

«Горячая» линия по вопросам качества и безопасности мясной и рыбной продукции и срокам годности с 11 по 25 сентября 2020 года

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия в период с 11 по 25 сентября 2020 года проводит тематическое консультирование граждан по вопросам качества и безопасности мясной и рыбной продукции и срокам годности.

С вопросами по указанной тематике можно обращаться:

- по телефону «горячей» линии Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия **8(8342)24-64-21** (отдел надзора за питанием населения). Часы работы: понедельник-четверг: с 9-00 до 18-00 часов, пятница: с 9-00 до 16-45 часов (обеденный перерыв с 13-00 до 13-45 часов);
- по телефону «горячей» линии Консультационного центра для потребителей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия» **8(8342)24-62-68**. Часы работы: понедельник-пятница: с 8-00 до 16-30 часов (обеденный перерыв с 12-00 до 12-30 часов)

Специалисты Управления и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Мордовия» дадут консультации по вопросам качества и безопасности плодоовощной продукции и срокам годности, в том числе по вопросам:

- нормативные требования к мясной и рыбной продукции и срокам годности;
- рекомендации по выбору мясной и рыбной продукции;
- куда писать обращение потребителю в случае обнаружения некачественного продукта в магазине;
- сроки годности и условия хранения мясной и рыбной продукции.

В случае обнаружения некачественного продукта в магазине потребитель вправе направить в управление обращение, которое будет рассмотрено в соответствии с требованиями Федерального закона от 02.05.2006 № 52-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации».

Направить обращение в адрес Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия можно:

- в форме электронного документа через форму «Прием обращений граждан» раздела «Единый портал для подачи и приема обращений граждан» на сайте Управления <http://13.rospotrebnadzor.ru>;
- на почтовый адрес: 430030, Республика Мордовия, г.Саранск, ул.Дальняя, 7.

Также, в случае обнаружения продукции, не соответствующей установленным требованиям, после принятия административных мер, информация о них публикуется в открытом доступе на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей – zpp.rospotrebnadzor.ru

Памятка для потребителей при покупке рыбной продукции

Рыбная продукция, реализуемые на территории Российской Федерации должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016), который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции для обеспечения ее свободного перемещения.

Качество рыбной продукции определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

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

Не допускается к реализации рыбная продукция:

- б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям: не свойственным посторонним запахом и вкусом, с окислением жира, проникшим в толщу мяса, без загрязнения сажей - для рыбы холодного копчения;
- в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C;
- г) подвергнутая размораживанию в период хранения;
- д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как рыба-сырец (свежая) или направлена на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на потрошение.

Маркировка пищевой рыбной продукции должна сопровождаться информацией для потребителей соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов - на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция,

Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:

а) 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;

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

в) информация о составе пищевой рыбной продукции;

г) 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;

д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания). Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя;

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

ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;

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

и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

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

л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

м) 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;

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

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

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

р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

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

т) единый знак обращения продукции на рынке Союза.

Маркировка - важный элемент, который нужно обязательно учитывать при покупке рыбной продукции.

Правила продажи мясных изделий

Если еще несколько десятков лет назад, чтобы купить свежее мясо и полуфабрикаты, приходилось ехать на специализированные сельскохозяйственные рынки или отстаивать долгую очередь в магазине, то сейчас появилось множество торговых павильонов, супермаркетов и других торговых точек, где можно выбрать мясную продукцию на любой вкус и кошелек.



Мясные полуфабрикаты или сырое мясо являются скоропортящимися продуктами, со строгими сроками годности и температурно-влажностными режимами хранения. При нарушении условий хранения, в мясных изделиях достаточно быстро начинаются процессы гниения, развиваются патогенные микроорганизмы, которые могут стать причиной пищевых отравлений.

Поэтому, если вы хотите купить качественный продукт, который будет безопасен для здоровья обратите внимание на следующее:

Свежее мясо имеет легкий мясной запах, при надавливании быстро возвращает первоначальную форму, если есть вкрапления жира – то он не крошится, равномерно расположены, белого или кремового оттенка. Цвет мяса, будь то говядина, свинина или баранина не должен иметь коричнево-серых или зеленых оттенков, а наличие белого налета говорит о том, что мясо начало портиться.



Если мясо в заводской упаковке, то следует обратить внимание на дату изготовления и срок годности, а также на рекомендованные условия хранения.

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, предпочтительно.

Однако, замороженное мясо может не уступать по качеству охлажденному продукту, но стоить дешевле, в том числе, благодаря более длительному сроку хранения.

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

Если у Вас возникнут сомнения, по поводу качества мясных изделий, то можно попросить у продавца предъявить документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта для здоровья человека.



Продажа сырого мяса и полуфабрикатов должна производиться в специальных отделах, отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

Не покупайте мясо и мясные полуфабрикаты, если:

- продавец отказывается предъявить сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта;
- упаковка нарушена, мясо хранится в загрязнённой таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
- не соблюдены температурные и влажностные условия хранения;
- мясо дефростированное (размороженное) или повторно замороженное;

Продавец должен содержать свое рабочее место в чистоте, строго соблюдать правила личной гигиены, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), маску и перчатки.

Оборудование и инвентарь, регулярно должны обрабатываться дезинфицирующими средствами по вирусному режиму.

Будьте внимательны при выборе мясной продукции, не подвергайте свое здоровье риску.