

## Как проверяют безопасность продуктов с Е-добавками



Состав того, что мы едим, порой напоминает таблицу Менделеева: рядовой покупатель не всегда понимает, что внутри любимого печенья и насколько безобидны содержащиеся в нем красители, консерванты, усилители вкуса и аромата. Вездесущие «ешки» есть практически во всех продовольственных изделиях. Можно ли быть уверенным, что такая еда не опасна? Кто и как отслеживает ее качество, рассказала консультант управления государственного контроля (надзора) Госстандарта Ирина Жуковская.

Выпуск продукции на полки магазинов строго регламентирован. В соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе она должна быть безопасной, что подробно прописано в технических регламентах Таможенного союза. Соответствие продукции требованиям производитель подтверждает декларацией, которая принимается и регистрируется на основании испытаний товаров в аккредитованных лабораториях. Но есть случаи, когда продукцию, имеющую декларацию, в ходе государственного контроля признают опасной. Почему так получается, пояснила Ирина Жуковская:

*— Бывает, что в процессе производства возникают сбои. Как результат — на прилавки могут попасть небезопасные товары. Проблему госинспекторы выявляют при анализе внешнего вида продукции, ее маркировки, во время лабораторных испытаний.*

По словам эксперта, на территории Евразийского экономического союза свободно обращаются товары, прошедшие оценку соответствия. Декларация о соответствии может быть зарегистрирована не только на территории Беларуси, но и в других странах — участницах этой международной организации: России, Казахстане, Армении, Кыргызстане...

*— Чтобы оставаться уверенным в безопасности своей продукции, добросовестные поставщики обычно проводят входной контроль импортируемых товаров. Даже при наличии декларации бывает нелишне дополнительно проверить товары в белорусских лабораториях, — отметила Ирина Жуковская.*

[Подробнее читайте на SB.BY.](#)