

В Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай часто поступают обращения граждан по поводу качества пищевых продуктов, реализуемых на торговых предприятиях региона. Потребители спрашивают, на что следует обращать внимание при приобретении продуктов питания. В этой связи даем разъяснения.

Как выбирать мясо

Самым простым и действенным способом проверки мяса на свежесть в условиях рынка или доступного прилавка, является следующее действие: надавите пальцем на мясо и подождите немного, если мясо свежее, то ямка, образовавшаяся от вашего пальца, вскоре выровняется. На поверхности качественного мяса всегда есть тонкая корочка, которой свойственно иметь бледно-розовый или бледно-красный оттенок, а в месте, где оно разрезано, мясо эластичное, плотное и немного влажное.

Если поверхность мяса красная и после того как вы надавили пальцем нет отчетливого заметного пятна, жир имеет розовый цвет, а сухожилия ярко-красный – это верные признаки того, что мясо было заморожено повторно. Если у вас нет абсолютной уверенности в том, что мясо свежее, не нужно его жарить, лучше сварите: таким образом, вы уничтожите бактерии, которые могут находиться в нем.

Мясо хорошего качества имеет прослойку из плотного белого внутреннего жира и прозрачный красноватого оттенка сок. Цвет этого продукта может быть светло-розовым или светло-красным. Проверить качество мяса можно и по запаху. Для этого необходимо взять какой-то острый металлический предмет (нож, вилка), нагреть его зажигалкой и воткнуть в мясо. В том случае если мясо уже не свежее от ножа будет исходить неприятный запах.

Конечно, не всегда можно мясо потрогать, надавить пальцем. Если мясо продаётся в герметичной упаковке, тщательно исследуйте ее. Понюхайте, нет ли постороннего запаха – мясо в упаковке обычно хранится несколько дней и не всегда при правильных температурах. Обратите внимание на дату фасовки и сроки годности. Если мясо охлаждённое, то цвет его должен соответствовать цвету свежего мяса.

Если мясо заморожено куском, то покупка превращается в лотерею. В этом случае, чем меньше оно хранилось, тем больше вероятность, что оно окажется нормального качества. В сетевых магазинах можно сравнить цены на замороженное мясо и свежее. Если разница очень большая, то, скорее всего, заморозка самого низкого качества.

Как выбирать колбасы

Свежие вареные и полукопченые колбасы покрыты крепкой, сухой и эластичной, плотно прилегающей к фаршу оболочкой без налетов (слизь, плесень). Фарш обладает приятным специфическим вкусом и запахом, без малейшего намека на кислотность или затхлость. Если сделать разрез, то вы увидите плотный сочный фарш без каких-либо пятен и белое сало.

Это все применимо при покупке колбас, продаваемых в развес. Если колбасы продаются в батонах, то выбирайте свежий продукт. Приглядитесь, выложена ли колбаса в холодной витрине или лежит в тепле. Хранение при комнатной температуре в течение 4-5 часов – и продукт начинает портиться.

Как выбирать птицу

Если вы покупаете тушку с головой, обязательно обратите внимание на клюв. Он должен быть сухим, упругим, глянцевым, без запаха. Кожа также должна быть сухой, жёлтого, в некоторых местах с бледно-розовым оттенком, цвета. Мышечная ткань должна быть плотной и упругой, немного влажной на поверхности, но ни в коем случае не липкой. Цвет должен быть светло-розовым (курица, индейка) или красным (утка, гусь).

Определить возраст курицы можно по ее лапам. Если курица молодая, то у нее мягкие лапки, покрытые мелкими чешуйками и белая, нежная кожа. У старой курицы лапы покрыты крупными чешуйками, кожа грубая и имеет желтоватый оттенок. Задний палец на ножке молодой курицы маленького размера и у нее гребешок ярко-красного цвета. Можно определить возраст еще одним способом: если курица молодая, то кончик грудной кости у нее еще не окостенел и легко сгибается.

У молодых уток и гусей желтые блестящие лапы с хрупкими перепонками, яркий клюв, на крыльях не оббиты концы перьев и белый кружок вокруг зрачка. Молодой индейке свойственны гладкие, серого цвета лапки и светлый гребешок. У молодых куропаток тонкая кожа под крылышками и остроконечные перья, а у старых они закруглены. Дичь несвежая если под крылышками вы заметили пятна зеленого или синего оттенка.

Если вы покупаете замороженное мясо птицы, учтите, что по правилам на упаковке должны быть указаны сроки упаковки и хранения, а также обязательно состав. Очень часто замороженное куриное мясо продают обколотым водой с консервантом. Некоторые производители это честно указывают на этикетке, а некоторые нет.

Как выбирать рыбу

Свежая рыба обладает блестящей, чистой, гладкой и плотно прилегающей к телу чешуей. Тело свежей рыбы покрывает прозрачная слизь и у нее не раздутое брюхо. Жабры не покрыты слизью, имеют светло-красный или темно-красный цвет, от них исходит характерный запах свежей рыбы. Свежая рыба имеет эластичную мышечную ткань, плотно соединённую с костями, от которых ее очень сложно отделить. Когда

надавить на нее пальцем, вмятина быстро выровняется. При погружении в посуду с водой свежая рыба не тонет.

Свежезамороженная рыба восстанавливает свою эластичность после размораживания и имеет бледного оттенка жабры. Проверить насколько хорошее качество у замороженной рыбы можно таким способом: нагрейте в кипяченой воде нож или другой острый предмет и воткните его в рыбину. Если она несвежая, то вы ощутите неприятный резкий запах.

При выборе замороженной рыбы учитывайте толщину глазури – если слой ледяной корки больше 2 мм (на глаз), скорее всего, количество ее превышает норму. Если глазури нет, посмотрите на рыбье брюхо – оно должно быть серебристым (у белых сортов рыб) или розовым у «красных» сортов рыб.

У замороженной рыбы без голов место среза, где удалена голова, не должно быть грязно серого или зеленоватого цвета, чем свежее выглядит срез, тем меньше вероятность, что использовали несвежую рыбу или замораживали-размораживали несколько раз.

Как выбирать яйца

Прямо в магазине вы можете определить свежесть яиц по дате на упаковке. Кроме того, покупайте яйца ближайших птицефабрик, а не привезённых из соседней или отдалённой области.

Свежесть яиц проверяют таким образом: столовую ложку соли растворяют в пол-литровой банке воды и помещают их туда по очереди. Свежее яйцо опустится на дно банки, испорченное сразу же всплывёт, а если оно будет держаться посередине, значит, яйцо средней свежести.

Не следует забывать о том, что яйца гусей и уток нельзя употреблять в сыром виде, так как они очень часто могут быть поражены возбудителями желудочно-кишечных заболеваний. Перед тем как разбивать такое яйцо, его необходимо тщательно помыть, чтобы избавиться от микробов, которые есть на скорлупе.

Как выбирать молочные продукты

К молоку в последнее время достаточно жёсткие требования. Производителей обязали указывать точный состав. Поэтому обратите внимание, что хорошее молоко – это нормализованное молоко, а не вода и сухое молоко.

Жирное **молоко** густое и обладает чистым белым цветом, а маложирное и обезжиренное - жидкое и имеет голубоватый оттенок.

Если вы покупаете **молоко** жирностью 3,2-4% чтобы проверить насколько оно хорошее, нужно капнуть им на ноготь. Капля разбавленного водой молока сразу же расплывётся по всей поверхности ногтя, а капля неразбавленного почти не изменит форму.

Свежей **сметане**, свойственны такие характеристики, как желтоватый или белый цвет и густая однородная консистенция. Она имеет кисловатый привкус. Если сметана перемерзнет и оттает, она выделяет сыворотку, образует комки, становится горькой и невкусной, от нее исходит неприятный затхлый запах.

Свежий **творог** белого или с легкой желтизной цвета обладает кисловатым вкусом и приятным запахом. Качественный творог не образует комки, не пересохший и не имеет избытка сыворотки. Если творог несвежий, он покрывается слизью, имеет неприятный вкус и от него исходит запах плесени.

Если творог в прозрачной упаковке, приглядитесь к цвету - он должен быть чисто белым. Если упаковка негерметичная, приоткройте и понюхайте. Не должно ощущаться кислого запаха. Качественный творог не содержит консервантов, а поэтому портиться в течение первых двух суток.

Уважаемые потребители не покупайте продовольственные товары с рук, возле магазинов, на придорожной полосе. Вы рискуете отравиться, ведь продукция реализуется без сопроводительных документов, подтверждающих её качество и безопасность. В мебез условий соблюдения температурного режима, а продавцы не имеют медицинской книжки.

В случае возникновения сомнений в качестве продовольственных товаров требуйте у продавца документы, подтверждающие происхождение и качество товара (сертификат, декларацию о соответствии). В соответствии с требованиями п. 12 «Правил продажи отдельных видов товаров», утв. Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55 - Продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

В случае возникновения вопросов по защите потребительских прав, обращайтесь за консультациями к специалистам Роспотребнадзора по Республике Алтай. Телефон горячей линии: (38822)64384.