

Вопрос качества и безопасности пищевой продукции, в том числе из водных биоресурсов, находится на постоянном контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай.

Реализацией и оборотом рыбы и морепродуктов в Республике Алтай заняты 330 предприятий. В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранения здоровья потребителей специалистами Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай контроль за качеством и безопасностью рыбы и морепродуктов, реализуемых на территории региона осуществляется как в порядке планового, так и внепланового надзора.

Лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Алтай» за 2016 год исследовано 175 проб пищевой продукции из водных биоресурсов. По результатам исследований не соответствовали требованиям микробиологической безопасности 3,9 % проб от общего количества исследованных по микробиологическим показателям. Несоответствия гигиеническим требованиям по паразитологическим и санитарно-химическим показателям при исследованиях рыбы не обнаружено. По всем указанным фактам проведены мероприятия, направленные на недопущение оборота продукции, не соответствующей предъявляемым требованиям.

В ходе надзорных действий забраковано 5 партий рыбы и морепродуктов объемом 20 кг.

Кроме этого, в ходе проверок установлены факты оборота указанной продукции с нарушением условий хранения, без документов, подтверждающих качество и безопасность, без необходимой маркировки, предусмотренной законодательством. Также, установлены факты неудовлетворительного санитарно-технического состояния санитарно-бытовых и вспомогательных помещений организаций по обороту рыбы и морепродуктов, неудовлетворительного санитарного содержания территории, нарушений правил личной гигиены и соблюдения дезинфекционного режима, организации и проведения производственного лабораторного контроля за качеством реализуемой продукции.

За совершение выявленных нарушений виновные лица привлечены к административной ответственности.

Требования к реализации рыбы регламентированы требованиями СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше 2 °С. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях торговли живая рыба хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года - не более 24 ч, в холодное - не более 48 ч при температуре воды не выше 10 °С.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Рекомендации потребителям

При выборе рыбы следует отметить, что самой свежей является рыба, купленная в живом виде. Она должна плавать спинкой вверх, быть достаточно подвижной, без подозрительных образований и налета на теле, жабрах, плавниках. Однако чаще приходится покупать рыбу охлажденную или замороженную.

Качество такой рыбы определяется следующим образом.

1. По запаху

Свежая рыба имеет слабый запах водоема, в котором обитала до поимки, либо запах, присущий конкретному виду. Интенсивный "рыбный" запах свидетельствует о том, что тушка довольно долго пролежала на витрине, а если вы ощутили кислый, гнилостный, затхлый запах, забудьте о покупке такой рыбы однозначно. Это относится и к различным химическим "ароматам". Испорченную же замороженную рыбу выдадут запах и вкус прогорклого жира.

2. Глаза и жабры

У качественной рыбы (как свежей, так и замороженной) глаза чистые, выпуклые, прозрачные. Мутные, серые, высохшие, запавшие глаза подсказывают, что перед вами лежалый товар.

Жабры должны быть ярко-красными у свежей рыбы и красновато-серые — у замороженной. Представители осетровых обладают темно-красными жабрами.

Недопустимо наличие на них пятен, крапинок. Бледный, коричневый или серый цвет, сильно распухшие жабры, сочащаяся из них слизь также должны вас насторожить. Если рыбу не раз замораживали, ее жабры приобретают белый цвет. Подкрашенные жабры (распространенная уловка продавцов) выявляются, если провести по ним кусочком светлой ткани.

3. Чешуя, кожа

Чистые, блестящие, плотно прилегающие к телу чешуйки — признак свежей, пригодной для еды рыбы. Наличие слизи допустимо лишь на чешуе речной рыбы. Ни в коем случае не берите рыбу, с которой явно отскоблили немалую часть чешуек, равно как и не покупайте тушки, у которых она легко отходит от тела при малейшем движении.

Кожа у рыбы должна быть крепкой. Кровавые пятна на теле — плохой признак, говорящий о несоблюдении условий транспортировки либо о болезни.

4. Иные внешние признаки

Попробуйте способ проверки, который часто используют и для мяса: слегка нажмите на тушку пальцем. Нет вмятинки или она очень быстро исчезла? — Отлично, перед вами пригодная для еды рыба. Если же вмятина не пропала, свежесть рыбы в таком случае сомнительна. Кроме того, подпорченное мясо, будучи брошенным в воду, остается на плаву, в то время как свежее пойдет ко дну.

У качественной рыбы мясо упругое, плотное, эластичное, часто — с блестящим оттенком, хорошо прилегающее к костям. Не стоит брать рыбу с рыхлым, водянистым мясом (результат нарушений при транспортировке) — она необязательно испорчена безвозвратно, но вкусного, мягкого, сочного блюда из нее не выйдет.

Если вы покупаете замороженную рыбу, испорченный продукт "выдаст с головой" неприглядный внешний вид: многочисленные вмятины, загнутый хвост, желтоватый цвет жира, тусклая, бледная кожа, бесформенность — все это свидетельствует о том, что

она подвергалась неоднократной заморозке. Желтоватый или синеватый цвет — признак того, что все манипуляции (обработку, заморозку и т.д.) изначально проводили уже с подпорченной тушкой. Качественная же замороженная рыба определяется по блестящей чешуе и прямой форме тела.