Рыбные консервы — продукт, прошедший предварительную обработку и подготовленный к продолжительному хранению (герметично упакованный в тару и стерилизованный). Такая технология производства позволяет консервам храниться в течение долгого времени без холодильника. Перед употреблением в пищу их не требуется дополнительно готовить.

**Виды консервов из рыбы:**

— натуральные (в собственном соку). Производятся без добавления масла и предварительной тепловой обработки с добавлением или без добавления пряностей. Считаются самыми полезными. Например, горбуша, сайра.

— в масле. Для приготовления данного вида консервов рыба предварительно подсушивается, бланшируется, коптится или обжаривается, то есть, проходит тепловую обработку. В этом ее главное отличие от натуральных консервов. После чего добавляется заливка в виде растительного масла. Например, сардины, тунец, скумбрия.

— в томатном соусе. Консервы из обжаренной, бланшированной, сырой рыбы или рыбного фарша с добавлением томатной заливки. Например, килька, скумбрия.

**Важно!** Нельзя хранить содержимое консервов в той же банке после вскрытия. Их необходимо переложить в тарелку или стеклянную тару и накрыть крышкой. Употребить продукт нужно в течение суток, так как при попадании кислорода в банку начинается окисление и появляется риск серьезного отравления.

Потребительская упаковка качественной рыбной продукции должна сопровождаться маркировкой, включающей сведения о наименовании продукции, наименовании и месте нахождения изготовителя, дате производства, сроке годности, условиях хранения, составе продукции, пищевой ценности, массе нетто. Обязательно на упаковке должен быть единый знак обращения продукции на рынке стран Таможенного союза.

Маркировка рыбных консервов должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей.

При этом методом выдавливания или несмываемой краской на наружной поверхности банок дополнительно указываются 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 "Р") и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков — цифры и буквы) (при наличии);
* номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква «Р»).

Знаки условных обозначений даты производства, ассортиментного знака, номера предприятия-изготовителя, номера смены и индекса рыбной промышленности указываются с пробелами в один знак или два знака.

Кроме того, в случае изготовления рыбной консервы из мороженой рыбной продукции, в маркировке должны быть указаны слова "произведено из мороженого сырья".

В обороте могут находиться рыбные консервы, маркированные знаком соответствия ЕАС, до истечения срока их годности.

Важно знать, что в обращении на рынке могут находиться только рыбные консервы, соответствующие требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

В случае обнаружения некачественной продукции можно обратиться в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю для принятия соответствующих мер.