В преддверии празднования 75-летия победы в Великой Отечественной войне и в целях защиты прав социально незащищенных категорий граждан Консультационным пунктом для потребителей Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» разработана настоящая памятка. По всем возникающим вопросам ветераны Великой Отечественной войны и приравненные к ним лица могут обратиться за консультацией по телефону: 8 (86146) 4-34-15.

Как правильно выбрать качественный сыр?

В настоящее время рынок предлагает огромное количество различных сыров, и не растеряться и сделать правильный выбор в этом многообразии довольно проблематично.

На территории Российской Федерации и Таможенного союза, основным документом, которому должны соответствовать все молочные продукты, и сыры является «Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). В нем описаны все понятия, которые позволят идентифицировать молочную продукцию, требования безопасности к молочной продукции, требования к упаковке молочной продукции, требования к маркировке молока и молочной продукции.

Как понять, что вы покупаете именно сыр, а не сырный продукт?

На упаковке производитель обязан указать наименование молочного продукта. Если на упаковке указано наименование молочного продукта «Сыр», то это и есть молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок. Если производитель указал на упаковке «Сырный продукт», то это молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с

технологией производства сыра.

То есть для изготовления натурального сыра используют только различные молочные продукты и бактериальные закваски – никаких заменителей молочного жира!

Как определить качество покупаемого сыра?

1. Корка прочная ровная, тонкая, без повреждений, морщин и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми материалами. Допускаются отпечатки серпанки или перфоры.

2. Каждому виду сыра соответствует своя, определенная форма глазков в разрезе, так: Советский, Швейцарский, Алтайский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной сыры должны иметь ровный рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы; Российский - неправильной или угловатой формы; Голландский – круглой, овальной или угловатой формы; Угличский - круглой, овальной или угловатой формы равномерно расположенных по всей массе, Латвийский – угловатой или овальной форму. Не должно быть трещин, неровностей.

3. Запах выраженный или умеренно выраженный сырный, сладковато-пряный, либо слегка кисловатый. Для Латвийского сыра – острый, слегка аммиачный.

4. Цвет однородный по всей массе от белого до светло-желтого.

5. Консистенция эластичная, однородная по всей массе, не допускается рыхлая, потрескавшаяся.

Реализации не подлежат:

Памятка для ветеранов ВОВ! Как правильно выбрать качественный сыр?!

Автор: adm

25.03.2020 12:21 - Обновлено 29.04.2020 06:49

- сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов;

- сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности упаковочного материала;

- сыры с наличием плесени, за исключением специальных сортов.

Предпочтительнее выбирать сыр в фабричной упаковке, на ней всегда можно найти информацию о продукте, которая должна соответствовать Техническому регламенту Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) и содержать следующие сведения:

- наименование продукта;

- массовая доля жира в сухом веществе (в процентах);

- наименование и местонахождения изготовителя;

- товарный знак (торговая марка) при наличии;

- масса нетто или объем продукта;

- состав;

Памятка для ветеранов ВОВ! Как правильно выбрать качественный сыр?!

Автор: adm

25.03.2020 12:21 - Обновлено 29.04.2020 06:49

- вид основной заквасочной флоры;

- природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;

- пищевая ценность;

- документ в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция;

- знак ЕАС.

Если вами приобретен некачественный сыр или сырный продукт

В случае покупки товара ненадлежащего качества, в том числе с неполной маркировкой вы по-своему выбору вправе предъявить продавцу одно из следующих требований:

- потребовать замены некачественного продукта на товар того же наименования либо замены на другой товар с соответствующим перерасчетом покупной цены;

- потребовать соразмерного уменьшения покупной цены;

- отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы.

- Также, Вы вправе потребовать возмещения понесенных убытков, например, при отравлении.

Претензионное письмо оформляется в письменном виде в двух экземплярах. Один экземпляр для продавца – направляем его на юридический адрес по почте заказным письмом или вручаем лично по его фактическому адресу (место нахождения организации).

В результате на вашем экземпляре останется отметка продавца «принял / дата / ФИО / должность / подпись», а если письмо направили по почте, то квитанция об отправлении.

Уважаемые ветераны, в случае если вам необходима очная консультация по вопросу некачественно приобретенного товара или услуги, просим вас обратиться по телефону 8 (86146) 43415, для согласования даты, времени и места консультации. Специалисты Консультационного пункта для потребителей Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» готовы оказать вам бесплатную практическую помощь (по вопросу защиты прав потребителей) по месту вашего жительства.

В период с 25.03.2020 г. по 03.04.2020 г. Консультационным пунктом Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проводится горячая линия по вопросам приобретения молочных продуктов. По всем вопросам обращаться по тел. 8-86146-43415