

Памятка потребителю при покупке мясной продукции

На прилавках современных магазинов сегодня можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных продуктов, причем, как в сыром, так и в готовом виде.

При покупке мясной продукции, потребителю необходимо обратить внимание на этикетку, которая должна содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- масса нетто или количество продукта;
- состав продукта;
- группу мясной продукции;
- вид мясной продукции;
- термическое состояние сырья;
- 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;
- 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.

Обращайте внимание на ветеринарное клеймо при покупке на рынке мяса и мясных продуктов, включая субпродукты. Ветеринарное клеймение является обязательным.

Вся информация должна доводиться до потребителя на русском языке.

Также особое внимание при покупке мясной продукции следует обратить на полноту информации, представленной на этикетке.

Если этикетка мясной продукции содержит неполную информацию, 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 мясная продукция имеет 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 нежелательно.

Всегда проверяйте дату изготовления и срок годности мясной продукции. Просроченная мясная продукция может представлять реальную опасность здоровью.

На мясной продукции указывается не только срок годности, но и срок хранения после вскрытия упаковки. Проверив срок годности при выборе товара в магазине, придя домой не забывайте поместить его в холодильник.

Если возникает сомнение в качестве мясной продукции, требуйте документы об их происхождении и качестве.

Если же возникает сомнение по поводу условий хранения и реализации мясной продукции, то лучше не рисковать своим здоровьем и воздержаться от покупки таких продуктов.

Памятка для потребителей при покупке рыбной продукции

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, плавают в воде, поверхность чистая естественной окраски, цвет жабр красный, состояние глаз светлые, прозрачные, без повреждений, запах, свойственный живой рыбе данного вида.

На упакованной пищевой рыбной продукции должны содержаться следующие сведения:

1. наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя:

- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат", "рыбные консервы");
- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "палтус черный гренландский");
- вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди");
- вид обработки (например, "пастеризованная", "маринованная", "восстановленная").

Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта, использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта;

1. для не переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;

2. информация о составе пищевой рыбной продукции;

3. наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;

4. дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания).

5. срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

6. условия хранения пищевой рыбной продукции;

7. масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);

8. информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

9. состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);

10. наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

11. 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;

12. использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

13. информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

14. массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

15. показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

16. сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

17. единый знак обращения продукции на рынке Союза.