

Руководитель:

И.о. главного государственного санитарного врача по Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

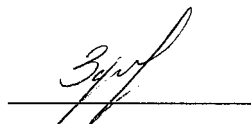

 (подписано)
 подпись

Шемякина Алла
Рудольфовна

расшифровка подписи

Исполнитель:

Специалист 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Каменске-Уральском и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах


 подпись

Зубкова Н.В.

20 августа 2025 года

**Информация об итогах надзора за качеством и безопасностью
мясной продукции по итогам 1 полугодия 2025 года**

Каменск-Уральский Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области продолжает работу по контролю за качеством и безопасностью мясной продукции на территории г. Каменска-Уральского, Каменского, Сухоложского и Богдановичского районов.

В 1 полугодии 2025 года в рамках контрольно-надзорных мероприятий исследовано товаров (т.):

- мясо и мясо птицы (кроме субпродуктов) - 0,237;
- мясо и субпродукты пищевые домашней птицы - 0,015.

Из них изъято товаров из оборота:

- мясо и мясо птицы (кроме субпродуктов) - 0,09 (по причине недостоверного декларирования соответствия продукции и нарушения технических регламентов), что составило 38 % от общего количества исследованных товаров;
- мясо и субпродукты пищевые домашней птицы - 0,004 (по причине недостоверного декларирования соответствия продукции и нарушения технических регламентов), что составило 27 % от общего количества исследованных товаров.

В отношении юридических лиц, допустивших нарушения обязательных требований приняты меры, предусмотренные законодательством Российской Федерации, в целях недопущения причинения вреда.

Основные правила покупки качественной мясной продукции:

1. Внешний осмотр:

✓ Цвет свежего мяса должен быть естественным: говядина — красноватая, свинина — розовая, баранина — красно-коричневая, курятина — бело-розовая.

✗ Избегайте приобретения мяса с признаками порчи: изменение цвета, серый налет, слизистая поверхность, тусклый внешний вид.

2. Консистенция:

✓ Качество определяется путем нажатия пальцами: свежее мясо восстанавливает форму после давления, выглядит эластичным и сухим.

✗ Подозрительно мягкое, рыхлое или водянистое мясо сигнализирует о недостаточной свежести.

3. Аромат:

✓ От свежего мяса исходит легкий естественный запах без примесей неприятного амбре.

✗ Присутствие резкого кислого, гнилостного или химического запаха однозначно указывает на испорченность продукта.

4. Маркировка и упаковка:

✓ Упаковка должна содержать четкую маркировку производителя: название предприятия, адрес производства, срок годности, состав продукта.

✗ Недостоверная информация, отсутствие маркировки или повреждения упаковки являются сигналом отказа от покупки.

5. Место покупки:

✓ Покупайте продукцию исключительно в проверенных магазинах и торговых точках, имеющих сертификаты качества и санитарно-эпидемиологические заключения.

✗ Проходите мимо стихийных рынков и сомнительных продавцов без соответствующих документов, и условий хранения продуктов.

6. Правильное хранение:

✓ Хранение мяса осуществляется строго согласно температурному режиму (охлажденное мясо — около $+4^{\circ}\text{C}$, замороженное — ниже -18°C).

✗ Повторно размороженные продукты теряют свою пищевую ценность и безопасность употребления.

Следуя этим простым рекомендациям, вы сможете избежать риска приобрести низкосортную или опасную для здоровья мясную продукцию.