**СОВЕТЫ ПОКУПАТЕЛЯМ – КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ**

**И БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Дефицит продуктов давно ушел в прошлое. Сегодня на полках наших торговых объектов изобилие отечественных и импортных продовольственных товаров.** И **сейчас, когда с количеством все в порядке, самое время подумать о качестве приобретаемых продуктов и о том, соблюдают ли работники торговли требования санитарно-эпидемиологического законодательства. Тем более, для этого имеются весомые поводы. К сожалению, в последнее время участились случаи продаж некачественного продовольственного сырья и пищевой продукции.** **За внешним лоском нередко скрывается некачественное содержимое товара.** В связи с некоторым падением покупательской способности далеко не все продукты раскупаются в срок, а любые убытки для организаций торговли сейчас ощущаются сильнее, чем раньше. Наибольшему риску приобрести «просрочку» подвергаются посетители больших магазинов и супермаркетов, где концентрируется много товаров.

**Условия хранения и реализации (температура, влажность), сроки годности** каждого вида пищевых продуктов должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов. Если Вы заметили, что в холодильной витрине слишком тепло, и продукция, которая в ней хранится, недостаточно охлажденная, то ни в коем случае не покупайте эти продукты!

**Срок годности** – время хранения продуктов питания, в течение которого они остаются безопасными для употребления пищу. Сведения об ограничении срока годности в обязательном порядке наносятся на этикетки либо листы-вкладыши на все виды продовольственного сырья и пищевой продукции, в том числе крупы, консервы, алкоголь, специи и т.п. После истечения срока годности ни производитель, ни органы здравоохранения не могут дать гарантии, что продукт сохранил все свои вкусовые и полезные для организма качества, а также безопасен и безвреден для здоровья. Просроченные продукты – это источник потенциальной опасности для нашего здоровья. Как правило, они становятся причиной **пищевых отравлений**, которые способны принести немалый вред здоровью.

**Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливаются производителем, а предприятия торговли обязаны контролировать и соблюдать данные требования.**

**КАК ВЫБРАТЬ БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ?**

****

* Откажитесь от покупки продуктов с признаками микробиологической порчи (заветренностью, плесенью, признаками брожения).
* Откажитесь от товаров, на упаковке которых  **нечётко, размыто или нечитабельно** указана информация о продукте, а также от товаров, у которых нарушена целостность потребительской упаковки.
* Банки с консервами не должны быть вздутыми либо деформированными, а замороженная продукция ни в коем случае не должна подвергаться повторной заморозке.
* Покупая шоколадные конфеты, обратите внимание на то, чтобы они были блестящими, без белого налета. Карамели должны быть однородно окрашены, не быть липкими. Не покупайте вафли, края которых расслаиваются.
* Хлебобулочные изделия обязаны быть пропеченными, иметь равномерную пористость и не содержать участков, которые недостаточно промешали.

При покупках обязательно сохраняйте чеки. Обнаружив дома, что купленный Вами продукт весьма сомнителен на вкус и запах, ни в коем случае не употребляйте его в пищу. Как можно скорее возьмите продукт и чек, в котором указана дата покупки, и отнесите его в магазин, где Вам обязаны вернуть деньги.

Если вы стали жертвой обмана продавцов, то вариантов дальнейшего развития событий может быть несколько. Первый способ: попытаться обменять испорченный товар на свежий, либо вернуть деньги за просроченный продукт. Второй способ: можно и даже нужно оставить жалобу в книге замечаний и предложений магазина. Третий способ: можно составить письменное заявление в центр гигиены и эпидемиологии, приложив необходимые доказательства (упаковка товара, чек за оплату).

**Помните, что покупка и употребление некачественных и небезопасных пищевых продуктов может обернуться для Вас серьёзными проблемами со здоровьем**. **Выбирайте только свежие и непорченые продукты.**

*Автор: врач-гигиенист по гигиене питания санитарно-эпидемиологического отдела Зельвенского районного ЦГЭ*

 *Фердер А.Л.*