



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
(Минсельхоз России)

**ПРОТОКОЛ**

**заседания рабочей группы по разработке проекта изменений № 1  
в технический регламент Евразийского экономического союза  
«О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)  
в части уточнения отдельных требований технического регламента  
по результатам практики его применения**

**Москва**

**от 5 октября 2023 г.**

**№ 21-103**

Председательствовал:

заместитель директора Департамента  
пищевой и перерабатывающей  
промышленности Министерства  
сельского хозяйства Российской  
Федерации, руководитель рабочей  
группы

**И.А. Федина**

Присутствовали: члены рабочей группы по разработке проекта изменений № 1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (далее – проект изменений, ТР ЕАЭС 040/2016) в части уточнения отдельных требований технического регламента по результатам практики его применения, посредством видео-конференц-связи (далее — Рабочая группа) (список прилагается).

Заседание Рабочей группы проведено в целях рассмотрения предложений Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан (письмо от 20 сентября 2023 г. № 24-2-23/2702-И), поступивших в Евразийскую экономическую комиссию к 52-ому заседанию Консультативного комитета по техническому регулированию, применению санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер, по итогам рассмотрения

вопроса «О возможности, сроке и дате начала публичного обсуждения проекта изменений № 1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) в части уточнения отдельных требований технического регламента по результатам практики его применения (далее — проект изменений, ТР ЕАЭС 040/2016 соответственно).

Предложения Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан, представленные письмом Евразийской экономической комиссии от 22 сентября 2023 г. № 16-2032 в Минсельхоз России, были направлены для рассмотрения членам Рабочей группы: в Министерство экономики Республики Армения (письмо от 26 сентября 2023 г. № МА-21-26/23179), Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (письмо от 26 сентября 2023 г. № МА-21-26/23224), Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо от 26 сентября 2023 г. № МА-21-26/23228), Министерство сельского хозяйства Киргизской Республики (письмо от 26 сентября 2023 г. № МА-21-26/23230), федеральные органы исполнительной власти (письмо от 26 сентября 2023 г. № МА-21-27/23162), а также членам рабочей группы в Российской Федерации (письмо от 26 сентября 2023 г. № 21/3688).

**I. О дополнении наименования ТР ЕАЭС 040/2016 «водорослями и водными растениями» с целью приведения в соответствие с содержанием ТР ЕАЭС 040/2016**

(Байжанова, Буховко, Котляренко, Мильруд, Петрунина, Федина, Хачатрян)

1. Отметить позицию членов рабочей группы от Российской Федерации НО «Рыбный союз» (Петрунина), Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ) (Мильруд) о том, что термин «рыбная продукция» является обобщающим для понятий: «пищевая рыбная продукция «пищевая рыбная продукция животного происхождения» и «пищевая рыбная продукция растительного происхождения», «переработанная пищевая рыбная продукция», «непереработанная пищевая рыбная продукция». Изменение наименования ТР ЕАЭС 040/2016 будет способствовать изменению большого количества технологических и нормативных документов.

2. Отметить позицию Минэкономики Республики Армения (Хачатрян), Минсельхозпрода Республики Беларусь (Буховко), СП «Санта Бремор» (Котляренко) о том, что изменение терминов повлечет пересмотр всей терминологической базы технического регламента. В настоящее время вопрос урегулирован, в термин «пищевая рыбная продукция» включены водоросли.

3. Отметить предложение Национальной палаты предпринимателей

Республики Казахстан «Атамекен» (Байжанова) о дополнении наименования технического регламента словами «водорослями».

**С учетом обсуждения принято решение:**

1. Рекомендовать Республике Казахстан дополнительно проработать вопрос с отраслевыми сообществом о возможных последствиях реализации данного предложения, в том числе касательно перемаркировки всей продукции, изменения технической документации.

2. Большинством участников рабочей группы данный вопрос не поддержан, так как название ТР ЕАЭС 040/2016 должно быть лаконичным и группировка «рыба и рыбная продукция» включает все объекты, которые входят в область регулирования ТР ЕАЭС 040/2016.

**II. О разделении термина «пищевая рыбная продукция» на продукцию животного и растительного происхождения**

(Байжанова, Петрунина, Федина)

1. Отметить позицию Минсельхоза России (Федина), НО «Рыбный союз» (Петрунина) о том, что в ТР ЕАЭС 040/2016 уже предусмотрены понятия «пищевая рыбная продукция животного происхождения» и «пищевая рыбная продукция растительного происхождения».

2. Отметить позицию Республики Казахстан (Байжанова) о том, что данные замечания сняты.

**III. О внесении в термин «наличие паразитов (паразитарных поражений)» редакционной правки в части замены слов «наличие паразитов (паразитарных поражений)» на слова «наличие паразитарных поражений»**

(Аверьянова, Байжанова, Буховко, Граблюк, Нурбек, Оськина, Федина, Хачатрян)

1. Отметить позиции членов рабочей группы Республики Армения (Хачатрян), Минсельхозпрод Республики Беларусь (Буховко), Россельхознадзора (Оськина), НО «Рыбный союз» (Петрунина), Киргизской Республики (Нурбек) о том, что замечание Республики Казахстан было рассмотрено на экспертном уровне на заседании рабочей группы 18 августа 2022 г. Понятия «наличие паразитов» и «наличие паразитарных поражений» не являются тождественными.

**С учетом обсуждения принято решение:**

1. Участниками рабочей группы данный вопрос не поддержан, принято решение оставить термин в представленной редакции.

#### **IV. О дополнении термином «уловы объектов аквакультуры»**

(Акобян, Буховко, Мильруд, Нурбек, Петрунина, Федина, Хачатрян)

1. Отметить позицию членов рабочей группы НО «Рыбный союз» (Петрунина), АКОРТ (Мильруд), Минэкономики Республики Армения (Хачатрян), Минсельхозпрода Республики Беларусь (Буховко) о том, что в ТР ЕАЭС 040/2016 установлены термины «уловы водных биологических ресурсов животного происхождения» и «уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения». В техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) используется термин «уловы водных биологических ресурсов» и термин «объекты аквакультуры». «Водные биоресурсы» - это объекты, находящиеся в естественной среде обитания, то есть находящиеся в воде, живые. «Уловы» - это добытые из естественной среды обитания водные биоресурсы. В определении «объекты аквакультуры» не содержится разделения на среду обитания, поэтому дополнение термином «уловы объектов аквакультуры» не поддерживается.

#### **С учетом обсуждения принято решение:**

1. Участниками рабочей группы данный вопрос не поддержан, принято решение не дополнять проект изменений термином «уловы объектов аквакультуры».

#### **V. По итогам заседания рабочей группы приняты решения:**

1. Предложения Республики Казахстан членами рабочей группы не поддержаны.

2. Членами рабочей группы поддержано решение о проведении процедуры публичного обсуждения проекта изменений.

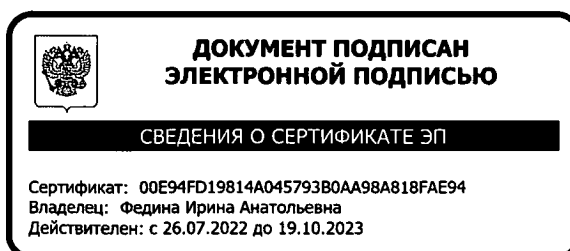
3. В случае наличия иных предложений по проекту изменений, осуществить их рассмотрение в рамках процедуры публичного обсуждения.

Приложение: Список участников на 8 л.

Проект изменений на 38 л.

Заместитель директора Департамента  
пищевой и перерабатывающей  
промышленности Минсельхоза России

И.А. Федина



**Список участников заседания рабочей группы  
по рассмотрению предложений Республики Казахстан, поступивших  
к проекту изменений № 1 в технический регламент Евразийского  
экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  
(ТР ЕАЭС 040/2016) в части уточнения отдельных требований  
технического регламента по результатам практики его применения  
в рамках 52-ого заседания Консультативного комитета по техническому  
регулированию, применению санитарных, ветеринарных  
и фитосанитарных мер 20 сентября 2023 г.**

**на 5 октября 2023 г. каб. 342**

**От Минсельхоза России**

Федина  
Ирина Анатольевна

заместитель директора Департамента  
пищевой и перерабатывающей  
промышленности Министерства сельского  
хозяйства Российской Федерации,  
руководитель рабочей группы

Афанасьев  
Сергей Григорьевич

начальник отдела технического  
регулирования Департамента пищевой  
и перерабатывающей промышленности  
Министерства сельского хозяйства  
Российской Федерации, заместитель  
руководителя рабочей группы

Купчихина  
Ольга Валерьевна

советник отдела технического регулирования  
Департамента пищевой  
и перерабатывающей промышленности  
Министерства сельского хозяйства  
Российской Федерации, ответственный  
секретарь рабочей группы

**от Евразийской экономической комиссии**

Романова  
Клавдия Андреевна

советник отдела технического регулирования  
и стандартизации в сфере пищевой,  
химической  
и сельскохозяйственной продукции  
Департамента технического регулирования  
и аккредитации

**От Республики Армения**

Акобян Сильва

главный специалист отдела животноводства  
Министерства экономики Республика  
АрменияАлексамян  
Тигранначальник отдела животноводства  
Министерства экономики Республики  
АрменияГазанчян  
Гоар Эльмировнастарший сотрудник отдела безопасности  
пищевых продуктов Министерства экономики  
Республики АрменияХачатрян  
Марианна Арменаковнаначальник отдела безопасности пищевых  
продуктов Министерства экономики  
Республики Армения**от Республики Беларусь**Батрамеева  
Виктория Анатольевнаначальник отдела стандартизации и  
сертификации республиканского унитарного  
предприятия «Бобруйского центра  
стандартизации, метрологии и сертификации»Буховко  
Александра Вячеславовнаконсультант отдела международного  
сотрудничества Департамента ветеринарного  
и продовольственного надзора Министерства  
сельского хозяйства и продовольствия  
Республики БеларусьГоренюк  
Юрий Михайловичврач-гигиенист отделения гигиены питания  
государственного учреждения  
«Республиканский центр гигиены,  
эпидемиологии и общественного здоровья»Граблюк  
Виталий Владимирович –начальник отдела паразитологии и болезней  
рыб ГУ «Белорусский государственный  
ветеринарный центр»Жданов  
Роман Валентиновичведущий специалист по сертификации  
республиканского унитарного предприятия

	«Слуцкий центр стандартизации, метрологии и сертификации»
Котляренко Елена Андреевна	заместитель директора по качеству СП «Санта Бремор» ООО
Корженевич Анастасия Юрьевна	консультант управления технического нормирования и стандартизации Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь
Киберева Людмила Валерьевна	ведущий инженер отдела стандартизации и сертификации республиканского унитарного предприятия «Барановичский центр стандартизации, метрологии и сертификации»
Мисюченко Людмила Михайловна	ведущий инженер-технолог отдела стандартизации и системы менеджмента качества ГУ «Белорусский государственный ветеринарный центр»
Науменко Светлана Анатольевна	младший научный сотрудник лаборатории микробиологии республиканского унитарного предприятия «Научно- практический центр гигиены»
Осипова Татьяна Сергеевна	научный сотрудник лаборатории комплексных проблем гигиены пищевых продуктов республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр гигиены»
Пуглеева Ирина Александровна	начальник отдела по стандартизации и оценке соответствия систем менеджмента и продукции пищевой отрасли республиканского унитарного предприятия «Витебский центр стандартизации, метрологии и сертификации»
Сандул Анна Валерьевна	начальник отдела международного сотрудничества Департамента ветеринарного и продовольственного надзора Министерства

сельского хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь

Смотров  
Игорь Анатольевич

начальник сектора технического  
нормирования и стандартизации продуктов  
животного происхождения научно-  
производственного республиканского  
унитарного предприятия «Белорусский  
государственный институт стандартизации  
и сертификации»

Тимошук  
Наталья Васильевна

ведущий инженер республиканского  
унитарного предприятия «Брестский центр  
стандартизации, метрологии и  
сертификации».

Шлеведа  
Наталья Анатольевна

ведущий инженер отдела испытаний  
республиканского унитарного предприятия  
«Барановичский центр стандартизации,  
метрологии и сертификации»

Юрченко  
Ольга Владимировна

заведующий лабораторией, начальник отдела  
стандартизации и системы менеджмента  
качества ГУ «Белорусский государственный  
ветеринарный центр»

#### **от Республики Казахстан:**

Байжанова  
Курмангазыевна

Гульмира эксперт 1-категории Департамента  
технического регулирования Национальной  
палаты предпринимателей Республики  
Казахстан «Атамекен»

Нурмагамбетова  
Айсулу Сембаевна

главный эксперт управления пищевой  
безопасности и инспекционной работы  
Комитета ветеринарного контроля и надзора  
Министерства сельского хозяйства  
Республики Казахстан

Кенжегалиева  
Гульжазира Жаркынкызы

главный технолог ТОО «Кублей»

#### **От Киргизской Республики**

Абдирашитова  
Мээрим Зайырбековна

ведущий специалист сектора по работе с ЕАЭС и вопросам ВТО управления стратегического развития Министерства сельского хозяйства Киргизской Республики

Бекболиев  
Нурдин Эгембердиевич

заведующий отделом аквакультуры и координации рыбохозяйственной деятельности Департамента рыбного хозяйства при Министерстве сельского хозяйства Киргизской Республики

Бообекова  
Шайыр Акуновна

главный специалист отдела пищевой и сельскохозяйственной продукции Бишкекского центра испытаний и сертификации при Центре по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Киргизской Республики

Кангелдиева  
Айгуль Омурказиевна

ведущий специалист отдела координации работ по техническим регламентам и стандартам управления технического регулирования и метрологии Министерства экономики и коммерции Киргизской Республики

Нурбек уулу Бексултан

заведующий отделом внутреннего ветеринарного надзора Ветеринарной службы при при Министерстве сельского хозяйства Киргизской Республики

**от Российской Федерации:**

Абрамова  
Любовь Сергеевна

заместитель директора Департамента по вопросам качества пищевой рыбной продукции Департамента технического регулирования ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»

Аверьянова  
Светлана Вячеславовна

консультант отдела нормативно-правового регулирования ветеринарно-санитарных мер Департамента ветеринарии

Адиатулин Ильяс Фаритович	заместитель директора федерального государственного бюджетного учреждения «Национальный центр безопасности продукции водного промысла и аквакультуры»
Балон Павел Борисович	генеральный директор УК «ФОР»
Баранов Алексей Анатольевич	заместитель начальника Управления науки и аквакультуры Росрыболовства
Бородина Мария Владимировна	заместитель начальника отдела методологии технического регулирования Департамента государственной политики в области технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Минпромторга России
Глушкова Валерия Евгеньевна	специалист по качеству и безопасности НО «Рыбный союз»
Дяченко Мария Михайловна	и.о. начальника отдела технического регулирования и стандартизации федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»
Евсикова Екатерина Георгиевна	Заместитель начальника отдела организации проведения лабораторных исследований в сфере ветеринарии Управления государственного ветеринарного надзора
Ерохина Ольга Евгеньевна	начальник отдела нормативно-правового регулирования ветеринарно-санитарных мер Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
Каврусова Анастасия Дмитриевна	заместитель начальника отдела стандартизации в секторах промышленности Управления стандартизации Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

Петрунина Елена Валентиновна	руководитель направления GR НО «Рыбный Союз»
Марцынкевич Андрей Михайлович	заведующий испытательной референс- лаборатории федерального государственного бюджетного учреждения «Национальный центр безопасности продукции водного промысла и аквакультуры»
Мельников Владимир Петрович	Заведующий референтной лабораторией болезней аквакультуры федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный центр охраны здоровья животных»
Межонов Андрей Виктрович	заместитель директора по научной работе федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»
Мильруд Всеволод Ефимович	заместитель председателя комитета по качеству Ассоциации компаний розничной торговли
Оськина Марина Валерьевна	главный специалист-эксперт отдела организации проведения лабораторных исследований в сфере ветеринарии Управления государственного ветеринарного надзора Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору
Подгородецкая Татьяна Нариковна	главный специалист-эксперт отдела организации надзора по гигиене питания и контроля за продукцией в обороте Управления санитарного надзора Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (по согласованию)
Посконная Татьяна Федоровна	ведущий специалист отдела методической работы по организации внутреннего ветеринарного надзора федерального

государственного бюджетного учреждения  
«Федеральный центр охраны здоровья  
животных»

Прунтова  
Ольга Владиславовна

главный эксперт сектора по сотрудничеству  
с Международным эпизоотическим бюро  
Информационно-аналитического центра  
Управления ветеринарного надзора  
федерального государственного бюджетного  
учреждения «Федеральный центр охраны  
здоровья животных»

Сенников  
Сергей Александрович

заместитель директора по международным  
вопросам и связям с общественностью АО  
«НОРЕБО РУ»

Стрыгина  
Ольга Алексеевна

советник Ассоциации Рыбохозяйственных  
Предприятий Приморья

Тищенко Виктор  
Владимирович

заместитель заведующего химико-  
токсикологическим отделом  
ИЦНМВЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ».

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, мороженый, 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			
- фарш 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		
	<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	2×10 <sup>3</sup>	
б) аналоги икры, в том числе белковые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 <sup>4</sup>	
	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	5×10 <sup>5</sup>	
	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	5×10 <sup>3</sup>	
	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	5×10 <sup>4</sup>	

	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	$1 \times 10^3$	
	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	$1 \times 10^3$	
блюда из рыбы - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	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>	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	рыба отварная, жареная под маринадом	<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	
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	
салаты с добавлением рыбы без заправки		<i>S. aureus</i> в 0,1 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	
	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	
	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	

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
1	2	3	4
рыба-сырец (свежая), охлажденная, замороженная, мороженая	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	5 x 10 <sup>4</sup> 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 Саркоацес 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.