

Рыбная продукция, реализуемые на территории Российской Федерации должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016), который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции для обеспечения ее свободного перемещения.

Качество рыбной продукции определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

При выборе рыбной продукции в первую очередь необходимо обращать внимание на ее внешний вид. Мороженые блоки рыбы должны быть целые, плотные, поверхность чистая, ровная, запах и вкус свойственный данному виду рыб, без постороннего запаха и привкуса.

Консистенция рыбы плотная, у рыб холодного копчения поверхность рыбы должна быть чистая, не влажная, цвет от светло-желтого до темно-золотистого, вкус и запах свойственный данному виду рыбы с ароматом копчености, без порочащих запахов.

Живая рыба должна проявлять признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавает в воде, поверхность чистая естественной окраски, цвет жабр красный, состояние глаз светлые, прозрачные, без повреждений, запах, свойственный живой рыбе данного вида.

Не допускается к реализации рыбная продукция:

- не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям (не свойственным посторонним запахом и вкусом, с окислением жира, проникшим в толщу мяса, без загрязнения сажей - для рыбы холодного копчения);
- мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C;
- подвергнутая размораживанию в период хранения;
- содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

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.

Маркировка пищевой рыбной продукции должна сопровождаться информацией для потребителей и соответствовать требованиям **технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)**. Сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов - на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция.

Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:

- а) наименование пищевой рыбной продукции;
 - б) для не переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;
 - в) информация о составе пищевой рыбной продукции;
 - г) наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;
 - д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания).
- 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;

е) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;

з) масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);

и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

к) состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);

л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

м) рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

н) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

о) информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

п) массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

с) сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

т) единый знак обращения продукции на рынке Союза.

Маркировка - важный элемент, который нужно обязательно учитывать при покупке рыбной продукции.

***Телефон Единого консультационного центра
Роспотребнадзора
8 800 555 49 43 (звонок по России бесплатный)***

***Учебно-консультационный пункт
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Алтайском крае
в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и
Тогульском районах»***

**Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск ул. 25
Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 8
Тел.: 8 (38595) 99027 E-mail: zarinsk@altce.ru
Сентябрь 2020 г.**

***Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском,
Кытмановском и Тогульском районах»***

ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПОКУПКЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

2020 г.