## Роспотребнадзор рекомендует, как выбрать мясные полуфабрикаты

## 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.

## Важно! Не покупайте продукты у случайных продавцов

## В соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 (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).

## Что делать, если вы все-таки приобрели некачественные мясные полуфабрикаты

## Необходимо обратиться к продавцу с просьбой вернуть деньги за товар ненадлежащего качества. Если вам не удалось добиться возврата денег или замены продукта при непосредственном общении с работниками магазина, то 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.

## 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 был причинен вред здоровью или возникла такая угроза при приобретении продукции ненадлежащего качества, необходимо обратиться в соответствующее Управление Роспотребнадзора в вашем субъекте, по месту нахождения продавца, в письменном виде.

## Роспотребнадзор напоминает, что мясные продукты являются важным источником белка и железа, но они содержат достаточно большое количество жира, 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. 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.

## 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 100 г продукта. И это при суточной норме соли – не более 5 г, с учетом соли, входящей во все остальные продукты суточного рациона. Даже в сосисках для детского питания содержится много соли – до 1г на 100 г продукта.

## Готовые колбасные изделия не рекомендуется употреблять чаще 1-2 раз в неделю.

Консультации  можно получить:

 — в  Общественной приемной Управления Роспотребнадзора по Новгородской  области по телефонам:  971-106, 971-083.

 -в Центре по информированию и консультированию  потребителей по адресу: г. Великий Новгород, ул. Германа 29а, каб.5,10,12 ; тел. 77-20-38; 73-06-77

-по телефону Единого консультационного центра Роспотребнадзора, который функционирует в круглосуточном режиме, по телефону 8 800 555 49 43 (звонок бесплатный), без выходных дней на русском и английском языках;

-в отделе МФЦ  по г. Великому Новгороду (адрес: 173000, г. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 24) консультации можно получить каждый первый четверг месяца с 10-00 до 17- 00.

Самостоятельная передача заявителем письменных обращений в Управление Роспотребнадзора по Новгородской области, направление по почте или курьером осуществляется по адресу: 173002, г. Великий Новгород, ул. Германа, д.14.

Обращения граждан в форме электронных сообщений направляются в Управление Роспотребнадзора по Новгородской области путем заполнения [специальной формы](http://petition.rospotrebnadzor.ru/petition/) в разделе сайта Управления Роспотребнадзора «Прием обращений граждан» и поступают в общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской области.