

СРАВНЕНИЕ

**приказов Минсельхоза России от 13 октября 2008 г. № 462 и от 24 ноября 2021 г. № 793,
регулирующие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в отношении водных биоресурсов и продукции из них**

<p>Положения приказа Минсельхоза России от 13 октября 2008 г. № 462 «Об утверждении Правил ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры»</p>	<p>Положения приказа Минсельхоза России от 24 ноября 2021 г. № 793 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации»</p>
<p>[Пункт 1] 1. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб, добытых или искусственно разводимых (далее - рыба), и икры обязательны для исполнения органами и учреждениями Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.</p>	<p>[Пункт 1] 1. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации (далее - Правила), устанавливают обязательные для исполнения требования физическими лицами и юридическими лицами при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза).</p>
<p>[Пункт 2] 2. Рыба и икра подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения ее пригодности к использованию для пищевых целей, а также для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации.</p>	<p>[Пункт 2 – с точки зрения объекта ВСЭ] 2. Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на территории Российской Федерации подлежат: живая рыба и рыба-сырец (свежая) (далее - рыба), живые и свежие водные беспозвоночные (далее - водные беспозвоночные), пищевая рыбная продукция животного происхождения, изготовленная из них в том числе на производственных, приемо-транспортных и рыболовных судах (далее - суда), не прошедшая переработку (обработку) (далее - рыбная продукция), предназначенная для переработки и (или) реализации, в том числе на розничном рынке (далее - рынок); пищевая рыбная продукция непромышленного изготовления, прошедшая переработку (обработку) (далее - переработанная пищевая рыбная продукция), реализуемая на рынке. Рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция, произведенные на судах, подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе после доставки на берег перед выпуском в обращение.</p>

	<p>[Пункт 3 – с точки зрения объекта ВСЭ]</p> <p>3. Действие Правил не распространяется на: рыбу, водных беспозвоночных и рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Российской Федерации ⁵; водных млекопитающих, в том числе продукцию из них.</p> <p>[Пункт 4 новых Правил – с точки зрения объекта ВСЭ]</p> <p>4. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат: рыбная продукция, прошедшая термическую обработку (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, а также сушку, маринование, концентрирование, экстракцию, экструзию или сочетание этих процессов, за исключением переработанной пищевой рыбной продукции, реализуемой на рынке; партии рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, ранее подвергнутые ветеринарно-санитарной экспертизе, а также партии рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.</p> <p>[Пункт 6 новых Правил – с точки зрения целей]</p> <p>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в целях: установления соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции требованиям безопасности технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения рыбы, водных беспозвоночных, из которых получены рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе (далее - хозяйства); определения пригодности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции к использованию для пищевых целей.</p>
--	---

<p>[Пункты 3-4]</p> <p>3. Рыба или икра признается безопасной в ветеринарно-санитарном отношении (далее - безопасной) при соответствии ее предъявляемым требованиям к органолептическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.</p> <p>В случае возникновения сомнения в безопасности рыбы или икры, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в приложении к настоящим правилам, для уточнения органолептических показателей проводят лабораторные исследования, включая микробиологические, токсикологические исследования (в том числе исследования на наличие радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов, токсичных элементов; гистамина, диоксинов, полихлорированных бифенилов).</p> <p>4. Безопасность рыбы или икры подтверждается при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы или икры.</p> <p>Партией считают определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.</p> <p>Партия живой рыбы должна состоять из рыбы одного или нескольких наименований (треска, пикша, сайда и прочие), одной группы по длине или массе, помещенной в одну единицу транспортного средства (цистерны, контейнерные установки, чаны, вагоны для живой рыбы).</p>	<p>[Абзацы первый и второй пункта 6 – в части подтверждения безопасности ВБР]:</p> <p>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в целях: установления соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции требованиям безопасности технического регламента "О безопасности пищевой продукции" и технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции";</p> <p>[Сноска 18 к пункту 15 – в части определения партии]</p> <p>¹⁸ Статья 4 технического регламента «О безопасности пищевой продукции»:</p> <p><i>«Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.»</i></p>
<p>[Пункт 5]</p> <p>5. При подтверждении по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы и (или) икры на партию рыбы и (или) икры оформляется ветеринарный сопроводительный документ в соответствии с Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными приказом Минсельхоза России от 16 ноября 2006 г. N 422*, зарегистрированным Минюстом России 24 ноября 2006 г. N 8524 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2006, N 52; 2007, N 40; 2008, N 21).</p>	<p>[Пункты 17, 19-21]</p> <p>17. По результатам проведенных исследований принимается решение о направлении рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции:</p> <p>в реализацию без ограничений - при установлении соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции показателям технических регламентов "О безопасности пищевой продукции" и "О безопасности рыбы и рыбной продукции", указанным в пункте 14 Правил;</p> <p>на замораживание или иной способ обеззараживания, обеспечивающий безопасность пищевой рыбной продукции, или</p>

<p>В случае определения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы или икры ее небезопасности оформляется заключение, в котором указывается о несоответствии рыбы или икры требованиям нормативных документов, а также определяется возможность ее утилизации или уничтожения.</p>	<p>разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией - в случаях, установленных пунктами 17 - 19 технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции";</p> <p>на утилизацию - при установлении несоответствия рыбы и водных беспозвоночных и рыбной продукции по показателям технических регламентов "О безопасности пищевой продукции" и "О безопасности рыбы и рыбной продукции", указанным в пункте 14 Правил.</p> <p>19. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы представляются в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии в соответствии с Порядком представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее, утвержденным приказом Минсельхоза России от 30 июня 2017 г. N 318 (зарегистрирован Минюстом России 30 октября 2017 г., регистрационный N 48727), с изменениями, внесенными приказом Минсельхоза России от 16 июля 2021 г. N 472 (зарегистрирован Минюстом России 18 августа 2021 г., регистрационный N 64672).</p> <p>20. Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции (далее - журнал ветеринарно-санитарной экспертизы), который ведется специалистом Госветслужбы.</p> <p>В журнал ветеринарно-санитарной экспертизы вносится следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы; номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа, в сопровождении которого поступили рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция; вид продукции и ее количество (кг/тонн/мест (штук)); дата и время вылова (добычи) рыбы, водных беспозвоночных и выработки рыбной продукции; дата и время обращения владельца для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; дата и время отбора проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенных для переработки на пищевые цели и (или) реализации; дата и время поступления проб на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца; адрес хозяйства;
--	--

	<p>номер (номера) и дата (даты) разрешения (разрешений) на вылов (добычу) 39 рыбы, водных беспозвоночных (при наличии у владельца);</p> <p>показатели ветеринарно-санитарной экспертизы, установленные подпунктом "а" пунктов 15 и 16 Правил;</p> <p>дата отбора проб и результаты лабораторных исследований;</p> <p>решение по результатам проведенных исследований в соответствии с пунктом 17 Правил;</p> <p>дата повторного отбора проб и результаты их исследований в случае несогласия владельца рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции с результатами ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>решение по результатам исследований при повторном отборе проб; фамилия, имя, отчество (при наличии) специалиста Госветслужбы, проводившего ветеринарно-санитарную экспертизу.</p> <p>21. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках оформляется заключение о пригодности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции к использованию для пищевых целей, в котором указываются:</p> <p>номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>дата и время обращения владельца для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>наименование хозяйства или фамилия и инициалы владельца;</p> <p>наименование и количество рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции;</p> <p>подпись с расшифровкой специалиста Госветслужбы, проводившего ветеринарно-санитарную экспертизу и оформившего заключение.</p>
<p>[Пункт 6]</p> <p>6. Требования настоящих правил должны выполняться при разработке технических документов, регламентирующих вопросы производства, переработки, хранения, перевозки и реализации рыбы или икры.</p>	<p>[Аналог данного положения в приказе отсутствует]</p>
<p>[Пункт 7]</p> <p>7. Заключение о безопасности в ветеринарно-санитарном отношении (далее - безопасность) свежей рыбы выносится на основании сведений об эпизоотическом благополучии места ее добычи (разведения), органолептических показателей, результатов вскрытия, а при необходимости - проведения лабораторных исследований.</p>	<p>[Пункт 10 – с точки зрения оснований для принятия решения]</p> <p>10. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляются:</p> <p>рассмотрение представленных владельцем сведений, предусмотренных пунктом 12 Правил;</p> <p>анализ информации о результатах мониторинга безопасности района добычи (вылова) водных биологических ресурсов 14,</p>

При определении органолептических показателей исследуется состояние кожи, чешуи, слизи, плавников, жабр, глаз, брюшка, внутренних органов, консистенция (окоченелость) мышц, наличие опухолей, экссудата в брюшной полости, слизи, жабр и запах в области анального отверстия, а также ставится проба варкой.

опубликованной на официальном сайте Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - результаты мониторинга);

отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной-экспертизы;

подготовка проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в соответствии с Перечнями стандартов и проведение исследований, предусмотренных абзацами вторым и третьим подпункта "а" пункта 15 и абзацами вторым и третьим подпункта "а" пункта 16 Правил;

направление проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения лабораторных исследований, предусмотренных абзацами четвертым и пятым подпункта "а", подпунктом "б" пункта 15, абзацем четвертым подпункта "а", подпунктами "б" и "в" пункта 16 Правил, в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений Госветслужбы, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований (далее - лаборатория), по выбору владельца;

принятие решения по результатам проведенных исследований.

Если результаты мониторинга свидетельствуют о соответствии добытых (выловленных) в этих районах водных биологических ресурсов требованиям по отдельным показателям, предусмотренным абзацами третьим - пятым подпункта "а", подпунктом "б" пункта 15, абзацами третьим и четвертым подпункта "а", подпунктом "в" пункта 16 Правил, рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция на лабораторные исследования по соответствующим показателям в лабораторию не направляются.

[Пункт 12 – с точки зрения оснований для принятия решения]

12. При рассмотрении представленных владельцем сведений осуществляется анализ:

а) ветеринарных сопроводительных документов¹⁵ или информации об их оформлении и выдаче, содержащейся в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии¹⁶, предусмотренной абзацем одиннадцатым пункта 3 статьи 4.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 "О ветеринарии";

б) информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма объектов аквакультуры животного происхождения (далее - объекты аквакультуры) в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения ¹⁷.

[Пункт 15 – в части анализируемых показателей]

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенной для переработки и (или) для реализации, в том числе на рынках, проводится со следующей периодичностью по следующим показателям:

а) каждая партия: ¹⁸

органолептические показатели ¹⁹ (внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция ²⁰, определение признаков жизни живых рыб и водных беспозвоночных ²¹). Показатели цвета, вкуса и консистенции у живых рыб и живых водных беспозвоночных не определяются;

паразитологические показатели, нормируемые техническим регламентом "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ²²;

содержание общего азота летучих оснований в случаях, предусмотренных пунктом ²¹ технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции";

определение диоксинов - в случаях, предусмотренных пунктом 2 приложения для всех разделов к приложению N 3 технического регламента "О безопасности пищевой продукции";

б) 1 раз в 6 месяцев в отношении отдельного вида рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции одного изготовителя²³ - на наличие микроорганизмов, в том числе патогенных²⁴, на содержание токсичных элементов, пестицидов²⁵, радионуклидов²⁶, фикотоксинов ²⁷ (для моллюсков, внутренних органов крабов), нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, гистамина²⁸ (для тунца, скумбрии, лосося, сельди); на содержание остаточных количеств ветеринарных препаратов (в том числе антимикробных средств), стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов)²⁹ (для объектов аквакультуры), нормируемых техническими регламентами, указанными в пункте 14 Правил.

[Сноска 19 в новых Правилах] 19 Абзац четвертый пункта 5 статьи 7 технического регламента "О безопасности пищевой продукции"; подпункт "б" пункта 16 технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции":

К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: не соответствующее по органолептическим показателям.

[Сноска 20]

²⁰ Пункт 4.2.8 ГОСТ 17660-97 "Межгосударственный стандарт. Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия", введенного в действие постановлением Госстандарта России от 21 января 1998 г. N 11 (М., "ИПК Издательство стандартов", 1998); пункт 4.2.10 ГОСТ 17661-2013 "Межгосударственный стандарт. Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 22 ноября 2013 г. N 1700-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 4.2.4 ГОСТ 20414-2011 "Межгосударственный стандарт. Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 5 июля 2013 г. N 284-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 5.2.1 ГОСТ 33283-2015 "Межгосударственный стандарт. Мидии живые. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 13 июля 2015 г. N 902-ст (М., "Стандартинформ", 2015); пункт 5.2.3 ГОСТ 32004-2012 "Межгосударственный стандарт. Рыба мелкая охлажденная. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 25 сентября 2013 г. N 1094-ст (М., "Стандартинформ", 2013); пункт 5.2.6 ГОСТ 32342-2013 "Межгосударственный стандарт. Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 22 ноября 2013 г. N 1596-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 4.2.6 ГОСТ 30314-2006 "Межгосударственный стандарт. Филе морского гребешка мороженое. Технические условия", введенного в действие приказом Ростехрегулирования от 12 февраля 2007 г. N 11-ст (М., "Стандартинформ", 2007); пункт 5.2.12 ГОСТ 32366-2013 "Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 8 ноября 2013 г. N 1526-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 4.2.12 ГОСТ 3948-2016 "Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 7 сентября 2016 г. N 1068-ст (М., "Стандартинформ", 2016); пункт 5.2.1 ГОСТ 24896-2013 "Межгосударственный стандарт. Рыба живая. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 22 ноября

	<p>2013 г. N 1598-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 5.2.5 ГОСТ 32006-2012 "Межгосударственный стандарт. Филе трески без кожи подпрессованное мороженое. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 25 сентября 2013 г. N 1096-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 5.2.10 ГОСТ 32744-2014 "Межгосударственный стандарт. Рыба мелкая мороженая. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 3 июля 2014 г. N 689-ст (М., "Стандартинформ", 2015); пункт 5.2.13 ГОСТ 32910-2014 "Межгосударственный стандарт. Сельдь мороженая. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 10 сентября 2014 г. N 1050-ст (М., "Стандартинформ", 2014); пункт 4.2.9 ГОСТ 33286-2015 "Межгосударственный стандарт. Мясо брюхоногих моллюсков охлажденное и мороженое. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 29 июля 2015 г. N 1009-ст (М., "Стандартинформ", 2016); пункт 5.2.10 ГОСТ 33802-2016 "Межгосударственный стандарт. Крабы мороженые. Технические условия", введенного в действие приказом Росстандарта от 7 сентября 2016 г. N 1071-ст (М., "Стандартинформ", 2016); пункт 4.3.5 ГОСТ Р 51493-99 "Государственный стандарт Российской Федерации. Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия", принятого и введенного в действие постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. N 649-ст (М., "ИПК Издательство стандартов", 2000); пункт 4.3.6 ГОСТ Р 51494-99 "Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия", принятого и введенного в действие постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. N 650-ст (М., "ИПК Издательство стандартов", 2000); пункт 4.3.5 ГОСТ Р 51496-99 "Государственный стандарт Российской Федерации. Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые. Технические условия", принятого и введенного в действие постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. N 652-ст (М., "ИПК Издательство стандартов", 2000); пункт 5.2.9 ГОСТ Р 56417-2015 "Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое "Экстра". Технические условия", утвержденного и введенного в действие приказом Росстандарта от 29 мая 2015 г. N 516-ст (М., "Стандартинформ", 2015) , включенные в перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции".</p>
--	---

<p>[Пункт 8]</p> <p>8. Визуальному осмотру подвергают всю партию, а органолептическому исследованию - не менее 30 экземпляров рыб из партии. Вскрытие головы, брюшной полости и мышц проводят трех-пяти экземпляров из числа осмотренных рыб.</p>	<p>[Аналог данного положения отсутствует]</p>
<p>[Пункт 9]</p> <p>9. При постановке пробы варкой берут около 100 г очищенной от чешуи или иного внешнего покрова рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом чистой воды и кипятят 5 мин.</p>	<p>[Аналог данного положения отсутствует]</p>
<p>[Пункт 10]</p> <p>10. Свежая рыба должна отвечать следующим требованиям безопасности. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний и наружных паразитов. Жабры красного цвета, глаза прозрачные без повреждений, запах, свойственный живой рыбе. У свежеснулой рыбы хорошо выражена окоченелость мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц быстро исчезает). Чешуя (внешний покров) блестящая или слегка побледневшая с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу; слизь прозрачная, без примесей крови и постороннего запаха. Опухоли на теле отсутствуют. Кожа упругая, без посторонних пятен, имеет естественную окраску, плотно прилегает к тушке. Плавники цельные естественной окраски. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость. Глаза обычно выпуклые или слегка запавшие, роговая оболочка прозрачна, в передней камере могут быть отдельные кровоизлияния. Брюшко имеет характерную для данного вида рыб форму, не вздутое. Анальное отверстие плотно закрыто, не выпячено, без истечения слизи. На разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилегает к костям, на поперечном разрезе спинные мышцы имеют характерный цвет для каждого вида рыб. Внутренние органы хорошо выражены, естественной окраски и структуры, без наличия опухолей, кишечник не вздут, без гнилостного запаха.</p> <p>Бульон из безопасной свежей рыбы должен быть прозрачным, иметь на поверхности большие блестки жира, специфический запах; мясо должно хорошо разделяться на мышечные пучки.</p>	<p>[Этот пункт заменен требованиями стандартов, на которые в приказе имеется ссылка (представлена выше)]</p>

<p>[Пункт 11]</p> <p>11. Для признания безопасности живой рыбы, она должна быть упитанной и проявлять все признаки жизнедеятельности с энергичным движением плавников, с нормальным движением жаберных крышек, которые поднимаются и опускаются равномерно.</p>	<p>[Сноска 21]</p> <p>²¹ Пункт 17 технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции":</p> <p><i>17. Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как рыба-сырец (свежая) или направлена на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на потрошение.</i></p> <p><i>Не допускается реализация малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих.</i></p> <p><i>Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, должны быть незамедлительно направлены на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.</i></p> <p><i>Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски должны направляться на реализацию и переработку только в живом виде.</i></p> <p><i>Живые трепанги после вылова должны быть незамедлительно разделаны.</i></p> <p><i>Живые устрицы должны быть уложены вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки - выпуклой створкой раковины вниз.</i></p> <p><i>У живых двустворчатых моллюсков створки должны быть плотно закрыты или приоткрыты, но при постукивании должны закрываться.</i></p> <p><i>Живые ракообразные, иглокожие и моллюски должны реагировать на механическое воздействие.</i></p> <p><i>Живые двустворчатые моллюски перед выпуском в обращение должны пройти необходимую передержку в распределительно-очистительном центре.</i></p> <p><i>Живые двустворчатые моллюски не должны подвергаться повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации.</i></p>
<p>[Пункт 12-18]</p> <p>12. Живая рыба с органолептическими, паразитологическими и радиометрическими показателями, удовлетворяющим# установленным требованиям безопасности, используется без ограничений. Безопасной также признается живая рыба с ранениями на нижней и верхней челюстях при лове на крючок, незначительными покраснениями поверхности кожи, связанными с повреждениями орудием лова чешуи и эпителия без повреждения мышечной ткани.</p>	<p>[положения заменены требованиями стандартов, на которые в приказе имеется ссылка (представлена выше)]</p>

13. Рыба с внешними и внутренними повреждениями может быть использована после зачистки поврежденных мест и последующей промышленной переработки.

Не допускается использование для пищевых целей тощей, снулой рыбы. Истощенную рыбу разрешается использовать в корм животным.

14. Рыба сомнительной безопасности (начальная стадия разложения) характеризуется следующими органолептическими показателями. Окоченелость мышц незначительная (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц исчезает медленно). Чешуя (иной покров) тусклая, легко выдергивается. Слизь мутная, липкая, с кисловатым запахом. Кожа легко отделяется от мышц. Жаберные крышки неплотно закрывают жаберную полость, они покрыты большим количеством разжиженной тусклой слизи красноватого цвета с запахом сырости и затхлости, цвет их от светло-розового до слабо-серого. Глаза впалые, несколько сморщенные, стекловидные, роговица тусклая. Брюшко плоское, деформированное, нередко вздутое. Мышечная ткань размягчена, сочная, легко разделяется на отдельные волокна. На поперечном разрезе спинные мышцы тусклые с отчетливым запахом сырости или легким кислым запахом. Почки и печень в стадии разложения, желчь окрашивает окружающие ткани в желто-зеленоватый цвет. Кишечник слегка вздут, мягкий, местами розоватый.

15. Бульон из рыбы сомнительной безопасности мутноватый, на поверхности мало жира (мелкие блески), запах мяса и бульона неприятный.

16. Рыба сомнительной безопасности к длительному хранению непригодна. При отсутствии в мышцах гнилостного запаха и отрицательных результатах лабораторного исследования ее допускается использовать после термической обработки при условии удаления измененных частей (жабр, кишечника и других).

17. При обсеменении микроорганизмами мяса рыбы сомнительной безопасности в пределах требований, предусмотренных п. 50 настоящих правил, допускается использование рыбы в корм после проварки при 100°C в течение 20 - 30 мин с момента закипания.

При обсеменении мяса рыб микроорганизмами в количестве, превышающем требования, предусмотренные п. 50 настоящих правил, рыба подлежит утилизации или уничтожению.

18. У небезопасной рыбы исчезает окоченение мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время или совсем не выравнивается). Чешуя (иной покров)

<p>помятая, держится на коже слабо, легко отделяется. Слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом. Кожа складчатая, рыхлая. Жабры от темно-бурого до грязно-серого цвета, листочки их обнажены до эпителия и покрыты мутной тягучей слизью с неприятным гнилостным запахом, жаберные крышки раскрыты. Глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие, радужная оболочка и вся полость глаза пропитаны кровью. Брюшко часто бывает вздутым или становится мягким, отвислым, на его поверхности нередко наблюдаются темные или зеленоватые пятна. Анальное отверстие выпячено, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха. Мышечная ткань дряблая, мягкая, расползается, концы жабр легко отделяются от мяса или выступают самостоятельно. Внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, смешаны в однородную массу, издают резкий гнилостный запах.</p> <p>19. Бульон из небезопасной рыбы сильно мутный с хлопьями мышечной ткани, жир отсутствует, запах мяса и бульона неприятный, гнилостный.</p>	
<p>[Пункт 20]</p> <p>20. Небезопасная свежая рыба подлежит утилизации или уничтожению.</p>	<p>[Пункт 17 – в части основания для направления на утилизацию]</p> <p>17. По результатам проведенных исследований принимается решение о направлении рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции:</p> <p>в реализацию без ограничений - при установлении соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции показателям технических регламентов "О безопасности пищевой продукции" и "О безопасности рыбы и рыбной продукции", указанным в пункте 14 Правил;</p> <p>на замораживание или иной способ обеззараживания, обеспечивающий безопасность пищевой рыбной продукции, или разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией - в случаях, установленных пунктами 17 - 19 технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции";</p> <p>на утилизацию - при установлении несоответствия рыбы и водных беспозвоночных и рыбной продукции по показателям технических регламентов "О безопасности пищевой продукции" и "О безопасности рыбы и рыбной продукции", указанным в пункте 14 Правил.</p>
<p>[Раздел III «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях», пункты 21-24]</p>	<p>[Аналогичные положения отсутствуют в приказе, ВСЭ таких ВБР проводится в общем порядке]</p>

21. Возможность использования подозрительной в ветеринарно-санитарном отношении рыбы определяется на основании сведений об эпизоотическом благополучии места ее добычи (разведения), органолептических показателей, результатов вскрытия, а также результатов лабораторного исследования.

22. Рыбу, признанную после проведения указанных в п. 23 настоящих правил исследований пригодной к употреблению в пищу, направляют на переработку или реализацию.

23. Лабораторные исследования рыбы на наличие возбудителей инвазионных болезней, характерных для данного вида и ареала обитания, проводятся в случае возникновения подозрения на наличие таких заболеваний при проведении внешнего осмотра, органолептических исследований и вскрытия, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в приложении к настоящим правилам.

24. Рыба, предназначенная для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации, подлежит исследованию на наличие болезней рыб, установленных Перечнем карантинных и особо опасных болезней рыб, утвержденным приказом Минсельхоза России от 29 сентября 2005 г. N 173, зарегистрированным Минюстом России 1 ноября 2005 г. N 7126 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2005, N 45).

Лабораторные исследования рыбы, предназначенной для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации, на наличие возбудителей инфекционных болезней, характерных для данного вида и ареала обитания, проводятся в случае возникновения подозрения на наличие таких заболеваний при проведении внешнего осмотра, органолептических исследований и вскрытия, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в справочном приложении к настоящим правилам.

[Раздел IV «Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы», пункты 25-27]

25. Безопасная охлажденная рыба не должна иметь повреждений, должна быть с чистой поверхностью тела естественной окраски, жабрами от темно-красного до розового цвета. У всех рыб, кроме осетровых, возможен слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой. Другие признаки безопасности рыбы оценивают в соответствии с п. 10 настоящих правил.

26. небезопасная охлажденная рыба имеет тусклую и побитую поверхность, покрытую слоем грязно-серой слизи. Рот и жаберы раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; при сдавливании жаберных крышек появляется сукровица. Плавники рваные, брюшко осевшее, иногда рваное (лопанец), бывает с темными пятнами; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. Мясо теряет упругость, ямка, образовавшаяся при надавливании, долго не исчезает. У испорченной рыбы на поверхности разреза в области спинных мышц возможна пятнистость или изменение цвета. Запах затхлый, гнилостный; у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

27. небезопасная рыба подлежит уничтожению или использованию в корм животным после проварки в течение 20 мин с момента закипания.

[Пункты 25-27 заменены требованиями стандартов, на которые в приказе имеется сноска 20, в которой указан пункт 5.2.3 ГОСТ 32004-2012 «Межгосударственный стандарт. Рыба мелкая охлажденная. Технические условия»)

5.2.3 По органолептическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жаберы от темно-красного до розового цвета. Допускаются: - сбитость чешуи; - отсутствие чешуи у сельдевых, анчоусовых, корюшковых и чехони; - наличие икринок на поверхности корюшки и мойвы; - незначительное покраснение поверхности жаберных крышек у сельдевых
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - небольшие срывы кожи; - незначительные повреждения жаберных крышек; - слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей - не более чем у 10% рыб (по счету); - для бычков - не более чем у 15% рыб по счету в одной упаковочной единице
Разделка	В соответствии с 5.2.1
Консистенция	Плотная. Допускается слегка ослабевшая
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Допускаются: - слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой; - слабый запах ила
Примесь других видов рыб, % (по счету), не более: - в кильке балтийской и салаке:	

	корюшки	2
	- в кильке балтийской:	Не нормируется
	салаки	
	- в салаке:	
	кильки балтийской	20
	- в корюшке:	5
	других рыб	5
	- в тюльке:	10
	ерша	10
	- в кильке (черноморской и каспийской):	5
	атерины	5
	- в хамсе:	20
	молоди (нитки)	20
	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

[Раздел V «Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы», пункты 25-27]

28. Безопасная свежемороженая рыба должна быть покрыта чешуей, непобитой или слабобитой (кроме сельдевых) и иметь естественную для каждого вида окраску. Допускаются наличие некоторого покраснения наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбица, семга, нельма, лососи). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных мышц имеет характерный для этого вида рыб однообразный цвет. Мышечная ткань после оттаивания не должна иметь посторонних запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности нерезкого запаха окислившегося жира.

29. небезопасная свежемороженая рыба имеет тусклую и побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жабры раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; плавники рваные; брюшко осевшее, иногда рваное, бывает с темными пятнами; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные, порой совсем отсутствуют. На поверхности разреза в области спинных мышц можно заметить пятнистость или изменение цвета. После оттаивания такая рыба издает затхлый, гнилостный запах; у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. При постановке

[Аналогичные положения данного раздела отсутствуют в приказе, ВСЭ таких ВБР проводится в общем порядке]

[пункты 28-30 заменены требованиями стандартов, на которые в приказе имеется ссылка 20, в которой указаны:

— пункт 4.2.8 ГОСТ 17660-97 «Межгосударственный стандарт. Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия»:

«4.2.8 По органолептическим показателям мороженая рыба специальной разделки должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Допускается: потускневшая поверхность у сабли-рыбы, помпано серебристого, сома океанического, рексии, снека и хека; отсутствие серебристого слоя у сабли-рыбы, помпано серебристого, рексии и сома океанического; окраска от яркой до бледной и темные пятна (пигментация) у карася кубинского, окуня красного австралийского, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; изменение прижизненной окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности

пробы варкой - бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

30. Небезопасная свежемороженая рыба используется в соответствии с п. 27 настоящих правил.

Наружные повреждения	у морского окуня; пятна разного цвета у камбалы. Как результат кровоизлияния может быть: покраснение поверхности у стерляди, ставриды, леица, жереха, сазана, судака, кутума, язя, буфало, тарани, кефали и сома; пятна различного окрашивания (кровоподтеки) у камбалы.
	Не связанное с окислением жира: подкожное пожелтение у нигриты, луфаря, масляной рыбы, сабли-рыбы, снека, кабан-рыбы, пеламиды, сериолеллы, угря, рексии, скумбрии, ставриды; зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке, у нототении мраморной, сквамы и бычка океанического
	Рыба без наружных повреждений
Разделка	Допускаются: нарушения кожи в местах удаления жучек у ставриды и осетровых рыб; незначительные повреждения кожного покрова (порезы, проколы, срывы кожи)
Консистенция (после размораживания)	В соответствии с 4.2.1, 4.2.2
Запах (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы
	Свойственный свежей рыбе без постороннего запаха
	Допускается: слабовыраженный йодистый запах у океанических рыб; незначительный запах ила у рыб, вылавливаемых во внутренних водоемах

—пункт 4.2.10 ГОСТ 17661-2013 «Межгосударственный стандарт. Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия»:

«4.2.10 По органолептическим и физическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта
-------------------------	----------------------------------

	первого	второго
<p><i>Внешний вид:</i></p> <p>- мороженных блоков</p> <p>- рыбы, замороженной поштучно</p> <p>- рыбы после размораживания</p>	<p>Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.</p> <p>Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга.</p> <p>Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.</p>	<p>Допускается пожелтение мяса на срезе, не связанное с окислением жира</p>
Наружные повреждения	<p>Рыба без наружных повреждений и кровоподтеков.</p> <p>Допускаются:</p> <p>- не более трех повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы глубиной не более 1 см; порезы длиной не более 5 см; срывы кожи площадью не более 5 см) не более, чем у 10% рыб (по счету) в одной упаковочной единице</p>	<p>- незначительные кровоподтеки, наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи)</p>
Разделка	<p>В соответствии с 4.2.2.1-4.2.2.6</p> <p>Линии срезов ровные, без выхватов мяса. Мясо без порезов.</p> <p>Допускается:</p> <p>- небольшая неровность среза приголовка у позвоночной кости;</p> <p>- небольшие отклонения от правильной разделки</p>	<p>- отклонения от правильной разделки</p>
Консистенция	Плотная.	Допускается ослабевшая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.	Допускается кисловатый запах в жабрах
Вкус*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	

		Специфический кисловатый привкус у макрели, меч-рыбы, тунца
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)		Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более**		10,0
* Определяется в спорных случаях, как проба на варку. ** Определяется в спорных случаях.		
<p>—пункт 5.2.6 ГОСТ 32342-2013 «Межгосударственный стандарт. Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия»%</p> <p>«5.2.6 По органолептическим и физическим показателям мороженые лососи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.</p> <p>Таблица 1</p>		
Наименование показателя		Характеристика и норма
Внешний вид:		
- мороженых блоков		Целые, плотные, поверхность чистая, ровная.
- рыбы после размораживания		<p>Могут быть незначительные впадины на поверхности блоков.</p> <p>Поверхность чистая, с явными признаками нерестовых изменений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поперечными и продольными полосами и пятнами разного цвета от зеленого до чернобурого и ярко-красного до бурого; - наличие горба - у горбуши; - верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута у горбуши и кеты; - чешуя трудно отделяемая от кожного покрова. <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потускневшая поверхность; - темные пятна от кровоподт - легкое пожелтение кожного покрова и среза брюшка у разделанной рыбы, не проникшее в толщу мяса

Отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши и кеты, более*	0,17
Высота зубов, см, более:*	
- у горбуши	0,6
- у кеты	1,1
Разделка	В соответствии с 5.2.1-5.2.2
Консистенция	Свойственная данному виду рыбы, от плотной до ослабевшей
Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Запах и вкус (после варки)*	Свойственные данному виду рыбы, без посторонних запаха и привкуса
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

—пункт 5.2.12 ГОСТ 32366-2013 "Межгосударственный стандарт. Рыба мороженная. Технические условия",
5.2.12 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.
Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид:		
- мороженных блоков	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.	
- рыбы, замороженной поштучно	Поверхность чистая; рыбы отделены друг от друга	
- рыбы после размораживания	Поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Допускаются:	

	<div data-bbox="1397 113 2134 587"> <ul style="list-style-type: none"> - зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании; - незначительные буровато-розовые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб; - наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос у балтийского лосося; - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - отсутствие серебристого слоя у океанического сома, сабли-рыбы и серебристого помпано; - черная пленка на поверхности, свойственная отдельным видам сабли-рыбы; </div> <div data-bbox="1149 587 2134 1469"> <div data-bbox="1149 587 1397 655"> <p>- рыбы после размораживания</p> </div> <div data-bbox="1397 587 2134 1469"> <ul style="list-style-type: none"> - не связанное с окислением жира: <ul style="list-style-type: none"> - незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, рексии, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, скумбрии, снэка, ставриды и угря; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали; - <ul style="list-style-type: none"> - незначительное подкожное пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса; - поверхностное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у балтийского, каспийского, озерного и тихоокеанских лососей, семги, осетровых и сиговых рыб. Пожелтение мяса под кожей не допускается; - потускневшая поверхность у океанического сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка, серебристого и тихоокеанского хека; - <ul style="list-style-type: none"> - потускневшая поверхность; - наличие икры или молок около анального отверстия у неразделанной рыбы. <div data-bbox="1397 1406 2134 1469"> <p>Как результат кровоизлияния: - незначительные кровоподтеки:</p> </div> </div> </div>
--	--

	<p>у осетровых рыб; у морского языка и нототениевых рыб; - - частичное покраснение поверхности у осетровых рыб, белорыбицы; - покраснение поверхности: у карася, красноперки, линя, ставриды, судака; - багрово-красная окраска поверхности: у воблы, жереха, кефали, кутума, леся, сазана, сома, тарани, усача, язя; - пятна различного цвета у камбалы; - незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у самцов балтийского лосося; Допускается у тихоокеанских лососей: - поперечные и продольные полосы и пятна на поверхности: слабые розоватые и темно-серые; - увеличенная высота спины у самцов горбуши (зачатки будущего горба); - чешуя легко отделяется от кожи; у горбуши и кеты: - верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута; - рыбы после размораживания</p>	<p>у всех рыб; - кровоподтеки у осетровых рыб, белорыбицы, карася, красноперки, линя, судака; - покраснение поверхности у осетровых рыб, белорыбицы; желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые; незначительное потускнение поверхности; - чешуя от кожи отделяется с усилием; - верхняя челюсть загнута, нижняя - вытянута; - отношение длины челюсти к длине тушки, не более: * у горбуши 0,13 0,17 у кеты 0,14 0,17 - высота зубов, см, не более: * у горбуши</p>
--	---	---

		0,4 у кеты: 0,6	0,6 1,1
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - поломка плавников без нарушения целостности тканей рыбы; - следы от обьячеивания, но без повреждения мяса; - - - поломанные жаберные крышки; - надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до длины у 10% рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошенной обезглавленной пикии, сайды и трески; - проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: у мойвы жирной 15 у остальных рыб 5 - незначительные повреждения брюшка у отдельных экземпляров рыб; - слегка лопнувшее брюшко у тресочки полярной (сайки); - слегка лопнувшее брюшко и отломанные головы у мойвы жирной (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: 10 - выпадение части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка у донных рыб; - повреждение рыл у сайры; - - повреждение головы у сардины		
Разделка	В соответствии с 5.2.2.1-5.2.2.12 и приложением А. Допускаются: - частичное оставление у морского окуня (при разделке косым срезом) не более, чем на 1 см, костистой хрящевой части приголовка не более, чем у 10% рыб (по массе) в упаковочной единице; - наличие целой позвоночной кости у спинки минтая в упаковочной единице, % (по счету), не более: 2 5		
Консистенция	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Допускается:		

	-	- ослабевшая
Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускаются: - йодистый запах для морских рыб; - илистый - для пресноводных рыб; -	
		- кисловатый запах в жабрах; - запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у каспийского, балтийского и озерного лососей, семги, сиговых рыб; - незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса у остальных рыб
Вкус**	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Допускается: - незначительный привкус ила: - у красноперки, линя, прудовой рыбы; - незначительный привкус йода у морских рыб	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
Глубокое обесвоживание, %, не более***	10,0	
Массовая доля жира в мясе, %, не менее:		
- жирной мойвы	4,0	
- курильской скумбрии	12,0	
* Высоту зубов, отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши и кеты определяют в спорных случаях. ** Определяют в спорных случаях как проба на варку. *** Определяют в спорных случаях.		

—пункт 4.2.12 ГОСТ 3948-2016 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия»:

«4.2.12 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшая	А	Б
Внешний вид: - мороженных блоков - филе, замороженного поштучно	<p>Целые, плотные, с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока; поверхность чистая.</p> <p>Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке блока</p> <p>Целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.</p> <p>Нарушение кожного покрова у филе ставриды и осетровых рыб в местах удаления "жучек".</p> <p>Допускается наличие остатков чешуи на поверхности филе с кожей</p>		
Порядок укладки филе, замороженного блоками	<p>Равномерными слоями, в нижнем ряду филе кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду филе кожей или подкожной стороной вверх.</p> <p>Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, в нижнем ряду - кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду - кожей или подкожной стороной вниз.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - произвольное укладывание с разравниванием филе без кожи и костей; - произвольное укладывание филе, предназначенного для промышленной переработки 		
Разделка	<p>В соответствии с 4.2.1.8, 4.2.1.9, 4.2.1.12, 4.2.1.14, 4.2.1.16.</p> <p>В соответствии с 4.2.1.1-4.2.1.4, 4.2.1.11, 4.2.1.13, 4.2.1.15</p> <p>В соответствии с 4.2.1.5-4.2.1.7,</p>		

		Допускаются: - незначительные порезы мяса у филе трески, пикиши и других крупных рыб; - остатки костей оснований плавников не более чем у 25% филе (по счету) в упаковочной единице	4.2.1.10. - остатки костей оснований плавников
	Консистенция мяса: - после размораживания	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе альбулы, нототении, палтуса, сазана, скумбрии, снэка, судака, тресковых рыб; осетровых рыб, сельди	Допускается ослабевшая. Допускается частичное расслоение мяса по септам у филе других видов рыб, не более чем у 5% филе (по счету) в упаковочной единице
	- после варки	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Суховатая, волокнистая, но не жесткая.	Допускается сухая
	Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы. Не связанные с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у филе австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, осетровых рыб, пелагиды, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, снэка, угрей; - подкожное пожелтение у филе атлантической скумбрии и океанической ставриды;	

	<div>- подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефалевых рыб; - легкое пожелтение по кромке блока филе</div>
Запах (после размораживания)	<div>Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах у филе морских рыб</div>
Вкус и запах (после варки)*	<div>Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Специфический кисловатый привкус у филе каранкса, латилиды, морского леца, пеламиды, скумбрии, ставриды, тунца. Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе пресноводных рыб</div>
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	<div>Не допускается</div>
Глубокое обезвоживание, %, не более*	<div>10,0</div>
Массовая доля жира, %, для филе: - жирных атлантической и тихоокеанской сельдей; - нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей	<div>12,0 и более менее 12,0</div>
* Определяют в спорных случаях	

—пункт 5.2.10 ГОСТ 32744-2014 «Межгосударственный стандарт. Рыба мелкая мороженая. Технические условия»:

«5.2.10 По органолептическим и физическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго

	<p><i>Внешний вид</i></p> <p>- мороженных блоков</p> <p>- рыбы, замороженной россыпью</p> <p>- рыбы после размораживания</p>	<p>Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.</p> <p>Поверхность чистая</p> <p>Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потускневшая поверхность; - незначительное подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса
	<p><i>Наружные повреждения</i></p>	<p>Рыба без наружных повреждений.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повреждения жаберных крышек и плавников; - разрыв анального отверстия, не более чем у 20% рыб (по счету) в упаковочной единице - у бычков; - проколы, порезы, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко у рыб (по счету) в упаковочной единице, %, не более:
		<p>15 30</p> <ul style="list-style-type: none"> - лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей
	<i>Разделка</i>	В соответствии с 5.2.2.1- 5.2.2.4
	<i>Консистенция</i>	Плотная, присущая рыбе данного вида. Допускается ослабевшая
	<p><i>Запах</i> (после размораживания)</p>	<p>Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - слабый илистый запах у пресноводных рыб и у бычка - кисловатый запах в жабрах; - незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса
	<i>Вкус (после варки)*</i>	Свойственный данному виду рыбы без постороннего привкуса
	<i>Глубокое обесвоживание, %, не более**</i>	10

	Примесь других видов рыб, % (по счету), не более:	
	- в корюшке	5
	- в салаке:	
	корюшки	2
	кильки балтийской	20
	- в кильке балтийской:	
	салаки	20
	корюшки	2
	- в тюльке:	
	ерша	5
- в кильке каспийской и черноморской:		
атерины	5	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
* Определяют в спорных случаях как проба на варку.		
** Определяют в спорных случаях.		

—пункт 5.2.13 ГОСТ 32910-2014 «Межгосударственный стандарт. Сельдь мороженая. Технические условия»:

«5.2.13 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая сельдь должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид:		
- мороженных блоков	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков	
- сельдей, замороженных россыпью	Поверхность чистая	
- сельдей, замороженных поштучно	Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга	
- сельдей после размораживания	Поверхность чистая, окраска свойственная данному виду сельди.	

	<div>Допускаются:</div> <div><div>- сбитость чешуи;</div><div>- покраснение жаберных крышек (краснощечка);</div><div>- потускневшая поверхность;</div><div>- легкое подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса</div></div>
Наружные повреждения	<div>Сельдь без наружных повреждений.</div> <div>Допускаются:</div> <div><div>- следы от обьячеивания;</div><div>- повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы;</div><div>- повреждения жаберных крышек;</div><div>- незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы, срывы кожи):</div><div><div>- не более двух повреждений у 10% рыб (по счету) в одной упаковочной единице</div><div>- не более двух повреждений у 20% рыб (по счету) в одной упаковочной единице</div></div></div>
Разделка	В соответствии с 5.2.2.1-5.2.2.7
Консистенция	<div>Плотная.</div> <div>Допускается ослабевшая</div>
Запах (после размораживания)	<div>Свойственный свежей сельди, без посторонних запахов.</div> <div>Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса</div>
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду сельди, без постороннего привкуса
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более**	10,0
Массовая доля жира, %, для:	

«4.3.6 По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Блоки чистые, плотные, с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое
Порядок укладки	Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вверх.
Разделка	Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, во избежание окисления уложено в формы: в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вниз
Консистенция мяса: после размораживания	В соответствии с требованиями 4.3.1 Плотная или нежная, присущая данному виду рыбы.
после варки	Допускается у отдельных видов рыб частичное расслоение мяса по септам.
Цвет мяса	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы
Запах	Свойственный данному виду рыбы Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха.
Вкус и запах после варки	Слабовыраженный йодистый запах у филе из океанических рыб Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха.
Глубокое обезвоживание, % от площади поверхности блока или отдельного филе, не более	Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе, свойственный отдельным видам рыб 10
Наличие костей	По 7.4
Наличие посторонних примесей	Не допускается

<p>— пункт 5.2.9 ГОСТ Р 56417-2015 «Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое «Экстра». Технические условия»:</p> <p>«5.2.9 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.</p> <p>Таблица 1</p>	
Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид:	
- мороженных блоков	Целые, плотные, с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока; поверхность чистая
- филе, замороженного поштучно	Целое, ровное, без значительной деформации. Поверхность чистая. Филе отделены друг от друга
Порядок укладывания	Равномерными слоями, в нижнем ряду филе кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду филе кожей или подкожной стороной вверх
Консистенция	Плотная, с частичным расслоением мяса по септам, свойственное тресковым видам рыб
Цвет мяса	Однородный, без пожелтения и кровоподтеков. У филе трески, пикши - белый, филе сайды - сероватый или серый. Допускается наличие: - розового оттенка у филе трески, пикши; - сероватого оттенка у филе пикши
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
Наличие паразитов	Не допускается в 1 кг продукции более одного видимого нежизнеспособного паразита с

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1140 113 1491 181"></td><td data-bbox="1491 113 2134 181">диаметром капсулы более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм</td></tr> <tr> <td data-bbox="1140 181 1491 277">Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более</td><td data-bbox="1491 181 2134 277">35</td></tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1140 277 2134 309">* Определяют в спорных случаях.</td></tr> </table>		диаметром капсулы более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм	Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более	35	* Определяют в спорных случаях.	
	диаметром капсулы более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм						
Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более	35						
* Определяют в спорных случаях.							
<p>[Раздел VI «Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы», пункты 31-34]</p> <p>31. Безопасная соленая рыба характеризуется следующими показателями. Поверхность в зависимости от вида рыб серебристо-беловой или темно-серовой окраски (у рыбы крепкого посола может быть значительно потускневшей со светло-желтым оттенком, но не проникающим в мясо). Брюшко целое, слегка ослабевшее. Жаберные лепестки не расползаются, кожа снимается большими лоскутами, внутренние органы хорошо выражены. Мышечная ткань у крепко соленой рыбы умеренно плотная, а у средне- и слабосоленой - мягкой консистенции, но не расползается в тестообразную массу при растирании ее между пальцами. Мясо крупной рыбы на разрезе должно иметь однообразную ровную окраску соответственно породе и виду рыбы (семга - красно-розовую, лосось - оранжевую, судак, треска - белую и т.д.). Запах и вкус такой рыбы приятный, специфический для каждого вида рыб. Допускается слабое окисление жира на поверхности рыбы.</p> <p>32. небезопасная соленая рыба имеет тусклую поверхность, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом с неприятным затхлым или кислым запахом; бывают рыбы с разорванным брюшком. Жаберные лепестки расползаются, кожа легко разрывается. Мышечная ткань дряблая, при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются разнообразные пятна грязно-серого или темного цвета с затхлым или гнилосным запахом. У жирных рыб отмечается пожелтение поверхностных частей мяса и острый запах окислившегося жира. Внутренние органы разрушены, молоки и икра как бы расплываются.</p> <p>Для определения безопасности соленой рыбы, с признаками разложения, помимо пробы варкой, органолептически исследуют внутренние слои спинных мышц путем втыкания в мускулатуру рыбы горячего ножа, деревянной шпильки, перелома рыбы, извлечения спинных позвонков и проч.</p>	<p>[Нормы данного раздела отсутствуют в приказе, т.к. соленая рыба исключена из объектов ВСЭ – пункт 4]</p>						

<p>33. К порокам рыбы сухого посола относятся: "загар", "зафуксинирование", омыление, плесневение, "ржавчина", окисление.</p> <p>33.1. В области головы (около жабр) появляются розоватые темные пятна, глубоко проникающие в толщу мышц и называемые "загаром". Такая рыба относится к небезопасной.</p> <p>33.2. Если красные пятна ("фуксин") выступают только на поверхности рыбы в небольшом количестве, она пригодна в пищу после зачистки от этого налета. При сплошном красном налете на поверхности, проникающем в толщу мяса, и наличии прелого, неприятного запаха рыбу выбраковывают как небезопасную.</p> <p>33.3. Рыба покрывается ("омывается") слизью грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом. Если слизь обнаружена только на поверхности тела и в жабрах, ее удаляют дву-, трехкратным промыванием в 3-процентном уксусно-солевом растворе (плотность 1,17 - 1,20) в течение 10 - 15 мин при соотношении массы рыбы и раствора 1:1. Такая рыба подлежит немедленному использованию. При более глубоких поражениях, когда разлагаются мышцы, рыбу признают небезопасной.</p> <p>33.4. Образовавшуюся на поверхности рыбы зеленую, белую, серую или черную плесень удаляют чистой ветошью, пропитанной растительным маслом или иным способом. Если плесень проникла в глубину мышц, рыбу признают небезопасной.</p> <p>33.5. Окисленной называют рыбу с заметными признаками гниения (мясо приобретает бледный цвет и гнилостный запах). Такая рыба относится к небезопасной.</p> <p>34. Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее уничтожают или скормливают животным (3 - 5% к суточной кормовой норме) после 2-3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей проваркой.</p>	
<p>[Раздел VII «Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы», пункты 35-39]</p> <p>35. Безопасная рыба холодного копчения должна иметь золотистый цвет, чистую и сухую поверхность. Цвет наружных покровов в зависимости от вида рыбы может варьировать от соломенно-желтого до коричневого. У неразделанной рыбы брюшко цело, плотной консистенции; у сельдевых - умеренно мягкое и невздутое. Мышечная ткань серо-желтоватого цвета, плотной консистенции, при разрезе слегка крошится; у дальневосточных лососевых (кета, кижуч, горбуша,</p>	<p>[Нормы данного раздела отсутствуют в приказе, т.к. копченая рыба исключена из объектов ВСЭ – пункт 4]</p>

<p>нерпа, чавыча и др.) и у сельдевых рыб может быть мягкой или жестковатой. Запах и вкус, свойственные копченостям, приятные, характерные для данного вида рыбы. Допускается наличие на поверхности рыбы белково-жирового натека, незначительного налета соли, сбитость чешуи, у сельдевых - слабый запах окислившегося жира.</p> <p>36. Небезопасная рыба холодного копчения влажная, тускло-золотистого цвета, иногда с зеленоватым, сероватым или черным налетом плесени. Брюшко дряблой консистенции, лопнувшее, внутренние органы находятся в стадии гнилостного разложения, с неприятным резким запахом. Рисунок мышечной ткани на разрезе нечеткий, мутный; мясо дряблой консистенции с резким гнилостным запахом.</p> <p>37. Безопасная рыба горячего копчения имеет цвет (в зависимости от вида рыбы) от светло-золотистого до темно-коричневого, иногда с наличием небольших светлых мест (не закопченных); наружные покровы чистые и сухие или несколько увлажненные. Брюшко у неразделанной рыбы плотной консистенции, целое или лопнувшее от механических повреждений. Мясо легко распадается на отдельные кусочки, его консистенция плотная, суховатая или сочная. Запах и вкус приятный, характерные для данного вида рыбы. Допускаются небольшие механические повреждения кожи, незначительный запах дыма и привкус горечи от смолистых веществ; слабый запах и привкус окислившегося жира в подкожной части сельдевых и лососевых рыб.</p> <p>38. Небезопасная рыба горячего копчения влажная, грязно-золотистого цвета, иногда с налетом плесени и резким затхлым запахом. Брюшко дряблой консистенции, лопнувшее, внутренности с признаками гнилостного разложения. Мышечная ткань дряблая, запах мяса затхлый, гнилостный, прогорклый.</p> <p>39. Небезопасная рыба горячего и холодного копчения используется в соответствии с п. 27 настоящих правил.</p>	
<p>[Раздел VIII «Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы», пункты 40-42]</p> <p>40. Безопасная вяленая и сушеная рыба имеет сухую, чистую поверхность с блестящей чешуей от светло-серого до темно-сероватого цвета (в зависимости от вида рыбы). Чешуя должна крепко сидеть на коже и покрывать сплошь всю ее поверхность; на коже не должно быть темных ржавых и красных пятен. Брюшко плотное, крепкое. Консистенция мяса плотная или твердая; мышцы разделяются на</p>	<p>[Нормы данного раздела отсутствуют в приказе, т.к. вяленая / сушеная рыба исключена из объектов ВСЭ – пункт 4]</p>

<p>отдельные сегменты или пучки. Запах и вкус, характерные для вяленой и сушеной рыбы данного вида. Допускаются местами сбита чешуя, пожелтение в области брюшка снаружи и брюшных мышц на разрезе, наличие налета выкристаллизовавшейся соли на поверхности рыбы, незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости.</p> <p>41. Небезопасная вяленая и сушеная рыба влажная, липкая, с затхлым запахом, иногда с налетом плесени; чешуя матовая. У разделанной рыбы поверхность разреза и брюшной полости желтоватого цвета с острым запахом и горьким вкусом окислившегося жира. Консистенция мяса рыхлая, мышцы не разделяются на отдельные сегменты или пучки, с наличием острого гнилостного запаха.</p> <p>42. Небезопасная вяленая и сушеная рыба используется в соответствии с п. 27 настоящих правил.</p>	
<p>[Раздел IX «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, пораженной вредителями», пункты 43-45]</p> <p>43. При хранении соленой и вяленой рыбы возможна ее порча личинками (блестящие с желтоватым оттенком) сырной мухи "прыгунки", проникающими через рот и жабры в брюшную полость и разрушающими мышцы. Рыбу, пораженную только на поверхности, после зачистки допускается реализовывать в пищу; рыбу с гнилостным запахом или проникшими в ее мышцы личинками признают небезопасной.</p> <p>44. При длительном хранении в буртах, подмоченной таре, сыром помещении соленая (сухого посола), сухая, вяленая, копченая рыба поражается шашелем (личинками жука-кожееда) и личинками моли. При первых же признаках поражения, если личинки обнаружены только в жаберной полости, рыба после зачистки подлежит немедленному использованию, а сильно пораженная (с проникшими в ее мышцы личинками шашеля и моли) признается небезопасной.</p> <p>45. Небезопасная рыба, пораженная вредителями рыбных продуктов, используется в соответствии с п. 27 настоящих правил.</p>	<p>[Аналогичные положения данного раздела отсутствуют в приказе, ВСЭ таких ВБР проводится в общем порядке]</p>

[Раздел X «Ветеринарно-санитарная экспертиза икры», пункты 46-47]

46. Безопасная икра имеет однородный цвет, без пленки и сгустков крови, икринки чистые, целые. Допускается неоднородный цвет, незначительное количество кусочков пленки и оболочек икринок-лопанцев.

Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой, разбористые. Допускается наличие слабых влажных икринок, а также незначительная вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры).

Запах приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков. Вкус приятный, свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается незначительный, естественный привкус горечи и остроты.

47. Небезопасная (порочная) икра в протекающих емкостях по краям становится сухой, иногда покрыта плесенью. Оболочки икринок разорваны (икра-лопанец), икринки расплавлены, в массе своей икра разжижена. На вкус горькая, острая, вызывает изжогу. Такую икру нельзя употреблять в пищу.

Зернистая икра с кислотным числом выше 3,1 признается непригодной, при кислотном числе от 1 до 3,1 считается менее ценной в пищевом отношении.

Икра, пораженная плесенью, расплавленная, с резким запахом окислившегося жира, в пищу непригодна и подлежит утилизации.

Икра, пораженная личинками гельминтов (дифиллоботриоз, анизакидоз, псевдоотерранова) подлежит обезвреживанию посолом или замораживанием.

[Аналогичные положения данного раздела отсутствуют в приказе, ВСЭ таких ВБР проводится в общем порядке]

[пункты 28-30 заменены требованиями стандартов, на которые в приказе 753 имеется ссылка 20, в которой указаны:

— пункт 5.2.2 ГОСТ 1573-2011 «Межгосударственный стандарт. Икра рыб пробойная соленая. Технические условия»:

«5.2.2 По органолептическим, физическим и химическим показателям икра должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Может быть: - наличие единичных чешуек и кусочков пленки; - для икры нототении - незначительное количество лопанца
Цвет	Однородный, присущий соленой икре данного вида рыбы. Могут быть: - различные оттенки; - осветление поверхностного слоя икры в бочках, ведрах, контейнерах
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Могут быть: - легкая естественная горьковатость; - незначительные естественные илестые или йодистые запах и привкус
Консистенция	От упругой до мягкой. Однородная во всех частях упаковочной единицы. Может быть незначительная вязкость или жидковатость икры при небольшом отстое
Массовая доля поваренной соли в икре, %: - в потребительской таре - в бочках, ведрах, контейнерах (кроме икры минтая): слабосоленой среднесоленой - икры минтая в бочках, ведрах, контейнерах:	5,0-8,0 От 5,0 до 10,0 включ. Св. 10,0 " 12,0 "

	слабосоленой среднесоленой	От 5,0 до 10,0 включ. Св. 10,0 " 14,0 "
	Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), %, не более	0,2
	Наличие посторонних примесей в потребительской таре	Не допускается

— пункт 3.2.3 ГОСТ 31793-2012 «Межгосударственный стандарт. Икра лососевая зернистая замороженная. Технические условия»:

«3.2.3 По органолептическим и химическим показателям лососевая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид после размораживания	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается: - наличие кусочков пленки и оболочек икринок - лопанца; -

	Наличие посторонних примесей	Не допускается	
	— пункт 4.2.4 ГОСТ 1629-2015 «Межгосударственный стандарт. Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке. Технические условия»: «4.2.4 По органолептическим и химическим показателям лососевая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1. Таблица 1		
	Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
		первого	второго
	Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускаются: - незначительное количество оболочек икринок - лопанца - незначительный отстой после размораживания	
		- смешение икры разных видов рыб; - наличие кусочков пленки и оболочек икринок - лопанца; - незначительный отстой	
	Цвет	Однородный, свойственный икре данного вида рыбы. Допускается: - неоднородность цвета для икры кижуча и нерки	
		- неоднородность цвета для икры всех видов рыб	
	Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускаются: - незначительная вязкость	
		- слабые влажные икринки; - вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)	
	Запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха	
	Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускаются:	

		- слабый привкус горечи и остроты; - привкус горечи у икры кижуча и нерки	- привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб
	Массовая доля поваренной соли, %	От 3,0 до 6,0	3,0-7,0
	Массовая доля консерванта, % не более: Консервант 1 (смесь) - сорбиновая кислота - бензоат натрия (в пересчете на бензойную кислоту) или Консервант 2 - сорбиновая кислота	0,1 0,1 0,2	0,1 0,1 0,2
	Примечание - Органолептические показатели мороженой лососевой икры оценивают после ее размораживания.		
	<p>— пункт 3.2.2 ГОСТ 31794-2012 «Межгосударственный стандарт. Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия»:</p> <p>«3.2.2 По органолептическим, физическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.</p> <p>Таблица 1</p>		
	Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
		первого	второго
	Внешний вид	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленки и сгустков крови Могут быть: незначительное количество оболочек икринок-лопанца; неоднородность цвета для икры кижуча и нерки	
			неоднородный цвет; наличие кусочков пленки и оболочек икринок-лопанца; незначительный отстой
	Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые) Могут быть:	

	незначительная вязкость	слабые икринки; вязкость (в пределах сохранения зернистой структуры)	влажные икры (в пределах сохранения структуры)
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукции, без порочающих признаков		
Вкус	Приятный, свойственный икре данного вида рыба, без постороннего привкуса Могут быть: незначительный, естественный привкус горечи и остроты		
Массовая доля поваренной соли, %	От 3,0 до 5,0		
Массовая доля сорбиновой кислоты (пищевой добавки "Варэкс-2), %, не более	0,2		
Наличие посторонних примесей	Не допускается		
<p>— пункт 5.2.3 ГОСТ 2623-2013 «Межгосударственный стандарт. Изделия балычные из тихоокеанских лососей и искусственной форели холодного копчения. Технические условия»:</p> <p>«5.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.</p> <p>Таблица 2</p>			
Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	первого	второго	
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира. Допускаются: - незначительные нарушения целостности ломтиков и кусочков до 20% в одной упаковочной единице (по счету);		
		- наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам; - неравномерно прокопченные экземпляры; - частичное отставание кожи от мяса;	

			<ul style="list-style-type: none">- незначительный налет соли;- незначительное пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого		
Разделка	В соответствии с 5.2.1		
Консистенция	Плотная, сочная, свойственная данному виду рыбы и продукции. Допускается: <ul style="list-style-type: none">- слегка мажущаяся - у чавычи;- легкое расслоение мяса у ломтиков и кусочков чавычи;- мяжковатая или суховатая, мясо при резке слегка крошащееся		
Вкус и запах	Свойственный копченому продукту из данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха		
Массовая доля поваренной соли, %:	4-7	4-9	
Массовая доля воды, %	52-58		
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается		
Примечание - В балычных изделиях, реализуемых в местах изготовления, массовая доля воды - не более 62%.			
<p>— пункт 1.6 ГОСТ 3945-78 «Государственный стандарт Союза ССР. Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия»:</p> <p>«1.6. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.</p> <p>Таблица 2</p>			
Наименование показателя	Характеристика		
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида. Допускается для ряпушки, рипуса, пеляди, чира привкус, присущий этим рыбам		
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида с ароматом пряностей. Допускается для ряпушки, рипуса, пеляди, чира запах, присущий этим рыбам		

	<p><i>Консистенция мяса рыбы</i></p> <p><i>Состояние рыбы и кожного покрова</i></p> <p><i>Порядок укладки</i></p>	<p>Нежная, сочная, не дряблая. Допускается плотное мясо (кроме пресервов из мойвы жирной) или слегка перезревшее (в местах потребления)</p> <p>Рыба должна быть целой, без повреждений, с чистой поверхностью.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> наличие отдельных рыб с лопнувшим брюшком, но без выпадения внутренностей; слипание созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы; для сайры механические повреждения рыла <p>Рыбу укладывают параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно брюшком к крышке и доньшку банки.</p> <p>Сельдь, мойву, сайру, тугун, ряпушку, пелядь, чир укладывают спинкой к крышке и доньшку банки.</p> <p>В ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой.</p> <p>Допускается укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда.</p> <p>В стеклянных банках допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> вертикальное укладывание по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к доньшку, верхняя свободная часть банки может быть дополнена горизонтальными рядами рыб; горизонтальное укладывание винтообразным способом по высоте банки, боковой стороной к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб; в незаполненную часть банки рыбу укладывают вертикально, головами вниз с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками; безрядовое укладывание тюльки с укропом, кориандром, тмином, лавровым листом в банки вместимостью 300 см. <p>Допускается безрядовое укладывание с разравниванием рыбы по рядам:</p> <ul style="list-style-type: none"> салаки, тугуна, анчоуса, сельди (кроме круглой) не более 17 см, кильки в тару вместимостью от 800 до 1650 см; хамсы, тюльки, черноморской кильки, а также безрядовое кольцеобразное укладывание жирной мойвы с наличием до 12% изогнутых рыб по счету в банки вместимостью от 400 до 1650 см;
--	---	--

	<p>кильки, хамсы и тюльки в полиэтиленовые ведерки вместимостью до 1000 см и полиэтиленовые бочонки вместимостью от 400 до 1000 см, тихоокеанской мелкой (озерной) сельди - в металлические банки вместимостью не более 1650 см;</p> <p>кильки каспийской с использованием машин с упорядоченным укладыванием в банки вместимостью не более 353 см;</p> <p>балтийской кильки и салаки не более 14 см в металлические банки вместимостью 710 см.</p> <p>Цвет рыбы Наличие чешуи</p> <p>Свойственный данному виду рыб Допускается на поверхности рыбы у пеляди, чира, сайры - чешуя; у сельди тихоокеанской, атлантической, беломорской, тугуна (сосвинской сельди), анчоуса, рипуса, ряпушки - часть чешуи; у остальных рыб - единичные чешуйки.</p> <p>Наличие налета белкового происхождения Состояние заливки</p> <p>Допускается незначительный</p> <p>С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности</p>																								
<p>— пункт 4.2.3 ГОСТ 7368-2013 «Межгосударственный стандарт. Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия»</p> <p>«4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям паюсная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.</p> <p>Таблица 1</p> <table><tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма для сорта</th></tr><tr><th>высший</th><th>первый</th></tr><tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">Однородная по всей массе</td></tr><tr><td>Цвет</td><td colspan="2">От темно-серого до черного</td></tr><tr><td>Консистенция и состояние</td><td colspan="2">Однородная, средней мягкости</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Может быть недостаточно однородная</td></tr><tr><td>Запах</td><td colspan="2">Свойственный паюсной икре, без постороннего запаха</td></tr><tr><td>Вкус</td><td colspan="2">Свойственный паюсной икре с едва ощутимой нестойкой горечью, без постороннего привкуса</td></tr></table>			Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		высший	первый	Внешний вид	Однородная по всей массе		Цвет	От темно-серого до черного		Консистенция и состояние	Однородная, средней мягкости				Может быть недостаточно однородная	Запах	Свойственный паюсной икре, без постороннего запаха		Вкус	Свойственный паюсной икре с едва ощутимой нестойкой горечью, без постороннего привкуса	
Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта																								
	высший	первый																							
Внешний вид	Однородная по всей массе																								
Цвет	От темно-серого до черного																								
Консистенция и состояние	Однородная, средней мягкости																								
		Может быть недостаточно однородная																							
Запах	Свойственный паюсной икре, без постороннего запаха																								
Вкус	Свойственный паюсной икре с едва ощутимой нестойкой горечью, без постороннего привкуса																								

			Могут быть незначительные привкусы остроты и горечи
Массовая доля воды, %, не более	40,0		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	5,0	
Наличие посторонних примесей	Не допускается		
<p>— пункт 3.2.3 ГОСТ 6052-2004 «Межгосударственный стандарт. Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная. Технические условия»:</p> <p>«3.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.</p> <p>Таблица 1</p>			
Наименование показателя	Характеристика и норма		
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки одного размера: крупные, средние или мелкие; может быть незначительная разница в размере икринок. Поверхность икры ровная; может быть небольшая неровность поверхности		
Цвет	Равномерный, свойственный икре данного вида рыбы; от бледно-желтого до желтовато-серого у икры рыб-альбиносов. Допускаются: - незначительная разница в цвете икринок; - желтоватые или коричневатые оттенки у икры осетра		
Консистенция и состояние	Разбористая - икринки легко отделяются одна от другой; оболочка икринок несколько уплотнена. Допускаются: - влажноватая с незначительным отделением жидкости; - икринки не полностью отделяются друг от друга		
Вкус и запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Допускаются: - незначительный естественный привкус "травки"; - острота		

Массовая доля поваренной соли, %	3-5
Наличие посторонних примесей	Не допускается

— пункт 4.2.2 ГОСТ 32003-2012 «Межгосударственный стандарт. Икра ястычная осетровых рыб. Технические условия»:

«4.2.2 По органолептическим и химическим показателям ястычная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Куски ястыков длиной не более 12 см с жировыми отложениями или без них. Жировые отложения в виде пленки, жировой ткани, расположенных вдоль ястыка, включений жира между икринками. Не допускается наличие в банке отдельных кусков жировой ткани
Консистенция кусков и зерна в ястыках	Плотная Может быть ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Могут быть слабый привкус и запах окислившегося жира, привкус и запах ила или "травки"
Массовая доля поваренной соли, %	4,0-7,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

— пункт 3.2.2 ГОСТ Р 53957-2010 «Национальный стандарт Российской Федерации. Икра лососевая зернистая пастеризованная. Технические условия»:

«3.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

	<table> <tr> <th data-bbox="1140 113 1451 177">Наименование показателей</th><th data-bbox="1451 113 2134 177">Характеристика и норма</th></tr> <tr> <td data-bbox="1140 177 1451 272">Внешний вид</td><td data-bbox="1451 177 2134 272">Икра одного вида рыбы однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается:</td></tr> <tr> <td data-bbox="1140 272 1451 464">Консистенция</td><td data-bbox="1451 272 2134 464">- незначительное количество оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой; - неоднородность цвета для икры нерки и кижуча Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры</td></tr> <tr> <td data-bbox="1140 464 1451 528">Запах</td><td data-bbox="1451 464 2134 528">Свойственный икре данного вида, без постороннего запаха</td></tr> <tr> <td data-bbox="1140 528 1451 687">Вкус</td><td data-bbox="1451 528 2134 687">Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи и острота</td></tr> <tr> <td data-bbox="1140 687 1451 751">Массовая доля поваренной соли, %</td><td data-bbox="1451 687 2134 751">2,5-5,0</td></tr> <tr> <td data-bbox="1140 751 1451 815">Наличие посторонних примесей</td><td data-bbox="1451 751 2134 815">Не допускается</td></tr> </table>	Наименование показателей	Характеристика и норма	Внешний вид	Икра одного вида рыбы однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается:	Консистенция	- незначительное количество оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой; - неоднородность цвета для икры нерки и кижуча Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры	Запах	Свойственный икре данного вида, без постороннего запаха	Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи и острота	Массовая доля поваренной соли, %	2,5-5,0	Наличие посторонних примесей	Не допускается
Наименование показателей	Характеристика и норма														
Внешний вид	Икра одного вида рыбы однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается:														
Консистенция	- незначительное количество оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой; - неоднородность цвета для икры нерки и кижуча Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры														
Запах	Свойственный икре данного вида, без постороннего запаха														
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи и острота														
Массовая доля поваренной соли, %	2,5-5,0														
Наличие посторонних примесей	Не допускается														
<p>[Пункты 48-49]</p> <p>48. Лабораторные исследования свежей, охлажденной, мороженой, копченой, вяленой, сушеной рыбы или икры всех видов обработки проводят в случае возникновения сомнения в безопасности рыбы или икры, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в справочном приложении к настоящим правилам.</p> <p>49. Безопасная рыба и икра должны соответствовать требованиям к органолептическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, установленным Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36, зарегистрированным Минюстом России 22 сентября 2002 г. N 3326**.</p>	<p>[Абзац шестой пункта 10]</p> <p>10. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляются:</p> <p>направление проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения лабораторных исследований, предусмотренных абзацами четвертым и пятым подпункта "а", подпунктом "б" пункта 15, абзацем четвертым подпункта "а", подпунктами "б" и "в" пункта 16 Правил, в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений Госветслужбы, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований (далее - лаборатория), по выбору владельца;</p> <p>[Пункт 13-16]</p> <p>13. Исследования рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции проводятся по показателям, указанным в пунктах 15 и 16 Правил, с использованием методов, предусмотренных</p>														

	<p>соответствующими стандартами, содержащимися в Перечнях стандартов.</p> <p>14. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется проверка соответствия показателей рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции требованиям, установленным пунктами 1 - 4, абзацами первым - шестым, тринадцатым и четырнадцатым пункта 5, пунктами 6, 9 статьи 7 технического регламента "О безопасности пищевой продукции" и приложениями N 1 - 4, 6 к указанному техническому регламенту, а также разделом V технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции" и приложениями N 2 и N 3 к указанному техническому регламенту.</p> <p>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенной для переработки и (или) для реализации, в том числе на рынках, проводится со следующей периодичностью по следующим показателям:</p> <p>а) каждая партия: 18</p> <p>органолептические показатели 19 (внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция 20, определение признаков жизни живых рыб и водных беспозвоночных 21). Показатели цвета, вкуса и консистенции у живых рыб и живых водных беспозвоночных не определяются;</p> <p>паразитологические показатели, нормируемые техническим регламентом "О безопасности рыбы и рыбной продукции" 22;</p> <p>содержание общего азота летучих оснований в случаях, предусмотренных пунктом 21 технического регламента "О безопасности рыбы и рыбной продукции";</p> <p>определение диоксинов - в случаях, предусмотренных пунктом 2 приложения для всех разделов к приложению N 3 технического регламента "О безопасности пищевой продукции";</p> <p>б) 1 раз в 6 месяцев в отношении отдельного вида рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции одного изготовителя - на наличие микроорганизмов, в том числе патогенных, на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, фикотоксинов (для моллюсков, внутренних органов крабов), нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, гистамина (для тунца, скумбрии, лосося, сельди); на содержание остаточных количеств ветеринарных препаратов (в том числе антимикробных средств), стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) (для объектов аквакультуры), нормируемых техническими регламентами, указанными в пункте 14 Правил.</p>
--	---

	<p>16. При реализации на рынках переработанной рыбной пищевой продукции проведение ветеринарно-санитарной экспертизы этой продукции реализуется со следующей периодичностью по следующим показателям:</p> <p>а) каждая партия:</p> <p>органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах);</p> <p>паразитологические показатели, нормируемые техническим регламентом "О безопасности рыбы и рыбной продукции";</p> <p>определение диоксинов - в случаях, предусмотренных пунктом 2 приложения для всех разделов к приложению N 3 технического регламента "О безопасности пищевой продукции";</p> <p>б) 1 раз в 3 месяца в отношении отдельного вида переработанной пищевой рыбной продукции одного изготовителя - на содержание микроорганизмов, в том числе патогенных, нормируемых техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции";</p> <p>в) 1 раз в 6 месяцев в отношении отдельного вида переработанной пищевой рыбной продукции одного изготовителя - на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов; полихлорированных бифенилов, гистамина (для тунца, скумбрии, лосося, сельди); на содержание остаточных количеств ветеринарных препаратов (в том числе антимикробных средств), стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) (для объектов аквакультуры - ветеринарных препаратов, информация о применении которых предусмотрена подпунктом "б" пункта 12 Правил), нормируемых техническими регламентами, указанными в пункте 14 Правил.</p>
<p>[Пункт 50-55]</p> <p>50. Для лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и икры установленными методами отбирают из разных мест (не менее чем 5% партии рыбы или икры: ящиков, бочек, мешков и т.д.) несколько экземпляров, характеризующих всю партию рыбы или икры, в количестве: при массе одной рыбы до 100 г пять-семь штук из каждой партии; 1 кг - две пробы по 100 г от двух рыб из каждой партии; до 3 кг - две пробы по 150 г от одной - двух рыб из каждой партии; при массе одной рыбы свыше 3 кг - от двух рыб отдельные куски головной и спинной части общей массой не более 500 г. из каждой партии.</p>	<p>[Пункт 9 – в части правил и методов отбора]</p> <p>9. Отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется специалистами Госветслужбы при содействии владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, включенными в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О</p>

<p>51. Бактериологическому исследованию подвергают пробы, отобранные для лабораторного анализа во всех случаях массовой гибели рыбы независимо от причин, при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и икры, больной заразными и незаразными болезнями, с сомнительными органолептическими показателями; при осмотре снулой свежей рыбы или икры, хранившейся более 6 ч при температуре 18-20°C, и рыбы, выловленной из загрязненных водоемов, а также травмированной, мятой, с нарушениями целостности кожи; при наличии сомнений в отношении безопасности консервированной рыбы или икры и невозможности определения пригодности ее в пищу путем внешнего осмотра, органолептических исследований и вскрытия.</p> <p>При бактериологическом исследовании устанавливают численность микроорганизмов в поле зрения микроскопа методом бактериоскопии и общее количество микрофлоры в 1 г мяса. В необходимых случаях определяют видовую принадлежность микроорганизмов по существующим методикам бактериологического исследования.</p> <p>52. При подозрении на зараженность рыб или икры возбудителями инвазионных заболеваний паразитологическое исследование проводят согласно существующим методикам исследования рыб или икры при инвазионных заболеваниях. При подозрении на зараженность рыб возбудителями антропоозоонозов исследование осуществляют согласно методике по санитарно-гельминтологической оценке рыбы.</p> <p>53. Физико-химические исследования безопасности рыбы и икры проводят в соответствии # лабораторными методами определения свежести рыбы.</p> <p>54. Рыбу и икру с признаками или подозрением на отравление подвергают химико-токсикологическому исследованию.</p> <p>55. Качественное определение безвредности или токсичности мяса рыб и икры проводят на живых организмах, используя экспрессный микрометод токсико-биологической оценки рыбы и других гидробионтов.</p>	<p>безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. N 236 (официальный сайт Евразийского экономического союза eaeunion.org, 27 декабря 2019 г.), и перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2017 г. N 106 (официальный сайт Евразийского экономического союза eaeunion.org, 31 августа 2017 г.) (далее - Перечни стандартов)¹³.</p> <p>[Сноска 13]</p> <p>¹³ Решения являются обязательными для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе".</p>
<p>[Пункт 56]</p> <p>56. Результаты лабораторных исследований оформляются протоколом испытаний и приобщаются к заключению ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>[Абзацы первый, второй и тринадцатый пункта 20]</p> <p>20. Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции (далее - журнал ветеринарно-санитарной экспертизы), который ведется специалистом Госветслужбы.</p> <p>В журнал ветеринарно-санитарной экспертизы вносится следующая информация:</p>

	дата отбора проб и результаты лабораторных исследований;
Справочное приложение к правилам ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб, беспозвоночных и других гидробионтов I. Инфекционные болезни рыб; характерные признаки; способы использования продукции ... II. Инвазионные болезни рыб; характерные признаки; способы использования продукции ...	[аналогичная справочная информация отсутствует в приказе]
Положения приказа № 793, которые не были отражены в приказе № 462:	
	[Пункт 5 – сфера ответственности в части организации ВСЭ] 5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы организуется федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора, ветеринарными (ветеринарно-санитарными) службами федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики, нормативно-правовому регулированию в области обороны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере оборота оружия, в сфере частной охранной деятельности и в сфере вневедомственной охраны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего правоприменительные функции, функции по контролю и надзору в сфере исполнения уголовных наказаний, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке государственной политики, нормативно-правовому регулированию, контролю и надзору в сфере государственной охраны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего государственное управление в области обеспечения безопасности Российской Федерации,

	<p>органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии (далее соответственно - Госветслужба, ветеринарные службы) 9 в пределах своей компетенции.</p> <p>[Пункты 7-8 – порядок назначения ВСЭ]</p> <p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы 12 (далее - специалисты Госветслужбы).</p> <p>8. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы принимается специалистом Госветслужбы при непосредственном обращении собственника (владельца) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции или его уполномоченного представителя (далее - владелец) в орган или организацию, входящие в систему Госветслужбы, по выбору владельца.</p> <p>[Пункт 11 – срок проведения ВСЭ]</p> <p>11. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не должен превышать двадцати четырех часов с момента обращения владельца, при этом срок проведения исследований не должен превышать трех часов с момента поступления проб на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы за исключением:</p> <p>случаев, указанных в абзацах четвертом и пятом подпункта "а", подпункта "б" пункта 15, в абзаце четвертом подпункта "а", подпунктов "б" и "в" пункта 16 Правил, требующих проведения лабораторных исследований;</p> <p>случаев, когда срок доставки проб, превышающего двадцать один час. В этом случае срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы увеличивается на время доставки проб на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в случаях, указанных в абзацах четвертом и пятом подпункта "а", подпункте "б" пункта 15, в абзаце четвертом подпункта "а" и подпунктах "б" и "в" пункта 16 Правил, не должен превышать десять календарных дней со дня обращения владельца.</p> <p>[Пункт 18 – в случае несогласия с результатами ВСЭ]</p> <p>18. При несогласии владельца с результатами ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется повторный отбор проб рыбы,</p>
--	--

	<p>водных беспозвоночных и рыбной продукции в соответствии с пунктом 9 Правил для проведения исследования по показателю, с результатами исследования которого не согласен владелец 38. Срок проведения исследований не должен превышать срока, предусмотренного абзацем четвертым пункта 11 Правил.</p> <p>До получения результатов исследований, указанных в абзаце первом настоящего пункта Правил, рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция подлежат временному хранению в соответствии с порядком экспертизы, временного хранения, утилизации (в том числе использования в качестве корма для сельскохозяйственных животных), уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, определенным Правительством Российской Федерации в соответствии со статьей 25 Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 9, ст. 1139).</p>
--	--