**О результатах надзора за качеством рыбы и морепродуктов**

Рыба – весьма специфический вид [пищевой продукции](https://clck.yandex.ru/redir/nWO_r1F33ck?data=NnBZTWRhdFZKOHQxUjhzSWFYVGhXWnhlMlZyb3BlQWxUWUxvM1VoeHl3R2JHa1ZTd2gtSjMtcjJEOGxUR0Vic2tKSElzQXFWUWg3UTBUTGVRWDV0WkdSNkp3LXhxSHJxS0hnVnQ3ejkwMExqVnBSZWo3R1pEdw&b64e=2&sign=54eca14f136cd4888566d542a41d2267&keyno=17), требования к которому установлены в Техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), который вступает в силу с 1 сентября 2017 года.

Новый документ поможет защитить жизнь и здоровье потребителей от опасной продукции, а также от фальсификата. Документ позволит отследить и сделать безопасными все этапы обращения пищевой рыбной продукции – от вылова до реализации и утилизации.

Производители рыбы и морепродуктов в погоне за большой прибылью, чаще всего делают это благодаря несоблюдению требований нормативной документации. Зачастую эти нарушения неблагоприятно сказываются на потребителе. Пострадать он может не только материально, но и может быть причинен вред здоровью. К сожалению, некачественный товар выявляется, когда он уже оказался на прилавке, дома после покупки или в лаборатории.

Потребителю легко будет найти качественную рыбу, если он будет разбираться в некоторых особенностях её выбора. Показателем хорошей рыбы являются следующие составляющие:

- для каждого вида рыбы (живой, охлаждённой, мороженной, копчённой) должны соблюдаться свои условия хранения;

- внешний вид (без пятен, глаза – ясные, выпуклые, чешуя блестящая, с лёгким налётом);

- не иметь посторонних запахов;

Больше всего сложностей возникает при выборе мороженной рыбы. Обращать внимание надо на упругое, без «лохмотьев» филе рыбы, без снеговой шубы и не слипшейся между собой. Это показатели свежей, ещё не подвергшейся разморозке, рыбы.

Покупать рыбу стоит в предприятиях торговли, оборудованных холодильными и морозильными камерами, а также другим необходимым оборудованием. Также при покупке неплохо узнать место и дату вылова. Для каждого вида рыбы оно своё.

Наконец, только при серьёзном и внимательном подходе к выбору рыбы можно избежать неприятных ситуаций с покупкой некачественной продукции.

Управлением Роспотребнадзора по Московской за 6 месяцев 2017 года проверено 438 объектов, занятых в сфере производства и оборота пищевой продукции из водных биологических ресурсов, из них в 119 (27,2%) выявлены нарушения действующего законодательства. В ходе проверок выявлены нарушения установленных требований: несоответствие продукции гигиеническим требованиям по содержанию массовой доли глазури, нарушение температурного режима хранения, отсутствие полной и достоверной информации для потребителя, нарушения санитарно-эпидемиологических требований к содержанию помещений, режиму обработки инвентаря, нарушение правил личной гигиены персоналом.

В рамках надзорных мероприятий отобраны и проведены лабораторные исследования 209 проб рыбной продукции по санитарно-химическим, паразитологическим и микробиологическим показателям. Из исследованных образцов 24 пробы (11,4%) не соответствовали требованиям нормативной документации, из них 22 пробы не соответствовали по содержанию массовой доли глазури, 2 пробы по микробиологическим показателям.

По результатам надзорных мероприятий изъято из оборота 235 партий продукции общим весом 859 кг.

За выявленные нарушения в отношении должностных и юридических лиц возбуждено 177 дел об административном правонарушении, материалы по 6 проверкам переданы на рассмотрение в суды.

Мероприятия по надзору за качеством пищевой продукции водных биоресурсов продолжаются.