Безусловно, каждый из нас самостоятельно определяет, как ему питаться. Кто-то предпочитает мясные и рыбные продукты, кто-то овощи, но в рацион практически каждого потребителя входят консервированные продукты. Для того чтобы выбрать тот или иной консервированный продукт, необходимо не только изучать состав входящих в него ингредиентов, но так же обращать внимание на основании требований какого нормативного документа изготовлен продукт.

Существует два основных документа, устанавливающие требования к изготовлению консервированных продуктов:

1. Государственные стандарты (ГОСТ);

2. Технические условия (ТУ).

Приобретая продукты питания с прилавков магазинов, мы не всегда обращаем внимание на способ их изготовления, например «тушёнки» или «сгущёнки». А зря! Наверняка, каждый из нас задавался вопросом, что же лучше – товар, изготовленный в соответствии с требованиями ГОСТа или согласно требованиям ТУ? Для начала разберемся, что такое ГОСТ и ТУ.

ГОСТ – государственный отраслевой стандарт, который разработан для большинства продуктов питания, имеющих межотраслевое значение. Такой продукт утвержден государством, в разработке которого принимали участие различные эксперты и специалисты, проводились тестирования, испытания. После выработки и подтверждения стандарта, его утверждает Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. Таким образом, можно сделать вывод, о том, что продукт, произведенный в соответствии с требованиями ГОСТов безопасен и не содержит вредных и запрещённых веществ.

ТУ – техническое условие. Зачастую, как крупные, так и мелкие предприятия разрабатывают собственные стандарты на производимую продукцию, которые и имеют название «технические условия». В такие стандарты включается информация об используемых компонентах, на усмотрение производителя, которые могут улучшать вкус, вид, консистенцию и другие характеристики продукта. Однако, независимо от состава, вся продукция должна соответствовать обязательным требованиям безопасности.

В настоящее время действует ГОСТ Р 51740 – 2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению». В этом документе указано, что ТУ разрабатывается тогда, когда отсутствует ГОСТ на эту продукцию. А если на продукцию уже есть ГОСТ, требования в ТУ должны соответствовать ГОСТу, или, по крайней мере, не должны быть ниже по качеству.

Таким образом, если мы встречаем на консервированных продуктах маркировку ГОСТ или ТУ, мы знаем, что продукт выработан в соответствии с теми или иными требованиями.

Советы для потребителей, приобретающих консервированную продукцию:

1. Всегда осматривайте консервы перед покупкой целостность упаковки. Нарушения в процессе производства и упаковки консервов могут привести к распространению через торговые организации продуктов, опасных для здоровья потребителя. Исходя из этого, при производстве консервов производитель обязан строго соблюдать санитарно - технические требования, контролировать температурные параметры технологических процессов.
2. Обращайте внимание на сроки годности и условия хранения, не только на то, как хранятся консервы в магазине, но и соблюдайте предписанные правила дома;
3. Не рекомендуется приобретение продуктов питания, в составе которых присутствует большое количество консервантов, стабилизаторов и прочих химических веществ.

Выбирать продукты, соответствующие требованиям ГОСТов или ТУ дело вкуса и право каждого потребителя, важно чтобы продукты питания были не только вкусными, но и полезными, поэтому чтобы сделать для себя правильный выбор, рекомендуем тщательно изучать информацию на продуктах питания.

МАТЕРИАЛ ПОДГОТОВЛЕН ЮРИСКОНСУЛЬТОМ КОНСУЛЬТАЦИОННОГО ПУНКТА ФИЛИАЛА ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ» В НИЖНЕИЛИМСКОМ РАЙОНЕ НЕЙКУЛОВОЙ О.Г.