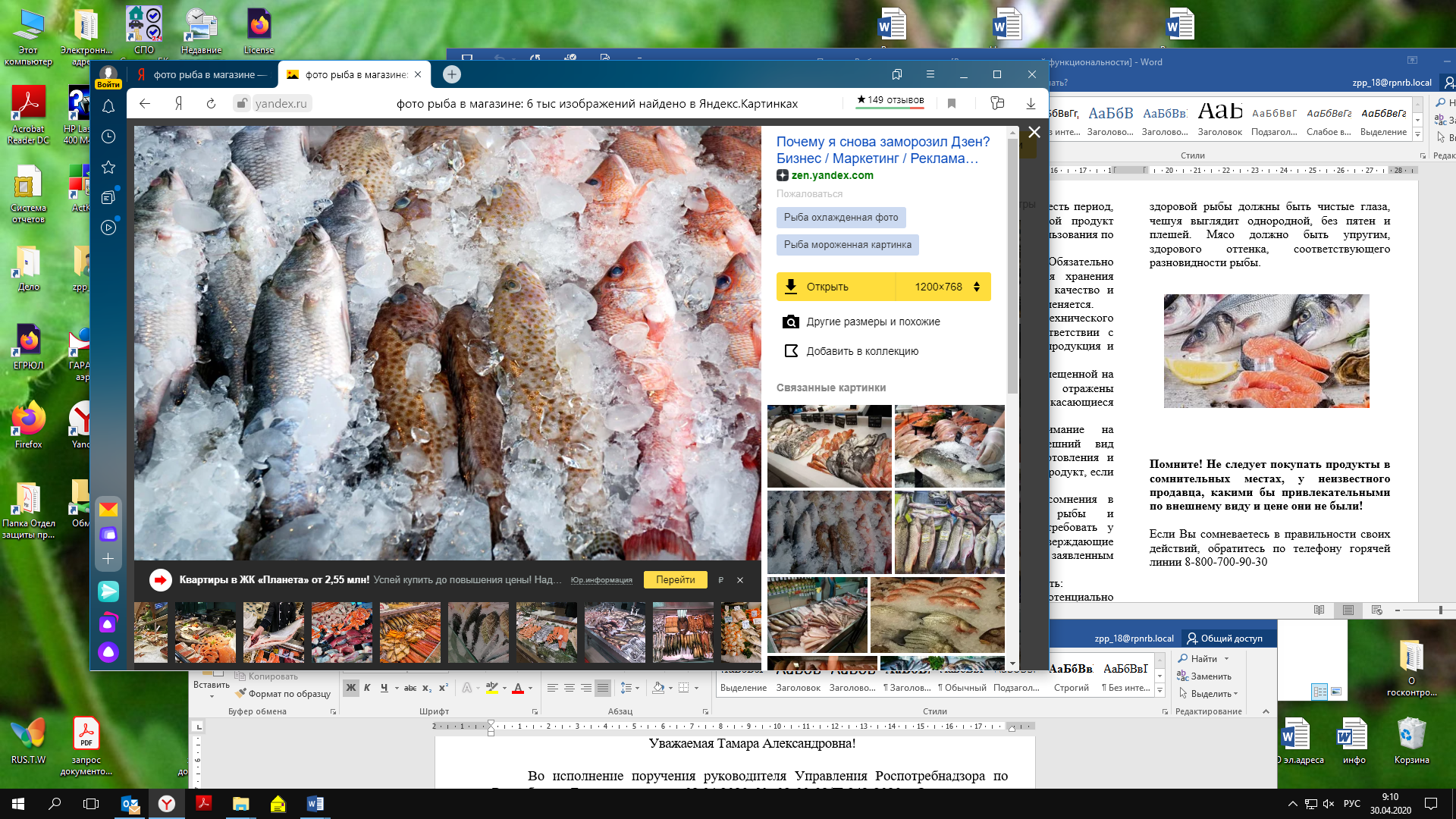
**Памятка по выбору**

**РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

Уважаемые ветераны Великой Отечественной войны!

Напоминаем Вам о правилах, соблюдение которых позволит сделать правильный выбор товара.



При покупке рыбы и морепродуктов рекомендуем:

- приобретать продукцию в торговых предприятиях, обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности рыбы и морепродуктов,

- изучить упаковку.

На ней должна быть следующая информация:

- наименование рыбы и морепродуктов, которое указываться на лицевой стороне упаковки,

- название и место нахождения изготовителя продукции – юридический адрес, включая страну или место происхождения продукта,

- товарный знак (марка) при наличии,

- масса нетто,

- состав продукта с указанием входящих в него компонентов,

- срок годности продукции – то есть период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению,

- условия хранения продукта. Обязательно должны быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки, если качество и безопасность продукта при этом меняется.

- обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится рыбная продукция и морепродукты;

Также в информации, размещенной на упаковке, могут быть отражены дополнительные сведения, касающиеся особенностей качества продукта.

Всегда обращайте внимание на целостность упаковки и внешний вид продукта, проверяйте дату изготовления и срок годности, не приобретайте продукт, если информация о товаре не читаема.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности рыбы и морепродуктов, вы вправе потребовать у продавца документы, подтверждающие соответствие товара заявленным требованиям.

Так же:

- избегайте употребление потенциально опасных или неизвестных вам видов рыб;

- нельзя пробовать сырую рыбу, фарш, икру в процессе кулинарной обработки.

При выборе рыбы в магазине или при разделке пойманной, нужно обратить внимание на ее состояние. У здоровой рыбы должны быть чистые глаза, чешуя выглядит однородной, без пятен и плешей. Мясо должно быть упругим, здорового оттенка, соответствующего разновидности рыбы.



**Помните!**

* **Разделочный инвентарь после приготовления рыбных изделий обязательно нужно вымыть и обдать кипятком.**
* **Соблюдайте правила личной гигиены.**
* **Не следует покупать продукты в сомнительных местах, у неизвестного продавца, какими бы привлекательными по внешнему виду и цене они не были!**

Если Вы сомневаетесь в правильности своих действий, обратитесь в Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан по телефону горячей линии 8-800-700-90-30,

Единого консультационного центра Роспотребнадзора

8 (800) 555 49 43