

Jak kupić dobrą rybę na Święta?

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



[Zastępca mazowieckiego wojewódzkiego inspektora Inspekcji Handlowej Renata Jezierska](#)



[Grzegorz Sobczyński z Departamentu Inspekcji Handlowej - wyniki kontroli](#)

[Zobacz więcej materiałów multimedialnych](#)

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 tracą 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, wyhodowane), obszar połowu. Więcej o obowiązkowych oznakowaniu ryb w [miniprzewodniku Komisji Europejskiej](#).
7. Masz wątpliwości? Skontaktuj się z [Inspekcją Handlową](#).