**О рекомендациях как выбрать мясные полуфабрикаты**

Мясные продукты являются важным источником белка и железа. В то же время они содержат достаточно большое количество жира, и это, в основном, насыщенные жирные кислоты, которые повышают риск развития гиперхолестеринемии и заболеваний сердечно-сосудистой системы. Один из принципов здорового питания ВОЗ относится к рациональному употреблению мясных продуктов, при котором необходимо по возможности заменить мясо и мясные продукты с высоким содержанием жира на бобовые, рыбу, птицу, яйца или постные сорта мяса. При этом порции мяса, рыбы или птицы должны быть небольшими.

Выбирая в магазине сосиски или сардельки внимательно изучите маркировку. Отдайте предпочтение изделиям категории А или Б – эта информация должна быть на этикетке.

Кроме того, проверьте сроки годности и условия хранения. колбасные изделия должны храниться в холодильнике, при температуре не выше +6°С.

Обратите внимание, что к продаже не допускаются колбасные изделия:  
  
- с загрязнением на оболочке;

- с рыхлым фаршем;

- с серым цветом батонов (батончиков);

- с наличием бульонно-жировых отеков;

- с наличием крупных пустот на разрезе батонов размером более 5 мм;

- с лопнувшими или поломанными батонами;

- с нарушением целостности оболочки батонов (батончиков) и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

Не покупайте продукты у случайных продавцов

Мясные полуфабрикаты требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным.

При хранении и реализации мясных полуфабрикатов должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. При покупке продукции необходимо обращать внимание на соответствие условий хранения, указанных изготовителем на этикетке фактическим.

Маркировка должна быть на русском языке, а также понятной, легкочитаемой.

Если вы все же купили некачественные мясные полуфабрикаты, необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в двух экземплярах, в которой должны быть чётко сформулированы требования по поводу недостатков товара. Один экземпляр претензии необходимо вручить продавцу, либо направить письмом (желательно с уведомлением). В случае личного вручения претензии, на втором экземпляре продавец должен указать дату, должность, Ф.И.О. лица, принявшего претензию.

В соответствии с п.27 Правил продажи, п.1 ст.18 Закона о защите прав потребителей вы вправе потребовать замены на аналогичный товар надлежащего качества, либо вместо предъявления указанных требований отказаться от приобретенного товара и потребовать уплаченной за товар денежной суммы.

При этом покупатель по требованию продавца должен возвратить товар ненадлежащего качества.

В соответствии с п. 28 Правил продажи, п.5 ст.18 Закона продавец обязан принять товар ненадлежащего качества у покупателя.

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение заключения договора и его условий.