

Памятка потребителю: Советы потребителю при выборе и покупке рыбной продукции

В соответствии с Техническим регламентом «О безопасности рыбы и рыбной продукции» к рыбной продукции относятся:

- рыба, водные животные, водоросли, другие водные растения, а также продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Информация о продавце товара

При продаже рыбной продукции продавец обязан довести до сведения потребителей информацию о себе (наименование, местонахождение). Если продавец не размещает необходимую информацию о себе, то Вы не только рискуете приобрести продукт ненадлежащего качества, но также может быть затруднительно разыскать продавца для предъявления ему претензий. В таких случаях для привлечения продавца к ответственности Вам необходимо обращаться в полицию.

Информация о товаре

Перечень обязательной информации, которая должна быть размещена на маркировке рыбной продукции, устанавливается:

- Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,
- Правилами продажи отдельных видов товаров, утв. Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 N 55.

При продаже рыбной продукции Вам должна быть предоставлена следующая информация:

- Наименование рыбной продукции (например, «рыбные консервы»), наименование вида рыбы (например, «палтус черный гренландский»),
- Вид разделки (например, «филе трески», «спинка минтая»),
- Вид обработки (например, «холодного копчения», «горячего копчения»),
- Наименование и место нахождения изготовителя, импортера для рыбной продукции. Для неразделанной рыбы указывается информация о районе ее добычи, извлечения,
- Информация о составе рыбной продукции и ее пищевой ценности (калорийность продукта, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов),
- Сведения о весе или объеме продукции,
- Дата производства и дата упаковывания,
- Срок годности рыбной продукции (кроме живой рыбы) и условия ее хранения,
- Информация о замораживании (охлаждении) рыбной продукции,
- Сведения о наличии в рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов и другие сведения.

Помните, что продажа размороженной и повторно замороженной рыбы запрещена!

Маркировка продукции должна содержать знак ЕАС, который свидетельствует о соответствии пищевой рыбной продукции требованиям Технического регламента и о наличии разрешения на ее реализацию на рынке РФ.



Если товар представляет собой имитацию рыбной продукции, об этом должно быть указано в наименовании товара или через тире от наименования шрифтом такого же размера (например, «мясо краба имитированное»).

При продаже мороженой рыбной продукции продавец обязан указать массу нетто мороженой продукции без глазури (защитного слоя льда на продукции), а также массовую долю глазури в процентах.

Обратите внимание! При производстве мороженой рыбной продукции из рыбы масса глазури (льда) не должна превышать 5% от массы глазированной продукции.

Качество рыбной продукции

Рыбная продукция должна соответствовать требованиям, установленным в нормативной и технической документации. Подтверждением соответствия рыбной продукции является: ветеринарный сертификат, подтверждающий соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности, декларация о соответствии на рыбную продукцию.

В случае возникновения сомнений в качестве рыбной продукции требуйте документы об ее происхождении и качестве. Вы вправе потребовать предоставить для ознакомления товарно-сопроводительную документацию на товар, содержащую сведения о декларации соответствия на продукцию.

Советы специалистов Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» по выбору рыбной продукции:

- Обращайте внимание на запах рыбы. Свежая рыба не имеет неприятного запаха.
- Чешуя должна быть влажной, а не сухой и ломкой, жабры – красные. Если рыба начала портиться, жабры сразу темнеют, и их уже ничем не замаскировать. Исключение составляют осетровые с жабрами красно-бордового оттенка. Если рыбу часто замораживали и размораживали, ее жабры становятся серыми. Иногда жабры несвежей рыбы слипаются и покрываются слизью.
- Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше 2 °С.

При покупке некачественного товара:

- Вы вправе обратиться к продавцу с требованием, например, о замене товара либо возврате уплаченных денежных средств.
- Если некачественным товаром причинен вред Вашему здоровью, Вы вправе требовать возмещения этого вреда и всех расходов, понесенных на лечение.
- В случае несоответствия рыбной продукции обязательным требованиям (например, к безопасности, маркировке товара, к товарно-сопроводительной документации), Вы вправе обратиться с жалобой в Управление Роспотребнадзора по Свердловской области.

Главный врач филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области в г.Красноуфимск,
Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

А.В. Поздеев

Исполнитель: Томилова К.А.