

НАБПП : Будьте осторожны с едой в этот праздничный сезон!

Пышные застолья - традиция праздников в нашей стране. Именно в это время года, когда полки магазинов завалены излишками продуктов, у потребителей возникает соблазн купить еду, не обращая внимания на маркировку, внешний вид, подтверждение происхождения и реальные потребительские потребности.

Эксперты по безопасности пищевых продуктов призывают потребителей:

1. Закупайте продукты питания только в местах, разрешенных ANSA;
2. Избегайте продуктов, продаваемых на улицах (в автобагажниках, на проезжей части), даже если предлагаемая цена сравнительно ниже, чем в коммерческих заведениях,

ПОМНИТЕ! Несанкционированные торговцы не в состоянии обеспечить оптимальные условия для транспортировки, хранения и реализации продуктов питания и не могут выдать кассовый чек, которым можно оправдать коммерческую сделку в случае обнаружения несоответствующего товара.

3. Проверить внешний вид продукта: запах, цвет, консистенцию и отсутствие признаков фальсифицированного продукта (слипшиеся, неповрежденные ткани, поврежденные поверхности и т.д.);
4. Приобретенное мясо должно быть упругим, иметь цвет от бледно-розового до темно-красного, характерный для данного вида, и возвращать свою первоначальную форму при нажатии пальцем. Обратите внимание на санитарный штамп, который должен быть наклеен на туши или полутуши и должен быть хорошо виден!
5. Мясо, приобретенное в охлажденном виде, должно быть как можно быстрее доставлено к вам домой, в гигиенических условиях, для хранения в холодильнике;
6. Избегать фасованных продуктов, имеющих поврежденную упаковку и подозрение на порчу содержимого!
7. Внимательно изучите маркировку продукта, информацию о сроке годности продуктов. Информация на этикетке должна быть четкой, разборчивой, представленной в месте, хорошо видимом для потребителя при обычных условиях покупки и использования, и не должна быть закрыта или отделена другими надписями или рисунками;

8. В торговых предприятиях (на рынках, в магазинах) продукты, содержащие растительные жиры, продаются наряду с молочными продуктами. Потребители могут обратиться к продавцам за дополнительной информацией о происхождении, качестве и прослеживаемости продуктов, которые они хотят приобрести;

9. Покупая яйца, осмотрите их внешний вид. Скорлупа свежих яиц должна быть чистой, твердой, неповрежденной, матовой, пористой, без изъянов;

10. Неупакованная выпечка должна продаваться в чистой таре, в чистых помещениях, подаваться только с помощью специальной посуды. Для предварительно упакованных кондитерских изделий дата «лучше всего до» устанавливается производителем и указывается на этикетке/упаковке;

11. Следите за ценой! Убедитесь, что цены, выставленные на полке, совпадают с ценами, указанными на кассовых чеках;

12. Проводите корпоративные мероприятия только в разрешенных местах. Запрещено принимать продукты домашнего приготовления и алкогольные напитки в предприятиях торговли и общественного питания!

Уважаемые потребители! Только совместными усилиями мы можем обеспечить потребление безопасных продуктов питания и предотвратить любые подозрения на пищевые отравления.

В случае выявления нарушений вы имеете право обратиться с жалобами в соответствии с действующим законодательством в территориальные подразделения ANSA или по следующему электронному адресу:
info@ansa.gov.md.

ANSA: De sărbători, aveți grijă la produsele alimentare consumate!

Mesele bogate sunt o tradiție de sărbători. Anume în această perioadă, când rafturile magazinelor sunt arhipline cu produse alimentare în surplus, consumatorii sunt tentați să le cumpere fără a ține cont de etichetă, de aspectul exterior, de actele de proveniență a produselor sau de necesitățile reale de consum.

Specialiștii în siguranța alimentelor îndeamnă consumatorii:

1. Să procure produse alimentare doar din locuri autorizate de către ANSA;
2. Să evite produsele alimentare vândute în străzi (portbagajele mașinilor”, pe carosabil), chiar dacă prețul oferit este comparativ mai mic decât în unitățile comerciale,

REȚINEȚI! Comercianții neautorizați nu au posibilitatea să asigure condiții optime de transport, depozitare și comercializare a produselor alimentare și nu pot elibera bon de casă, cu care să puteți justificată tranzacția comercială în cazul unui produs neconform.

3. Să verifice aspectul exterior al produsului: mirosul, culoarea, consistența și lipsa caracteristicilor unui produs alterat (lipicios, țesuturi intacte, suprafețe deteriorate etc.);
4. Carnea procurată trebuie să fie elastică, de o culoare de la roz pal până la roșu închis, caracteristic speciei, în urma apăsării cu degetul să revină la forma inițială. Atenție la ștampila de control sanitar-veterinar care trebuie aplicată pe carcase sau semicarcase și să fie vizibilă!
5. Carnea achiziționată, ca fiind refrigerată, se va transporta cât mai rapid la domiciliu, în condiții igienice, pentru a fi păstrată în frigider;
6. Să evite produsele preambalate, care prezintă ambalajele deteriorate și pentru care există suspiciunea deteriorării conținutului!
7. Să citească atent eticheta produsului, a informației privind termenul de valabilitate a alimentelor. Mențiunile făcute pe etichetă trebuie să fie clare, lizibile, prezentate într-un loc vizibil pentru consumator, în condițiile normale de cumpărare și utilizare, nu trebuie să fie acoperite sau separate prin alte inscripții sau desene;
8. În unități comerciale (piețe, magazine), alături de produsele lactate se vând și produse alimentare ce au în componența lor grăsimi vegetale. Consumatorii pot solicita vânzătorilor informații suplimentare cu privire la proveniența, calitatea și trasabilitatea produselor pe care doresc să le procure;

9. La procurarea ouălor examinați aspectul exterior. Coaja ouălor proaspete trebuie să fie curată, tare, integră, mată, poroasă, fără pete;

10. Produsele de patiserie neambalate se vor comercializa în recipiente curate, în spații curate, fiind servite numai cu ustensile speciale. Pentru produsele de patiserie preambalate, termenul de valabilitate este stabilit de producător și se va inscripționa pe etichetă/ ambalaj;

11. Atenție și la preț! Verificați concordanța dintre prețurile afișate la raft și cele marcate pe bonurile de casă;

12. Organizați evenimentele corporative numai în locuri autorizate. Acceptarea, în cadrul unităților de comerț și alimentație publică, a produselor alimentare și băuturilor alcoolice preparate în condiții casnice este interzisă!

Stimați consumatori! Doar cu eforturi comune putem asigura consumul de produse alimentare inofensive și preveni orice suspecție de intoxicație alimentară.

În cazul constatării unor nereguli, sunteți în drept să depuneți reclamațiile respective, în conformitate cu legislația în vigoare, în adresa subdiviziunilor teritoriale ANSA sau la adresa electronică: info@ansa.gov.md.