

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области Кузбассе» в городе Междуреченске, в городе Мыски и Междуреченском районе

### Памятка для потребителей при 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.

#### 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

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 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

. 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.

филе рыбного — 24 часам (при температуре 0... -2 °С);

- блюдо из рыбной котлетной массы (котлет, зраз, шницелей, фрикаделек, пельменей), запеченных изделий, пирогов — 24 часам (при температуре от -2 до +2 °С).

#### При покупке некачественного товара:

При покупке товара ненадлежащего качества потребитель вправе обратиться с претензией в адрес магазина с требованием о замене товара на аналогичный, или о замене на такой же товар, но другой марки, с перерасчетом покупной цены, либо о возврате денежных средства за некачественный товар. Если не сохранился кассовый чек, то для того, чтобы осуществить возврат испорченных продуктов в магазин достаточно будет свидетельских показаний.

Если спор не получилось урегулировать в досудебном порядке, потребитель вправе обратиться в суд с иском заявлением для защиты своих прав.

О нарушениях в торговле санитарных норм и законодательства в сфере защиты прав потребителей, вы можете сообщить в Управление Роспотребнадзора и его территориальные отделы.

Получить более подробную консультацию по данному вопросу можно у специалистов Консультационного пункта по адресам:

*Консультационный центр для потребителей, Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» городе Междуреченске, городе Мыски и Междуреченском районе*

*г. Междуреченск, ул. Вокзальная, 14*

*тел.: 8(38475) 3-29-33*

*г. Мыски, ул. Рембазовская, 4*

*тел. 8 (38474) 2-20-90.*