

Требования к качеству мяса

Охлажденное мясо должно иметь на поверхности сухую корочку подсыхания бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, цвет — свойственный мясу данного вида животного. Мясной сок прозрачный.

Оттаявшее мясо имеет более интенсивную окраску поверхности туши и ее глубинных слоев. Поверхность разреза сильно влажная, стекает мясной сок красного цвета.

Поверхность мяса мороженого и повторно замороженного должна быть красного цвета (более темный оттенок у повторно замороженного); поверхность разруба розовато-серая у мороженого мяса и темно-красная у повторно замороженного.

Консистенция определяется на свежем разрезе охлажденного и оттаявшего мяса путем надавливания на него пальцем. Охлажденное мясо имеет упругую консистенцию, оттаявшее — тестообразную. Мороженое и повторно замороженное мясо должно быть твердым, как лед, и при постукивании твердым предметом издавать ясный звук.

Запах определяют на поверхности туши и в ее глубинных слоях у кости, так как здесь быстрее наступает порча. Охлажденное мясо должно иметь запах, характерный для созревшего мяса, у оттаявшего ощущается запах сырости. Мороженое и повторно замороженное мясо запаха не имеет.

При определении качества жира обращают внимание на его цвет, консистенцию и запах. Говяжий жир должен иметь цвет от белого до желтого, бараний — белый, свиной — белый или бледно-розовый, у оттаявшего и повторно замороженного мяса жир красного цвета. Консистенцию жира охлажденного и оттаявшего мяса определяют раздавливанием его пальцами. Говяжий жир должен иметь твердую консистенцию и при раздавливании крошиться, бараний - плотную, свиной – мягкую. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания.

Бульон из охлажденного мяса должен быть прозрачным, ароматным, на поверхности собираются большие капли жира; вкус жира нормальный, без постороннего привкуса. Бульон из мороженого, оттаявшего и повторно замороженного мяса мутный, с обилием пены, без аромата, свойственного бульону из охлажденного мяса.

Недоброкачественное мясо имеет черноватую корочку, влажную, липкую, слизкую поверхность. Консистенция дряблая. Ямка при надавливании не выравнивается или выравнивается медленно. На разрезе мясо сероватого или зеленоватого цвета, прилипает к пальцам. Жир мажущей консистенции с прогорклым запахом. Костный мозг не заполняет полость кости. Запах мяса и бульона из него кисловато-гнилостный. Бульон мутный. Для определения качества мяса делают также пробы «на нож». Для этого подогретый нож втыкают в кусок мяса, и если мясо несвежее, то вынутый нож имеет неприятный запах.

Требования к качеству рыбы

Качество рыбы определяется следующим образом.

По запаху: свежая рыба имеет слабый запах водоема, в котором обитала до поминки, либо запах, присущий конкретному виду. Интенсивный "рыбный" запах свидетельствует о том, что тушка довольно долго пролежала на витрине, а если вы ощутили кислый, гнилостный, затхлый запах, забудьте о покупке такой рыбы однозначно. Это относится и к различным химическим "ароматам". Испорченную же замороженную рыбу выдадут запах и вкус прогорклого жира.

Глаза и жабры: у качественной рыбы (как свежей, так и замороженной) глаза чистые, выпуклые, прозрачные. Мутные, серые, высохшие, запавшие глаза подсказывают, что перед вами лежалый товар. Жабры должны быть ярко-красными у свежей рыбы и красновато-серые — у замороженной. Представители осетровых обладают темно-красными жабрами. Недопустимо наличие на них пятен, крапинок. Бледный, коричневый или серый цвет, сильно распухшие жабры, сочащаяся из них слизь также

должны вас насторожить. Если рыбу не раз замораживали, ее жабры приобретают белый цвет. Подкрашенные жабры (распространенная уловка продавцов) выявляются, если провести по ним кусочком светлой ткани.

Чешуя, кожа: чистые, блестящие, плотно прилегающие к телу чешуйки — признак свежей, пригодной для еды рыбы. Наличие слизи допустимо лишь на чешуе речной рыбы. Ни в коем случае не берите рыбу, с которой явно отскоблили немалую часть чешуек, равно как и не покупайте тушки, у которых она легко отходит от тела при малейшем движении. Кожа у рыбы должна быть крепкой. Кровавые пятна на теле — плохой признак, говорящий о несоблюдении условий транспортировки либо о болезни.

Иные внешние признаки: попробуйте способ проверки, который часто используют и для мяса: слегка нажмите на тушку пальцем. Нет вмятинки или она очень быстро исчезла? — Отлично, перед вами пригодная для еды рыба. Если же вмятина не пропала, свежесть рыбы в таком случае сомнительна. Кроме того, подпорченное мясо, будучи брошенным в воду, остается на плаву, в то время как свежее пойдет ко дну.

У качественной рыбы мясо упругое, плотное, эластичное, часто — с блестящим оттенком, хорошо прилегающее к костям. Не стоит брать рыбу с рыхлым, водянистым мясом (результат нарушений при транспортировке) — она необязательно испорчена безвозвратно, но вкусного, мягкого, сочного блюда из нее не выйдет.

Если вы покупаете замороженную рыбу, испорченный продукт "выдаст с головой" неприглядный внешний вид: многочисленные вмятины, загнутый хвост, желтоватый цвет жира, тусклая, бледная кожа, бесформенность — все это свидетельствует о том, что она подвергалась неоднократной заморозке. Желтоватый или синеватый цвет — признак того, что все манипуляции (обработку, заморозку и т.д.) изначально проводили уже с подпорченной тушкой. Качественная же замороженная рыба определяется по блестящей чешуе и прямой форме тела.

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по обороту рыбной продукции

С 01.09.2017г. вступил в силу Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент о безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. № 162.

Действие настоящего технического регламента не распространяется на:

а) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;

б) специализированную пищевую рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания);

в) биологически активные добавки к пище и пищевые добавки, которые изготовлены на основе рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;

г) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

д) пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации такой продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

- е) продукцию из земноводных и пресмыкающихся;
- ж) непищевую рыбную продукцию.

Пищевая рыбная продукция растительного происхождения, находящаяся в обращении, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость такой продукции.

К обращению на территории Союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция:

- а) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые);
- б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;
- в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С;
- г) подвергнутая размораживанию в период хранения;
- д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции указаны в разделе VI технического регламента.

В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции.

При хранении пищевой рыбной продукции должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:

- а) охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока;
- б) мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С;
- в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С;
- г) живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды.

Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции изложены в разделе IX технического регламента.

Оценка соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится в следующих формах:

- а) подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой рыбной продукции нового вида, переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных);
- б) государственная регистрация пищевой рыбной продукции нового вида и пищевой рыбной продукции для детского питания, за исключением переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

в) ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных.

Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления и пищевой рыбной продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой рыбной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Оценка соответствия пищевой рыбной продукции животного происхождения непромышленного изготовления требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

«О направлении обращений о некачественной продукции»

В рамках проведения горячей линии по качеству и безопасности мясной и рыбной продукции и срокам годности территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах доводит до сведения потребителей.

Граждане в случае нарушения их прав и законных интересов, в том числе выразившиеся в продаже некачественной продукции, в соответствии с частью 1 статьи 2 Федерального закона «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации» от 02.05.2006г. № 59-ФЗ (далее – № 59-ФЗ) имеют право обращаться в государственные органы, органы местного самоуправления и их должностным лицам, в государственные и муниципальные учреждения и иные организации, на которые возложено осуществление публично значимых функций, и их должностным лицам.

В соответствии с частью 1 статьи 7 № 59-ФЗ гражданин в своем письменном обращении в обязательном порядке указывает либо наименование государственного органа или органа местного самоуправления, в которые направляет письменное обращение, либо фамилию, имя, отчество соответствующего должностного лица, либо должность соответствующего лица, а также свои фамилию, имя, отчество (последнее - при наличии), почтовый адрес, по которому должны быть направлены ответ, уведомление о переадресации обращения, излагает суть предложения, заявления или жалобы, ставит личную подпись и дату.

В соответствии с частью 3 указанной статьи обращение, поступившее в государственный орган, орган местного самоуправления или должностному лицу в форме электронного документа, подлежит рассмотрению в порядке, установленном настоящим Федеральным законом. В обращении гражданин в обязательном порядке указывает свои фамилию, имя, отчество (последнее - при наличии), адрес электронной почты, по которому должны быть направлены ответ, уведомление о переадресации обращения. Гражданин вправе приложить к такому обращению необходимые документы и материалы в электронной форме.

Обращения и заявления, направленные заявителем в форме электронных документов, в соответствии с частью 3 статьи 10 Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008г. № 294-ФЗ могут служить основанием для проведения внеплановой проверки только при условии, что они были направлены заявителем с использованием средств информационно-коммуникационных технологий, предусматривающих обязательную авторизацию заявителя в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА)

Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим надзор и контроль за исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и в области потребительского рынка является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

Исходя из вышеизложенного, в случае обнаружения или приобретения некачественной продукции, в том числе мясной и рыбной продукции, потребители могут направить письменное обращение на почтовый адрес или адрес электронной почты Управления Роспотребнадзора по Вологодской области (160012, г. Вологда, ул. Яшина, д. 1-а, E-mail: tu-rpn@vologda.ru), территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Сямженском, Вожегодском, Харовском, Верховажском районах (162130, Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38, E-mail: to-sok@vologda.ru). Также обращение можно разместить на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Вологодской области по адресу <http://35.rospotrebnadzor.ru> в разделе «Обращения граждан».