

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 2021 года проведено 400 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 2021г исследовано 650 проб рыбной продукции, из них 50 проб на санитарно-химические показатели, 197 проб на физико-химические показатели, 318 проб на микробиологические показатели, 71 проба на паразитологию, и 14 проб на радиологические показатели и антибиотики.

Процент нестандартных проб по микробиологическим показателям составил – 0,6 % (2 пробы).

Проб рыбы, несоответствующих требованиям по санитарно-химическим и физико-химическим показателям, в 1-ом полугодии 2021 года не выявлялось.

С целью недопущения на потребительский рынок некачественной и опасной рыбной продукции в первой половине 2021 проинспектировано 6,560 т рыбной продукции, изъято из оборота 11 партий в количестве 177 кг рыбной продукции.

По результатам надзорных мероприятий в первой половине 2021 года составлено 30 протоколов об административном правонарушении на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, вынесено штрафов на сумму 200000 рублей, судебными органами применены меры административного взыскания в виде 4 штрафов на сумму 20000 рублей, изъято из оборота рыбной продукции на сумму 22000 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.