

Покупаем мясо и полуфабрикаты на что обратить внимание.



Как выбрать не только вкусное, но и безопасное мясо? Мясные полуфабрикаты и сырое мясо – продукты, имеющие строгие сроки годности и особый режим хранения. При нарушении условий хранения мясные продукты довольно быстро портятся, что может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому будьте внимательны при покупке! Вам помогут наши советы.

Покупаем мясо: чек-лист по качеству

Если вы хотите купить качественный продукт, который будет безопасен для здоровья, обратите внимание на моменты, описанные ниже.

Цвет мяса, будь то говядина, свинина или баранина, не должен иметь коричнево-серых или зеленых оттенков.

- Наличие белого налета говорит о том, что мясо начало портиться.
- Свежее мясо имеет легкий мясной запах без неприятных примесей.
- При надавливании свежее мясо быстро возвращает первоначальную форму.
- Если в мясе есть вкрапления жира, он не должен крошиться.
- Вкрапления жира должны быть равномерными и иметь белый или кремовый оттенок.

Если мясо продается в заводской упаковке, обратите внимание на дату изготовления и срок годности, а также на рекомендованные условия хранения. Соблюдаются ли они?

Продажа сырого мяса и полуфабрикатов должна производиться в специальных секциях, отдельно от готовых к употреблению продуктов.

Если у вас возникают сомнения по поводу качества мясных изделий, то попросите у продавца документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта.

Охлажденное или замороженное?

Выбор между замороженным и охлажденным мясным продуктом может быть не так прост, как кажется на первый взгляд. Если вы уверены в качестве и свежести мяса, то охлажденное, конечно, предпочтительнее. При этом замороженное мясо может не уступать по качеству охлажденному, но стоить дешевле, в том числе благодаря более длительному сроку хранения.

К сожалению, встречаются случаи, когда размороженное мясо выдается продавцом за охлажденное. При этом вы переплачиваете и теряете возможность дольше сохранить такое мясо.

Как понять, что мясо замораживалось и было разморожено?

Оцените мясо визуально. При открытом хранении на поверхности охлажденного продукта возникает тонкая корочка. Ее оттенок варьируется от светло-розового до темно-розового. Посмотрите на подкожный жир: у мяса после разморозки он принимает красноватый оттенок.

Пощупайте мясо. Охлажденный продукт будет весьма мягким и эластичным. При касании не должно быть ощущения липкости. Подкожный жир у размороженного мяса не только меняет цвет, но и становится мягким.

Оцените сухожилия. У «разморозки» они, как правило, красного оттенка и весьма рыхлые, а у охлажденного мяса – гладкие, блестящие и упругие.

Если вы выбираете кусочек мяса на кости, обратите внимание на цвет костного мозга. Он должен быть бледно-желтым, по консистенции – упругим.

Что должно насторожить?

Не покупайте мясо и мясные полуфабрикаты, если:

- продавец отказывается предъявить сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта;
- упаковка нарушена, мясо хранится в загрязненной таре, без этикеток или листов-вкладышей;
- не соблюдены температурные и влажностные условия хранения;
- вы подозреваете, что мясо дефростированное (размороженное) или повторно замороженное.

Продавец должен содержать свое рабочее место в чистоте, строго соблюдать правила личной гигиены, носить чистую специальную одежду (включая головной убор) и перчатки. Оборудование и инвентарь регулярно должны обрабатываться дезинфицирующими средствами по вирусному режиму. Если вы видите, что санитарные правила нарушены, от покупки мяса лучше отказаться.

УЭиП АМС МО Пригородный район