

## Рекомендации при покупке бутилированной воды

Здоровье и жизнь человека напрямую зависит от качества воды, которую он пьет. В продаже можно наблюдать широкий ассортимент питьевой воды в бутылках. Так как же не запутаться в этом изобилии и купить качественный и безопасный продукт?

Бутилированная питьевая вода бывает с невысокой минерализацией (до 0,5 г/дм<sup>3</sup>) и минеральной. Воду с невысокой минерализацией мы покупаем чаще всего для питья и приготовления пищи.

Минеральные воды бывают:

- столовые – с минерализацией до 1 г/дм<sup>3</sup> - такую воду можно использовать в пищевых целях без ограничения;
- лечебно-столовые – с минерализацией от 1 до 10 г/дм<sup>3</sup> - такую воду без вреда для здоровья можно использовать только в ограниченном количестве. Кипятить такую воду не желательно.
- лечебные – с минерализацией свыше 10 г/дм<sup>3</sup> - такую воду можно употреблять только по рекомендации врача.

Требования к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной воде) определены Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества". Техническим регламентом Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" и ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия». Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости, которая предназначена для питьевых целей и приготовления пищи.

В первую очередь, покупая питьевую воду, обратите внимание на тару, в которой расфасована вода. Каждая качественная бутылка с водой должна быть герметично закрыта, этикетка наклеена ровно, не сморщена. Обязательным является нанесения на этикетку штрих-кода, что позволяет, по мере необходимости, быстро проверить подлинность указанных сведений о производителе. Дата выпуска и номер партии должны быть нанесены машинным (типографским) способом.

На этикетке должна быть указана следующая информация:

- наименование;
- объем;
- дата изготовления (разлива);
- срок годности;
- химический состав и минерализация;
- условия до и после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;
- номер скважины или название источника, место его расположения;
- назначение воды (лечебная, лечебно-столовая);
- показания к применению.

Вода должна быть прозрачной, без осадка и посторонних включений. Если образование осадка допускается, производитель также обязан об этом указать на этикетке. Обращаем Ваше внимание, что питьевая бутилированная вода не должна храниться под прямыми лучами солнца, возле отопительных приборов. При использовании в домашних условиях систем розлива (кулеры, помпы) помните, что эти устройства должны подвергаться промывке и обработке (дезинфекции). Помните, если Вы сомневаетесь в качестве бутилированной воды, то Вы вправе в соответствии с законодательством Российской Федерации, потребовать у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность продукта (декларацию о соответствии), а на воду для детского питания - свидетельство о государственной регистрации.

Берегите свое здоровье, будьте внимательны при покупке бутилированной воды, остерегайтесь подделки!

## О качестве и безопасности мясной продукции

Мясо – важный продукт питания, который жизненно необходим человеку. Ведь в нем имеются полезные микроэлементы, витамины, белки и другие вещества, благотворно влияющие на наш организм. Однако неправильный выбор его может нанести организму значительный вред. А потому следует знать несложные правила определения именно качественного мяса.

Информация о пищевой продукции не соответствующей установленным требованиям по показателям безопасности и показателям свидетельствующим о её фальсификации, а также требованиям к маркировке размещаются на портале Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах рекомендует населению приобретать мясо и мясную продукцию **в стационарных предприятиях торговли** или на рынках. Не рекомендуется приобретать мясо в местах несанкционированной торговли.

На прилавках современных магазинов сегодня можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных продуктов, причем, как в сыром, так и в готовом виде.

Это различные колбасы, сосиски, сардельки, мясные деликатесы, полуфабрикаты, консервы, и, конечно же, само мясо.

При покупке мясной продукции, потребителю необходимо обратить внимание на этикетку, которая должна содержать следующую информацию: наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя; наименование продукта; масса нетто или количество продукта; состав продукта; группу мясной продукции; вид мясной продукции; термическое состояние сырья; способ технологической обработки; категорию мясной продукции; сорт; массовые доли мяса, жира, субпродуктов; компонентов растительного происхождения; пищевые добавки, ароматизаторы; дата изготовления и упаковывания; условия хранения; срок годности; способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением); документы о подтверждении соответствия.

Обращайте внимание на ветеринарное клеймо при покупке на рынке мяса и мясных продуктов, включая субпродукты. Ветеринарное клеймение является обязательным!

Вся информация должна доводиться до потребителя на русском языке.

Если этикетка мясной продукции содержит неполную информацию, от покупки такой продукции рекомендуем воздержаться. Покупать продукты необходимо только с хорошо читаемыми этикетками. Если этикетка стерлась, переклеена или перепечатана поверх старого текста, такой продукт лучше не покупать.

При покупке мясной продукции особое внимание следует обратить на целостность упаковки.

Если мясная продукция имеет поврежденную упаковку, ни в коем случае не покупайте такую продукцию.

Всегда проверяйте дату изготовления и срок годности мясной продукции.

**Будьте внимательны!** На мясной продукции указывается не только срок годности, но и срок хранения после вскрытия упаковки.

Если возникает сомнение в качестве мясной продукции, требуйте документы об их происхождении и качестве!

Если же возникает сомнение по поводу условий хранения и реализации мясной продукции, то лучше не рисковать своим здоровьем и воздержаться от покупки таких продуктов!

Надеемся, что наши рекомендации помогут Вам при выборе мясных продуктов и на Вашем столе всегда будут исключительно свежие и качественные мясные блюда!