



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
В МИЛЛЕРОВСКОМ, ЧЕРТКОВСКОМ,
ТАРАСОВСКОМ РАЙОНАХ

346130, Ростовская область, г. Миллерово, ул. Тельмана, 3
Тел/факс (8-86385)2-03-72
E-mail: rpn22@donpac.ru
ОКПО 76921493600001 ОГРН 1056167010008
ИНН 6167080043 КПП 616701001

Управление образования
Миллеровского района

Отдел образования
Тарасовского района

Отдел образования
Чертковского района

18.09.2024 № 24-95/2619

На _____ от _____

В целях реализации информационной политики по работе с населением и повышения грамотности в сфере защиты прав потребителей населения, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах направляет статью для публикации «Правила выбора основных продуктов (мясо и рыба)».

Зона свежести и заморозка (мясо и рыба)

Свежесть мяса можно определить по цвету. Говядина должна быть равномерно красной. При этом молодая говядина имеет более светлый оттенок. Цвет свежей свинины — бледно-розовый, а курицы — бело-розовый. Домашняя птица может иметь желтый цвет.

Насторожить должны заветренные края и налет, а также серый оттенок тушки или жировых прослоек.

Свежие продукты из мяса не имеют резкого запаха. То же самое касается фарша. Он не должен пахнуть специями или луком. Фермерские продукты иногда пахнут травой или сеном.

Выбор мяса и рыбы может основываться и на пальпации. Если при нажатии пальцем ямка быстро исчезает — мясо качественное. Оставшаяся вмятина свидетельствует о том, что товар несвежий.

Для выбора рыбы существуют свои правила. В первую очередь следует обратить внимание на жабры. Если они серые — рыба уже подвергалась заморозке. У лежалой рыбы жабры темнеют, а у свежей они красные.

Глаза свежей рыбы яркие влажные и выпуклые. Сухие и сморщенные глаза — признак того, что данный экземпляр, скорее всего, не первый день лежит на прилавке.

Насторожить должны темные пятна и белый налет у основания плавников и в других местах.

О длительном сроке хранения сигнализирует и сильный рыбный запах. Свежая речная и морская рыба имеет едва уловимый запах, а вот прудовая рыба, линь или красноперка могут слабо пахнуть илом или тиной — это нормально.

Полуфабрикаты

Охлажденные полуфабрикаты — это продукты с коротким сроком годности, поэтому при выборе нужно смотреть на дату изготовления, срок и условия хранения товаров.

Некачественный продукт легко вычислить по внешнему виду. Например, если котлеты или пельмени слиплись, скорее всего, они заморожены повторно. Деформированные товары тоже должны навести на мысль о нарушении условий хранения.

При выборе овощных смесей важно обратить внимание на отсутствие комков. Слипшиеся части свидетельствуют о том, что овощи размораживались и были заморожены снова. Изморозь на пакете, снег и наледь внутри упаковки говорят о несоблюдении температурного режима при заморозке и хранении.

Следует обратить внимание на способ заморозки. При традиционном способе полуфабрикаты замораживаются в несколько этапов, но так они теряют половину питательных веществ. Лучше, если продукт был заморожен шоковым путем — это быстрая заморозка при температуре -35°C , при которой все свойства товара сохраняются.

Также сообщаем, что на постоянной основе работает Единый консультационный центр Роспотребнадзора по телефону 8 800-555-49-43, для обращения по возникающим вопросам.

И.о. начальника отдела



А.В. Сухорукова

Таранцова Юлия Александровна
8(86385)2-60-69.