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.

Проводимые мероприятия по надзору в 2019 году за оборотом рыбной продукции (проверено 306 объектов, осуществляющих оборот рыбной продукции, из них 78 предприятия общественного питания, 114 детских образовательных учреждений, 105 объекта торговли, 9 предприятий по производству рыбной продукции), выявили 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 правил продажи пищевой продукции (отсутствие маркировки на фасованной рыбной продукции);

- нарушение требований к товарному виду продукции и др.

В 2019 г исследовано около 2000 проб рыбной продукции, процент нестандартных проб по микробиологическим показателям составил 4,2 % (в 2018г. –4,6%), в рыбной продукции (в 1 пробе) обнаружены патогенные микроорганизмы - бактерии рода Salmonella. По физико-химическим показателям удельный вес нестандартных проб составил 5,0 % (в 2018г. – 1,7%). В основном выявлялась замороженная рыбная продукция и морепродукты, в которых массовая доля глазури не соответствовала требованиям (рыба, рыбное филе, рыбные стейки, кальмар креветки). Кроме того, рыба холодного копчения не соответствовала по массовой доле влаги; рыба соленая по содержанию консервантов (сорбата, бензоата натрия), массовой доле соли, по органолептическим показателям; рыба вяленая по массовым долям влаги и поваренной соли; рыба неразделанная замороженная по органолептическим показателям.

По санитарно-химическим показателям исследовано 234 пробы, процент нестандартных проб составил 0,4%: в одной пробе рыбной продукции обнаружено содержание мышьяка выше допустимого уровня (в 2018г. нестандартные пробы не обнаружены).

Роспотребнадзором принимаются меры по пресечению нарушений санитарного законодательства при производстве и обороте рыбы, рыбных продуктов и других продуктов моря. С целью недопущения на потребительский рынок некачественной и небезопасной продукции в 2019г. изъято из оборота 59 партии продукции из водных биоресурсов в количестве 2632,4 кг (в 2018 г- 81 партия в количестве 1872 кг).

По результатам надзорных мероприятий в 2019 г привлечены к ответственности 152 должностных и юридических лиц, наложено штрафов на сумму 2365 000 руб., 6 материалов направлены для рассмотрения в судебные органы за нарушение требований к маркировке, материалы рассмотрены и удовлетворены.

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 изучите 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.