

ЧЕМ ВЫ РИСКУЕТЕ, ПОКУПАЯ ТОВАРЫ «С РУК»?

Продукт, произведенный и упакованный в домашних условиях, может быть небезопасен сразу по нескольким причинам. Одна из них – нарушение рецептуры выработки продуктов, особенно это касается составных продуктов животного и растительного происхождения. Возбудители кишечных инфекций достаточно быстро размножаются в молочной, мясной и рыбной продукции. Фермеры, как правило, не имеют специального образования и могут просто не обладать знаниями, которые необходимы для приготовления качественного и безопасного продукта. Например, Россельхознадзор в своих исследованиях сталкивалось с тем, что во фруктах и овощах обнаруживалось превышение по нитратам или пестицидам, а в меде были остатки антибиотиков, которые не предназначены для лечения пчел и не выводятся из организма насекомого, переходя в конечный продукт. Все это происходит по причине несоблюдения инструкций по применению средств защиты растений и животных.

В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ СЛОЖНО ОЦЕНİТЬ КАЧЕСТВО СТЕРИЛИЗАЦИИ

Молочные, мясные, рыбные продукты, грибы и соления находятся в зоне особого риска. К производству, фасовке и хранению этих продуктов на заводах предъявляются жесткие требования, серьезному контролю по качеству и безопасности подвергается как входящее сырье, так и готовый продукт. Например, на молочных предприятиях оборудование не реже одного раза за смену проходит мойку и дезинфекцию. Затем следует микробиологический контроль вымытого оборудования. Самостоятельно в домашних условиях невозможно оценить, насколько эффективно была произведена дезинфекция, если она вообще проводилась надлежащим образом. Также при приготовлении продуктов в домашних условиях в него могут попасть посторонние предметы или ингредиенты. На заводах, как правило, закрытый цикл производства. Помимо этого, заводы проходят плановые проверки контрольно-надзорных органов и несут ответственность за изготовленный продукт согласно законодательству.

В ЧЕМ РИСК ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ОТ ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОВОК?

Зачастую уже на этапе создания продукт, изготовленный кустарным способом, может быть заражен возбудителями дизентерии, сальмонеллеза, ботулизма и т. д., а значит, является потенциально опасным для здоровья.

Кроме того, целый ряд проблем связан с упаковочной тарой продуктов. Производственная упаковка гарантирует безопасное обращение продукта на рынке, то есть его транспортировку и хранение. В случае, когда продукты произведены или выращены в частном секторе, назначение упаковки зачастую может не соответствовать продукту, который в нее упаковали, по ряду причин: тара не предназначена для пищевых продуктов и имеет в своем составе токсичные краски и другие опасные компоненты; невозможно обеспечить герметичность упаковки, из-за чего могут быть нарушены условия хранения конкретного товара; тара не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Еще одна серьезная причина, по которой стоит отказаться от покупки «домашнего» продукта, – это частое отсутствие у продавцов документов на реализуемую продукцию, разрешения на торговлю и медицинской книжки, а все эти документы – гарантия безопасности потребителя. Например, если человек продает мед на улице в маске пчеловода, это не гарантирует того, что перед вами настоящий пасечник. Так же табличка с надписью

«парное молоко» не является гарантом свежести, безопасности продукта и того, что люди, продающие молоко, – фермеры. Как правило, на улицах в городах торгуют перекупщики.

КАКИЕ ДОКУМЕНТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ У ПРОДАВЦА, ТОРГУЮЩЕГО «С РУК»

Приобретая пищевые продукты с рук, в целях собственной безопасности, потребитель вправе запросить:

- ветеринарный сопроводительный документ;
- декларацию о соответствии требованиям ТР ТС (технического регламента Таможенного союза);
- товаросопроводительную документацию, например товаросопроводительный документ (удостоверяет перевозку и содержит наименования и реквизиты грузоотправителя и грузополучателя), сертификат качества, отгрузочную спецификацию, упаковочный лист, комплектовочную ведомость.