

Рекомендации по выбору рыбной продукции:

Рыба очень полезна для человеческого организма. Ценной составной частью рыб, особенно океанических, является жир. Содержание жира в разных видах рыб колеблется примерно от 1 до 20 процентов. Жир океанических рыб богат витаминами А и D.

Витамина А в рыбе содержится во много раз больше, чем в мясе, поэтому рыба является важным природным источником получения этого витамина. В мясе рыб содержатся водорастворимые витамины: в небольших количествах витамин С, а также комплекс витаминов группы В: В1, В2, В6, В12, витамины Н и РР, а также пантотеновая кислота.

В рыбе содержится много необходимых для организма человека минеральных элементов, среди которых преобладает фосфор, кальций, калий, натрий, магний, сера. А также железо, медь, марганец, кобальт, цинк, молибден, йод, бром, фтор и другие элементы, имеющие важное значение для организма человека.

Нормативные требования.

С 01.09.2017 г. действует Технический Регламент ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», которым установлены обязательные требования безопасности пищевой рыбной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также к маркировке и упаковке.

Действие регламента не распространяется на:

- процессы выращивания рыбы в искусственных условиях;
- рыбную продукцию специализированного назначения;
- БАДы, изготовленные на основе рыбы и рыбной продукции;
- непромышленные процессы производства, переработки, транспортировки, хранения и утилизации рыбной продукции;
- рыба и рыбная продукция, выловленная или выращенная для личного потребления;
- пресмыкающиеся и земноводные;
- рыбная продукция, не предназначенная для употребления в пищу.

Рекомендации по выбору рыбной продукции:

В торговой сети реализуется рыба свежемороженая, мороженая, охлажденная и живая.

Свежемороженая рыба должна соответствовать нескольким обязательным требованиям:

- цвет серебристо-серый с розоватыми или темно-красными жабрами;
- тушка цельная и ровная (нет оторванных голов, хвостов и помятостей) и твердая, но не «каменная», как у мороженой рыбы;
- отсутствие какой бы то ни было ледяной глазури;
- запах свежей рыбы без прогорклого, тухлого душка.

Мороженая рыба - это рыба, охлажденная на морозе от -8°C до -18°C. Ободранная, покореженная, имеющая желтоватый оттенок и темные пятна, потерявшая форму или вообще «рваная» рыба - лучший показатель того, что она была неоднократно разморожена и заморожена вновь. О том же свидетельствует и запах старого жира. Мякоть у такой рыбы слоится и расплзается при размораживании.

Охлажденная рыба - это значит обработанная холодом с температурой примерно от 0 до -2°C, то есть близкой к замерзанию, но все же не замороженной. Основные признаки свежей рыбы:

- блестящая, чистая, слегка влажная чешуя;
- глаза рыбы должны быть светлыми и прозрачными;

-упругость мяса. У недавно выловленной рыбы мясо плотное, упругое и быстро восстанавливает форму. А вот долго не исчезающая ямка покажет, что рыбу замораживали и размораживали;

-запах у свежей рыбы свежий и чуть сладковатый, но не слишком рыбный или тинный.

-Запах является очень важным критерием свежести и морепродуктов. Свежие морепродукты практически не имеют запаха.

Обращайте внимание на информацию на этикетке. До сведения покупателей обязательно должна быть доведена информация о продукции из водных биоресурсов (наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак изготовителя (при наличии), масса или объем, или количество продукта, состав продукта, пищевая ценность, условия хранения, срок годности, дата изготовления и дата упаковывания, информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов.

Не следует приобретать данную продукцию в местах несанкционированной торговли: на стихийных рынках, вдоль автомобильных трасс, в непригодных помещениях, во дворе, из багажника автомобилей и т.п.

Если Вы обнаружили или приобрели некачественную продукцию в магазине, следует обратиться:

по адресу: г. Красноуфимск, ул. Советская, д. 13.

по телефонам: 7-62-09, 7-59-45, 2-43-03 (Красноуфимский отдел Управления Роспотребнадзора)

Так же информацию по фальсифицированным продуктам можно посмотреть на портале ГИС ЗПП.

Начальник Красноуфимского отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области

_____ М.Ю. Коробейникова