

Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай, в рамках проведения контрольно-надзорных мероприятий осуществляется надзор за объектами, занятыми производством и оборотом продукции из водных биоресурсов, включая детские образовательные и оздоровительные учреждения. Все проверки проводятся с отбором проб рыбы и рыбопродукции для проведения исследований на соответствие гигиеническим нормативам по показателям качества и безопасности.

По санитарно-химическим показателям за текущий период 2018 года исследовано 36 проб, вся продукция соответствовала гигиеническим нормативам, в том числе по содержанию тяжелых металлов (свинец, ртуть, кадмий, мышьяк), пестицидов, микотоксинов. Превышения гигиенических нормативов по данным контаминантам в течение нескольких лет не установлены.

По микробиологическим показателям исследовано 180 проб, из них 6 проб не соответствовало требованиям микробиологической безопасности.

Кроме того, рыбная продукция исследовалась на соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим показателям (93 пробы). Все пробы соответствовали требованиям паразитологической безопасности.

Вместе с тем, в ходе проверок объектов были выявлены нарушения:

- нарушение условий хранения продукции;

-отсутствие производственного контроля;

- нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации помещений.

По результатам надзорной деятельности за организациями, осуществляющими оборот рыбы и морепродукции, ответственные лица привлечены к административной ответственности в виде штрафа. Контроль за качеством и безопасностью рыбы и морепродуктов Управлением Роспотребнадзора продолжается.

Рекомендации для населения по выбору рыбы и рыбной продукции.

Ободранная, покореженная, имеющая желтоватый оттенок и темные пятна, потерявшая форму или вообще «рваная» рыба - лучший показатель того, что она была неоднократно разморожена и заморожена вновь. О том же свидетельствует и запах старого жира. Мякоть у такой рыбы слонится и расплывается при размораживании.

Мороженую рыбу можно хранить в домашней морозилке в течение 3 месяцев, лучше в плотной упаковке, чтобы она не иссохла. Размораживать рыбу лучше всего в холодильнике при температуре +5°С и ни в коем случае не в воде - это портит ее вкусовые качества и делает рыбную мякоть похожей на промокашку.

Охлажденная рыба - это качественный, сохранивший свою питательную ценность, витамины и минеральные вещества, а также первозданный вкус продукт. Охлажденная - это значит обработанная холодом с температурой примерно от 0 до - 2°С, то есть близкой к заморзанию, но все же не замороженной:

-охлажденная рыба тушка должна быть покрыта тонким слоем прозрачной (но не белой!) слизи и иметь характерный для данного сорта рыбы цвет;

-чешуя должна блестеть и держаться очень крепко;

-при надавливании на спинку не должно оставаться никакой ямки - это показывает, что

мякоть свежая и упругая. А вот долго не исчезающая ямка покажет, что рыбу замораживали и размораживали;

-глаза у хорошей рыбы округлые, выпуклые и прозрачные, а не впавшие и не мутные;

-жабры - розовые или красные (а у осетровых рыб - темные, с красноватым оттенком), но не блеклые и не коричневые! Белая слизь на жабрах - плохой признак;

-запах у свежей рыбы свежий и чуть сладковатый, но не слишком рыбный или тинный, хотя некоторые сорта речной рыбы могут чуть «отдавать» тиной, и для ликвидации этого запаха их специально промывают в холодной соленой воде;

-хвост должен быть прямым, а не загнутым вверх или высохшим;

-брюшко - плоское, не вздутое и без каких бы то ни было пятен;

-если опустить такую рыбу в воду, она должна утонуть. Всплывает брюхом кверху несвежая рыба;

-филе, в идеале, должно быть очень ровно нарезано, на вид полупрозрачное и плотное.

Охлажденную рыбу лучше сразу пускать на стол - при заморозке в домашней морозилке она утратит половину своих полезных свойств и вкуса.

Потребителям рекомендуется при покупке рыбы быть внимательными и смотреть этикетку, где обязательно должны быть указаны дата выпуска, дата упаковывания и сроки годности.

Не приобретайте продукцию у частных лиц в несанкционированных местах торговли. Как правило, на такую продукцию нет документов, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность. Такая продукция опасна возможностью пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, в т.ч. ботулизмом.