



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
В МИЛЛЕРОВСКОМ, ЧЕРТКОВСКОМ,
ТАРАСОВСКОМ РАЙОНАХ

346130, Ростовская область, г. Миллерово, ул. Тельмана, 3
Тел/факс (8-86385)2-03-72
E-mail: rpn22@donpac.ru
ОКПО 76921493600001 ОГРН 1056167010008
ИНН 6167080043 КПП 616701001

Управление образования
Миллеровского района

Отдел образования
Тарасовского района

Отдел образования
Чертковского района

21.10.2024

№ 24-95/2978

На

от

В целях реализации информационной политики по работе с населением и повышения грамотности в сфере защиты прав потребителей населения, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах направляет статью для публикации «Правила выбора основных продуктов».

Правила выбора основных продуктов.

Молочная продукция

Молочные быстропортящиеся продукты в первую очередь нужно проверять на соответствие сроку годности и соблюдение условий хранения. На витрине должна поддерживаться температура не более +6°C. В домашних условиях также важно соблюдать правила хранения.

При выборе молочных продуктов стоит заглянуть в разделы «Дата изготовления» и «Состав»: самые свежие товары остаются таковыми недолго; а натуральные продукты не содержат консервантов.

Кроме того, на упаковке «молочки» не должно быть никаких подтеков и повреждений, она не должна быть вздутой.

Весовые товары, бакалея

Перед тем как выбрать хорошие развесные продукты, убедитесь в отсутствии в смеси мусора. По этой же причине лучше выбирать фасованные товары в прозрачной упаковке.

Хорошую крупу легко определить по цвету. Манная должна быть кремовой или белой, овсяная — серо-желтой, пшено — ярко-желтым. Чем бледнее пшено, тем дольше оно стоит на полке. А вот бледность гречки говорит о натуральности. Ярко-коричневая крупа, скорее всего, прошла тепловую обработку.

При выборе чая нужно обращать внимание на однородность чаинок, насыщенность цвета и запах. Черные чаи имеют сладкий аромат, зеленые — горьковатый.

Выпечка и хлеб

Свежесть и качество хлеба проще всего определить по нажатию. Он должен быть мягким. Если при надавливании на батон он проминается до самого основания, но сразу восстанавливает свою форму, — хлеб выпекался в соответствии со всеми технологиями. Исключение составляет лишь продукция, изготовленная из неочищенной пшеницы.

Нетоварный внешний вид выпечки прозрачно намекает, что перед вами несвежий и некачественный продукт. Съев его, вы не получите ни пользы, ни удовольствия.

Также сообщаем, что на постоянной основе работает Единый консультационный центр Роспотребнадзора по телефону 8 800-555-49-43, для обращения по возникающим вопросам.

С уважением, врио начальника отдела



Т.Н. Войлокова

Таранцова Юлия Александровна
8(86385)2-60-69.