

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 2020 г. проверено 86 предприятий, осуществляющих оборот рыбной продукции, где выявлены основные проблемные нарушения:

- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние производственных помещений предприятий;
- несвоевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения работающих;
- нарушение условий хранения сырья и рыбной продукции;
- реализация фасованной свежемороженой рыбной продукции без маркировки;
- нарушение требований к товарному виду продукции и др.

За 9 месяцев 2020 г. исследовано более 612 проб рыбной продукции, процент нестандартных проб по физико-химическим показателям составил 2,7 % (в 2019г. – 4,1%), по микробиологическим показателям составил 2,9 % (в 2019г. – 2,8%), в одной пробе обнаружено наличие антибиотиков. Нестандартных проб рыбной продукции по паразитологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям в 2020 г. не регистрировалось.

За текущий период 2020 г. в Ростовской области от употребления в пищу рыбной продукции зарегистрировано 2 случая ботулизма с числом пострадавших 2 человека.

Пострадавшие употребляли в пищу вяленую рыбу домашнего изготовления, при появлении симптомов: тошнота, нарушение зрения, двоение в глазах, поперхивание, слабость, были госпитализированы в медицинские учреждения.

С целью недопущения на потребительский рынок некачественной и небезопасной продукции за 9 месяцев 2020 г. изъято из оборота 10 партий продукции из водных биоресурсов в количестве 59,5 кг.

По результатам надзорных мероприятий в 2020 г. привлечены к ответственности 37 должностных и юридических лиц, наложено штрафов на сумму 321 000 руб.

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

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

Для предупреждения заболевания ботулизмом от употребления рыбной продукции домашнего изготовления следует в случае засолки рыбы использовать доброкачественное рыбное сырье (без посторонних запахов, привкусов, признаков гниения); перед засолом рыбы как можно раньше необходимо вынуть внутренности, промыть середину рыбы проточной водой; не допускать хранение рыбы без холодильного оборудования.

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