

**Површина** код свјеже рибе је живе и свијетле боје.

**Очи** су код свјеже рибе напете, прозирне, свијетле и сјајне, лако су избочене. Риба која није свјежа има мутне очи, упале у очну дупљу.

**Шкрге** су код свјеже рибе влажне, свијетле, сјајно црвенкасте. Код рибе која није свјежа, шкрге се лакше отварају, смежуране су, и на њима се нагомилава слуз, која постепено мијења боју, постаје сиво – бијела до сиво – зелена.

**Крљушт** је сложена у низовима од репа до главе и чврсто приљубљена уз кожу. Ако је крљушт сува, лабава, ломљива знак је да риба није потпуно свјежа, а ако крљушт недостаје риба није за употребу.

**Кожа** је код свјеже рибе чврста и еластична, добро приљубљена уз тијело и лако се одваја од меса. Када риба није свјежа, кожа је без сјаја, тешко се одваја од меса, јер се кида.

**Месо** код свјеже рибе је еластично и под притиском не остаје удубљење, односно удубљење веома брзо нестаје. Месо рибе која није свјежа је мекано и под притиском прста остаје трајно удубљење.

**Мирис** свјежих риба је карактеристичан за рибље месо и пријатан, док је мирис устајалог и поквареног рибљег меса врло непријатан.

**Стомак.** Ако је код рибе стомак надувен, риба није за употребу.