождения или уплотненный слой.

Недопустимо наличие в продаже колбас с нарушенной оболочкой или разрушением целостности упаковки.

Также исключаются из торговли батоны колбасы с серыми пятнами или крупными пустотами, жировыми отеками или рыхлым фаршем, поломанные или лопнувшие.



ЯЙЦО. На упаковке яиц всегда присутствует информация о сроке годности, на которую следует обратить пристальное внимание. Если при встряхивании вы не услышите посторонних звуков, то можете смело употреблять яйцо в пищу – оно свежее. Тухлое или просто испорченное яйцо, которое еще не имеет характерного запаха, может вызвать тяжелое пищевое отравление.

Свежесть яйца можно определить, опустив его в стакан с водой





СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. Если вместо стандартного именованя «сладкосливочное» или «кислосливочное» используются выдуманные названия, то перед вами, скорее всего, подделка. То есть, это подобие «маслице», «масло особое», «экстра».

Охлажденное масло из натуральных продуктов будет твердым, и не будет сминаться! Цвет натурального масла может быть от белого до желтого, это зависит от состава корма коров. При пробе на вкус настоящее масло от заменителя можно легко отличить даже неопытному

любителю. Дело в том, что натуральное масло мгновенно, а главное равномерно тает во рту. Маргарин или растительный продукт как бы обволакивает полость жиром, причем делает это неравномерно, а комками, или залить кипятком кусочек настоящего сливочного масла, оно быстро растает и расплывется по поверхности. Маргарин же или спред будут плавать в виде кусочков.

Покупая продукты в жестяных банках обязательно надо обратить внимание, чтобы банка не была вздутая, без вмятин. Не имела коррозии и деформации.

Выбирая товар в торговом предприятии:

- Всегда внимательно изучайте состав продуктов питания. Остерегайтесь продуктов питания, у которых в составе большой перечень пищевых добавок.
- Важно помнить, что срок годности нужно проверять только на этикетке производителя, а не на приклеенной этикетке в магазине.
- При покупке продуктов питания обращайте внимание и на условия их хранения.
- Обратите внимание на раскладку продуктов. Опытный покупатель, конечно же знает, что самые свежие продукты обычно выкладываются на полках сзади.

Не рекомендуется покупать продукты:

- если повреждена потребительская упаковка;
- информация на упаковке не поддается прочтению;
- невозможно определить срок годности продукта;
- если скоропортящиеся продукты хранятся вне холодильного оборудования;
- температура хранения продуктов отличается от температуры, указанной изготовителем на этикетке.

Что делать с некачественными продуктами и как защитить права потребителя?

Покупатель, которому продан товар ненадлежащего качества, вправе по своему выбору потребовать от продавца:

- замены на аналогичный товар;
- замены на такой же товар другой марки с соответствующим перерасчетом покупной цены;
- соразмерного уменьшения покупной цены;
- расторжения договора купли-продажи, возврата денег покупателю;

И помните, что при возврате уплаченных за некачественный товар денег, продавец не имеет права удерживать сумму, на которую снизилась стоимость товара из-за потери им товарного вида и других подобных обстоятельств.