

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Белокурихе, Алтайском, Быстроистокском, Петропавловском, Смоленском, Советском и Солонешенском районах»

Памятка для населения

Дата издания: 29.07.2019

Памятка потребителю по качеству и безопасности мясной и рыбной продукции и срокам годности

Сегодня на прилавках магазинов можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных и рыбных продуктов. Мясная и рыбная продукция относятся к одной из основных потребительских групп продуктов. С целью предотвращения возникновения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди населения специалисты Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Белокуриха рекомендуют при покупке мясной и рыбной продукции обращать внимание на следующие моменты:

Мясная продукция:

- наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак изготовителя;
- наименование, состав и масса нетто продукта;
- группа и вид мясной продукции, 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 и 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.

При покупке на рынке мяса и мясных продуктов нужно обращать внимание на ветеринарное клеймо. Ветеринарное клеймение является обязательным. Вся информация должна быть полной и доводиться до потребителя на русском языке. Если этикетка мясной продукции содержит неполную информацию, то 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 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 не желательно. Если возникает сомнение в качестве мясной продукции, требуйте документы об их происхождении и качестве.

Рыбная продукция:

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Белокурихе, Алтайском, Быстроистокском, Петропавловском, Смоленском, Советском и Солонешенском районах»

Памятка для населения

Дата издания: 29.07.2019

При выборе рыбной продукции в первую очередь необходимо обращать внимание на ее внешний вид. Мороженые блоки рыбы должны быть целые, плотные, поверхность чистая, ровная, запах и вкус свойственный данному виду рыб, без постороннего запаха и привкуса. Консистенция рыбы плотная, у рыб холодного копчения поверхность рыбы должна быть чистая, не влажная, цвет от светло-желтого до темно-золотистого, вкус и запах свойственный данному виду рыбы с ароматом копчености, без порочащих запахов, живая рыба должна проявлять признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавает в воде, поверхность чистая естественной окраски, цвет жабр красный, состояние глаз светлые, прозрачные, без повреждений, запах, свойственный живой рыбе данного вида.

На упаковке рыбной продукции должны содержаться следующие сведения:

- наименование вида пищевой рыбной продукции;
- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса ;
- вид разделки пищевой рыбной продукции;
- вид обработки ;
- дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания);
- срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);
- условия хранения пищевой рыбной продукции;
- масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);
- рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;
- информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции.



Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Белокурихе, Алтайском, Быстроистокском, Петропавловском, Смоленском, Советском и Солонешенском районах»

Памятка для населения

Дата издания: 29.07.2019

Для сведения:

По вопросам нарушения требований по качеству и безопасности мясной и рыбной продукции и срокам годности на территории города Белокурихи и прилегающих районов можно обратиться по телефонам:

8(38577) 34-1-24, 34-1-28,

по электронной почте: gig.obuch-BL2015@yandex.ru,

на сайтах: <https://vk.com/id522877400> , <https://www.ok.ru/>

на личном приеме по адресу: г.Белокуриха, ул. 8 Марта, 15 в рабочие дни с 9-00 до 16-00.

Задать интересующие вопросы можно по телефону Единого консультационного центра Роспотребнадзора: 8-800-555-49-43 (круглосуточно, без выходных, звонок бесплатный).