

## Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

### Статья 1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевой рыбной продукции, в том числе продукции аквакультуры, процессам производства, упаковыванию, маркированию, утилизации, уничтожению и обращению (оборот) пищевой рыбной продукции.

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- 1) все виды пищевой рыбной продукции;
  - 2) связанные с требованиями к пищевой рыбной продукции процессы производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации.
2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:
- 1) процессы разведения и выращивания (доразведения) рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений;
  - 2) специализированную пищевую рыбную продукцию;
  - 3) биологически активные и пищевые добавки из рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;
  - 4) процессы производства рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов в сфере общественного питания;
  - 5) пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции, предназначенной только для личного потребления.

3. Целями принятия настоящего Технического регламента являются:

- 1) защита жизни и (или) здоровья человека;
  - 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
  - 3) охрана окружающей среды.
4. Идентификация пищевой рыбной продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:
- 1) путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанной в маркировке на потребительской упаковке, таре и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленного настоящим Техническим регламентом;
  - 2) путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с идентификационными признаками, установленными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем Техническом регламенте;

3) путем проверки соответствия физико-химических показателей пищевой рыбной продукции признакам, установленным в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте.

4. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой рыбной продукции в части общих требований к безопасности пищевой продукции, маркировки, материалам упаковки и оборудования для производства пищевой продукции, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

## Статья 2. Определения

1. В настоящем техническом регламенте используются следующие основные термины:

1) биотоксины - природные ядовитые вещества, встречающиеся в рыбе и рыбных продуктах или накапливающиеся в организме гидробионтов, питающихся водорослями, продуцирующими токсины, или в воде, содержащей токсины, продуцируемые такими организмами.

2) варено-мороженая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, полностью проваренная и замороженная до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия;

3) водные биологические ресурсы - рыбы, иглокожие, моллюски, ракообразные, водные млекопитающие, водоросли и другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы);

4) глазирование - процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую воду (в том числе полученную при опреснении чистой морской воды) или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них;

5) живая рыба - рыба плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек;

6) живые водные беспозвоночные - иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность;

7) жир рыбный - продукция, произведенная из жиросодержащего сырья рыб, с вкусо-ароматическими добавками или без них, готовая к употреблению в пищу;

8) зернистая икра - рыбная продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства лососевых или осетровых обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

9) имитированная продукция - продукция, изготовленная с использованием пищевой рыбной продукции, воспроизводящая органолептические показатели заданного натурального продукта;

икорное рыбное изделие - пищевая рыбная продукция, полученная из икры-зерна рыб, моллюсков и иглокожих, с добавлением пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению;

изготовитель - юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющие от своего имени производство и (или) реализацию продукции и ответственные за ее соответствие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза;

импортер - резидент государства - члена Таможенного союза, который заключил с нерезидентом государств - членов Таможенного союза внешнеторговый договор на передачу продукции, осуществляет реализацию этой продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза;

10) контаминация - загрязнение рыбы и рыбной продукции чужеродными веществами биологической или химической природы при попадании в пищевой продукт непреднамеренно делающими их небезопасными и не пригодными для употребления;

11) копченая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, полученная в процессе копчения дымовым, бездымным или смешанным способами и обладающая запахом и вкусом копчености;

12) мороженая рыбная продукция - рыба, иглокожие, моллюски, ракообразные, водные млекопитающие, водоросли и другие водные животные и растения, температура внутри которых составляет не выше минус 18 градусов Цельсия;

13) объекты аквакультуры - рыба, иглокожие, моллюски, ракообразные, водные млекопитающие, водоросли и другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольтных условиях или искусственно созданной среде обитания;

14) охлажденная рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, температура внутри которых составляет не выше 5 градусов Цельсия, но не достигает температуры заморозки тканевого сока;

15) обращение (оборот) пищевой рыбной продукции - купля-продажа и иные способы передачи прав собственности на пищевую рыбную продукцию на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;

16) пищевая рыбная продукция - продукция из рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, икры, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, изъятых из среды их обитания, живых, в натуральном, или переработанном (обработанном) виде, которая предназначена для употребления человеком в пищу;

17) производственный объект - предприятие, где осуществляется производство, хранение пищевой рыбной продукции;

18) пробойная икра - рыбная продукция, полученная из икры-зерна рыб (за исключением осетровых и лососевых видов рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

19) паюсная икра - пищевая рыбная продукция в виде прессованной соленой массы икры-зерна рыб;

20) подмороженная пищевая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция температура внутри которой составляет на 1-2 градуса Цельсия ниже температуры заморозки тканевого сока;

21) пастеризованная пищевая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в герметично укупоренной таре, подвергнутые пастеризации;

22) пресервы - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой должно быть не менее 65% - для рыбы, 55 - для иглокожих, моллюсков, ракообразных, икры, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений массы нетто с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно укупоренной потребительской таре;

23) переработка (обработка) - термическая обработка (кроме замораживания, подмораживания и охлаждения), копчение, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

24) процесс производства (изготовления) - совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций, обеспечивающих производство пищевой рыбной продукции;

25) промышленная стерильность - отсутствие в рыбных консервах микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной нормативными и (или) техническими документами для конкретного вида рыбных консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов, представляющих опасность для здоровья человека;

26) продукты рыболовства - морские и пресноводные животные (за исключением живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, туникатов и морских брюхоногих моллюсков, а также всех млекопитающих, пресмыкающихся и лягушек), дикие и разводимые в хозяйствах, а также все их съедобные формы, части и полученные из них продукты;

27) пастеризация - тепловая обработка продукта при температуре от 60 до 100 °С, обеспечивающая его безопасность и микробиологическую стабильность, ограниченную определенной продолжительностью и температурой хранения".

28) рыбное кулинарное изделие - пищевая рыбная продукция, в том числе рыбосодержащая с добавлением пищевых компонентов и (или) пищевых добавок или без их добавления, готовая к употреблению;

29) рыбный кулинарный полуфабрикат - пищевая рыбная продукция с добавлением пищевых компонентов и (или) пищевых добавок или без их добавления, прошедшая одну или несколько стадий переработки, не готовая к употреблению;

30) рыбные консервы - пищевая рыбная продукция, содержание которой должно быть не менее 50% массы нетто с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в герметично укупоренной таре, подвергнутые стерилизации;

31) рыбные отходы - непригодные для производства пищевой продукции виды сырья или образовавшиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемые отходы;

32) распределительно-очистительный центр - установка с чистой проточной или питьевой водой, в которую помещают живые объекты аквакультуры на время, необходимое для их биологической очистки, сортировки и упаковывания;

33) свежая (сырец) рыба - рыба и водные млекопитающие без признаков жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре окружающей среды, но не ниже 5 градусов Цельсия.

34) свежие беспозвоночные ракообразные, моллюски, иглокожие - изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, и находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания;

35) свежие (сырец) водоросли, морские травы - водоросли, морские травы, изъятые из воды и сохраняющие присущие им цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности;

36) соленая пищевая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной или морской солью с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых органических кислот и пищевых добавок и готовые к употреблению;

37) сушеная пищевая рыбная продукция - обезвоженная пищевая рыбная продукция с установленной массовой долей влаги в них;

38) стерилизация - тепловая обработка продукта при температуре выше 100 градусов Цельсия, обеспечивающая его безопасность и микробиологическую стабильность, не ограниченную определенной продолжительностью и температурой хранения;

Стороны - правительства государств - членов Таможенного союза;

39) срок хранения мороженой рыбы - период времени, в течение которого рыба, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет первоначально заявленные свойства. Срок хранения мороженой рыбы после его окончания может быть продлен в порядке, предусмотренном национальным законодательством государств - членов Таможенного союза, при условии соответствия такой рыбы требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом. Продление срока хранения мороженой рыбы, поступившей в реализацию в розничную торговлю, не допускается;

уполномоченное изготовителем лицо - юридическое или физическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке государством Стороны, которое определено изготовителем на основании договора с ним для осуществления действий от его имени при подтверждении соответствия и размещении продукции на территориях государств Сторон, а также для возложения ответственности за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;

40) чистая вода - морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции;

41) ястычная икра - пищевая рыбная продукция, полученная из целых или неразделанных на куски ястыков рыбы и водных беспозвоночных, в мороженом, соленом, копченом или вяленом виде.

## Статья 3. Правила обращения (оборота) на рынке

1. Продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

2. Ввоз пищевой рыбной продукции разрешается с предприятий - экспортёров, внесённых в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза в соответствии с Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб (продукции) подлежащих ветеринарному контролю (надзору) утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года N 317.

3. Пищевая рыбная продукция при обращении (обороте) должна сопровождаться документом, подтверждающим её безопасность.

4. Продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и не допускается к выпуску в обращение на рынке.

## Статья 4. Требования безопасности

### 4.1 Требования к безопасности пищевой рыбной продукции

1. Показатели безопасности пищевой рыбной продукции должны соответствовать нормам, указанным в приложениях 1-4 к данному Техническому регламенту и требованиям технического регламента "О безопасности пищевых продуктов".

2. Живая рыба и живые водные беспозвоночные должны быть получены из среды обитания непосредственно перед реализацией, либо реализованы после их получения из среды обитания в течение времени, меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность.

3. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией опасных частей.

Пищевая рыбная продукция должна быть подвергнута визуальному исследованию с целью обнаружения видимых паразитов до стадии обращения.

Пищевая рыбная продукция, на стадии обращения (оборота) не должны содержать живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Паразитологические показатели безопасности пищевой рыбной продукции должны соответствовать приложению 2 настоящего технического регламента.

В случае обнаружения паразитов, опасных для здоровья человека, в живой, свежей, охлажденной или подмороженной пищевой рыбной продукции, такая продукция должна быть обеззаражена до стадии обращения.

Пищевая рыбная продукция, сильно пораженная видимыми невооруженным глазом паразитами, не допускается к обращению (обороту).

Не допускается для изготовления пищевой рыбной продукции использовать рыб семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae.

Массовая доля влаги в мышечной ткани охлажденной, подмороженной и мороженой пищевой рыбной продукции не должна превышать предельное содержание влаги, установленное приложением 6 к настоящему техническому регламенту.

4. Нижеперечисленные продукты рыболовства необходимо заморозить при температуре не выше -20 °С для всех частей продукта на срок не менее 24 часов.

Вышеупомянутая обработка применяется в отношении следующих сырых или готовых продуктов:

- 1) продуктов рыболовства, употребляемых в пищу в сыром виде;
- 2) продуктов рыболовства, принадлежащих к нижеперечисленным видам, если они должны быть подвергнуты процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура продукта рыболовства не превышает 60 °С:
  - сельдь;
  - макрель;
  - шпроты;
  - (дикий) атлантический или тихоокеанский лосось;
- 3) маринованные и/или солёные продукты рыболовства, если процесс переработки является недостаточным для уничтожения личинок нематоды.
5. Предприятия не обязаны производить обработку, требуемую на основании пункта 1 данной статьи, если:
  - 1) имеются данные, указывающие на то, что зоны лова не представляют опасности для здоровья с точки зрения наличия внешних паразитов;
  - 2) это будет разрешено компетентными органами.
6. Пищевая рыбная продукция, указанная в пункте 1 данной статьи, если она выпускается в оборот, за исключением доставки конечному потребителю, должна сопровождаться документом, выданным производителем, в котором указан тип процесса, которому они были подвергнуты.
7. К наиболее вероятным рискам, вследствие которых пищевая рыбная продукция приобретает опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду, относятся:
  - 1) превышение содержания химических загрязнителей в пищевой рыбной продукции;
  - 2) паразитологическая контаминация пищевой рыбной продукции;
  - 3) микробиологическая контаминация пищевой рыбной продукции;
  - 4) содержание биотоксинов в части фикотоксинов;
  - 5) содержание запрещенных к использованию пищевых добавок и продуктов генной инженерии;
  - 6) содержание посторонних примесей, в том числе механических примесей.
8. При заготовке и производстве пищевой рыбной продукции должны учитываться все возможные риски, возникающие при:
  - выборе места и территории предприятия, размещении и устройстве производственных зон (помещений) по заготовке пищевой рыбной продукции;
  - подготовке сырья к переработке;
  - подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;
  - производстве пищевой рыбной продукции, ее хранении и обороте.

## **4.2 Требования безопасности к производственным объектам по производству пищевой рыбной продукции**

## 4.2.1 Требования безопасности к территориям производственных объектов по пищевой рыбной продукции

1. Территория производственного объекта должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

Хозяйственная зона (ремонтные мастерские, гараж, склады, площадка санитарной обработки автотранспорта) при их наличии должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Сторон.

2. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения, которые должны быть закрыты и соответствующим образом помечены.

3. Для сбора мусора отводятся специальные площадки, огражденные с трех сторон, на которой расположены контейнеры.

Цеха технической продукции должны быть удалены от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 м и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

4. Рабочие площади, приборы и рабочее оборудование должны использоваться только для производства пищевой рыбной продукции.

## 4.2.2. Требования к производственным помещениям по производству пищевой рыбной продукции

1. Производственные помещения и участки по производству пищевой рыбной продукции должны быть полностью изолированы от помещений и участков, производящих техническую и кормовую продукцию и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

Здания, в которых находятся производственные помещения, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

2. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточного процесса производства пищевой рыбной продукции, при котором обеспечено отсутствие встречных потоков сырья для производства пищевой рыбной продукции, полуфабрикатов и готовой пищевой рыбной продукции.

2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта, мойки и (или) дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых при производстве пищевой рыбной продукции.

3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения пищевой рыбной продукции в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических загрязнителей в воздухе в производственных помещениях;

4) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) необходимое пространство для выполнения технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) надлежащие условия хранения пищевой рыбной продукции, сырья для ее производства, а также тары и упаковочных материалов.

3. Производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой рыбной продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслоустойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и удалению влаги.

2) поверхности стен не должны иметь повреждений и должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, которые подвергаются при необходимости дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и надземные конструкции должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и надземных конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи. Все внешние подлежащие открыванию окна производственных помещений должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть выполнены из материалов с неабсорбирующей поверхностью и легко подвергаться мойке и дезинфекции;

6) оборудованы бактерицидными установками, обеспечивающими микробиологическую очистку воздуха.

4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, неиспользуемых в процессе производства пищевой рыбной продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

5. В зданиях, в которых находятся производственные помещения, должны быть:

1) туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации, соединенную с общей системой канализации, и двери которые не должны выходить в производственные помещения;

2) умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, исключаящие контакт с кистями рук, соответствующим образом расположенные и оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и (или) сушки;

3) бытовые помещения (раздевалки для раздельного хранения личной и рабочей одежды работников, специально оборудованные комнаты приема пищи, душевые, туалеты и др.), размещаемые вне производственных помещений и оборудованные по типу санпропускника;

4) канализационное оборудование, размещенное в производственных помещениях и имеющее конструктивные характеристики, позволяющие избежать риска загрязнения пищевой рыбной продукции.

### 4.2.3 Требования к системам водоснабжения и канализации производственных объектов по производству пищевой рыбной продукции

1. Водоснабжение производственных объектов должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой и/или чистой морской воде.

Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасной пищевой рыбной продукции.

2. Производственные объекты должны иметь отдельную сеть производственной, бытовой канализации. Запрещается соединять производственную и бытовую системы канализации.

Для отведения производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятие должно быть присоединено к системе общегородской канализации или иметь самостоятельную систему канализации и



очистные сооружения с выпуском сточной воды в водный объект.

#### 4.2.4 Требования к освещению, отоплению, вентиляции объектов по производству пищевой рыбной продукции

1. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены вентиляцией, отоплением и иметь освещение в соответствии с требованиями законодательства Стран.

2. Электрическое и/или естественное освещение должно обеспечивать нормы и требования к освещенности производственных объектов.

Светильники искусственного освещения должны содержаться в чистоте, быть исправными и иметь защищенную арматуру.

3. Отопление, вентиляция, кондиционирование должны предусматриваться во всех производственных, бытовых, складских (за исключением охлаждаемых) и вспомогательных помещениях и обеспечивать на рабочих местах показатели микроклимата в соответствии с гигиеническими требованиями к микроклимату производственных помещений.

Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах должны соответствовать требованиям нормативных и/или технических документов.

4. Основные производственные объекты должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением. Вентиляцию с искусственным побуждением следует предусматривать в случае, если метеорологические условия и чистота воздуха не могут быть обеспечены вентиляцией с естественным побуждением или для помещений и зон без естественного проветривания.

Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды. Для очистки воздуха от пыли воздухозаборные устройства систем, обслуживающих цехи пищевой продукции, снабжаются фильтрами.

Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

5. Конструкция отопительного оборудования, оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать легкий доступ для его мойки и дезинфекции.

#### 4.2.5 Требования к содержанию территории и производственных помещений по производству пищевой рыбной продукции

Территорию производственного объекта следует содержать в чистоте и порядке.

Пребывание домашних животных на территории и в помещениях производственного объекта категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

Для поддержания цехов и участков в должном санитарном состоянии на производственных объектах проводятся санитарные дни.

Косметический ремонт предприятий, цехов, участков должен проводиться по мере загрязнения. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.

У входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки и дезинфекции (рук, одежды, обуви).

## 4.3 Требования к производственным, приемотранспортным, рыболовным судам, участвующим в производстве пищевой рыбной продукции

1. На производственных, приемотранспортных, рыболовных судах (далее - суда) необходимо иметь:

зону приемки, зарезервированную для принятия водных биологических ресурсов на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке;

систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;

рабочие зоны, достаточно просторные для организации производственного процесса, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продуктов;

зону для хранения готовой продукции;

место для хранения упаковочных материалов;

специальное оборудование для утилизации отходов и (или) камеры для хранения отходов водных биологических ресурсов, при этом отходы должны храниться на судне не более 24 часов;

водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения и канализацией;

оборудование для мытья рук персонала, занятого в производственном процессе;

2. Суда должны быть сконструированы так, чтобы не вызвать контакт продуктов с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами, иметь минимум острых углов и выступов, должны обеспечивать интенсивный сток.

Поверхности, оборудования и материалы, с которыми контактируют продукты рыболовства на рыболовном судне, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и нетоксичными.

Суда, спроектированные и оборудованные для хранения продуктов рыболовства в течение более чем 24 часов, должны быть оборудованы трюмами, цистернами или контейнерами для хранения водных биологических ресурсов.

Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа перегородками, которые достаточны для того, чтобы предотвратить какую-либо контаминацию хранимых продуктов рыболовства. Трюмы и контейнеры, должны обеспечивать сохранность продукции в удовлетворительных гигиенических условиях и, при необходимости, чтобы талая вода не контактировала с продуктами.

На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны должны быть снабжены устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне.

3. Водные биологические ресурсы должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

Малые суда могут, если это позволяют температурные условия, выгружать продукты рыболовства безо льда. Такая рыба должна быть выгружена в течение 12 часов с момента вылова и температура рыбы должна поддерживаться на уровне между -1 °С и +4 °С.

При охлаждении водных биологических ресурсов водой, их необходимо хранить в чистой охлажденной воде не более трех суток на борту судна.

Необходимо предотвратить попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и

вредителей.

4. Судно, на котором осуществляется производство мороженой пищевой рыбной продукции должно быть иметь:

морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать водные биологические ресурсы в трюмах для хранения при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ . Трюмы для хранения оборудуются устройствами для измерения температуры. Температурные режимы хранения должны регистрироваться.

Внутренние стены и потолки трюмов перед загрузкой в них водных биологических ресурсов подвергаются санитарной обработке.

## **4.4 Требования к оборудованию, инвентарю и метрологическому обеспечению, применяемым при производстве пищевой рыбной продукции.**

1. Расположение оборудования в цехах должно быть таким, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение, и технологические процессы должны быть полностью разделены в пространстве или времени.

Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, используемых при производстве пищевой рыбной продукции, должны быть выполнены из неабсорбирующих, нетоксичных, устойчивых к коррозии материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с законодательством Сторон и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

Использование деревянных поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией запрещено.

Оборудование на предприятиях должно быть размещено так, чтобы обеспечить выполнение технологических операций и изготовление безопасной пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

Оборудование, используемое при производстве пищевой рыбной продукции должно иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие ее безопасность.

2. Конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.

Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.

Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

3. Коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносятся в специальный журнал.

Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании должна проводиться после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля.

4. Моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены для санитарной обработки и не должны оказывать отрицательного воздействия на оборудование и продукцию.

Производственный инвентарь должен быть промаркирован.

Установка контрольно-измерительных и автоматических контрольно-регистрирующих приборов на технологическом оборудовании, используемом для осуществления процесса стерилизации рыбных консервов.

Каждый автоклав, пастеризатор должен быть оборудован контрольно-измерительными и автоматическими контрольно-регистрирующими приборами.

## 4.5 Требования безопасности к процессам производства пищевой рыбной продукции

1. Безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

4) соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции, тары и упаковочных материалов.

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой рыбной продукции;

6) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения пищевой рыбной продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;

7) ведением и хранением документации и записей, подтверждающих выполнение требований настоящего Технического регламента.

8) функционированием системы обеспечения безопасности в производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля);

9) прослеживаемостью пищевой рыбной продукции;

При производстве пищевой рыбной продукции необходимо использовать пищевое (продовольственное) сырье соответствующее требованиям безопасности, установленными настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.

2. Производство свежей рыбы (сырца) на судах должно соответствовать следующим требованиям:

в случае обнаружения гельминтов, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации улова донным грунтом или нефтепродуктами, должны быть приняты меры, установленные настоящим Техническим регламентом, предотвращающие возможность выпуска опасной для здоровья потребителя продукции;

процесс разгрузки должен исключать контаминацию рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения.

3. При производстве охлажденной рыбы должны выполняться следующие требования:

тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова должны быть немедленно обескровлены;

осетровые рыбы (кроме стерляди) должны быть обескровлены, разделаны, у них должны быть удалены

внутренности и сфинктер;

маринку, илишу, османов и храмулю изготавливают только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

сом длиной более 53 см должен изготавливаться потрошеным.

4. При производстве мороженой рыбы и продуктов из нее продукции должны выполняться следующие требования:

участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой;

замораживание должно проходить при температуре не выше  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  до достижения в толще продукта температуры не выше  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

Замораживание пищевой рыбной продукции должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов.

Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается ее размораживание до температуры не выше  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

5. При изготовлении соленых и маринованных продуктов прудовая рыба массой более 1 килограмма перед посолом должна быть разделана.

Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука следует осуществлять в соответствии с утвержденной технологией производства.

6. Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее  $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше  $+20\text{ }^{\circ}\text{C}$ , упаковывают и направляют в холодильную камеру.

Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.

7. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии.

Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа.

Икра осетровых рыб должна изготавливаться из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

1) живая пищевая рыбная продукция

Живые объекты аквакультуры, кроме водорослей и водных млекопитающих, перед направлением в реализацию должны пройти период биологической очистки в распределительно-очистительных центрах.

Двустворчатые моллюски и живые раки должны быть промыты и выдержаны в распределительно-очистительных центрах.

К реализации не допускается рыба травмированная, больная, загрязненная нефтепродуктами.

Рыба с признаками засыпания должна быть реализована как свежая (сырец) или направлена в переработку. Живые осетровые рыбы при первых признаках засыпания должны быть немедленно направлены на потрошение.

К реализации не допускаются ракообразные, моллюски и иглокожие, малоактивные, сохраняющие только отдельные признаки жизни, травмированные, загрязненные илом, песком, водорослями, ракушками, а также ракообразные в состоянии линьки, с мягким панцирем и неполные.

Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни должны быть немедленно направлены на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.

Морские ежи, раки, брюхоногие и двустворчатые моллюски должны направляться в реализацию и переработку только в живом виде.

Живые трепанги после вылова должны быть немедленно разделаны.

Живые устрицы должны быть уложены вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки - выпуклой створкой раковины вниз.

У живых двустворчатых моллюсков створки должны быть плотно закрыты или приоткрыты.

Живые ракообразные, иглокожие и моллюски должны реагировать на механическое воздействие.

Живые двустворчатые моллюски не должны подвергаться повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для розничной продажи.

2) свежая (сырец) рыба, беспозвоночные.

При подготовке рыбы-сырца к реализации и/или переработке должны выполняться следующие требования:

а) тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова должны быть обескровлены;

б) рыба с явными признаками заглотыша или с наполнением желудка пищей (калянусом) более двух баллов, должна быть направлена на разделку.

Рыба с бесструктурной мышечной тканью к реализации в розничной торговле не допускается и должна направляться в переработку.

Рыбу и водные беспозвоночные различных дней вылова или добычи не допускается смешивать.

3) охлажденная и подмороженная пищевая рыбная продукция

а) осетровые рыбы, кроме стерляди, должны быть обескровлены и разделаны с удалением внутренностей вместе со сфинктером;

б) маринку, османов, храмулю и илишу изготавливают только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, у илиши и хромули должна быть удалена и уничтожена голова;

в) сом длиной более 53 см должен изготавливаться потрошеным;

г) щука длиной более 30 см должна изготавливаться потрошеной: в районах Дальнего Востока - с 15 мая по 15 октября; в водоемах Сибири - с 1 июня по 1 октября; в остальных районах - с 1 июня по 1 декабря.

4) мороженая пищевая рыбная продукция

Подготовка сырья для изготовления мороженой продукции должна соответствовать требованиям пункту 2 подпунктов 1, 2 настоящего технического регламента.

При изготовлении мороженой пищевой рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

а) гигантские кальмары и осьминоги должны быть разделаны; головы гигантских кальмаров не допускается использовать на пищевые цели;

б) у лангустов при удалении головогруды должно быть удалено анальное отверстие;

в) у разделанной кукумарии должны быть удалены венчик и анальное отверстие.

Наличие глубокого обезвоживания у мороженой продукции должно быть не более 10% от массы или площади

поверхности продукции.

Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается ее размораживание до температуры не выше  $-2^{\circ}\text{C}$ ;

#### 5) соленая пищевая рыбная продукция

Подготовка сырья для изготовления соленой, пряной, специального посола и маринованной пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям пункта 2 подпунктов 1, 2, 3 настоящего технического регламента.

При изготовлении соленых и маринованных продуктов прудовая рыба массой более 1 килограмма перед посолом должна быть разделана.

При изготовлении пищевой соленой, пряной, специального посола и маринованной продукции должны выполняться следующие требования:

Для изготовления продукции с массовой долей поваренной соли менее 5% из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб и продукции с массовой долей поваренной соли менее 8% из сиговых рыб должно использоваться только мороженое сырье.

#### б) копченая пищевая рыбная продукция

Копченую продукцию из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

Подготовка сырья для изготовления копченой пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям пункта 2 подпунктов 1, 2, 3, 4 настоящего технического регламента.

Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее  $+80^{\circ}\text{C}$ .

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше  $+20^{\circ}\text{C}$ , упаковывают и направляют в холодильную камеру.

#### 7) сушеная пищевая рыбная продукция

Подготовка сырья для изготовления сушеной пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям пункта 2 подпунктов 1, 2, 3, 4 настоящего технического регламента.

Сушеную пищевую рыбную продукцию из белого амура и толстолобика изготавливают после их разделки.

#### 8) икорная рыбная продукция

Икра осетровых рыб должна изготавливаться из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

Икра морского гребешка и морского ежа должна изготавливаться только из живых морских гребешков и живых морских ежей.

Перефасовывание икры должно проводиться только в контролируемых условиях;

#### 9) Консервы

При производстве консервов должны выполняться следующие требования:

режимы тепловой обработки рыбных консервов должны быть научно обоснованы для каждого вида консервов, типоразмера тары, типа автоклава;

в процессе укупоривания тары должна быть обеспечена степень герметичности, предотвращающая вторичную контаминацию продукта во время и после тепловой обработки.

консервы после тепловой обработки должны охлаждаться до температуры, исключающей возможность

развития остаточной микрофлоры.

8. Отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения пищевой рыбной продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

## **4.6 Требования к персоналу, участвующему в процессе производства пищевой рыбной продукции**

Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) и обращением пищевой рыбной продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевой продукцией должны:

- 1) соблюдать установленные требования;
- 2) проходить предварительные медицинские осмотры (обследования) при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования);
- 3) соблюдать личную и производственную гигиену, носить чистые специальные производственные одежду и обувь;
- 4) пройти гигиеническое обучение перед поступлением на работу и аттестацию в установленном порядке;
- 5) иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

## **4.7 Требования к системе обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции.**

1. Для обеспечения надлежащей безопасности и качества пищевой рыбной продукции, изготовитель следует принципам и правилам добросовестной производственной практики:

1) при разработке технологий и рецептур изготовления пищевой рыбной продукции осуществляется анализ рисков, определяются критические стадии (риски) производственных процессов и контрольные точки для выявления изменений технологии, которые могут негативным образом влиять на безопасность и качество продукции;

2) контроль безопасности и качества на предприятии осуществляется средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) все технологические операции по производству и контролю тщательно документируются в программах производственного контроля или в документах систем обеспечения безопасности пищевой рыбной продукции, которые утверждаются изготовителем пищевой рыбной продукции и не требуют обязательной экспертизы и согласования иными организациями, производственные процессы регламентируются и периодически пересматриваются с учетом накопленного опыта;



- 4) проводится необходимый входной контроль сырья, технологических средств и вспомогательных материалов, а также продуктов на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;
  - 5) результаты контроля документируются в форме протоколов, журналов, актов, составляемых рукописным способом и/или с использованием технических средств, которые документально подтверждают, что действительно проведены все предусмотренные технической документацией операции, а также, что количество, безопасность и качество изготовленной пищевой рыбной продукции соответствует установленным требованиям;
  - 6) любые отклонения от норм, установленных в технической документации, документируются и расследуются в полном объеме. По результатам мониторинга разрабатываются и осуществляются корректирующие мероприятия;
  - 7) обеспечивается прослеживаемость партий продукции;
  - 8) в рамках должностных инструкций определяются ответственность и полномочия персонала, участвующего в производстве и его управлении;
  - 9) персонал обучен и аттестован;
  - 10) осуществляются комплексные мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество пищевой рыбной продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении согласно условиям изготовителя;
  - 11) используется система внутреннего контроля и/или аудита;
  - 12) проводится надлежащая утилизация продукции, тары, промышленной упаковки;
  - 13) определяется процедура, обеспечивающая прием и расследование рекламаций, предписаний и уведомлений надзорных органов, отзыв или ограничение обращения партии некачественной или небезопасной продукции.
2. Реализация принципов и правил добросовестной производственной практики осуществляется путем внедрения по выбору предприятия собственной, международной и/или национальной стандартизированной системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
3. Следование принципам добросовестной производственной практики подтверждает соответствие уровня организации производства целям и требованиям настоящего Технического регламента, и является рекомендуемым условием обеспечения безопасности выпускаемой пищевой рыбной продукции.

## 4.8 Требования к упаковке, маркировке пищевой рыбной продукции

1. Тара, упаковка, предназначенные для упаковывания пищевой рыбной продукции, должны обеспечивать безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока ее годности.

Материалы, из которых произведены тара, упаковка и которые контактируют с пищевой рыбной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Таможенного союза.

2. Упаковка пищевой рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.

3. Упаковочные материалы и тара должны:

не нарушать органолептические характеристики рыбы и рыбной продукции;

изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

быть прочными;

храниться в отдельном помещении с соблюдением санитарно-гигиенических условий.

4. Тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.

Тара, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

5. При маркировке пищевой рыбной продукции изготовитель или продавец обязан предоставить потребителю полную и достоверную информацию о пищевой рыбной продукции в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "Требования к пищевой продукции в части ее маркировки".

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть изложена на русском языке и государственном языке Стороны, на территории которой реализуется пищевая рыбная продукция.

В отношении весовой пищевой рыбной продукции маркировка наносится на потребительские тару, упаковку и (или) на листки-вкладыши.

Маркировка должна быть четкой, легко читаемой и наноситься способом, обеспечивающим сохранность ее изображения в течение срока годности.

6. Маркировка пищевой рыбной продукции, наносимая на потребительские тару, упаковку и (или) на листки-вкладыши, должна содержать следующую информацию:

1) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя:

наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "пельмени рыбные", "икра минтая");

наименование вида водных биоресурсов;

вид разделки пищевой рыбной продукции (например "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди");

вид обработки (мороженая, пастеризованная);

отличительное состояние, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение (например: восстановленные, сублимированные);

2) принадлежность к району добычи, вылова для переработанной пищевой рыбной продукции;

3) наименование и место нахождения (адрес) изготовителя, а в случае, если место нахождения (адрес) изготовителя не совпадает с адресом производства, адрес производства (наименование судна). В отношении ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза пищевой рыбной продукции должен быть указан адрес иностранного изготовителя, а также адрес лица, выполняющего функции иностранного изготовителя. Адрес иностранного изготовителя указывается на языке иностранного изготовителя, а страна происхождения - на русском языке;

4) дату изготовления пищевой рыбной продукции; для упакованной пищевой рыбной продукции - дату изготовления и (или) дату упаковывания; для пищевой рыбной продукции, срок годности которой составляет до 72 часов - также время изготовления;

5) срок годности пищевой рыбной продукции;

6) срок хранения для мороженой рыбы

7) условия хранения пищевой рыбной продукции;

8) масса нетто;

9) использование объектов аквакультуры;

10) знак обращения на рынке;

11) обозначение настоящего технического регламента и (или) обозначение нормативного и (или) технического документа, в соответствии с которыми произведена пищевая рыбная продукция.

12) информацию об использовании ионизирующего излучения,

7. При маркировке пищевой рыбной продукции не допускается нанесение на ее потребительскую тару, упаковку следующих изображений:

1) рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции;

2) пищевой рыбной продукции, которую имитирует данная продукция.

8. Маркировка пищевой рыбной продукции, нанесенная на потребительские тару, упаковку, наряду с информацией, указанной в пунктах 5 и 6 настоящей статьи, должна содержать следующую информацию:

1) наименования пищевых компонентов в порядке убывания массовой доли их содержания, в том числе состав используемых комплексных пищевых добавок;

2) пищевая ценность пищевой рыбной продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ),

3) использование ионизирующего излучения при производстве пищевой рыбной продукции;

4) состав модифицированной газовой среды в потребительских таре, упаковке пищевой рыбной продукции;

5) наличие вакуума (кроме рыбных консервов);

6) рекомендации по использованию, в том числе приготовлению, пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено, либо может причинить вред здоровью приобретателей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

7) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

8) информацию о заморозке пищевых рыбной продукции ;

9. Для следующих групп однородной пищевой рыбной продукции маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

1) живая пищевая рыбная продукция:

рыбы семейства осетровых - слова "При засыпании рыбу немедленно потрошить с удалением сфинктера";

иные виды живой пищевой рыбной продукции - слова "Запрещается выпуск в природную среду";

2) мороженая пищевая рыбная продукция:

сорт (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе);

глазированная мороженая пищевая рыбная продукция - масса нетто (без глазури) и масса пищевой рыбной продукции с глазурью;

произведенная из мороженой пищевой рыбной продукции, - "изготовлено из мороженого сырья";

3) соленая пищевая рыбная продукция

4) копченая пищевая рыбная продукция:

при использовании коптильных препаратов в процессе производства копченой пищевой рыбной продукции - указание на использование коптильных препаратов;

5) рыбные кулинарные изделия, рыбные кулинарные полуфабрикаты: для рыбных кулинарных изделий - слова "Продукция, готовая к употреблению";

для имитированной пищевой рыбной продукции - информация об имитации;

рыбные кулинарные полуфабрикаты - слова "Кулинарный полуфабрикат";

б) икра:

зернистая икра, произведенная из мороженой икры лососевых видов рыб. - слова "Произведена из мороженого сырья";

имитированная икра - слова "Имитированная икра";

вид рыбы из которой произведена икра;

икра, произведенная из гибридов осетровых видов рыб, - наименование гибрида или сочетание видов водных биоресурсов, например слова "Икра зернистая русско-ленского осетра";

икра, произведенная из овулировавшей икры осетровых видов рыб, - слова "Овулировавшая икра";

10. В отношении пищевой рыбной продукции, перевозимой (транспортируемой) в транспортной таре, упаковка, маркировка осуществляется в соответствии с условиями договора. При этом должна быть обеспечена возможность идентификации пищевой рыбной продукции и её изготовителя: указаны наименование пищевой рыбной продукции, наименование изготовителя и масса, дата изготовления, страна изготовителя.

11. Маркировка пищевой рыбной продукции может содержать наряду с информацией, указанной в настоящем пункте, иную не вводящую в заблуждение потребителей информацию о пищевой рыбной продукции.

## 4.9 Требования безопасности к хранению пищевой рыбной продукции и транспортным средствам, осуществляющим перевозку пищевой рыбной продукции

1. Для хранения продовольственного пищевого сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудуются складские помещения.

Для хранения продовольственного пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

2. Транспортировка пищевой рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством.

К транспортным средствам, предъявляются следующие требования:

внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с пищевой рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции, и должны, легко чиститься и дезинфицироваться;

транспортное средство должно быть оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту пищевой рыбной продукции от насекомых и пыли, и быть водонепроницаемым;

должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами.

Не допускается совместная перевозка в одном транспортном средстве и/или контейнере:

пищевой рыбной продукции с иной пищевой продукцией и иными грузами;

пищевой рыбной продукции различного термического состояния;

пищевой рыбной продукции с продуктами, предназначенными для производства технической продукции.

3. По мере необходимости, между погрузками, должна проводиться уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров.

4. При хранении пищевой рыбной продукции необходимо соблюдать установленные производителем условия хранения.

Охлажденная рыба должна храниться при температуре не выше 5 градусов Цельсия, но не достигающей температуры заморозки тканевого сока.

Мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше -18 °С.

Подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре на 1-2 градуса Цельсия ниже температуры заморозки тканевого сока.

Живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока реализации. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды.

5. Для хранения принимаются пищевой рыбной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, других нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, и имеющие документы, обеспечивающие безопасность и прослеживаемость.

6. Хранение пищевой рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых. Данные указанного контроля должны регистрироваться ответственным лицом.

При хранении не допускается складирование пищевой рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.

## **Статья 5. Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

1. Соответствие продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности других техническим регламентов, распространяющих на продукцию свое действие.

2. Методы контроля устанавливаются в стандартах, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза

## **Статья 6. Подтверждение соответствия**

1. Перед выпуском в обращение на рынке переработанная пищевая рыбная продукция должна пройти процедуру подтверждения соответствия требованиям безопасности настоящего технического регламента.

2. Переработанная пищевая рыбная продукция подлежит подтверждению соответствия путем:

принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств (при наличии у заявителя собственной испытательной лаборатории или договора с испытательной лабораторией);

принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны.

Схемы принятия декларации о соответствии приведены в приложении 5 к настоящему техническому регламенту.

3. Заявитель вправе принять декларацию о соответствии на основании собственных доказательств или с участием третьей стороны.

4. Участвующий в подтверждении соответствия орган по сертификации и (или) аккредитованная испытательная лаборатория (центр) должны быть включены в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Декларация о соответствии оформляется по единой форме, утвержденной решением Комиссии Таможенного союза.

На территории государств-членов Таможенного союза должен храниться комплект документов на:

продукцию - у изготовителя (уполномоченного изготовителем лица);

партию продукции - у импортера.

Комплект документов должен:

выполняться на русском языке и при необходимости на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза;

предоставляться органам государственного надзора по их требованию.

5. Пищевая рыбная продукция, содержащая ГМО компоненты подлежит государственной регистрации.

## **Статья 7. Маркировка знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза**

2. Маркировка знаком обращения продукции на 1. Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия согласно статье 6 настоящего технического регламента Таможенного союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском пищевой рыбной продукции в обращение на рынке.

3. Знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на потребительскую и транспортную тару продукции, а также приводится в прилагаемых к нему сопроводительных документах.

Знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности пищевой рыбной продукции.

5. Маркировка пищевой рыбной продукции знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза свидетельствует о ее соответствии требованиям настоящего технического регламента.

## **Статья 8. Защитительная оговорка**

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять меры для ограничения, запрета выпуска в обращение пищевой рыбной продукции на территории государства-члена Таможенного союза, а также изъятия с рынка пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

2. Компетентный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию Таможенного союза и уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Основанием для применения настоящей статьи является невыполнение требований, установленных настоящим техническим регламентом.

4. Если компетентные органы других государств-членов Таможенного союза выражают протест против упомянутого в пункте 1 настоящей статьи решения, то Комиссия Таможенного союза безотлагательно проводит консультации с компетентными органами всех государств-членов Таможенного союза для принятия взаимоприемлемого решения.

## Статья 9. Заключительные положения

1. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении двадцати четырех месяцев со дня принятия его Комиссией Таможенного союза в соответствии с Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28 января 2011 г. N 527.

2. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории Сторон, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

3. Документы, подтверждающие прохождение оценки (подтверждения) соответствия пищевой рыбной продукции установленным настоящим техническим регламентом требованиям, а также другие подтверждающие безопасность пищевой рыбной продукции документы, выданные до дня вступления в силу настоящего технического регламента, действительны до истечения срока их действия.

4. На пищевую рыбную продукцию, выпущенную в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, до дня вступления в силу настоящего технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

## Приложение 1. Параметры безопасности пищевой рыбной продукции

Приложение 1  
к техническому регламенту Таможенного союза  
"О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	

	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины**** (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ ( , , - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается, пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	<i>Антибиотики тетрациклиновой группы (для рыбы прудового и садкового содержания)</i>	<i>Не допускается</i>	
	Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к настоящему Техническому регламенту		
1.1. Рыба-сырец и рыба живая	Микробиологические показатели:		



	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
1.2. Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	Не допускаются	
фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	

фарш особой кондиции	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	олово	200 в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бен(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	

	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ ( , , - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных  0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская  0,3 пресноводная  2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная  0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	

посола из рыбы: неразделанной			
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
разделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

2.4. Пресервы "Пасты" пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	Плесени <i>КОЕ, г, не более</i>	10	
	дрожжи <i>КОЕ г, не более</i>	100	
2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3		
2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 3		

3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская
	кадмий	0,2
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003
	Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004
	Пестициды**:	
	ГХЦГ ( , , - изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0 балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз(а)пирен	0,005 копченая рыба
	Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0

	<p>Паразитологические показатели:</p> <p>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2</p>		
3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10, для морской рыбы	
разделанная, в т.ч. в нарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	3x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	7,5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	



замороженная: неразделанная			
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i> <i>monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.5. Рыба вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.6. Рыба провесная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени и дрожжи КОЕ/г, не более	100	
3.7. Рыба сушеная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	

	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	

	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
масло селёдочное, икорное, крилевое и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
3.11. Вареномороженная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков	1x10	
изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0 г в упакованной под вакуумом)	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более (в фаршевых)	2x10	
3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	ГХЦГ ( , , - изомеры)	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
4.3. Кулинарные икорные продукты: с термической обработкой;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
4.4. Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
зернистая пастеризованная;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
4.6. Икра других видов рыб:  - пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	



	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200 для консервов в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 для консервов в хромированной таре	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ ( , , - изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2.		
5.1. Консервы из печени рыб	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3		
5.2. Печень, головы рыб мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	

6. Рыбный жир	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число, мг КОН/г	4,0	
	перекисное число, моль активного	10,0	
	кислорода/кг		
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ ( , , - изомеры)	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины**** (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000002 в пересчете на жир	
7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся: моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2		
	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
водоросли и травы морские	Токсичные элементы:		

	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		30	Внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски
7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):  - живые;	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
- охлажденные, мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	

7.2. Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):  - живые			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, в 25 г, для морских	не допускаются	
охлажденные, мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, для морских	100	
7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением		
7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:  - ракообразные;			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более:  - в продукции из порционных кусков;  - в фаршевых	1x10   2x10	

мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
моллюсков;	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более:		
- в продукции из порционных кусков;	1x10		
- в фаршевых	2x10		
блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более:		
- в продукции из порционных кусков;	1x10		
- в фаршевых	2x10		
из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i>	не допускаются	

	monocytogenes в 25 г		
	Enterococcus в , КОЕ/г, не более:  - в продукции из порционных кусков;  - в фаршевых	1x10   2x10	
7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:  - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
гидролизат из мидий (МИГИ-К);	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них: водоросли и травы морские-сырец, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

водоросли и травы морские сушеные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
джемы из морской капусты;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Примечание:

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*\*\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья

<\*\*\*> Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье:

- максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

#### ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)

Конгенер	Величина ТЭ
<b>Дибензо-п-диоксины (ПХДД)</b>	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
<b>Дибензофураны (ПХДФ)</b>	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1



1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

## Приложение 2. ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Приложение 2  
к техническому регламенту Таможенного союза  
"О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Таблица 1

### Пресноводная рыба и продукты ее переработки

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Сем. Карповые	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-
2	Сем. Щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-
3	Сем. Окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
4	Сем. Лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-
5	Сем. Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6	Сем. Хариусовые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7	Сем. Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Сем. Осетровые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-

9	Сем. Змееголовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
10	Сем. Подкаменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
11	Сем. Сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12	Фарш из рыб, указанных в п.п. 1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15	Икра рыб семейств:														
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

Примечание:

- 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);
- 2) личинки паразитов.

трематод	цестод	нематод
3-описторхисов	12-дифиллоботриумов	13-анизакисов
4-клонорхисов		14-контрацекумов
5-псевдамфистом		15-диоктофим
6-метагонимусов		16-гнатостом

7-нанофьетусов		
8-эхинохазмусов		
9-меторхисов		
10-россикотремов		
11-апофалусов		

Таблица 2

### Проходная рыба и продукты ее переработки

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		Личинки в живом виде					
		3	4	5	6	7	8
1	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3	Фарш из рыб, указанных в п.1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п.2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п.2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п.2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п.п.1, 2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечание:

3) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

4) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод	скребней
3-нанофьетусов	4-дифиллоботриумов	5-анизакидов	7-болбозом
		6-контрацекумов	8-коринозом

Таблица 3

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Морская рыба. В.т.ч. по районам промысла и семействам:</b>															
1	<i>Баренцево море</i>														
1.1	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-
1.2	Корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-
1.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
1.4	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-
1.5	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
1.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2	<i>Северная Атлантика</i>														
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-	-
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2.4	Макруровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2.6	Скумбровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д
2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
3	<i>Южная Атлантика</i>														
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
3.3	Волохвостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д
4	<i>Балтийское море</i>														
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	-
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-

5	<i>Черное, Азовское, Средиземное моря</i>														
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	--	-	-	-	-	-	-	-	-
6	<i>Субантарктика, Антарктика</i>														
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
6.3	Ошибниевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
6.5	Белокровные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
7	<i>Индийский океан</i>														
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8	<i>Тихий океан</i>														
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д	
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-	
8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-	
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.8	Бериксовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-	
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п.п.1-8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п.1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	

	семейств, указанных в п.п. 1-8													
12	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
13	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

Примечание:

5) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

6) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод	скребней
3-нанофиетусов	8-дифиллоботриумов	11-анизакисов	14-болбозом
4-гетерофиетусов	9-диплогонопорусов	12-контрацекумов	15-коринозом
5-криптортилусов	10-пирамикоцефалусов	13 -псевдотерранов	
6-росикотремов			
7-апофалусов			

Таблица 4

### Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания										
		Личинки в живом виде (виды паразитов)										
		3	4	5	6	7	8	9	10	11		
1	<i>Ракообразные и продукты их переработки</i>											
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соус из пресноводных крабов (п.1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

2	<i>Моллюски морские и продукты их переработки</i>									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3	<i>Земноводные (лягушки)</i>									
3		-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4	<i>Пресмыкающиеся</i>									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	<i>Черепашки</i>									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечание:

7) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

8) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод
3-парагонимусов	4-спиромер	5-анизакисов
		6-контрацекумов
		7-псевдотерранов
		8-диоктофим
		9-гнатостом
		10-сулькаскарисов
		11-эхиноцефалусов

## Приложение 3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Приложение 3  
к техническому регламенту Таможенного союза  
"О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А

N/N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ) продукта
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N/N п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2x10 <sup>2</sup> КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта *



5.	S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта
Примечание: * - для рыбных полукопченостей - не допускается в 1,0 г (см ) продукта		

## Приложение 4. Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90

Приложение 4  
к техническому регламенту Таможенного союза  
"О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90

N	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Рыба и рыбные продукты	130	100
2.	Рыба сушеная и вяленая	260	-

## Приложение 5. Типовые схемы декларирования соответствия

Приложение 5  
к техническому регламенту Таможенного союза  
"О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Номер схемы	Элемент схемы			Применение	Документ, подтверждающий соответствие
	Испытания продукции	Оценка производства	Производственный контроль		
1Д	испытания образцов продукции осуществляет изготовитель	-	Производственный контроль осуществляет изготовитель	Для продукции, выпускаемой серийно Заявитель - изготовитель государства-члена	Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно

				Таможенного союза или уполномоченное иностранным изготовителем лицо на территории Таможенного союза	
3Д	испытания образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре)	-	Производственный контроль осуществляет изготовитель	Для продукции, выпускаемой серийно Заявитель - изготовитель государства-члена Таможенного союза или уполномоченное иностранным изготовителем лицо на территории Таможенного союза	Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно
6Д	испытания образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре)	сертификация системы менеджмента и инспекционный контроль органом по сертификации систем менеджмента	Производственный контроль осуществляет изготовитель	Для продукции, выпускаемой серийно Заявитель - изготовитель государства-члена Таможенного союза или уполномоченное иностранным изготовителем лицо на территории Таможенного союза	Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно

## Приложение 6. Нормы допустимого естественного содержания влаги в мясе мороженой продукции из основных промысловых рыб и беспозвоночных

Приложение N 6  
 к техническому регламенту Таможенного союза  
 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"  
 (ТР 201\_/00\_/ТС)

N пп	Наименование рыбы	Размер, масса	Содержание влаги, %	Допус- тимое естест- венное содер- жание	Группа N
---------	-------------------	------------------	------------------------	---	-------------

1	товарное	латинское	русское	5	Пределы- ные значения		влаги, % не более	9
					6	7		
2	3	4	5	6	7	8	9	
			<b>Морские и океанические рыбы</b>					
1	Лосось балтийский (семга)	Salmo salar	Лосось атлантический (семга)	70-80 см  5-10 кг	63.9-68.8	66.4	72.0	1-я группа - 72% и менее
2	Лосось камчатский	Salmo mykiss	Лосось камчатский	50-90 см  2.5- 10.3 кг	63.5-70.0	66.8	72.0	
3	Семга камчатская	Salmo penshinensis	Семга камчатская	30-80 см  1.0- 5.3 кг	64.1-70.5	67.3	72.0	
4	Кижуч	Oncorhynchus kisutch	Кижуч	40-60 см  1.0- 3.0 кг	66.3-69.8	67.6	72.0	
5	Сериолелла	Seriolella brama	сериолелла	45-60 см  2.5- 4.0 кг	70.0-70.8	70.4	72.0	
6	Палтус черн. гренландский	Reinhardtius hippoglossoides	Палтус черный гренландский	40-70 см  1.0- 4.0 кг	64.6-71.8	68.2	74.0	2-я группа
7	Масляная рыба	Hyperoglyphe antarctica	Гипероглиф	50-80 см  3.0- 12.0 кг	67.1-73.9	70.5	74.0	

8	Масляная рыба	Hyperoglyphe perciforma	Масляная рыба	40-60 см 1.9-3.7 кг	68.4-74.0	71.2	74.0	74% и менее
9		Hyperoglyphe pringlei	Масляная рыба обыкновенная	30-40 см 1.1-1.8 кг	67.5-71.4	69.5	74.0	
10	Кета	Oncorhynchus keta	Кета	50-80 см 1.2-6.5 кг	72.9-75.9	74.4	76.0	3-я группа 76% и менее
11	Кефаль океаническая	Mugil auratus Mugil cephalus	Кефаль золотистая (сингиль)	35-50 см 1.0-2.0 кг	72.0-75.0	73.5	76.0	
12	Лаврак	Dicentrarchus labrax	Лаврак обыкновенный (морской волк)	40-50 см 1.2-1.8 кг	72.2-76.2	74.2	78.0	4-я группа 78% и менее
13	Луфарь океанический	Pomatomus saltatrix	Луфарь	35-70 см 0.8-4.0 кг	69.0-78.0	73.5	78.0	
14	Ставрида океаническая	Trachurus trecae	Ставрида треке (черная)	20-30 см 0.2-0.7	70.7-76.5	73.6	78.0	
15		Trachurus symmetricus murphyi	Ставрида перуанская (тихоокеанская)	25-40 см 0.2-0.8	74.0-77.3	75.7	78.0	
16		Trachurus trachurus	ставрида обыкновенная	20-40 см 0.2-	70.0-78.0	74.5	78.0	

				0.8 кг				
17	Лутьян океанический	Lutianus sp.	Луциан серый, краснохвостый, золотистый	40-65 см 1.4-6.0 кг	73.6-78.0	75.8	78.0	
18	Сериола	Seriolla dumerili	Сериола большая	50-70 см 2.0-5.0 кг	74.6-77.0	75.8	78.0	
19	капитан-рыба	Otolithus brachygnathus	Серебристый капитанский горбыль	40-60 см 1.0-2.3 кг	77.4-80.0	78.7	80.0	5-я группа 80% и менее
20		Pseudolithus moori	Капитанский горбыль	22-30 см 0.2-0.5 кг	76.8-79.7	78.2	80.0	
21			Большеротый капитанский горбыль	20-35 см 0.2-0.7 кг	76.4-79.5	78.0	80.0	
22	Пиленгас	Mugil so-iuy Basilewsky	Пиленгас (кефаль)	30-50 см 1.7-3.0 кг	66.4-77.7	72.1	80.0	
23	Сабля-рыба океаническая	Lepidopus caudatus	Лепидоп хвостатый	100-150 см 1.0-3.7 кг	74.5-77.4	75.5	80.0	
24		Trichiurus lepturus	сабля-рыба обыкновенная	50-100 см 0.1-1.3 кг	73.2-77.8	75.5	80.0	
25		Aphanopus carbo	сабля-рыба черная	75-130 см	60.6-80.9	70.8	80.0	

				1.8- 2.8 кг			
26	Карась океанический (морской)	Spondyliosom cantharus	карась - кантарус	25-35 см  300-1300 г	72.0-78.0	75.0	80.0
27		Diplodus vulgaris	карась полосатый	25-40 см  0.5-1.3 кг	75.4-79.0	77.2	80.0
28		Pagellus. sp	Пагель серебристый, пятнистый, канарский)	27-35 см  300-1300 г	71.5-78.6	75.1	80.0
29	Окунь морской	Sebastes alutus	Клювач тихоокеанский	60 см  1.3 кг	72.2-80.9	76.6	80.0
30		Sebastes marinus	Окунь морской золотистый	40-60 см  1.0-3.0 кг	69.6-77.5	73.6	80.0
31		Sebastolobus alascanus	Шипошек аляскинский	28-43 см  0.47-3.7 кг	65.9-77.5	71.7	80.0
32		Helicolenus dactylopterus	Окунь синеротый	15-41 см  0,15-0,67 кг	72.2-77.5	74.9	80.0
33		Priacanthus arenatus	Окунь "бычий глаз"	12-27 см  0.15-0.85 кг	76.7-77.9	77.3	80.0
34		Sebastes mystinus	Окунь голубой	27-35 см  0.45-	76.1-78.2	77.2	80.0

				0.93 кг				
35		Holanthias fronticinctus	Окунь лимонный	20-25 см 0.3-0.4 кг	75.0-79.5	77.3	80.0	
36		Sebastes mentella	Окунь клюворылый	30-40 см 0.4-1.0 кг	73.6-80.0	76.8	80.0	
37		Sebastes introniger	окунь гигант	12-38 см 1.8-2.0 кг	76.7-80.0	78.0	80.0	
38	Зубан	Dentex. sp	Зубан большеглазый	20-45 см 500-1000 г	71.7-78.8	75.3	80.0	
39	Щука морская	Molva dipterygia	Мольва голубая	40-85 см 0.2-2.0 кг	76.1-78.8	77.0	80.0	
40	Берикс низкотельный	Beryx splendens	берикс	20-50 см 200-1000 г	72.0-79.2	75.6	80.0	
41	Пальцепер	Galeoides decadactylus	Пальцепер десятипалый (полинемус)	20-30 см 0.1-0.6 кг	76.7-78.4	77.6	80.0	
42	Мероу	Epinephelus sp.	Мероу полосатый гигантский красный групер	30-70 см 1.0-6.0 кг	71.0-80.0	75.5	80.0	
43	Салака (балтийская сельдь)	Clupea harengus membras	Салака (балтийская сельдь)	15-25 см 20-80	71.1-80.9	76.0	82.0	6-я - группа 82% и менее

				г			
44	Сельдь атлантическ.	<i>Clupea harengus harengus</i>	Сельдь атлантическая	21-36 см 0.2-0.4 кг	61.0-80.2	70.6	82.0
45	Сельдь тихоокеанская	<i>Clupea harengus pallasi</i>	Сельдь тихоокеанская	25-28 см 0.2-0.3 кг	64.0-81.0	72.5	82.0
46	Хек серебристый	<i>Merluccius bilinearis</i>	Хек серебристый	25-35 см 0.2-0.5 кг	76.6-80.2	78.4	82.0
47		<i>Merluccius habbsi</i>	Мерлуза аргентинская	35-70 см 0.5-3.8 кг	79.1-79.9	79.5	82.0
48		<i>Merluccius senegalensis</i>	Мерлуза сенегальская	30-50 см 0.3-1.4 кг	78.6-81.4	80.0	82.0
49		<i>Merluccius capensis</i>	Мерлуза капская	50-80 см 1.5-5.2 кг	79.6-80.6	80.1	82.0
50	Горбуша	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	горбуша	40-70 см 0.7-2.5 кг	65.3-80.4	72.9	82.0
51	Судак	<i>Lucioperca lucioperca</i>	судак	35-55 см 0.6-2.1 кг	78.0-80.7	79.4	82.0
52	Бельдюга океаническая	<i>Zoarces viviparus</i>	бельдюга европейская	30-35 см	76.1-81.1	78.6	82.0



				0.2- 0.25			
53	Палтус	Atheresthes evermanni	Палтус стрелозубый	40-60 см  0.8- 2.5 кг	66.1-81.2	73.7	82.0
54		Hippoglossus hippoglossus	Палтус белокорый (обыкновенный, атлантический)	60-80 см  2.2- 9.6 кг	73.8-80.7	77.3	82.0
55		Atheresthes evermanni	Палтус стрелозубый	40-60 см  0.8- 2.5 кг	66.1-81.2	73.7	82.0
56		Hippoglossus stenolepis	Палтус белокорый (тихоокеанский)	100- 180 см  50-80 кг	73.8-81.4	77.6	82.0
57	Камбала	Glyptocephalus cynoglossus	камбала атлант. длинная (камбала красная)	28-53 см  0.8- 1.2 кг	75.4-77.6	76.5	82.0
58		Pleuronectes platessa	Камбала морская (обыкновенная)	30-40 см  0.5- 1.0 кг	77.9-81.7	79.8	82.0
59		Glyptocephalus stelleri	Камбала малоротая	29-31 см  0.3- 0.8 кг	73.2-80.3	76.8	82.0
60		Scophthalmus maximus	камбала-тюрко (калкан)	15-62 см  1.0- 5.0 кг	77.0-80.8	78.9	82.0
61		Hippoglossoides elassodon	Камбала палтусовидная	30-37 см  0.3-	79.3-81.5	80.4	82.0

				0.5 кг				
62		Platichthus stellatus	Камбала звездчатая	23-54 см 0.3-0.5 кг	79.1-79.6	79.4	82.0	
63		Pleuronectes quadrituberculatus	Камбала желтобрюхая	36-50 см 0.3-0.7 кг	79.3-81.6	80.5	82.0	
64	Сайда	Pollachius virens	сайда	45-50 см 1.1-1.7 кг	78.8-80.1	79.2	82.0	
65	Пикша	Melanogrammus aeglefinus	пикша	30-35 см 0.4-0.8 кг	78.9-81.7	80.8	83.0	7-я группа - 83% и менее
66	Треска	Gadus macrocephalus	Треска тихоокеанская	45-93 см 2.0-14.0 кг	77.0-82.0	79.5	83.0	
67		Gadus morhua morhua	Треска атлантическая	40-70 см 0.6-2.5 кг	79.2-82.5	80.4	83.0	
68		Gadus morhua callarias	Треска балтийская	30-70 см 0.4-2.5 кг	77.3-83.1	80.2	83.0	
69	Путассу	Micromesistius australis	Путассу южная	45-50 см 0.5-1.0 кг	79.5-82.1	80.8	83.0	
70		Micromesistius poutassou	Путассу северная (белянка)	25-30 см	77.4-82.2	80.1	83.0	

				0.1- 0.4				
71	Зубатка пятнистая (пестрая)	Anarhichas minor	зубатка пятнистая	80- 100 см  7-17 кг	74.4-82.8	78.6	83.0	
72	Хек тихоокеанский	Merluccius productus	хек тихоокеан.	32-70 см  0.5- 2.5 кг	76.9-84.3	80.0	84.0	8-я группа - 84% и менее
73	Камбала-ерш	Hippoglossoides platessoides limandoides	камбала -ерш	30-50 см  0.3- 1.5 кг	75.4-83.7	80.4	84.0	
74	Камбала желтоперая	Limanda asper	Камбала желтоперая	29-38 см  0.2- 0.5 кг	78.6-83.7	81.2	84.0	
75	Налим морской	Urophycis chuss	налим морской красный	25-75 см  0.2- 6.4 кг	79.7-84.0	81.0	84.0	
76		Urophycis tenuis	налим морской белый	30-50 см  0.2- 1.7 кг	81.0-83.0	82.0	84.0	
77	Макруронус	Macruronus magellanicus	Макруронус американский	50-80 см  0.5- 2.5 кг	77.4-83.7	79.0	84.0	
78	Минтай	Theragra chalcogramma	минтай	40-50 см  0.8- 1.2 кг	80.0-84.2	82.0	84.0	
79	Палтус черный (синекорый)	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	Палтус черный тихоокеанский (синекорый)	45-80 см	67.8-85.6	76.7	86.0	9-я группа 86% и менее

				1,0- 5.0 кг				
80	Макрурус	Macrourus carinatus	Макрурус гребенчато-чешуйный	35-70 см 0.2- 2.1 кг	80.6-83.0	81.8	86.0	
81		Macrourus berglax	Макрурус северный	40-60 см 0.4- 1.5 кг	79.6-83.1	82.0	86.0	
82		Coryphaenoides holotrachys	Макрурус южно-атлантический	50- 100 см 0.5- 2.0 кг	84.0-85.7	84.5	86.0	
83	Гладкоголов	Alerosephalus sp	талисман	40-70 см 0.7- 4.0 кг	81.6-89.0	85.3	90.0	10 гр. свыше 86%
			<b>Рыбы внутренних водоемов</b>					
84	Форель радужная	Salmo irideus	форель радужная	20-60 см 0.1- 2.5 кг	71.9-75.6	72.0	76.0	3 группа 76% и менее
85	Жерех	Aspius aspius	Жерех обыкновенный	32-45 см 0.8- 2.0	74.2-76.5	75.4	78.0	4 группа 78% и менее
86	Сом	Silurus glanis	сом	74 см 38 кг	74.7-76.7	75.7	78.0	
87	Пангасиус	Pangasius hypophthalmus	пангасиус	33.7- 45 см 1.0- 2.0 кг	70.1-77.0	70.0	78.0	

88	Сазан	<i>Cyprinus carpio</i>	сазан	31-44 см  1.0- 2.0 кг	67.0-79.0	74.0	80.0	5 группа 80% и менее
89	Карп	<i>Cyprinus carpio</i>	карп	0.4- 0.6 кг	75.8-78.8	77.3	80.0	
90	Толстолобик белый	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i> Val.	Толстолобик белый	20-75 см  0.5- 8.0 кг	69.1-78.4	73.8	80.0	
91	Амур белый	<i>Stenopharyngodon idella</i> Val.	Амур белый	57-76 см  0.5- 7.2 кг	74.5-78.7	76.6	80.0	
92	Амур черный	<i>Mylopharyngodon piceus</i> Rich.	Амур черный	47-67 см  0.5- 5.1 кг	71.8-77.3	74.6	80.0	
93	Буффало	<i>Ictiobus bubalus</i> Raf.	Буффало малоротый	47-67 см  0.5- 1.0 кг	73.5-78.8	77.1	80.0	6-я группа 82% и менее
94	Толстолобик пестрый	<i>Aristichthys nobilis</i> Rich.	Толстолобик пестрый	30-50 см  0.5- 2.0 кг	75.9-82.5	79.2	82.0	
95	Толстолобик	<i>Aristichthys vinogradovy</i>	Толстолобик гибридный кросс	30-50 см  0.5- 2.0 кг	71,0-82.1	76.6	82.0	
96	Окунь	<i>Perca fluviatilis</i>	Окунь речной	10-20 см  0.1- 1.0 кг	76.0-82.0	79.0	82.0	
97	Щука	<i>Esox lucius</i>	щука	50- 100 см	78.4 - 80.7	79.6	82.0	

				0.2- 3.0 кг				
98	Сом канальный	<i>Ictalurus punctatus</i> Raf.	сом	47-67 см	75.4-82.2	78.8	84.0	7-я группа 84% и менее
99	Тилапия	<i>Tilapia sp</i>	тилапия	0.5- 1.0 кг -	81.6-82.9	82.0	84.0	
<b>Кальмары, креветки, гребешки, мидии</b>								
100	Кальмар	<i>Todarodes pacificus</i>	Кальмар тихоокеанский	-	77.1-77.3	77.2	78.0	4 группа 78% и менее
101	Кальмар	<i>Illex argentinus</i>	Кальмар аргентинский короткоперый, иллекс	-	73.9-78.2	76.3	78.0	
102	Кальмар	<i>Ommastrephes bartrami</i>	Кальмар Бартрама	-	74.8-77.7	76.2	78.0	
103	Кальмар	<i>Loligo vulgaris</i>	Кальмар обыкновенный лолиго	-	75.9 - 77.9	76.9	78.0	
104	Кальмар гигантский	<i>Dosidicus gigas</i>	Кальмар гигантский	-	77.2-88.5	80.7	89.0	5 группа 80% и менее
105	Креветка северная	<i>Pandalus borealis</i>	Креветка северная, розовая	-	75.7-79.2	77.3	80.0	
106	Креветка - шримс-	<i>Sclerocrangon salebrosa</i>	Шримс-медвежонок дальневосточный	-	79.6	79.6	80.0	
107	Гребешок морской	<i>Pecten yessoensis</i>	гребешок морской	-	76.5-78.6	75.0	80.0	
108	Мидия	<i>Mytilus edulis</i>	Мидия обыкновенная	-	80.0-85.3	82.0	86.0	

## Пояснительная записка к проекту технического регламента Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Пояснительная записка  
к проекту технического регламента Таможенного союза  
"О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации (далее - Соглашение) и во исполнение пункта 24 Графика разработки первоочередных технических регламентов Таможенного союза, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 8 декабря 2010 г. N 492.

Настоящий технический регламент регламентирует нормы по обеспечению безопасности пищевой рыбной продукции, а также связанных с требованиями к пищевой рыбной продукции процессов производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации (далее - объекты технического регулирования).

При применении технического регламента должны учитываться требования других соответствующих технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих общие требования ко всем видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, маркировки, подтверждения соответствия.

Целями принятия технического регламента являются:

защита жизни и (или) здоровья человека;

предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей потребителей);

охрана окружающей среды.

Одной из важных проблем, которую планируется также решить путем принятия данного технического регламента, является обеспечение гармонизации требований, предъявляемых к пищевой рыбной продукции, с международными стандартами Кодекс Алиментариус и европейскими директивами в этой области.

Проект технического регламента разработан с учетом регламентов ЕС, в том числе:

Регламента 852/2004/ЕС о санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов;

Регламента 853/2004/ЕС о специальных санитарно-гигиенических правилах пищевых продуктов животного происхождения;

Регламента 854/2004/ЕС об особых правилах, касающиеся организации официальных контролей в отношении продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком;

Рекомендациями Codex Alimentarius Нормы и правила относительно рыбы и рыбной продукции (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2 - 2005).

Вместе с тем, ряд показателей безопасности пищевой рыбной продукции установлен в соответствии с Единными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), с учетом целей принятия технических регламентов Таможенного союза, климатических и географических факторов, технологических и других особенностей.

Одной из ключевых задач, которую планируется решить путем принятия данного технического регламента, является устранение избыточных административных барьеров для развития предпринимательства в сфере производства и обращения пищевой рыбной продукции, что благоприятно скажется на развитии малого и среднего бизнеса в данной сфере.

Одной из главных целей проекта является введение механизма управления рисками с внедрением производственного контроля, включающего в себя принципов анализа опасности и контроля критических точек.

Участник хозяйственной деятельности по производству и обороту пищевой рыбной продукции на таможенной территории Таможенного союза несет ответственность, установленную действующим законодательством Стороны.

Принятие регламента обеспечит:

обеспечение безопасности пищевой рыбной продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

упорядочение нормативной базы, необходимой для обеспечения безопасности пищевой рыбной продукции;

значительный уровень гармонизации с требованиями международных стандартов;

снятие барьеров в торговле;

создание благоприятных условий для внедрения в производство передовых технологий;

баланс между необходимым уровнем безопасности и уровнем технического и экономического развития Сторон.

## Замечания и предложения РСПП по проекту технического регламента Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Статья, пункт	Действующая редакция	Предложение	Комментарии
Ст. 1 п. 3	Защита жизни и (или) здоровья человека.	Дополнить: защита жизни и (или) здоровья животных.	
Ст. 1 п. 4, пп 1	Путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанной в маркировке на потребительской упаковке, таре и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленного настоящим Техническим регламентом.	Целесообразно изложить: путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанной в маркировке на потребительской упаковке, таре и в сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленного настоящим Техническим регламентом.	
Ст. 1 п. 4, пп 2	Путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с идентификационными признаками, установленными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем Техническом регламенте.	Целесообразно изложить: путем сравнения органолептических и физико-химических показателей пищевой рыбной продукции с идентификационными признаками, установленными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем Техническом регламенте.	
Ст. 1		Целесообразно добавить: В случае получения отрицательных результатов	



		идентификации, рыбная продукция не подлежит дальнейшей реализации.	
Ст. 2 п. 1, пп. 22	Пресервы - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой должно быть не менее 65% - для рыбы, 55 - для иглокожих, моллюсков, ракообразных, икры, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений массы нетто с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно укупоренной потребительской таре	Изложить: пресервы - соленая пищевая рыбная продукция, содержание рыбы в которой должно быть не менее 65% - для рыбы, 55- для иглокожих, моллюсков, ракообразных, икры, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений массы нетто с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно укупоренной потребительской таре.	
Ст. 2 п. 1, пп. 23)	23) переработка (обработка) - термическая обработка (кроме замораживания, подмораживания и охлаждения), копчение, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.	23) переработка (обработка) - термическая обработка (кроме замораживания, подмораживания и охлаждения), копчение, вяление, созревание, посол, сушка, маринование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.	РЕГЛАМЕНТОМ ЕС N 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года "По гигиене пищевых продуктов" гл. 1 ст. 2 п.1 пп. (m) в термин обработка установлен в следующей редакции: "(m) "обработка" означает любое действие, которое существенно изменяет начальный продукт, включая нагревание, копчение, вяление, созревание, сушку, маринование, экстракцию, выдавливание или сочетание этих процессов".
Ст. 2 п. 1		Отсутствуют следующие термины: 1) пряная рыбная продукция - соленые рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, которые готовы к употреблению, с добавлением пряностей, экстрактов пряностей, 2) маринованная рыбная продукция - соленые рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в	Данные термины применяются при производстве пищевой рыбной продукции, являются видом обработки. Отсутствие данных терминов не позволит правильно идентифицировать продукцию.

		<p>натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, которые готовы к употреблению, с добавлением пряностей, экстрактов пряностей, сахара и пищевых органических кислот;</p> <p>3) вяленая рыбная продукция - обезвоженные в процессе вяления рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, другие водные животные в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты с установленной нормативными и (или) техническими документами массовой долей влаги в них, обладающие плотной консистенцией и готовые к употреблению (к вяленой рыбной продукции также относится провесная, сушено-вяленая рыбная продукция)</p> <p>Предлагается включить данные термины в ст. 2 п. 1</p>	
Ст. 2 п. 1		<p>Отсутствуют следующий термин:</p> <p>рыбные субпродукты - пищевая рыбная продукция, произведенная из остатков, образовавшихся при разделке рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих, изъятых из среды обитания, и производстве из нее иной рыбной продукции, в виде молок, печени, желудков, других внутренностей, голов, костей, плавников, срезов, хрящей.</p> <p>Предлагается включить данный термин в ст. 2 п. 1.</p>	<p>Отсутствие данного термина исключит из сферы производства значительное количество ценного пищевого сырья.</p>
Ст. 2 п.1 пп. 29	<p>Рыбные консервы - пищевая рыбная продукция, содержание которой должно быть не менее 50% массы нетто с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в герметично укупоренной таре, подвергнутые стерилизации.</p>	<p>Изложить:</p> <p>рыбные консервы - пищевая рыбная продукция, содержание рыбы в которых должно быть не менее 50% массы нетто с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в герметично укупоренной таре, подвергнутые стерилизации.</p>	<p>Определение некорректно изложено.</p>

Ст. 2, п.1, пп. 40	срок хранения мороженой рыбы - период времени, в течение которого рыбная продукция, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет первоначально заявленные свойства.	Изложить: срок хранения мороженой рыбы - период времени, в течение которого она, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет первоначально заявленные свойства.	
Ст. 2, п.1, пп. 42	42) ястычная икра - рыбная продукция, полученная из целых или неразделанных на куски ястыков рыбы или морского гребешка, в мороженом, соленом, копченом или вяленом виде.	42) ястычная икра - рыбная продукция, полученная из целых или неразделанных на куски ястыков рыбы, иглокожих и двухстворчатых моллюсков, в охлажденном, мороженом, соленом, консервированном, копченом, сушеном или вяленом виде.	В настоящее время выпускается икра иглокожих (морских ежей) и двухстворчатых моллюсков (спизулы, анадары и других). Также ястычная икра выпускается в охлажденном, консервированном и сушеном виде.
Ст. 3 п. 3	3. Пищевая рыбная продукция при обращении (обороте) должна сопровождаться ветеринарно-сопроводительными документами, в порядке, установленном Соглашением таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11 декабря 2009 года, а также Положениями в области ветеринарии, утвержденными Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года N 317.	3. Пищевая рыбная продукция, <i>за исключением улова водных биологических ресурсов и консервированной продукции</i> , при обращении (обороте) должна сопровождаться ветеринарно-сопроводительными документами, в порядке, установленном Соглашением таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11 декабря 2009 года, а также Положениями в области ветеринарии, утвержденными Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года N 317. Каждая партия улова водных биологических ресурсов и переработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, в процессе хранения, перевозки и реализации должна сопровождаться копией разрешения на добычу (вылов) водных биологических ресурсов, содержащего сведения, подтверждающие безопасность водных	Данное требование предусмотрено Проектом технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", так же в консервированной продукции, так как она является стерильной, не могут сохраниться опасные в ветеринарном отношении заболевания.

		биологических ресурсов и районов добычи (вылова).	
Ст.4, п. 4.1	Пищевая рыбная продукция, на стадии обращения (оборота) не должна содержать живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.	Необходимо изложить в следующей редакции: "Пищевая рыбная продукция, на стадии обращения (оборота) не должна содержать гельминтов и их личинок".	Из предлагаемой редакции следует, что в пищевой рыбной продукции допускается содержание гельминтов, не опасных для здоровья человека.
Ст.4, п. 4.1, пп. 3, абзац 6	Массовая доля влаги в мышечной ткани охлажденной, подмороженной и мороженой пищевой рыбной продукции, не должно превышать предельное содержание влаги, установленное для данного вида рыбы или беспозвоночных с учетом района и сезона добычи (вылова) документами в области стандартизации.	Предложение: Вариант 1: Исключить абзац 6 п. 3 статьи 4 Вариант 2: Изложить абзац 6 п. 3 статьи 4 в следующей редакции: "Массовая доля влаги в мышечной ткани охлажденной, подмороженной и мороженой пищевой рыбной продукции, не должно превышать предельное содержание влаги, установленное для данного вида рыбы или беспозвоночных с учетом района и сезона добычи (вылова) в соответствии с приложением N 5 настоящего Технического регламента"	В настоящее время отсутствуют документы в области стандартизации устанавливающие значения массовой доли влаги в мышечной ткани. В связи с чем, выполнение данного требования не представляется возможным. Учитывая важность данного показателя, необходимо разработать и включить значения данного показателя в виде приложения к регламенту.
Ст.4, п. 4.1, пп. 4	Предприятия не обязаны производить обработку, требуемую на основании пункта 1 данной статьи, если имеются данные, указывающие на то, что зоны лова не представляют опасности для здоровья с точки зрения наличия внешних паразитов.	Необходимо исключить из проекта данную норму.	
Ст.4, п. 4.1, пп. 4, 2)	2) продуктов рыболовства, принадлежащих к нижеперечисленным видам, если они должны быть подвергнуты процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура продукта рыболовства не превышает 60 (о)С: сельдь; макрель; шпроты; (дикий) атлантический или тихоокеанский лосось;	2) продуктов рыболовства, принадлежащих к нижеперечисленным видам, если они должны быть подвергнуты процессу копчения, при котором внутренняя температура продукта рыболовства не превышает 60 (о)С: сельдь; макрель; шпроты; (дикий) атлантический или тихоокеанский лосось;	Исключен термин "холодного", так как холодное копчение предусматривает температуру не более 40( о)С.

Ст. 4, п. 4.2.2, пп. 5, 2)	2) умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, исключаящие контакт с кистями рук, соответствующим образом расположенные и оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и (или) сушки;	2) умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, исключаящие контакт с кистями рук, соответствующим образом расположенные и оснащенные средствами для мытья и дезинфекции рук и устройствами для их вытирания и (или) сушки;	Дезинфекции рук является важным гигиеническим показателем.
Ст. 4, п. 4.2.4, пп. 4	4. Основные производственные объекты должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением. Вентиляцию с искусственным побуждением следует предусматривать в случае, если метеорологические условия и чистота воздуха не могут быть обеспечены вентиляцией с естественным побуждением или для помещений и зон без естественного проветривания.	4. Основные производственные объекты должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением. Вентиляцию с искусственным побуждением следует предусматривать в случае, если метеорологические условия и чистота воздуха не могут быть обеспечены вентиляцией с естественным побуждением или для помещений и зон без естественного проветривания. Следует избегать возможности поступления воздуха через механическую вентиляцию из загрязненной зоны в чистую зону".	С целью гармонизации с Европейским законодательством, а именно РЕГЛАМЕНТОМ ЕС N 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года "По гигиене пищевых продуктов" (Приложение II ГЛАВА I п. 5) необходимо предусмотреть, что "следует избегать возможности поступления воздуха через механическую вентиляцию из загрязненной зоны в чистую зону".
Ст. 4, п. 4.3, пп. 1	1. На производственных, приемотранспортных, рыболовных судах (далее - суда) необходимо иметь: зону приемки, зарезервированную для принятия водных биологических ресурсов на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке;	1. На производственных, приемотранспортных, рыболовных судах (далее - суда) необходимо иметь: зону приемки, зарезервированную для принятия водных биологических ресурсов на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке.	На промысловых судах промысловая палуба в настоящее время не защищена от воздействия солнца, так как закрытие промысловой палубы не позволяет осуществлять траление рыбы.
Ст. 4, п. 4.4, пп. 4		Целесообразно внести дополнение, касающееся обеспечения условий хранения моющих и дезинфицирующих веществ. Они должны быть не только разрешенными, но и	

		храниться так, чтобы была гарантирована невозможность их попадания в изготавливаемую продукцию.	
Ст. 4, п. 4.5, пп. 4	4. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования: участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой; замораживание должно проходить при температуре не выше -30 °С до достижения в толще продукта температуры не выше -18 °С; Замораживание рыбы и рыбной продукции должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов. Для поштучного разделения при расфасовке мороженой рыбной продукции допускается ее размораживание до температуры не выше -2 °С;	4. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования: участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой; замораживание должно проходить при температуре не выше -30 °С до достижения в толще продукта температуры не выше -18 °С; Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова при температуре воздуха не выше минус 12 градусов по Цельсию на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, при температуре в толще мышечной ткани не выше минус 12 градусов по Цельсию. Замораживание рыбы и рыбной продукции должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов. Для поштучного разделения при расфасовке мороженой рыбной продукции допускается ее размораживание до температуры не выше -2 °С;	В зимний период добывается значительное количество рыбы (навага, корюшка, камбала и др.) подледным ловом, которая замораживается в естественных условиях обычно до температуры - минус 10-12С. Выпуск данного вида продукции регламентировался ГОСТ 1168-86 и др. стандартами, а также технологическими инструкциями. Запрет на производство и продажу рыбы подледного лова исключит из рациона питания высококачественный ценный пищевой продукт.
Ст. 4, п. 4.7, пп. 1	1. Для обеспечения надлежащей безопасности и качества пищевой рыбной продукции, изготовитель следует принципам и правилам добросовестной производственной практики:	1. Для обеспечения надлежащей безопасности и качества пищевой рыбной продукции, изготовитель следует принципам ХАССП и правилам добросовестной производственной практики:	С целью гармонизации с Европейским законодательством, а именно РЕГЛАМЕНТОМ ЕС N 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года "По гигиене пищевых продуктов" (ГЛАВА II, ст. 5), в котором данное требование является

			обязательным, для предприятий производящих пищевую продукцию, необходимо предусмотреть обязательность данного требования. Также данное требование установлено РЕГЛАМЕНТАМИ ЕС 853/2004/ЕС, 854/2004/ЕС, Комиссией Кодекс Алиментариус САС/РСР 1-1969 "Рекомендованный международный процессуальный кодекс. Общие принципы гигиены пищевых продуктов", "Нормы и правила гигиены мяса" (САС/РСР 58-2005), законодательством США, Канады и других стран.
Ст. 4, п. 4.7, пп. 2	2. Реализация принципов и правил добросовестной производственной практики осуществляется путем внедрения по выбору предприятия собственной, международной и/или национальной стандартизированной системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	2. Реализация принципов ХАССП и правил добросовестной производственной практики осуществляется путем внедрения по выбору предприятия собственной, международной и/или национальной стандартизированной системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	С целью гармонизации с Европейским законодательством, а именно РЕГЛАМЕНТОМ ЕС N 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года "По гигиене пищевых продуктов" (ГЛАВА II, ст. 5), в котором данное требование является обязательным, для предприятий производящих пищевую продукцию, необходимо предусмотреть обязательность данного требования. Также данное требование установлено РЕГЛАМЕНТАМИ ЕС 853/2004/ЕС, 854/2004/ЕС, Комиссией Кодекс Алиментариус САС/РСР 1-1969 "Рекомендованный международный процессуальный кодекс. Общие принципы гигиены пищевых продуктов", "Нормы и правила гигиены мяса" (САС/РСР 58-2005), законодательством США, Канады и других стран.
Ст. 4, п. 4.8, пп. 8 1), 2)	8. Маркировка пищевой рыбной продукции, нанесенная на потребительские тару, упаковку, наряду с информацией, указанной в пунктах 5 и 6 настоящей статьи, должна содержать следующую информацию: 1) наименования	8. Маркировка пищевой рыбной продукции, нанесенная на потребительские тару, упаковку, наряду с информацией, указанной в пунктах 5 и 6 настоящей статьи, должна содержать следующую информацию: 1) наименования пищевых компонентов в порядке	Данные требования предусмотрены в проекте Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" и ряде других документов.

	<p>пищевых компонентов в порядке убывания массовой доли их содержания, в том числе состав используемых комплексных пищевых добавок;</p> <p>2) пищевая ценность рыбной продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ),</p>	<p>убывания массовой доли их содержания, в том числе состав используемых комплексных пищевых добавок;</p> <p>Указание состава пищевой рыбной продукции не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, в случае если наименование пищевого продукта совпадает с наименованием ингредиента.</p> <p>В случае, когда массовая доля ингредиента в готовом пищевом продукте составляет менее 2 %, допускается не перечислять составляющие его ингредиенты в указанном списке.</p> <p>Обязательна информация о применении при изготовлении пищевой рыбной продукции и о содержании в использованном сырье пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, пищевых продуктов нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы</p> <p>2) пищевая ценность рыбной продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ),</p> <p>Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности/ энергетической ценности приводятся в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.</p>	
<p>Ст.4, пункт 4.8, пп 8</p>	<p>масса нетто</p>	<p>Изложить:                  массу нетто (без заливки) и массу нетто продукта с заливкой.</p>	



<p>Ст.4, пункт 4.8, подпункт 10</p> <p>Ст.4, пункт 4.9, подпункт 2</p>	<p>В отношении рыбной продукции, перевозимой (транспортируемой) в транспортной таре, упаковка, маркировка осуществляется в соответствии с условиями договора. При этом должна быть обеспечена возможность идентификации рыбной продукции и её изготовителя: указаны наименование рыбной продукции, наименование изготовителя и масса, дата изготовления, страна изготовителя.</p> <p>Транспортировка пищевой рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный уполномоченным органом Сторон. К транспортным средствам, предъявляются следующие требования: внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с пищевой рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции, и должны легко чиститься и дезинфицироваться; транспортное средство должно быть оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту пищевой рыбной продукции от насекомых и пыли, и быть водонепроницаемым; должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами.</p>	<p>В первом предложении слово "упаковка" заменить на слово "упаковке", а вместо слов "маркировка осуществляется в соответствии с условиями договора" написать слова "транспортная маркировка осуществляется в соответствии с правилами, действующими на соответствующем виде транспорта".</p> <p>Первый абзац изложить в редакции: "Перевозка пищевой рыбной продукции осуществляется в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта".</p> <p>Второй, третий, четвертый, пятый абзацы исключить и изложить в следующей редакции: "Для перевозки пищевой рыбной продукции используются специальные изотермические транспортные средства (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы, рефрижераторные контейнеры, рефрижераторные суда, авторефрижераторы), имеющие холодильно-отопительное оборудование для поддержания температурных режимов, предусмотренных правилами перевозок грузов".</p>	<p>В соответствии с федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02 января 2000 г. N 29-ФЗ соответствующими органами санитарные паспорта выдаются на все транспортные средства, в которых перевозятся пищевые продукты.</p> <p>Внутреннее оборудование изотермических вагонов и рефрижераторных контейнеров изготовлены из специального материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами, в том числе пищевой рыбной продукции.</p> <p>Правилами перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов после выгрузки пищевых грузов предусмотрена обязательная промывка или ветеринарно-санитарная обработка изотермических вагонов. Кроме того, на транспортное средство, перевозимое пищевые грузы, органами Роспотребнадзора выдаются санитарные паспорта, что свидетельствует об отсутствии в вагонах насекомых и пыли.</p>
<p>Ст.4, пункт 4.9, подпункт 3</p>	<p>По мере необходимости, между погрузками, должна проводиться уборка и дезинфекция</p>	<p>Изложить в следующей редакции "Промывка, ветеринарно-санитарная обработка транспортных</p>	<p>Кроме того уточнить какие контейнеры имеются в ввиду в данном случае, так как на железнодорожном транспорте</p>

	транспортных средств и/или контейнеров.	средств производится в соответствии с правилами, действующими на соответствующем виде транспорта".	для перевозки скоропортящихся грузов применяются рефрижераторные контейнеры, имеющие приборы для соблюдения положительных и отрицательных температур внутри помещения. Универсальные контейнеры предохраняют груз от осадков, но не от воздействия на него низких или высоких температур наружного воздуха и перевозка в них пищевой рыбной продукцией, требующей поддержания температурного режима, не производится.
Ст. 6	Статья 6. Подтверждение соответствия.	Целесообразно статью переработать.	Статья "Подтверждение соответствия" не гарантирует потребителю получение рыбы и рыбной продукции, удовлетворяющей нормативным требованиям по безопасности, и не предупреждает действия, вводящие в заблуждение приобретателей: - не предусмотрена обязательная сертификация, а также декларирование соответствия с участием 3-й стороны для поставщиков рыбы и рыбной продукции. Учитывая, что декларанты на основе собственных доказательств, как правило, имеют примитивную собственную испытательную базу, проведенные испытания могут оказаться недостоверными; - не предусмотрен учет качества воды акватории, из которой добыты биологические ресурсы. Не предусмотрена альтернативная форма подтверждения соответствия в форме сертификации.
Приложение 1		Требует уточнения.	"Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье". Каковы обоснования для этого предположения? Почему не учтены фураны или бифенилы? Почему "максимальный уровень не

			<p>относится к продуктам, содержащим менее 1% жира" разве в таких продуктах отсутствуют диоксины? Почему принимаются во внимание только диоксины представляющие "собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ)"? Готовы ли лаборатории применить комбинированные методы, включающие высокоэффективную газовую хроматографию с хроматомасс-спектрометрией высокого разрешения для анализа нижеперечисленных соединений? Какова приписанная методикой измерений характеристика погрешности октахлордибензофурана при ТЭ 0,0001?</p>
--	--	--	--

Считаем необходимым в указанных проектах технического регламента предусмотреть следующие нормы:

- сопровождение непрошедшей переработку (обработку) пищевой рыбной продукции, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, документом, подтверждающим безопасность водных биоресурсов и районов их добычи, выдаваемым по результатам государственного мониторинга водных биологических ресурсов без проведения ветеринарной экспертизы (или оценку соответствия в форме государственного мониторинга водных биологических ресурсов с выдачей документа, подтверждающего безопасность водных биологических ресурсов и районов и добычи);

- проведению оценки соответствия всей переработанной (обработанной) пищевой рыбной продукции в форме декларирования соответствия.

Кроме того, целесообразно:

Прописать процедуру отбора проб, органолептического и физико-химического исследования продукции и дать ссылку на нормативную документацию.

Прописать процедуру определения калянуса рыбы.

Прописать процедуру определения нерестовых изменений мойвы ("черноспинки") и лососевых (шкала цветности).

Дать определение и внешнее описание технологической разделки рыбы - "флепс".

Указать, по какому документу и для каких целей разрешается использовать рыбу с нерестовыми изменениями.

Дать определение термина рыбы, имеющей температуру в толще мышц мяса рыбы, находящейся в диапазоне от температуры замерзания тканевого сока до температуры минус 18°C.

Дать определение температуры замерзания мяса рыбы по шкале Цельсия.

Дать определение "кормовое мясо морского зверя".

Дать определение "пищевой рыбный клей".

Прописать сроки годности и условия хранения для каждого вида товара.

Охарактеризовать контроль процесса микробиологической чистоты продукта.

Разъяснить дальнейшее использование рыбной продукции, подвергнутой в процессе ее реализации размораживанию и повторному замораживанию, с нарушением целостности потребительской тары, упаковки.

Разъяснить, какие именно вкусо-ароматические добавки будут использоваться при производстве жира рыбного (т.е. рыба имеет свой характерный запах).

Прописать понятие "масса нетто" в пресервах и консервах и др.

Прописать понятие "масса нетто с заливкой".

Прописать требование "Указывать в потребительской / транспортной маркировке массу нетто продукта и массу нетто товара с заливкой".

В целях выполнения Указа Президента Российской Федерации от 30.01.2010 г. N 120 "Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации" рассмотреть вопрос о запрещении в производстве рыбной продукции использования влагоудерживающих компонентов.

Рекомендуется включить в регламент необходимость учета качества воды водного объекта, из которого добыты пищевые биологические ресурсы.

Вызывает сомнение установление различных требований, например, по разным тяжелым металлам:

- для рыбной продукции (все в мг/кг)

свинец	1,0
мышьяк	1,0
кадмий	0,2
Ртуть	0,3

- для нерыбных объектов промысла

свинец	10,0
мышьяк	5,0
кадмий	2,0
ртуть	0,2

- для водорослей

свинец	0,5
мышьяк	5,0
кадмий	1,0
ртуть	0,1