# О качестве и безопасности рыбы и морепродуктов

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области проводится систематическая работа по контролю за качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов на всех стадиях оборота: при производстве, хранении, транспортировании, переработки и реализации.

В первом полугодии 2020 года проведено 76 плановых и внеплановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занятых оборотом рыбопродукции.

В ходе проверок выявлены  основные проблемные нарушения:

- отпуск продукции в оборот без правильно оформленных документов;

- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние производственных помещений предприятий;

- несвоевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения работающих;

- нарушение условий хранения сырья и рыбной продукции;

- реализация продукции без маркировки;

- нарушение требований к товарному виду продукции и др.

В первом полугодии 2020г исследовано 699 проб рыбной продукции, из них 58 проб на санитарно-химические показатели, 166 проб на физико-химические показатели, 375 проб на микробиологические показатели, 69 проб на паразитологию, 11 проб на антибиотики и 20 проб на радиологические показатели.

По физико-химическим показателям удельный вес нестандартных проб составил 3,6 % (6 проб). В основном выявлялась замороженная рыбная продукция, в которой массовая доля глазури не соответствовала требованиям (рыбное филе), а также рыба соленая, которая не соответствовала нормативам по массовой доле поваренной соли.

Процент нестандартных проб по микробиологическим показателям составил – 2,9% (11 проб), при этом в 4 пробах рыбы и рыбной продукции выявленные патогенные микроорганизмы.

Проб рыбы, несоответствующих требованиям по санитарно-химическим показателям, в 1-ом полугодии 2020 года не выявлялось.

С целью недопущения на потребительский рынок некачественной и опасной рыбной продукции в первой половине 2020 проинспектировано 6,974 тонны рыбной продукции, изъято из оборота 10 партий в количестве 60 кг рыбной продукции.

По результатам надзорных мероприятий в первой половине 2020 года составлено 7 протоколов об административном правонарушении на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, вынесено штрафов на сумму 40000 рублей.

В целях предупреждения пищевых отравлений от употребления некачественной продукции из водных биоресурсов, рекомендуем:

- при приобретении продукции из водных биоресурсов обращать внимание на наличие необходимой информации на продукте, в том числе о сроке годности, дате изготовления, наименовании изготовителя, внимательно изучить состав пищевого продукта;

- воздержаться от приобретения и употребления сомнительных продуктов питания, с поврежденной упаковкой, реализуемых с нарушением температурного режима, мороженую продукцию - с признаками повторного замораживания (с большим количеством льда в упаковке);

- не приобретать рыбную продукцию в местах несанкционированной торговли, в отсутствии условий для хранения и реализации продукции, а также продукцию домашнего изготовления.

В случае появления признаков отравления не заниматься самолечением, своевременно обращаться за медицинской помощью.

Работа по надзору за оборотом продукции из биоресурсов продолжается.