

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.

За 2018 г. в ходе мероприятий по контролю проверено 778 объектов, осуществляющих оборот рыбной продукции, отобрано более 1000 проб рыбной продукции для проведения лабораторных испытаний. Удельный вес нестандартных проб по микробиологическим показателям составил 7,7%, по физико-химическим показателям – 4,9% исследованных проб. По санитарно-химическим показателям проб, не соответствующих требованиям, не обнаружено.

Основными выявляемыми нарушениями являлись:

- нарушение температурного режима хранения рыбной продукции;
- не предоставление потребителю необходимой информации о товаре при его реализации;
- нарушение сроков прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения персоналом;
- реализация продукции с истекшим сроком годности или не соответствующего качества.

По результатам проведенных мероприятий забраковано 75 партий продукции из водных биоресурсов в количестве 779 кг, на виновных лиц составлено 178 протоколов об административных правонарушениях, наложено 211 штрафов на сумму 2295 тыс. руб, 4 протокола направлены для рассмотрения в судебные органы по вопросу

приостановления деятельности, решениями судов деятельность 4-х объектов приостановлена на срок до 30 суток.

Работа по контролю за качеством и безопасностью рыбной продукции Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области продолжается.

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

- при приобретении продукции из водных биоресурсов обращайте внимание на наличие необходимой информации на продукте, в том числе о сроке годности, дате изготовления, наименовании изготовителя, внимательно изучите 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.