**Роспотребнадзор контролирует безопасность рыбы и морепродуктов**.

Управление Роспотребнадзора по Северной Осетии -Алания осуществляет контрольно-надзорную деятельность за предприятиями пищевой промышленности по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов на соответствие требованиям санитарного законодательства, и техническим регламентам.

Рыбная продукция, находящаяся в обращении, должна отвечать обязательным требованиям ТР ТС ЕАЭС/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям безопасности и сопровождается декларацией о соответствии и товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

По санитарно-химическим показателям за истекший период 2019г. исследовано 22 пробы рыбной продукции, 37 проб исследовано на содержание глазурь и фосфатов, 39 проб – по микробиологическим показателям, ГМО-1 проба.

Не отвечали нормативным значениям 3 пробы готовой продукции по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП).

Проб, не отвечающих требованиям  по массовой доли глазури и содержанию полифосфатов, не выявлено.

По результатам надзорной деятельности за организациями, осуществляющими оборот рыбы и морепродукции, составлено 18 протоколов  об административных правонарушениях по ст.ст. 6.3, 6.4, 6.6, ч.1 14.15, ч. 1 ст. КоАП РФ, сумма административных штрафов составила 32 тысячи руб.

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  рыбья 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.

Предупреждаем!  Следует воздержаться от приобретения рыбной продукции «с рук». Приобретая продукты у частных лиц в несанкционированных местах, граждане подвергают себя и своих близких неоправданному риску. Торговля в таких местах, как правило, осуществляется лицами, не прошедшими медицинского освидетельствования и гигиенического обучения, зачастую с земли или с ящиков, из багажников автомобилей и т.д. Продукция не имеет необходимых документов о её происхождении, качестве и безопасности. Производство, доставку, реализацию данного товара, а также здоровье людей, которые торгуют «с рук», никто не контролирует. Следовательно, и ответственность за качество и безопасность такой продукции никто не несет. Продукция, реализуемая в подобных местах потенциально опасна возможностью пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (в том числе пищевыми токсикоинфекциями, ботулизмом). Крайне рискованно приобретать у случайных людей вяленую рыбу. Употребление вяленой в домашних условиях рыбы чревато тяжелыми отравлениями и возможностью заразиться ботулизмом.