

лением 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 2020 года исследовано 15 проб, вся продукция соответствовала гигиеническим нормативам, в том числе по содержанию тяжелых металлов (свинец, ртуть, кадмий, мышьяк). Превышения гигиенических нормативов по данным контаминантам в течение нескольких лет не установлены.

По микробиологическим показателям исследовано 134 проб, из них 11 проб не соответствовало требованиям микробиологической безопасности.

Кроме того, рыбная продукция исследовалась на соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим показателям (42 проб). Все пробы соответствовали требованиям паразитологической безопасности. Снята с реализации 1 партия, объемом 0,2 кг.

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

- нарушение условий хранения продукции;
- отсутствие производственного контроля;
- продукция с истекшим сроком годности

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 слоится и расползается 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 замерзанию, 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.