

Безпечність харчових продуктів: що варто знати споживачам під час купівлі сирого м'яса

17.03.2026



Держпродспоживслужба нагадує: реалізація сирого м'яса повинна здійснюватися з дотриманням ветеринарно-санітарних та гігієнічних вимог, визначених законодавством України.

Під час продажу сирого м'яса оператори ринку повинні дотримуватися таких вимог:

- м'ясо має зберігатися у холодильному обладнанні або в охолоджених вітринах;
- сире м'ясо повинно бути захищене від забруднення (пилу, комах, контакту з іншими продуктами);
- для роботи з м'ясом мають використовуватися окремі ножі, дошки та інвентар;
-

продавець повинен працювати у чистому санітарному одязі;

- поверхні, обладнання та інвентар повинні регулярно очищуватися та дезінфікуватися.

Продавець має надати споживачу інформацію про продукт, повний перелік якої визначено статтею 6 [Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»](#), зокрема:

- найменування та адреса оператора ринку (виробника або продавця);
- дата виробництва або пакування (для фасованого м'яса);
- термін придатності або дата «вжити до»;
- інформація про країну походження (у передбачених законодавством випадках).

Джерело: Держпродспоживслужба