

Управление Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Ленинградской  
области

**Территориальный отдел  
Управления Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по  
Ленинградской области  
в Приозерском районе**

Калинина д.31, г. Приозерск,  
Ленинградская область 188760,  
факс 8-813-79-34-905, тел. 8-813-79-37-517,  
37-495

E-mail: priozersk@47.rospotrebnadzor.ru

**Главам администраций городских  
и сельских поселений**

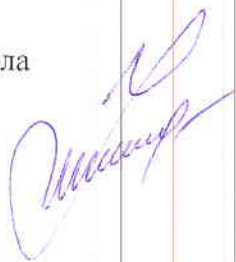
«25» января 2018г. № 47-13-04- 80  
На № От

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Приозерском районе доводит до Вашего сведения, что специалистами Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области и территориального отдела проводят «горячую» линию по вопросам качества и безопасности молочной продукции и срокам годности.

С 21 января по 4 февраля специалисты Управления и территориальных отделов Ежедневно с 09.00 до 12.00 и с 12.45 до 18.00 отвечают на вопросы населения по нормативным требованиям к молочным продуктам, по выбору молочной продукции, срокам годности; о том, куда писать обращение в случае обнаружения некачественной продукции в магазине.

Информацию о проведении Управлением «горячей линии» и памятку по молочной продукции необходимо разместить на своих сайтах.

Начальник Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Ленинградской области  
в Приозерском районе



Н.Д. Никитенко

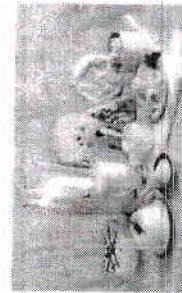
промаркированным инвентарем (разделочные доски, ножи), в оборудованных фасовочных помещениях; продажами или фасовщиками.

✓ За качество реализуемого молока и продуктов его переработки продавец несет равноценную ответственность с производителем.

✓ Не допускается отпуск молочной продукции без сопроводительных документов на продукцию - деклараций соответствия (документ подтверждающий качество и безопасность продукта), в поврежденной таре или упаковке, с истекшим сроком годности.

Загрязнение молока и молочных продуктов возможно в магазинах, на рынках, ярмарках при фасовке и отпуске от «грязных» рук фасовщика, продавца, загрязненного оборудования или инвентаря, тары. Поэтому при изготовлении, хранении, транспортировке и отпуске в розничной торговле молока и молочных продуктов, работниками всех предприятий, занятых в данной цепи (изготовитель-продавец-потребитель), безусловно должны соблюдаться санитарно-гигиенические требования санитарного законодательства. Нарушения санитарно-гигиенического режима персоналом могут привести к загрязнению конечного продукта посторонней микрофлорой, такой, как золотистые стафилококки, сальмонеллы, шигеллы, иерсинии энтерихии, энтеровирусы (ЕСНО, Коксаки, полиовирусы) и бактерии группы кишечной палочки.

Персонал пищевых и торговых предприятий должен быть ознакомлен с основными требованиями к работе с продуктами питания, в том числе к приемке, хранению и реализации молока и молочных продуктов, и мерами предупреждения развития инфекционных, заболеваний и пищевых отравлений. Все работники предприятий пищевой промышленности, продовольственной торговли, общественного питания должны иметь личную медицинскую книжку, проходить профессиональную гигиеническую подготовку при поступлении и в дальнейшем каждые 2 года.



## ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии  
в Ленинградской области»

отдел юридического обеспечения  
и работы по вопросам

защиты прав

**ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

г. Санкт-Петербург, ул. Ольминского, д. 27, каб. 209,

(У) ст. метро Елизаровская

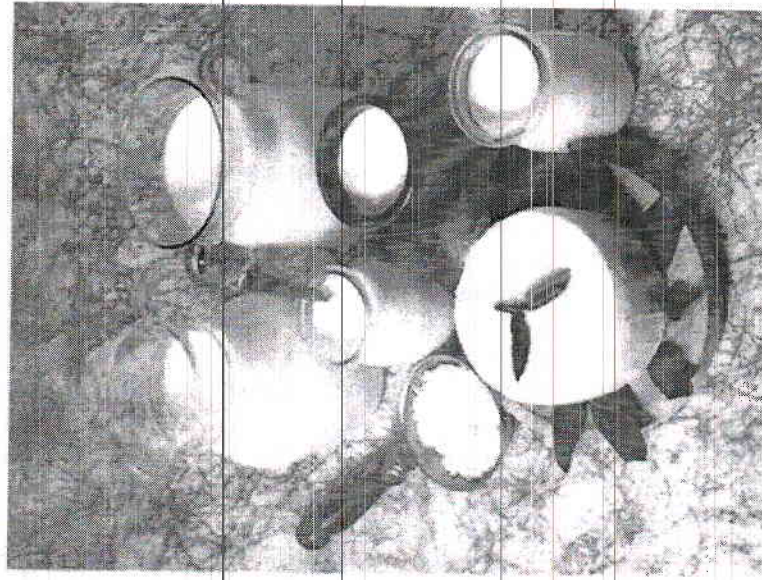
тел. 8 (812) 448-05-46, 448-05-11

e-mail: [zpp@cgelo.ru](mailto:zpp@cgelo.ru)

сайт: [www.cgelo.ru](http://www.cgelo.ru)

# ПАМЯТКА

## ПОТРЕБИТЕЛЮ



## Приобретаем

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- Консультационные услуги по вопросам защиты прав потребителей.
- Составление исков, претензий, иных документов по вопросам потребительского законодательства;
- Анализ проектов договоров в сфере потребительского законодательства, разработка проектов договоров.
- Досудебная и судебная подготовка.
- Проведение обучающих семинаров для физических и юридических лиц по вопросам потребительского законодательства.

ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии  
в Ленинградской области»



Магазины заполнены различными продуктами, но особым спросом всегда пользуется продукция, производимая из молока и на его основе: это молоко, молочные напитки, сметана, сливки, сыр, кефир, йогурты, сырки, творог, сливочное масло и т.д.

В молочной продукции содержится необходимые белки, жиры, углеводы, аминокислоты, а также множество микроэлементов и витаминов, кроме того 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 нести и угрозу здоровью человека, стать причиной попадания на болезничную койку. К сожалению, фальсификация молока в наши дни - не редкость.

При выборе молочных продуктов внимательно ознакомьтесь с информацией о продукции. Ее можно получить из маркировки на потребительской упаковке, из маркировки транспортной тары или иного вида носителя информации, помещенного в них либо прилегаемого к ним. Информация о пищевой продукции наносится в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений или их комбинаций.

До 15.02.2015 года допускалось производство и выпуск в обращение пищевой продукции в соответствии с требованиями к пищевой продукции в части ее маркировки, установленными нормативными правовыми актами таможенного союза (ТС) или законодательством государства-члена ТС до дня вступления в силу ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» вступающим в силу с 01.07.2013

По новому регламенту маркировка упакованной пищевой продукции (пищевая продукция, помещенная в потребительскую упаковку) должна содержать следующие сведения:

- ✓ наименование пищевой продукции
- ✓ ее состав, за исключением случаев, когда состав пищевой продукции не требуется указывать и если не предусмотрено техническими регламентами ТС,
- ✓ количество,
- ✓ масса нетто;
- ✓ дату изготовления (дата окончания технологического процесса производства),
- ✓ срок годности,

- ✓ условия хранения (температурно-влажностный режим) до и после вскрытия упаковки,
- ✓ наименование и место нахождения изготовителя или уполномоченного изготовителем лица, или организационно-импортера,
- ✓ рекомендации по приготовлению и ограничения по использованию,
- ✓ показатели пищевой ценности,
- ✓ сведения о наличии ГМО.

✓ сливной знак обращения продукции на рынке государств-членов ТС и другие дополнительные сведения, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

✓ обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать)

Если информация на этикетке не совсем полная или отсутствует совсем, стоит подумать, покупать ли такой продукт вообще: ведь именно невнимательность часто является причиной приобретения некачественной продукции.

ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 2013 года разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Новый Технический регламент на молоко и молочную продукцию запрещает применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" в наименовании и маркировке мороженого, в состав которого входит заменитель молочного жира.

Также Технический регламент разделяет понятия творог и творожный продукт, сливочное масло и спред, и др. При производстве сливочного масла, творога используются жиры молочного происхождения, полученные из молока и молочных продуктов, тогда как спред, творожный продукт, могут содержать жиры немолочного происхождения (растительные жиры и иные включения).

Обращайте внимание на внешний вид, наличие признаков микробиологической порчи, характерных для скоропортящихся продуктов: плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность.

Молоко и молочные продукты следует покупать только в специализированных торговых предприятиях, при наличии в них исправного холодильного оборудования с встроенным термометром, так как молоко и молочная продукция (простокваша, кефир, кумыс, сливки, мороженое, творог, сыры, сметана, сливочное масло) относятся к скоропортящейся продукции, которая должна храниться только в условиях холода (не выше +6°С).

Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности.

Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

#### Важно!

- ✓ Реализуемая молочная продукция должна быть в потребительской упаковке (безопасной, герметичной, чистой, без повреждений), или расфасованная в разовую посуду (контейнеры) пролава.
- ✓ Отпуск молочной продукции на розлив в тару покупателя запрещен.
- ✓ Фасовка такой продукции, как масло, сыр, творог должна проводиться специально выделенным,