

Памятка потребителю при покупке мясной продукции

На прилавках современных магазинов сегодня можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных продуктов, причем, как в сыром, так и в готовом виде.

При покупке мясной продукции, потребителю необходимо обратить внимание на этикетку, которая должна содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- масса нетто или количество продукта;
- состав продукта;
- группу мясной продукции;
- вид мясной продукции;
- термическое состояние сырья;
- способ технологической обработки;
- класс, категорию мясной продукции (при наличии);
- сорт (при наличии);
- массовые доли мяса, жира, субпродуктов; компонентов растительного происхождения (для мясорастительных консервов);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты нетрадиционного состава;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением);
- указание на документ, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- документы о подтверждении соответствия.

Обращайте внимание на ветеринарное клеймо при покупке на рынке мяса и мясных продуктов, включая субпродукты. Ветеринарное клеймение является обязательным.

Вся информация должна доводиться до потребителя на русском языке.

Также особое внимание при покупке мясной продукции следует обратить на полноту информации, представленной на этикетке.

Если этикетка мясной продукции содержит неполную информацию, от покупки такой продукции рекомендуем воздержаться, т.к. она может быть потенциально опасной для здоровья.

Покупать продукты необходимо только с хорошо читаемыми этикетками. Если этикетка стерлась, переклеена или перепечатана поверх старого текста, такой продукт лучше не покупать.

При покупке мясной продукции особое внимание следует обратить на целостность упаковки. Если мясная продукция имеет поврежденную упаковку, либо мясная продукция имеет деформированную форму, ни в коем случае не покупайте такую продукцию, так это свидетельствует о том, что температурный режим хранения не был соблюден. Следовательно, микроорганизмы в таком продукте уже могли размножиться, и употреблять его в пищу крайне нежелательно.

Всегда проверяйте дату изготовления и срок годности мясной продукции. Просроченная мясная продукция может представлять реальную опасность здоровью.

На мясной продукции указывается не только срок годности, но и срок хранения после вскрытия упаковки. Проверив срок годности при выборе товара в магазине, придя домой не забывайте поместить его в холодильник.

Если возникает сомнение в качестве мясной продукции, требуйте документы об их происхождении и качестве.

Если же возникает сомнение по поводу условий хранения и реализации мясной продукции, то лучше не рисковать своим здоровьем и воздержаться от покупки таких продуктов.