

В Роспотребнадзоре перечислили правила выбора мясных полуфабрикатов

Мясные полуфабрикаты давно вошли в наш ежедневный рацион как продукты, позволяющие экономить массу времени на готовке. Для того, чтобы не ошибиться в выборе продукции Роспотребнадзор дает рекомендации.

Мясные продукты являются важным источником белка и железа. В то же время они содержат достаточно большое количество жира, и это, в основном, насыщенные жирные кислоты, которые повышают риск развития гиперхолестеринемии и заболеваний сердечно-сосудистой системы. Один из принципов здорового питания ВОЗ относится к рациональному употреблению мясных продуктов, при котором необходимо по возможности заменить мясо и мясные продукты с высоким содержанием жира на бобовые, рыбу, птицу, яйца или постные сорта мяса. При этом порции мяса, рыбы или птицы должны быть небольшими.

По статистике, каждый житель России употребляет за год около 40 кг мясопродуктов, по крайней мере, так их называют производители. При этом в состав мясных полуфабрикатов таких как сосиски входит большое количество пищевых добавок нитраты, нитриты, фосфаты, кошениль, каррагинан – всё это делает сосиски такими ароматными, вкусными и привлекательными на вид. От таких добавок может очень быстро развиваться пищевая зависимость, особенно у детей. Диетологи не рекомендуют употреблять готовые колбасные изделия чаще 1-2 раз в неделю.

Выбирая в магазине сосиски или сардельки внимательно изучите маркировку. Отдайте предпочтение изделиям категории А или Б – эта информация должна быть на этикетке.

Кроме того, проверьте сроки годности и условия хранения. колбасные изделия должны храниться в холодильнике, при температуре не выше +6°C.

Обратите внимание, что к продаже не допускаются колбасные изделия:

- ✓ с загрязнением на оболочке;
- ✓ с рыхлым фаршем;
- ✓ с серым цветом батонов (батончиков);
- ✓ с наличием бульонно-жировых отеков;
- ✓ с наличием крупных пустот на разрезе батонов размером более 5 мм;
- ✓ с лопнувшими или поломанными батонами;
- ✓ с нарушением целостности оболочки батонов (батончиков) и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

Мясные полуфабрикаты требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным.

Условия хранения мясных полуфабрикатов. 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.

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).

В случае возникновения сомнений в качестве мясных полуфабрикатов требуйте документы об их происхождении и качестве (товаросопроводительные документы со сведениями о декларации о соответствии, или копию декларации о соответствии).

Если вы все-таки приобрели некачественные мясные полуфабрикаты, обратитесь к продавцу с требованием заменить товар ненадлежащего качества или с требованием вернуть за него деньги (пункт 1 статьи 18 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Если вам не удалось добиться возврата денег или замены продукта при непосредственном общении с работниками магазина, то необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в двух экземплярах, в которой должны быть чётко сформулированы требования по поводу недостатков товара.

Один экземпляр претензии необходимо вручить продавцу, либо направить письмом (желательно с уведомлением). В случае личного вручения претензии, на втором экземпляре продавец должен указать дату, должность, Ф.И.О. лица, принявшего претензию.

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение заключения договора и его условий.

Также, стоит учитывать, что может возникнуть необходимость вернуть некачественный товар продавцу для проведения проверки качества товара или проведения экспертизы (пункт 5 статьи 18 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Если был причинен вред здоровью или возникла такая угроза при приобретении продукции ненадлежащего качества, необходимо обратиться в соответствующее Управление Роспотребнадзора в вашем регионе, по месту нахождения продавца, в письменном виде.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИННЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

- целостность упаковки
- сохранность формы продукта (без следов повторного замораживания, заветривания, без деформации, отсутствие «снежной шубы»)

ЭТИКЕТКА

- маркировка должна включать следующую информацию:
 - наименование продукции;
 - состав
 - количество (масса нетто)
 - дату изготовления
 - срок годности
 - условия хранения
 - наименование и место нахождения изготовителя
 - рекомендации и (или) ограничения
 - показатели пищевой ценности
 - сведения о наличии ГМО
 - ЕАС

ДОКУМЕНТЫ

- Если сомневаетесь, вы вправе потребовать документы на продукцию

Подробнее на www.rosпотребнадзор.ru

НЕ ПОКУПАЙТЕ ПРОДУКТЫ У СЛУЧАЙНЫХ ПРОДАВЦОВ

Мясные полуфабрикаты требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

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

ЕСЛИ ВЫ КУПИЛИ НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



Необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в двух экземплярах, в которой должны быть четко сформулированы требования по поводу недостатков товара

В соответствии с п.27 Правил продажи, п.1 ст.18 Закона о защите прав потребителей вы вправе потребовать замены на аналогичный товар надлежащего качества, либо потребовать уплаченной за товар денежной суммы. При этом покупатель по требованию продавца должен вернуть товар ненадлежащего качества

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение заключения договора и его условий

Если продавец отказался от приемки товара ненадлежащего качества, то следует обратиться в соответствующее Управление Роспотребнадзора в вашем субъекте, по месту нахождения продавца, в письменном виде