

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.

Ровная, чистая банка — это залог того, что продукция внутри находится в том виде, в каком её изготовил производитель. Не приобретайте консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины, трещины, вмятины.

При вмятинах нередко повреждается внутренний слой, который защищает консервы от порчи. Подтеки на банке появляются из-за нарушения герметичности шва. Очень опасен бомбаж - вздутие банки с обеих сторон. Бомбаж появляется при производстве продукции из недоброкачественного сырья, при нарушениях режимов стерилизации, герметичности банки, при замораживании и последующем размораживании консервов, из-за агрессивности среды по отношению к жестяной таре, в которую упакованы консервы и др.

Консервы с хлопушей — это выпуклость на доньшке, исчезающая при нажатии на одном или возникающая на другом конце. Возникает при изготовлении крышек из тонкой жести, переполнении банок, «хлопуша» также может представлять первую стадию бомбажа.

Консервы с перечисленными выше внешними дефектами нельзя употреблять в пищу. Такая продукция должна быть отбракована продавцом и не допущена в реализацию.

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 и зоологическое наименование вида рыбы; состав, 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 Таможенного 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 "P") и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков - цифры и буквы) (при наличии), номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква "P").

При нанесении даты производства продукции, ассортиментного знака, номера предприятия-изготовителя, номера смены и индекса рыбной промышленности между ними оставляют пропуск в один знак или два знака.

При маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки наносятся реквизиты, отсутствующие на литографии, при этом дата производства продукции указывается перед другими реквизитами, индекс рыбной промышленности допускается не наносить.

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".

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 отсутствие условий для хранения и реализации продукции, а также продукцию домашнего изготовления.

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