



Молоко - один из основных продуктов, рекомендуемых в питании людей всех возрастов. Молочная продукция является источником белка, жира, углеводов, аминокислот, а также множества микроэлементов и витаминов. Молочные продукты снабжают нас кальцием и витамином «Д». Но, если не выполняются требования к производству и обороту молочной продукции, кроме полезных свойств, молочная продукция может стать причиной заболеваний.

Не следует покупать молочные продукты в неустановленных местах (за территорией рынка, возле магазинов, на территориях стихийных рынков, просто на улице и т.п.), так как условий для хранения и реализации товара у таких продавцов нет. Как правило, нет и документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Покупать молоко и молочные продукты следует в специализированных торговых предприятиях. Не следует приобретать молоко, сыры и творог, если они хранились без охлаждения. Покупатель должен быть грамотным и внимательным, уметь отличать качественную продукцию от некачественной. При выборе молочных продуктов внимательно ознакомьтесь с информацией о продукции, ее можно получить из маркировки на этикетке или на потребительской (заводской) упаковке. Обязательно должна присутствовать информация о производителе, о составе продукта, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения. Обращайте внимание на внешний вид, наличие признаков микробиологической порчи, характерных для скоропортящихся продуктов: плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность.

Скоропортящаяся молочная продукция должна храниться и реализовываться только при наличии исправного холодильного оборудования с встроенным термометром. Режим хранения скоропортящихся пищевых продуктов должен обеспечиваться на всех этапах производства и оборота (транспортировка, хранение и реализация), т. е. должна быть непрерывная "холодовая цепочка". Приходя домой, вы также должны сразу убрать такую продукцию в холодильник.

За качество реализуемого молока и продуктов его переработки продавец несет равноценную ответственность с производителем. Реализуемая молочная продукция должна быть в промышленной упаковке (герметичной, чистой, без повреждений), или расфасованная в разовую посуду продавца (контейнера). Отпуск молочной продукции на розлив в тару покупателя запрещен. Фасовка такой продукции как (масло, сыр, творог) должна проводиться специально выделенным, промаркированным торговым инвентарем (разделочные доски, ножи), в оборудованных фасовочных помещениях; продавцами или фасовщиками. На улице фасовка и нарезка запрещена!

Не допускается отпуск молочной продукции без декларации соответствия (документ подтверждающий качество и безопасность продукта), в поврежденной таре или упаковке, с истекшим сроком годности.