Приложение к письму

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_

**«Об опасности приобретения**

**«несертифицированной» рыбной продукции»**

При покупке рыбы и рыбной продукции необходимо обратить внимание на наличие маркировки, содержащей информацию о пищевой продукции, нанесенной в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них, либо прилагаемого к ним.

Маркировка рыбных консервов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и Технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016). Вся информация, которую наносят на банку рыбных консервов, должна быть достоверной. Запрещается размещать информацию, вводящую в заблуждение потребителей. Информация на этикетке должна быть на русском языке, легко различима и читаема.

Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:

а) наименование продукции, которое включает в себя: наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбные консервы"); зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры; вид разделки пищевой рыбной продукции; вид обработки (например, "пастеризованная", "маринованная", "восстановленная").

б) информацию о составе пищевой рыбной продукции;

в) 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;

г) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания);

д) срок годности пищевой рыбной продукции;

е) условия хранения пищевой рыбной продукции;

ж) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции;

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

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

к) единый знак обращения продукции на рынке Союза.

Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, должна содержать информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста. Маркировка пищевой продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыборастительной основе дополнительно должна содержать рекомендуемые сроки введения этой продукции в питание детей раннего возраста.

Для следующих групп пищевой рыбной продукции маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

а) пищевая рыбная продукция, произведенная из мороженой пищевой рыбной продукции, - слова "произведено из мороженого сырья";

б) рыбные консервы - методом выдавливания или несмываемой краской на наружную поверхность банок наносятся знаки условных обозначений: дата производства продукции: число, месяц, год; ассортиментный и номер предприятия (при наличии); номер смены и индекс рыбной промышленности.

Внешний вид после открытия банки тоже играет роль. Разваренность, рыхлость, жесткость, волокнистость мяса рыбы - результат длительной предварительной тепловой обработки и стерилизации консервов, а также повторного замораживания содержимого. Внимательно присмотритесь к цвету мяса. Если рыба бледного оттенка, то, скорее всего, выловили ее давно. Правильное рыбное мясо должно быть чуть розоватое. Соус должен быть не мутным, без посторонних предметов. Аромат должен быть рыбным, вызывающим аппетит. Кусочки рыбы после открытия баночки должны быть порционными, целыми, не разваливаться даже при выкладывании на тарелку. Любое постороннее включение в консервах не допускается и является нарушением технологии производства.

Следует воздержаться от приобретения рыбной продукции «с рук». Приобретая продукты у частных лиц в несанкционированных местах, через приложения в мессенджерах (Viber, WhatsApp, Telegram, АВИТО), на стихийных рынках, дорожных обочинах, граждане подвергают себя и своих близких неоправданному риску. Торговля в таких местах, как правило, осуществляется лицами, не прошедшими медицинского освидетельствования и гигиенического обучения, зачастую с земли или с ящиков, из багажников автомобилей и т.д. Продукция не имеет необходимых документов о её происхождении, качестве и безопасности. Продукция, реализуемая в подобных местах, потенциально опасна возможностью пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (в том числе пищевыми токсикоинфекциями, ботулизмом). Крайне рискованно приобретать у случайных людей вяленую рыбу. Употребление вяленой в домашних условиях рыбы чревато тяжелыми отравлениями и возможностью заразиться ботулизмом.

Употребляя в пищу рыбу неизвестного происхождения, изготовленную из нее продукцию, потребитель рискует здоровьем, ведь отсутствие опасной патогенной микрофлоры и возбудителей паразитарных заболеваний никто гарантировать не может. В перечень заболеваний, предающихся через рыбу, входит описторхоз, дифиллоботриоз, клонорхоз, анизакидоз, а также ботулизм.

Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: рыбу, особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.