



Как выбрать рыбу в магазине

Рыба и рыбопродукты очень полезны для человеческого организма. Мясо рыбы отличается высокой пищевой ценностью, является источником легкоусвояемого белка, микроэлементов, витаминов и полиненасыщенных жирных кислот (омега 3 и омега 6), которые полностью усваиваются организмом и являются строительным материалом для клеточных мембран, снижают уровень вредного холестерина в крови, минимизируют риск развития атеросклероза, что благотворно сказывается на работе кровеносной и сердечно-сосудистой систем.

Рекомендуется отдавать предпочтение лососю, атлантической скумбрии, сардинам, анчоусам и пресноводной форели. Эти сорта насыщены полезными Омега-3 жирными кислотами.

В торговой сети в реализации может находиться рыба мороженая, подмороженная, охлажденная, рыба-сырец (свежая) и живая рыба.

Пищевая рыбная продукция должна быть качественной, безопасной для жизни и здоровья человека, соответствовать требованиям технических регламентов: ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и ТР ТС 22/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», требования к реализации рыбной продукции должны соответствовать СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".

Мороженая рыба – рыба, подвергнутая процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°C.

Подмороженная рыба - рыба, подвергнутая процессу замораживания до температуры на 1°C или 2°C ниже температуры замерзания тканевого сока внутри нее.

Охлажденная рыба — это рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5°C, не достигая температуры замерзания тканевого сока.

Рыба-сырец (свежая) - рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая.

Живая рыба - рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания.

Требования к качеству рыбы.

При выборе места покупки рыбы, предпочтение стоит отдавать проверенным магазинам, которые специализируются на продаже рыбы и морепродуктов. Обратите внимание на условия хранения и реализации рыбной продукции.

Срок годности и условия хранения рыбной продукции устанавливает изготовитель. Однако условия хранения рыбной продукции должны соответствовать требованиям, заявленным в ее наименовании (мороженая, подмороженная, охлажденная, рыба-сырец (свежая), живая).

Не допускается хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях.

Охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5°C. Поверхность охлажденной рыбы должна быть чистой, естественной окраски.

Жабры от темно-красного до розового цвета. Возможна сбитость чешуи без повреждения кожи. Консистенция рыбы плотная, не дряблая. Запах свойственный свежей рыбе данного вида, без посторонних признаков, возможен кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой и слабый запах ила.

Подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3°С до минус 5°С. В остальном требования к качеству подмороженной рыбной продукции схожи с охлажденной рыбой.

Мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18°С. При изготовлении мороженой пищевой рыбной продукции проводится ее глазирование (глазирование - процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них) обеспечивающее сохранность продукта. При этом, для мороженой рыбы - масса глазури не должна превышать 5% от массы продукции; для мороженных неразделанных ракообразных – масса глазури не должна превышать 14% от массы продукта; для прочей пищевой рыбной продукции – масса глазури не должна превышать 8% от массы продукта. В маркировке мороженой глазированной пищевой рыбной продукции изготовитель обязан указать массу нетто продукции без глазури, а так же массовую долю глазури в процентах.

Живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды.

Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как рыба-сырец (свежая) или направлена на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на потрошение.

Признаки порчи рыбы:

- Темно-красный, розовый цвет жабр пропадает, приобретая коричневый, серый и зеленый оттенки. Жабры покрываются слизью, и от них идет неприятный запах. Цвет жабр у рыб, уснувших в воде, с самого начала довольно светлый;
- запах, рыбы становится все сильнее и неприятнее;
- глаза рыбы делаются мутными и запавшими, серого цвета (степень мутности глаз показывает степень порчи);
- упругость мяса рыбы постепенно пропадает, при надавливании на него остается медленно исчезающий след, мясо отделяется от позвоночника;
- яркая окраска блекнет, особенно у озерной рыбы;
- слизистый слой разбухает, собирается в комки и становится липким.

Обращайте внимание на информацию для потребителей. До сведения покупателей обязательно должна быть доведена следующая информация:

- наименование пищевой рыбной продукции;
- для переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;
- информация о составе пищевой рыбной продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения

импортера;

- срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);
- условия хранения пищевой рыбной продукции;
- дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания).
- масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);
- информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);
- состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);
- наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);
- рекомендации по использованию;
- информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;
- массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);
- показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);
- сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке Союза.

Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя.

Не приобретайте рыбную продукцию в местах несанкционированной торговли: на стихийных рынках, вдоль автомобильных дорог, в непригодных помещениях, во дворе, из багажника автомобилей и т.п. Продукция, реализуемая в подобных местах, потенциально опасна возможностью пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

За консультациями по вопросам защиты прав потребителей можно обращаться:

- в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской области по адресу: В.Новгород, ул. Германа, д.14 каб. № 104 тел. 971-106, 971-083;
- в Центр по информированию и консультированию потребителей по адресу: г. Великий Новгород, ул. Германа 29а, кабинеты №5,10,12; телефоны 77-20-38, 73-06-77

Работает Единый консультационный центр, который функционирует в круглосуточном режиме, по телефону 8 800 555 49 43 (звонок бесплатный), без выходных дней на русском и английском языках.

Дополнительно информируем, что функционирует Государственный информационный ресурс для потребителей <https://zpp.rosпотребнадзор.ru>. Каждый потребитель может ознакомиться с многочисленными памятками, обучающими видеороликами, образцами претензионных и исковых заявлений. На ресурсе размещена вся информация о судебной практике Роспотребнадзора в сфере защиты прав потребителей.