

Inspekcja Handlowa radzi jak kupić dobrą rybę na święta. Niepokojące ustalenia kontroli

Inspekcja Handlowa sprawdziła jakość ryb, owoców morza i przetworów z nich. Dopatrzyła się nieprawidłowości w ponad 70 proc. sklepów i hurtowni. Najwięcej zastrzeżeń kontrolerzy mieli do ryb mrożonych.

Na wigilijnym stole nie może zabraknąć śledzi, karpia czy łososia. Problem w tym, jak kupić dobrą rybę? Wybrać świeżą, mrożoną, a może w marynacie? Kontrola Inspekcji Handlowej na zlecenie UOKiK wykryła, że w sklepach jest pełno nieprawidłowości - od zbyt dużej warstwy glazury (lodu) w mrożonych rybach poprzez liczne zażółcenia, pozostawione płetwy po produkty przeterminowane.

Ponadto w wielu przypadkach klienci są wprowadzani w błąd lub nie dostają podstawowych informacji. Kontrola odbyła się w II kwartale 2017 r.

Inspektorzy sprawdzili 1020 partii ryb i przetworów rybnych o łącznej wartości 383,8 tys. zł. Odwiedzili 161 sklepów (w tym 59 należących do sieci handlowych) oraz hurtowni w całej Polsce.

W pierwszej kolejności sprawdzali placówki, na które były skargi. Badali zarówno jakość, jak i oznakowanie ryb mrożonych, świeżych, wędzonych, konserw i marynat, a także owoców morza. Nieprawidłowości znaleźli aż w 117 placówkach (72,7 proc.), zakwestionowali 391 partii produktów (38,6 proc.).

Najgorzej wypadły ryby mrożone, zwłaszcza te w glazurze, czyli otoczce z lodu. Kontrolerzy mieli różne zastrzeżenia aż do 64,5 proc. partii (169 z 262). Ze względu na jakość zakwestionowali 43 partie.

Powody? Badania w laboratoriach UOKiK wykazały, że zawartość warstwy lodu jest często wyższa niż producent deklarował na opakowaniu, np. zamiast 35 proc. było jej 43,3 proc., a zamiast 30 proc. - 42 proc. W efekcie konsument kupował mniej ryby, choć płacił za większą ilość. Wygląd, zapach mrożonek i ich smak po ugotowaniu też pozostawiały wiele do życzenia.

Przykłady:

- **łosoś norweski mrożony z glazurą** był mocno wysuszony, miał intensywne zażółcenia oraz lekko tranowy smak i zapach,
- **mrożone filety z mintaja** po rozmrożeniu były maziste, a po przyrządzeniu - gąbczaste i rozpadające się,
- **tusza nototeni** była niewłaściwie oprawiona - pozostawiono płetwy i narządy

wewnętrzne m.in. gonady

Sporo zastrzeżeń było też do ryb świeżych (zakwestionowano 52 proc. partii), mrożonych owoców morza (43,5 proc. miało nieprawidłowości) oraz ryb wędzonych (uchybień w 37,3 proc. partii). Na tym tle w miarę dobrze wypadły konserwy i marynaty rybne (zakwestionowano po ok. 20 proc.), choć zdarzało się, że zawierały np. za mało ryby czy białka lub za dużo sacharyny w stosunku do ilości deklarowanych na opakowaniu. Inspekcja Handlowa odkryła także wiele nieprawidłowości przy oznakowaniu ryb. Z tego powodu zakwestionowała prawie połowę (49,3 proc.) produktów sprzedawanych luzem.

Przy stoiskach brakowało podstawowych informacji, m.in. o producencie, miejscu połowu, składnikach - w tym wywołujących alergię (np. przy rybie w panierce), warstwie glazury z lodu. Co więcej, klienci byli czasem wprowadzani w błąd, np. tańszą limandę żółtopłetwą sprzedawano jako droższą solę, a filety z czarniaka jako filety z dorsza.

W 12 sklepach kontrolerzy znaleźli 21 partii produktów przeterminowanych - **od 1 dnia aż do 18 miesięcy**. Były to ryby wędzone i mrożone, sałatki rybne, smażone kotlety z dorsza, konserwy i marynaty. Natychmiast wycofano je ze sprzedaży. Efekt kontroli to 12 mandatów (w sumie 2,2 tys. zł) i 67 decyzji o karach pieniężnych (w sumie 91,7 tys. zł).

IH zawiadomiła też o nieprawidłowościach wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz organy nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego.

Jak kupować ryby?

1. Przyjrzyj się dokładnie świeżym rybom. Powinny mieć przezroczysty śluz na skórze, wypukłe błyszczące oczy, jaskrawe skrzela.
2. Im mniej glazury w mrożonce, tym lepiej. Dla ochrony ryby przed zepsuciem wystarczy 5 proc. otoczki z lodu. Dlatego unikaj produktów, które mają powyżej 10 proc. glazury - po rozmrożeniu stracą na wadze.
3. Sprawdź skład na opakowaniu lub wywieszce. Do ryb mrożonych czasem dodawane są związki fosforu po to, aby związać wodę. W efekcie kupujesz rybę, która ma mniej tkanki mięsnej.
4. Pamiętaj, że eskolar i kostropak oferowane jako „ryba maślana” zawierają woski, które mogą wywoływać dolegliwości żołądkowe. Dlatego te gatunki nie mogą być sprzedawane luzem, a na opakowaniach znajdziesz informacje o metodach ich przygotowania oraz ryzyku zachorowania.
5. Upewnij się, że ryby nie są przeterminowane. Zwróć też uwagę na warunki ich przechowywania - czy nie leżą np. poza lodówką.
6. Na opakowaniu lub etykiecie szukaj też takich informacji, jak: nazwa polska i

łacińska, metoda produkcji (np. złowione w morzu, wynodowane), obszar połowu. Więcej o obowiązkowych oznakowaniu ryb w miniprzewodniku Komisji Europejskiej.

7. Masz wątpliwości? Skontaktuj się z Inspekcją Handlową.

źródło: www.kurier.pap.pl

<http://kurier.pap.pl/depesza/179646/Inspekcja-Handlowa-radzi-jak-kupic-dobra-rybe-swieta--Niepokojace-ustalenia-kontroli>



fot.pixabay

