

## **Опасность продукции домашнего производства**

Молочные, мясные, рыбные продукты, грибы и другая продукция, приготовленная в домашних условиях, находится в зоне особого риска. К производству, фасовке и хранению этих продуктов, например на предприятиях, предъявляются жесткие требования, серьезному контролю по качеству и безопасности подвергается как входящее сырье, так и готовый продукт.

Так, на предприятиях молочной промышленности, оборудование не реже одного раза за смену проходит мойку и дезинфекцию. Затем проводится микробиологический контроль вымытого оборудования. Предприятия проходят плановые проверки контрольно-надзорных органов и несут ответственность за изготовленный продукт согласно законодательству.

В домашних условиях самостоятельно невозможно оценить, насколько эффективно была произведена дезинфекция, если она вообще проводилась.

Производители, как правило, не имеют специального образования и могут просто не обладать знаниями, которые необходимы для приготовления качественного и безопасного продукта.

### **В ЧЕМ РИСК?**

Зачастую уже на этапе создания продукт, изготовляемый «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 личной медицинской книжки, а все эти документы – гарантия безопасности потребителя.

При покупке пищевой продукции потребитель имеет право ознакомиться с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека (товарно-сопроводительные документы, декларация о соответствии).

При покупке мясной и рыбной продукции обращайтесь внимание на сроки годности и условия хранения, указанные изготовителем на маркировке. Режим хранения продуктов оказывает существенное влияние на их качество.

Изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

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).

Следите за своим здоровьем! Помните, покупая продукцию домашнего производства, риск получить отравление увеличивается в несколько раз!

С уважением, администрация города Слободского и КОГБУ «Слободская межрайСББЖ»