

Не покупайте мясо в несанкционированных точках продажи!

С продуктами питания животного происхождения, к которым, также относится мясо, могут передаваться возбудители паразитарных и инфекционных заболеваний, в том числе, особо опасных.

Мясо и мясные полуфабрикаты возглавляют группу риска, имеют строгие сроки годности и особый режим хранения. При нарушении условий хранения продукты довольно быстро портятся, что может стать причиной пищевых отравлений.

Мясо с рук — опасная продукция!

Приобретать мясо в местах несанкционированной торговли, стихийных рынках у частных лиц (на остановках транспорта, в подземных переходах, на территориях, примыкающих к рынкам, во дворах жилых домов, возле магазинов, зачастую с ящиков или багажников автомобилей) может быть опасно.

Серьезная причина, по которой стоит отказаться от покупки «домашнего» мяса с рук – это частое отсутствие у продавцов документов на реализуемую продукцию, а эти документы – гарантия безопасности потребителя. Приобретая пищевые продукты в целях собственной безопасности потребитель вправе запросить документы, подтверждающие ее качество и безопасность (ветеринарное свидетельство).

Кроме того, производители в домашних условиях, как правило, не имеют специального образования и могут просто не обладать знаниями, которые необходимы для реализации безопасной продукции. У них могут отсутствовать условия для производства, хранения и реализации безопасных продуктов - отсутствие отдельных помещений, водоснабжения, соблюдения правил личной гигиены, а также нарушения в использовании дезинфицирующих средств для обработки поверхностей и инвентаря, не соблюдение температурного режима и сроков реализации.

Если вы хотите купить качественное мясо, которое будет безопасно для здоровья, обратите внимание на моменты, описанные ниже.

- Цвет мяса, будь то говядина, свинина или баранина, не должен иметь коричнево-серых или зеленых оттенков.
- Наличие белого налета говорит о том, что мясо начало портиться.
- Свежее мясо имеет легкий мясной запах без неприятных примесей.
- При надавливании свежее мясо быстро возвращает первоначальную форму.
- Если в мясе есть вкрапления жира, он не должен крошиться.
- Вкрапления жира должны быть равномерными и иметь белый или кремовый оттенок.

- Если мясо продается в заводской упаковке, обратите внимание на дату изготовления и срок годности, а также на рекомендованные условия хранения. Соблюдаются ли они?
- Продажа сырого мяса и полуфабрикатов должна производиться в специальных секциях, отдельно от готовых к употреблению продуктов.
- Если у вас возникают сомнения по поводу качества мясных изделий, то попросите у продавца документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта.

Не покупайте мясо и мясные полуфабрикаты, если:

- Продавец отказывается предъявить сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта;
- Упаковка нарушена, мясо хранится в загрязненной таре, без этикеток или листов-вкладышей;
- Не соблюдены температурные и влажностные условия хранения;
- Вы подозреваете, что мясо дефростированное (размороженное) или повторно замороженное.

Продавец должен содержать свое рабочее место в чистоте, строго соблюдать правила личной гигиены, носить чистую специальную одежду (включая головной убор) и перчатки. Оборудование и инвентарь регулярно должны обрабатываться дезинфицирующими средствами по вирусному режиму. Если вы видите, что санитарные правила нарушены, от покупки мяса лучше отказаться.

Покупайте продукты только в санкционированных местах торговли. Желаем безопасных покупок!