

О качестве и безопасности рыбной продукции и морепродуктов

Рыба- один из немногих продуктов, который одновременно богат железом, фосфором, цинком, магнием, кальцием, селеном, витаминами А, Е, D, и аминокислотами, которые необходимы для нормального функционирования сердечно-сосудистой системы, щитовидной железы и желудка, в рыбе достаточно белка и небольшое содержание легкоусвояемого жира (не более 30%),

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.

Всего отобрано и исследовано 778 проб продукции из водных биоресурсов, из них 5,3 % не соответствовали требованиям по микробиологическим показателям (в 2017г.-8.7%), 0,7% - по паразитологическим показателям (в 2017г.-0,8%), 0,5% - по физико-химическим показателям (в 2017г.-1,3%), в том числе в 5 пробах рыбной продукции отечественного производства отмечалось превышение массовой доли глазури. Проб, не соответствующих гигиеническим нормативам по содержанию фосфатов, пестицидов, тяжелых металлов не обнаружено.

Основными нарушениями, выявленными при реализации пищевой продукции из водных биоресурсов, являлись:

- отсутствие маркировки на фасованной свежемороженой рыбной продукции;
- нарушение условий хранения рыбной продукции;
- нарушение поточности технологических процессов;

- отсутствие сопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость на продукцию;

- нарушение требований к товарному виду продукции и др.

По результатам проведенных мероприятий забраковано 49 партий продукции из водных биоресурсов в количестве 1457 кг, на виновных лиц наложено 123 штрафа на сумму 778 тыс. руб.

Работа по контролю за качеством и безопасностью рыбной продукции продолжается.

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;

- 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 занимайтесь самолечением, своевременно обращайтесь за медицинской помощью.