

На что обращать внимание при покупке пищевых продуктов?

1. Внешний вид товара:



Состояние упаковки, цвет и запах продукта, наличие бомбажа, деформации - для консервов;

Признаки микробиологической порчи - (плесневение, брожение, ослизнение, заветренность) - для скоропортящихся продуктов.

Полуфабрикаты, имеющие вмятины, скорее всего были неоднократно заморожены, либо подверглись неправильной транспортировке и хранению. А

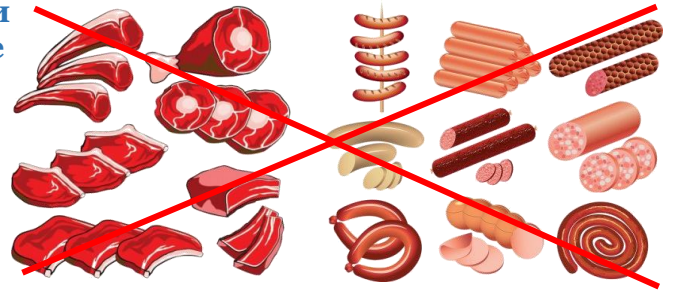
нарушенная упаковка уже сама по себе говорит о том, что продукт может быть небезопасен для здоровья.

2. Условия реализации, хранения:

⇒ сырые продукты (мясо, рыба, яйца, овощи и фрукты) и полуфабрикаты из них не должны реализовываться совместно с продуктами, готовыми к употреблению;

⇒ особо скоропортящиеся (мясные, рыбные полуфабрикаты, молочные продукты, кремовые и кондитерские изделия и т.п.) продукты должны храниться в условиях охлаждения, а замороженные – отдельно от охлажденных;

⇒ продавец не должен брать не упакованный и не расфасованный товар руками, взвешивать продукты на весах без упаковки или оберточной бумаги.



3. Дату изготовления. Срок годности

Информация на упаковке, этикетке, должна содержать:

⇒ информацию об изготовителе,

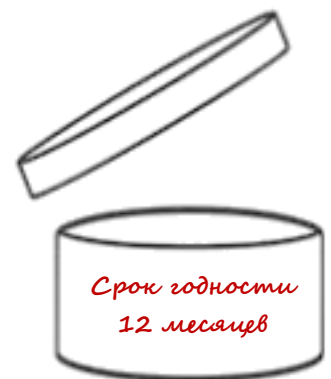
⇒ дате выработки и сроке годности,

⇒ вес или объем,

⇒ состав,

⇒ условия хранения,

⇒ информацию о специальных способах обработки продукта и др.



Срок хранения продукта может быть обозначен несколькими способами. «Годен до» означает, что в определенную дату и время продукт теряет годность. Если указан конкретный срок хранения, на упаковке надо искать дату и время производства продукта и рассчитывать, когда срок хранения у него заканчивается. Пищевых продуктов с неограниченным сроком хранения не бывает. Выбирайте только те продукты, срок хранения которых указан явно и еще не истек.

Помните!

Никто не позаботится о вашем здоровье, кроме вас самих! Не проводите экспериментов на себе и будьте здоровы!