

Памятка потребителю

Общие требования к маркировке мяса!

Согласно ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», **мясо - это пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без костной ткани.**

В розничную торговлю поступают различные виды мяса: говядина, телятина, баранина, свинина, а также мясо птицы, дичи и кроликов.

В неспециализированных розничных магазинах реализуется мясо, охлажденное и замороженное, фасованное в потребительскую тару. **Показателем качества такого мяса, в первую очередь, является правильная маркировка.**

Маркировочный ярлык должен содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- категория, сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя (импортера);
- товарный знак изготовителя (при наличии);

- количество;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

В специализированных магазинах допускается продажа не фасованного мяса, разделанного на потребительские отрубы, удобные покупателю. В этом случае информация о продукте доводится до потребителей в виде ценников и этикеток, содержащих информацию о товаре.

При выборе охлажденного мяса обратите внимание на санитарное состояние места торговли и внешний вид продавца. В розничной торговле мясо реализуется только из холодильных витрин, оснащенные термодатчиками: для охлажденного мяса с температурой реализации от +2°С до +6°С, для замороженной свинины не выше -15°С, говядины не выше -8°С.

Мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных и диких животных, а также птицы подлежат обязательному клеймению. Мясо допускается к приемке и дальнейшей реализации только при наличии ветеринарного клейма и ветеринарного свидетельства.

Обратите внимание! Непосредственно на тушу, полутушу и четвертинку мяса наносится ветеринарное и товароведческое клеймо, а в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

- вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, термическое состояние мяса и анатомическая часть туши (для отрубов);

- наименование и местонахождения изготовителя продуктов убоя;

- количество продуктов убоя;

- дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

Вы имеете право ознакомиться с документами, подтверждающими качество товара : сертификатом или декларацией о соответствии, ветеринарным свидетельством, (ветеринарной справкой у граждан, торгующих на организованных рынках) - эти документы должны быть заверены должным образом.

Если вы купили мясо или продукт убоя без надлежащей маркировки, то вы вправе предъявить следующие требования продавцу:

- Потребовать замены некачественного продукта на товар того же наименования либо замены на другой товар с соответствующим перерасчетом покупной цены;

Общие требования к маркировке мяса. Памятка потребителю

Автор: adm

04.10.2019 06:38 - Обновлено 07.10.2019 10:53

- Потребовать соразмерного уменьшения покупной цены;
- Отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы.
- Также, Вы вправе потребовать возмещения понесенных убытков, например, при отравлении.

Претензии в отношении недостатков продуктов питания предъявляются до истечения срока годности продукта.

Не забывайте, что некачественное мясо является продуктом, вызывающим опасные болезни!

Не покупайте мясо на стихийных, неорганизованных рынках и у частных лиц!

Берегите свое здоровье!