

## Как долго после окончания минимального срока годности продукты питания еще можно употреблять?



+2 месяца

+2 месяца

+28 дней



+21 день

+21 день

+21 день



+2 дня

+2 дня

+2 дня



+1 год

+1 год

+1 год

Минимальный срок годности – это не полный срок годности! Продукты питания могут оставаться пригодными к употреблению в течение нескольких дней, недель и даже месяцев после окончания срока годности. Потребитель должен определять эту пригодность самостоятельно.

Годность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Порошкообразная пища (например, сухая смесь для пудинга)</b>		
2 месяца	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ вредители</li> <li>☹ затхлый, прогорклый</li> <li>☹ нетипичный запах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ℹ нет изменений: употребление безопасно</li> </ul>
<b>Рис</b>		
1 год	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ тонкая паутина, вредители</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ℹ при подозрении на наличие вредителей выбросьте всю упаковку</li> </ul>
<b>Салат (помытый, нарезанный)</b>		
3 дня	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ изменение цвета, гнилые участки, плесень</li> <li>☹ тухлый</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ увядшие листья и потеря аромата не являются угрозой</li> </ul>
<b>Сливки</b>		
2 дня	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ изменение цвета, хлопьевидная консистенция, значительный осадок, вздувшаяся упаковка</li> <li>☹ кисловатый, привкус рыбьего жира</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ℹ нет изменений: употребление безопасно</li> </ul>
<b>Ветчина</b>		
5 дня	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ слизистая поверхность, изменение цвета на серый или зеленый, плесень</li> <li>☹ тухлый, затхлый</li> <li>☹ горький</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ℹ храните на нижней полке холодильника</li> <li>ℹ целиком хранится дольше, чем ломтиками</li> </ul>

Годность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Шоколад, конфеты</b>		
14 дней	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ вредители</li> <li>☹ нетипичный запах, прогорклый</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ белый налет (кристаллизованное масло какао или сахар) и потеря аромата не являются угрозой</li> </ul>
<b>Сладости (напр., мармелад)</b>		
28 дней	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ вредители</li> <li>☹ нетипичный запах, прогорклый</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹ потеря аромата не является угрозой</li> </ul>
<b>Чай</b>		
несколько месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ вредители, значительное комкование</li> <li>☹ затхлый</li> <li>☹ нетипичный запах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹ потеря аромата не является угрозой</li> </ul>
<b>Замороженные продукты</b>		
несколько месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ бледные пятна, ожог от замораживания (иссохшие участки)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹ если продукты становятся менее хрустящими и/или происходит потеря аромата, это не является угрозой</li> </ul>
<b>Колбаса</b>		
5 дня	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ плесень, изменение цвета на серый или зеленоватый, слизистая поверхность</li> <li>☹ тухлый, затхлый</li> <li>☹ горький</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ℹ нет изменений: употребление безопасно</li> <li>ℹ целиком хранится дольше, чем ломтиками</li> </ul>

## Что значит минимальный срок годности (МСГ)?

МСГ смущает многих потребителей и часто ведет к тому, что еще пригодные к употреблению пищевые продукты отправляются в мусорное ведро. МСГ – это не срок годности! Производитель гарантирует, что при правильном хранении только до этой даты данный продукт сохранит свои специфические свойства, такие как внешний вид, запах, консистенция и пищевая ценность. Для этого используется маркировка: «Годен не менее, чем до...».

## Какова разница между МСГ и сроком годности?

Срок годности указывается на скоропортящихся продуктах, таких как свежее мясо и свежая рыба. Для этого используется маркировка: «Употребить до...». Только продукты со сроком годности следует выбрасывать после его истечения, так как они представляют риск для здоровья потребителя.

## Как можно проверить пригодность продуктов питания после истечения их МСГ?

После истечения МСГ вы сами можете определить, испортился тот или иной продукт питания или нет. Вам помогут ваши органы чувств: осмотрите, понюхайте, попробуйте! В таблице приведены пояснения о том, при каких изменениях цвета, запаха или вкуса вам лучше выбросить пищевой продукт. Если вы не обнаружили подобных изменений, данный продукт с истекшим МСГ пригоден в пищу.

☉ = внешний вид; ☹ = запах; ☹ = вкус

## Контактные данные

Tafel Deutschland e.V.  
Germaniastr. 18, 12099 Berlin  
Телефон: (030) 200 59 76-0  
Факс: (030) 200 59 76-16  
E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

## Счет для пожертвований

Tafel Deutschland e.V.  
Bank für Sozialwirtschaft  
BIC: BFSWDE33BER  
IBAN: DE63100205000001118500

Указываемые сроки носят ориентировочный характер, иногда продукты питания сохраняют свою годность и более длительное время. Более подробную информацию о проверке и годности продуктов питания вы можете найти на сайте [www.tafel.de/mhd](http://www.tafel.de/mhd). Данный буклет создан совместно с Wiener Tafel и Verbraucherzentrale Hamburg e.V.

Год-ность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Хлеб, булочки, кондитерские изделия</b>		
2 дня	 плесень (появляется в виде небольших белых точек, затем распространяется и становится синевато-зеленоватой)	 более мягкая или хрустящая форма не является угрозой
<b>Масло</b>		
21 день	 прогорклый, нетипичный запах  прогорклый, едкий, нетипичный запах	 храните закрытым на средней полке холодильника
<b>Яйца</b>		
21 день	 тухлый  волокнистый (вареные яйца)	(проверка) положите яйцо в наполненный водой стакан свежее: яйцо опускается не свежее: яйцо поднимается
<b>Уксус</b>		
несколько месяцев	 мутный, хлопьевидный слой, плесень  забродивший  прогорклый, горький	 флоккуляция с охлажденными растительными маслами не является угрозой
<b>Фруктовый сок</b>		
28 дней	 заплесневелый, формирование воздушных пузырьков  забродивший  затхлый, сброженный	 до вскрытия храните при комнатной температуре в темном месте; после вскрытия храните на дверце холодильника

Год-ность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Зерновые хлопья</b>		
2 месяца	 тонкая паутина, вредители  прогорклый	 храните в герметичной упаковке в сухом месте и при комнатной температуре
<b>Специи (перец, соль, смеси специй)</b>		
1 год	 комковатый, вредители  затхлый  нетипичный запах	 храните продукт запечатанным в сухом, темном месте
<b>Мед</b>		
1 год	 образование пузырьков  забродивший, кислый	 кристаллизация не является угрозой  снова становится мягким на водяной бане при 40 °C
<b>Кофе и какао</b>		
1 год	 вредители, тонкая паутина  затхлый, изменившийся	 защитите продукт от влаги
<b>Сыр (сыр в нарезке; кроме сыра из непастеризованного молока)</b>		
21 день	 плесень разных цветов: зеленовато-серая, розово-белая, белая  затхлый, забродивший	 храните на средней полке холодильника; целиком хранится дольше, чем ломтиками

Год-ность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Сыр (мягкий сыр; кроме сыра из непастеризованного молока)</b>		
10 дней	 плесень разных цветов: зелено-вато-серая, розово-белая, белая  затхлый, забродивший	 храните на средней полке холодильника; целиком хранится дольше, чем ломтиками
<b>Сыр</b>		
0 дней	сыр из непастеризованного молока, всегда имеющий соответствующую маркировку. После истечения МСГ выбросить, так как существует риск заражения продукта листерией.	
<b>Печенье</b>		
несколько месяцев	 едкий, прогорклый, изменившийся  горький, прогорклый	 храните в сухом и защищенном от света месте при комнатной температуре
<b>Снеки (картофельные чипсы, арахисовые хлопья, крекеры)</b>		
2 месяца	 плесень  прогорклый, едкий  прогорклый, изменившийся	 храните в сухом и защищенном от света месте при комнатной температуре
<b>Консервы (овощные, фруктовые, полуфабрикаты)</b>		
1 год	 плесень, негерметичные, заржавевшие, значительно деформированные банки  забродивший, кислый  кисловатый, металлический привкус, тухлый	 после открытия перелейте остатки из банки; так они могут храниться в холодильнике прим. 2-4 дня; следуйте инструкциям по хранению, указанным на банке.

Год-ность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Джем/варенье</b>		
1 год	 плесень  изменившийся, сброженный  забродивший, изменившийся	 потускнение не является угрозой  храните открытый джем в холодильнике
<b>Майонез</b>		
28 дней	 плесень  неприятно пахнущий, прогорклый, изменившийся  тухлый	 после открытия храните в холодильнике
<b>Мука, пекарский порошок</b>		
1 год	 вредители, такие как мучные черви, клещи, атропиды  затхлый, прогорклый	 Проверка на вредителей: высыпьте муку, разровняйте ее; если через 30 мин. на поверхности появляются борозды, это указывает на возможное поражение клещами
<b>Молоко свежее</b>		
2 дня	 свернувшееся  кислый  кислый	 нет изменений: употребление безопасно
<b>Молоко длительного хранения</b>		
28 дней	 слизистая консистенция, пакет с молоком вздулся  горький	 не осаждается хлопьями, не становится кислым (!)

Год-ность	При этих изменениях выбросьте продукт	Полезные советы и дополнительные сведения
<b>Молочные продукты (напр., йогурт), кроме масла/сыра</b>		
5 дней	 плесень, вздувшаяся упаковка  изменившийся, кислый  кислый	 нет изменений: употребление безопасно
<b>Мюсли (фруктовые, злаковые, амарантовые, киноа)</b>		
2 месяца	 тонкая паутина, вредители, светлый налет на сухофруктах  прогорклый	 храните в герметичной упаковке в сухом месте и при комнатной температуре
<b>Макаронны (сухие)</b>		
1 год	 тонкая паутина, вредители	 при подозрении на наличие плесени или вредителей выбросьте всю упаковку
<b>Орехи (грецкие, арахис, фисташки)</b>		
28 дней	 вредители, черные пятна, плесень  затхлый, прогорклый  горький	 Внимание: Образование плесени на орехах особенно опасно, так как при этом могут формироваться ядовитые вещества.
<b>Растительные жиры/масла (оливковое или подсолнечное масло)</b>		
28 дней	 мутный  прогорклый, резкий/едкий запах, жгучий  прогорклый, горький	 Флоккуляция не означает снижение качества