

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 текущий период 2019 года за оборотом рыбной продукции (проверено 266 объекта, осуществляющих оборот рыбной продукции, из них 44 предприятия общественного питания, 72 детских образовательных учреждений, 73 объекта торговли, 4 предприятия 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 ценников, оформленных в соответствии с установленными требованиями, отсутствие маркировки на фасованной свежемороженой рыбной продукции);

- нарушение требований к товарному виду продукции и др.

За текущий период 2019 г исследовано более 700 проб рыбной продукции, процент нестандартных проб по микробиологическим показателям составил 2,2 % (в 2018г. – 4,6%), по физико-химическим показателям - 4,1 % (в 2018г. – 1,7%). Нестандартных проб рыбной продукции по паразитологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям в 2019 г. не регистрировалось.

С целью недопущения на потребительский рынок некачественной и небезопасной продукции за текущий период 2019 изъято из оборота 319 партий продукции из водных биоресурсов в количестве 5235 кг (в 2018 - 81 партия в количестве 1872 кг).

По результатам надзорных мероприятий в 2019 г привлечены к ответственности 88 должностных и юридических лиц, наложено штрафов на сумму 1471 000 руб., 2 материала 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 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, 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.