



**ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
СОВЕТ**

Р Е Ш Е Н И Е

« » 20 г. № г

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

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г. и пунктом 29 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **р е ш и л**.

1. Внести в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162, изменения № 1 согласно приложению (далее – изменения)

2. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 180 календарных дней с даты его официального опубликования.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

от	от	от	от	от
Республики Армения	Республики Беларусь	Республики Киргизия	Республики Казахстан	Российской Федерации

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 После абзаца двенадцатого пункт 4 раздела II дополнить абзацем следующего содержания:

«зоологическое наименование водного биологического ресурса или объекта аквакультуры» - наименование вида или при наличии подвида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры животного происхождения »,

1.2 Абзац восемнадцатый изложить в следующей редакции:

«маринованная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная поваренной солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей и/или их экстрактов»;

1.3 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, с добавлением или без добавления масла растительного в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации».

1.4 Абзац двадцать восьмой изложить в следующей редакции:
«пастеризованная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров,

соусов, заливок, растительного масла и/или пищевых добавок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации»,

1.5 Абзац сорок четвертый изложить в следующей редакции

«подмороженная пищевая рыбная продукция» - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них»;

1.6 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% для рыбы, 55 % - 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 %, с добавлением соусов, заливок или растительного масла, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем»,

1.7 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), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления масла растительного»;

1.8 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 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, компонентов растительного происхождения, заливок, растительного масла, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации»;

1.9 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,

1.10 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 или без применения пищевых добавок»;

2. Раздел III дополнить пунктом 7¹ в следующей редакции:

«7¹ 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 оставались живыми до прибытия в точку назначения »;

3.2 Дополнить пункт 17 после абзаца девятого абзацем в следующей редакции.

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

3.3 Пункт 19 изложить в следующей редакции:

«19. Переработанная и непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения до выпуска в обращение должна быть исследована на наличие живых паразитов и их личинок.

Паразитологические показатели указанных выше объектов установлены Приложением № 3 к настоящему техническому регламенту

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых

паразитов и их личинок переработанная и непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения должна быть обезврежена (обеззаражена) до выпуска в обращение

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбесырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 ч или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 ч, а также другим методам обеззараживания (обезвреживания), гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции

Для рыб семейства карповых, зараженных личинками трематод, опасными для здоровья человека, должен применяться режим замораживания не выше минус 35 °С на срок не менее 15 ч или не выше минус 40 °С на срок не менее 8 ч. во всех частях продукта

Непереработанная пищевая рыбная продукция до выпуска в обращение должна быть исследована на наличие погибших и неопасных для здоровья человека паразитов. В случае обнаружения в употребляемых в пищу частях рыбной продукции обнаруживаемых визуально без применения оптических увеличивающих систем погибших и (или) неопасных для здоровья человека паразитов (паразитарных поражений) возможность выпуска в обращение такой продукции и допустимые способы её использования в качестве пищевой рыбной продукции (реализация без ограничений, производство переработанной пищевой рыбной продукции) устанавливаются в зависимости от степени её пораженности паразитами согласно таблицам 5 и 6 приложения № 3.

Информация о наличии установленных согласно приложению № 3 к настоящему техническому регламенту особых условий (ограничений) для реализации партии непереработанной рыбной продукции животного происхождения в качестве пищевой рыбной продукции указывается в сопроводительном документе, содержащем сведения, подтверждающие безопасность ».

3 4 Пункт 20 изложить в следующей редакции.

«20. Не допускается реализация переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, 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, проводимом без нарушения целостности продукта и без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы).».

4. В разделе VI.

4.1. Пункт 22 дополнить абзацем вторым в следующей редакции.

«Применение пищевых добавок и ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве рыбной продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических 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 % 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 % 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 % 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 % от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

При производстве глазированной мороженой пищевой рыбной продукции вода, используемая для глазирования 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. Пункт 72 раздела IX дополнить абзацем третьим в следующей редакции:

«Зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры, указанное на русском языке в маркировке пищевой рыбной продукции, допускается дополнять зоологическим наименованием на латинском языке.»

6. В разделе IX:

б 1 подпункт «а» пункта 73 изложить в редакции.

«а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя:

наименование вида пищевой рыбной продукции (например, «рыбный кулинарный полуфабрикат», «рыбные консервы»);

зоологическое наименование водного биологического ресурса или объекта аквакультуры для пищевой рыбной продукции (непереработанной/переработанной) животного происхождения, произведенной из одного вида (подвида) водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, «сардина иваси»), кроме имитированной пищевой рыбной продукции;

для имитированной пищевой рыбной продукции — наименование имитируемой пищевой рыбной продукции в сочетании со словом «имитация», которое должно стоять на первом месте (например, «имитация икры») Указанная информация должна сопровождать наименование продукции во всех местах ее нанесения на этикетке;

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

вид обработки (например, «пастеризованная», «маринованная», «восстановленная»).

Не допускается отличие сведений о зоологическом наименовании водного биологического ресурса или объекта аквакультуры от сведений о зоологическом наименовании водного биологического ресурса или объекта

аквакультуры, указанных в составе пищевой рыбной продукции (непереработанной/переработанной)»

6.2 Подпункт «в» пункта 73 изложить в следующей редакции.

«в) информация о составе пищевой рыбной продукции, в том числе указание зоологического наименования водного биологического ресурса или объекта аквакультуры для пищевой рыбной продукции (непереработанной/переработанной) животного происхождения, произведенной из двух и более видов (подвидов) водных биологических ресурсов или объектов аквакультуры

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

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

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

8. 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
Рыба живая и рыба-сырец (свежая)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	
	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	5×10^4	
	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) двусторчатые моллюски (мидии, устрицы, морские гребешки и др.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^3	
	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 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	
3 Рыба охлажденная, подмороженная и мороженая	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 × 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 морской рыбы), КОЕ/г, не более	100	
4 Водные беспозвоночные охлажденные, подмороженные и мороженые			
а) ракообразные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 × 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> , КОЕ/г, не более	100	

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

	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		5×10 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		1×10 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, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		не допускаются	

			1 × 10 ⁵ не допускаются	
		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 × 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 × 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 растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	2 × 10 ⁵	

без гарниров	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
9 Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	Плесени, КОЕ/г, не более	10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^5
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются
10 Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	Плесени, КОЕ/г, не более	10
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^5
а) неразделанной	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

б) разделанной	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
11 Пресервы из рыбы, подвергнутой тепловой обработке	Плесени, КОЕ/г, не более	10	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
12 Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков	<i>S aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
13 Пресервы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров из других видов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	<i>S aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	10	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10^5	
	бактерии группы кишечных палочек	не допускаются	

	(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	5×10^5	
	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	1×10^5	
	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	1×10^4	
	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	1×10 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	3×10 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	7,5×10 ⁴	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	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	1×10 ⁵	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г	не допускаются	
17 Рыба разделанная подкопченая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	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	5×10 ⁴	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 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	10	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (для продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	

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

	более		
20 Сушеная пищевая рыбная продукция			
а) рыба сушеная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10 ⁴	
	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 ⁴	
	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 фаршешные изделия, 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 ⁴	
	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	
	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	5×10^4	
	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	5×10^4	
	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	2×10^4	
	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 продукции из порционных кусков)	1×10^3	

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	1×10^4	
		бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г S aureus в 1 г Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются не допускаются 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	5×10^4	
		бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г S aureus в 0,1 г Плесени, КОЕ/г, не более Дрожжи, КОЕ/г, не более	не допускаются не допускаются 50 100	
	в) рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
		количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10^5	
	г) масло селёдочное, икорное, крилевое и др	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г S aureus в 0,1 г	не допускаются не допускаются	
		Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
		количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10^5	

	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г S aureus в 0,1 г Бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются не допускаются 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 бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,001 г S aureus в 0,01 г V parahaemolyticus (для продукции из морской рыбы), КОЕ/г, не более количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10 ⁴ не допускаются не допускаются 100 1×10 ⁵
24 Молоки соленые	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г S aureus в 0,1 г	не допускаются не допускаются
25 Икра осетровых рыб а) зернистая баночная, паюсная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г S aureus в 1 г Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г Плесени, КОЕ/г, не более Дрожжи, КОЕ/г, не более	не допускаются не допускаются не допускаются не допускаются 50 50

б) зернистая пастеризованная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^3	
	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	
в) ястычная соленая	Дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	
	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	
26 Икра лососевых рыб зернистая	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^5	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
а) баночная, бочковая	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^5	
	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	5×10 ⁴	
	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, КОЕ/г, не более	50	
27 Икра других видов рыб	Дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 ⁵	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	S aureus в 1 г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
б) вяленая	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 ⁵	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	S aureus в 1 г	не допускаются	
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	1×10 ⁵	
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
б) вяленая	S aureus 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	1×10 ⁵	
а) пробойная, ястычная соленая, копченая	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	S aureus 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 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		
28 Икорное рыбное изделие				
а) подвергнутое тепловой обработке	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10 ⁴		
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются		
	<i>S. aureus</i> 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 ⁵		
	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		
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 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 1 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)	1×10^3	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	2×10^3	
б) мясо моллюсков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2×10^4	
	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)	1×10^3	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)	2×10^3	
в) блюда из мяса моллюсков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^4	
	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 (в фаршевой продукции)	1×10^3	

	более (в продукции из порционных кусков)		
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)		2×10^3
г) блюда из мяса двустворчатых моллюсков	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		2×10^4
	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)		1×10^3
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)		2×10^3
д) блюда из мяса креветок, крабов, криля	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более		2×10^4
	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)		1×10^3
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевой продукции)		2×10^3
30 Водоросли и продукция из них			
а) водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных		5×10^4

	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	5×10 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	5×10 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	5×10 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	1×10 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 (в	не допускаются	

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

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

Таблица 2

Микробиологические нормы безопасности пищевой рыбы 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	1×10^3	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
блюда из рыбы - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	<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	1×10^3	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются	

рыбные кулинарные изделия в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом	(БГКП) в 1 г		
	S aureus в 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	1 x 10 ³	
	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	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	2,5 x 10 ³	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 1 г	не допускаются	
рыба отварная, жареная под маринадом	S aureus в 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	1 x 10 ⁴	
	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	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	не допускаются	
	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	
салаты с добавлением рыбы без заправки	(БГКП) в 1 г		
	S aureus в 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	1 x 10 ⁴	
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются	
	S aureus 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 ⁴	
	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	
	супы холодные - борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной)	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴
		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 продукция - «изделия структурированные», «крабовые палочки» и др	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	1 x 10 ⁵	

мороженые	(КМАФАнМ), КОЕ/г, не более			
	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		
	Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	2 x 10 ³		
	рыбные кулинарные изделия, подвергнутые тепловой обработке, включая мороженые - рыба и фаршевые изделия запеченные, отварные, в том числе упакованные под вакуумом	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
		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	
		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 x 10 ⁴		
	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		
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 x 10 ⁴		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,1 г	не допускаются		
	S aureus 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)	1×10^3	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	
	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	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
		2	3	
рыба-сырец (свежая), охлажденная, подмороженная, мороженая	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) в 0,01 г <i>S aureus</i> в 0,01 г	5 x 10 ⁴		4
		не допускаются		
		не допускаются		

9 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»;

10 Название Приложения № 3 изложить в следующей редакции.

«Паразитологические показатели безопасности переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения».

11 Приложение № 3 дополнить таблицами 5 и 6 в следующей редакции:

«

Таблица 5

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

Виды паразитов (паразитарных поражений) 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 расчету согласно таблице 6) и условия их реализации, не более		
		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	0,3	4	4	4

образования в толще мышечной ткани (более 2 см в поперечнике) - ракообразные Саркотацес и трематоды дидимозоиды				
Мелкие нематоды (толщиной менее 1 мм), цестоды (нибелинии и др) длиной менее 1 см, ракообразные (длиной менее 2 см), личинки скребней и мелкие (до 1 см в поперечнике) капсулы, цисты, узелки (гранулемы), участки некроза (длиной более 1 мм), вызванные поражением мышечной ткани паразитическими простейшими (Pleistophora, Kudoa и др) или грибами (Ichthyophonus hoferi)*	1,0	4	20	40
Метацеркарии трематод** (одетые черным пигментом или без него)	5,0	20	40	60

* Партии переработанной рыбной продукции с диффузным поражением мышечной ткани паразитическими простейшими (микроспоридиями, миксоспоридиями и др), в которых более 4 % экземпляров рыб (рыбной продукции) имеют явные признаки ухудшения товарного вида и непригодности для использования на пищевые цели, кулинарной обработки (дряблость, гистолиз мышц с превращением их в густую однородную массу), проявляющиеся после хранения и/или разморозки, считаются непригодными для реализации в качестве пищевой рыбной продукции без ограничений и для переработки с использованием термических способов обработки, включая стерилизацию и пастеризацию

** Учитываются метацеркарии трематод только морской рыбы, видимые невооруженным глазом. Также учитываются метацеркарии трематод пресноводной рыбы, одетые черным пигментом – возбудители постодиплостомоза

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	11	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

».

12. 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

Конгенер 1	Величина ТЭ 2
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

».

13 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».

14 В приложении 7 (позиции 5, 7, 16, 31 и 97) изложить в следующей редакции.

«

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных		Допустимое содержание влаги, % не более
русское	латинское	
5 Палтус черный (синекорый)	Reinhardtius hippoglossoides	74,0
7. Скумбрия японская	Scomber japonicus	74,0
16. Скумбрия	Scomber scombrus	76,0

атлантическая		
31. Скумбрия калифорнийская	<i>Scomber japonicus diego</i>	80,0
97 Палтус черный (синекорый) тихоокеанский	<i>Reinhardtius hippoglossoides matsurae</i>	86,0

».

15 В приложении 7 столбцы «3» и «5» исключить.

