**О качестве и безопасности продукции из водных биоресурсов, находящейся в обороте на поднадзорной территории.**

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Ирбите, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах» в постоянном режиме осуществляется надзор за пищевой продукцией из водных биоресурсов.

В 2023 году Ирбитским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» по микробиологическим, физико-химическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям было исследовано 18 проб рыбы и продукции из водных биоресурсов.

По физико-химическим показателям 2 пробы не отвечали установленным требованиям. По микробиологическим 1 проба– не соответствовала санитарно-эпидемиологическим требованиям. По паразитологическим показателям все пробы хорошие.

Сегодня особое внимание уделяется маркировке. Требования к маркировке рыбной продукции в Евразийском экономическом союзе установлены в техническом регламенте ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Пищевая рыбная продукция может выпускаться в обращение на рынке только при соответствии ее маркировки всем требованиям технического регламента. Одна из главных целей регламентов предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей пищевой рыбной продукции относительно ее назначения и безопасности. При неправильной маркировке возникают проблемы с ее идентификацией и оценкой соответствия, в том числе и по показателям безопасности.

Серьезной проблемой для отрасли является существенная разница в сроках годности одинакового ассортимента продукции российского и зарубежного производства. Рыба, поступающая по импорту, в соответствии с документами зарубежных изготовителей хранится в разы дольше, чем такая же, произведенная в РФ, что негативно сказывается на конкурентоспособности этой продукции. В России сроки годности основной массы продукции не пересматривались в течение десятилетий. Но для внесения новых сроков годности в стандарты необходимо проведение исследований, что затратно и требует много времени. Вступивший в силу технический регламент ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» позволяет решить многие проблемы в рыбохозяйственной отрасли при его правильном прочтении и исполнении.

Ирбитский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» рекомендует при покупке рыбы обращать внимание на условия реализации продукции, целостность её упаковки, наличие необходимой информации о дате выработки, конечном сроке реализации, а для глазированной продукции сведений о процентном содержании глазури. В случае сомнений у потребителя в качестве и безопасности приобретаемой рыбной продукции следует обращаться в Управление Роспотребнадзора.

Ирбитский территориальный отдел

Управления Роспотребнадзора

по Свердловской области.

ФФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области

в городе Ирбите, Ирбитском,

Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах»