

## «Качество и безопасность мясной продукции»

Большинство населения земного шара считает мясо незаменимым составляющим суточного рациона питания. Именно поэтому приоритетным остается вопрос о качественном производстве мясных продуктов. Современное использование термина «качественные мясные продукты» подразумевает не только пищевую ценность, но и потребительскую безопасность мяса и продуктов его переработки. Понятие безопасности пищевых продуктов включает информацию как о содержании остаточных и строго регламентированных экологических токсических веществ (в частности, солей тяжелых металлов, пестицидов и др.), так и о микробиологической пригодности готовых изделий.

Для того чтобы добиться высокого качества и безопасности пищевой продукции производителям стоит помнить о таких факторах:

1. Чтобы получить качественное мясо, нужно применять сбалансированное питание, которое должно поставляться для кормления птиц и животных.
2. Нужно соблюдать надлежащие условия содержания животных.
3. На производствах и фермерских хозяйствах необходимо регулярно проводить санитарно-профилактические мероприятия, которые предотвращают возникновение болезней, свойственных человеку и животным — листериоз, лептоспироз, сальмонеллез, бруцеллез, туберкулез и т.д.
4. Соблюдение на мясном производстве во время изготовления продукции требований санитарно-гигиенических правил, а также регулярное осуществление внешнего и внутреннего контроля качества и безопасности.
5. Тщательное соблюдение сроков и условий хранения мясной продукции и сырого мяса во время реализации.

Чтобы избежать неприятных последствий и получить только пользу от употребления мяса и мясной продукции, при покупке нужно обратить внимание на такие особенности:

- на любой вид пищевой продукции, включая мясную, должны быть документы, подтверждающие ее качество и безопасность (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство) и вы вправе потребовать ее предъявить у реализатора;
- мясная продукция должна храниться при соответствующей температуре, в холодильных камерах на специально оборудованных торговых местах, не покупайте продукцию «с рук»;
- если это упакованная продукция, то стоит обратить внимание на сроки годности;

При покупке обратите внимание на внешний вид, запах, упаковку мясной продукции, на которой должен быть отражен производитель, дата изготовления, сроки годности, пищевая ценность продукции.

**Территориальный отдел по г. Керчи и Ленинскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю**