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 2017 г. проведено проверок 158 предприятий торговли, 137 – предприятий общественного питания, 3 – предприятия – производителя рыбной продукции, с привлечением лабораторий ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области». Всего исследовано 1202 проб продукции из водных биоресурсов, из них 3,7 % не соответствовали требованиям гигиенических нормативов по физико-химическим показателям, в т.ч. 1,3% - по массовой доли влаги; 8,7% проб - по микробиологическим показателям.

Проб, не соответствующих гигиеническим нормативам по содержанию фосфатов, пестицидов, тяжелых металлов 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 773 кг, на виновных лиц составлено 178 протоколов об административных правонарушениях, наложено 174 штрафов на сумму 1795 тыс. руб.

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.