

О контроле за качеством и безопасностью мясных продуктов

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области проводится постоянный контроль за качеством и безопасностью мясной продукции, так в 2020 году проведено исследований 2541 проба 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, 27 проб 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.

По фактам выявленных нарушений законодательства составлено 12 протоколов об административных правонарушениях, наложено штрафов на сумму 140000 рублей, 2 дела было передано в судебные органы для принятия решения.

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.

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>

<https://facebook.com/rpnzdorovoepitanie>

<https://instagram.com/rpnzdorovoepitanie>