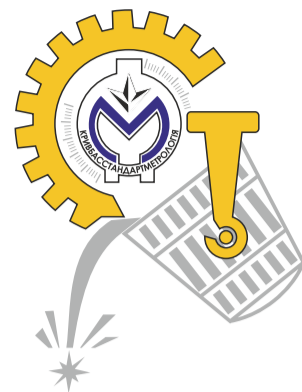




За якістю майбутнє!

ВІСНИК ЯКОСТІ



№10(27) 25 жовтня 2015р.

www.krivbasscenter.dp.ua

Такий смачний сир

стор. 2

Про метрологію у побутовій сфері

стор. 3

Технічні регламенти: реалії та перспективи

Представники Кабміну через ЗМІ все частіше говорять про перехід харчової промисловості на роботу за технічними регламентами (ТР). Який державний орган сьогодні займається ТР для харчової промисловості, та як складається ситуація з їх розробкою та введенням в дію, розповідає Світлана Кохан, провідний інженер науково-дослідного сектору стандартизації НДІ стандартизації ДП «УкрНДНЦ» (розмову з якою вів журналіст видання «Продукти та інгредієнти»).

- Світлано Василівно, чи відповідає дійсності поширювана в ЗМІ інформація, що за ініціативи Кабміну державні стандарти будуть відмінені, а їм на заміну будуть введені ТР, що, мовляв, пов'язано з необхідністю гармонізації українського законодавства в сфері технічного регулювання з нормами ЄС?

- Сьогодні у світі налічується понад 700 тис. чинних стандартів, у Європі — майже 17 тис. стандартів і понад 3 тис. директив. У Європейському Союзі питання якості і безпеки продукції регулюються, крім стандартів, директивами (постановами, рішеннями, регламентами), які є обов'язковими для виконання для всіх держав-членів ЄС. Після прийняття будь-якої директиви всі держави — учасниці ЄС коригують національні стандарти так, щоб вони не суперечили європейським директивам і стандартам. Як правило, в законодавчих актах встановлюються лише загальні правила. Конкретизація законодавчо встановлених вимог міститься в нормативно-технічних документах. За останні роки в Україні впроваджено велику кількість національних стандартів, гармонізованих з міжнародними та європейськими вимогами. Ці роботи були профінансовані як державою, так і провідними міністерствами та відомствами. Справді, існує думка, що дотримання стандартів є не обов'язковим. Це відображено і у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№1602-VII від 22 липня 2014 року). Зокрема, в Ст. 83 зазначається, що «стандарт — документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є обов'язковим. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених санітарними заходами»

А у Законі України «Про стандартизацію» (№1315-VII від 05.06.2014, Ст. 20) подано таке: «стандарт — нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері».

Державна політика у сфері стандартизації базується на збалансованому застосуванні таких принципів:

- добровільного застосування національних стандартів та кодексів ustalеної практики, якщо інше не передбачено нормативно-правовими актами;
- відповідності національних стандартів та кодексів ustalеної практики законодавству;
- прийняття і дотримання суб'єктами стандартизації Кодексу добросовісної практики з розробки, прийняття та застосування стандартів відповідно до Угоди Світової організації торгівлі про технічні бар'єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської Угоди про заснування Світової організації торгівлі від 15 квітня 1994 року».

Отже, застосування стандартів є добровільним, а не обов'язковим. Але це не означає, що працювати можна не дотримуючись ніяких нормативних документів, це означає, що виробник має право сам обирати, відповідно до вимог якого нормативного документу він працюватиме і буде виготовляти свою продукцію чи то буде державний стандарт, чи технічні умови і т.д. Тому говорити про відміну усіх стандартів передчасно.

Що стосується технічних регламентів (ТР) на харчову продукцію взагалі, то тут є певні неузгодженості у законах. У жодному законі прямо не сказано, що на харчову продукцію заборонено розробляти та приймати ТР. Наприклад, у Законі України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (№124-VIII від 15 січня 2015 року, набрання чинності 10.02.2016 р., Ст. 2 «Сфера дії Закону») зазначається:

«Дія цього Закону поширюється на всі види продукції, за винятком: виробів мистецтва та унікальних виробів народного художнього промислу; предметів колекціонування та антикваріату». А в пункті 3 зазначено, що «дія цього Закону не

поширюється на: санітарні та фітосанітарні заходи»

Про те, який орган має опікуватись питанням технічних регламентів в Україні, мова йде в Ст. 8 «Повноваження інших центральних органів виконавчої влади у сфері технічного регулювання». Там зазначається, що «Відповідні центральні органи виконавчої влади в межах їх компетенції: розробляють та переглядають технічні регламенти і процедури оцінки відповідності у визначених сферах діяльності; беруть участь у розробленні проектів нормативно-правових актів у сфері технічного регулювання; забезпечують впровадження розроблених та/або прийнятих ними технічних регламентів; проводять оцінювання претендентів на призначення та за його результатами подають центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, пропозиції щодо призначення органів з оцінки відповідності чи відмови в їх призначенні; беруть участь у проведенні моніторингу призначених органів і визнаних незалежних організацій та здійснюють інші повноваження у сфері технічного регулювання, визначені законами України»

А в пункті 2 вказано, що «крім повноважень, установлених частиною першою цієї статті, центральні органи виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах, у межах своєї компетенції затверджують:

- технічні регламенти, якщо їх не затверджено законами чи актами Кабінету Міністрів України;
- методичні рекомендації із застосування технічних регламентів;
- переліки національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів вимогам технічних регламентів;

Отже, фактично, виключно відповідні центральні органи виконавчої влади в межах їх компетенції мають розробити процедури розроблення та прийняття ТР у певній сфері діяльності.

Однак хотілося б внести певне уточнення щодо таких понять, як «об'єкт санітарного заходу» і «санітарний захід», які подані в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№1602-VII від 22 липня 2014 року).

У пункті 50 вказано «об'єкти санітарних заходів — харчові продукти, тварини, призначені для споживання людиною, а також допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами».

«Санітарні або фітосанітарні заходи, зокрема, включають усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів»

Фактично, читаючи Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності», можна зрозуміти, що ТР на харчову продукцію розробляти цілком законно. А як це буде втілено — час покаже.

- Чи можемо ми вже говорити про те, чи будуть при написанні технічних регламентів враховані правила побудови європейських кодексів якості та безпечності, чи залишиться принцип побудови, як у чорновому варіанті, що вже готувався українськими фахівцями?

- Під час розроблення ТР беруть за основу відповідні європейські директиви, рішення, регламенти. Обов'язково складають таблицю відповідності положень розробленого ТР чинному законодавству України та план заходів із застосування відповідного ТР. Звичайно, що уже розроблені ТР потребують суттєвого доопрацювання. Але є ще багато чинників, які впливають на кінцевий результат (в першу чергу фінансування робіт, процедури погодження та прийняття тощо).

Хочемо підсумувати, додати наостанок до слів нашої колеги з ДП «УкрНДНЦ», що на сьогоднішній день виробники, випускаючи свою продукцію повинні дотримуватись вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів. І ось тоді у нас з вами будуть смачні і корисні продукти харчування.



Ми продовжуємо свої публікації про молочні продукти, розпочаті у попередніх випусках нашої газети. І сьогодні наша розповідь про сир. Отже, сир кисломолочний, ще один традиційний для нашого столу продукт і, як відомо, є одним із найкорисніших продуктів, який нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту і насичує людський організм цінними мінеральними речовинами, мікроелементами, незамінною амінокислотою — метіоніном. По-справжньому якісний і необхідний для підтримки здоров'я сир виходить тільки з натурального коров'ячого молока. Лише у цьому випадку цінний дієтичний продукт зберігає весь комплекс життєво важливих для організму амінокислот, особливо легкозасвоюваний білок. За його вмістом сир не поступається баранині, свинині, курятині, трісці і осетрині. Продукт також містить цінну молочну кислоту (природний антисептик), цілу гаму мінеральних речовин (у вигляді солей) і, звичайно, комплекс різних вітамінів. До речі, для виробництва 15 кг сиру необхідно 100 літрів молока. Одна чашка домашнього сиру (200 г) з жирністю 1% містить 163 калорії, 28 г білка, 6 г вуглеводів, 2 г жиру.

Чим корисний сир? Це питання вже не актуальне в наш час, оскільки навіть малюки знають про корисні властивості цього продукту. Користь сиру в його складі. Білок потрібен для формування кісткових тканин, при появі зубів. Вагітним рекомендують вживати сир, тому, що він допомагає формувати кістки дитини, а мамам, які годують груддю рекомендують його для поліпшення якості молока. Вітамін В, присутній у сирі сприяє поліпшенню зору. Кальциферол, регулює обмінні процеси людського організму. Кальцій зміцнює кістки і зуби, і цим він попереджає хвороби зубів і ясен. Його використовують для профілактики хвороб травного тракту. Сир регулює рівень гемоглобіну в крові. Сир навіть використовують при дієтах, оскільки він втамовує голод, насичує організм і не приносить нашому організму зайвих калорій. Ще він покращує пам'ять, тому його рекомендують всім учням і студентам вживати на сніданок. Сир приписують при дієтичному харчуванні. Користь сиру ще полягає в його зовнішньому застосуванні. Його можна використовувати при запаленнях на шкірі, при болях у суглобах, роблячи з нього спеціальні компреси. Ще його активно використовують у косметології, для створення різних масок для обличчя, кремів і т.п. Шкода сиру це взагалі абстрактне поняття, полягає тільки в надмірному його вживанні. І ще не бажано його вживати людям, які страждають захворюваннями обміну кальцію в організмі. Яких-небудь інших шкідливих властивостей, сир не має. Хіба що потрібно вживати тільки свіжий сир, а якщо його термін придатності минув, то він може завдати шкоди шлунку. Альтернативами сиру можуть виступати інші кисломолочні продукти, такі як кефір і ряжанка. При порівнянні користі і шкоди сиру, безсумнівно, користь переважає чашу цих ваг. Оскільки сир є запорукою здоров'я!

За зовнішнім виглядом сир кисломолочний повинен мати ніжну м'яку, мазку або розсипчасту консистенцію, білого або з кремовим відтінком кольору, рівномірним за всією масою. У нього приємний молочний смак і запах, без сторонніх присмаків і запахів.

На сьогодні асортимент сиру кисломолочного в торгівельній мережі надзвичайно широкий. Проте, ми живемо в такий час, коли корисний далеко не кожний сир. Молочний жир — досить дорогий компонент усіх молочних продуктів. Тому у виробників дуже гостро стоїть питання про заміну дорогої сировини на більш дешеву, а насамперед не завжди якісну. А найпростіший спосіб фальсифікації — це виготовлення сиру з меншою часткою жиру під виглядом більш жирного.

Ще один з найпоширеніших способів фальсифікації молочної продукції — заміна молочного жиру на більш дешеву рослинну олію, частіше всього використовують олії тропічного походження: пальмову, кокосову та заміники

сухих вершків на рослинній основі.

Проте, в разі використання рослинних олій це вже буде не молочний продукт, а молокозмісний. Зараз з'явилися на полицях магазинів такі нові види продукції: «Продукт молокозмісний сметаний», «Продукт молокозмісний сирний», «Продукт молокозмісний сирний кисломолочний», «Продукт згущений з рослинною олією і цукром», «Продукт згущений з соєвим екстрактом і цукром».

Згідно з ДСТУ 7170:2010 «Продукти молочні та молокозмісні», молокозмісний продукт — це продукт, виготовлений з молочної сировини та компонентів немолочного походження, зокрема продуктів із частковою заміною молочної сировини рослинними жирами та білками. У готовому молокозмісному продукті масова частка молочних компонентів має становити не менше ніж 25 відсотків.

Усі види фальсифікації пов'язані з оманом споживачів, оскільки під назвою натурального продукту виробляються і продаються продукти, що не відповідають його якості.

Проте вміст рослинних жирів — не єдина проблема порушення якості та безпеки продуктів харчування. Продукт може бути справжнім, але неякісним. Існує низка показників, які визначають якість продукту: вміст жиру, вологи, солі, цукру, кислотність і т. п. Але ж визначити їх можливо лише під час проведення випробувань у лабораторних умовах. Ми ж, купуючи продукти, можемо оцінити їхню якість за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком, консистенцією. Для того, аби зробити правильний вибір необхідного і корисного продукту, споживачу слід бути уважним під час купівлі будь-якого товару, як закордонного, так і вітчизняного виробництва. Насамперед, слід звернути увагу на зовнішній вигляд упаковки (чистота, цілісність). Не варто купувати продукт із пошкодженою і забрудненою упаковкою, деформованими пакетами чи брикетами. Необхідно звернути увагу (якщо це можливо) на колір, консистенцію, смак, запах продукту. І особливо увагу треба приділити маркуванню продукції, в якому згідно з законодавством, обов'язково, в доступній для сприйняття споживачем формі повинна бути надана достовірна інформація, а саме:

- назва продукту (наприклад, це «Сметана», чи «Продукт сметаний», «Сир плавлений», чи «Продукт сирний плавлений», «Молоко незбиране згущене з цукром» чи «Продукт молокозмісний згущений з цукром»);
- найменування і повна адреса підприємства-виробника;
- умови зберігання, дата виготовлення і строки придатності продукту;
- позначення нормативного документу, у відповідності з яким виготовлено продукт;
- склад продукту, який повинен бути указаний з урахуванням усіх компонентів у порядку зменшення їхньої масової частки, згідно з рецептурою.

Емульгатори, стабілізатори, консерванти, регулятори кислотності барвники свідчать про те, що Ви тримаєте у руках не натуральний продукт, наприклад, не «Масло вершкове», а «Спред», незважаючи на те, що на етикетці може бути написано «Масло вершкове».

На завершення ще цікавинка про сир. Справжня паска (а не куліч) - сирна паска, церковнослов'янською - «млеко огустевшее», тобто сир - особливе блюдо з сиру, яке за традицією готується тільки один раз на рік - на свято Великодня. Цікаво, що в давнину з сиру робили не що-небудь, а гудзики! Вся справа в тому, що коли його пресували на зиму, він ставав твердим майже як пластмаса. Люди і подумали, що з нього можна формувати різні вироби, але широкого застосування досягли саме гудзики. Ось так!



Особливості обліку електричної енергії в побутовій сфері

Питання обліку електричної енергії, що споживається в побутовій сфері, регулюються Правилами користування електричною енергією для населення, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 26.07.1999 р. № 1357. Цей документ, між іншим, встановлює обов'язки постачальника електричної енергії, а саме:

- безкоштовно здійснювати планові перевірки, обслуговування та ремонт приладів обліку (лічильників електричної енергії);
- забезпечувати надійне постачання електричної енергії згідно з умовами договору;
- надавати інформацію про послуги, пов'язані з електропостачанням, та про терміни обмежень та відключень.

Цим документом передбачено також право споживача електричної енергії, у разі сумніву у правильній роботі приладу, звернутися до енергопостачальника для проведення експертизи. Вартість експертизи сплачується споживачем та, у разі підтвердження неправильної роботи приладу обліку, відшкодовується йому енергопостачальником.

Організація обліку тепло- та водопостачання

Правила надання послуг з централізованого опалення, постачання холодної та гарячої води і водовідведення, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 21 липня 2005 р. № 630. Ці Правила регулюють відносини між суб'єктом господарювання, предметом діяльності якого є надання житлово-комунальних послуг (далі - виконавець), і фізичною та юридичною особою (далі - споживач), яка отримує або має намір отримувати послуги з централізованого опалення, постачання холодної та гарячої води і водовідведення (далі — послуги).

Порядок обліку та оплати послуг

У квартирі (будинку садибного типу) роботи з встановлення засобів обліку води і теплової енергії (далі — квартирні засоби обліку) проводяться спеціалізованою організацією, виконавцем, виробником чи постачальником за рахунок коштів споживача.

Квартирні засоби обліку беруться виконавцем на абонентський облік.

Періодична перевірка, обслуговування та ремонт (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) квартирних засобів обліку проводяться за рахунок виконавця.

Засоби обліку води і теплової енергії, встановлені у квартирі (будинку садибного типу) та на ввіді у багатоквартирний будинок, підлягають періодичній перевірці.

Періодична перевірка засобів обліку води і теплової енергії проводиться у строк, що не перевищує одного місяця. За цей час споживач оплачує відповідні послуги у такому порядку:

з централізованого постачання холодної та гарячої води — згідно із середньомісячними показаннями засобів обліку за попередні три місяці;

з централізованого опалення — згідно із середньомісячними показаннями засобів обліку за попередній опалювальний період.

У разі несправності засобів обліку води і теплової енергії, що не підлягає усуненню, плата за послуги з моменту її виявлення вноситься згідно з нормативами (нормами) споживання.

У разі виникнення сумнівів щодо правильності показань квартирних засобів обліку споживач в установленому порядку може проводити їх позачергову перевірку за власні кошти, про що інформує виконавця. Якщо виявлена у показаннях помилка виходить за межі, передбачені у паспорті квартирних засобів обліку, виконавець повинен здійснити перерахунок плати за споживання води та/або теплової енергії з дня останньої перевірки або встановлення засобу обліку, якщо його перевірка не проводилась, шляхом зменшення плати на відсоток, який перевищує встановлені межі точності для цього типу засобу обліку, до моменту виявлення помилки.

Споживач зобов'язаний, у разі встановлення виконавцем факту несанкціонованого втручання у роботу засобів обліку води і теплової енергії, відшкодувати вартість робіт з проведення їх експертизи, метрологічної перевірки та ремонту згідно із законодавством;

Виконавець має право, у разі виникнення сумнівів щодо правильності

показань квартирних засобів обліку води і теплової енергії звернутися до акредитованої лабораторії для проведення експертизи їх технічного стану та метрологічної перевірки.

Виконавець зобов'язаний контролювати установлені міжпіврічні інтервали, проводити періодичну перевірку квартирних засобів обліку, їх обслуговування та ремонт, у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж;

Організація обліку газопостачання

Правила надання населенню послуг з газопостачання затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 9 грудня 1999 р. № 2246 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 14 квітня 2004 р. № 476 із змінами та доповненнями). Ці Правила регулюють відносини між газопостачальними підприємствами, газорозподільними підприємствами та фізичними особами (населенням) — споживачами газу.

Зміна суми оплати за нормами споживання у разі наявності лічильника газу не допускається, крім випадків:

- пошкодження лічильника газу, повірочного тавра, цілісності його пломб, а також дій споживача, що призвели до заниження показів лічильника;
- прострочення планової перевірки лічильника газу з вини споживача у разі відмови споживача у доступі до своїх приміщень, де розташовані лічильники газу, для їх демонтажу або монтажу.

Періодична перевірка лічильників газу, їх технічне обслуговування та пов'язаний з такою перевіркою ремонт (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) здійснюються за рахунок газорозподільного підприємства.

На період зняття лічильника газу для проведення його періодичної/позачергової перевірки та ремонту, пов'язаного з такою перевіркою, або для проведення ремонту за заявою споживача газорозподільне підприємство встановлює лічильники газу з обмінного фонду. У разі коли замість тимчасово вилученого лічильника неможливо встановити інший, розрахунки із споживачем здійснюються залежно від середньомісячного обсягу споживання природного газу за аналогічний період (опалювальний або міжопалювальний) попереднього року або фактичний період споживання (опалювальний або міжопалювальний), якщо він становить менш як шість місяців.

У разі справності лічильника газу після проведення його перевірки або ремонту газорозподільне підприємство зобов'язане встановити його протягом двох місяців з моменту зняття.

У разі якщо лічильник газу, що встановлений у споживача та перебуває у власності газорозподільного підприємства, визнано в установленому порядку непридатним до подальшої експлуатації та ремонту, демонтаж, транспортування та монтаж нового лічильника газу здійснюються за рахунок зазначеного підприємства. При цьому газорозподільне підприємство встановлює споживачеві новий лічильник газу протягом двох місяців з дня визнання його непридатним до експлуатації та ремонту.

Якщо встановити лічильник газу протягом двох місяців з дня визнання його непридатним до експлуатації та ремонту неможливо, газопостачальне підприємство здійснює розрахунки за спожитий споживачем природний газ відповідно до середньомісячного обсягу споживання природного газу за аналогічний період (опалювальний або міжопалювальний) попереднього року або фактичний період споживання (опалювальний або міжопалювальний), якщо він становить менш як шість місяців.

У разі якщо лічильник газу, що перебуває у власності споживача, визнано в установленому порядку непридатним до подальшої експлуатації та ремонту, розрахунки із споживачем здійснюються протягом двох місяців з дня письмового повідомлення газорозподільним підприємством споживачеві про визнання лічильника газу непридатним до експлуатації та ремонту відповідно до середньомісячного обсягу споживання природного газу за аналогічний період (опалювальний або міжопалювальний) попереднього року або фактичний період споживання (опалювальний або міжопалювальний), якщо він становить менш як шість місяців, а у подальшому — відповідно до встановлених норм споживання та вимог Закону України «Про забезпечення комерційного обліку природного газу».

Споживач зобов'язаний безперешкодно допускати у свої житлові та підсобні приміщення, де розташовані газові прилади і пристрої, лічильники газу, представників газопостачального (газорозподільного) підприємства після пред'явлення ними відповідних службових посвідчень для демонтажу або монтажу лічильників газу, пов'язаного з проведенням їх планової перевірки;

Газорозподільне підприємство зобов'язане проводити безкоштовно ремонт лічильників газу, пов'язаний з періодичною перевіркою, та протягом одного місяця з дати настання строку періодичної перевірки лічильників газу проводити таку перевірку та їх технічне обслуговування (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж).

Споживач несе відповідальність згідно із законодавством за відмову у доступі до власних житлових і підсобних приміщень, де розташовані газові прилади і пристрої, лічильники газу, представникам газопостачального (газорозподільного) підприємства для контрольного зняття показань лічильників газу; демонтажу або монтажу лічильників газу, пов'язаного з проведенням їх планової перевірки





Наш побут немислимий без харчового пластику. Багато літніх кафе і ресторанів швидкого харчування використовують пластиковий посуд. Практично всі прохолодні напої і бутильована вода розфасовані в пластикову тару. У всіх магазинах напівфабрикати також продаються в пластикових пакетах, лотках і контейнерах. А чи безпечно все це пластикове різноманіття?

Можна припустити, якщо пластик такий популярний для розфасовки харчових продуктів та напоїв, то він цілком безпечний, і нема чого турбуватися на цю тему. До якихось меж це вірно, якщо дотримуються умов його експлуатації. Пластиковий посуд, пляшки та фасувальні матеріали виготовляються з різних полімерів. Найбільш ходові з них - полівінілхлорид, поліпропілен, поліетилен, полістирол, полікарбонат. Ці речовини безпечні і в їжу самі не потрапляють. Але в деяких випадках пластикові вироби починають виділяти токсини, які, потрапивши в організм людини, можуть нашкодити його здоров'ю. За яких умов це може статися? Якщо продукти довго зберігаються в холодильнику, або яка-небудь ледача людина намагається розігріти їжу в пластиковій тарі, в якій вона продавалася в магазині. Не посміхайтесь, серед людей зустрічаються і такі лінивці. Практично всі полімери з часом «старіють». У результаті цього процесу з пластикових виробів починають виділятися продукти їхнього розпаду. Варто зауважити, що різні види пластикових виробів стають токсичними при різних умовах їх експлуатації: одні не можна мити, інші нагрівати. Якщо умови використання виробів із пластику порушуються, тоді вони стають небезпечними для здоров'я. Звертайте увагу на маркування, на пластикових виробах, що використовуються для зберігання їжі та напоїв, ставиться спеціальне маркування, прийняте практично в усіх країнах світу. Воно являє собою трикутник, виконаний з трьох стрілок. У середині знаку стоїть цифра від 1 до 7, внизу - літерний код пластика. Пропонуємо ближче познайомитися з маркуванням, бо вона може дещо розповісти про тип пластика, який використаний для розфасовки того чи іншого продукту.

Ми живемо в царстві полівінілхлориду і часом не замислюємося про це. А треба б: ПВХ відноситься до найбільш небезпечного типу пластмас. Його практично не можна утилізувати. При спалюванні ПВХ виділяє небезпечні діоксини, які можуть викликати онкологічні захворювання. Тому не радимо знищувати пластикову тару на своїй дачі, якщо не хочете отруїти себе і своїх сусідів.

Вироби з пластику повинні також маркуватися. На кожен виріб наносять товарний знак підприємства-виробника. Допускається нанесення додаткового маркування, що не псує зовнішнього вигляду виробу. На вироби, що контактують з харчовими продуктами, додатково наносять маркування, з інформацією про ємність виробу та призначення, тобто для яких саме харчів його можна використовувати. Для виробів, які не контактують з харчовими продуктами зазначають «Для нехарчових продуктів». Маркування наносять методами формувань, декалькоманією, тиснення, друкуванням, штампами, гравіруванням у формі. У випадку технічної неможливості нанесення маркування на виріб у процесі його виготовлення, допускається маркування на ярлику, що прикріплюється до виробу, або ж на аплікації. Маркування повинно бути чітким, зрозумілим і доступним для читання.

Нас оточує безліч полімерів, з яких зроблений харчовий пластик. Термін зберігання продуктів харчування, зазначений на етикетці, відноситься також і до його пластикової упаковки. Не забувайте, що полімерну упаковку потрібно використовувати тільки за призначенням і з великою обережністю.

Цифра і літерний код	Назва пластмаси	Для чого використовується	Що може виділяти
	Поліетилентерефталат	Зберігання води, соків, газованих прохолодних напоїв, пива, рослинної олії, сипучі харчові продукти, одноразові стаканчики	Заборонено повторне використання- виділяє фталати
	Поліетилен високої щільності	Для виготовлення пакетів для молочних виробів, пляшок для шампунів, мючких засобів та різного роду відбілювачів	Може виділяти канцерогенний формальдегід
	Полівінілхлорид (ПВХ)	Для упаковки харчових жирів, сиричних продуктів, рідини для миття скла та дзеркал. Слід зауважити, що цей же пластик використовується для виготовлення плавки для замотування харчових продуктів, <u>пластикових труб</u> , підлогових покриттів, натяжних стель, іграшок, шторок для ванних кімнат, <u>пластикових вікон</u> , садових меблів і т.д.	При контакті з гарячими та жирними продуктами виділяє канцероген вінілхлорид і фталати. Не підлягає переробці
	Поліетилен низької щільності	Для виготовлення поліетиленових пакетів і м'яких пластикових упаковок. Цей матеріал можна утилізувати і повторно використовувати. Це найбезпечніший пластик для упаковки харчових продуктів.	Може виділяти канцерогенний формальдегід
	Поліпропілен	Для виготовлення кришечок для пляшок, стаканчиків для сметани і йогурту, пляшок для сиропів, кетчупу, гірчиці, пляшечок для дитячого харчування. З поліпропілену виготовляються іграшки. Цей пластик безпечний для людини. Єдиний його недолік - він стає крихким і ламається при негативних температурах.	Може виділяти канцерогенний формальдегід
	Полістирол	З нього виготовляють піддони для птиці та м'ясних продуктів, випускають одноразові тарілки і стакани, виделки і ложки. Цей пластик вторинній обробці не піддається, як і ПВХ	Може виділяти канцероген стирол, хімічний естроген, який негативно впливає на репродуктивні функції
	Суміш різних полімерів, частіше полікарбонат	Дитячі пляшечки, деякі пляшки багаторазового використання, тубинки для зубної пасты, бутілки для кулерів.	При довгому використанні і частому митті, при високих температурах з таких виробів може виділятися бісфенол А, який становить небезпеку для здоров'я людини. Не підлягає переробці

