**Роспотребнадзор контролирует безопасность рыбы и морепродуктов.**

**Итоги надзора за рыбой и морепродуктами.**

 Рыба и морепродукты  очень полезны для человеческого организма. Мясо рыбы отличается высокой пищевой ценностью, поэтому рыбные блюда широко используются в повседневном рационе, в детском и диетическом питании. Полезность рыбы обусловлена прежде всего содержанием полноценного белка. Белки мяса рыб легко усваиваются организмом человека. Если телятина переваривается в организме человека за 5 часов, то рыба за 2 -3 часа. Ценной составной частью рыб, особенно океанических, является жир. Содержание жира в разных видах рыб колеблется примерно от 1 до 20 процентов. Жир океанических рыб богат витаминами А и D. Витамина А в рыбе содержится во много раз больше, чем в мясе, поэтому рыба является важным природным источником получения этого витамина. В мясе рыб содержатся водорастворимые витамины: в небольших количествах витамин С, а также комплекс витаминов группы В –В1, В2, В6, В12, витамины Н и PP, а также пантотеновая кислота. Рыба богата растворимыми веществами, которые при варке переходят в бульон. В рыбе содержится много необходимых для организма человека минеральных элементов, среди которых преобладает фосфор, кальций, калий, натрий, магний, сера. А также железо, медь, марганец, кобальт, цинк, молибден, йод, бром, фтор и другие элементы имеющие важное значение для организма человека. Надо отметить, что в мясе пресноводных рыб в отличие от морских практически полностью отсутствует йод и бром. Полезными продуктами питания являются также морские беспозвоночные и водоросли. В мясе беспозвоночных содержатся незаменимые аминокислоты, а также витамины. В морской капусте содержится много минеральных солей, особенно микроэлементов (кобальт, молибден, йод) и различных витаминов. Трудно оспорить полезность рыбы в рационе питания человека, поэтому вкусные рецепты приготовления рыбных блюд  должны быть в каждом доме.

С 1 сентября 2017 вступил в силу технический регламент Евразийского экономического союза [ТР ЕАЭС 040/2016](https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293745/4293745761.pdf) «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162. Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Евразийского экономического союза требования безопасности пищевой рыбной продукции, выпускаемой в обращение на территории Союза, и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции для обеспечения ее свободного перемещения.

Управление Роспотребнадзора по РСО-Алания контролирует качество и безопасность рыбы и морепродуктов в рамках плановых и внеплановых мероприятий на предприятиях, осуществляющих реализацию, хранение и транспортировку данной продукции.

Во исполнение Поручения Правительства РФ от 02.06.2014г. № АД-П12-4024, приказа ФС № 479 от 11.06.2014г. «О проведении внеплановых проверок соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов по проведению внеплановых мероприятий соответствия пищевой продукции из водных биологических биоресурсов по содержанию фосфатов и глазури, Поручения Президента РФ № ПР-1120 от 16.07.2017г. «О надзоре за оборотом рыбы ценных и особо ценных пород» в 1-ом полугодии 2019г. проверками охвачено 15 объектов. За выявленные нарушения санитарного законодательства к должностным лица, юридическим лицам и гражданам, приняты меры административного воздействия в виде штрафов-14 по ст. 6.3, 6.6., 14.43 ч.1 ч.2 КоАП РФ на общую сумму 28 000руб. Исследовано 102 пробы продукции из водных биоресурсов по санитарно-химическим, физико-химическим, радиологическим, микробиологическим, паразитологическим показателям и на содержание ГМО. Выявлено 5 нестандартных образцов по микробиологическим и паразитологическим показателям.

Основными нарушениями при реализации рыбы и морепродуктов явились:

- реализация продукции при отсутствии полной и достоверной информации для потребителя;

-нарушение условий хранения продукции и товарного соседства;

-отсутствие производственного лабораторного контроля продукции.

Главный врач Бутаев А. К.