

## **Рекомендации для населения по качественному и безопасному выбору мясных продуктов**



Мясо и мясные продукты являются незаменимым продуктом в питании человека. Благодаря высокой пищевой ценности, содержания в мясе полноценного белка, сбалансированного по содержанию витаминов, аминокислот, минеральных веществ, а так же отличным вкусовым качествам, изделия из мяса являются одним из самых востребованных видов пищи.

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».

Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Катав - Ивановске обращает внимание потребителей что при покупке мясной продукции необходимо помнить:

1 Мясо нужно приобретать в стационарных предприятиях торговли или на рынках. Не рекомендуется покупать мясо в местах несанкционированной торговли: у остановок транспорта, за территорией рынка да и просто на улице- контроля за качеством и безопасностью там нет никакого, такие «продавцы» не несут ответственности по Закону РФ «О защите прав потребителей» так как предпринимателями как правило не являются, условий для хранения у них нет, соответственно и нет документов, подтверждающих их безопасность.

2 Организация, осуществляющая реализацию готовой мясной продукции, должна иметь товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость данной продукции, а именно товарно-транспортная накладная и декларация о соответствии;

3 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;

4 Не следует приобретать мясные изделия, готовые к употреблению, в случае если они находились в продаже без охлаждения;

5. Для расфасованного мяса необходимо наличие маркировочного ярлыка, в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

6. Мясо, подлежащее реализации, не должно иметь сгустков крови, кровоподтеков, загрязнений и остатков внутренних органов. На мороженом мясе не должно быть льда и снега

7. Перед тем как покупать мясо на рынке или в магазине, оцените его внешний вид и цвет, состояние жира и сухожилий, консистенцию, запах. Свежее мясо качественное, если у него:

- тонкая сухая корочка бледно-красного цвета;
- жир белый, кремовый или желтоватый;
- запах свежий, естественный, без специй, химии и признаков гнили;
- плотная консистенция;
- ямка, которая образуется при надавливании, быстро выравнивается;
- при варке образуется ароматный, прозрачный бульон.

Покупать мясные продукты в упакованном виде необходимо только с хорошо читаемыми этикетками. Если этикетка стерлась, переклеена или перепечатана поверх старого текста, такой продукт лучше не покупать. При покупке мясной продукции особое внимание следует обратить на целостность упаковки. Нельзя покупать мясную продукцию с поврежденной упаковкой. Всегда проверяйте дату изготовления и срок годности мясной продукции.

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.