

Одним из приоритетных направлений в осуществлении надзорной деятельности Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай является контроль качества и безопасности продуктов питания, в частности, мяса и мясной продукции.

За 9 месяцев 2023 год на показатели качества и безопасности исследовано 488 проб мясной продукции, в том числе мясо птицы и продукты их переработки.

По данным лабораторного контроля из 301 отборных проб мясной продукции по микробиологическим показателям, несоответствовали обязательным требованиям 8 проб (удельный вес 2,7%). Вместе с тем, по физико-химическим показателям, по санитарно-химическим, паразитологическим показателям все отобранные пробы соответствовали заявленным характеристикам, в исследованных образцах не обнаружены соли тяжелых металлов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий).

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай напоминает, что приобретение мясной продукция в местах стихийной продажи может быть опасно для жизни и здоровья человека. Мясную продукцию следует приобретать в стационарных торговых объектах. Для хранения мяса должно быть использовано холодильное оборудование. Продавец обязан иметь документы, подтверждающие безопасность мясной продукции (ветеринарные справки), а потребитель вправе потребовать их у продавца.

На что следует обращать внимание при покупке

Внешний вид продукта:

- целостность упаковки (упаковка должна быть без внешних дефектов, герметичной);
- сохранность формы продукта (форма продукта должна соответствовать традиционному виду продукта, без следов повторного замораживания, заветривания, без деформации, отсутствие «снежной шубы» на замороженных полуфабрикатах).

Этикетка:

Маркировка должна быть на русском языке, а также понятной, легко читаемой.

Маркировка должна включать следующую информацию:

- наименование продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество (масса нетто) пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС).

Важно! Мясные полуфабрикаты требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным. При хранении и реализации мясных полуфабрикатов должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. При покупке продукции необходимо обращать внимание на соответствие условий хранения, указанных изготовителем на этикетке фактическим.