

Роспотребнадзор контролирует качество и безопасность рыбы и морепродуктов: итоги 1 полугодия 2026 года

Межрегиональное управление Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю в постоянном режиме осуществляет государственный контроль в отношении предприятий, осуществляющих производство и реализацию продукции из водных биоресурсов.

За 1 полугодие 2026 года в ходе контрольных (надзорных) мероприятий лабораторно исследовано более 400 проб рыбы и продукции из водных биоресурсов, из них 78 проб - на санитарно-химические; 61 - на микробиологические; 300 - на физико-химические, проведены исследования на содержание ГМО, уровни радиационной безопасности и паразитологические показатели. В исследованных образцах продукции наличие техногенных радионуклидов, генетически модифицированных организмов (ГМО), живых личинок паразитов, токсичных элементов не обнаружено. Не соответствовали установленным требованиям 11 проб по физико-химическим (массовая доля ледяной глазури) и 4 пробы по микробиологическим показателям (нарушения технологического процесса и условий хранения).

По всем фактам выявления некачественной продукции приняты меры административного реагирования, в том числе в виде штрафов в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Забраковано и снято с реализации в I полугодие 2026 года 7 партий рыбной продукции, общим весом 32,4 кг.

Все данные по нестандартной продукции внесены в Государственный информационный ресурс ГИР ЗПП для принятия мер по месту нахождения производителей и поставщиков в других субъектах Российской Федерации.

Рекомендации потребителям:

Рыба очень ценный продукт, содержащий важные для организма вещества, много полезных жиров, которые легко усваиваются организмом. Чтобы не подвергать риску своё здоровье и уберечься от заболеваний, необходимо:

- употреблять в пищу, только хорошо проваренную, прожаренную и тщательно просоленную рыбу. Обеззараживание рыбы достигается варкой, жарением под закрытой крышкой (не менее 20 минут с момента закипания);

- не покупать рыбную продукцию у частных лиц в несанкционированных местах;

- не приобретать продукцию с признаками недоброкачества: с механическими повреждениями, изменением цвета внешнего покрова, потерей упругости, с посторонними запахами; у замороженной рыбы - с высыханием поверхностного слоя, деформацией, смерзанием, изменением цвета; у солёной рыбы - с загаром (покраснение мяса около позвоночника), затхлостью (поражение солёной рыбы плесенью или омыление её жира), налётом белых пятен, лопанием брюшка и др.

До сведения покупателей продавцом продукции обязательно должна быть доведена необходимая информация о продукции из водных биоресурсов (наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя и его товарный знак (при наличии), для переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова), масса нетто, состав продукта, пищевая ценность, условия хранения, срок годности, дата изготовления и дата упаковывания, массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)).

Ситуация по надзору за качеством и безопасностью рыбной продукции и морепродуктами остаётся на контроле Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.