**На что обращать внимание при выборе продуктов**

На что обращать внимание при выборе продуктов и что делать, если в магазине вам попалась некачественная пищевая продукция? Кратко рассказываем о критериях качества и признаках брака.

Некачественной, или небезопасной называется продукция, которая не соответствует требованиям санитарного законодательства и потенциально вредна для здоровья.

Требования к качеству — более строгие, чем к безопасности. Качественным называется вкусный и полезный продукт, полноценно удовлетворяющий потребность человека в пище. Для того чтобы продукт был безопасным, достаточно, чтобы он не вредил здоровью человека и его потомства.

Качество и безопасность пищевых продуктов контролируется Роспотребнадзором в ходе проверок. При этом продукты оцениваются по следующим показателям: санитарно-химическим, микробиологическим, наличие загрязнителей химической природы (нитраты, пестициды, микотоксины, нитрозоамины, токсичные элементы, гистамин), физико-химическим, паразитологическим, радиационной безопасности, содержание антибиотиков, наличие ГМО.

Как оценивать качество продукта при покупке?

Признаки некачественных (небезопасных) продуктов могут быть внешними – мы видим их перед покупкой – и внутренними, которые обнаруживаются уже при употреблении.

Качество или безопасность пищевых продуктов можно также оценить по: форме, поверхности, консистенции, вкусу и запаху, цвету.

Зная эти признаки, мы сами легко можем оценить продукты, выбирая их в магазине или на рынке.

**Важно знать!**

Обращайте внимание не только на сроки хранения, но и на требования к условиям хранения. Если вас что-то смущает – лучше сразу отказаться от покупки!

Обнаружив некачественный (небезопасный) продукт на полках магазина или уже после покупки, обратитесь с претензией к ответственному персоналу или администрации торговой точки, где продукт продаётся или был уже вами приобретён. Если продавец откажется решать вопрос, вы имеете право обратиться в Роспотребнадзор и/или в суд.