**СВЕЖИЙ ВЗГЛЯД НА «НЕСВЕЖУЮ» ПРОБЛЕМУ**

**Дефицит продуктов давно ушел в прошлое. Сегодня на полках наших торговых объектов буквально изобилие отечественных и импортных продовольственных товаров. Тут и красная лососевая рыбка, и торты-мороженое с экзотическим вкусом манго и папайи, и эклеры с ананасовым наполнителем, и ароматные подкопченные куриные крылышки…И сейчас, когда с количеством все в порядке, самое время подумать о качестве приобретаемых в магазинах продуктов и о том, соблюдают ли работники торговли требования санитарно-эпидемиологического законодательства. Тем более, для этого появляются все новые весомые поводы. За внешним лоском продуктов нередко скрывается «гнилое» некачественное содержимое товара.**

В период **с 01 января по 09 февраля** **этого года** специалисты государственного учреждения «Зельвенский районный центр гигиены и эпидемиологии» провели очередные проверки и мониторинг объектов торговли, общественного питания, придорожного сервиса. За вышеуказанный период было проведено **3 плановые проверки, 7 внеплановых тематических оперативных проверок и 16 проверок в ходе осуществления мониторинга.**

В результате были выявлены факты грубых нарушений требований санитарно-эпидемиологического законодательства, причем все работники торговли знают, что от них требуют, но, тем не менее, игнорируют замечания.

Так,**в магазине ООО «Закрамаркет»**, расположенном по адресу: г.п.Зельва, ул.Шоссейная,17В, **только в период с 20 января по 5 февраля** текущего года уже дважды допущено хранение пищевой продукции с истекшим сроком годности. Также установлены другие нарушения:

- не соблюдались правила товарного соседства: яйцо сырое хранилось в холодильной витрине вместе с молочной продукцией, а полуфабрикаты из мяса птицы замороженные - вместе с субпродуктами говяжьими;

- выкладка части молочной продукции в холодильную витрину осуществлялась без использования торговых подносов непосредственно в картонном коробе;

- при реализации колбасных изделий не указывались даты и время среза, нарушения целостности упаковки;

- при хранении и реализации сдобных булочных изделий отсутствовала полная информация для покупателя на маркировочных ярлыках; рыба красная хранилась без маркировочного ярлыка;

- были допущены к реализации продукты с нарушением целостности заводской упаковки;

- не содержалось в чистоте холодильное оборудование;

- хранение пищевой продукции осуществлялось совместно с непродовольственными товарами непосредственно на полу;

- пищевая продукция в торговом зале хранится на деревянных неокрашенных подтоварниках, изготовленных из материалов, не поддающихся мойке и дезинфекции;

- не содержалась в чистоте прилегающая территория: не были убраны окурки, урна для мусора была переполнена.

Кроме того, на момент проведения осмотра магазина ООО «Закрамаркет» 05.02.2016 года по показаниям контрольных термометров молочная продукция, сыры и майонез хранились в пристенной холодильной витрине при температуре (+16) 0С при норме (+2) 0С – (+6)0С.

Нарушения температурных режимов при хранении рыбной гастрономии были установлены **в магазинах д.д.Каролино, Кошели, Словатичи, «Лакомка» Зельвенского филиала Гродненского областного потребительского общества.** С нарушением температурного режима **в торговом объекте индивидуального предпринимателя Кавчун А.С.** осуществлялась реализация масла подсолнечного в замороженном виде.

Условия (температура, влажность) и сроки хранения каждого вида пищевых продуктов должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов. Если чувствуете, что в холодильной витрине слишком тепло, и продукция, которая в ней хранится, недостаточно охлажденная, то ни в коем случае не покупайте эти продукты!

С начала текущего года факты реализации продукции с истекшими сроками годности установлены **в магазинах «Удобный», д.Кошели, ООО «Закрамаркет» (2 случая), ЧТУП «ДенТаТорг», ООО «Беллактторгмаг».**

Всего **с 10 января по 09 февраля 2016 года** вынесено **14 предписаний об изъятии пищевой продукции из обращения** общим весом **53,342 кг.** По фактам нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства составлено **11 протоколов об административном правонарушении на должностных лиц, 1 протокол на юридическое лицо.**

Вынесено **9 предписаний, 15 рекомендаций** об устранении выявленных нарушений. Для прохождения внепланового гигиенического обучения направлено 11 человек.

Если вы стали жертвой обмана продавцов и, придя домой, заметили, что срок годности купленного вами товара уже истек, то вариантов дальнейшего развития событий может быть несколько.

Первый способ: можно составить письменное заявление в центр гигиены и эпидемиологии с подробным разъяснением жалобы, приложив необходимые доказательства (упаковка товара, чек за оплату). Потому как плановая проверка торгового предприятия возможна лишь один раз в год, а внеплановые рейды организуются по жалобам потребителей, поэтому сотрудники центра, рассмотрев ваше обращение, обязаны проверить торговую точку, к которой предъявлены претензии.

Второй способ: попытаться обменять испорченный товар на свежий, либо вернуть деньги за просроченный продукт.

Третий способ: можно и даже нужно оставить жалобу в книге замечаний и предложений магазина.

Ну, а если вы решите, что все эти способы не окупают нанесенный вам вред, то можно обратиться с исковым заявлением в суд. Однако этот крайний вариант чреват «методом бумеранга»: в случае недостаточности доказательств вины магазина, в котором вы приобрели несвежий товар, заведующая может предъявить вам встречный иск, якобы вы порочите деловую репутацию их торгового объекта. Тогда может случиться и так, что деньги придется выплачивать вам.

Однако к какому бы способу доказывания справедливости вы ни прибегли, ясно одно: переломить эту «гнилую» и далеко «несвежую» ситуацию можно исключительно путем отстаивания своих прав на приобретение качественных товаров!