«Как выбрать безопасное мясо»

 Мясо – важный продукт питания, который жизненно необходим человеку. Ведь в нем имеются полезные микроэлементы, витамины, белки и другие вещества. Мясо и мясная продукция являются основными источниками белка. Мясо относится к категории скоропортящихся продуктов, способных легко подвергаться гниению с образованием иногда ядовитых веществ за счет разложения аминокислот под влиянием микроорганизмов. Оно может служить фактором передачи ряда заболеваний животных и человека, быть причиной пищевых отравлений и гельминтозов. Потребителю при покупке мясной продукции необходимо обратить внимание на следующее:

•мясо необходимо приобретать в стационарных предприятиях торговли или на рынках.

 • не рекомендуется приобретать мясо в местах несанкционированной торговли, в том числе из багажника машин, во дворе или подъездах.

•на мясную продукцию необходимо наличие товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость данной продукции: ветеринарный сертификат, товарно-транспортная накладная. Перед тем как попасть на прилавок в магазине или на рынке, мясо, разделанное с соблюдением всех требований качества и безопасности, проходит ветеринарно-санитарный контроль.

Туши, предназначенные для реализации, обязательно клеймятся:

•прямоугольное клеймо (проставляется на мясо по результатам предубойного осмотра). •овальное клеймо (подтверждает безопасность мяса после проведения лабораторных исследований).

 •от здорового животного на руки выдаются ветеринарные справки, свидетельства. Обращайте внимание на условия хранения мяса. Для хранения мяса должно быть использовано холодильное оборудование.

 Главное правило свежего мяса:

•Обращайте внимание на внешний вид и запах мяса. По ГОСТу свежее охлажденное мясо должно иметь так называемую корочку подсыхания бледно-красного или бледно-розового цвета. В пищу не годится дряблый или рыхлый продукт. При нажатии на мясо образовавшаяся ямка быстро исчезнет, если волокна достаточно упругие и плотные. Если она не исчезает, значит свежесть мяса сомнительна.

•Присмотритесь к срезу продукта. Он должен быть гладким, ровным и почти сухим. Это можно проверить с помощью салфетки. Если на ощупь поверхность липкая и мокрая, брать мясо не стоит.

•На самом куске не должно быть твердой засохшей корочки, слизи и темных пятен. Все это признаки некачественного продукта.

•Запах свежего мяса должен быть специфическим, свойственным сырому мясу. Будьте внимательны при выборе мясной продукции!