

О контроле за качеством и безопасностью мясных продуктов

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области проводится постоянный контроль за качеством и безопасностью мясной продукции, так в 3 квартале 2021 году проведено исследований 591 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 5 проб по физико-химическим показателям, 9 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 3 партия мясной продукции, объемом 527.4 кг.

По фактам выявленных нарушений законодательства составлено 6 протоколов об административном правонарушении, наложено штрафов на сумму 390000 рублей, выдано 3 предписания о приостановлении реализации несоответствующей продукции.

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>