**Качество и безопасность мясной продукции**



На прилавках магазинов можно увидеть огромный ассортимент самых разнообразных мясных продуктов, причем, как в сыром, так и в готовом виде. К мясной продукции помимо мяса также относятся различные виды колбасы, полуфабрикаты, консервы, фарш, субпродукты и другие виды.

Требования безопасности к мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке мясной продукции регулируются Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

При покупке мясной продукции, потребителю необходимо обратить внимание на маркировку, которая должна содержать следующую информацию: наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя; наименование продукта; категорию мясной продукции (субпродукты, полуфабрикаты и др.); термическое состояние сырья; сорт; масса нетто или количество продукта; способ технологической обработки; состав продукта (массовая доля мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения; пищевые добавки и др.); дату изготовления и упаковки; условия хранения; срок годности; способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением); документы о подтверждении соответствия.

Вся информация должна доводиться до потребителя на русском языке. Данные требования также распространяются на маркировку мяса в тушах, а также на полуфабрикаты.

Обращайте внимание при покупке мяса на ветеринарное клеймо (ветеринарная сертификация). Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 034/2013 осуществляется: Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Внимание! Не покупайте продукцию, если упаковка имеет повреждения. В маркировке мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом»).  
На мясной продукции указывается не только срок годности, но и срок хранения после вскрытия упаковки.

Не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски «Детские»).

Надеемся, что наши рекомендации помогут Вам при выборе мясных продуктов и на Вашем столе всегда будут исключительно свежие и качественные мясные блюда!

Филиал ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в

Чувашской Республике- Чувашии в городе Канаш»