Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры

Приложение

к приказу Минсельхоза России

от 13 октября 2009 г. № 462

ПРАВИЛА

ветеринарно-санитарной экспертизы

морских рыб и икры

I. Общие положения

1. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб, добытых или искусственно разводимых (далее — рыба), и икры обязательны для исполнения органами и учреждениями Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

2. Рыба и икра подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения ее пригодности к использованию для пищевых целей, а также для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации.

3. Рыба или икра признается безопасной в ветеринарно-санитарном отношении (далее — безопасной) при соответствии ее предъявляемым требованиям к органолептическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В случае возникновения **сомнения** в безопасности рыбы или икры, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в приложении к настоящим правилам, для уточнения органолептических показателей **проводят лабораторные исследования**, включая микробиологические, токсикологические исследования (в том числе исследования на наличие радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов, токсичных элементов; гистамина, диоксинов, полихлорированных бифенилов).

4. Безопасность рыбы или икры подтверждается при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы или икры.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

Партия живой рыбы должна состоять из рыбы одного или нескольких наименований (треска, пикша, сайда и прочие), одной группы по длине или массе, помещенной в **одну единицу транспортного средства** (цистерны, контейнерные установки, чаны, вагоны для живой рыбы).

5. При подтверждении по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы и (или) икры на партию рыбы и (или) икры **оформляется ветеринарный сопроводительный документ** в соответствии с Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными приказом Минсельхоза России от 16 ноября 2006г. № 422, зарегистрированным Минюстом России 24 ноября 2006 г. № 8524 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2006, № 52; 2007, № 40; 2008, № 21).

В случае определения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы или икры ее небезопасности оформляется заключение, в котором указывается о несоответствии рыбы или икры требованиям нормативных документов, а также определяется возможность ее утилизации или уничтожения.

6. Требования настоящих правил должны выполняться при разработке технических документов, регламентирующих вопросы производства, переработки, хранения, перевозки и реализации рыбы или икры.

II. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы

7. Заключение о безопасности в ветеринарно-санитарном отношении (далее — безопасность) свежей рыбы выносится на основании сведений об эпизоотическом благополучии места ее добычи (разведения), органолептических показателей, результатов вскрытия, а при необходимости — проведения лабораторных исследований.

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

8. Визуальному осмотру подвергают всю партию, а органолептическому исследованию — не менее 30 экземпляров рыб из партии. Вскрытие головы, брюшной полости и мышц проводят трех-пяти экземпляров из числа осмотренных рыб.

9. При постановке пробы варкой берут около 100 г очищенной от чешуи или иного внешнего покрова рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом чистой воды и кипятят 5 мин.

10. Свежая рыба должна отвечать следующим требованиям безопасности. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний и наружных паразитов. Жабры красного цвета, глаза прозрачные без повреждений, запах, свойственный живой рыбе. У свежеснулой рыбы хорошо выражена окоченелость мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц быстро исчезает). Чешуя (внешний покров) блестящая или слегка побледневшая с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу; слизь прозрачная, без примесей крови и постороннего запаха. Опухоли на теле отсутствуют. Кожа упругая, без посторонних пятен, имеет естественную окраску, плотно прилегает к тушке. Плавники цельные естественной окраски. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость. Глаза обычно выпуклые или слегка запавшие, роговая оболочка прозрачна, в передней камере могут быть отдельные кровоизлияния. Брюшко имеет характерную для данного вида рыб форму, не вздутое. Анальное отверстие плотно закрыто, не выпячено, без истечения слизи. На разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилегает к костям, на поперечном разрезе спинные мышцы имеют характерный цвет для каждого вида рыб. Внутренние органы хорошо выражены, естественной окраски и структуры, без наличия опухолей, кишечник не вздут, без гнилостного запаха.

Бульон из безопасной свежей рыбы должен быть прозрачным, иметь на поверхности большие блестки жира, специфический запах; мясо должно хорошо разделываться на мышечные пучки.

11. Для признания безопасности живой рыбы она должна быть упитанной и проявлять все признаки жизнедеятельности с энергичным движением плавников, с нормальным движением жаберных крышек, которые поднимаются и опускаются равномерно.

12. Живая рыба с органолептическими, паразитологическими и радиометрическими показателями, удовлетворяющим установленным требованиям безопасности, используется без ограничений. Безопасной также признается живая рыба с ранениями на нижней и верхней челюстях при лове на крючок, незначительными покраснениями поверхности кожи, связанными с повреждениями орудием лова чешуи и эпителия без повреждения мышечной ткани.

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

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

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

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

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

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

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

18. У небезопасной рыбы исчезает окоченение мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время или совсем не выравнивается). Чешуя (иной покров) помятая, держится на коже слабо, легко отделяется. Слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом. Кожа складчатая, рыхлая. Жабры от темно-бурого до грязно-серого цвета, листочки их обнажены до эпителия и покрыты мутной тягучей слизью с неприятным гнилостным запахом, жаберные крышки раскрыты. Глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие, радужная оболочка и вся полость глаза пропитаны кровью. Брюшко часто бывает вздутым или становится мягким, отвислым, на его поверхности нередко наблюдаются темные или зеленоватые пятна. Анальное отверстие выпячено, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха. Мышечная ткань дряблая, мягкая, расползается, концы жабр легко отделяются от мяса или выступают самостоятельно. Внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, смешаны в однородную массу, издают резкий гнилостный запах.

19. Бульон из небезопасной рыбы сильно мутный с хлопьями мышечной ткани, жир отсутствует, запах мяса и бульона неприятный, гнилостный.

20. Небезопасная свежая рыба подлежит утилизации или уничтожению.

III. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

при инфекционных и инвазионных болезнях

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

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

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

24. Рыба, предназначенная для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации, подлежит исследованию на наличие болезней рыб, установленных Перечнем карантинных и особо опасных болезней рыб, утвержденным приказом Минсельхоза России от 29 сентября 2005 г. № 173, зарегистрированным Минюстом России 1 ноября 2005 г. № 7126 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2005, №45).

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

IV. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

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

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

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

V.Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы

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

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

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

VI. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы

31. Безопасная соленая рыба характеризуется следующими показателями. Поверхность в зависимости от вида рыб серебристо-беловатой или темно-сероватой окраски (у рыбы крепкого посола может быть значительно потускневшей со светло-желтым оттенком, но не проникающим в мясо). Брюшко целое, слегка ослабевшее. Жаберные лепестки не расползаются, кожа снимается большими лоскутами, внутренние органы хорошо выражены. Мышечная ткань у крепко соленой рыбы умеренно плотная, а у средне- и слабосоленой — мягкой консистенции, но не расползается в тестообразную массу при растирании ее между пальцами. Мясо крупной рыбы на разрезе должно иметь однообразную ровную окраску соответственно породе и виду рыбы (семга — красно-розовую, лосось — оранжевую, судак, треска — белую и т.д.). Запах и вкус такой рыбы приятный, специфический для каждого вида рыб. Допускается слабое окисление жира на поверхности рыбы.

32. Небезопасная соленая рыба имеет тусклую поверхность, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом с неприятным затхлым или кислым запахом; бывают рыбы с разорванным брюшком. Жаберные лепески расползаются, кожа легко разрывается. Мышечная ткань дряблая, при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются разнообразные пятна грязно-серого или темного цвета с затхлым или гнилосным запахом. У жирных рыб отмечается пожелтение поверхностных частей мяса и острый запах окислившегося жира. Внутренние органы разрушены, молоки и икра как бы расплываются.

Для определения безопасности соленой рыбы, с признаками разложения, помимо пробы варкой, органолептически исследуют внутренние слои спинных мышц путем втыкания в мускулатуру рыбы горячего ножа, деревянной шпильки, перелома рыбы, извлечения спинных позвонков и проч.

33. К порокам рыбы сухого посола относятся: «загар», «зафуксинирование», омыление, плесневение, «ржавчина», окисление.

33.1. В области головы (около жабр) появляются розоватые темные пятна, глубоко проникающие в толщу мышц и называемые «загаром». Такая рыба относится к небезопасной.

33.2. Если красные пятна («фуксин») выступают только на поверхности рыбы в небольшом количестве, она пригодна в пищу после зачистки от этого налета. При сплошном красном налете на поверхности, проникающем в толщу мяса, и наличии прелого, неприятного запаха рыбу выбраковывают как небезопасную.

33.3. Рыба покрывается («омыляется») слизью грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом. Если слизь обнаружена только на поверхности тела и в жабрах, ее удаляют дву-, трехкратным промыванием в 3-процентном уксусно-солевом растворе (плотность 1,17-1,20) в течение 10-15 мин при соотношении массы рыбы и раствора 1:1. Такая рыба подлежит немедленному использованию. При более глубоких поражениях, когда разлагаются мышцы, рыбу признают небезопасной.

33.4. Образовавшуюся на поверхности рыбы зеленую, белую, серую или черную плесень удаляют чистой ветошью, пропитанной растительным маслом или иным способом. Если плесень проникла в глубину мышц, рыбу признают небезопасной.

33.5 Окисленной называют рыбу с заметными признаками гниения (мясо приобретает бледный цвет и гнилостный запах). Такая рыба относится к небезопасной.

34. Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее уничтожают или скармливают животным (3-5% к суточной кормовой норме) после 2-3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей проваркой.

VII. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы

35. Безопасная рыба холодного копчения должна иметь золотистый цвет, чистую и сухую поверхность. Цвет наружных покровов в зависимости от вида рыбы может варьировать от соломенно-желтого до коричневого. У неразделанной рыбы брюшко цело, плотной консистенции; у сельдевых — умеренно мягкое и невздутое. Мышечная ткань серо-желтоватого цвета, плотной консистенции, при разрезе слегка крошится; у дальневосточных лососевых (кета, кижуч, горбуша, нерпа, чавыча и др.) и у сельдевых рыб может быть мягкой или жестковатой. Запах и вкус, свойственные копченостям, приятные, характерные для данного вида рыбы. Допускается наличие на поверхности рыбы белково-жирового натека, незначительного налета соли, сбитость чешуи, у сельдевых — слабый запах окислившегося жира.

36. Небезопасная рыба холодного копчения влажная, тускло-золотистого цвета, иногда с зеленоватым, сероватым или черным налетом плесени. Брюшко дряблой консистенции, лопнувшее, внутренние органы находятся в стадии гнилостного разложения, с неприятным резким запахом. Рисунок мышечной ткани на разрезе нечеткий, мутный; мясо дряблой консистенции с резким гнилостным запахом.

37. Безопасная рыба горячего копчения имеет цвет (в зависимости от вида рыбы) от светло-золотистого до темно-коричневого, иногда с наличием небольших светлых мест (не закопченных); наружные покровы чистые и сухие или несколько увлажненные. Брюшко у неразделанной рыбы плотной консистенции, целое или лопнувшее от механических повреждений. Мясо легко распадается на отдельные кусочки, его консистенция плотная, суховатая или сочная. Запах и вкус приятный, характерные для данного вида рыбы. Допускаются небольшие механические повреждения кожи, незначительный запах дыма и привкус горечи от смолистых веществ; слабый запах и привкус окислившегося жира в подкожной части сельдевых и лососевых рыб.

38. Небезопасная рыба горячего копчения влажная, грязно-золотистого цвета, иногда с налетом плесени и резким затхлым запахом. Брюшко дряблой консистенции, лопнувшее, внутренности с признаками гнилостного разложения. Мышечная ткань дряблая, запах мяса затхлый, гнилостный, прогорклый.

39. Небезопасная рыба горячего и холодного копчения используется в соответствии с п.27 настоящих правил.

VIII. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы

40. Безопасная вяленая и сушеная рыба имеет сухую, чистую поверхность с блестящей чешуей от светло-серого до темно-сероватого цвета (в зависимости от вида рыбы). Чешуя должна крепко сидеть на коже и покрывать сплошь всю ее поверхность; на коже не должно быть темных ржавых и красных пятен. Брюшко плотное, крепкое. Консистенция мяса плотная или твердая; мышцы разделяются на отдельные сегменты или пучки. Запах и вкус, характерные для вяленой и сушеной рыбы данного вида. Допускаются местами сбитая чешуя, пожелтение в области брюшка снаружи и брюшных мышц на разрезе, наличие налета выкристаллизовавшейся соли на поверхности рыбы, незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости.

41. Небезопасная вяленая и сушеная рыба влажная, липкая, с затхлым запахом, иногда с налетом плесени; чешуя матовая. У разделанной рыбы поверхность разреза и брюшной полости желтоватого цвета с острым запахом и горьким вкусом окислившегося жира. Консистенция мяса рыхлая, мышцы не разделяются на отдельные сегменты или пучки, с наличием острого гнилостного запаха.

42. Небезопасная вяленая и сушеная рыба используется в соответствии с п.27 настоящих правил.

IX. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы,

пораженной вредителями

43. При хранении соленой и вяленой рыбы возможна ее порча личинками (блестящие с желтоватым оттенком) сырной мухи «прыгунок», проникающими через рот и жабры в брюшную полость и разрушающими мышцы. Рыбу, пораженную только на поверхности, после зачистки допускается реализовывать в пищу; рыбу с гнилостным запахом или проникшими в ее мышцы личинками признают небезопасной.

44. При длительном хранении в буртах, подмоченной таре, сыром помещении соленая (сухого посола), сухая, вяленая, копченая рыба поражается шашелем (личинками жука-кожееда) и личинками моли. При первых же признаках поражения, если личинки обнаружены только в жаберной полости, рыба после зачистки подлежит немедленному использованию, а сильно пораженная (с проникшими в ее мышцы личинками шашеля и моли) признается небезопасной.

45. Небезопасная рыба, пораженная вредителями рыбных продуктов, используется в соответствии с п.27 настоящих правил.

X. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры

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

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

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

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

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

ХI. Лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы

48. Лабораторные исследования свежей, охлажденной, мороженной, копченой, вяленой, сушеной рыбы или икры всех видов обработки проводят в случае возникновения сомнения в безопасности рыбы или икры, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в справочном приложении к настоящим правилам.

49. Безопасная рыба и икра должны соответствовать требованиям к органолептическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, установленным Санитарно-эпидемиологическим правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001г. № 36, зарегистрированным Минюстом России 22 сентября 2002 г. № 3326 («Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти», 2002, №№ 22, 23, 47; 2007 № 31; 2008 №№ 18, 25, 44; «Российская газета» 2003 № 119/1; 2008, № № 117, 170, 210).

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

51. Бактериологическому исследованию подвергают пробы, отобранные для лабораторного анализа во всех случаях массовой гибели рыбы независимо от причин, при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и икры, больной заразными и незаразными болезнями, с сомнительными органолептическими показателями; при осмотре снулой свежей рыбы или икры, хранившейся более 6 ч при температуре 18-20°С, и рыбы, выловленной из загрязненных водоемов, а также травмированной, мятой, с нарушениями целостности кожи; при наличии сомнений в отношении безопасности консервированной рыбы или икры и невозможности определения пригодности ее в пищу путем внешнего осмотра, органолептических исследований и вскрытия.

При бактериологическом исследовании устанавливают численность микроорганизмов в поле зрения микроскопа методом бактериоскопии и общее количество микрофлоры в 1 г мяса. В необходимых случаях определяют видовую принадлежность микроорганизмов по существующим методикам бактериологического исследования.

52. При подозрении на зараженность рыб или икры возбудителями инвазионных заболеваний паразитологическое исследование проводят согласно существующим методикам исследования рыб или икры при инвазионных заболеваниях. При подозрении на зараженность рыб возбудителями антропозоонозов исследование осуществляют согласно методике по санитарно-гельминтологической оценке рыбы.

53. Физико-химические исследования безопасности рыбы и икры проводят в соответствии лабораторными методами определения свежести рыбы.

54. Рыбу и икру с признаками или подозрением на отравление подвергают химико-токсикологическому исследованию.

55. Качественное определение безвредности или токсичности мяса рыб и икры проводят на живых организмах, используя экспрессный микрометод токсико-биологической оценки рыбы и других гидробионтов.

56. Результаты лабораторных исследований оформляются протоколом испытаний и приобщаются к заключению ветеринарно-санитарной экспертизы.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В редакции дополнений № № 1,2, 5, 6, 7,8,10,11,12 утвержденных постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 августа 2002 г. № 27 (зарегистрирован Минюстом России 05.09.2002, регистрационный N 3775), от 15 апреля 2003 г. N 41 (зарегистрирован Минюстом России 29.05.2003, регистрационный N 4603), от 25 июня 2007 г. N 42 (зарегистрирован Минюстом России 16.07.2007, регистрационный N 9852), от 18 февраля 2008 г. N 13 (зарегистрирован Минюстом России 11.03.2008, регистрационный N 11311), от 5 марта 2008 г. N 17 (зарегистрирован Минюстом России 03.04.2008, регистрационный N 11465) от 21 апреля 2008 г. N 26 (зарегистрирован Минюстом России 23.05.2005, регистрационный N 11741), 16 июля 2008 г. N 43 (зарегистрирован Минюстом России 31.07.2008, регистрационный N 12059), от 1 октября 2008 г. N 56 (зарегистрирован Минюстом России 02.10.2008, регистрационный N 12391), от 10 октября 2008 г. N 58 (зарегистрирован Минюстом России 27.10.2008, регистрационный N 12530); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31 мая 2002 г. N 18 (зарегистрирован Минюстом России 04.06.2002, регистрационный N 3499).