|  |  |
| --- | --- |
| **Памятка**  **для потребителей при покупке рыбной продукции** |  |

|  |
| --- |
| Собираясь купить рыбу, потребителю важно различать признаки, по которым можно определить ее качество:  Внешний вид  Структура тушки должна быть упругой, однородной, на рыбе не должно быть избытка слизи, темных пятен или непривычной для данного сорта рыб окраски. Верный признак того, что рыбка испортилась, – зеленоватые пятна на брюхе.  Жабры  У хорошей, свежей рыбы жабры насыщенного красного цвета. Серые, почерневшие жабры в сочетании с неприятным запахом сигнализируют о некачественном продукте.  Глаза  У свежей рыбы глаза ясные, прозрачные и выпуклые. Если у рыбы глаза усохли или ввалились, значит, рыбка провела на прилавке времени больше, чем положено.  Запах  Перед покупкой рыбу лучше понюхать. Свежая рыба не должна иметь  постороннего запаха и привкуса, должен быть запах и вкус свойственный данному виду рыб, но в тоже время  допускается    присутствие запаха водоема - морской, речной воды и даже тины. Отчетливый запах жира – свидетельство того, что рыбку натирали маслом для большего блеска шкурки. Если Вы почувствовали  резкий, неприятный запах, то от покупки такой рыбы лучше отказаться.  *Полезные советы при выборе рыбы*  Маркировка рыбы — один из важных элементов, определяющих качество продукции.  Этикетку наносят на упаковку, в которую фасуется рыбная продукция. Любая маркировочная этикетка для рыбы должна содержать следующие элементы: наименование и месторасположение предприятия-производителя; товарный знак предприятия; наименование продукта; масса рыбы (крупная, средняя или мелкая); вид разделки (обезглавленная, потрошеная, пласт, ломтики и т.д.);  вид обработки (соленая, копченая, вяленая и т.д.); пищевая ценность; срок хранения живой и мороженной рыбы;  дата изготовления и дата упаковывания, состав продукта.  Собираясь купить качественную рыбу, предпочтение стоит отдавать крупным супермаркетам с большой проходимостью или специальным рыбным магазинам. В таких местах продажи рыба не успевает залеживаться;  При разделке рыбы необходимо обратить внимание на консистенцию мяса: качественная тушка должна быть упругая, плотная, с целыми волокнами. Если кости легко отделяются от мяса, значит, тушка не первой свежести.  **Рекомендуем не покупать товар у случайных продавцов!** |

ИСТОЧНИК: <http://www.61.rospotrebnadzor.ru/index.php?option=com_content&view=article&catid=110%3Ainfo&id=9324%3A2019-09-10-13-53-22&Itemid=125>