Правила маркировки рыбных консервов.

На что нужно обращать внимание при выборе (покупке) консервов

**Рыбные консервы** — это продукты, в которых рыба, обработанная соответствующим образом, расфасована и герметично укупорена в банки, подвергнута стерилизации.

В обращении на рынке могут находиться только рыбные консервы, соответствующие требованиям технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

**Маркировка** **рыбных** **консервов** – цифры и буквы, расположенные, как правило, в три ряда на крышке или дне тары, - согласно нормативам, делается выпуклой или же нанесенной несмываемой краской. В первом ряду указывается дата изготовления, второй ряд содержит указание на вид рыбы и идентификационный номер изготовителя, третий - номер смены и литеру «Р», знак рыбной промышленности.

В соответствии ст. 4 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», маркировка рыбных консервов, должна содержать следующие сведения:

- наименование,

- состав,

- количество,

- дату изготовления,

- срок годности,

- условия хранения, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническим регламентом Таможенного союза о безопасности рыбы и рыбной продукции. Качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки,

- наименование и место нахождения изготовителя рыбных консервов,

- показатели пищевой ценности пищевой продукции,

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов,

- [единый знак](consultantplus://offline/ref=CD26591037829D6BE8E59A51076EFC3AD14D8BDB4623504EC501B94E094C386CA1959C75B78E2ADD00A2F734D264FE65D9AD4D479A046DF0aFGBM) обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза,

- маркировка на рыбные консервы, наносится на русском языке.

Маркировка рыбных консервов должна быть понятной, легко читаемой и достоверной.

Качество рыбных консервов определяют по внешнему виду и внутреннему состоянию банок, а так же показателям содержимого.  
 Внешний вид должен быть нормальным, свойственным виду рыбы, а также способу ее предварительной обработки: например тушки, куски, ломтики рыб—целыми, куски крупных рыб— уложенными в банки срезом к донышку банки, куски мелких рыб могут укладываться плашмя, а тушки рыб - параллельными

В соответствии с Законом РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», покупатель, которому были проданы рыбные консервы ненадлежащего качества, вправе по своему выбору потребовать от продавца замены товаром надлежащего качества либо отказаться от приобретенного товара и потребовать возврата уплаченной денежной суммы.

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований и не лишает его возможности ссылаться на свидетельские показания в подтверждение заключения договора.

Продавец или организация, выполняющая функции продавца на основании договора с ним, обязаны принять товар ненадлежащего качества у покупателя, а в случае необходимости провести проверку качества товара. Покупатель вправе участвовать в проверке качества товара.

Сроки удовлетворения продавцом требований покупателя, а также ответственность за нарушение этих сроков определяются в соответствии с Законом РФ "О защите прав потребителей" № 2300 - 1 от 07.02.1992 года.  
 Пищевая рыбная продукция должна соответствовать требованиям безопасности. И не причинять врез здоровью покупателя.

Чтобы не столкнуться с опасным отравлением, необходимо соблюдать следующие правила:

- приобретать только проверенные марки консервов;

- без колебаний выбрасывать вздутые или поврежденные банки со следами ржавчины;

- спрашивать у продавца декларацию соответствия на товар.

- всегда проверять сроки годности.

Закрытые банки рыбных консервов хранят в холодильнике или другом прохладном и в меру сухом помещении: по требованиям безопасности температурный режим должен быть 3-8 градусов тепла, влажность – максимум 75 процентов.

Для продуктов в банках из прозрачного стекла требуется затемненное место, в жестяной оболочке света не боятся.

Если банка рыбных консервов, после покупки потребителем вскрыта, рекомендуется продукт выкладывать в стеклянную, керамическую, фарфоровую тару и хранить не более двух суток.