Автор: Гаврин О.С.
01.12.2020 12:40 -

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 развиться 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;
- 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.

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:

- 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 же купили некачественные мясные полуфабрикаты

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.

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 вместо предъявления указанных требований отказаться от приобретенного товара и потребовать уплаченной за товар денежной суммы.

При этом покупатель по требованию продавца должен возвратить товар ненадлежащего качества.

В соответствии с п. 28 Правил продажи, п.5 ст.18 Закона продавец обязан принять товар ненадлежащего качества у покупателя.

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.