

Как считать срок годности продуктов по закону РФ?



Современные продуктовые магазины изобилуют ассортиментным разнообразием товаров. По этой причине, руководителям приходится проводить акции, чтобы избавиться от некоторых изделий.

Залежавшийся товар, срок годности у которого закачивается, требует немедленной распродажи. Многие потребители не обращают внимания на такую «мелочь» и быстро раскупают дешевую продукцию.

Перед тем, как приобрести подобный товар, узнайте все о понятии «срок годности», его важности для продуктов питания. Необдуманное действие в виде покупки акционного изделия может привести к тяжелому отравлению. Если на упаковке не указана важная информация о товаре, продавец будет привлечен к административной ответственности.

Как определяется время, в течение которого продовольственные товары можно употреблять в пищу?

Данное понятие устанавливает наибольший период времени, на протяжении которого реализуемое изделие в соответствующем режиме должно сохранять свои физические, химические и органолептические качества.

Также в течении этого срока в продукте не должны возникать и развиваться болезнетворные микроорганизмы. Все эти требования регламентированы в нормативных актах законодательной базы РФ.

Наибольшие временные сроки хранения продуктов установлены в

соответствии с положениями СанПиН. Именно данные правила являются главным ориентиром для анализа установленных сроков годности пищевых продуктов.

Сотрудники ГУ НИИ Питания Российской Академии медицинских наук создали уникальные нормативы, которые постоянно обновляются. Специалисты работают вместе с Департаментом Министерства здравоохранения РФ.

Правила, указанные в СанПиН, показывают не только сроки годности продуктов, но и оговаривают их составные элементы. Таким образом, каждый производитель того или иного товара обязан следить за его наполнением и соответствием установленным нормам.

Такой подход делает пищевые товары безопасными. Существует другой документ, относящийся к альтернативному варианту СанПиН.

Речь идет о ГОСТе 51074-2003. Национальный стандарт РФ содержит специальный раздел, раскрывающий определения сроков годности продовольственных товаров. Его название – «Пищевые продукты».

Он позволяет производителю узнать ответы на важные вопросы, касающиеся:

- типа продовольственного товара;
- оптимального варианта упаковки для продукта;
- способов безопасного хранения после открытия тары;
- точного названия изделия, которое бы не сбивало с толку покупателя, а наиболее полным образом описывало его свойства;
- места производства товара, его массы нетто и других важных характеристик.

Эти же правила относятся и к продуктам, привезенным из других стран. Специалисты учли все важные свойства продтоваров. Они в обязательном порядке должны указываться на упаковке.

Данная информация наносится разборчивым шрифтом и находится в доступном для взгляда покупателя месте. Такое отношение к выпуску продуктов должно исключить возможность продавать похожие товары, содержащие заменители натуральных компонентов.

В случае невозможности размещения сведений о товаре на упаковке, производитель должен приложить к покупке дополнительный вкладыш с полным описанием товара.

Вышеуказанный ГОСТ оговаривает различные требования, касающиеся основных видов пищевых товаров. Разработанные специалистами нормативы дают возможность различать, например, категорию «молочные продукты» и «мясо птицы».

В большинстве, потребители часто путают эти два понятия. На самом деле, между сроком хранения и годности – существенная разница.

В первом случае, производитель указывает такой временной промежуток, на протяжении которого пищевой продукт должен полностью сберечь свои качества.

Что касается срока годности, то при его действительности, некоторые просроченные продукты могут сохранять основные свойства и оставаться безопасными для организма человека.

Например, печенье, у которого истек срок годности, утрачивает только нежный вкус и черствеет. Несмотря на это, товар можно употреблять в пищу, не тревожась за свое здоровье. Установленный период годности фиксирует время, после истечения которого, еду нужно выбрасывать.

В случае, когда на таре продовольственного изделия срок хранения больше срока годности, не стоит рисковать и верить производителю.

На самом деле, такое положение вещей бывает достаточно редко. Такой продукт может вызвать различные расстройства и даже серьезные заболевания.

Не стоит прельщаться возможностью хранения товара в морозильной камере. Это не гарантирует успешного его использования на протяжении длительного срока.

Как показывает статистика, большинство товаров, предназначенных для хранения при низких температурах, могут применяться не дольше полугода. В некоторых случаях, максимум 12 месяцев.

Если посмотреть на данный вопрос здраво, то невозможно представить себе продукт питания с неограниченным сроком годности.

Пищевые продукты, которые бы продавались без срока годности, просто не выпускаются производителями, так как их нет. Однако существует категория товаров, обладающих такими свойствами, которые позволяют им оставаться пригодными для употребления в пищу на протяжении длительного времени.

Какие же продукты имеют наибольший срок годности, согласно положениям ГОСТ и СанПин?

Если есть желание запастись необходимыми продуктами впрок, изучите данные документы. В них имеется список товаров, относящийся к стратегическим запасам.

Изделия, хранящиеся на складах, должны соответствовать всем условиям длительного хранения. Данную продукцию обязаны обновлять точно в срок – один раз в 10 лет. Однако даже для таких товаров существуют свои ограничения.

Среди вышеуказанных товаров выделяют рыбные консервы. Они могут храниться при определенных условиях (в нежарком и темном месте) не больше 2 лет. В эту же категорию входят овощные консервы, например, кукуруза, фасоль, зеленый горошек.

Специалисты утверждают, что на протяжении 10 лет без опасения можно употреблять такие продукты, как:

- соль;

- мед;
- масло растительное;
- сгущенное молоко;
- тушенку;
- варенье;
- кофе и чай;
- продукты, которые содержат крахмал.

Однако наличие такого перечня – не повод для расслабления. Ведь все перечисленные товары придется обновлять каждые 10 лет.

Врачи не рекомендуют экспериментировать и пробовать тушенку времен второй мировой, найденную в подвалах археологами. Интересоваться сроком годности товара лучше всего перед его покупкой.

Если же он не был обнаружен после приобретения продукта, верните его обратно в магазин, ссылаясь на закон «О защите прав потребителей».

Продавец не имеет права отказать покупателю, даже если у него не сохранился фискальный чек. В случае непринятия товара реализатором, обратитесь за поддержкой в соответствующие государственные органы – Общество по защите прав потребителя.