**Содержание.**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение. |  |
| 1. Теоретическая часть.   1.1. Пищевая ценность живой рыбы и пути её повышения. |  |
| 1.2. Классификация и характеристика ассортимента живой рыбы. |  |
| 1.3. Требования к качеству. Хранение живой рыбы. |  |
| Сертификация живой рыбы. |  |
| 2. Аналитические аспекты пищевых ценностей рыб используемые местными рынками для реализации в живом виде.  2.1. Факторы, влияющие на формирование ассортимента рыбной кулинарии. |  |
| 2.2. Особенности реализация живой рыбы. |  |
| Заключение. |  |
| Список использованной литературы. |  |
| Приложение |  |

**Введение.**

Рыбная отрасль России представляет собой сложный, многофункциональный промышленно-хозяйственный комплекс с развитой системой межотраслевой кооперации и международной деятельности. Общая стоимость основных фондов отрасли превышает 50 млрд. руб., во всех сферах рыбного хозяйства занято около 400 тыс. человек.

Рыбная отрасль относится к основным источникам обеспечения россиян пищевыми продуктами: в балансе потребления полноценных белков животного происхождения доля рыбных продуктов составляет около 30%. Предприятия отрасли вырабатывают более 2000 наименований пищевой продукции. Весомую роль играет отрасль и как поставщик продукции для сельского хозяйства и многих других сфер экономики.

К сожалению, анализ производственной деятельности рыбохозяйственных предприятий и организаций за последние годы показывает, что даже при некоторых признаках стабилизации производства отрасль остаётся в затяжном кризисе.

Рынок рыбных товаров России формировался стихийно, без научно обоснованной стратегии и при отсутствии механизма рыночных отношений, достаточно адаптированного к новым условиям. Всё это негативно сказалось на товаропроизводителях и большинстве потребителей, особенно населения. В итоге среднедушевое потребление рыбных товаров сократилось до 10 кг. – в двое ниже, чем было в 2003 году.

Рыночные предпосылки обусловлены спросом населения страны на рыбные товары, а так же спросом других отраслей народного хозяйства на кормовую, техническую и другую продукцию.

Прогнозируемое оздоровление экономики будет сопровождаться ростом доходов россиян, а значит, увеличением платёжеспособного спроса внутреннего рынка, в том числе на рыбные товары.

Развитие рыбохозяйственного комплекса позволит существенно расширить базу налогообложения, особенно в части пополнения местных бюджетов в отдалённых районах.

Ассортимент рыбной продукции в настоящее время достаточно разнообразен.

Правила

(порядок) торговли рыбой и рыбопродуктами

на рынках г.Ростова-на-Дону

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан на основании Закона РФ "О защите прав потребителей", СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли", "Положения о Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках" (утвержденного Главным Государственным ветеринарным инспектором РФ 29.04.98 г.), "Инструкции о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы" (утвержденной Министеством сельского хозяйства и продовольствия РФ 12.04.97 г. N 13-7-2/871), товароведения рыбы и рыботоваров.

1.2. Реализация рыбы, рыбопродукции, раков осуществляется в специально отведенных местах (рядах) на рынках, имеющих лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и условия для реализации данной группы товаров.

1.2.1. Торговые ряды должны иметь твердое покрытие с уклоном в сторону канализационного трапа и быть подключенными к сетям водоснабжения и канализации.

1.2.2. Торговые места должны быть изготовлены из водонепроницаемых материалов, разрешенных органами санитарно-эпидемиологического надзора и устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

1.2.3. Торговый инвентарь и весоизмерительное оборудование должно подвергаться дезинфицирующей обработке в установленном порядке.

1.3. Рыба, рыбопродукты и раки должны реализовываться под контролем Государственной ветеринарной службы с ежедневным проведением экспертизы и выдачей заключения.

1.4. Предоставление торговых мест субъектам торговли (независимо от форм собственности) осуществляется дирекцией рынка после проведения экспертизы в ветеринарно-санитарной лаборатории рынка и при наличии у торгующих документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, подлежащей реализации.

1.5. При торговле живой рыбой с автоцистерн или автомашин, емкости должны быть изотермическими с маркировкой "Живая рыба". Автотранспорт должен быть обеспечен санитарным паспортом.

1.6. Лица, осуществляющие торговлю должны иметь санитарную одежду и личную медицинскую книжку.

1.7. Для временного хранения живой рыбы, рыботоваров, раков администрацией рынка должны представляться холодильные камеры.

2. Организация контроля доброкачественности

рыбы и рыбопродуктов

2.1. В соответствии с Законом РФ "О защите прав потребителей", гражданским законодательством предприятия торговли, независимо от форм собственности, а также предприниматели, несут ответственность за качество реализуемых продуктов.

Об административной ответственности за нарушение правил торговли на рынках см. Областной закон Ростовской области от 25 октября 2002 г. N 273-ЗС

2.2. Живая рыба, свежая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, копченая, раки реализуются при наличии сертификата соответствия с реквизитами гигиенического заключения, выдаваемого на весь сезон лова (добычи), переработки текущего года и ветеринарного свидетельства, выдаваемого на каждую партию.

Партией живой рыбы и раков считают всю рыбу и раков одновременно выловленных или переработанных и отправленных из одного хозяйства (водоема), предприятия для реализации в пищу людям по общему ветеринарному свидетельству формы N 2 (Постановление Правительства РФ N 706 от 19.06.94 г.).

2.3. Ветеринарное свидетельство (Формы N2) выдается Государственной ветеринарной службой на основании данных ветеринарно-санитарного осмотра живой, свежей, охлажденной, мороженой, соленой рыбы и раков и результатов контрольных лабораторных исследований ветеринарных лабораторий со сроком его действия - 3 суток.

2.4. Поступающие на рынки рыбопродукты, рыбу живую, свежую, охлажденную, мороженую, соленую, вяленую, копченую и раки, подвергают обязательному вторичному ветеринарно-санитарному осмотру специалистами лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. В случае возникновения сомнения в доброкачественности рыбы, рыбопродуктов и раков и для уточнения органолептических показателей производят отбор проб для лабораторного исследования.

2.5. В случаях выявления при ветеринарно-санитарном осмотре и при лабораторном исследовании несоответствия партий живой рыбы и раков требованиям Законодательства, Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков - живая рыба и раки бракуются и используются территориальными органами государственной ветеринарной службы согласно инструкции (Постановление Правительства РФ N 1263 от 29.09.97 г.).

3. Порядок реализации рыбы и рыбопродуктов

3.1. Реализация живой рыбы должна осуществляться под контролем ветеринарной службы с ежедневным проведение экспертизы из емкостей с установками, обеспечивающими аэрацию воды.

3.2. Продажа свежей и охлажденной рыбы осуществляется при температуре воздуха не выше + 15 градусов, на специально отведенных и оборудованных местах, при этом, основная масса продукции находится в холодильных камерах рынка. При температуре свыше +15 градусов реализация осуществляется только при наличии охлаждаемого прилавка с термометром.

3.3. При продаже рыбы холодного копчения и вяленой, торговые места должны быть оснащены вешалами, оборудованы охлаждаемыми прилавками с термометрами.

3.4. На каждую партию реализуемой продукции необходимо наличие документов, подтверждающих качество и безопасность (качественное удостоверение с отметкой ветеринарной службы, сертификаты соответствия с реквизитами гигиенического заключения).

3.5. При реализации соленой рыбы в бочках в теплый период времени (при температуре воздуха свыше +10 градусов) необходим дробный подвоз продукции из холодильных камер к месту непосредственной реализации.

3.6. Допускается реализация рыбных консервов и пресервов, выработанных только в производственных условиях рыбоперерабатывающих предприятий в период указанного срока годности.

3.7. Реализация икры из рыб производится только при наличии холодильного оборудования с термометрами и заключения ветеринарно-санитарной лаборатории.

3.8. К реализации на рынках допускаются раки живые, проявляющие все признаки жизнедеятельности с энергичным движением плавников, с подогнутыми к брюшку шейками.

3.9. В ассортиментный перечень рыбы, разрешенной для реализации на рынках могут быть включены все виды рыб Азово-Донского бассейна, за исключением видов, занесенных в Красную книгу (белуга, стерлядь, шип, шемая, вырезуб, кутум).

4. Запрещается!

4.1. Въезд транспорта с живой рыбой на территорию рынка без наличия ветеринарного заключения с места вылова.

4.2. Реализация живой рыбы частными лицами на рынках, не имеющих лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, холодильных камер для временного хранения живой рыбы и рыбопродуктов.

4.3. Реализация вяленой, копченой, соленой рыбы, икры, раков без документов, подтверждающих качество и безопасность продукции (качественное удостоверение, сертификат соответствия с реквизитами гигиенического заключения).

4.4. Торговля рыбой и рыботоварами "с земли" и с необорудованных для торговли мест.

4.5. Применение "бытовых" весоизмерительных приборов и весов, не прошедших обязательную Госповерку в органах Госстандарта.

4.6. Реализация рыбной кулинарии частными лицами приготовленная в домашних условиях, а также вареных раков.

4.7. Реализация раков уснувших и слабых, с вытянутой шейкой.

4.8. Реализация рыбы горячего копчения (САНПИН-42-123-4117-86 от 20.06.86 г.).

4.9. Реализация видов рыб, занесенных в Красную книгу (белуга, стерлядь, шип, шемая, вырезуб, кутум).

5. Контроль за соблюдением настоящих Правил (порядка)

5.1. Контроль за реализацией рыбы, рыбопродуктов и раков на рынках осуществляется органами и службами, имеющими на это право в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Работники контролирующих органов проводят проверки по предъявлению служебного удостоверения и предписания, а для внештатных сотрудников, надлежаще оформленного предписания.

5.3. Администрация рынка несет ответственность за ненадлежащее исполнение своих обязанностей, а также не использование своих прав по обеспечению соблюдения настоящих Правил.

Решение

Ростовской-на-Дону городской Думы от 22 декабря 1999 г. N 242

"Об утверждении "Правил (порядка) торговли рыбой и рыбопродуктами на рынках г. Ростова-на-Дону"

В целях упорядочения торговли рыбой и рыботоварами на городских рынках, руководствуясь ст. ст. 22, 40 и 42 Устава города городская Дума решила:

1. Принять "Правила (порядок) торговли рыбой и рыбопродуктами на рынках г.Ростова-на-Дону" (приложение).

2. Установить, что "Правила (порядок) торговли рыбой и рыбопродуктами на рынках г.Ростова-на-Дону" вступают в силу с 1 января 2000 года.

3. Предложить Мэру города до 1 января 2000 года отменить постановление от 29 июля 1999 г. N 1700 "О порядке торговли рыбой и рыбной продукции на рынках г.Ростова-на-Дону".

Постановление Мэра города, упомянутое в пункте 3, отменено постановлением Мэра г. Ростова-на-Дону от 28 февраля 2000 г. N 445

4. Контроль за выполнением настоящего решения возложить на постоянную комиссию по промышленности, транспорту, связи и торговле, общественному питанию и бытовому обслуживанию (Колесников И.В.).

Мэр города

Ростова-на-Дону М.А.Чернышев

**Теоретическая часть.**

* 1. **1.1. Пищевая ценность живой рыбы и пути её повышения.**

Мясо рыб характеризуется высокой пищевой ценностью. Калорийность 100 г мяса рыбы находится в пределах 100-200 ккал. Это обусловлено содержанием в рыбе веществ необходимых для рационального питания человека: большим количеством съедобных частей и высокой усвояемостью ткани рыбы наличие у большинства рыб присущее только им вкуса и запаха, а морских кроме того, специфического аромата моря и кисловатого вкуса, что способствует повышению их усвояемости. Установлено что рыба полезней говядины особенно для пожилых и тучных и больных людей, так как быстро переваривается даже при пониженной секреции пищеварительных органов поскольку мышечная и соединительная ткани рыбы рыхлые и при влаге больше чем мясо наземных животных. Белки в мясе рыбы находятся в пределах 15-20 % большинство является полноценными особенно богаты белками мяса океанических рыб.

Усвояемость белков рыбных продуктов составляет 93-98 процентов. Жиры рыб имеют высокую биологическую активность так как содержат миндалевую и миноленовую и арахидоновую кислоты, сочетание которых называют витамином F.

Этот набор кислот нормализует жировой и холестериновый обмен. Установлено, что рыбий жир снижает количество холестерина в крови.

Наибольшее количество витамина F содержится в жире рыб выловленных в северных водах. Жиры рыбы быстро окисляются что уменьшает сроки хранения рыбных товаров. Экстрактивные вещества активизируют пищеварение улучшают вкус и запах бульона в процессе порчи рыб количество этих веществ возрастает способствую развитию гнилостных бактерий. Углеводы предоставлены главным образом мышечным крахмалом – гликогеном, и продуктами его гидролиза, с глюкозой молочной кислотой. Наличие глюкозы в рыбном бульоне придает ему приятный, слегка сладковатый вкус. Содержание углеводов в рыбе составляет около 0,5 – 1 % минеральные вещества(1-2% ) обеспечивают нормальный обмен веществ и поэтому очень ценны в пищевом рационе человека из микроэлементов наибольшее значение имеют содержание фосфора, кальция, магния, железа, калия, натрия, хлора, серы. Из микроэлементов – йод, медь, мышьяк, кобальт, марганец, цинк, свинец, фтор, алюминий и д.р.

Морские рыбы более богаты по содержанию и разнообразию минеральными веществами и особенно микроэлементами, чем пресноводные.

Витамины содержаться почти во всех тканях рыб. Из жирорастворимых A,D,E,K, а из водорастворимых почти все витамины группы Б. Наибольшее количеств витаминов сосредоточенно в жире, печени. Воды содержатся в мясе рыбы 55 – 83 % . Чем жирнее рыба тем в её ткани меньше воды.

**1.2. Классификация и характеристика ассортимента живой рыбы.**

Рыба - один из важнейших источников белкового питания человека. Однако её используют не только для приготовления разнообразных пищевых продуктов, но и для получения ряда ценных лечебных, кормовых и технических продуктов. Такое комплексное использование рыбы основано на том, что отдельные части её тела имеют различные строение и химический состав.

Среди больших групп морских животных систематики различают две основные: позвоночные и беспозвоночные животные. Позвоночные представлены рыбами и морскими млекопитающими. Беспозвоночные подразделяются на моллюсков, членистоногих, кишечнополостных, иглокожих.

Основная масса промысловых, т.е. добываемых в массовых количествах, рыб относится к костистым высшим рыбам, но некоторые виды являются представителями хрящекостных рыб (осетровые) и хрящевых рыб (акулы, скаты).

В настоящее время известно приблизительно 16 тыс. видов рыб, около 1500 из них - промысловые.

Классифицируют промысловых рыб по следующим признакам: месту обитания и образу жизни (океанические, морские, пресноводные, проходные, полупроходные, солоноватоводные); в свою очередь, морские и океанические рыбы подразделяются по глубине обитания (пелагические, глубоководные, донные). Все рыбы делятся: по размеру или массе (крупная, средняя, мелкая); времени лова (весенняя, весенне-летняя, летняя, летне-осенняя, осенняя и зимняя); физиологическому состоянию (питающаяся, жирующая или нагульная, преднерестовая, отнерестившаяся); количеству белковых веществ (низкобелковые, среднебелковые, высокобелковые - более 20%); жирности (тощая, среднежирная и жирная) и др.

Для правильного использования и переработки рыбного сырья необходимо знать его свойства, одним из которых является массовый состав рыбы.

Массовым составом рыбы называют отношение массы отдельных частей или органов к массе целой рыбы, выраженное в процентах.

Условно тело рыбы подразделяют на съедобные и несъедобные части и органы. К съедобным частям относятся мышцы (отдельно или с кожей), икра, молоки, печень. К несъедобным - чешуя, кости, плавники, кишечник, плавательный пузырь и др. Условно съедобные - голова, хрящи и жировые отложения на кишечнике. Из голов и костей при варке получают бульон. Головы осетровых используют при приготовлении заливного и ухи. Из жировых отложений получают пищевой жир. При производстве консервов используются мышцы вместе с костями. Массовый состав рыбы зависит от её вида, а также от пола, времени лова и возраста. Выход мышечной ткани колеблется от 45 до 70% массы целой рыбы.

Беспозвоночные. В число промысловых беспозвоночных входят четыре группы животных, имеющих специфическое строение тела, различный химический состав и своеобразные технологические свойства: ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски и иглокожие.

К ракообразным относятся крабы, креветки, омары, лангусты, мелкие морские рачки и речные раки.

Двустворчатые моллюски представлены следующими видами: мидии, гребешки, пресноводные ракушки (перловица, жемчужница, беззубка, гребенчатка).

К головоногим моллюскам относятся кальмары, осьминоги.

Морские кубышки, или голотурии, а также морские звезды и ежи, относятся к иглокожим.

**1.3. Требования к качеству. Хранение живой рыбы.**

Живая рыба - наиболее высококачественное сырье.

Для реализации в живом виде используют наиболее устойчивые виды пресноводных и полупроходных рыб, добываемых в реках, озерах, прибрежных морских районах, искусственно созданных водоемах, а также выращиваемых в прудовых хозяйствах. Наибольший интерес для торговли представляют карповые (карп, сазан, лещ, жерех, язь, карась, плотва и др.); возможна заготовка в живом виде осетровых (осетр, шип, севрюга, стерлядь) и рыб других видов (сом, щука, форель). В общем количестве ежегодно заготавливаемой живой рыбы на долю карповых приходится 60-70%.

Принимаемая живая рыба должна проявлять все признаки жизнедеятельности. Рыба должна быть без механических повреждений, признаков заболеваний и наружных паразитов.

Живую рыбу сохраняют отдельно по видам в аквариумах разнообразных конструкций. Вода в аквариумах должна быть чистой, проточной, достаточно насыщенной кислородом, дехлорированной, с температурой не более 10°С. На 1 кг рыбы должно приходиться 5-8 л воды. Уснувшая рыба должна быть сразу же выловлена из воды и реализована по цене охлажденной рыбы.

Среди различных способов консервирования рыбы и нерыбных водных объектов промысла одним из лучших, высокоэффективных и наиболее распространенных в настоящее время является холодильная обработка, обеспечивающая максимальное сохранение натуральных свойств продукта. Консервирование рыбы и нерыбных водных объектов промысла холодом основано на следующих процессах: охлаждение, замораживание, холодильное хранение.

Охлажденной считается рыба, имеющая температуру в толще мяса у позвоночника от -1 до 5°С.

В настоящее время применяют несколько способов охлаждения рыбы: дробленым льдом, специальными видами льда, охлажденной морской водой и раствором поваренной соли, смесью льда и соли. Отечественная и зарубежная практика охлаждения рыбы и нерыбных водных объектов промысла свидетельствует о том, что в последние годы наиболее широко применяют охлаждение уловов в мелкодробленом льду и в охлажденной морской воде.

В торговую сеть поступает рыба, охлажденная, как правило, естественным или искусственным чистым мелкодробленым льдом. Этот способ охлаждения прост и доступен, однако он имеет недостатки: рыба охлаждается неравномерно с небольшой скоростью и деформируется.

Охлаждение специальными видами льда - чешуйчатым, снежным, с добавлением антибиотиков и антисептиков - является более эффективным.

В охлажденном виде в торговую сеть поступают различные виды промысловых рыб как в неразделанном виде, так и потрошеными с головой, потрошеными обезглавленными.

Качество охлажденной рыбы оценивают только по органолептическим показателям и лишь в некоторых случаях также по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Охлажденную рыбу на сорта не делят. Если она не соответствует требованиям стандарта, то считается нестандартной. Рыба с бледными грязно-серыми жабрами, запавшими мутными глазами, кислым и гнилостным запахом слизи, припухшим кольцевым бугорком у анального отверстия и дряблой консистенцией мяса переводится в нестандартную и в реализацию не допускается.

Упаковка, перевозка и хранение охлажденной рыбы. Для упаковки охлажденной рыбы применяют в основном деревянные ящики вместимостью до 80 кг и сухотарные бочки до 150 л, а для рыбы размером более 50 см - бочки до 250 л. Для стока воды, образующейся при таянии льда, между дощечками дна должны быть просветы, а в днищах бочек просверлены отверстия. В единицу упаковки укладывают рыбу одного вида, размера и способа разделки (допускается не более 2% по счету рыбы другого размера). Ящики и бочки с рыбой хорошо укупоривают.

Для перевозки охлажденной рыбы используют специальный изотермический транспорт.

Охлажденная товарная рыба стационарно не должна храниться вообще. Поступившую в места потребления охлажденную рыбу следует сразу же направлять в реализацию или на кулинарную обработку. В то же время предельные сроки хранения охлажденной рыбы с момента улова до продажи, включая и срок транспортирования, при температуре от 5 до -1°С и при относительной влажности воздуха 95-98% для большинства видов неразделанных рыб составляют 8-9 суток, потрошеных - до 12 суток. Лучшей при перевозке и хранении является температура, близкая к криоскопической. При таких условиях сохраняемость рыбы увеличивается на двое-трое суток.

Применение биомицинового льда (5 г антибиотика на 1т льда) продлевает сроки возможного хранения рыбы на 50-60%.

Предельные сроки хранения охлажденной рыбы в розничной торговле: в холодильных камерах при температуре от -1 до 2°С - не более 2 суток.

* 1. **Сертификация живой рыбы.**

Рыбная продукция подразделяется на две группы: продукция с гарантированным сроком годности (хранения, реализации) до 30 суток включительно (скоропортящаяся) и более 30 суток (длительного хранения).

При обязательной сертификации рыбной продукции по правилам сертификации с использованием заявления-декларации изготовителя заявитель перед регистрацией должен предъявить территориальному органу Госстандарта России действующие документы, гарантирующие безопасность используемых для производства продукции сырья, вспомогательных материалов, упаковочных материалов и пр. по усмотрению органа по сертификации;

гигиенический сертификат - на новые виды продукции, в случае использования нетрадиционных технологий, видов сырья или вспомогательных материалов;

по сырью - качественное удостоверение о соответствии требованиям НД и информацию о проведении сертификации с указанием реквизитов сертификата или заявления-декларации, а также документа о безопасности, выданного уполномоченным на то органом;

по упаковке - соответствие ее требованиям НД (включая разрешение органов Госсанэпиднадзора на использование данного вида упаковочного материала для рыбной продукции).

Отбор проб и подготовка их к проведению испытаний для сертификации осуществляются в соответствии со следующей документацией:

ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки. Органолептические методы оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию";

ГОСТ 20438-75 "Водоросли, травы морские и продукты их переработки. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов";

ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов";

"Положение по отбору проб, зараженных РВ, ОВ, ВС" от 1990 года;

"Временное положение о порядке отбора проб и периодичность определения токсичных веществ (ТХЭ, ХОП) в гидробионтах", утвержденное МРХ СССР 30.12.87.

Отобранные пробы опечатываются или пломбируются, снабжаются актом отбора проб.

При отсутствии в стандартах требований к количеству (массе) отбираемых проб испытаниям подвергают 5% единиц упаковки от общего количества (массы) в партии, но не менее 5 единиц.

Масса пробы, предназначенной для испытаний по показателям безопасности, уточняется органом по сертификации в договоре с учетом объема реализуемой продукции (размера партии), показателей, подтверждаемых при сертификации конкретной продукции, и нормативных документов на методы испытаний.

Не использованный для проведения испытаний остаток пробы возвращается заявителю в случаях, предусмотренных договором.

 На основании положительных результатов сертификационных испытаний, анализа предъявленных документов орган по сертификации выдает заявителю сертификат соответствия и лицензионное соглашение об использовании сертификата соответствия и знака соответствия для маркирования сертифицированной продукции.

Требования к знаку соответствия установлены в ГОСТ Р 50460-92 "Знак соответствия при обязательной сертификации. Форма, размеры и технические требования" для всех схем с учетом технических возможностей производства.

Утраченный подлинник сертификата соответствия не подлежит восстановлению.

При реализации сертифицированной продукции предъявляется учтенная копия сертификата соответствия, заверенная держателем подлинника.

Перед реализацией рыбной продукции после длительного хранения на распределительных холодильниках, торговых базах и т.д. по решению органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции независимо от схемы сертификации по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превышать установленные нормативы соответствующих документов.

Информация о соответствии продукции требованиям безопасности должна содержаться в товаросопроводительных документах, на таре, упаковке, этикетках, вкладышах и т.д. на основании действующих правил.

При этом в сопроводительных документах приводятся сведения о сертификации с указанием номера и даты выдачи сертификата соответствия и органа, выдавшего сертификат, или установленные реквизиты заявления-декларации.

**2. Аналитические аспекты пищевых ценностей рыб используемые местными рынками для реализации в живом виде.**

**2.1. Факторы, влияющие на формирование ассортимента рыбной кулинарии**

Различают об­щие и специфичные факторы формирования ассортимента.

Общими факторами, влияющими на формирование промышленного и торгового ассортимента, являются спрос и рентабельность.

Спрос как потребность, подкрепленная платежеспособ­ностью потребителей, — определяющий фактор форми­рования ассортимента; в свою очередь, зависит от сегмента потребителей (их доходов, национальных, демографичес­ких и других особенностей).

Увеличение потребительского спроса на максимально подготов­ленные к употреблению продук­ты способствовало развитию и расширению отечественного рыбокулинарного производства. Од­ним из прогрессивных направле­ний рыбной кулинарии, получив­ших широкое распространение за рубежом, является приготовле­ние быстрозамороженных как го­товых к употреблению блюд, так и полуфабрикатов. Выпуск подобной продукции открывает большие возможности для снабжения на­селения рыбными продуктами вы­сокой степени готовности. Одно из перспективных направ­лений рыбной кулинарии - про­изводство фаршевых изделий. Технология их получения не представляет собой особой слож­ности, а основные этапы ее ана­логичны принципам получения мясных полуфабрикатов, более широко распространенных в на­шей стране. ехнологическое оборудование, необходимое для выработки рыбных полуфабри­катов, поставляется на рынок как отечественным, так и зару­бежным машиностроением.

Рыбный фарш по своим свойствам не только не уступает, но во многих слу­чаях превосходит некоторые виды из­делий из натуральной рыбы. В то же время технология его производства нетрудоемка, позволяет использовать нестандартную ры­бу с механическими повреждениями, дефек­тами разделки, неудовлетворительными для основного производства органолептическими показателями, что способствует сниже­нию себестоимости конечной продукции.

Результаты маркетинговых исследова­ний подтвердили популярность кулинарных рыбных продуктов, особенно для респондентов со средним уровнем доходов. Они предпочитают приобретать такую продук­цию в гораздо большем количестве, чем по­требители, материальное положение кото­рых ниже среднего. Варьирование компонентным составом фаршевых систем позволяет сделать их до­ступными всем слоям населения.

Особенности современной сырьевой ба­зы открыли широкие возможности для ис­пользования в пищевых целях сырья, ранее направляемого на выпуск кормовой продук­ции. Объектом исследования служила путас­су, которая по своим свойствам близка к треске и пикше, а производство продуктов из нее более экономически выгодно.

Путассу представляет собой небольшого размера рыбу семейства тресковых, химиче­ский состав мяса которой близок к треске. В зависимости от сезона вылова химический состав ее мяса значительно изменяется. Со­держание влаги в мясе путассу изменяется от 77 до 93 % (в период нереста). В среднем в мясе этой рыбы содержится 18,1 % белка, 0,8 % липидов, 80,5 % влаги, 1,3 % мине­ральных веществ. Мясо имеет нежную консистенцию, тонковолокнистую структуру, в измельченном виде способно застудневать, хорошо формуется, и изделия из него сохра­няют форму до и после тепловой обработки. Высокой популярностью в нашем регио­не пользуются лососевые рыбы и продукты их переработки. Мясо их умеренно жирное, обладает хорошим вкусом, почти не имеет межмышечных костей. Характерная особен­ность большинства лососевых — способ­ность созревать при посоле. К сожалению, ассортимент продукции высокой степени го­товности из этих видов рыб представлен в основном солеными или копчеными издели­ями. В связи с рекомендациями органов здравоохранения по употреблению подоб­ной продукции спрос на нее уменьшился. Кроме того, лососевые рыбы являются до­рогостоящими, поэтому доступны далеко не всем покупателям. Выработка полуфабри­катов из этих видов рыб позволяет решить обе эти проблемы.

При разработке нового вида продукта за основу была взята наиболее распространен­ная в нашем регионе горбуша, биологичес­кая ценность которой обусловлена наличи­ем незаменимых аминокислот валина, изолейцина, лейцина, лизина, треонина. Мясо горбуши розового цвета, очень нежное и сочное. У горбуши без признаков брачного наряда (серебрянка) относительно высокий выход съедобных частей. мяса — 58,6-62,8 %, икры - 5,0-10,0 % или мо­лок — 2,7—7,8 %. Химический состав горбу­ши зависит от сезона и района вылова В преднерестовый период в мясе горбуши в среднем содержится 65,3—71,9 % влаги, 4,0-9,0 % жира и 19-24 % белка.

Как известно, рыба и продукты ее пере­работки являются одним из основных источ­ников легкоусвояемых полноценных белков с хорошо сбалансированным аминокислот­ным составом, кроме того, содержат углево­ды, минеральные вещества, витамины.

Для оценки потребительских и качествен­ных характеристик полученных рыбных фар­шей на их основе были изготовлены формо­ванные изделия. В связи с тенденцией расши­рения ассортимента комбинированных изде­лий, рационального использования белково­го сырья, а также получения продукта высо­кого качества в технологии разработанных полуфабрикатов было предусмотрено ис­пользование различных добавок: сухого молока, меланжа, рыбного бульона, маргарина, белого хлеба, репчатого лука. До­бавки применяются в качестве вкусоароматических, связующих веществ и наполнителей. Сухое молоко невысокой концентрации значительно улучшает реологические свой­ства-фарша и органолептические показате­ли, фарш становится светлее, ослабляется рыбный запах, улучшается консистенция. Добавление рыбного бульона позволяет ус­транить излишне резинистую, уплотненную консистенцию фарша из горбуши. Маргарин придает продукту сочность, значительно улучшает вкус и аромат. Меланж в основном используется для улучшения консистенции готового продукта.

При разработке новых продуктов в ре­цептурах предусмотрена замена белого хле­ба ломом печеной, жареной рыбы и жареных рыбных палочек, что делает технологию производства последних малоотходной.

Качество новой продукции оценивали с помощью органолептических, физико-хими­ческих и микробиологических методов Таблица №2 (ГОСТ 7631 - 85; ГОСТ 7636 - 85). Формо­ванные изделия из фаршей отличались улуч­шенными вкусовыми качествами, ароматом и высокой пищевой ценностью.

Результаты органолептической оценки бы­ли зафиксированы в протоколе дегустацион­ного совета. Весь ассортимент разработанных изделий исследовали на соответствие требова­ниям безопасности

Таким образом, разработка и реализа­ция рецептурных композиций рыбных фар­шей и выработка формованных изделий на их основе позволяют рационально исполь­зовать сырье; сбалансировать аминокислот­ный состав; улучшать пищевую ценность и качество продуктов; расширять объем про­изводства, ассортимент продуктов рыбной кулинарии, доступных для всех слоев насе­ления; обеспечить высокую культуру и быст­рое приготовление продуктов питания.

Рентабельность производства и реализации опреде­ляется себестоимостью, издержками производства и обра­щения, на размеры которых оказывают определенное вли­яние государственные меры по поддержке отечественных изготовителей (льготное налогообложение, таможенные та­рифы и др.). Так, формирование ассортимента алкогольной продукции в последние годы в значительной степени опре­деляется мерами по государственному регулированию ее производства и реализации.

Специфичными факторами формирования промышлен­ного ассортимента являются сырьевая и материально-техническая база производства, достижения научно-техничес­кого прогресса, а торгового ассортимента — производст­венные возможности изготовителей, специализация (класс и тип) торговой организации, каналы распределения, мето­ды стимулирования сбыта и формирования спроса, мате­риально-техническая база торговой организации.

Сырьевая база производственных организаций опреде­ляется наличием природных ресурсов, состоянием добы­вающей и перерабатывающей промышленности, выпускаю­щей сырье, полуфабрикаты и комплектующие изделия, а также затратами на производство и доставку сырья. Недо­статочность или трудоемкость добычи, сбора или выращи­вания отдельных видов сырья приводит к сокращению ас­сортимента соответствующих товаров.

Так, отдаленность районов произрастания, высокая тру­доемкость сбора отдельных видов дикорастущих ягод при­вели к сокращению ассортимента изделий, вырабатывае­мых на натуральном сырье, и замену их изделиями на син­тетических пищевых добавках, имитирующих вкус, запах и цвет ягод (например, безалкогольные напитки).

Материально-техническая база товарного производ­ства также оказывает значительное влияние на формиро­вание ассортимента. Недостаточность производственных площадей, отсутствие или нехватка необходимого обору­дования приводят к тому, что ассортимент товаров, поль­зующихся спросом, может сократиться. Последствиями этого являются чрезмерный спрос, рост цен и замена дефицит­ных товаров фальсифицированными. Именно из-за нехват­ки производственных ресурсов наряду с низкой рентабель­ностью сократился ассортимента высококачественных ви­ноградных вин, но расширился ассортимент их подделок или низкокачественной продукции.

Достижения научно-технического прогресса — мощ­ный стимул обновления ассортимента потребительских то­варов. Разработка принципиально новых товаров, не имев­ших ранее аналогов, а также товаров повышенного качест­ва возможно в основном благодаря развитию науки, техни­ки и технологии. Так, благодаря разработке таких прогрес­сивных технологий, как асептическая стерилизация, суб­лимационная сушка, появились принципиально новые виды консервированных продуктов. Открытие полупроводников произвело революцию в ассортименте радиотехнических товаров.

Торговый ассортимент неизбежно формируется под воз­действием промышленного, поскольку производственные возможности изготовителя определяют состав предложения. Однако в условиях рыночной экономики производственные возможности изготовителя перестают быть определяющим фактором формирования торгового ассортимента.

Заказы торговых организаций, определяемые спросом потребителей, оказывают все большее воздействие на фор­мирование торгового ассортимента. У работников торгов­ли появилась реальная возможность влиять на промыш­ленный ассортимент через заказы товаров, пользующихся спросом.

Специализация торговой организации относится к наи­более значимым факторам формирования ассортимента товаров. Она определяется при создании или лицензирова­нии, или аттестации организации. Руководство организа­ции принимает решение о специализации, от которой за­висит ее последующая деятельность, в том числе и форми­рование торгового ассортимента.

В период перехода к рыночным отношениям многие тор­говые организации, испытывая большие финансовые труд­ности, вносили изменения в свою ассортиментную полити­ку путем включения в торговый ассортимент несвойствен­ных товаров, не меняя при этом своего профиля. Многие специализированные магазины стали перепрофилировать­ся в магазины со смешанным ассортиментом. Однако, как показал опыт последних лет, большого успеха многим из них это не принесло. На современном этапе наблюдается тенденция возврата к специализации торговых организа­ций и формированию соответствующего ассортимента.

Каналы распределения товаров также имеют значение при формировании торгового ассортимента. Отлаженная система поставок через приемлемые для торговли каналы распределения, ритмичность доставки в нужные сроки и в необходимом объеме облегчают работу по формированию торгового ассортимента, обеспечивают предпочтение заку­пок товаров, для которых имеется налаженная система сбы­та. Этим отличаются многие зарубежные или совместные фирмы, имеющие четко функционирующие каналы рас­пределения товаров.

Методы стимулирования сбыта и формирования спро­са, в частности рекламная поддержка товаров, в условиях насыщенного рынка также влияют на формирование торго­вого ассортимента. Это объясняется тем, что торговые ор­ганизации освобождаются от дорогостоящих затрат на рек­ламу, за счет чего сокращаются издержки производства и возрастает прибыль.

Материально-техническая база торговой организации также может оказать определенное воздействие на фор­мирование торгового ассортимента. Если у фирмы отсут­ствуют склады, обеспечивающие сохранность товаров в над­лежащих условиях, или площади торгового зала для вы­кладки товаров сложного или развернутого ассортимента, то организация не должна и планировать формирование такого ассортимента. Например, нельзя включать в ассор­тимент скоропортящиеся или замороженные продукты пи­тания при отсутствии холодильного оборудования.

Регулирование перечисленных выше факторов состав­ляет суть управления ассортиментом и достигается по­средством установления определенных требований, предъ­являемых к рациональному ассортименту. Эти требования регламентируются рядом нормативных, технических и тех­нологических документов.

Важную роль в управлении ассортиментом играют нор­мативные и технологические документы, регламентирую­щие базовую широту и полноту ассортимента.

Виды нормативных и технологических документов, рег­ламентирующих ассортимент товаров. Перечень видов и наименований ассортиментных групп однородных товаров, составляющих базовую широту и полноту ассортимента, устанавливается в стандартах на продукцию разных кате­горий (ГОСТ, ОСТ, СТП) и ТУ. В этих нормативных доку­ментах первый раздел называется «Классификация и ас­сортимент», или «Ассортимент», или «Виды». Кроме того, в ряде стандартов может быть приведена краткая харак­теристика видов и разновидностей товаров.

Наряду со стандартами, ассортимент товаров приво­дится в каталогах, прейскурантах и прайс-листах, которые составляют фирмы-изготовители или торговые организа­ции. Эти документы выполняют двойную функцию, инфор­мируя потребителей об ассортиментных и стоимостных характеристиках товаров.

За рубежом широко распространены каталоги, которые разрабатываются на государственном и фирменном уров­нях. В нашей стране также проводится работа по созданию Единого государственного каталога. После выпуска такого каталога появится технологический документ, содержащий полный ассортимент российских товаров, который может быть принят в качестве базового показателя широты.

В настоящее время в России уже выпущен ряд изда­ний, содержащих перечни отечественных товаров по раз­личным отраслям народного хозяйства.

**2.2. Особенности реализация живой рыбы.**

В России торговля живой рыбой скорее исключение, чем правило. Хотя руководство многих рынков и магазинов признает, что живой товар может служить неплохой приманкой для покупателя.

Поставщиками живой рыбы обычно выступают рыбоводческие хозяйства, выращивающие в прудах карпа, белого амура, толстолобика и некоторые другие виды рыб. Рыболовецкие фирмы предлагают речную и озерную рыбу: сазана, щуку, сома, леща, осетровых.

В живой рыбе сохраняются все питательные вещества и по вкусовым свойствам живая рыба превосходит охлажденную и мороженую. В основном в живом виде реализуют пресноводную рыбу (карп, сазан, карась, толстолобик) и озерно-речные (осетр, стерлядь, налим, лещ, форель и др.). Доставляют рыбу в магазин в автоцистернах и перегружают в аквариумы. Вода должна быть чистой, насыщена кислородом, t° - +5° - 10° С. На сорта живую рыбу не делят. Качество определяют по размеру, упитанности, состоянию поверхности и поведения в воде. Она должна быть с чистым кожным покровом, без изменения окраски чешуи, бодрой. Здоровая рыба держится у дна. Рыбу, плавающую брюшком вверх или на боку у поверхности воды удаляют из аквариума и быстро реализуют.

В магазине рыбу хранят при t° не выше 15° С 1-2 суток. Рыбу не кормят.

Живая рыба выравнивается по размеру и упитанности. Если среди крупной рыбы попадается мелочь, это означает нарушение технологии вылова. Качество здоровой особи можно определить по окрасу спинной части: она более темная. Чешуя у такой рыбы плотно прилегает. Поверхность - ровная, блестящая, слегка покрытая слизью.

Слабеющая рыба часто всплывает на поверхность, высовывает из воды голову, заглатывая ртом воздух. Ее жабры остаются раскрытыми. Чешуя прилегает неплотно и в отдельных местах начинает выпадать. Такая рыба может употребляться в пищу, но хранению в домашних условиях она не подлежит.

Очень слабая особь всплывает на поверхность бассейна брюшком вверх. Окраска спины у нее заметно бледнеет; чешуя делается матовой и частично выпадает. Рыба обильно покрывается слизью, движения плавников и жаберных крышек нет.

Так называемая "снулая" рыба не проявляет никаких признаков жизни. Она обесцвечивается, на ней могут появиться бугры, темно-бурые пятна, кровоподтеки, чешуя взъерошена. Вялую и "снулую" рыбу можно употреблять в пищу, но не позже, чем через 1-2 часа после проявления признаков вялости.

Начало порчи рыбы определяется по появлению неприятного запаха из жаберных щелей. Поверхность у такой рыбы бугристая, обильно покрытая слизью, чешуя выпадает. При появлении хотя бы одного из признаков порчи товар должен сниматься с реализации.

**Заключение.**

Сегодня продукция из рыбы ещё во многом не отвечает требованиям, предъявляемым к здоровому питанию. Изучая концепцию развития рыбообрабатывающей промышленности на перспективу, следует учитывать и фактор различных заболеваний, противодействие которому во многом связано с увеличением потребления растительной пищи, а также рыбных продуктов, богатых ценными белками и биологически активными высоконепредельными жирами, выполняющими профилактическую функцию предупреждения различных заболеваний. Возрастание значимости рыбных продуктов и растительной пищи может привести к существенному увеличению производства комбинированных продуктов, а следовательно, и к расширению ассортимента продуктов питания.

Подведение итогов исследования предполагает разработку рекомендательных мер, способствующих улучшению состояния торговли рыбы в конечном счёте повышению спроса населения на эти товары:

- расширять ассортимент рыбы счёт более дешёвых сортов и видов, а также развивать сеть магазинов, реализующих продукцию производителей напрямую, без посредников. Это позволит реализовывать продукцию по более низким ценам и высокого качества;

- обращать внимание не только предприятий торговли, но и заводов-изготовителей;

- особое внимание уделять рекламе рыбы и продукции из неё, в конечном счете, существенно влияющей на спрос потребителей. Реклама не только позволяет информировать потребителей о товаре на который есть спрос на рынке, но и создавать этот спрос, в особенности на развивающихся рынках. С помощью применяемых анкет, опросов, сбора мнений, анализа процесса реализации товаров поддерживается обратная связь с рынком и потребителем. Это позволяет контролировать продвижение товаров на рынок, создавать и закреплять у потребителей устойчивую систему предпочтений к ним, в случае необходимости быстро корректировать процесс сбытовой и рекламной деятельности;

- необходимо проводить маркетинговые исследования: осуществлять изучение и анализ покупательского спроса, обращать внимание на покупательские предпочтения, быстро реагировать на их изменения, и на основе этого формировать торговый ассортимент;

- изучать существующие и планировать будущие товаров, то есть разработка концепций создания новых товаров и/или модернизации старых, включая их ассортимент и параметрические ряды, упаковку и т.д.

- планировать товародвижение и сбыт, включая создание, при необходимости, соответствующих сбытовых сетей со складами и магазинами и/или агентских сетей.

Из-за кризисного состояния отрасли трудно говорить о расширение ассортимента.

Прежде всего, необходимо урегулировать налоговое, таможенное, инвестиционное законодательство в области рыбохозяйственной деятельности. Необходимо техническое перевооружение и реконструкция береговых перерабатывающих предприятий, укрепление научно технического потенциала отрасли.

Предлагается расширять ассортимент, исходя из того, чтобы продукцию могли купить люди со среднем достатком.

Необходимо уделять внимание не только крупным российским центрам, но и регионам.

**Список использованной литературы.**

1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. – М, 2004.
2. Перспективные направления развития современной рыбообработки // Рыбное хозяйство. – 2000. - № 5. – С. 46 – 47.
3. Расширение ассортимента рыбной продукции // Рыбное хозяйство. – 2002. - № 2. С. 52 –53.
4. Рынки рыбных товаров Севера и Северо-Запада России // Рыбное хозяйство. 2000. - № 2. С. 14.
5. Кулинарные рыбные изделия // Рыбное хояйство. 2001, № 2
6. Рынок морепродуктов (Санкт-Петербург и Ленинградская область) // Рыбное хозяйство. № 3. – С. 26 – 27.
7. Рынки рыбных товаров Калининградской области // Рыбное хозяйство. - 1999. - № 4. С. 21 – 22.
8. Рыбный комплекс Волго-Каспия: пути научно-технического прогресса. // Рыбное хозяйство. 2000. № 5. С. 20 – 22.
9. Семенкин В.Я. , Тупикина Е. Н. Формирование и развитие рыночной инфраструктуры на Дальнем Востоке России. – Владивосток: Изд-во ДВ ГАУЭ. – 1998. –С. 140- 149.
10. Состояние российского внутреннего рынка рыбных товаров // Рыбное хозяйство. – 1998. -№ 2. С. 3 – 9.
11. Структура потребления рыбных товаров // Рыбное хозяйство. –1999. - № 4. – С. 23 – 24.
12. ФАО: перспективы мирового производства рыбных продуктов в 2010 г. // Рыбное хозяйство. – 2000. - № 5. – С. 49.