

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к Решению Совета  
Евразийской экономической  
комиссии  
от \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

**ИЗМЕНЕНИЯ № 1**  
**в технический регламент Евразийского экономического союза**  
**«О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)**

Внести в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162, следующие изменения:

1. В пункте 4 раздела II:

1.1 Абзац двадцать седьмой изложить в следующей редакции:

«пастеризованная икра рыбы» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации **с добавлением или без добавления масла растительного**».

1.2 Абзац двадцать восьмой изложить в следующей редакции:

«пастеризованная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок **и/или пищевых добавок**, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации»;

1.3 Абзац сорок шестой изложить в следующей редакции:

«пресервы» - соленая, маринованная **или подвергнутая тепловой обработке** пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, **растительного масла** в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем;

1.4 Абзац сорок седьмой изложить в следующей редакции:

«пробойная соленая икра» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы (за исключением рыб семейства осетровых и семейства лососевых рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками» **с добавлением или без добавления масла растительного».**

1.5 Абзац пятьдесят второй изложить в следующей редакции:

«рыбные консервы» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, массовая доля которых от массы нетто составляет не менее 50 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок, **растительного масла**, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации»;

1.6 Абзац пятьдесят четвертый изложить в следующей редакции:

«рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, подмороженный, мороженный, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом.».

1.7 Абзац шестьдесят пятый изложить в следующей редакции:

«фарш из пищевой рыбной продукции» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы с применением пищевых добавок или без применения пищевых добавок.

1.8 Дополнить абзацем шестьдесят шестым в следующей редакции:

«фарш «сурими» - фарш тонкого измельчения **из мышечной ткани** различных видов рыб и/или водных беспозвоночных в различных комбинациях, подвергнутый многократному промыванию питьевой или чистой водой, очищенный от остатков костей, кожи, черных пленок, внутренностей, соединительной ткани, сгустков крови, панциря, без рыбного запаха и вкуса, обладающий гелеобразующей способностью и эластичностью, с применением пищевых добавок».

1.9 Дополнить абзацем шестьдесят седьмым в следующей редакции:

«фаршевые изделия» — пищевая рыбная продукция, изготовленная из фарша из пищевой рыбной продукции с добавлением пищевых компонентов, которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) данной пищевой продукции».

2. Раздел III дополнить пунктом 8<sup>1</sup> в следующей редакции:

«8<sup>1</sup>. При идентификации пищевой рыбной продукции в целях

установления соответствия своему наименованию могут использоваться стандарты, которые включены в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 июля 2022 № 107.».

### 3. В разделе V:

#### 3.1. Абзац пятый пункта 17 изложить в следующей редакции:

«Живые трепанги после вылова должны быть незамедлительно разделаны, если их дальнейшее обращение будет в разделанном или переработанном виде. В случае если живые трепанги используются для обращения в живом виде, то обращаться с живыми трепангами следует таким образом, что бы они оставался живыми до прибытия в точку назначения.»;

#### 3.2. Абзац десятый пункта 17 изложить в следующей редакции:

«В распределительно-очистительном центре моллюски выдерживаются в чистой проточной воде с соленостью и температурой, оптимальными для данного вида моллюсков.»;

#### 3.3. Абзац десятый пункта 17 считать абзацем одиннадцатым.

#### 3.4. Абзац первый пункта 19 изложить в следующей редакции:

«19. Уловы водных биологических ресурсов и объекты аквакультуры животного происхождения, а также пищевая продукция из них должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки, установлены приложением № 3 к настоящему техническому регламенту.»;

#### 3.5. Пункт 19 дополнить абзацем четвертым в следующей редакции:

«Для рыб семейства карповых, зараженных личинками трематод **опасными для здоровья человека**, должен применяться режим замораживания не выше минус 35 градусов °C на срок не менее 15 часов или не выше минус 40 градусов °C на срок не менее 8 часов во всех частях продукта.»;

#### 3.6. Пункт 20 изложить в следующей редакции:

«20. Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, предназначенной для потребителей и упакованной в потребительскую упаковку, либо расфасованной организациями розничной торговли,

употребляемые в пищу части которой, поражены паразитами, в том числе неопасными для здоровья человека, видимыми при визуальном контроле. Визуальный контроль осуществляется без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы и т. п.) и без нарушения целостности продукта или его составных частей.».

#### 4. В разделе VI

##### 4.1. Пункт 22 дополнить абзацем вторым в следующей редакции:

«Применение пищевых добавок при производстве рыбной продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).»;

##### 4.2. Пункт 33 изложить в следующей редакции:

При производстве **глазированной мороженой пищевой рыбной продукции** из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

При производстве **глазированной мороженой пищевой рыбной продукции** из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 7 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)

При производстве **глазированной мороженой пищевой рыбной продукции** из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)

При производстве **глазированной мороженой пищевой рыбной продукции** из прочей пищевой рыбной продукции масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 8 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

Вода, используемая для глазирования пищевой рыбной продукции или при подготовке растворов для глазирования, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства-члена, или требованиям к чистой воде, соответствующим тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода

##### 4.3. Абзац первый пункта 34 изложить в следующей редакции:

«34. При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции должна использоваться **непереработанная или переработанная** пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)».

## 5. В разделе IX

5.1 Абзац третий подпункта «а» пункта 73 изложить в редакции:

«зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры **для однокомпонентной** (непереработанной/переработанной) рыбной продукции».

5.2 Абзац четвертый подпункта «а» пункта 73 изложить в редакции:

«вид разделки (**при наличии**) пищевой рыбной продукции (например, «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди»);».

5.3. Подпункт «в» пункта 73 изложить в следующей редакции:

«в) информация о составе пищевой рыбной продукции, в том числе указание зоологического наименования вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, «сардина иваси») **для многокомпонентной продукции животного происхождения.**

При изготовлении имитированной продукции из фарша «сурими» допускается не указывать наименования зоологических видов водных биологических ресурсов, применяемых при изготовлении фарша «сурими»;».

6. Подпункт «и» пункта 76 дополнить абзацем пятым в следующей редакции:

«страна происхождения сырья (для черной икры/осетровых видов рыб)».

7. Таблицы 1, 2, 3, 4 приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности» изложить в следующей редакции:

Таблица 1

## Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Рыба живая и рыба-сырец (свежая)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V.parahaemolyticus</i> (для морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
2. Водные беспозвоночные живые			
а) ракообразные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V.parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	
б) двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, морские гребешки и др.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	

	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> в 25 г	не допускаются
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> в 0,1 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 1 г	не допускаются
в) другие водные беспозвоночные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10 <sup>4</sup>
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100
3. Рыба охлажденная, замороженная и мороженая	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>5</sup>
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для морской рыбы), КОЕ/г, не более	100
4. Водные беспозвоночные охлажденные, замороженные и мороженые		
а) ракообразные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>5</sup>
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100

б) двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, морские гребешки и др.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10 <sup>4</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
в) другие водные беспозвоночные	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V.parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>5</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются	
5. Охлажденная, замороженная и мороженая пищевая рыбная продукция	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V.parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	
а) филе рыбное, рыба специальной разделки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>5</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V.parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
б) фарш из пищевой рыбной продукции	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>5</sup>	

	более		
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
в) фарш сурими	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
г) печень и головы рыб мороженые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
6. Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, подмороженный, мороженный			
- фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	$1 \times 10^5$	

	микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
7. Соленая и маринованная пищевая рыбная продукция, в том числе мороженая			
а) из неразделанной рыбы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
б) из разделанной рыбы, в том числе с добавлением заливок, специй, гарниров, растительного масла	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
Пресервы			
8. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением	количество мезофильных аэробных и	$2 \times 10^5$	

растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров	факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более	10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
9. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более	10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
10. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:		
а) неразделанной	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более	10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100



	(колиформы) (БГКП) в 0,01 г		не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г		не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г		не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более		10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более		100
14. Пресервы-пасты			
а) пресервы-пасты рыбные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		$5 \times 10^5$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г		не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г		не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г		не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более		10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более		100
б) пресервы-пасты белковые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		$1 \times 10^5$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г		не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г		не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г		не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более		10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более		100
15. Пищевая рыбная продукция горячего копчения, в том числе мороженая	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		$1 \times 10^4$
	бактерии группы кишечных палочек		не допускаются

	(колиформы) (БГКП) в 1 г		
	<i>S. aureus</i> в 1 г		не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для упакованной под вакуумом)		не допускаются
16. Пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая			
а) из неразделанной рыбы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г		не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г		не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	10	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)		не допускаются
б) из разделанной рыбы			
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$3 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г		не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г		не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	10	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)		не допускаются

в) балычные изделия холодного копчения	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$7,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г S. aureus в 1 г	не допускаются не допускаются	
г) ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г S. aureus в 1 г	не допускаются не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
17. Рыба разделанная подкопченая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г S. aureus в 0,1 г	не допускаются не допускаются	
	V.parahaemolyticus (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	10	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	

18. Рыба провесная	<p>количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более</p> <p>бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)</p> <p>Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более</p>	<p>5×10<sup>4</sup></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>100</p>	
19. Вяленая пищевая рыбная продукция а) рыба вяленая	<p>количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более</p> <p>бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г</p> <p>Плесени, КОЕ/г, не более</p> <p>Дрожжи, КОЕ/г, не более</p>	<p>5×10<sup>4</sup></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>50</p> <p>100</p>	
б) вяленая пищевая рыбная продукция из морских водных беспозвоночных	<p>количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более</p> <p>бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г</p> <p>Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более</p>	<p>2×10<sup>4</sup></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>100</p>	

	более		
20. Сушеная пищевая рыбная продукция			
а) рыба сушеная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10 <sup>4</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	
б) сушеная пищевая рыбная продукция из морских водных беспозвоночных	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10 <sup>4</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	
Рыбные кулинарные изделия			
21. Рыбные кулинарные изделия, подвергнутые тепловой обработке, включая мороженые			
а) рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., а также с мучным компонентом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>4</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
		не допускаются	

	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	
б) многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски, тушеные водные беспозвоночные и водоросли с овощами)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
в) желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
г) быстрозамороженные обеденные и закусовые рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в порции из порционных кусков)	$1 \times 10^3$	

22. Рыбные кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания			
а) салаты из рыбы, водных беспозвоночных и водорослей без заправки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>4</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
б) салаты из рыбы, водных беспозвоночных и водорослей с заправками (майонез, соус и др)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10 <sup>4</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
в) рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10 <sup>5</sup>	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
г) масло селедочное, икорное, крилевое и др.	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10 <sup>5</sup>	

	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются
Икра и молоки рыб и продукция из них		
23. Молоки и икра ястычная охлажденные, подмороженные и мороженые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются
	<i>V. parahaemolyticus</i> (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более	100
24. Молоки соленые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются
25. Икра осетровых рыб		
а) зернистая баночная, паюсная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более	50
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	50

б) зернистая пастеризованная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени в 0,1 г	не допускаются	
	Дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
в) ястычная соленая	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
26. Икра лососевых рыб зернистая: а) баночная, бочковая	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	300	

б) из мороженных ястыков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
27. Икра других видов рыб а) пробойная, ястычная соленая, копченая	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
б) вяленая	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
Плесени, КОЕ/г, не более	50		
Дрожжи, КОЕ/г, не более	300		

в) пастеризованная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5 × 10 <sup>3</sup>	
бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г.	не допускаются		
S. aureus в 1 г	не допускаются		
Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются		
Плесени в 0,1 г	не допускаются		
Дрожжи в 0,1 г	не допускаются		
28. Икорное рыбное изделие			
а) подвергнутое тепловой обработке	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 × 10 <sup>4</sup>	
бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются		
S. aureus в 1 г	не допускаются		
б) многокомпонентные блюда, не подвернутые тепловой обработке после смешивания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2 × 10 <sup>5</sup>	
бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются		
S. aureus в 0,1 г	не допускаются		
Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются		
29. Варено-мороженые водные беспозвоночные и продукция из них			
а) ракообразные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2 × 10 <sup>4</sup>	

	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)	$1 \times 10^3$	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	$2 \times 10^3$	
б) мясо моллюсков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)	$1 \times 10^3$	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	$2 \times 10^3$	
в) блюда из мяса моллюсков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	

	более (в продукции из порционных кусков)	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	$2 \times 10^3$
г) блюда из мяса двустворчатых моллюсков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)	$1 \times 10^3$
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	$2 \times 10^3$
д) блюда из мяса креветок, крабов, криля	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)	$1 \times 10^3$
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	$2 \times 10^3$
30. Водоросли и продукция из них		
а) водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	$5 \times 10^4$

	микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
б) водоросли и другие водные растения морские мороженые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
в) водоросли и другие водные растения морские сушеные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	100	
г) джемы из морской капусты	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
31. Имитированная пищевая рыбная продукция			
а) «изделия структурированные», «крабовые палочки» и др. мороженые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в	не допускаются	
		не допускаются	

	продукции, упакованной под вакуумом)		
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
б) аналоги икры, в том числе белковые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
32. Иная пищевая рыбная продукция			
в) супы сухие с рыбой, требующие варки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г	не допускаются	
	Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	
г) гидролизат из мидий	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
д) сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	$5 \times 10^4$	

	микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
е) белково-углеводный концентрат из мидий	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	

Таблица 2

## Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции общественного питания

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
студни из рыбы (заливные)	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г <i>S. aureus</i> в 1 г Бактерий рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	$1 \times 10^3$ не допускаются не допускаются	
блюда из рыбы - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	$1 \times 10^3$ не допускаются	

	(БГКП) в 1 г		
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
рыбные кулинарные изделия в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2,5 x 10 <sup>3</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
рыба отварная, жареная под маринадом	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
салаты с добавлением рыбы без заправки	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	

салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более (для продукции с консервантами)	200	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
	Плесень, КОЕ/г, не более	50	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	E. coli в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	

Таблица 3

Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции для детского питания  
(для детей дошкольного и школьного возраста)

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
имитированная пищевая рыбная продукция - «изделия структурированные», «крабовые палочки» и др.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	1 x 10 <sup>3</sup>	

мороженые	(КМАФАнМ), КОЕ/г, не более			
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются		
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются		
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$		
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются		
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются		
	Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100		
рыбные кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания – салаты из рыбы без заправки	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются		
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются		
	рыбные кулинарные изделия - быстрозамороженные обеденные рыбные блюда, в том числе упакованные под вакуумом	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
		<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	

Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (для продукции из порционных кусков)	1 x 10 <sup>3</sup>	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>4</sup>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии (в продукции, упакованной под вакуумом) в 0,01 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более (для морских водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры)	100	

Таблица 4

Микробиологические нормативы безопасности основных видов продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой рыбной продукции для детского питания

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
рыба-сырец (свежая), охлажденная, подмороженная, мороженая	1	3	4
	2	5 x 10 <sup>4</sup>	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	

	S. aureus в 0,01 г		не допускаются
--	--------------------	--	----------------

8. В таблице 5 «Микробиологические показатели безопасности консервированной пищевой рыбной продукции» приложения 1 для групп консервов «Полные консервы группы «А» и «Полные консервы группы «А» для детского питания» показатель «молочнокислые грибы» изложить как «Молочнокислые микроорганизмы»;

9. Приложение 3 дополнить таблицами 5 и 6 в следующей редакции:

Таблица 5

**Нормативы оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия ее реализации в качестве продукта питания при наличии в мышечной ткани рыбы и других гидробионтов паразитов погибших и неопасных для здоровья человека и животных.**

Виды паразитов (гельминтов) в мышечной ткани и на поверхности тела гидробионтов	Допустимое среднее число паразитов на 1 кг рыбной продукции	Процент зараженных экземпляров рыб или кусков с критической и выше интенсивностью (по расчёту согласно таблице 6) и условия их реализации		
		Реализация без ограничений	Переработка с использованием термических способов обработки, включая стерилизацию и пастеризацию	Производство фарша из пищевой рыбной продукции, предназначенного для дальнейшей обработки термическим способом
Крупные цестоды (длиной более 3 см)	0,3	4	12	36
Крупные паразитические ракообразные (длиной более 2 см) и их остатки в мышечной ткани Пенелы и др.	0,3	4	16	20
Крупные мешкообразные образования в толще мышечной ткани (более 2 см в поперечнике) ракообразные Саркотациес и трематоды дидимозиды	0,3	4	4	4
Мелкие нематоды (толщиной менее 1 мм) цестоды (нибелинии и др.) длиной	1,0	4	20	40

менее 1 см, ракообразные (длиной менее 2 см), личинки скребней и мелкие (до 1 см в поперечнике) капсулы				
Метацеркарии трематод* (одетые черным пигментом или без него)	5,0	20	40	60

\* Учитываются метацеркарии трематод только морской рыбы, видимые невооруженным глазом. Также учитываются метацеркарии трематод речной рыбы, одетые черным пигментом - постодиплостомоз.

Таблица 6

**Критическая интенсивность (число паразитов, при котором экземпляр или кусок рыбной продукции считается непригодным в качестве продукта питания человека)**

Масса экземпляров рыб или кусков (кг)	Допустимое среднее число паразитов на 1 кг рыбной продукции согласно столбцу 2 таблицы 5		
	0,3	1,0	5,0
	Критическая интенсивность заражения (число паразитов)		
0,1	1	1	3
0,2	1	1	5
0,3	1	1	8
0,4	1	2	10
0,5	1	3	13
0,6	1	3	15
0,7	1	4	18
0,8	2	4	20
0,9	2	5	23
1,0	2	5	25
1,1	2	6	28
1,2	2	6	30

1,3	2	6	33
1,4	2	8	35
1,5	3	8	38
1,6	3	9	40
1,7	3	9	43
1,8	3	9	45
1,9	3	10	48
2,0	3	10	50
3,0	5	15	75
4,0	6	20	100
5,0	8	25	125
6,0	9	30	150
7,0	11	35	175
8,0	12	40	200
9,0	14	45	225
10,0	15	50	250

10. В приложении № 4 к ТР ЕАЭС 040/2016 для показателя «Диоксины» установить сноску «\*\*» и после таблицы указать следующее:

«\*\* Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в исходной продукции (сырье) с учетом следующего:

а) максимальный уровень диоксина не относится к продукции, содержащей менее 1 % жира;

б) диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ):

#### Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

Конгенер

Величина ТЭ

1

2

## 1. Дибензо-п-диоксины (ПХДД):

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

## 2. Дибензофураны (ПХДФ):

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

».

## 11. В приложении 5:

**наименование таблицы 3 изложить в следующей редакции:**

«Пищевая ценность рыбо-растительных, растительно-рыбных консервов (в 100 г продукции)»;

**наименование таблицы 4 изложить в следующей редакции:**

«Показатели безопасности рыбо-растительных, растительно-рыбных консервов».

12. В приложении 7 (позицию 5 и 97) изложить в следующей редакции:

«

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, % не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
5. Палтус черный (синекорый)	Reinhardtius hippoglossoides	палтус	74,0	2-ая группа – более 72%, но не более 74%
97. Палтус черный (синекорый) тихоокеанский	Reinhardtius hippoglossoides matsurae	палтус	86,0	9-ая группа – более 84%, но не более 86%

»

13. В приложении 7 столбец «5» исключить.