



## 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.

## 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.