**Памятка потребителю**

**Советы потребителю при выборе и 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.

1. Информация о продавце товара

При продаже рыбной продукции продавец обязан довести до сведения потребителей информацию о себе (наименование, местонахождение).

****

Будьте внимательны при покупке рыбной продукции у неизвестных продавцов вне мест постоянной торговли (на улице «с рук»)!

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.

В таких случаях для привлечения продавца к ответственности Вам необходимо обращаться в полицию.

1. 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 Вам 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,



Помните, что продажа размороженной и повторно замороженной рыбы запрещена!

* Сведения о наличии в рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов и другие сведения.
* 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 **мороженной рыбной продукции** продавец обязан указать массу нетто мороженой продукции без глазури (защитного слоя льда на продукции), а также массовую долю глазури в процентах.

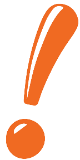


Обратите внимание! При производстве мороженой рыбной продукции из рыбы масса глазури (льда) не должна превышать 5% от массы глазированной продукции.

1. 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.

Некоторые советы специалистов Управления Роспотребнадзора по Свердловской области 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, и их уже ничем не замаскировать. 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.

1. ****При продаже некачественного товара:

- Вы вправе обратиться к продавцу с требованием, *например*, *о замене товара либо возврате уплаченных денежных средств.*

- Если некачественным товаром причинен вред Вашему здоровью, Вы вправе требовать *возмещения этого вреда и всех расходов, понесенных на лечение.*

- В случае несоответствия рыбной продукции обязательным требованиям (например, к безопасности, маркировке товара, к товарно-сопроводительной документации), *Вы вправе обратиться с жалобой в Управление Роспотребнадзора по Свердловской области.*

Специалисты по защите прав потребителей напоминают о том, что в случае возникновения спорных ситуаций с исполнителем услуг, за оказанием консультационной помощи, составлением претензии или искового заявления в судебные инстанции можно обращаться в ***консультационные пункты для потребителей*** **(контактные данные можно найти по ссылке** [**http://www.fbuz66.ru/testing/254/**](http://www.fbuz66.ru/testing/254/)**).**

**Единый консультационный центр Роспотребнадзора**

**8-800-555-49-43**

***Памятка подготовлена Управлением Роспотребнадзора по Свердловской области и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».***

***При использовании памятки ссылка на сайт*** [***www.66.rospotrebnadzor.ru***](http://www.66.rospotrebnadzor.ru) ***обязательна***