

## **Уважаемые потребители, проверяйте чеки, не отходя от кассы! Как говорить "Доверяй, но проверяй!"**

Обвес и обман на уличных рынках - дело обычное и давно никого не удивляет. С приходом в нашу жизнь супермаркетов и гипермаркетов потребительская жизнь не стала проще.

Казалось бы, супермаркеты - ну очень удобно: сам выбрал товар, рассмотрел его, никто не подгоняет и не советует, хоть весь день изучай и читай ценник, сам упаковал, взвесил, измерил и прочее.

В ходе проверок выявляются в большинстве сетевых супермаркетах не только некачественный товар, но и постоянный обсчет и обвес. Самый популярный способ обмана - это пробивание товара на кассе, которого потребитель не брал. А вы проверяете полуметровые чеки, не отходя от кассы?

### **1 способ обмана**

Итак, первый в рейтинге способ обмана - пробивание в чеке «незаметных» товаров. Чем длиннее чек, тем бдительнее надо быть покупателю. Традиционные случаи, когда вместо двух баночек пива, пробивают три, или приплюсовывают уже оплаченную покупку предыдущего покупателя вам.

### **2 способ обмана**

Хорошо продуманный способ обмана покупателей - разные цены на витрине и на кассе. Атмосфера в супермаркете всегда нацелена на то, чтобы спровоцировать на импульсную покупку. А разбираться с запутанными ценниками или самостоятельно сверять артикулы и коды товаров вряд ли кто из потребителей станет.

### **3 способ обмана**

Другой хороший и часто практикуемый способ обсчета покупателей - неверный штрих-код товара. Кассир проводит продукт под кассовым сканером, и компьютер считывает цену. Иногда кассир вручную вбивает штрих-коды, прекрасно зная одну или две цифры, которые подменяет, забывая не тот товар.

### **Настоятельно рекомендуем при покупке товаров:**

- брать чек и изучать, не отходя от кассы;
- с целью доказательств обмана необходимо иметь фотографию ценника и кассовый чек;
- действовать в соответствии со ст. 494 ГК РФ и требовать пробивать по кассе товар согласно предложенной цены на ценнике.

## **Советы потребителям при покупке продуктов питания**

Ежедневно перед нами возникает вопрос о покупке продуктов питания. Однако выбрать правильный продукт питания не значит уметь выбрать наиболее выгодный по цене товар. Необходимо также обращать внимание на его качество, срок хранения, его реальную необходимость и пользу.

### **Срок годности зависит от категории продукта**

То, как указывается срок годности товара на этикетке, зависит от того, сколько времени он может храниться. Так, на продуктах годностью до 72 часов должны быть указаны время, день и месяц. На продуктах, хранящихся от 72 часов до 30 суток, — день, месяц и год. И наконец, на товаре, чей срок годности исчисляется месяцами, — месяц и год.

### **Неправильные ценники**

Если сумма, указанная в чеке, слишком отличается от ваших подсчетов, не стесняйтесь еще раз посмотреть на стоимость товара на витрине. Нередко продавцы просто забывают снять неправильный ценник, и вы приобретаете продукт вовсе не по той цене, на которую рассчитывали.

### **ГОСТ не гарантирует качество**

Современные ГОСТы зачастую не регламентируют количество тех или иных ингредиентов в той же колбасе или сосисках, а только указывают определенное содержание соли или белка.

Кроме того, надпись «ГОСТ» может указывать только на то, что согласно ему, была сделана только упаковка, а не содержащийся в ней продукт.

Иногда недобросовестные производители пишут ГОСТы, что называется, наобум, вводя покупателя в заблуждение. Впрочем, есть и те, кто строго следует утвержденным стандартам и производит по-настоящему качественный продукт.

### **Товары с истекшим сроком годности продавать запрещено**

Часто можно встретить в магазинах товар с большой скидкой, срок годности которого истек вчера. Несмотря на то что при правильном хранении товар, скорее всего, не пришел в негодность, продавать его в магазинах запрещено законом.

### **Условия хранения не менее важны, чем срок годности**

Даже если срок годности товара еще не истек, обязательно нужно обратить внимание на условия хранения, написанные на его этикетке. Если они не соблюдаются, то даже не просроченный товар может стать непригодным в пищу. При покупке товара, хранящегося в холодильной или морозильной витрине, обратите внимание на температуру внутри них. Она указывается либо на дисплее холодильника, либо на спиртовом термометре, лежащем на одной из полок.

### **Скорпортящиеся продукты должны быть местного производства**

При покупке товара с небольшим сроком годности нужно обратить внимание на место его производства: чем ближе оно к магазину, тем больше вероятность купить свежий и качественный продукт.

### **Органический продукт или натуральный?**

Как известно, стоимость органических продуктов, заметно выше, чем натуральных. Надпись «органический», гарантирующая, что при производстве не были использованы ГМО, синтетические пестициды и прочие ненатуральные вещества и корма для животных, говорит и о том, что производитель прошел специальную сертификацию. Натуральные продукты тоже, как правило, производятся без всего вышеперечисленного — зачастую разница лишь в том, что производитель еще не получил соответствующий сертификат.

### **Дата производства или дата расфасовки?**

Продавая нарезанный в самом магазине товар, продавцы порой идут на уловки и вместо даты изготовления продукта ставят на этикетке дату нарезки. Конечно, магазины обязаны указывать на этикетках, какая именно дата на них обозначена, однако на практике это работает далеко не всегда. Поэтому если возникают какие-то сомнения, стоит попросить у продавца документы на этот продукт.

### **Срок годности замороженных продуктов не гарантирует качество**

Слипшиеся замороженные продукты, например, овощи или котлеты, говорят о том, что они были неоднократно разморожены и заморожены, а значит, не годятся для употребления в пищу.

### **Этикетка — важный документ**

На этикетке должна быть не только полная информация о составе продукта, его пищевой ценности, сроке годности, но и данные о его производителе. Причем указан должен быть не только юридический адрес фирмы, выпускающей тот или иной продукт, но и адрес фактического производства продукции. Кроме того, все даты должны быть прописаны четко и ясно — если цифры расплывчатые, то, скорее всего, их изменяли, причем, возможно, не один раз.

### **Скидки на товар с истекающим сроком годности**

Часто в магазинах делают большие скидки на товар, срок годности которого заканчивается завтра-послезавтра. Покупать такие продукты можно, однако стоит обратить внимание на условия их хранения, и немедленно употребить в пищу.

### **Правило 12 часов для расфасованного товара и салатов**

И еще одно правило для мясных, сырных и рыбных нарезок, сделанных в магазинах: срок их реализации, составляет не более 12 часов с момента расфасовки. То же самое касается и готовых салатов, заправленных майонезом.