

Правила продажи мясных изделий

На прилавках современных магазинов сегодня можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных продуктов, причем, как в сыром, так и в готовом виде, и где можно выбрать мясную продукцию на любой вкус и кошелек.



Мясные полуфабрикаты или сырое мясо являются скоропортящимися продуктами, со строгими сроками годности и температурно-влажностными режимами хранения. При нарушении условий хранения, в мясных изделиях достаточно быстро начинаются процессы гниения, развиваются патогенные микроорганизмы, которые могут стать причиной пищевых отравлений.

Поэтому, если вы хотите купить качественный продукт, который будет безопасен для здоровья обратите внимание на следующее:

Свежее мясо имеет легкий мясной запах, при надавливании быстро возвращает первоначальную форму, если есть вкрапления жира – то он не крошится, равномерно расположены, белого или кремового оттенка. Цвет мяса, будь то говядина, свинина или баранина не должен иметь коричнево-серых или зеленых оттенков, а наличие белого налета говорит о том, что мясо начало портиться.

Если мясо в заводской упаковке, то следует обратить внимание на наличие этикетке. Если этикетка отсутствует или стерлась, переклеена или перепечатана поверх старого текста, такой продукт лучше не покупать.

Особое внимание обратите на наличие информации о производителе, на дату изготовления и сроки годности, а также на рекомендованные условия хранения.

Выбор между замороженным и охлажденным мясным продуктом может быть не так прост, как кажется на первый взгляд. Если вы уверены в качестве и свежести мяса, то охлажденное, конечно, предпочтительно.

Однако, замороженное мясо может не уступать по качеству охлажденному продукту, но стоит дешевле, в том числе, благодаря более длительному сроку хранения.

К сожалению, встречаются случаи, когда размороженное мясо выдаётся продавцом за охлаждённое. Но при этом вы переплачиваете, и теряете возможность дольше сохранить такое мясо.

Продажа сырого мяса и полуфабрикатов должна производиться в специальных отделах, хранение только в холодильных прилавках, раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

Не покупайте мясо и мясные полуфабрикаты, если:

- продавец отказывается предъявить сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта;
- упаковка нарушена, мясо хранится в загрязнённой таре, без этикеток (или листов-вкладышей);

- не соблюдены температурные и влажностные условия хранения;
- мясо дефростированное (размороженное) или повторно замороженное.

Продавец должен содержать свое рабочее место в чистоте, строго соблюдать правила личной гигиены, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), маску и перчатки.

Оборудование и инвентарь, регулярно должны обрабатываться дезинфицирующими средствами по вирусному режиму.

Будьте внимательны при выборе мясной продукции, не подвергайте свое здоровье риску.

Уважаемые потребители! За разъяснениями применения законодательства в сфере защиты прав потребителей обращайтесь в Центр по информированию и консультированию потребителей ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области»:

- на «горячую линию» по телефонам: 8(8162) 77-20-38; 73-06-77;
- на электронную почту (e-mail): zpp.center@yandex.ru;
- на личный приём по адресу: В.Новгород, ул. Германа, д. 29-а, каб. 5, 10; 12
- на страницу Центра в ВК - vk.com/zppnovgorod