О контроле за качеством и безопасностью мясных продуктов

За истекший период 2020 проведено исследований 1866 проб мяса и мясной продукции на микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, паразитологические, радиологические показатели, содержание антибиотиков и генно-модифицированных организмов, выявлено несоответствие требованиям нормативной документации 1 проба по санитарно-химическим показателям, 7 проб по физико-химическим показателям, 24 пробы по микробиологическим показателям.

По всем фактам выявления мяса и мясной продукции, несоответствующей требованиям Технического регламента, приняты меры по приостановлению реализации данной продукции. Изъято из оборота 71 партия мясной продукции, объемом 2359 кг.

Информация о продукции, не соответствующей обязательным требованиям размещена на сайте Роспотребнадзора http://www.rospotrebnadzor.ru/ в разделе «Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей».

Ситуация по надзору за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.

Роспотребнадзор рекомендует!

Покупайте мясо в специально оборудованных для этого торговых точках, в которых созданы правильные условия для его хранения и реализации (вентиляция, холодильное оборудование), а также поддерживается чистота и порядок.

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.

Иногда под видом охлажденного продается размороженное мясо. Оно не опасно для здоровья, но содержит меньше полезных веществ и менее вкусно, чем свежее. Чтобы распознать обман, обратите внимание на поверхность туши и сухожилия. У размороженного мяса поверхность красная, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет, а сухожилия мягкие, рыхлые и тоже ярко-красные

При покупке замороженного мяса важно отличать продукт, который замораживался и размораживался больше одного раза.

Признаки вторичной заморозки:

- глухой звук при постукивании;

- отсутствие красного пятна на мясе после прикосновения пальцем, розовые кристаллики льда;

- после разморозки вторично замороженное или просто некачественное мясо влажное и водянистое, при надавливании выделяется густой сок.

Признаки некачественного мяса

Обнаружив хотя бы один из перечисленных ниже признаков, не покупайте мясо — оно может быть опасным для здоровья:

-потеки внутри упаковки свидетельствуют о том, что она была повреждена или мясо хранилось неправильно;

-если надавить пальцем на поверхность несвежего мяса, то ямка выравнивается медленно (1 минуту и дольше);

-в мышечной ткани испорченного мяса видны белесоватые пузырьки или другие посторонние вкрапления;

-консистенция мягкая, дряблая;

-внутренняя поверхность куска липкая или покрыта слизью;

-запах кислый, гнилостный, затхлый;

-бульон при варке отдает гнилью;

-цвет на разрезе серый или зеленоватый, местами почерневшая поверхность;

-серый жир — признак лежалого продукта.

Подробнее можно узнать на сайте www.здоровое-питание.рф

Питайтесь правильно и будьте здоровы!

Присоединяйтесь к проекту «Здоровое питание» в социальных сетях!

https://ok.ru/rpnzdorovoepitanie

https://vk.com/rpnzdorovoepitanie

ttps://facebook.com/rpnzdorovoepitanie

ttps://instagram.com/rpnzdorovoepitanie