

Рекомендации по выбору мясной продукции:

Мясо и мясная продукция являются одними из основных продуктов питания, обеспечивающих поступление в организм человека белков. Потребность в белке обусловлена необходимостью обеспечивать необходимый физиологический уровень незаменимых аминокислот. Белки выполняют жизненно важные функции: пластическую, энергетическую, каталитическую, регуляторную, защитную.

Нормативные требования.

Мясо и мясные продукты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на производство данных видов продукции (ГОСТы, ОСТы, Технические условия) по физико-химическим показателям, в том числе показателям идентификации, характеризующим качество продукции.

Безопасность мясной продукции регламентируется следующими Техническими регламентами Таможенного союза и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами: ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Для расфасованного мяса необходимо наличие маркировочного ярлыка, в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Рекомендации по выбору мясной продукции:

- Цвет свежего мяса колеблется от бело-розового (у свинины), до красно-коричневого (у баранины). Говядина — ярко красного (малинового) цвета. Особое внимание следует обратить на цвет жира, поскольку именно он сигнализирует о свежести мяса. Прослойки жира на говядине и баранине должны быть белого или желтоватого цвета. Свиной жир, как правило, имеет розоватый или белый цвет. По консистенции, свиной жир более мягкий и нежный, бараний и говяжий — плотный.

- Запах свежего мяса должен быть приятным. Наиболее эффективным методом проверки является раскаленный нож, которым нужно проткнуть кусок, однако ни в магазине, ни на рынке такой возможности вам не предоставят. Можете проделать такую процедуру, когда мясо уже принесли домой, чтобы дополнительно убедиться в его качестве.

- Если придавить пальцем кусок свежего мяса, то образуется выемка, которая быстро выровняется. На лежалом или несвежем — практически не выравнивается, а также может заполняться жидкостью.

- Свежесть свежемороженого мяса «на глаз» определить достаточно сложно. Наиболее верный признак качества — это красный цвет и твердость. Стоит приложить палец к такому мясу и подержать некоторое время. На месте прикладывания должно появиться красное пятно.

Если мясо заморожено неоднократно (что недопустимо), то оно практически не реагирует на легкое нагревание, а также имеет темно-красный цвет.

- Холодильные камеры для хранения готовой мясной продукции должны быть оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры;

- Мясо необходимо приобретать в стационарных предприятиях торговли или на рынках. Не рекомендуется приобретать мясо в местах несанкционированной торговли, в том числе из багажника машин, во дворе или подъездах.

При малейшем сомнении в доброкачественности мяса его не следует покупать. Употребление в пищу несвежего или испорченного мяса может не только вызвать расстройство работы пищеварительной системы, но и стать источником смертельного отравления.

Покупайте качественные мясо и мясные продукты, берегите свое здоровье и здоровье своих близких!

Если Вы обнаружили или приобрели некачественную продукцию в магазине, следует обратиться:

по адресу: г. Красноуфимск, ул. Советская, д. 13.

по телефонам: 7-62-09, 7-59-45, 2-43-03 (Красноуфимский отдел Управления Роспотребнадзора)

Так же информацию по фальсифицированным продуктам можно посмотреть на портале ГИС ЗПП.

Начальник Красноуфимского отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области

_____ М.Ю. Коробейникова

исп. Садыкова Алёна Геннадьевна
тел.+7 (34394) 7-62-09
эл. почта: Sadykova_AG@66.rosпотребнадzor.ru