Рыбная продукция «на крючке» у Роспотребнадзора

Любители рыбных блюд могут быть спокойны: управление Роспотребнадзора по Тюменской области постоянно проверяет предприятия, занимающиеся производством и оборотом рыбы и морепродуктов, сообщает портал МЕДИНФО72<

/a>.

К примеру, в первом полугодии 2020 года было обследовано 33 предприятия общественного питания, 65 мест производственной торговли и 98 объектов, занимающихся реализацией рыбной продукции.

В результате проверок управление Роспотребнадзора изъяло более 108 кг рыбной продукции из-за отсутствия полной и достоверной информации для потребителей, отсутствия документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

Всего было исследовано 258 проб рыбы и рыбных продуктов. По результатам обследования, несоответствующая микробиологическим показателям безопасности рыбная продукция составила 1,3% (2 пробы из 68).

Чтобы не попасться на крючок нарушителей, покупателям советуют выбирать свежую, охлажденную или замороженную рыбу, учитывая следующее:

* свежая рыба должна слабо пахнуть водоемом;
* у качественной свежей и замороженной рыбы чистые, выпуклые, прозрачные глаза, красноватые жабры;
* чистые, блестящие и плотно прилегающие к телу;
* у свежей рыбы при легком нажатии на тушку не должно остаться вмятины;
* обязательно обращайте внимание на внешний вид рыбы: многочисленные вмятины, загнутый хвост, желтоватый цвет жира, тусклая, бледная кожа, бесформенность — все это свидетельствует о том, что она подвергалась неоднократной заморозке.