



От 1 декември по заповед на изпълнителния директор на **Агенцията по безопасност на храните** стриктно се

наблюдават местата, където се продава риба, уточни за Радио "Фокус"- Видин

**д-р Боян Цолов**

, директор на областното звено на агенцията във

**Видин**

. Следи се за произхода на рибата, която в по-голямото си количество е от **водоемите на региона**

– Видин, Враца, Монтана. Преобладаващите видове на пазара са

**шаран, толстолоб и бял амур**

, уточни той. До сега няма констатирани нарушения относно качеството на предлаганата риба. По отношение на съхранението на рибата, д-р Цолов подчерта, че изискването тя да е в лед се отнася само за случаите, когато от момента на улова до излагането и в хранителната верига са минали повече от 72 часа. Това обикновено се отнася за големите хипермаркети, където храната се зарежда в по-големи количества. Във Видин търговците предпочитат да предлагат прясна риба, изложена до 24 часа след улова, тъй като тя не изисква специално съхранение. Съветват се купувачите да следят и сами качеството на рибата за празничната трапеза. Индикатори за това дали е прясна са лъскавината на люспената покривка, бистротата на очите и липсата на силно ослузяване.

Радио "Фокус"- Видин

{loadposition user28}