

О правилах выбора рыбных консервов

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует потребителям при выборе рыбных консервов тщательно осмотреть внешний вид консервной банки и изучить маркировку.

Не приобретайте консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины, трещины, вмятины.

Ровная, чистая банка — это залог того, что продукция внутри находится в том виде, в каком её изготовил производитель.

При вмятинах нередко повреждается внутренний слой, который защищает консервы от порчи.

Подтеки на банке появляются из-за нарушения герметичности шва.

При приобретении консервированной рыбной продукции обращайте внимание на наличие необходимой информации на продукте. Маркировка рыбных консервов должна содержать наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя наименование вида пищевой рыбной продукции, зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры; вид разделки пищевой рыбной продукции; информация о составе рыбной продукции, наименование и место нахождения изготовителя или ФИО и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера; дата производства и срок годности пищевой рыбной продукции; условия хранения, масса нетто, показатели пищевой ценности, сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве рыбных консервов; единый знак обращения продукции на рынке Союза.

На наружную поверхность банок рыбных консервов методом выдавливания или несмываемой краской наносятся знаки условных обозначений:

- дата производства продукции: число - две цифры (до цифры "9" включительно впереди ставится цифра "0"), месяц - две цифры (до цифры "9" включительно впереди ставится цифра "0"), год - две последние цифры;

- ассортиментный знак (от одного до трех знаков - цифры или буквы, кроме буквы "Р") и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков - цифры и буквы) (при наличии), номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква "Р").

На упаковках икры должно быть указан вид рыбы, от которой получена икра, а также в случае использования мороженой икры рыб семейства лососевых наносится информация - "произведена из мороженого сырья", икра, полученная от гибридов рыб семейства лососевых — наименование гибрида или сочетания видов водных

биологических ресурсов.

Особый сорт рыбных консервов — это пресервы. В отличие от консервов, пресервы не проходят термическую обработку. Пресервы должны храниться в холодильнике — в том числе и в магазине, обратите на это внимание.

В целях предупреждения пищевых отравлений от употребления некачественной продукции из водных биоресурсов, рекомендуем:

- при приобретении продукции из водных биоресурсов обращать внимание на наличие необходимой информации на продукте, в том числе о сроке годности, дате изготовления, наименовании изготовителя, внимательно изучить состав пищевого продукта;

- воздержаться от приобретения и употребления сомнительных продуктов питания, с поврежденной упаковкой, реализуемых с нарушением температурного режима; - не приобретать консервированную рыбную продукцию в местах несанкционированной торговли, в отсутствии условий для хранения и реализации продукции, а также продукцию домашнего изготовления.

В случае появления признаков отравления не занимайтесь самолечением, немедленно обращайтесь за медицинской помощью.