**8 Качество продуктов питания**

1. На что вы обращаете внимание при выборе продуктов:

 на цену

 на ингредиенты

 на бренд

 на страну происхождения

 на ............................................... ?

2. Вы читаете на этикетках состав продуктов?

3. Как вы оцениваете качество продуктов питания, которые продаются в Чехии?

4. Что делают в Чехии, когда в продуктах находят что-нибудь опасное для здоровья?

<https://iz.ru/1865393/video/v-rf-proverili-kachestvo-moloka-i-molochnoi-produktcii>

соответствовать - odpovídat

образец – vzorek

крахмал – škrob

Россельхознадзор – ruská obdoba České obchodní inspekce

1. Качество чего проверили в России?
2. Сколько процентов товаров не соответствовало заявленному составу?
3. Сколько образцов продукции отобрал Россельхознадзор?
4. Где было больше всего фальсификатов?
5. Сколько это процентов продукции?
6. Какой товар на втором месте?
7. А на третьем и четвертом?

Названия нарушений по-русски:

Neodpovídající podíl tuku v sušině –

Přítomnost škrobu –

Přítomnost potravinových přísad –

Tuky nemléčného původu –

**Poslouchejte znovu, opakujte, označte přízvuky.**

<https://iz.ru/1865393/video/v-rf-proverili-kachestvo-moloka-i-molochnoi-produktcii>

**В РФ проверили качество молока и молочной продукции**

В России проверили качество молока и молочной продукции. Больше 13% товаров не соответствовали составу, который заявляли производители. Всего Россельхознадзор отобрал 10 199 образцов продукции.

Больше всего фальсификата оказалось среди сливочного масла. Это почти 25%. Далее следуют сыры. Некачественных образцов среди них — около 16%. На третьем месте творог — почти 14,5%. Четвертую строчку занимает сухое молоко — более 13%. Замыкает пятерку сметана — 11,22%, сообщает [телеканал «Известия»](https://iz.ru/live%22%20%5Ct%20%22_blank).

Большая часть некачественных товаров у отечественных производителей[[1]](#footnote-1). Среди самых частых нарушений — несоответствие массовой доли жира, присутствие крахмала, соды, пищевых добавок, которые не указаны в составе, а также фальсификация молока жирами немолочного происхождения. Кроме того, в некоторых случаях в продукции была выявлена микробная трансглютаминаза. По-другому вещество называют мясным клеем, использовать в России его запрещено.

*Pro zájemce*

O českých spotřebitelích rusky:

<https://420on.cz/immigration/life/66005-plohoe-kachestvo-i-ochen-dorogo-tak-otsenivayut-chehi-predlozhenie-supermarketov>

**Плохое качество и очень дорого — так оценивают чехи предложение супермаркетов**

https://www.poznatsvet.cz/kultura-a-umeni/**nejlepsi-maslo-test**/

https://www.poznatsvet.cz/kultura-a-umeni/**stazeni-potravin**/

1. domácích výrobců [↑](#footnote-ref-1)