



### О сроках годности пищевых продуктов

Оборот пищевых продуктов в России определяется целым рядом нормативных документов, обеспечивающих безопасность и качество.

Согласно п. 2, ст.3 ФЗ N 29-ФЗ от 02.01.2000г.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. В обороте могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям нормативных документов и прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном настоящим Федеральным законом.
2. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:
  - не соответствуют требованиям нормативных документов;
  - имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов,

осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;

- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.

Такие пищевые продукты, материалы и изделия признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации. (утилизируются или уничтожаются).

Приобретая пищевые продукты, мы внимательно смотрим на дату изготовления и сроки годности, указанные на упаковке, ищем более свежие продукты и полуфабрикаты.

#### Так что же это такое - срок годности?

Определение даётся в ст. 472 Гражданского Кодекса Российской Федерации, в СанПиН 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Срок годности – это установленный правовыми актами период времени, по истечении которого потребляемый товар считается непригодным для использования и не должен быть реализован.

Он устанавливается, как правило на быстро портящиеся товары (пищевые продукты, парфюмерия, медикаменты и т.д.).

Однако, эти сведения на пищевые продукты могут не совпадать с реальным качеством продукта. Поэтому стоит оценивать и реальное качество продукта по его внешнему виду, запаху.

По мнению производителей, указанный срок годности должен стимулировать покупателей к приобретению свежих продуктов.

В то же время, большой срок годности позволяет избегать возврата нереализованной в торговой сети продукции.

Новые технологии, внедрение новых видов упаковки (высокобарьерные полимерные плёнки, упаковка под вакуумом и т.д.), использование в рецептурах стабилизаторов (комплексных стабилизационных систем) подталкивает производителя к увеличению сроков годности своей продукции.

Поэтому производитель обязан провести комплексные лабораторные исследования, результаты которых должны свидетельствовать о сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, включая органолептические свойства (вкус, аромат, содержание жиров, белков, углеводов), содержание микроорганизмов и показатели, определяющие его окислительную порчу, а также пищевую ценность в течение всего предполагаемого срока годности.

Получить более подробную консультацию по данному вопросу можно у специалистов Консультационного пункта по адресам:

*Консультационный центр для потребителей, Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» городе Междуреченске, городе Мыски и Междуреченском районе*  
г. Междуреченск, ул. Вокзальная, 14  
тел.: 8(38475) 3-29-33  
г. Мыски, ул. Рембазовская, 4  
тел. 8 (38474) 2-09-74