

Памятка потребителю при покупке рыбной продукции



Рыба очень полезный продукт, который необходим для нормальной жизнедеятельности каждого человека. Чтобы выбрать по настоящему свежую и хорошую рыбу необходимо знать некоторые тонкости, которыми следует пользоваться при покупке.

Самый верный способ приобрести свежую рыбу, купить ее еще живой. Сегодня аквариумы, где любой желающий потребитель может выбрать любую приглянувшуюся рыбу, установлены и в рыбных отделах магазинов, и на рынках.

Простой способ узнать о *свежести рыбы* – *понюхать ее*. Только что выловленная рыба не имеет характерного «рыбного» запаха. Морская рыба будет пахнуть морем, речная – речной водой и водорослями. Наличие неприятного, резкого запаха – повод отказаться от покупки.



Второй способ определить свежесть рыбы – *осмотреть ее глаза*. Если они вваливаются внутрь или мутные, или совсем сухие — эта рыба уже испортилась. Глаза у свежей будут прозрачные и выпуклые. А если в них «стоит вода», эту рыбку только-только принесли на прилавок, и в ее качестве можно не сомневаться.

Жабры должны быть ярко-розового или ярко-красного цвета, но ни в коем случае ни темно-красного или черного. Жабры другого цвета, а также потемневшие, пятнистые или покрытые слизью — признак некачественной рыбы. Кроме того, пластины жабр не должны слипаться между собой.





Выбирая рыбу, стоит обратить внимание на ее внешний вид. Блестящая, чистая чешуя – признак свежести. Если же она сухая, ломкая, с трещинами — эта рыба долго лежала

без воды, а значит, будет несвежей. Если речь идет о морской рыбе, на поверхности чешуи не должно быть слизи, но для пресноводной это совсем не показатель.

Кожа должна быть без повреждений, иметь естественный блеск и цвет, не казаться бледной. У свежей рыбы слизь на коже прозрачная. Если кожа изменила окраску, стала блеклой и липнет к рукам — эту рыбу лучше не покупать. Пощупайте рыбу: и живот, и спинка должны быть в меру мягкими, спинка чуть тверже. Старая рыба будет с очень твердой спинкой, а на животе от пальцев будут оставаться вмятины.

Слегка надавите на поверхность тушки – если после этого на ней останется ямка, значит, рыба недостаточно свежая. У недавно выловленной рыбы мясо плотное, упругое и быстро восстанавливает форму.

Соблюдая все эти правила, покупатель должен остаться доволен выбранным товаром, но если вдруг станет понятно, что приобретенная рыба является некачественной то на основании ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» он может требовать от продавца либо расторжения договора купли-продажи и возврата, уплаченных за товар денежных средств, либо замены на товар надлежащего качества.

*Информация подготовлена Консультационным центром
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»*