

Жители России употребляют за год большое количество мясопродуктов, так их называют производители полуфабрикатов. При этом в состав мясных полуфабрикатов, сосисок 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.

Действующий ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия (с Поправкой)» подразделяет сосиски на группы:

- мясные - с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0%;
- мясосодержащие - с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0%

включительно и на категории:

- мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г;
- мясосодержащие колбасные изделия: В, Г.

В мясных изделиях категории А содержание белка не менее 10%, категории Б – 8%, а вот жира в них содержится очень много. В изделиях категории А – до 36%, категории Б – до 45%. Содержание соли колеблется от 1,5 до 2,8 г. на 100гр. продукта. И это при суточной норме соли – не более 5 грамм, с учетом соли, входящей во все остальные продукты суточного рациона. Даже в сосисках для детского питания соли много – до 1г на 100 г продукта.

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°С.

Обратите внимание, что к продаже не допускаются колбасные изделия:

- с загрязнением на оболочке;

Как правильно выбрать мясные полуфабрикаты, на что нужно обратить внимание.

Автор: Гаврин О.С.
15.12.2021 10:53

- 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).

Диетологи не рекомендуют употреблять готовые колбасные изделия чаще 1-2 раз в неделю.

Важно!

Не покупайте продукты у случайных продавцов

В соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55 (далее Правила продажи) продавец обязан довести до сведения покупателя фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (юридический адрес) и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске организации. Продавец – индивидуальный предприниматель должен предоставить покупателю информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа. Указанная информация размещается в удобных для ознакомления местах.

Аналогичная информация также должна быть доведена до сведения покупателей при осуществлении торговли во временных помещениях, на ярмарках, с лотков и т.д.

При осуществлении разносной торговли представитель продавца должен иметь личную карточку, заверенную подписью лица, ответственного за ее оформление, и печатью продавца, с фотографией, указанием фамилии, имени, отчества представителя продавца, а также сведений о продавце.

Как правильно выбрать мясные полуфабрикаты, на что нужно обратить внимание.

Автор: Гаврин О.С.
15.12.2021 10:53

Если этой информации нет, то у такого продавца лучше продукцию не покупать.

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, легкочитаемой. Маркировка должна включать следующую информацию:

Как правильно выбрать мясные полуфабрикаты, на что нужно обратить внимание.

Автор: Гаврин О.С.
15.12.2021 10:53

- 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).

Как правильно выбрать мясные полуфабрикаты, на что нужно обратить внимание.

Автор: Гаврин О.С.
15.12.2021 10:53

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).

Что делать, если вы все-таки приобрели некачественные мясные полуфабрикаты

Необходимо обратиться к продавцу с просьбой вернуть деньги за товар ненадлежащего качества. 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.

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