



**КОМИТЕТ ПО МЕСТНОМУ САМОУПРАВЛЕНИЮ,
МЕЖНАЦИОНАЛЬНЫМ И МЕЖКОНФЕССИОНАЛЬНЫМ
ОТНОШЕНИЯМ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПАМЯТКА

**Технический регламент на
молоко и молочную продукцию.
Что нужно знать потребителю**

**Ленинградская область
2014**

С 01 мая 2014 года вступил в силу Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», который разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности.

На упаковке молока и молочной продукции должна быть следующая информация:

- Наименование** молока или молочной продукции.
- Наименование** продукта должно указываться на лицевой стороне упаковки с использованием шрифта не менее 3,2 мм, а на таре объемом или массой менее 100 мл (г) не менее 2,8 мм.
- Название** и место нахождения изготовителя продукции — юридический адрес, включая страну или место происхождения продукта.
- Название** организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза.
- Товарный знак** (марка) при наличии.
- Масса нетто.** Состав продукта с указанием входящих в него компонентов.
- Массовая доля жира**, указывается в процентах.
- Массовая доля** молочного жира (в процентах к жировой фазе).
- Содержание** в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей — колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1г продукта).

Срок годности указывается после слов «годен до», «употребить до», «использовать до». **Условия хранения** продукта. Обязательно должны быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки, если качество и безопасность продукта при этом меняется. **Обозначение стандарта** или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока.

Что эксперты ищут в молоке?

БГКП (бактерии группы кишечных палочек). Кишечная палочка — условно-патогенная бактерия (более 100 видов), которая живет в кишечнике человека, животных и птиц. **Сальмонеллы.** Ученым известно более 700 разновидностей сальмонелл. Сальмонеллез — острое инфекционное кишечное заболевание, вызываемое многочисленными возбудителями рода сальмонелл.

Стафилококк золотистый (s. Aureus) возглавляет список бактерий, которыми наиболее часто заражаются в медицинских учреждениях. Может вызывать широкий диапазон заболеваний, начиная с легких кожных инфекций до смертельно опасных болезней.

Листерия (L. Monocytogenes) — внутриклеточный паразит, один из наиболее распространенных пищевых патогенов. Вызывает тяжелые инфекции у беременных женщин и новорожденных с ослабленным иммунитетом.

О натуральности молока судят по показателю СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

Все претензии по поводу недостатков молочной продукции предъявляются только в течение срока годности. Если вы купили некачественный товар, то вы в праве:

Потребовать замены недоброкачественного товара товаром надлежащего качества.

Потребовать соразмерного уменьшения покупной цены.

Потребовать возврата уплаченной за товар суммы, то есть отказаться от исполнения договора купли-продажи. При этом продавец не имеет право удерживать сумму, на которую понизилась стоимость товара из-за полного или частичного использования товара, потери товарного вида продукта или других подобных обстоятельств.

Для получения консультаций можно обращаться в Рег-ое отд-ие ООД «Объединение потребителей России» по адресу: г.Тихвин, ул. Борисова, д. 2, телефон 8-921-8567015 или в Управление Роспотребнадзора по ЛО по адресу: Санкт - Петербург, ул. Ольминского, дом 29, телефон 448-05-46