

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.](#)