Все продукты питания должны быть задекларированы перед тем, как попадут на полки магазинов. Теоретически это не допускает к продаже плохие товары, но на практике это не всегда так.

**СОДЕРЖАНИЕ**

* [Никакой самодеятельности](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#nikakoy-samodeyateln)
* [Как подтверждают безопасность продуктов](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#kak-podtverzhdayut-b)
* [Как производители декларируют продукты питания](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#kak-proizvoditeli-de)
* [Подлинность декларации о соответствии](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#podlinnost-deklaraci)
* [Как подтверждают качество продуктов](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#kak-podtverzhdayut-k)
* [Как же получается, что на полках оказываются некачественные продукты?](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#kak-zhe-poluchaetsya)
* [Независимые исследования как инструмент для создания критериев выбора](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#nezavisimye-issledov)
* [Подведем итог!](https://rskrf.ru/consumer_rights/reviews/kak-plokhie-produkty-popadayut-na-polki-magazinov/#podvedem-itog)

Исследования Роскачества неоднократно выявляли проблемы с качеством и безопасностью продуктов на российском рынке. И от наших читателей мы получаем немало жалоб на то, что пищевые товары оказываются, мягко говоря, разочаровывающими. Как же некачественные и даже опасные продукты попадают на прилавки? И каким образом убедиться, что тот или иной продукт покупать не страшно? Разбираемся вместе с нашими экспертами.

**НИКАКОЙ САМОДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Чтобы вывести свою продукцию на рынок, производитель должен подтвердить ее качество и безопасность. Некоторые процедуры являются строго обязательными, некоторые – добровольны. Главное – без необходимого минимума документов ни один пищевой продукт на полки магазинов попадать не должен. И тем более не должны появляться в продаже продукты, которые представляют опасность для здоровья покупателей.

Так, например, в соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещено продавать продукты, которые:

* Являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям.
* Не соответствуют информации, представленной на этикетке.
* Являются установленным фальсификатом.
* Не имеют маркировки.
* Не имеют товаросопроводительных документов.

В п. 1 ст. 18 закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» дополнительно указывается, что «пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации».

Все характеристики продуктов питания можно разделить на две большие группы – безопасность и качество.

**КАК ПОДТВЕРЖДАЮТ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ**

Критерии безопасности содержатся в нормативных правовых актах, в частности Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В нем можно найти конкретные требования, предъявляемые к продуктам питания по категориям: например, для детского питания, тонизирующих напитков, мясных и мясосодержащих продуктов и так далее. Соответствие техническому регламенту для всех пищевых продуктов – обязательно.

Также существуют технические регламенты на отдельные категории продуктов.

Список действующих технических регламентов:

* «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
* «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) – это так называемый «горизонтальный» регламент, действующий относительно целой категории товаров, а не одной конкретной.
* «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
* «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
* «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).
* «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
* «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
* «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).
* «О безопасности упакованной питьевой воды» (ТР ЕАЭС 047/2017).
* Также есть ряд регламентов, уже принятых, но не вступивших в силу на момент публикации статьи (на алкоголь, мясо птицы и другие).

Чтобы подтвердить безопасность какого-либо продукта, необходимо его задекларировать.

Декларирование соответствия – это форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов, которая заключается в принятии декларации о соответствии.

На сегодняшний день каждый пищевой продукт в обязательном порядке должен сопровождаться двумя основными документами:

* Декларация о соответствии (ЕАС).
* Товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость данной продукции.

**КАК ПРОИЗВОДИТЕЛИ ДЕКЛАРИРУЮТ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

1. Компания-заявитель предоставляет копии документов на продукцию и образцы для проведения лабораторных испытаний.
2. Эти образцы проходят испытания по предусмотренной программе (определяется отдельно для каждой категории продуктов). Испытательный центр выдает по результатам исследований протокол.
3. Если по результатам испытаний товар соответствует обязательным требованиям, оформляется и регистрируется электронная декларация о соответствии, она автоматически заносится во ФГИС ФСА.
4. С этого момента продукт считается задекларированным.

Сейчас, когда появилась система декларирования, само производство проверяют далеко не всегда. Все особенности, связанные со спецификой технологии (например, остаточное присутствие тех или иных ингредиентов), должны быть указаны в маркировке.

На некоторые продукты (живая и замороженная рыба, морепродукты, мясо (включая туши и полутуши), яйца, необработанный мед, сырое молоко) предусматривается оформление только ветеринарного сопроводительного документа (система «Меркурий»).

*«Меркурий» – система электронной ветеринарной сертификации, благодаря которой можно отслеживать передвижения товаров. То есть путь каждого продукта можно отследить от производства до полки магазина.*

**ПОДЛИННОСТЬ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ**

Можно самостоятельно проверить, является ли декларация на продукт подлинной. Сведения о ней содержатся во ФГИС Росаккредитации. Для этого достаточно наименования компании и продукции, остальные графы можно не заполнять.

Декларация оформляется на партию продукции или на серийное производство сроком до 3 лет.

**КАК ПОДТВЕРЖДАЮТ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ**

Сертификация продуктов питания

Обязательной сертификации на продукты питания в России нет. Но производитель может оформить сертификат на добровольной основе, об этом мы поговорим далее.

Сертификат не может заменить декларацию о соответствии, которую производитель обязан оформлять на каждый продукт. Но может стать еще одним документом, подтверждающим качество. Сертификат подтверждает соответствие продукта требованиям различных документов и нормативов – ГОСТа, ТУ (технических условий), санитарных правил и норм, гигиенических нормативов, технических заданий и других.

Применение национальных стандартов (ГОСТ Р и ГОСТ) в России сейчас является добровольным. Это значит, что производитель может изготавливать продукт по своим документам (ТУ, СТО), но при этом не имеет права указывать ГОСТ в маркировке товара. Есть определенные наименования, которые могут быть выпущены только по ГОСТу. Например, стандартизованное название «Докторская» колбаса производители могут употреблять относительно своего продукта только в том случае, если соблюдают требования стандарта. Это сделано для того, чтобы недобросовестные производители не играли на ностальгии покупателей, тем самым повышая привлекательность своей продукции в их глазах.

Чтобы получить сертификат, производитель должен добиться того, чтобы продукция соответствовала требованиям ГОСТа или ТУ (по конкретным численным значениям). Для этого нужно предоставить результаты специализированных лабораторных исследований на соответствие требованиям (выполняются аккредитованными лабораториями).

Сертификаты выдаются на срок от года до пяти лет.

**КАК ЖЕ ПОЛУЧАЕТСЯ, ЧТО НА ПОЛКАХ ОКАЗЫВАЮТСЯ НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ?**

Есть несколько причин, по которым продукт в супермаркете может оказаться некачественным или небезопасным:

1. Прямая фальсификация. В современных условиях производителям становится все сложнее подделывать продукты, особенно если мы говорим о продаже в крупных торговых сетях, которые ответственно подходят к выбору поставщиков. К сожалению, даже наличие декларации не страхует от фальсификации, потому что декларацию можно оформить на «золотой» образец, а массово продукцию выпускать с другими характеристиками.
2. Несоблюдение условий хранения по пути в магазин или в самом магазине. Так, например, если нарушается температурный режим, замороженная или охлажденная продукция может испортиться. В результате в ней появляются микроорганизмы, которые обнаруживаются при лабораторных исследованиях. Роскачество неоднократно выявляло нарушения по микробиологическим показателям, чаще всего они связаны именно с неправильной транспортировкой или хранением. Продукты, подвергшиеся таким испытаниям, либо теряют свои органолептические свойства (например, приобретают другую консистенцию или на них появляется лед), либо становятся небезопасны для здоровья, употребление их в пищу грозит отравлением.
3. Неполное соблюдение производителями всех обязательных требований. Важно отметить, что декларация выдается по результатам испытаний ограниченного количества продукции, предоставляемого самими производителями. В дальнейшем изготовитель может изменять технологию производства, состав или маркировку, не всегда считая необходимым сообщать об этом покупателю. В таком случае при действующей декларации покупатель получает не совсем тот продукт, на который рассчитывает. Не всегда это опасно, обычно вреда для здоровья нет. Речь в большинстве случаев идет о качестве – процентном соотношении ингредиентов, присутствии или отсутствии в составе того или иного компонента и так далее. Естественно, точечные исследования товаров, покупаемых в магазине, показывают эти несоответствия, в таком случае Роскачество снижает оценку исследуемых товаров, причины отражаются в карточках, а подтверждение содержится в протоколах исследований.
4. Ошибки со стороны продавцов – продажа продуктов, заведомо неправильно хранившихся, несоблюдение товарного соседства или правил хранения в торговых залах и так далее.

**НЕЗАВИСИМЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ КАК ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ СОЗДАНИЯ КРИТЕРИЕВ ВЫБОРА**

Роскачество регулярно [проводит веерные исследования различных товаров, в том числе продуктов питания](https://rskrf.ru/ratings/produkty-pitaniya/). Наши специалисты закупают товары из одной партии (при этом полностью имитируется обычная покупательская активность, то есть мы не обращаемся к производителям, а приобретаем образцы в обычных магазинах) и передают в аккредитованные лаборатории для проверки как безопасности, так и качества. О результатах мы информируем наших читателей. Кроме того, вся информация передается производителям для принятия оперативных мер (о том, как реагируют на наши обращения, вы [можете почитать в рубрике «Эффект Роскачества»](https://rskrf.ru/tags/effekt-roskachestva/)) и в контролирующие органы для проведения дополнительных проверок. Роскачество не обладает полномочиями для проведения собственных официальных проверок или изъятия из продажи товаров, не соответствующих текущему законодательству. Но мы распространяем полученную информацию, для того чтобы уполномоченные организации могли принять меры.

**ПОДВЕДЕМ ИТОГ!**

* Перед выведением пищевого продукта на рынок производитель должен подтвердить его безопасность (соответствие определенным характеристикам). Если все процедуры проведены корректно, покупатель получает качественную и безопасную продукцию. Когда есть возможность, требуйте подтверждающие документы или проверяйте их самостоятельно.
* Даже полностью соответствующие всем требованиям продукты необходимо правильно хранить и продавать строго в рамках срока годности, определенного производителем. Если эти условия не соблюдаются, пищевые продукты могут терять в качестве или становиться небезопасными для здоровья. Если продукт имеет нехарактерный цвет, запах, консистенцию, это должно насторожить, от такой покупки лучше отказаться.
* Иногда в магазинах на полках можно увидеть продукты, которые неправильно хранятся. Причина – и прямой подлог, и человеческий фактор. Если видите просроченные продукты в магазине, сообщайте об этом сотрудникам и требуйте, чтобы такие товары были убраны из продажи.
* Конечно, покупатель не всегда может самостоятельно определить, насколько качественный и безопасный продукт ему предлагается в магазине. Но сделать правильный выбор ему помогут результаты исследований Роскачества, в ходе которых определяются и качество, и безопасность продукции. Если товар имеет высокий рейтинг и тем более если соответствует требованиям наших опережающих стандартов, это может быть аргументом в пользу того, чтобы выбрать именно его.