биологической и энергетической ценностью, органолептическими показателями и санитарно-гигиенической (преимущественно микробиологической) безопасностью. Пищевая ценность мясопродуктов — это их возможность удовлетворять потребности организма человека. Она характеризуется содержанием в продукте питательных веществ, их соотношением и степенью усвоения.

Рекомендации для населения при покупке мяса и мясных изделий:

• Не следует покупать мясо и мясные продукты в неустановленных местах: 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 Российской Федерации «О защите прав потребителей», так как предпринимателями, как правило, не являются, условий для хранения товара у них нет, соответственно и нет документов, подтверждающих их безопасность.

• Заходя в магазин, следует помнить, что сырые продукты (мясо, рыба, яйца, овощи и фрукты) и полуфабрикаты из них не должны продаваться вместе с продуктами, готовыми к употреблению.

• Не должно быть неприятного, несвойственного продукту запаха. Слишком сильный аромат специй также является поводом для того, чтобы насторожиться: таким образом недобросовестные производители маскируют некачественный продукт.

• Не допускается реализация мясной продукции без деклараций Таможенного союза о соответствии, в поврежденной упаковке или оболочке, с истекшим сроком годности. На поверхности продукта не должно быть следов заветривания, обратите внимание на цвет продукта, он должен быть однородным, не должно быть «снежной шубы» в замороженном продукте.

• В соответствии с Законом Российской Федерации ФЗ № 29 «О защите прав потребителей» покупатель вправе требовать полной и достоверной информации о товаре. Внимательно читайте информацию на упаковке, этикетке, где обязательно должны содержаться следующие сведения на русском языке, четкие и легко читаемые:

— наименование и состав продукта;
— количество продукции, масса нетто, объем;
— дата выработки и срок годности;
— условия хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
— наименование и место нахождения изготовителя, упаковщика, экспортёра и импортёра продукта;
— информация о специальных способах обработки продукта (при необходимости);
— показатели пищевой и энергетической ценности;
— сведения о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО)
— единый знак обращения

Памятка потребителю по качеству и безопасности мясной продукции

Мясная продукция относятся к одной из основных потребительских групп продуктов. С целью предотвращения возникновения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди населения рекомендуется при покупке мясной продукции обращать внимание наследующие моменты:

— наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

— дату изготовления и дату упаковывания;

— условия хранения;

— срок годности;

— состав продукта (наличие натуральных компонентов, добавок);

продукции на рынке государств — членов Таможенного союза.

• Режим хранения скоропортящихся пищевых продуктов должен обеспечиваться на всех этапах производства и оборота (транспортировка, хранение и реализация), т. е. должна соблюдаться непрерывная «холодовая цепочка». Придя домой, необходимо сразу убрать такую продукцию в холодильник. Не следует приобретать мясные изделия, готовые к употреблению, если они были в продаже без охлаждения.

• Фасовка сырого мяса и готовой к употреблению мясной продукции должна проводиться в раздельных оборудованных фасовочных помещениях специально выделенным, промаркированным инвентарем (разделочные доски, ножи)

— способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением).

В случае возникновения сомнений в качестве мясных продуктов потребитель в праве потребовать документы подтверждающие безопасность продукции (декларации о соответствии таможенного союза).

Специалисты Роспотребнадзора не рекомендуют приобретать мясные товары в местах несанкционированной торговли (стихийные рынки) и у частных лиц.

Что нужно знать, чтобы выбрать качественные продукты питания?

Обращаем Ваше внимание на качество мяса и мясной продукции. К этой продуктовой группе относятся различные колбасы, сосиски, сардельки, мясные деликатесы, полуфабрикаты, консервы и, конечно, само мясо.

Качество мяса и мясопродуктов оценивается пищевой,