

Памятка потребителю при покупке молока и молочной продукции



Чаще всего молоко приобретается в магазинах, но, к сожалению, утверждать о его гарантированном стопроцентном качестве нельзя. Поэтому непременно нужно обращать внимание на следующее:

- **УПАКОВКА** Не рекомендуется покупать молоко или молочные продукты во вздутых или поврежденных упаковках!
- Обязательно проверяйте **ДАТУ ИЗГОТОВЛЕНИЯ** молока и **СРОК ГОДНОСТИ**
- Говоря о пользе молока, стоит обратить внимание на *способы его обработки* в целях продления сроков годности. **Пастеризация** – это нагрев молока до температуры примерно до 65 градусов. При этом молоко обеззараживается и сохраняет полезные свойства, однако срок годности будет составлять всего несколько суток. Увеличивает сроки хранения **стерилизация**, то есть кипячение, но при этом полезные свойства молока намного снижаются (например, содержание кальция снижается в 2 раза). А молоко длительного хранения (до полугода) может получаться только при добавлении консервантов сорбиновой кислоты или бензоата натрия.
- **ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ.** Информация, которая должна находиться на этикетке молока или молочной продукции, регламентируется Техническим регламентом «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), где обозначены следующие основные группы молочной продукции:
 - ❖ **молочный продукт** - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;
 - ❖ **молочный составной продукт** - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и немолочных, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов;
 - ❖ **молокосодержащий продукт** - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;
 - ❖ **молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира** - продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и

допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов.

На упаковке обязательно должно быть указано:

- наименование молока или молочной продукции,
- состав продукта, с указанием входящих компонентов,
- дата изготовления и срок годности,
- количество продукции,
- пищевая ценность,
- изготовитель (адрес и название).

01 июля 2019 г. вступили в силу изменения в законодательстве вносящие поправки в Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55 (далее-Правила).

Согласно пункту 33(1) Правил в торговом зале или ином месте продажи размещение (выкладка) молочных, молочных составных и молочносодержащих продуктов должно осуществляться способом, позволяющим визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов, и сопровождаться информационной надписью «Продукты без заменителя молочного жира».

Таким образом, продукты с добавлением растительных жиров должны размещаться на полках отдельно от 100 % «молочной продукции», чтобы не вводить потребителя в заблуждение.



Реализация молока и молочной продукции

Всем известно, что молочная продукция очень быстро портится. Для ее хранения необходимы определенные, прежде всего, **температурные условия**. При отсутствии надлежащих условий хранения и реализации (не выше +6°C) в молочной продукции активно размножаются различные виды микроорганизмов. Поэтому приобретать эти продукты можно только в местах, где обеспечивается их правильное хранение.

Это могут быть магазины, супермаркеты, аптеки, специализированные раздаточные пункты.

ВАЖНО! Опасно приобретать молочную продукцию с рук в необорудованных для торговли продуктами питания местах, в непонятных фургонах, киосках, к которым иногда даже электричество не подведено и так далее.