

О рекомендациях как выбрать мясные полуфабрикаты

Не покупайте продукты у случайных продавцов

В соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55 (далее Правила продажи) продавец обязан довести до сведения покупателя фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (юридический адрес) и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске организации. Продавец – индивидуальный предприниматель должен предоставить покупателю информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа. Указанная информация размещается в удобных для ознакомления местах.

Аналогичная информация также должна быть доведена до сведения покупателей при осуществлении торговли во временных помещениях, на ярмарках, с лотков и т.д.

При осуществлении разносной торговли представитель продавца должен иметь личную карточку, заверенную подписью лица, ответственного за ее оформление, и печатью продавца, с фотографией, указанием фамилии, имени, отчества представителя продавца, а также сведений о продавце.

Если этой информации нет, то у такого продавца лучше продукцию не покупать.

Полуфабрикаты мясные требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным.

Условия хранения мясных полуфабрикатов

При хранении и реализации мясных полуфабрикатов должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. При покупке продукции необходимо обращать внимание на соответствие условий хранения, указанных изготовителем на этикетке фактическим.

На что следует обращать внимание при покупке

Внешний вид продукта:

- целостность упаковки (упаковка должна быть без внешних дефектов, герметичной);
- сохранность формы продукта (форма продукта должна соответствовать традиционному виду продукта, без следов повторного замораживания, заветривания, без деформации, отсутствие «снежной шубы» на замороженных полуфабрикатах);

Этикетка:

Маркировка должна быть на русском языке, а также понятной, легко читаемой. Маркировка должна включать следующую информацию:

- наименование продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество (масса нетто) пищевой продукции;

- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС).

В случае возникновения сомнений в качестве мясных полуфабрикатов требуйте документы об их происхождении и качестве (товаросопроводительные документы со сведениями о декларации о соответствии, или копию декларации о соответствии).

Если вы все же купили некачественные мясные полуфабрикаты

Необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в

двух экземплярах, в которой должны быть чётко сформулированы требования по поводу недостатков товара. Один экземпляр претензии необходимо вручить продавцу, либо направить письмом (желательно с уведомлением). В случае личного вручения претензии, на втором экземпляре продавец должен указать дату, должность, Ф.И.О. лица, принявшего претензию.

В соответствии с п.27 Правил продажи, п.1 ст.18 Закона о защите прав потребителей вы вправе потребовать замены на аналогичный товар надлежащего качества, либо вместо предъявления указанных требований отказаться от приобретенного товара и потребовать уплаченной за товар денежной суммы.

При этом покупатель по требованию продавца должен возвратить товар ненадлежащего качества.

В соответствии с п. 28 Правил продажи, п.5 ст.18 Закона продавец обязан принять товар ненадлежащего качества у покупателя.

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение заключения договора и его условий.

Если продавец отказался от приемки товара ненадлежащего качества, то следует обратиться в соответствующее Управление Роспотребнадзора в вашем субъекте, по месту нахождения продавца, в письменном виде.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЬЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

- целостность упаковки
- сохранность формы продукта (без следов повторного замораживания, заветривания, без деформации, отсутствие «снежной шубы»)

ЭТИКЕТКА

- маркировка должна включать следующую информацию:
 - наименование продукции;
 - состав
 - количество (масса нетто)
 - дату изготовления
 - срок годности
 - условия хранения
 - наименование и место нахождения изготовителя
 - рекомендации и (или) ограничения
 - показатели пищевой ценности
 - сведения о наличии ГМО
 - ЕАС

ДОКУМЕНТЫ

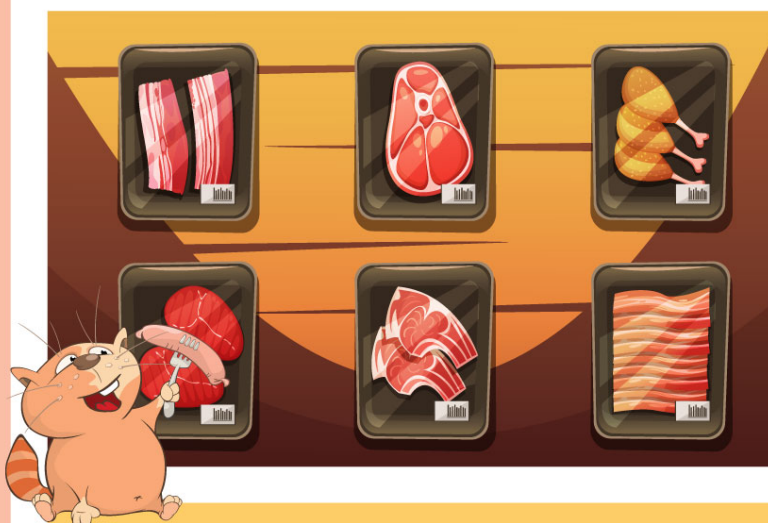
- Если сомневаетесь, вы вправе потребовать документы на продукцию

Подробнее на www.rospotrebnadzor.ru

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ

НЕ ПОКУПАЙТЕ ПРОДУКТЫ У СЛУЧАЙНЫХ ПРОДАВЦОВ

Мясные полуфабрикаты требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

При хранении и реализации мясных полуфабрикатов должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. При покупке продукции необходимо обращать внимание на соответствие условий хранения, указанных изготовителем на этикетке фактическим

ЕСЛИ
НЕКА
МЯСНЫЕ

Необходимо
с письменн
двух экзempl
чётко сформ
поводу недо

В соответств
ст.18 Закон
вы вправе п
аналогичны
либо потре
денежной с
требованию
товар ненад

Отсутствие
товарного ч
удостоверя
товара, не я
в удовлетво
лишает его
свидетельс
заклучения

Если прода
товара нена
обратиться
Роспотребн
месту нахо
виде

сфедерация подготавливает материалы в Федеральную службу по надзору в