

Реализация мяса и мясопродуктов

Советы потребителю

Если вы не являетесь убежденным вегетарианцем, то в вашем рационе должно присутствовать мясо — ценный белковый продукт, оказывающий влияние на состояние организма и процессы, происходящие в органах и тканях: процессы кроветворения, поддержание необходимого уровня гемоглобина, рост мышечной массы и т.д. Питание без необходимого количества мяса считается неполноценным и требует принятия дополнительных источников белковой пищи.

Прежде чем мясо попадет на прилавки магазинов и рынков, оно проходит ветеринарно-санитарный контроль. С какой целью? Дело в том, что в продукции животного происхождения, каковым является мясо, может присутствовать патогенная микрофлора от инфицированных и больных инфекционными болезнями животных. При употреблении в пищу мяса, содержащего в себе микробы, возможно возникновение такого же инфекционного заболевания и у человека. Такие инфекционные болезни, общие для животного и человека называются зооантропонозами. К данной категории болезней относятся: сибирская язва, ящур, туберкулез, сальмонеллез, бруцеллез и другие.

Среди инфекционных заболеваний выделяют группу паразитарных заболеваний, возбудителями которых являются паразитические черви (гельминты), которых в быту еще называют глистами. Существуют общие гельминты, паразитирующие и у животных, и у человека. К подобным паразитическим заболеваниям относят тениаринхоз, тениоз,, трихинеллез, эхинококкоз и др. Человек заражается при употреблении в пищу недостаточно проваренного или прожаренного мяса.

Где же приобретать мясо надлежащего качества, безопасного для здоровья? Реализация мяса и мясопродуктов (субпродуктов, полуфабрикатов) должна осуществляться в предприятиях торговли (магазины, рынки) и общественного питания.

В данные предприятия должно поступать мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу. В ветеринарной лаборатории, где после ряда лабораторных исследований и экспертиз на эпидемиологическую безопасность и доброкачественность мяса, выдается сопроводительный документ — ветеринарная справка, на туши мяса накладывается клеймо, окрашенное фиолетовой нетоксичной краской с надписью «ветосмотр». Прием и реализация мяса, не прошедшего такую экспертизу, не подтвержденного соответствующими документами, гарантирующими качество и безопасность для здоровья человека - не допускается.

О чём не следует забывать потребителю?

- Не приобретать мясо в несанкционированных местах торговли (на «стихийных» рынках, с автомашин, во дворах и т. д.), где установить его безопасность и качество невозможно, в связи с чем имеется реальная угроза жизни и здоровью населения.
- Обращать внимание на условия реализации мяса. Ведь при его реализации и хранении должны соблюдаться требования санитарных правил (СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»):

- Продажа сырого мяса и полуфабрикатов предусмотрена в специальных отделах, обеспеченных холодильным оборудованием, торговым, разделочным инвентарем, изолированно от реализации готовых к употреблению продуктов.

- Предприятия по реализации указанной продукции должны быть обеспечены водоснабжением, канализацией, иметь моечную инвентаря с подводкой холодного и горячего водоснабжения, иметь достаточное количество холодильного оборудования для хранения продукции и ее реализации и обеспечивать необходимый температурный режим.

- Мясо и мясопродукты должны храниться и реализоваться с соблюдением температурного режима согласно сроков годности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и других действующих нормативных документов (ГОСТов, ТУ), например, при Т (4+-2)С могут храниться:

- полуфабрикаты бескостные крупнокусковые; из мяса птицы (костные и бескостные) 48часов,

- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые -36часов,

- полуфабрикаты мелкокусковые - маринованные, с соусами, рубленные - формованные, фарши промышленного производства - 24 часа,

- полуфабрикаты из мяса птицы рубленные в панировке и без нее -18часов,

- фарши, вырабатываемые предприятиями общественного питания-12 часов,

- полуфабрикаты мясо-костные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)-36 часов,

- субпродукты - 24ч,

при Т (-12) С могут храниться:

- говядина замороженная (в полутушах, четвертинах) - 8мес,

- свинина (в полутушах) - 3мес, баранина (в тушах)-3мес

при Т(-18)С: говядина замороженная (в полутушах, четвертинах)-12мес, свинина (в полутушах)-6мес, баранина(в тушах)-10мес.

А при приготовлении мясных блюд следует придерживаться следующих правил:

- при хранении соблюдать условия товарного соседства: не хранить на одной полке холодильника мясо сырое и продукты, готовые к употреблению;
- не подвергать вторичной заморозке размороженное мясо;
- мясо размораживать при комнатной температуре, не допускается его разморозка в воде или около плиты;
- обработку сырого мяса проводить на специально выделенной разделочной доске;
- мясо с признаками порчи (скользящая поверхность, неприятный запах разложения и др.) непригодно для дальнейшей кулинарной обработки и употребления в пищу;
- тщательно проваривать и прожаривать мясо: готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта;
- соблюдать правила личной гигиены в процессе приготовления пищи.

Принимая во внимание вышеуказанные рекомендации, Вы защитите себя и своих близких от нежелательных проблем со здоровьем.