

## Опасность приобретения мяса и мясной продукции в местах, неустановленных для торговли

Несанкционированная торговля является одним из самых массовых нарушений в РФ, особенно в больших городах. Занимаются такой деятельностью не только сами российские граждане, которые хотят подзаработать, но и жители стран ближнего зарубежья. Незаконная торговля процветает. Многие люди просто не понимают, что от этого есть какой-то вред.



Наиболее «опасными» продуктами, реализуемыми в ходе «несанкционированной» торговли, являются: домашние колбасы, сало, мясо и мясные продукты (в том числе домашнего изготовления), яйца, молочные продукты, сушёная и вяленая рыба, ягоды, фрукты, овощи, грибы.

Мясо и мясные изделия являются скоропортящимися продуктами, с ограниченными сроками годности и температурно-влажностными режимами хранения.

При нарушении сроков и условий хранения, в мясных изделиях достаточно быстро начинаются процессы гниения, развиваются патогенные микроорганизмы, которые могут стать причиной пищевых отравлений и острых кишечных инфекционных заболеваний.

Поэтому, качественный продукт, который будет безопасен для здоровья, можно приобрести только в официальных торговых объектах. Если возникнут сомнения, по поводу качества мясных изделий, то необходимо запросить у продавца 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 мясных и прочих пищевых продуктов.

Не следует покупать мясо и мясные изделия: в неустановленных местах – на улице, у остановок транспорта, за территорией рынка, так как ветеринарно-санитарный контроль и документы об их качестве и безопасности там отсутствуют; если продавец отказывается предъявить сопроводительные

документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта; при нарушении упаковки, хранении мяса и мясопродуктов в загрязнённой таре, без этикеток (или листов-вкладышей); несоблюдении температурных режимов и условий хранения; повторной дефростации или замораживании мяса.

Следует обращать внимание на санитарно-гигиенические условия в местах продажи мяса и мясных изделий. 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.

Рекомендации для населения при покупке мяса и мясных изделий:

1. Не следует покупать мясо и мясные продукты в неустановленных местах: у остановок транспорта, за территорией рынка, да и просто на улице — контроля за качеством и безопасностью там нет никакого, такие «продавцы» не несут ответственности по Закону Российской Федерации «О защите прав потребителей», так как предпринимателями, как правило, не являются, условий для хранения товара у них нет, соответственно и нет документов, подтверждающих их безопасность.

2. Заходя в магазин, следует помнить, что сырые продукты (мясо, рыба, яйца, овощи и фрукты) и полуфабрикаты из них не должны продаваться вместе с продуктами, готовыми к употреблению.

3. Не должно быть неприятного, несвойственного продукту запаха. Слишком сильный аромат специй также является поводом для того, чтобы насторожиться: таким образом недобросовестные производители маскируют некачественный продукт.

4. Не допускается реализация мясной продукции без деклараций Таможенного союза о соответствии, в поврежденной упаковке или оболочке, с истекшим сроком годности. На поверхности продукта не должно быть следов заветривания, обратите внимание на цвет продукта, он должен быть однородным, не должно быть «снежной шубы» в замороженном продукте.

5. В соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» покупатель вправе требовать полной и достоверной информации о товаре. Внимательно читайте информацию на упаковке, этикетке, где обязательно должны содержаться следующие сведения на русском языке, четкие и легко читаемые:

- наименование и состав продукта;
- количество продукции, масса нетто, объем;
- дата выработки и срок годности;
- условия хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

- наименование и место нахождения изготовителя, упаковщика, экспортёра и импортёра продукта;
- информация о специальных способах обработки продукта (при необходимости);
- показатели пищевой и энергетической ценности;
- сведения о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО)
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза.

6. Режим хранения скоропортящихся пищевых продуктов должен обеспечиваться на всех этапах производства и оборота (транспортировка, хранение и реализация), т. е. должна соблюдаться непрерывная «холодовая цепочка». Придя домой, необходимо сразу убрать такую продукцию в холодильник. Не следует приобретать мясные изделия, готовые к употреблению, если они были в продаже без охлаждения.

7. Фасовка сырого мяса и готовой к употреблению мясной продукции должна проводиться в отдельных оборудованных фасовочных помещениях специально выделенным, промаркированным инвентарем (разделочные доски, ножи).

Реализуемая в местах несанкционированной торговли продукция сомнительного качества, может стать причиной возникновения и распространения инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей: дизентерии, сальмонеллёза, туберкулеза, бруцеллеза, пищевых отравлений, острых кишечных отравлений, вируса.

При покупке некачественных продуктов в местах несанкционированной торговли их невозможно обменять на качественный товар, получить компенсацию в денежном эквиваленте, а в случае отравления практически невозможно установить причинно-следственную связь, так как практически невозможно установить лицо, продавшее товар. Кроме того, законы, призванные защищать потребителя в случае продажи ему некачественного товара, в таких ситуациях уже не действуют, ведь потребитель сам сознательно пошел на риск.

Подводя итоги, хочется сказать, уважаемые жители и гости Темрюкского района, помните, что приобретение продуктов питания в неустановленных местах, в условиях, которые не соответствуют требованиям хранения и продажи, в любой момент может обернуться горой лекарств и непомерной тратой денежных средств на восстановление здоровья. Стоит задуматься над тем, что вы потребляете в пищу. Ведь за качество продуктов, приобретенных в случайных местах, никто ответственности не несет.