

Срок годности продуктов питания по законодательству РФ



Покупатель, приобретая продукты питания, без сомнений, надеется на хорошее качество пищи и, как минимум, на то, что она не принесет ему вреда. Важна, однако, не только безопасность пищи, но и ее вкусовые и питательные свойства.

Законодатель предусматривает определение организацией-производителем в обязательном порядке срока годности для всех продовольственных товаров (то есть тех, которые употребляются в пищу) и некоторых групп непродовольственных (к примеру, косметики, парфюмерии, бытовой химии и т.д.).

По истечении этого срока, продукция становится непригодной к употреблению – вредной или опасной для здоровья человека или окружающей среды.

Продажа товаров с истекшим сроком годности на законодательном уровне запрещена и наказывается, при выявлении таких случаев, штрафом. Ниже будет рассказано об особенностях срока годности и способах его определения.

Периоды годности продовольственных товаров в магазинах

Все продовольственные товары (или, проще говоря, продукты питания) можно разделить, относительно их срока годности, на несколько основных групп, для каждой из которых предусмотрены свои условия хранения.

К первой группе относятся особо скоропортящиеся товары.

Хранить их требуется только в холодильнике при температуре не более 6°C, а срок хранения со времени изготовления (упаковки) составляет до 72 часов, то есть до 3 дней.

К таким продуктам относятся:

- молочные продукты, хранящиеся не более 1,5 суток;
- мясные продукты, которые можно хранить не дольше, чем 2 суток;
- замороженная и охлажденная рыба, максимальный срок хранения которой не превышает соответственно 1-2 суток;
- пирожные и торты, которые можно сохранять в течение соответственно 1,5-3 суток;
- заправленные готовые салаты – их следует хранить не более половины суток.

Если срок годности на указанную продукцию истек, она не только теряет питательные и вкусовые свойства, но и становится опасной из-за развития в ней вредных микроорганизмов.

Ко второй группе законодатель относит такие продукты, которые можно без последующего вреда для здоровья потребителя хранить при температуре не более 6°C вплоть до 1 месяца, то есть скоропортящиеся.

К указанной продукции относятся:

- молочные смеси, герметично упакованные – хранить их допускается не более 10 дней;
- вареные колбасы в изолирующих их от воздействия внешней среды оболочках, также хранящиеся вплоть до 10 дней;
- сыры, хранить которые можно не более 5 дней;
- топленое молоко, которое следует хранить не более 5 дней;
- прошедший термообработку творог, срок хранения которого также не превышает 5 дней.

К третьей группе следует отнести нескоропортящиеся продукты, то есть все остальные. Хранить их можно при любой приемлемой

температуре дольше, чем 1 месяц. Единственное условие – сохранность качества продукции.

Существует несколько способов определения срока годности любого пищевого продукта, в зависимости от формы его поставки.

Первый вариант определения указанного срока – по содержащимся на упаковке надписям.

Чем быстрее портится товар, тем больше информации должен привести изготовитель:

- если изделие относится к особо скоропортящимся, а также к диетическому или детскому питанию, на упаковке непременно должны быть указаны: год, месяц, день и час производства;
- если товар можно классифицировать как скоропортящийся, указываются год, месяц и день изготовления;
- для категории нескоропортящихся товаров, производитель обязан привести на упаковке только год и месяц.

Также за производителем закрепляется обязанность привести на упаковке условия, при которых можно хранить товар, состав продукции и ее энергетическую ценность (в ккал или кДж).

Второй способ определить, качественный ли перед вами товар, – посмотреть, как выглядит сама упаковка. Разумеется, на ней не должно быть загрязнений, повреждений и прочих дефектов, кроме того, упаковка не должна содержать следов вскрытия.

Если невозможно указать дату производства непосредственно на упаковке, производитель обязан прикрепить к ней вкладыш со всеми необходимыми данными.

Понятно, что если вы не можете разглядеть дату изготовления и прочую важную информацию, лучше всего, во избежание вреда здоровью, отказаться от приобретения такой продукции.

Случается, что изготовитель намеренно вводит потребителей в заблуждение, указывая неверные данные. Это административное

правонарушение, о котором следует известить, при его обнаружении, представителей органов охраны правопорядка.

Еще один способ – рассмотреть внешний вид непосредственно товара, когда это представляется возможным. К примеру, можно понюхать продукцию или тщательно оценить ее консистенцию.

Однако иногда даже самое тщательное исследование не поможет вам установить качество предлагаемого изделия, так как сам продавец замаскировал все внешние признаки испорченного продукта (неприятный запах, характерный внешний вид и т.д.). В таком случае, просто берите негодную продукцию вместе с чеком и возвращайте ее в торговую точку.

Многие потребители ошибочно полагают, что вернуть негодный товар можно только при наличии кассового чека. Разумеется, его сохранность значительно упрощает дело, так как в этом случае продавцу просто нечего возразить.

Однако согласно статье 25 закона «О защите прав потребителей», если у вас нет с собой кассового, товарного чека или другого платежного документа, вам все же не могут отказать в возврате денег.

Для подтверждения совершения покупки, вы можете попросить представителя продавца поднять хранящуюся в магазине кассовую ленту или просмотреть записи камер видеонаблюдения.

Можно также предоставить показания свидетелей совершения вами покупки (ваших родных, друзей, работников магазина и т.д.).