



Употребление свежих и качественных продуктов – важный принцип здорового питания. Дата изготовления, срок годности – выясняем, что еще стоит проверить, чтобы не купить в магазине негодный товар, и чем отличаются срок хранения и срок реализации. В последнее время в Управление Роспотребнадзора поступают обращения потребителей по поводу появления в торговых точках продуктов «из будущего», когда потребитель приобретает продукт, этикетка на котором имеет дату упаковки, которая еще не наступила.

Как правило это касается продуктов, расфасовка которых производится непосредственно в магазинах. Для примера, сыры поступают в розничную сеть крупными цельными брикетами, а сотрудники торговых точек нарезают брикеты на малые порции фасуют в розничную упаковку. При этом зачастую указывают на этикетках завтрашнюю дату, если фасовка происходит в вечернее или ночное время. Это является нарушением правил продажи и, если о подобных фактах информируется Роспотребнадзор, в адрес торговых предприятий направляются предостережения.

По статистике девять из десяти покупателей при выборе продуктов в первую очередь ориентируются на дату изготовления и срок годности. Производитель обычно указывает две даты: изготовления продукта и его упаковки. На напитках и уксусе вместо даты изготовления и упаковывания используют дату розлива, а на лотках с яйцами – дату сортировки. Также только дату изготовления указывают в том случае, если производство продукта не останавливается после расфасовки или бутилирования. Речь идет, например, о процессах стерилизации, охлаждения и созревания продукта.

Даты обозначают число, месяц и год, а для продуктов, срок годности которых исчисляется часами, дополнительно указывается точное время изготовления. Часто даты наносят на упаковку продукта, а на этикетке размещается только ссылка на нее: «Дата изготовления: см. на упаковке».

Чем отличаются срок годности от срока хранения и срока реализации

Если со сроком годности, который исчисляется со времени изготовления продукта и устанавливается с указанием условий его хранения, все более или менее ясно – это период времени, в течение которого продукты остаются безопасными для употребления, то как быть со сроками хранения и реализации, которыми также нередко маркируют товары?

Срок хранения – это период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

Основное отличие срока хранения и срока годности состоит в том, что после завершения срока хранения продукт может изменить некоторые свои качества, но остается годным для употребления в пищу. Например, мед и варенье засахарятся, вино – поменяет оттенок. Но при этом их все еще можно использовать. А есть продукты с завершенным сроком годности опасно для здоровья.

Иногда на упаковках продуктов можно встретить и указание срока реализации. Он устанавливается с учетом периода хранения продукта и использования по назначению в домашних условиях и исчисляется с момента изготовления.

Срок годности размещают на этикетку в виде точной даты, например, «годен до... дата», или временного промежутка – «годен... часов, суток, месяцев или лет»). Если срок годности продукта – три месяца и меньше, дата должна обязательно содержать день, месяц и год. Более длительный период может отмечаться только месяцем и годом. При этом следует помнить, что указанный месяц уже не входит в срок годности.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

Перед покупкой продуктов питания внимательно изучайте не только дату изготовления продукта, но и его срок годности, хранения и реализации.