

**На данном портале размещено:**

* нормативная правовая база в сфере защите прав потребителей;
* сведения о случаях нарушений требований технических регламентов с указанием конкретных фактов несоответствия продукции обязательным требованиям;
* результаты проверок,
* решения судов по делам в сфере защиты прав потребителей;
* новости в сфере защиты прав потребителей;
* тематические памятки по защите прав потребителей и обучающие видеоролики;
* образцы претензий и исковых заявлений;
* ВИРТУАЛЬНАЯ ПРИЕМНАЯ, где можно задать интересующий вопрос;
* ВЕРСИЯ ДЛЯ СЛАБОВИДЯЩИХ.

**Консультационный центр по защите прав потребителей: 8 (4112) 446158.** [**zpp@fbuz14.ru**](mailto:zpp@fbuz14.ru)

****

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я)»**

**Отдел защиты прав потребителей**



**Памятка**

**Выбираем мясо**

**г. Якутск**

Мясные полуфабрикаты и сырое мясо – продукты, имеющие строгие сроки годности и особый режим хранения. При нарушении условий хранения мясные продукты довольно быстро портятся, что может стать причиной пищевых отравлений.

Если вы хотите купить качественный продукт, обратите внимание на моменты, описанные ниже:

-цвет мяса 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  отделах , 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.

Выбор между замороженным и охлажденным мясным продуктом может быть не так прост, как кажется на первый взгляд. Если вы уверены в качестве и свежести мяса, то охлажденное, конечно, предпочтительнее. При этом замороженное мясо может не уступать по качеству охлажденному, но стоить дешевле.

К сожалению, встречаются случаи, когда размороженное мясо выдается продавцом за охлажденное. При этом вы переплачиваете и теряете возможность дольше сохранить такое мясо.

Как понять, что мясо подвергалось  несколько раз замораживанию  и было  неоднократно разморожено?

-Оцените мясо визуально. При открытом хранении на поверхности охлажденного продукта возникает тонкая корочка. Ее оттенок варьируется от светло-розового до темно-розового. Посмотрите на подкожный жир: у мяса после разморозки он принимает красноватый оттенок.

-Пощупайте мясо. Охлажденный продукт будет весьма мягким и эластичным. При касании не должно быть ощущения липкости. Подкожный жир у размороженного мяса не только меняет цвет, но и становится мягким.

-Оцените сухожилия. У «разморозки» они, как правило, красного оттенка и весьма рыхлые, а у охлажденного мяса – гладкие, блестящие и упругие.

-Если вы выбираете кусочек мяса на кости, обратите внимание на цвет костного мозга. Он должен быть бледно-желтым, по консистенции – упругим.

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 температурно- влажностные  режим  хранения;

-вы подозреваете, что мясо 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.