

Сотрудниками Россельхознадзора выявлен факт фальсификации рыбной продукции

Актуальность проблемы качества и безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение этих показателей продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов риска для здоровья населения и сохранения здорового генофонда.

Рыба и морепродукты на сегодняшний день являются одним из самых фальсифицируемым продуктом на российском рынке. Наибольшее количество фальсификата приходится на консервированную продукцию.

Подмена рыбной продукции при производстве выражается в замене ценных пород рыб на другие, менее ценные.

Доля нарушений в этой категории стабильно высока: 33 % выявлено в 2022 году, 31 % выявлен в 2023 году.

Так, в марте 2024 г. сотрудниками Управления Россельхознадзора по Владимирской, Костромской и Ивановской областям установлен факт поступления в реализацию на территорию Костромской области продукции: «Икра форели зернистая соленая охлажденная, 150 г», произведенную рыбоперерабатывающим предприятием ИП Рудневой Т.В. в количестве более 100 кг.

При прослеживании цепи происхождения продукции установлено, что уполномоченным лицом рыбоперерабатывающего предприятия оформлен производственный сертификат, где в качестве сырья указана: «Охлажденная пищевая рыбная продукция. Зернистая икра. Икра лососевая (горбуши) зернистая соленая» в количестве 125 кг, а в качестве выработанной продукции указана: «Икра форели зернистая соленая охлажденная, 150 г» в количестве 122,4 кг.

Красная икра горбуши и форели отличается по размеру, цвету, питательным свойствам и, соответственно, цене в зависимости от того, от какой она рыбы.

Таким образом, Управлением Россельхознадзора выявлен факт несоответствия типа использованного сырья и выработанной продукции, что указывает на признаки фальсификации продукции (подмены сырья).

Аналогичный случай нарушения оформления производственных сертификатов зафиксирован в 20 производственных ЭВСД, оформленных в период с 01.01.2024 г. по 04.03.2024 г. на продукцию объемом 1 674 кг.

Фальсифицированные пищевые продукты (в том числе, биологически активные добавки), материалы изделия – это пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной (согласно ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

При фальсификации пищевых продуктов производится подделка с помощью различных добавок, которые улучшают внешний вид, органолептические свойства продукта, но заведомо понижают его качественные показатели.

Конечная цель фальсификаторов – создание потребительских предпочтений на товары пониженного качества путем придания видимости повышенных потребительских свойств.

По выявленному случаю, уполномоченному лицу хозяйствующего субъекта направлено предупреждение в системе ФГИС «ВетИС.Паспорт», хозяйствующему субъекту объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных

требований в сфере ветеринарного законодательства. Информация о выявленном нарушении доведена до владельца продукции.

Мониторинг поступления и производства рыбной продукции на территории Костромской области продолжается.

--

С уважением, пресс-служба ТУ по Владимирской, Костромской и Ивановской областям