УТВЕРЖДЕНЫ

приказом Минсельхоза России

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. №\_\_\_

**В Е Т Е Р И Н А Р Н Ы Е П Р А В И Л А**

**назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и непереработанной рыбной продукции из них, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках**

**I. Общие положения**

1. Настоящие Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и непереработанной рыбной продукции из них, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее – Правила) устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, пресноводных и морских водных беспозвоночных и непереработанной рыбной продукции, изготовленной из них (далее – ветеринарно-санитарная экспертиза).

2. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит пресноводная
и морская рыба (живая рыба (плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек), рыба-сырец (свежая) (рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая), охлажденная (подвергнутая процессу охлаждения, в толще рыбы не выше 5 °C), мороженная (подвергнутая процессу замораживания до температуры в толще рыбы не выше минус 18 °C) (далее – рыба); живые (иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность), свежие (ракообразные, моллюски и иглокожие, изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания), охлажденные (подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока), мороженые пресноводные и морские водные беспозвоночные (подвергнутые процессу замораживания до температуры в их толще не выше минус 18 °C) (далее – водные беспозвоночные) и иная непереработанная пищевая рыбная продукция из них[[1]](#footnote-1) (далее – рыбная продукция), полученные в крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в организациях любой формы собственности, осуществляющих вылов, производство (переработку) и хранение рыбы, водных беспозвоночных и производящие рыбную продукцию (рыбокомбинаты, рыбоперерабатывающие предприятия, хладокомбинаты, холодильники, плавбазы, склады временного хранения и иные организации, занятые добычей, переработкой и хранением рыбы и рыбной продукции, в том числе рыболовные суда) (далее – предприятия), а также полученные гражданами, занимающимися рыболовством и иными видами деятельности[[2]](#footnote-2), направляющие рыбу и водных беспозвоночных на предприятия (организации) по их переработке, хранению и (или) реализуемые на розничном рынке[[3]](#footnote-3) (далее – рынок).

3. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит рыбная продукция, прошедшая тепловую обработку (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, а также сушку, маринование, концентрирование, экстракцию, экструзию или сочетание этих процессов[[4]](#footnote-4).

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных
и рыбной продукции проводится перед выпуском их в обращение[[5]](#footnote-5).

4. Действие настоящих Правил не распространяется на рыбу, водных беспозвоночных и рыбную продукцию, полученную гражданами
и предназначенную для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на территории Российской Федерации[[6]](#footnote-6).

5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции организуют федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора, ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики, нормативно-правовому регулированию в области обороны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере оборота оружия, в сфере частной охранной деятельности и в сфере вневедомственной охраны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего правоприменительные функции, функции по контролю и надзору в сфере исполнения уголовных наказаний, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке государственной политики, нормативно-правовому регулированию, контролю и надзору в сфере государственной охраны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего государственное управление в области обеспечения безопасности Российской Федерации, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии (далее – Госветслужба)[[7]](#footnote-7) в пределах своей компетенции.

**II. Порядок назначения ветеринарно-санитарной экспертизы
рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции**

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции назначается в целях:

установления соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции и связанных с требованиями безопасности к ним процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации или уничтожения требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (далее – Регламент ТР ТС 021/2011),
и технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 (далее – Регламент
ТР ЕАЭС 040/2016).

установления благополучия в ветеринарном отношении

- районов добычи (вылова) водных биологических ресурсов;

- производственных объектов происхождения рыб и иных водных животных[[8]](#footnote-8);

определения пригодности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции к использованию для пищевых целей[[9]](#footnote-9);

определения возможности утилизации или уничтожения небезопасных и (или) опасных – рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, изъятых из обращения, в случаях, определяемых Правительством Российской Федерации[[10]](#footnote-10).

6.1. В форме ветеринарно-санитарной экспертизы проводится оценка соответствия переработанной пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления требованиям, установленным Регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016, реализуемая на розничных рынках.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в отношении каждой партии[[11]](#footnote-11) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов
и организаций, входящих в систему Госветслужбы[[12]](#footnote-12) (далее – специалисты Госветслужбы).

9. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции принимается специалистом Госветслужбы в течение 1 часа (при круглосуточном режиме обеспечения деятельности и/или в течение рабочего дня) при непосредственном обращении собственника (владельца) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, или его уполномоченного представителя (далее – владелец).

10. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции вносится в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции (далее – журнал ветеринарно-санитарной экспертизы), который ведется в электронной или бумажной форме.

Журнал ветеринарно-санитарной экспертизы ведется специалистом Госветслужбы.

В журнале ветеринарно-санитарной экспертизы указываются:

номер по порядку;

номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы;

наименование хозяйства, организации; или фамилия и инициалы физического лица (владельца рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции);

адрес в пределах места нахождения хозяйства/владельца (район, населенный пункт, улица, дом).

номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа в сопровождении которого поступили рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция;

дата поступления рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

вид продукции и ее количество (мест, штук, килограмм, тонн);

дата и время вылова рыбы, водных беспозвоночных и выработки рыбной продукции.

Показатели ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции (результаты испытаний):

- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус), выявленные дефекты, проба варкой[[13]](#footnote-13);

-бактериоскопия (микроскопия мазков-отпечатков);

- паразитологические показатели (по методике неполного гельминтологического исследования);

- физические (определение температуры, длины (высоты) и массы)
и химические показатели (содержание амино-аммиачного азота, определение аммиака, определение сероводорода (качественная реакция), реакция
на пероксидазу (бензидиновая проба).

результат ветеринарно-санитарной экспертизы (соответствие/ несоответствие);

результаты исследований/ бактериологических/ (дата направления в лабораторию; заключение лаборатории (испытательного центра), входящей в систему органов и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иной лаборатории (испытательного центра), аккредитованной в национальной системе аккредитации (далее – Лаборатория (Испытательный центр), его номер и дата;

решение о дальнейшем использовании рыбы, водных беспозвоночных
и рыбной продукции по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований (при необходимости): (выпущено без ограничений (количество); допущено в реализацию на ограничительных условиях (количество); направлено на утилизацию или уничтожение (количество) с учетом решения представителя федерального государственного ветеринарного надзора).

примечание.

11. Рекомендуемый образец журнала ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции приведен
в Приложении № 1 к настоящим Правилам.

Рекомендуемый образец журнала ветеринарно-санитарной экспертизы не является обязательной для применения формой.

12. Рыба, водные беспозвоночные, относящиеся к уловам водных биологических ресурсов должны происходить из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами, предприятий, благополучных в ветеринарном отношении[[14]](#footnote-14) (статус предприятий, определенный в соответствии с Решением о регионализации).

**III. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
рыбной продукции, рыбы и водных беспозвоночных**

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции проводится специалистами Госветслужбы на предприятиях, а также в структурных подразделениях (ветеринарно-санитарной экспертизы) организаций, входящих в систему органов
и организаций Госветслужбы.

14. Уполномоченные лица организаций, являющихся производителями рыбной продукции (или) участниками оборота рыбы, водных
беспозвоночных и рыбной продукции, а также индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями рыбной продукции или участниками оборота рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, могут оформлять ВСД на уловы водных биологических ресурсов
до их поступления на переработку и (или) на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы[[15]](#footnote-15).

При подтверждении по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции оформляется ветеринарный сопроводительный документ в соответствии с Ветеринарными правилами организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов утвержденными приказом Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», (зарегистрировано Минюстом России 30 декабря 2016 года, регистрационный № 45094) с изменениями, внесенными приказом Минсельхоза России
от 2 апреля 2020 года № 177 (зарегистрировано Минюстом России
27 мая 2020 года, регистрационный № 58484).

15. Отбор проб рыбной продукции, рыбы и водных беспозвоночных для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется
в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»[[16]](#footnote-16) (с изменениями: 27 ноября 2009 г., 30 мая 2014 г.). Отбор проб рыбы и рыбной продукции проводится специалистами Госветслужбы на предприятиях (рынках), осуществляется в присутствии владельца.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенных для реализации на розничном рынке, проводится специалистами Госветслужбы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка[[17]](#footnote-17).

17. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции оформляется заключение[[18]](#footnote-18).

Рекомендуемый образец заключения по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции приведен в приложении № 2 к настоящим Правилам. Результаты экспертизы размещаются во ФГИС «ВетИС».

Рекомендуемый образец заключения не является обязательной для применения формой.

При определении по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции их небезопасности в заключении указывается о несоответствии рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции требованиям нормативных документов, а также определяется возможность их утилизации или уничтожения в соответствии с ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утвержденных Минсельхозом России в соответствии со статьей 2.1 Закона Российской Федерации от 14 мая1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (далее соответственно – Закон «О ветеринарии»; Правила утилизации биологических отходов), Положением о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих
с пищевыми продуктами, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 7 октября 2020 г. № 1612.

18. Рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукции, не реализованные на рынке в течение рабочего дня и хранившиеся вне территории рынка, подлежат повторной ветеринарно-санитарной экспертизе.

19. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции осуществляется:

а) проверка наличия и изучение ВСД, сопровождаемых рыбу, водных беспозвоночных и рыбную продукцию, выданных уполномоченным лицом организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, на уловы водных биологических ресурсов до их поступления на переработку и (или) на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы[[19]](#footnote-19).

б) изучение информации, в том числе документарной (при наличии), от поставщика рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции о применении и соблюдении сроков выведения из организма рыбы и водных беспозвоночных ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ) и их метаболитов, в соответствии с установленными инструкциями по их применению[[20]](#footnote-20) (для искусственно выращиваемой рыбы, водных беспозвоночных);

в) анализ данных мониторинга соответствие добытых (выловленных) водных биоресурсов в районах добычи (вылова) водных биоресурсов требованиям их безопасности в ветеринарном отношении;

г) оценка соответствия условий транспортировки, переработки
и хранения рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции;

д) подготовка проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции к определению показателей (результатов испытаний) ветеринарно-санитарной экспертизы и установлению соответствия требованиям настоящих Правил;

е) определение показателей (результатов испытаний) ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции осуществляется в соответствии с пунктом 25 настоящих Правил.

ж) ветеринарно-санитарная оценка рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции с целью дальнейшего направления на пищевые цели, для производства лекарственных средств, на утилизацию (изготовление кормов для животных, технических средств) или уничтожение, в соответствии
с Правилами утилизации биологических отходов.

Проведение лабораторных исследований отобранных проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции осуществляется в соответствии с главой IV настоящих Правил. При проведении лабораторных исследований их результаты вносятся в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы.

20. Регистрация данных (объем рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, упаковка (при наличии), тара (при наличии), количество единиц (масса), дата, номер и результат ветеринарно-санитарной экспертизы) осуществляется в компоненте «Меркурий» Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии (далее – ФГИС ВетИС).

22. При установлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы заразных болезней рыб, водных беспозвоночных порядок использования рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции определяется Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов по этим болезням, утверждаемыми Минсельхозом России в соответствии со статьями 2.1 и 2.2 Закона «О ветеринарии».

23. Определение показателей (результатов испытаний) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы должны проводиться с использованием методов, предусмотренных соответствующими стандартами, содержащимися в Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования (далее – Перечень стандартов).

24. Показатели безопасности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции должны соответствовать требованиям, установленным приложениями №№ 2, 3 к Регламенту ТР ЕАЭС 040/2016, приложениями
№ № 1 – 4 к Регламенту ТР ТС 021/2011.

25. Определение органолептических показателей проводится
в соответствие с ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция
из них. Методы определения органолептических и физических показателей.

Оценка свежести свежей рыбы (рыбы-сырца) по органолептическим показателям проводится в соответствии с категориями свежести, указанными в Приложении № 3 к настоящим Правилам.

25.1. В случае, если при органолептическом исследовании рыбы, водных беспозвоночных, рыбной продукции получены результаты, указывающие на несоответствие требованиям безопасности (далее – сомнительный результат (спорный случай)), рыба, водные беспозвоночные, рыбная продукция подвергается:

- пробной варке;

- бактериоскопии;

- химическим методам исследования (содержание амино-аммиачного азота, определение аммиака, определение сероводорода (качественная реакция), реакция на пероксидазу (бензидиновая проба).

Определение бактериоскопических и химических показателей свежести рыбы и водных беспозвоночных проводится в соответствии с категориями свежести, указанными в Приложении № 4 к настоящим Правилам.

25.2. Всю партию рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, от которых осуществлялся отбор проб, хранят в контейнерах для транспортировки живой рыбы, живорыбных садках, а рыбу-сырец, свежих водных беспозвоночных и иную рыбную продукцию – в холодильных камерах при температуре согласно требованиям, установленным производителями по видам и состоянию рыбной продукции, до получения информации
о результате.

26. Исследование рыбы и рыбной продукции проводится методами
в соответствии с Национальными и Межгосударственными стандартами, зарегистрированными в Российской Федерации и входящими в Перечень стандартов.

27. Исследование рыбы и рыбной продукции по паразитологическим показателям безопасности проводится по показателям, приведенным в Приложением № 3 ‎к Регламенту ТР ЕАЭС 040/2016 в соответствии с «МУК 3.2.988-00. 3.2. Профилактика паразитарных болезней. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся ‎и продуктов их переработки. Методические указания», утвержденных Минздравом России 25 октября 2000 г.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы**

28. В ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы живая рыба должна подвергаться визуальному осмотру.

Живая рыба, соответствующая ветеринарно-санитарным нормам
и требованиям, установленным техническим регламентом (далее – безопасная рыба) должна проявлять признаки жизнедеятельности с естественным движением тела, челюстей и жаберных крышек. Поверхность рыбы должна быть чистой, естественной, присущей для данного вида рыбы окраски, с тонким слоем слизи. У чешуйчатых рыб чешуя должна быть блестящей, плотно прилегать к телу. Рыба не должна иметь механических повреждений, клинических признаков болезней и наружных паразитов. Жабры красного цвета, глаза выпуклые, роговица прозрачная, без повреждений. Запах свойственный живой рыбе.

Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как рыба-сырец (свежая) или направлена на переработку.

Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на потрошение.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы**

**(рыбы-сырца)**

29. Свежая рыба по органолептическим показателям оценивается
в соответствии с категориями свежести, указанными в Приложении № 3
к настоящим Правилам.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы**

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы осуществляется в порядке, установленном пунктом 28 настоящих Правил.

Безопасная охлажденная рыба должна быть покрыта чешуей, иметь естественную для каждого вида окраску. Допускается покраснение наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбица, семга, нельма). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных плавников должна иметь характерный для каждого вида рыб одинаковый цвет. Мышечная ткань с отсутствием несвойственных запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности запаха белково-жирового окислившегося жира. Глаза с прозрачной роговицей, плавники расправлены, чешуя покрыта слоем прозрачной слизи.

Небезопасная охлажденная рыба имеет тусклую, побитую поверхность, покрыта слоем грязно-серой слизи. Рот и жаберные крышки раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного, плавники рваные, брюшко осевшее, иногда рваное, глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. На разрезе в области спинных мышц отмечается пятнистость или изменение цвета. Запах затхлый, гнилостный, у жирных рыб ощущается запах белково-жирового окислившегося жира. Проба варкой дает бульон с гнилостным запахом.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы**

31. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой рыбы оцениваются следующие органолептические показатели: внешний вид рыбы и состояние чешуйчатого покрова, равномерность защитных покровов (глазури), наличие механических повреждений защитных покровов, цвет поверхности рыбы, механические повреждения рыбы и кожного покрова, состояние брюшка, пожелтение, запах и отклонения в аромате, консистенция мышечной ткани.

Консистенция и запах мороженной рыбы оцениваются после оттаивания рыбы до температуры в толще мышц от 0°С до + 5°С или при помощи подогретого ножа. Оттаивание производится в воде, при температуре воды не более + 15°С или на воздухе при температуре от + 15°С до + 20°С.

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

31.2. Небезопасная свежемороженая рыба имеет тусклую и побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жабры раскрыты. Цвет жабр – от сероватого до темного грязно-серого цвета. Плавники – рваные, брюшко – осевшее, иногда рваное, с темными пятнами. Глаза – ввалившиеся, сморщенные, мутные или отсутствуют. У испорченной рыбы на поверхности разреза в области спинных мышц может проявиться пятнистость или изменение цвета. После оттаивания рыба издает затхлый, гнилостный запах; у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. Проба варкой дает бульон с гнилостным запахом, в мясе обнаруживаются признаки разложения.

31.3. В случае, если на основании результатов органолептических, и/или химических, и/или паразитологических, и/или лабораторных исследований свежемороженая рыба признана небезопасной, она направляется на утилизацию или на корм сельскохозяйственным животным после термической обработки (проварка в течении 20 минут с момента закипания) в соответствии с требованиями постановления Правительства РФ от 7 октября 2020 г. № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий» (далее – постановление Правительства № 1612).

**Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции при инфекционных, инвазионных (паразитарных) и незаразных болезнях**

32. Характерные признаки и дальнейшее использование (ветеринарно-санитарная оценка) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции (икры) при инфекционных и незаразных болезнях изложены
в Приложении № 5 к настоящим Правилам.

33. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены Приложением № 3
техническому Регламенту ТР ЕАЭС 040/2016. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция должны быть обезврежены соответствующими методами.

34. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, водных беспозвоночных и рыбной продукции (трематоды: описторхисы, клонорхисы, псевдамфисты, метагонимусы, эхинохазмусы, меторхисы нанофиетусы гетерофиетусы, криптокортилусы, росикотремы, апофалусы; цестоды: дифиллоботриумы, диплогонопорусы, пирамикоцефалусы; нематоды: анизакисы, контрацекумы, диоктофимы, гнатостомы, псевдотерраны; скребни: болбозомы, коринозомы) указанная продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.

35. Инвазионные (паразитарные) болезни, общие для человека и животных, источниками возбудителей которых, являются рыба, водные беспозвоночные, изложены в приложении № 6 к настоящим Правилам.

Характерные признаки и дальнейшее использование (ветеринарно-санитарная оценка) рыбы, водных беспозвоночных при инвазионных (паразитарных) болезнях изложены в Приложении № 7 к настоящим Правилам.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза водных беспозвоночных**

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза водных беспозвоночных (ракообразных: омары, лангусты, крабы (только – самцы), креветки, раки) проводится в соответствии с пунктом 25 настоящих Правил.

Оценка свежести ракообразных по физическим, химическим показателям проводится в соответствии с категориями, указанными в Приложениях № 3 и № 4 к настоящим Правилам.

При сомнительных результатах органолептического анализа проводятся химические исследования в соответствии с пунктом 25.1 настоящих Правил и (или) пробы направляются в Лабораторию (Испытательный центр) для проведения микробиологических и токсикологических исследований.

36.1. Ракообразные перед визуальным осмотром очищаются
от загрязнений, вода удаляется марлей или фильтровальной бумагой.

У живых ракообразных оценивается внешний вид, признаки жизнеспособности, запах.

У мороженых ракообразных оценивается внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет мяса после размораживания до температуры 0 °С.

Запах водных беспозвоночных определяется при надламывании в месте соединения головогруди с абдоменом.

36.2. Безопасные живые ракообразные должны быть без клинических признаков болезни, подвижны, с твердым, гладким без нарушения целостности панцирем темно-коричневого или зеленоватого цвета (окрас карапакса мохноногого краба (Pilumnus hirtellus) – красновато-фиолетовый; синего краба (Paralithodes platypus) – сверху красно-коричневый цвет с голубизной, а снизу – в желтовато-белый).

Допускается наличие 5 % ракообразных с поврежденным панцирем, оторванными одной или двумя клешнями и двумя парами ходильных ног, согнутыми в суставах клешнями и подогнутым брюшком (шейкой).

Безопасные вареные ракообразные имеют равномерную окраску панциря, подогнутое брюшко (шейку), специфический ароматный запах. Консистенция мяса упругая или плотная, сочная с характерным вкусом.

Не допускается реализация малоактивных водных беспозвоночных, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками (за исключением промысловых зон, в которых добываются крабы, где наличие ракушек на панцире крабов, является нормой и обусловлено особенностями данной экологической среды), ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем.

36.3. Небезопасные водные беспозвоночные – в сыром виде имеют размягченный панцирь тусклого цвета. Клешни и брюшко вытянутые, не сгибаются.

36.4.. Небезопасные ракообразные направляются на утилизацию или уничтожение[[21]](#footnote-21).

При микозах и парагонимозе раки используются в пищу после обезвреживания (приваривание в течение 15 – 20 минут), а при наличии ржавых пятен и перфораций панциря утилизируются.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза головоногих моллюсков (кальмары, осьминоги, каракатицы) проводится в соответствии с пунктом
25 настоящих Правил.

37.1. Охлажденный и мороженый кальмар подвергается визуальному осмотру в целом виде; в потрошенным виде (с головой и щупальцами (мантия кальмара разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена); тушкой (мантия разрезана, внутренности, голова, щупальца, хитиновая пластинка – удалены); в виде щупалец с головой.

При визуальном осмотре определяются:

цвет кожицы – не однотонный (от серовато-розового до фиолетового и даже бурого), зависит от возраста и среды обитания кальмара;

цвет мяса под кожицей – светло-кремовый. Мясо должно быть упругим и обладать плотной консистенцией.

Небезопасный кальмар после оттаивания покрыт слоем грязно-серой слизи, издает неприятный резкий запах, в зависимости от степени порчи – затхлый, гнилостный. Выраженный желтый цвет и неприятный резкий запах свидетельствует о порче кальмара перед его заморозкой. Проба варкой дает бульон с гнилостным запахом, в мясе обнаруживаются признаки разложения.

37.2. Свежий осьминог должен иметь приятный специфический запах (идентичный запаху моря), при отсутствии рыбного запаха (порча). Консистенция плотная, твердая. У свежих осьминогов длинные, расслабленные щупальца (их восемь). Кожа влажная, без слизи, с интенсивной пигментацией. Глаза ясные (не мутные).

37.3. Мясо каракатицы упругое и обладает плотной консистенцией. Внутри каракатицы на спинной части тушки имеется пластинчатая раковина. На каждом из десяти ее щупалец рядами расположено большое количество присосок. На тельце каракатицы сочетается несколько цветов: бурый – на спинной части, светлые тона – на брюшке, зеленоватый на щупальцах, фиолетовый на плавниках. Но зависимо от среды, окрас моллюска может существенно меняться.

38. При ветеринарно-санитарной экспертизе двухстворчатых моллюсков проводится внешний осмотр раковины и внутренних органов. Для открытия раковины двухстворчатых моллюсков тонкий нож или скальпель вводится между створками и разрезается мускул – замыкатель. После полного удаления жидкости из раковины извлекается все мясо (тело моллюска).

Безопасные двухстворчатые моллюски имеют ровную, плотную поверхность раковины, внутренняя поверхность ровная, без бугристых отложений углекислой извести. Внутренние органы без изменений.

У живых двустворчатых моллюсков створки должны быть плотно закрыты или приоткрыты, но при постукивании должны закрываться.

Не допускается реализация малоактивных моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, а также неполных моллюсков и иглокожих.

Живые двустворчатые моллюски перед реализацией должны пройти передержку в распределительно-очистительном центре (береговая или морская установка для приема, сохранения в свежем состоянии, промывания, очистки, сортировки и упаковки живых особей, пригодных для направления их в реализацию в пищу людям).

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

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

Живые трепанги после вылова (изъятия со дна рыбоводного участка (открытой морской акватории) перемещаются в ящики с морской водой в цех для производства, где осуществляется его очистка и дальнейшее хранение
в емкостях с морской водой и с аэрацией, в условиях, полностью обеспечивающих его жизнедеятельность, в ожидании реализации. Трепанг направляется на реализацию в живом виде.

Живые устрицы выставляют на прилавок только со створками. Живые устрицы должны быть уложены вогнутой створкой раковины вниз, Створки раковин должны быть плотно закрыты. Уснувшие экземпляры имеют открытые створки. Они должны иметь чистую поверхность створок, допускается известковый налет и обрастание не более чем на ¼ поверхности створок. Мясо устриц бледно-зеленоватого цвета, с легким запахом свежего огурца.

Живые морские гребешки должны быть уложены выпуклой створкой раковины вниз. Цвет свежего гребешка варьируется от нежно-кремового, белого, до красноватого. Вкус при варке нежный, чуть сладковатый, насыщенный, со сливочным оттенком и свежим морским ароматом.

Цвет мороженого гребешка от бело-серого или розово-кремового до темно-кремового или оранжевого различных оттенков.После разморозки консистенция филе гребешка эластичная, а после варки – плотная или мягковатая. У гребешка свойственные сырому мясу гребешка вкус и аромат, без посторонних запахов и привкусов. После размораживания возможна небольшая деформация у отдельных частей филе гребешка.

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

39. В зависимости от результатов проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, включая результаты проведенных органолептических, физических, химических и лабораторных исследований, определяется их дальнейшая пригодность или непригодность для реализации или переработки.

39.1. Рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция, признанная по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы соответствующей ветеринарно-санитарным нормам и требованиям, реализуется без ограничений.

39.2. Рыба и рыбная продукция, при неудовлетворительных результатах органолептического (внешний вид, окраска, запах, вкус, проба варкой), бактериоскопии, химического исследования, направляется на корм сельскохозяйственным животным после термической обработки при 100 °С в течение 30 минут в соответствии с требованиями постановления Правительства № 1612.

39.3. При неудовлетворительных результатах лабораторного исследования рыба направляется на переработку на консервы или кулинарные изделия с термической обработкой.

При обнаружении микробного обсеменения более 100 клеток в поле зрения микроскопа или более 10 в 1 грамме мышечной ткани рыбы, или выделении патогенных микроорганизмов, рыба направляется на корм сельскохозяйственным животным после термической обработки при 100 °С в течение 30 минут.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза икры**

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

Консистенцию икры-зерна определяют внешним осмотром икры и установлением степени отделения икринок одна от другой, определением степени упругости и прочности оболочек икринок, скорости и степени отставания икры от стенок тары, разжевыванием икры и определением ее вкуса.

Консистенцию охлажденной и мороженой ястычной икры определяют внешним осмотром поверхности и среза ястыков икры, сжатием пальцами ястыка, разжевыванием икры (одновременно с определением вкуса). Запах определяют на поверхности и внутри ястыка при его разрезании.

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

Запах приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков. Вкус приятный, свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса.

Органолептические, физические и химические показатели икры:

лососевых рыб определены Межгосударственным стандартом ГОСТ 31794-2012 Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия, утвержден [приказом Федерального агентства по техническому регулированию
и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1632-ст](http://docs.cntd.ru/document/499027585), введенный в действие
в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.;

осетровых рыб определены Межгосударственным стандартом ГОСТ 7442-2017 Икра зернистая осетровых рыб. Технические условия, утвержден [приказом Федерального агентства по техническому регулированию
и метрологии [от 5 октября 2017 г. № 1357-ст](http://docs2.kodeks.ru/document/555696789),](http://docs.cntd.ru/document/499027585) введенный в действие
в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля
2019 г.

41. Небезопасная (порочная) икра в протекающих емкостях по краям становится сухой, иногда покрыта плесенью. Оболочки икринок разорваны (икра-лопанец), икринки расплавлены, в массе своей икра разжижена. На вкус горькая, острая.

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

Икра, пораженная плесенями, расплавленная, с резким запахом окислившегося жира, в пищу непригодна и подлежит утилизации
в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

Икра, пораженная личинками гельминтов (дифиллоботриоз, анизакидоз, псевдотерранова) подлежит обезвреживанию посолом или замораживанием
в соответствии с примечанием 2 приложения № 6 к настоящим Правилам.

**IV. Лабораторные исследования при проведении**

**ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы**

42. Проведение лабораторных исследований рыбы, водных беспозвоночных, рыбной продукции должны осуществляться по следующим основаниям:

а) при эпизоотическом или ветеринарно-санитарном неблагополучии районов добычи вылова водных биоресурсов или продукции из них, установленное в результате мониторинга ветеринарной безопасности районов добычи (вылова), в том числе при подозрении на наличие радионуклеидов;

б) в случаях возникновения обоснованных сомнений специалиста Госветслужбы в безопасности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, возникших по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы:

- при наличии характерных признаков наличия возбудителей болезней, признаков порчи или иного несоответствия требованиям, установленным техническими регламентами, иными актами, составляющими право Евразийского экономического союза или иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- при подозрении:

на отравление пестицидами;

на применение лекарственных препаратов для ветеринарного применения, и несоблюдении сроков их выведения из организма в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения (для искусственно выращиваемой рыбы, водных беспозвоночных);

- при наличии живых гельминтов.

43. Для уточнения органолептических показателей, а также при показаниях, указанных в пункте 42 настоящих Правил проводится отбор проб рыбы, водных беспозвоночных, рыбной продукции и направление их в Лабораторию (Испытательный центр) для проведения лабораторных исследований, включая микробиологические, паразитологические, химико-токсикологические исследования (в том числе исследования на наличие радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов, токсичных элементов; гистамина, диоксинов, полихлорированных бифенилов).

Должностные лица, уполномоченные на принятие решения о направлении рыбы или рыбной продукции на лабораторные исследования, обязаны представить письменное обоснование принятого решения, которое может быть обжаловано в установленном порядке.

44. Отбор проб на рынке в целях направления проб в Лабораторию (Испытательный центр) проводится в случаях:

- несоответствия записей в качественном удостоверении
или сертификате качества;

- обнаружения порчи рыбы и рыбной продукции в результате транспортировки и (или) хранения;

- рекламаций (жалоб) покупателей (сомнительные органолептические показатели; при осмотре свежей рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, хранившейся более 6 ч при температуре 18 – 20 °C;

- проверок объектов торговли и хранения рыбы и рыбной продукции
со стороны органов государственного контроля (надзора) и сертификации продукции;

- поступления рыбы из предприятий имеющих статус неблагополучных по инфекционным и инвазионным болезням рыб, установленный решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации (далее – Решение о регионализации) в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России
от 14 декабря 2015 г. № 635 (зарегистрирован Минюстом России
23 марта 2016 г., регистрационный № 41508).

45. Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в рыбе, водных беспозвоночных, рыбной продукции представлены в Приложении № 2 Регламента ТР ЕАЭС 040/2016.

46. Лабораторные исследования живой рыбы на наличие возбудителей заразных болезней, характерных для данного вида и ареала обитания, проводятся в случае возникновения подозрения на наличие таких заболеваний при проведении визуального осмотра и вскрытия, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в [приложении](http://base.garant.ru/2167989/#block_10200) №№ 5, 7 к настоящим Правилам.

47. Всю партию рыбы и водных беспозвоночных, от которых осуществлялся отбор проб, сохраняют:

живую – в аквасистемах, цистернах, контейнерах, вагонах для транспортировки живой рыбы, живорыбных садках и других емкостях, обеспечивающих ее жизнедеятельность и безопасность на время хранения (содержания) с учетом дальнейшей реализации.

рыбу-сырец, свежих водных беспозвоночных и иную рыбную продукцию – в холодильных камерах при температуре согласно требованиям, установленным производителями по видам и состоянию рыбной продукции, до получения информации о результате.

48. Для лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции установленными методами отбирают из разных мест (не менее чем 5% партии рыбы или икры: ящиков, бочек, мешков и т.д.) несколько экземпляров, характеризующих всю партию рыбы или икры, в количестве: при массе одной рыбы до 100 г  – пять - семь штук из каждой партии; 1 кг – две пробы по 100 г от двух рыб из каждой партии; до 3 кг – две пробы по 150 г от одной – двух рыб из каждой партии; при массе одной рыбы свыше 3 кг – от двух рыб отдельные куски головной и спинной части общей массой не более 500 г из каждой партии.

49. Безопасные рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция должны соответствовать требованиям к органолептическим, физическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, установленным Регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016, а также а также Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.3.2.1078-01](http://base.garant.ru/4178234/#block_10000), введенными в действие [постановлением](http://base.garant.ru/4178234/) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36 (зарегистрировано Минюстом России 22 сентября 2002 г., регистрационный № 3326) (в редакции Дополнений и изменений № 2, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. № 41 (Зарегистрировано Минюстом России 29 мая 2003 г., регистрационный № 4603), № 5, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25 июня 2007 г. № 42 (Зарегистрировано Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный № 9852), № 6, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 февраля 2008 г. № 13 (Зарегистрировано Минюстом России 11 марта 2008 г., регистрационный № 11311), № 7, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 5 марта 2008 г. № 17 (Зарегистрировано Минюстом России 3 апреля 2008 г., регистрационный № 11465), № 8, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 апреля 2008 г. № 26 (Зарегистрировано Минюстом России 23 мая 2008 г., регистрационный № 11741), № 9, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 мая 2008 г. № 30 (Зарегистрировано Минюстом России 6 июня 2008 г., регистрационный № 11805), № 10, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 июля 2008 г. № 43 (Зарегистрировано Минюстом России 31 июля 2008 г., регистрационный № 12059), Дополнений № 11, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 1 октября 2008 г. № 56 (Зарегистрировано Минюстом России 2 октября 2008 г., регистрационный № 12391), № 12, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 октября 2008 г. № 58 (Зарегистрировано Минюстом России 27 октября 2008 г., регистрационный № 12530), Изменений № 13, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации
от 11 декабря 2008 г. № 69 (Зарегистрировано Минюстом России 19 декабря 2008 г., регистрационный № 12906), Дополнения № 14, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 5 мая 2009 г. № 28 (Зарегистрировано Минюстом России
29 июня 2009 г., регистрационный № 14168), Дополнений и изменений № 15, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 декабря 2009 г. № 73 (Зарегистрировано Минюстом России 24 декабря 2009 г., регистрационный № 15813), Изменения № 16, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 января 2010 г. № 6 (Зарегистрировано Минюстом России 10 марта 2010 г., регистрационный № 16592), Дополнения № 17, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 апреля
2010 г. № 27 (Зарегистрировано Минюстом России 4 мая 2010 г., регистрационный № 17097), Дополнений и изменений № 18, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 июня 2010 г. № 71 (Зарегистрировано Минюстом России
9 августа 2010 г., регистрационный № 18097), Дополнения № 19, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 августа 2010 г. № 102 (Зарегистрировано Минюстом России 8 сентября 2010 г., регистрационный № 18381), Дополнений и изменений № 21, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 12 ноября
2010 г. № 145 (Зарегистрировано Минюстом России 21 декабря 2010 г., регистрационный № 19298), Дополнений и изменений № 22, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 177 (Зарегистрировано Минюстом России 17 февраля 2011 г., регистрационный № 19879), Дополнения № 23, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 апреля 2011 г. № 30 (Зарегистрировано Минюстом России 13 мая 2011 г., регистрационный № 20739), Изменений № 24, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 1 июня 2011 г. № 79 (Зарегистрировано Минюстом России 19 июля 2011 г., регистрационный
№ 21407), Дополнений и изменений № 25, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации
от 6 июля 2011 г. № 90 (Зарегистрировано Минюстом России 15 декабря
2011 г., регистрационный № 22636).

Бактериологическому исследованию подвергают пробы, отобранные для лабораторного исследования во всех случаях массовой гибели рыбы независимо от причин, при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и икры, больной заразными и незаразными болезнями, с сомнительными органолептическими показателями; при осмотре снулой свежей рыбы или икры, хранившейся более 6 ч при температуре 18 - 20 °C, и рыбы, выловленной из загрязненных водоемов, а также травмированной, мятой, с нарушениями целостности кожи. При бактериологическом исследовании устанавливают численность микроорганизмов в поле зрения микроскопа методом бактериоскопии и общее количество микрофлоры в 1 г мяса рыбы.

В необходимых случаях определяют видовую принадлежность микроорганизмов по существующим методикам бактериологического исследования.

50. При подозрении на зараженность рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции возбудителями инвазионных заболеваний паразитологическое исследование проводят согласно существующим методикам исследования рыб или икры при инвазионных заболеваниях. При подозрении на зараженность рыб возбудителями антропозоонозов исследование осуществляют согласно «МУК 3.2.988-00. 3.2. Профилактика паразитарных болезней. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся
и продуктов их переработки. Методические указания», утвержденных Минздравом России 25 октября 2000 г.

51. При массовой гибели рыб и загрязнении водоемов и мест вылова рыбы техногенного характера проводят радиологические исследования
в соответствии с «ГОСТ 32161-2013. Межгосударственный стандарт. Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137», введен
в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 233-ст. и «ГОСТ 32163-2013. Межгосударственный стандарт. Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90», введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
от 27 июня 2013 № 232-ст.

52. Качественное определение безвредности или токсичности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции проводят на живых организмах, используя экспрессный микрометод токсико-биологической оценки рыбы
и иной рыбной продукции.

53. Результаты лабораторных исследований оформляются протоколом испытаний и приобщаются к заключению ветеринарно-санитарной экспертизы. Результаты исследований размещаются в компоненте «Веста» ФГИС «ВетИС».

1. Пункт 4 Главы II Технического регламента Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162. [↑](#footnote-ref-1)
2. Статья 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880. [↑](#footnote-ref-2)
3. Статья 3 Федерального закона от 30 декабря 2006 г. № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (Собрание законодательства РФ, 2007, № 1 (ч. 1.),
ст. 34; 2019, № 31, ст. 4461). [↑](#footnote-ref-3)
4. Пункт 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 15 декабря 2011 г.). [↑](#footnote-ref-4)
5. Пункты 1, 2 статьи 30 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». [↑](#footnote-ref-5)
6. Подпункт «д» пункта 3 технического регламента Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162. [↑](#footnote-ref-6)
7. Часть седьмая статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1
«О ветеринарии». [↑](#footnote-ref-7)
8. Пункт 2 части 2 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; [↑](#footnote-ref-8)
9. Часть 1 статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст.4369); [↑](#footnote-ref-9)
10. Статья 25 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2020, № 9, ст. 1139); [↑](#footnote-ref-10)
11. Статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; [↑](#footnote-ref-11)
12. Абзац второй пункта 2 статьи 1.1. и пункт 2 статьи 5 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии». [↑](#footnote-ref-12)
13. Приложение № 3 к настоящим Правилам. [↑](#footnote-ref-13)
14. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции». [↑](#footnote-ref-14)
15. Пункт 6 статьи 2.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»; [↑](#footnote-ref-15)
16. Введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 501-ст; [↑](#footnote-ref-16)
17. Пункт 4 статьи 12 Федерального закона от 30 декабря 2006 г. № 271-ФЗ «О розничных рынках
и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации». [↑](#footnote-ref-17)
18. Пункт 2 статьи 17 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 10 января 2000 г., № 2, ст. 150, «Российская газета», № 5, 10 января 2000 г, «Парламентская газета», № 4-5, 11 января 2000 г.); [↑](#footnote-ref-18)
19. Пункт 6 статьи 2.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369); [↑](#footnote-ref-19)
20. Пункт 6 статьи 2.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369); [↑](#footnote-ref-20)
21. Пункты 13-16 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов
и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 7 октября 2020 г. № 1612. (Официальный интернет-портал правовой информации http://www.pravo.gov.ru, 09.10.2020, "Собрание законодательства РФ", 19.10.2020, N 42 (часть II), ст. 6579); [↑](#footnote-ref-21)