При хранении пищевых продуктов в предприятии торговли должны соблюдаться правила товарного соседства. Продукты, имеющие специфический запах (рыба, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

Если на одних весах взвешивают рыбу, мясо, сыр, печенье, конфеты, это нарушение требований санитарных правил.



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ <http://zpp.rospotrebnadzor.ru/>



**На данном портале размещено:**

* нормативная правовая база в сфере защите прав потребителей;
* сведения о случаях нарушений требований технических регламентов с указанием конкретных фактов несоответствия продукции обязательным требованиям;
* результаты проверок,
* решения судов по делам в сфере защиты прав потребителей;
* новости в сфере защиты прав потребителей;
* тематические памятки по защите прав потребителей и обучающие видеоролики;
* образцы претензий и исковых заявлений;
* ВИРТУАЛЬНАЯ ПРИЕМНАЯ, где можно задать интересующий вопрос.

**Консультации также можно получить в центре по защите прав потребителей:**

**телефон: 8 (4112) 446158,**

**сайт:** [**http://fguz-sakha.ru**](http://fguz-sakha.ru)

****

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха (Якутия)**

**Консультационный центр**



 **Всемирный день качества**

**г. Якутск**

 Всемирный день качества отмечается ежегодно во второй четверг ноября. В 2020 году он приходится на 12 ноября. Событие появилось благодаря Европейской организации качества при содействии ООН в 1989 году. Главной задачей Всемирного дня качества является рост значения высокого качества услуг и производимых продуктов, представленных на мировом рынке. Одна из основных целей праздника – усиление и продвижение деятельности, способствующей привлечению внимания к вопросам, связанным с уровнем качества товаров и услуг. Первый критерий, которому должны соответствовать товары, – это безопасность для людей и окружающей среды, второй – они должны отвечать заявленным нормам, запросам и ожиданиям потребителей.

 Каждый человек почти ежедневно заходит в магазин за пищевыми продуктами, которые должны быть качественными и безопасными.

 Управлениями Роспотребнадзора в субъектах Российской Федерации регулярно проводятся проверки, в ходе которых выявляются случаи реализации небезопасных товаров разных категорий, в том числе и пищевых: молока и молочных продуктов, консервов, овощей, кондитерских и кулинарных.

 Информация о товаре должна быть представлена на русском языке непосредственно с пищевым продуктом текстом и/или маркировкой на упаковке, этикетке, ярлыке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

 Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

* наименование пищевой продукции;
* состав пищевой продукции;
* количество пищевой продукции;
* дату изготовления пищевой продукции;
* срок годности пищевой продукции;
* условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
* наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место  нахождения импортера);
* показатели пищевой ценности пищевой продукции;
* сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

Особое внимание необходимо обратить на условия хранения, указанные изготовителем на маркировке. Режим хранения продукции оказывает существенное влияние на ее качество.