

# Пам'ятка щодо обігу риби й рибопродуктів на ринках та в торговельній мережі

Переглядів: 268

05 вересня 2024

Риба і рибопродукти – є важливою складовою повноцінного раціону харчування та незамінним продуктом харчування. У їхньому складі – незамінні амінокислоти, білки, жири, вуглеводи, вітаміни (B1, B2, B6, B12, PP, H, C, A і D), ферменти та мінеральні речовини необхідні для розвитку і життєдіяльності організму людини, сприяють покращенню здоров'я та продовжують тривалість життя людини.

Найбільш цінними у рибі є жирні кислоти Омега-3, що попереджують ризик появи тромбів в судинах, покращують кровообіг в капілярах, знижують рівень шкідливого холестерину в крові, мінімізують ризик розвитку атеросклерозу.



З метою дотримання законодавства в сфері безпечності харчових продуктів попередження харчових отруєнь та ускладнень санітарно-епідемічного благополуччя населення рекомендуємо:

## **ОПЕРАТОРАМ РИНКУ, ЯКІ ЗАЙМАЮТЬСЯ РЕАЛІЗАЦІЄЮ РИБИ ТА РИБОПРОДУКТІВ:**

дотримуватися вимог чинного законодавства щодо реалізації риби; мати в наявності:

- державну реєстрацію потужностей суб'єктів господарювання, що вирощують рибу та інші водні живі ресурси, з метою подальшого їх обігу та транспорту для перевезення риби і рибопродуктів;
- ветеринарне свідоцтво Ф-1, яке засвідчує якість та безпеку живої риби, інших водних живих ресурсів, вирощених у ставках, інших водних об'єктах (видається 1 раз на рік на всю партію вирощеної живої риби або інших водних живих ресурсів (кількість вирощених в окремому ставку, іншому водному об'єкті (його ділянці), незалежно від об'єму води в них та їх площі);
- супровідні ветеринарні документи на кожну партію риби живої;
- сертифікати відповідності на готову рибну продукцію промислового виробництва (декларації виробника, експертні висновки акредитованих лабораторій), товаро-транспортні накладні;
- під час продажу - повний комплект санітарного одягу та медичну книжку встановленого

зразка з відміткою про проходження медичного огляду (1 раз на рік);

- забезпечити умови, терміни зберігання та реалізації риби і рибопродуктів: при температурі води +11 °C ... +15 °C весняно-літній період - 24 години, осінньо-зимовий період - 48 годин.

**Забороняється продаж риби і рибних продуктів на ринках міста та в торгівельній мережі:**

- яка не мають належного товарного вигляду;
- з ознаками паразитологічних захворювань, з каламутним слизом, кислуватим запахом, тьмяною лускою, м'якою консистенцією м'яса, каламутними запалими очима;
- при недотриманні температурних режимів реалізації; при відсутності;
- на кожну партію риби свіжої та промислового виробництва товаро- транспортних накладних, сертифікатів відповідності, які засвідчують якість та безпеку;
- експертного висновку лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи ринку.

**ПОКУПЦЯМ:**

- не купувати будь-яку рибу та рибопродукти у невстановлених місцях, рибні консерви домашнього виготовлення;
- терміни зберігання і реалізації живої риби при температурі води в акваріумі +11 °C ... +15 °C весняно-літній період - 24 години, осінньо- зимовий період - 48 годин;
- звертати увагу на стан живої риби, температуру та терміни реалізації;
- цікавитися експертними висновками на дані партії живої риби, товаро- транспортними накладними на рибопродукти: солену, копчену, в'ялену, сушену рибу, рибні консерви, пресерви;
- при виникненні будь-якої підозри – звертатися в лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринках.

Не нехуйте нашими рекомендаціями.

Дотримання їх допоможе Вам уникнути харчових отруєнь та зберегти здоров'я рідним і близьким.

Могилів-Подільське районне управління ГУ Держпродспоживслужби  
у Вінницькій області

~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*

Слідкуйте за новинами Могилів-Подільської міської ради також у соціальних мережах



НАША СТОРІНКА У  
**facebook**



НАШ КАНАЛ У  
**Telegram**