**Информация для размещения на сайт администраций муниципальных образований города Новомосковска, города Донского, Веневского, Кимовского и Узловского района Тульской области**

# Новомосковский территориальный отдел разъясняет, о чем нужно помнить, покупая товары с рук на улице.

Продукт, произведённый и упакованный в домашних условиях, может быть опасен сразу по нескольким причинам. Возможно нарушение рецептуры, особенно это касается составных продуктов животного и растительного происхождения. Возбудители кишечных инфекций достаточно быстро размножаются в молочной, мясной и рыбной продукции. Производители в домашних условиях, как правило, не имеют специального образования и могут просто не обладать знаниями, которые необходимы для приготовления качественного и безопасного продукта.

Молочные, мясные, рыбные продукты, грибы и солёные продукты находятся в зоне особого риска. К производству, фасовке и хранению этих продуктов на заводах предъявляются жёсткие требования, серьёзному контролю по качеству и безопасности подвергается как входящее сырье, так и готовый продукт. Например, на предприятиях молочной промышленности оборудование не реже одного раза за смену проходит мойку и дезинфекцию. Затем проводится микробиологический контроль вымытого оборудования.

Самостоятельно в домашних условиях невозможно оценить, насколько эффективно была произведена дезинфекция, если она вообще проводилась.

Также при приготовлении продуктов в домашних условиях в них могут попасть посторонние предметы или ингредиенты. На заводах, как правило, закрытый цикл производства. Помимо этого, заводы проходят плановые проверки контрольно-надзорных органов и несут ответственность за изготовленный продукт согласно законодательству.

## В чем риск?

Зачастую уже на этапе создания продукт, изготовляемый кустарным способом, может быть заражён возбудителями дизентерии, сальмонеллёза, ботулизма и так далее, 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 неё 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.

## Какие документы нужны?

Еще одна серьёзная 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.

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).

Начальник территориального отдела Н.С. Михалюк