

РОСПОТРЕБНАДЗОР РЕКОМЕНДУЕТ, КАК ВЫБРАТЬ ПРОДУКТЫ К МАСЛЕНИЦЕ

Традиционно Масленица считается в России одним из самых веселых праздников в году. Праздник приурочен к проходам зимы и встрече долгожданной весны. В 2025 году масленичная неделя будет отмечаться с 24 февраля по 02 марта.

Непременный атрибут масленицы – блины. Издавна они имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, как символ солнца.

Покупая муку, обращайте внимание на ее сорт. Самый нежный сорт муки — это высший, потому что мучные частички (0,1-0,2 мм) мельче, чем в остальных сортах. Лучше покупать муку в бумажных пакетах, чтобы она могла «дышать» и дольше сохранять свои свойства. Качественная мука должна быть без посторонних включений.

При выборе молока необходимо обращать внимание на целостность упаковки. Внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Учитывайте, что молоко и молокосодержащий продукт – это разная по качеству и составу продукция. Сырое молоко можно купить на рынке, но только если у продавца есть разрешение ветеринарно-санитарной лаборатории, а перед употреблением надо обязательно прокипятить его.

Первое, на что следует обращать внимание при выборе сливочного масла, это состав. В настоящем сливочном масле вообще не должно быть растительных жиров. Там должны фигурировать только сливки и цельное молоко, иногда соль. Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое, кокосовое масло или просто ингредиент под названием «заменитель молочных жиров», вы держите в руках маргарин или спред. Это уже не настоящее масло, а смесь из растительных и животных жиров. На потребительской упаковке должно быть написано не просто «масло», а «масло сливочное», «масло любительское», «масло крестьянское», «масло бутербродное» или «масло чайное».

Покупая сметану, обратите внимание на наименование – должно быть четко прописано название «сметана», под уменьшительно-ласкательными «сметания», «сметанка» часто скрывается сметанный продукт на основе растительных жиров. Состав должен содержать ингредиенты, разрешенные государственным стандартом: сливки, закваску, молоко или молочные продукты. Еще раз обращаем внимание на то, что никаких растительных жиров, ароматизаторов, загустителей, консервантов в традиционной сметане быть не должно.

При покупке яйца куриного необходимо помнить о том, что не допускается продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению; запрещена реализация яиц с истекшим сроком годности, а также с загрязненной скорлупой, с пороками, с насечкой, «тек», «бой». Не забывайте проверять качество яиц в местах их продажи.

Что касается масла растительного, то тут можно дать рекомендации по хранению продукта после покупки. Хранить емкость с маслом нужно в темном месте: закрытой полке или холодильнике, поскольку на свету разрушается ценный витамин Е – природный антиоксидант, содержащийся в масле.

При выборе готовых к употреблению блинов и блинчиков с различными начинками (творог, мясной фарш, овощные начинки), либо без начинки в предприятиях торговли необходимо обращать внимание на внешний вид продукции, условия хранения и сроки годности.

По требованию потребителя продавец блинов на торговой точке должен представить документы, подтверждающие качество и безопасность, а именно транспортные накладные, декларации о соответствии.

На упаковке должна быть этикетка, содержащая следующие сведения: наименование пищевой продукции; состав пищевой продукции, количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности; условия хранения; наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя (для принятия претензий от потребителей); рекомендации и (или) ограничения по использованию, 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.

Упаковка должна быть целостной с отсутствием дефектов, вызванных неправильным хранением и транспортировкой. Все блины должны иметь цвет оболочки от светло - желтого до желто-коричневого, достаточно равномерный, без серых пятен, пригорелостей. Блины должны храниться при температуре, установленной изготовителем и указанной на этикетке продукции.

При приобретении ингредиентов для домашнего изготовления блинов – яиц, муки, молока – необходимо обратить внимание на наличие информации об изготовителе (производителе) пищевой продукции, дату и сроки годности продукта, условия хранения и их соблюдение в торговой точке, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность.

Не следует приобретать продукты питания в местах несанкционированной торговли и с рук.

Если вы решили отведать блинов в местах, где проводятся уличные гуляния или другие массовые мероприятия, то нужно обратить внимание к условиям реализации продукции: продавец должен соблюдать правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, в чистой санитарной одежде, включая специальный головной убор, иметь нагрудный знак организации, ее наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца; содержание рабочего места в чистоте; соблюдаются ли сроки годности и правила отпуска блинов (при отпуске продавец должен пользоваться щипцами, лопатками и др.).

Избегайте покупки в торговых точках, где нарушены правила гигиены.