**Чем опасны продукты с истекшим сроком годности?**



Срок годности – время хранения продуктов питания, в течение которого они остаются безопасными для употребления пищу. Сведения об ограничении срока годности в обязательном порядке наносятся на этикетки либо листы-вкладыши на все виды продовольственного сырья и пищевой продукции, в том числе крупы, консервы, алкоголь, специи и т.п. После истечения срока годности ни производитель, ни органы здравоохранения не могут дать гарантии, что продукт сохранил все свои вкусовые и полезные для организма качества, а также безопасен и безвреден для здоровья. Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливаются производителем, а предприятия торговли обязаны контролировать и соблюдать данные требования.

Просроченные продукты – это источник потенциальной опасности для нашего здоровья. Как правило, они становятся причиной **пищевых отравлений**, которые способны принести немалый вред здоровью. В просроченных продуктах могут активизироваться возбудители  [**сальмонеллеза**](http://www.mosclinic.ru/articles.html?cmd=getart&artid=0364&type=&razdel=26&sub_r=) - крайне неприятного заболевания со множеством побочных эффектов. Следует помнить, что возбудитель сальмонеллеза не изменяет органолептических свойств пищевых продуктов, поэтому употребление просроченной продукции даже при нормальном ее внешнем виде, запахе, и вкусовых качествах может привести к заболеванию. Самым опасным заболеванием является **ботулизм** –смертельно опасное  инфекционно-токсическое заболевание. Оно возникает при употреблении пищи, инфицированной спорами палочки ботулизма. В Беларуси наиболее часто попадание токсина палочки ботулизма в организм человека происходит с консервированными в домашних условиях грибами (85-90% всех случаев ботулизма).  Попадание токсина ботулизма может также произойти и при употреблении красной рыбы, озерной и речной рыбы домашнего приготовления и консервированного в домашних условиях мяса, окороков и т.д.

К сожалению, в последнее время участились случаи продаж некачественных продуктов. В связи с некоторым падением покупательской способности далеко не все продукты раскупаются в срок, да и любые убытки для предприятий торговли сейчас ощущаются сильнее, чем раньше. По результатам проведенных надзорных мероприятий **в 2016 году** специалистами Зельвенского районного ЦГЭ вынесено 85 предписаний о запрещении реализации пищевых продуктов общим весом 217,105 кг, из них **45 предписаний об изъятии пищевых продуктов с истекшим сроком годности общим весом 86,258 кг.**

Наибольшему риску приобрести «просрочку» подвергаются посетители супермаркетов, где концентрируется много товаров. Следует запомнить несколько простых правил, чтобы избежать этой опасности:

* Откажитесь от покупки продуктов с признаками микробиологической порчи (заветренностью, плесенью, признаками брожения).
* Откажитесь от товаров, на упаковке которых  **нечётко, размыто или нечитабельно** указана какая-либо информация, а также от товаров, у которых нарушена целостность потребительской упаковки.
* Банки с консервами не должны быть вздутыми либо деформированными, а замороженная продукция ни в коем случае не должна подвергаться повторной заморозке.
* Покупая шоколадные конфеты, обратите внимание на то, чтобы они были блестящими, без белого налета. Карамели должны быть однородно окрашены, не быть липкими. Не покупайте вафли, края которых расслаиваются.
* Хлебобулочные изделия обязаны быть пропеченными, иметь равномерную пористость и не содержать участков, которые недостаточно промешали.

При покупке в супермаркете обязательно сохраняйте чек. Обнаружив дома, что купленный Вами продукт весьма сомнителен на вкус и запах, ни в коем случае не употребляйте его в пищу. Как можно скорее возьмите продукт и чек, в котором указана дата покупки, и отнесите его в магазин, где Вам обязаны вернуть деньги.

Помните, что покупка и употребление товара с истёкшим, истекающим или не указанным сроком годности может обернуться для Вас **серьёзными проблемами со здоровьем.**