

Качество и безопасность молочной продукции и сроки годности



Молочные продукты на современном рынке пользуются огромным спросом: взрослые и дети любят кефир, ряженку, всевозможные йогурты, мороженое. Ассортимент товаров постоянно растет, активно ведется реклама. Но, к сожалению, встречаются и недоброкачественные, молочные продукты. Как обезопасить себя и своих близких?

Во избежание приобретения недоброкачественных, молочных продуктов не покупайте молочные продукты в несанкционированных местах торговли (на «стихийных» рынках, с автомашин, на придомовых территориях и т. д.) даже, если цена гораздо привлекательней, чем в магазине. Такие продукты, как правило, не исследовано ветеринарной службой, установить их безопасность и качество невозможно, а потому, всегда является фактором риска для возникновения различных заболеваний.

Молочные продукты (за исключением ультрапастеризованного молока и стерилизованных продуктов) должны храниться при температуре 4 ± 2 градуса по Цельсию. Нарушение указанных режимов, в том числе и в сторону резкого понижения температуры, может привести изменению показателей качества и безопасности продукта. Ультрапастеризованные и стерилизованные продукты не следует хранить при температуре выше 25 С. После вскрытия их также необходимо хранить в холодильнике.

Внимательно осматривайте товар при покупке. Обращайте внимание на целостность упаковки, вздутие и т.д. Вздутие может говорить о нарушениях условий хранения.

Стоит избегать длительной транспортировки молочной продукции без надлежащих температурных условий. С целью сохранения качества и безопасности молочных продуктов, особенно употребляемых детьми, рекомендуется использовать для более чем часовой транспортировки сумку-холодильник.

Важно! приобретать продукцию только в стационарных торговых организациях (магазинах, супермаркетах, дискаунтерах). Не следует

покупать молоко и продукты его переработки у случайных лиц, на стихийных рынках, а также продукцию домашнего производства;

- потребитель имеет право запросить документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции;

- обращайтесь внимание на сроки годности, условия хранения молочной продукции, которая должна храниться только в холодильной витрине, оснащенной термометром;

- внимательно читайте этикетку. Производитель может указать мелким шрифтом в составе продукта наличие растительных жиров.

Перед покупкой необходимо ознакомиться со сроками годности и затребовать у продавца документы, подтверждающие их соответствие требованиям безопасности — декларации о соответствии.

Декларация о соответствии — это документ, который оформляет сам производитель продукции, но для подтверждения качества и безопасности продукции, производителю необходимо представить протоколы лабораторных исследований проведенных аккредитованной лабораторией. Перечень аккредитованных лабораторий имеющих право проводить те или иные исследования и испытания размещены на [сайте Россакредитация России](#). Для ознакомления с данным списком, необходимо перейти по ссылке и кликнуть в правой панели передач раздел «[Реестры](#)». Затем из предоставленного списка необходимо выбрать «[Аккредитованные лица](#)», после чего кликнуть на «[Реестр аккредитованных лиц](#)», далее « Органы по сертификации, испытательные лаборатории (центры), органы инспекции, провайдеры МСИ». Система выдаст таблицу, которую необходимо заполнить согласно, интересующей Вас организации.

Любой гражданин может зайти на сайт и убедиться, что документы не поддельны. Это тем более важно, потому что рынок молочной продукции наводнен фальсифицированной продукцией. Этим пользуются недобросовестные организации, лаборатории которых, не имея соответствующей аккредитации, предлагают свои услуги производителям продукции.

Потребителям рекомендуем при выборе молочных продуктов внимательно изучить наименование и состав продукта, обращать внимание на сроки годности продукции, условия хранения и помнить, что по истечении срока годности продукция непригодна для использования по назначению и при употреблении может нанести вред здоровью.

Настоящий молочный продукт не должен содержать растительные жиры, стабилизаторы, эмульгаторы, красители, ароматизаторы и консерванты.

Упаковка продукции должна быть неповрежденной и обеспечивать продукту защиту от загрязнений и проникновения микроорганизмов.

Внимательно изучите информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Учитывайте, что творог и творожный продукт, сыр и сырный продукт, йогурт и йогуртный продукт - это разная по качеству и составу молочная продукция. - внимательно осмотреть внешний вид молочного продукта. При наличии плесени, скисания, ослизнения, заветренности - верните товар продавцу. - прежде чем купить молочный продукт, необходимо проверить дату изготовления и срок его годности - не покупать молочные продукты, если они хранились без охлаждения

Не стоит забывать, что эта группа продуктов содержит в своем составе много влаги, питательных веществ, и является благоприятной средой для жизнедеятельности различных микроорганизмов, в том числе и патогенных (болезнетворных). При хранении продукции без холода (при температуре выше +6 С) они активно размножаются и образуют токсины. Внешний вид продукции, вкус, запах при этом может и не меняться.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ ПРИ
ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД.**

Наименование	Срок годности	Часов/суток
Молоко, сливки, сыворотка молочная пахта пастеризованные: - в потребительской таре - во флягах и цистернах	36 36	часов
Молоко топленое	5	суток
Жидкие кисломолочные продукты, Жидкие кисломолочные продукты обогащенные бифидобактериями, Ряженка, Сметана и продукты на ее основе, Творог и творожные изделия	72	часов
Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	часов
Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов

Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	часов
Запеканки, пудинги из творог	48	часов
Сыр домашний	72	часов
Сыры сливочные	5	суток
Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
Масло сырное	48	часов