

# ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от \_\_\_\_\_ 2010 г. №

### **Об утверждении технического регламента на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов**

В соответствии с Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» Правительство Российской Федерации **п о с т а н о в л я е т**:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов (далее технический регламент).

2. Министерству промышленности и торговли Российской Федерации по согласованию с заинтересованными федеральными органами исполнительной власти до дня вступления в силу технического регламента подготовить проект перечня национальных стандартов и (или) сводов правил, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения технического регламента и осуществления оценки соответствия, и представить его в установленном порядке в Правительство Российской Федерации.

3. Федеральному агентству по техническому регулированию и метрологии по согласованию с заинтересованными федеральными органами исполнительной власти до дня вступления в силу технического регламента утвердить перечень национальных стандартов и (или) сводов

правил, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента.

4. Со дня вступления в силу технического регламента нормативные правовые акты Правительства Российской Федерации, регулирующие отношения в сфере технического регулирования рыбной продукции, применять в части, не противоречащей техническому регламенту.

5. Федеральным органам исполнительной власти привести свои нормативные правовые акты в соответствие с техническим регламентом.

6. Технический регламент вступает в силу по истечении 6 месяцев со дня официального опубликования настоящего Постановления

7. Приложение 1 к техническому регламенту вступает в силу по истечении одного года после дня вступления в силу настоящего технического регламента.

Председатель Правительства  
Российской Федерации

В.ПУТИН

Утвержден  
постановлением Правительства  
Российской Федерации  
от \_\_\_\_\_ 2010 г. № \_\_\_\_\_

Технический регламент  
на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов

I. Общие положения

1. Объектами технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, являются:

1) рыбная и иная продукция из водных биологических ресурсов, указанная в пункте 5 настоящего технического регламента и выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации, в том числе ввозимая на территорию Российской Федерации;

2) процессы производства рыбной и иной продукции из водных биологических ресурсов, указанные в пункте 6 настоящего технического регламента, а также процессы ее хранения, перевозки (транспортировки), реализации, утилизации, связанные с установленными настоящим

техническим регламентом требованиями к такой рыбной и иной продукции.

2. В целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, охраны окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений, обеспечения энергетической эффективности настоящий технический регламент устанавливает:

1) требования к объектам технического регулирования, в том числе требования к их безопасности;

2) правила идентификации объектов технического регулирования;

3) правила и формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента, предельный срок оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента;

4) требования к терминологии, таре, упаковке, маркировке рыбной и иной продукции из водных биологических ресурсов и правилам нанесения маркировки.

3. Требования настоящего технического регламента не распространяются на:

1) рыб, водных беспозвоночных и других водных животных, реализуемых в живом виде в качестве рыбопосадочного материала и (или) рыбопродуктивного материала;

2) процессы разведения, в том числе выращивания, рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;

3) процессы производства кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений в сфере общественного питания;

4) продукты детского и диетического питания, изготовленные из пищевой рыбной продукции;

5) биологически активные добавки и пищевые добавки, произведенные из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;

6) лекарственные средства, произведенные из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;

7) процессы производства лекарственных средств, производимых из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений.

4. В настоящем техническом регламенте в целях его применения используются следующие основные понятия:

1) рыбная и иная продукция из водных биологических ресурсов (далее - рыбная продукция) - продукция из водных биологических ресурсов (рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений) (далее также - водные биоресурсы), изъятых из среды их обитания, обработанных либо прошедших один или несколько этапов процесса производства и соответствующих требованиям настоящего технического регламента;

2) пищевая рыбная продукция - рыбная продукция, предназначенная для употребления человеком в пищу и соответствующая требованиям настоящего технического регламента.

К пищевой рыбной продукции в целях применения настоящего технического регламента относится:

живая рыбная продукция - рыбы, водные беспозвоночные, изъятые из среды их обитания, в том числе искусственно созданной среды

обитания, для их реализации в живом виде;

свежая рыбная продукция - рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся вне среды их обитания в течение не превышающего установленного нормативными и (или) техническими документами срока;

охлажденная рыбная продукция, подмороженная рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, температура внутри которых составляет не выше 5 градусов Цельсия, но не достигает температуры замерзания или температура внутри которых ниже температуры замерзания на 1 - 2 градуса Цельсия;

мороженая рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, которые заморожены блоками, поштучно или в вакуумной упаковке и температура внутри которых составляет не выше минус 18 градусов Цельсия;

соленая рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, обработанные поваренной солью и готовые к употреблению;

пряная рыбная продукция, маринованная рыбная продукция - соленые рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, которые готовы к употреблению, с добавлением пряностей, экстрактов пряностей, пищевых

органических кислот, пищевых компонентов (томат-пасты, сахара, поваренной соли, муки и других);

копченая рыбная продукция - соленые рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, другие водные животные в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты, которые готовы к употреблению и подверглись обработке дымом и (или) с использованием коптильных препаратов, способствующих образованию характерных для копченых пищевых продуктов цвета, запаха и вкуса;

сушеная рыбная продукция, сушено-вяленая рыбная продукция, вяленая рыбная продукция, провесная рыбная продукция, сублимированная рыбная продукция - обезвоженные рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном или разделанном виде либо рыбные субпродукты с установленной нормативными и (или) техническими документами для каждого вида указанной рыбной продукции массовой долей влаги в ней;

зернистая икра - рыбная продукция в виде соленой массы неоплодотворенных яичек самок осетровых или лососевых видов рыб;

пробойная икра - рыбная продукция в виде охлажденной, мороженой, соленой массы неоплодотворенных яичек самок рыб (за исключением осетровых и лососевых видов рыб) или морского гребешка;

паюсная икра - рыбная продукция в виде прессованной соленой массы неоплодотворенных яичек самок осетровых видов рыб;

ястычная икра - рыбная продукция в виде охлажденной, подмороженной, мороженой, соленой, копченой или вяленой массы неоплодотворенных яичек самок рыб или морского гребешка,

находящихся в целом или нарезанном на куски ястыке;

пастеризованная икра - рыбная продукция в виде соленой массы неоплодотворенных яичек самок рыб, моллюсков, иглокожих с добавлением пищевых компонентов или без их добавления, расфасованная в герметично укупориваемые под вакуумом потребительские тару, упаковку и прошедшая тепловую обработку;

рыбные кулинарные изделия - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений с содержанием их не менее чем 55 процентов массы нетто, с добавлением пищевых компонентов или без их добавления и готовая к употреблению;

рыбные кулинарные полуфабрикаты - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, подготовленная для последующей кулинарной обработки, находящаяся в разделанном или измельченном виде и охлажденная, замороженная или размороженная;

рыбные пресервы - рыбная продукция, произведенная из соленых рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей в натуральном или разделанном виде с содержанием их не менее чем 55 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, пищевых компонентов, подвергшаяся термической обработке или не подвергавшаяся ей, расфасованная в плотно укупориваемые потребительские тару, упаковку, хранящаяся при соблюдении специального температурного режима, имеющая ограниченный срок годности, массу нетто не более чем 5 килограммов и готовая к употреблению;

полные рыбные консервы (далее - рыбные консервы) - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений с содержанием их не менее чем 50 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления растительных масел, пищевых добавок, соусов, заливок, пищевых компонентов, расфасованная в герметично укупориваемые потребительские тару, упаковку, прошедшая стерилизацию, сохраняющая промышленную стерильность в процессе хранения и реализации при температуре окружающей среды и готовая к употреблению;

рыбные полуконсервы - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений с содержанием их не менее чем 50 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления растительных масел, пищевых добавок, соусов, заливок, пищевых компонентов, расфасованная в герметично укупориваемые потребительские тару, упаковку, прошедшая пастеризацию, сохраняющая микробиологическую стабильность и безопасность в процессе хранения в течение ограниченного срока годности при температуре от 0 до 5 градусов Цельсия и готовая к употреблению;

медицинский рыбий жир - рыбная продукция, произведенная из печени тресковых видов рыб, в виде жидкости с характерными цветом, запахом и показателем кислотного числа в миллиграммах щелочи калия на один грамм такой продукции;

пищевой рыбный клей - рыбная продукция, произведенная из плавательного пузыря осетровых видов рыб и плавательного пузыря сома, в виде густой массы, кусков, порошка;

полисахариды, маннит - сушеная рыбная продукция, произведенная

из морских водорослей, в виде пористых пластин, пленок, крупки, хлопьев, порошка (агар, агароид, каррагенат, альгинат, маннит);

рыбные белковые концентраты - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных и содержащая их белок, в виде порошка без запаха и вкуса, с массовой долей жира в ней не более чем 0,75 процента массы нетто;

рыбные белковые изоляты - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных, в виде волокнистой массы из денатурированного белка;

рыбные белковые гидролизаты - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных и состоящая из аминокислот и пептидов в различных соотношениях, в виде жидкости или растворимого в воде порошка;

3) непищевая рыбная продукция (кормовая рыбная продукция, техническая рыбная продукция) - рыбная продукция, используемая для производства кормов или для технических целей и соответствующая требованиям настоящего технического регламента.

К кормовой рыбной продукции, технической рыбной продукции в целях применения настоящего технического регламента относятся:

рыбные мука, крупка - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, отходов их обработки или отходов производства из них иной рыбной продукции, в измельченном, дробленном или гранулированном виде;

ветеринарный рыбий жир, технический рыбий жир - рыбная продукция, произведенная из жиросодержащего сырья рыб, водных млекопитающих, из отходов их разделки, из бульонов, образующихся при производстве из них иной рыбной продукции, в виде жидкости с характерными для каждого вида указанной рыбной продукции цветом, запахом и показателем кислотного числа в миллиграммах щелочи калия на один грамм такой продукции;

технический рыбный клей - рыбная продукция, произведенная из чешуи, плавательного пузыря или кожи рыб, в виде густой массы, кусков, порошка;

рыбный кормовой фарш - рыбная продукция, произведенная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, отходов их обработки или отходов производства из них иной рыбной продукции, в измельченном до однородной массы виде с добавлением пиросульфита натрия, муравьиной кислоты или поваренной соли либо без их добавления;

рыбные отходы - рыбная продукция в виде непригодных для производства пищевой продукции видов сырья или образовавшихся в процессе производства рыбной продукции его неиспользуемых отходов;

жемчужный пат - рыбная продукция, произведенная из чешуи рыб, в виде вязкой однородной массы, суспензий содержащих кристаллы гуанина, в смеси изоамилацетата и лака;

кормовое мясо морского зверя - рыбная продукция, произведенная из мяса ластоногих, охлажденная, подмороженная, мороженая, соленая или слабосоленая, а также консервированная с использованием пиросульфита натрия, в виде туши, кусков;

шкур морского зверя - рыбная продукция, соответствующая нормативным и (или) техническим документам, в виде сложенных пластами и подвергшихся мездрению и (или) консервированию с использованием соли шкур морских млекопитающих;

4) процесс производства свежей рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство свежей рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце четвёртом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя этапы добычи (вылова), приемки, обработки, хранения рыбной продукции на складе, расположенном по месту ее производства, или судне изготовителя такой продукции, перевозки (транспортировки), произведенной на судах рыбопромыслового флота рыбной продукции ее изготовителем, в том числе доставку уловов водных биоресурсов, добытых (выловленных) судами рыбопромыслового флота, на территорию прибрежного субъекта Российской Федерации судами рыбопромыслового флота в целях использования таких уловов и рыбной продукции в качестве сырья для производства рыбной продукции, перегрузки, разгрузки живых рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений или некоторые из этих этапов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

5) процесс производства охлажденной рыбной продукции, замороженной рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство охлажденной рыбной продукции, замороженной рыбной продукции, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце пятом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов

процесса производства в соответствии с подпунктом 4 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа охлаждения с использованием льда, смеси льда и воды, жидкого льда, в воздушной или жидкой среде и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

б) процесс производства мороженой рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство мороженой рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце шестом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 и 5 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов замораживания и глазирования или без глазирования и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

7) процесс производства соленой рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство соленой рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце седьмом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа обработки с использованием поваренной соли и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

8) процесс производства пряной рыбной продукции, маринованной рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство пряной рыбной продукции, маринованной рыбной продукции, соответствующих идентификационным признакам,

указанным абзаце восьмом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с пунктами 4 - 7 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа обработки с добавлением пряностей, экстрактов пряностей, пищевых органических кислот, пищевых компонентов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

9) процесс производства копченой рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство копченой рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце девятом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с пунктами 4 - 7 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов холодного или горячего копчения, охлаждения и упаковывания и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

10) процесс производства сушеной рыбной продукции, сушено-вяленой рыбной продукции, вяленой рыбной продукции, провесной рыбной продукции, сублимированной рыбной продукции - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство сушеной рыбной продукции, сушено-вяленой рыбной продукции, вяленой рыбной продукции, провесной рыбной продукции, сублимированной рыбной продукции, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце десятом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы процессов производства в соответствии с пунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов обработки с использованием поваренной соли или без ее использования, сушки в

естественных или искусственных условиях либо с помощью вакуума при низких температурах и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

11) процесс производства зернистой икры, пробойной икры - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство зернистой икры, пробойной икры, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце одиннадцатом и двенадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с пунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов выемки ястыков или размораживания мороженых ястыков, отделения икры-зерна или получения овулировавшей икры-зерна, обработки с использованием поваренной соли и других пищевых компонентов или без их использования, а также все этапы или один из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 7 и 15 настоящего пункта и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

12) процесс производства паюсной икры - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство паюсной икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце тринадцатом подпункта 2 настоящего пункта, с последующим осуществлением этапов выемки ястыков из осетровых видов только живых рыб, обработки икры-зерна с использованием подогретого солевого раствора, ее прессования и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

13) процесс производства ястычной икры - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство

ястычной икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце четырнадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов выемки ястыков, их посола, нарезки на куски или без нарезки, а также все этапы или один из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 7, 9 и 10 настоящего пункта и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

14) процесс производства пастеризованной икры - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство пастеризованной икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в абзаце пятнадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 7 и 11 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов пастеризации, охлаждения и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

15) процесс производства рыбных кулинарных изделий, рыбных кулинарных полуфабрикатов - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство рыбных кулинарных изделий, рыбных кулинарных полуфабрикатов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзацах шестнадцатом и семнадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа термической обработки такой рыбной продукции с использованием

пищевых компонентов или без их использования и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

16) процесс производства рыбных пресервов - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство рыбных пресервов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце восемнадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 7 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа созревания рыбных пресервов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

17) процесс производства рыбных консервов - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство рыбных консервов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце девятнадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 7 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов стерилизации, созревания рыбных консервов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

18) процесс производства рыбных полуконсервов - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство рыбных полуконсервов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце двадцатом подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 7 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа пастеризации и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

19) процесс производства полисахаридов, маннита, рыбных

белковых концентратов, рыбных белковых изолятов, рыбных белковых гидролизатов - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство агара, агароида, альгината, каррагената, гарагината и других полисахаридов, маннита, рыбных белковых концентратов, рыбных белковых изолятов, рыбных белковых гидролизатов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзацах с двадцать третьего по двадцать шестой подпункта 2 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов экстракции, осаждения, сушки, измельчения, перекристаллизации, гидролиза или некоторых из этих этапов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

20) процесс производства рыбных муки, крупки - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство рыбных муки, крупки, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце третьем подпункта 3 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 и 21 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа сушки с применением прямого, прессо-сушильного, экстракционного способов, электроплазмолиза или других способов удаления металломагнитных примесей и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

21) процесс производства медицинского рыбьего жира, ветеринарного рыбьего жира, технического рыбьего жира - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство медицинского рыбьего жира, соответствующего идентификационным

признакам, указанным в абзаце двадцать первом подпункта 2 настоящего пункта, ветеринарного рыбьего жира, технического рыбьего жира, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце четвёртом подпункта 3 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 и 20 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов измельчения, вытапливания, экстрагирования, прессования, сепарирования или некоторых из этих этапов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

22) процесс производства пищевого рыбного клея, технического рыбного клея - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство пищевого рыбного клея, соответствующего идентификационным признакам, указанным в абзаце двадцать втором подпункта 2 настоящего пункта, технического рыбного клея, соответствующего идентификационным признакам, указанным в абзаце пятом подпункта 3 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 и 21 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов высушивания, измельчения, экстракции, упаривания, растворения, добавления витаминов или некоторых из этих этапов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

23) процесс производства рыбного кормового фарша - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство рыбного кормового фарша, соответствующего идентификационным признакам, указанным в абзаце шестом подпункта 3 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в

соответствии с подпунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов обработки, разделки, измельчения до однородной массы и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

24) процесс образования рыбных отходов - совокупность последовательных действий, в результате которых образуются рыбные отходы, соответствующие идентификационным признакам, указанным в абзаце седьмом подпункта 3 настоящего пункта, которые включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 21 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа сбора непригодных для производства пищевой рыбной продукции видов сырья или возникающих при производстве рыбной продукции и неиспользуемых в пищевых целях его отходов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

25) процесс производства жемчужного пата - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство жемчужного пата, соответствующего идентификационным признакам, указанным в абзаце восьмом подпункта 3 настоящего пункта, включают в себя все этапы или некоторые из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 - 6 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов снятия чешуи, измельчения, экстракции, высушивания или части этих этапов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

26) процесс производства кормового мяса морского зверя - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство кормового мяса морского зверя, соответствующего идентификационным признакам, указанным в абзаце девятом подпункта 3

настоящего пункта, включают в себя процесс производства в соответствии с подпунктом 4 настоящего пункта с последующим осуществлением этапа разделки, этапов или некоторых из этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 5 - 7, 9 и 10 настоящего пункта и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

27) процесс производства шкур морского зверя - совокупность последовательных действий, которые обеспечивают производство шкур морского зверя, соответствующих идентификационным признакам, указанным в абзаце десятом подпункта 3 настоящего пункта, включают в себя процесс производства в соответствии с подпунктом 4 настоящего пункта с последующим осуществлением этапов разделки, снятия шкуры, мездрения, посола, дубления, окраски или некоторых из этих этапов и должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

28) система производственного контроля - комплекс выполняемых субъектом хозяйственной деятельности мер по осуществлению входного контроля сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов (муки, яиц домашней птицы, овощей и других пищевых продуктов), контроля этапов процессов производства (критических контрольных точек), контроля соблюдения предельных значений параметров безопасности сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов, упаковочных материалов, готовой рыбной продукции при производстве рыбной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также мер по устранению выявленных нарушений;

29) входной контроль сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов (пищевых добавок, муки, яиц домашней птицы, овощей и других пищевых продуктов) - часть системы

производственного контроля, включающая в себя меры по установлению соответствия сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов (пищевых добавок, муки, яиц домашней птицы, овощей и других пищевых продуктов) требованиям, установленным законодательством Российской Федерации;

30) глазирование мороженой рыбной продукции - процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность мороженой рыбной продукции путем орошения ее питьевой водой либо погружения ее в питьевую воду или полученную из чистой морской воды опресненную воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них;

31) обработка рыбной продукции - процессы забоя, обескровливания, разделки (за исключением разделки на филе), мойки рыбной продукции, сортировки рыбной продукции в соответствии с ее видами и размерами, удаления обрастаний (для двустворчатых моллюсков), удаления ила, песка (для водорослей и иных водных растений);

32) производственная лаборатория - лаборатория для проведения комплекса мероприятий по получению определенных параметров и установлению характеристик процессов производства рыбной продукции и производимой рыбной продукции;

33) производственное помещение - помещение, в котором размещаются основное и вспомогательное технологическое оборудование и инвентарь, используемые при производстве рыбной продукции, и помещение, из которого осуществляется управление процессом ее производства;

34) промышленная стерильность - отсутствие в рыбных консервах микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной нормативными и (или) техническими документами для

конкретного вида рыбных консервов, а также микроорганизмов и микробиальных токсинов, представляющих опасность для здоровья человека;

35) реализация рыбной продукции - купля-продажа и иные способы передачи права собственности на рыбную продукцию;

36) рыбные субпродукты - пищевая рыбная продукция, произведенная из остатков, образовавшихся при разделке рыбы, изъятой из среды обитания, и производстве из нее иной рыбной продукции, в виде молок, печени, желудков, других внутренностей, голов, костей, плавников, чешуи, срезок, хрящей;

37) сырье для производства рыбной продукции - водные биоресурсы, изъятые из среды их обитания, и рыбная продукция, произведенная из них и используемая для производства иной рыбной продукции;

38) утилизация рыбной продукции - использование некачественной или опасной рыбной продукции в целях, отличных от целей, для которых рыбная продукция предназначена и в которых она обычно используется;

39) чистая морская вода - морская вода, которая не содержит микроорганизмы, токсичный планктон и вредные вещества в количествах, способных оказать негативное воздействие на безопасность рыбной продукции;

40) имитированная пищевая рыбная продукция – рыбные кулинарные изделия, химический состав которых отличается от химического состава пищевой рыбной продукции и органолептические свойства которых соответствуют аналогичным свойствам пищевой рыбной продукции;

41) обращение рыбной продукции - реализация рыбной продукции, хранение рыбной продукции (за исключением хранения рыбной продукции на складе, расположенном по месту ее производства, или судне

изготовителя такой продукции), а также перевозка (транспортировка) рыбной продукции (за исключением доставки уловов водных биоресурсов, добытых (выловленных) судами рыбопромыслового флота, а также перевозки (транспортировки) произведенной на судах рыбопромыслового флота рыбной продукции ее изготовителем на территорию прибрежного субъекта Российской Федерации судами рыбопромыслового флота в целях использования таких уловов и рыбной продукции в качестве сырья для производства иной рыбной продукции).

5. Объектами технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, является следующая рыбная продукция:

- 1) пищевая рыбная продукция:
  - а) живая рыбная продукция;
  - б) свежая рыбная продукция;
  - в) охлажденная рыбная продукция, замороженная рыбная продукция;
  - г) мороженая рыбная продукция;
  - д) соленая рыбная продукция;
  - е) пряная рыбная продукция, маринованная рыбная продукция;
  - ж) копченая рыбная продукция;
  - з) сушеная рыбная продукция, сушено-вяленая рыбная продукция, вяленая рыбная продукция, провесная рыбная продукция, сублимированная рыбная продукция;
  - и) зернистая икра;
  - к) пробойная икра;
  - л) паюсная икра;
  - м) ястычная икра;
  - н) пастеризованная икра;

- о) рыбные кулинарные изделия;
- п) рыбные кулинарные полуфабрикаты;
- р) рыбные пресервы;
- с) рыбные консервы;
- т) рыбные полуконсервы;
- у) медицинский рыбий жир;
- ф) пищевой рыбный клей;
- х) полисахариды, маннит;
- ц) рыбные белковые концентраты;
- ч) рыбные белковые изоляты;
- ш) рыбные белковые гидролизаты;

2) непищевая рыбная продукция (кормовая рыбная продукция, техническая рыбная продукция):

- а) рыбные мука, крупка;
- б) ветеринарный рыбий жир, технический рыбий жир;
- в) технический рыбный клей;
- г) рыбный кормовой фарш;
- д) рыбные отходы;
- е) жемчужный пат;
- ж) кормовое мясо морского зверя;
- з) шкуры морского зверя.

6. Объектами технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, являются следующие процессы производства рыбной продукции:

- 1) процесс производства свежей рыбной продукции;
- 2) процесс производства охлажденной рыбной продукции, замороженной рыбной продукции;
- 3) процесс производства мороженой рыбной продукции;

- 4) процесс производства соленой рыбной продукции;
- 5) процесс производства пряной рыбной продукции, маринованной рыбной продукции;
- 6) процесс производства копченой рыбной продукции;
- 7) процесс производства сушеной рыбной продукции, сушено-вяленой рыбной продукции, вяленой рыбной продукции, провесной рыбной продукции, сублимированной рыбной продукции;
- 8) процесс производства зернистой икры, пробойной икры;
- 9) процесс производства паюсной икры;
- 10) процесс производства ястычной икры;
- 11) процесс производства пастеризованной икры;
- 12) процесс производства рыбных кулинарных изделий, рыбных кулинарных полуфабрикатов;
- 13) процесс производства рыбных пресервов;
- 14) процесс производства рыбных консервов;
- 15) процесс производства рыбных полуконсервов;
- 16) процесс производства полисахаридов, маннита, рыбных белковых концентратов, рыбных белковых изолятов, рыбных белковых гидролизатов;
- 17) процесс производства рыбных муки, крупки;
- 18) процесс производства медицинского рыбьего жира, ветеринарного рыбьего жира, технического рыбьего жира;
- 19) процесс производства пищевого рыбного клея, технического рыбного клея;
- 20) процесс производства рыбного кормового фарша;
- 21) процесс образования рыбных отходов;
- 22) процесс производства жемчужного пата;
- 23) процесс производства кормового мяса морского зверя;

24) процесс производства шкур морского зверя.

7. Идентификация рыбной продукции проводится заинтересованными физическими лицами, юридическими лицами в целях:

1) отнесения рыбной продукции к сфере применения настоящего технического регламента;

2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

При проведении идентификации рыбной продукции в целях ее отнесения к сфере применения настоящего технического регламента заинтересованные физические лица, юридические лица обязаны убедиться в том, что идентифицируемая ими рыбная продукция соответствует одному из видов рыбной продукции, указанных в пункте 4 настоящего технического регламента.

Идентификация рыбной продукции в целях отнесения ее к сфере применения настоящего технического регламента проводится путем:

1) визуального сравнения наименования рыбной продукции, указанного на потребительских таре, упаковке, с наименованием вида рыбной продукции, указанного в пункте 4 настоящего технического регламента (для рыбной продукции в потребительских таре, упаковке). Подтверждение наименования вида водных биоресурсов осуществляется с использованием средств измерений (инструментальный метод идентификации);

2) визуального сравнения наименования рыбной продукции, указанного в документе, подтверждающем переход права собственности на рыбную продукцию, с наименованием вида рыбной продукции, указанного в пункте 4 настоящего технического регламента (для рыбной продукции в иных (непотребительских) таре, упаковке).

При проведении идентификации рыбной продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, заинтересованные физическое лицо, юридическое лицо обязаны убедиться, что идентифицируемая им рыбная продукция соответствует идентификационным признакам, установленным пунктом 3 настоящего технического регламента, а также информации, указанной в маркировке и (или) в документе, подтверждающем переход права собственности на рыбную продукцию.

При проведении идентификации процессов производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации, утилизации рыбной продукции в целях их отнесения к сфере применения настоящего технического регламента любые заинтересованные физические лица, юридические лица обязаны убедиться, что данные процессы обеспечивают соответственно производство, хранение, перевозку (транспортировку), реализацию, утилизацию, указанной в пункте 4 настоящего технического регламента рыбной продукции.

## II. Требования, предъявляемые к рыбной продукции

8. Рыбная продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации и используемая по назначению в течение срока годности, не должна причинять вред жизни или здоровью человека, жизни или здоровью животных и растений.

Срок годности рыбной продукции и условия ее хранения устанавливаются изготовителем. Рыбная продукция, используемая в течение установленного срока годности и с соблюдением условий ее хранения, не должна приобрести опасные для жизни или здоровья

человека, жизни или здоровья животных и растений свойства.

Требования к рыбной продукции включают в себя:

- 1) требования безопасности к рыбной продукции;
- 2) требования к таре, упаковке рыбной продукции;
- 3) требования к маркировке рыбной продукции.

9. Пищевая рыбная продукция должна соответствовать показателям безопасности, предусмотренным приложениями 1 - 4 к настоящему техническому регламенту.

Непищевая рыбная продукция должна соответствовать показателям безопасности, предусмотренным приложением 5 к настоящему техническому регламенту.

Не допускается использовать для производства пищевой рыбной продукции ядовитых рыб семейств канигастровых (*Canthigasteridae*), четырехзубых (*Tetraodontidae*), скалозубых (*Tetraodontidae*), иглобрюхих (*Tetraodontidae*), двузубых (*Diodontidae*), луны-рыбы (*Molidae*). Маринки (*Schizothorax*) и османы (*Diptychus*) используются только в потрошеном виде при полном удалении икры, молок, черной пленки брюшной полости, других внутренностей.

Свежая рыбная продукция, охлажденная рыбная продукция, замороженная рыбная продукция, мороженая рыбная продукция, прошедшие один этап или несколько этапов процессов производства в соответствии с подпунктами 4 – 6 пункта 3 настоящего технического регламента, считаются опасными при следующем превышении уровня содержания общего азота летучих оснований для следующих рыб:

- 1) морские окуни (*Sebastes spp.*), синеротые окуни (*Helicolenus dactylopterus*), капские окуньки (*Sebastichibus capensis*) – 25 миллиграммов

азота на 100 граммов исследуемой пробы;

2) правосторонние камбалы (*Pleuronectidus*), за исключением белокорого палтуса, – 30 миллиграммов азота на 100 граммов исследуемой пробы;

3) атлантический лосось (*Salmosalar*), рыбы семейства мерлузовых (*Merlucciidae*), рыбы семейства тресковых (*Gadidae*) – 35 миллиграммов азота на 100 граммов исследуемой пробы.

Пищевая рыбная продукция на стадии обращения не должна содержать паразитов, являющихся возбудителями паразитарных заболеваний человека.

В случае обнаружения в живой, свежей, охлажденной или замороженной рыбной продукции паразитов, локализующихся только в брюшной части, такая рыбная продукция должна быть разделана до стадии обращения.

Морская рыба в случае обнаружения анизакид и других опасных для человека личинок гельминтов до выпуска в обращение должна замораживаться в течение 24 часов до достижения температуры внутри нее не выше минус 20 градусов Цельсия.

До выпуска в обращение рыбная продукция, произведенная из:

1) рыб семейства карповых (*Cyprinidae*), изъятых из среды их обитания, в случае обнаружения личинок описторхид должна замораживаться в течение 32 часов до достижения температуры внутри такой продукции не выше минус 28 градусов Цельсия;

2) щуки (*Esox*), налима (*Lota lota*), ерша (*Gymnocephalus cernuus*), окуня пресноводного (*Perca*), рыб семейства сиговых - пелядь (*Coregonus peled*), омуль (*Coregonus autumnalis*), сиг (*Coregonus*), чир (*Coregonus nasus*), тугун (*Coregonus tugun*), хариус (*Thymallus*), изъятых из среды их

обитания, в случае обнаружения личинок дифиллоботриид должна замораживаться в течение 36 часов до достижения температуры внутри такой продукции не выше минус 18 градусов Цельсия;

3) икры щуки, должна пройти пастеризацию или быть произведена из икры, замороженной в течение 36 часов до достижения температуры внутри такой продукции не выше минус 18 градусов Цельсия;

4) дальневосточных лососевых видов рыб - кеты (*Oncorhynchus keta*), горбуши (*Oncorhynchus gorbuscha*), кумжи (*Salmo trutta*), симы (*Oncorhynchus masou*), сахалинского тайменя (*Parahucho perryi*), в случае обнаружения личинок дифиллоботриид должна замораживаться в течение 50 часов до достижения температуры внутри такой продукции не выше минус 18 градусов Цельсия.

Рыбная продукция, произведенная из рыб семейства карповых (*Cyprinus carpio*), изъятых из среды их обитания, подлежит реализации только после испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), при наличии акта об отсутствии в ней личинок описторхид.

Содержание в мороженой рыбной продукции добавленных фосфорсодержащих веществ в пересчете на ортофосфорную кислоту не должно превышать индивидуально или в комбинации:

1) для рыбного филе - 5 граммов на один килограмм рыбного филе для ортофосфата натрия однозамещенного (E 339i), ортофосфата калия однозамещенного (E 340i), пирофосфата натрия (E 450iii), пирофосфата калия (E 450v), трифосфата натрия пятизамещенного (E 451i), трифосфата калия пятизамещенного (E 451ii), полифосфата кальция (E 452iv), полифосфата натрия (E 452i);

2) для отряда десятиногих ракообразных (*Astacidea*), включающего в себя креветок (*Caridea*), омаров (*Nephropidae*), лангустов (*Achelata*), а

также других водных беспозвоночных, – 10 граммов на один килограмм продукта для трифосфата натрия пятизамещенного (E 451i), трифосфата калия пятизамещенного (E 451ii), полифосфата кальция (E 452iv), полифосфата натрия (E 452i).

При обработке рыбного филе с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 процентов массы рыбного филе.

Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 10 процентов массы нетто, на мороженую рыбную продукцию, произведенную из креветок, - 20 процентов массы нетто, на мороженую рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, - 10 процентов массы глазированной мороженой рыбной продукции..

Рыбная продукция, произведенная из водных биоресурсов, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства, до выпуска в обращение должна проходить исследования, подтверждающие отсутствие в ней ветеринарных препаратов и антибиотиков.

10. Тара, упаковка, предназначенные для упаковывания рыбной продукции, должны обеспечивать безопасность рыбной продукции и неизменность ее идентификационных признаков при обращении рыбной продукции в течение срока ее годности.

Материалы, из которых произведены тара, упаковка и которые контактируют с пищевой рыбной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Российской Федерации.

При повреждении потребительских тары, упаковки пищевая рыбная

продукция должна быть немедленно изъята из обращения.

Тара, упаковка, предназначенные для упаковывания сублимированной рыбной продукции, должны быть герметичными.

11. При маркировке рыбной продукции изготовитель или продавец обязан предоставить приобретателю полную и достоверную информацию о рыбной продукции.

Информация, содержащаяся в маркировке рыбной продукции, должна быть изложена на русском языке, может быть изложена на государственных языках республик, находящихся в составе Российской Федерации, других языках народов Российской Федерации, иностранных языках и должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.

Маркировка наносится на потребительские тару, упаковку и (или) на листки-вкладыши в отношении фасованной рыбной продукции. Маркировка должна быть четкой, легко читаемой и наноситься способом, обеспечивающим сохранность ее изображения. В отношении пищевой рыбной продукции, непищевой рыбной продукции (кормовая, техническая рыбная продукция) должна быть указана цель их использования.

12. Маркировка рыбной продукции, наносимая на потребительские тару, упаковку и (или) на листки-вкладыши, должна содержать следующую информацию:

1) наименование рыбной продукции, которое включает в себя:

а) наименование вида рыбной продукции (например, «пельмени рыбные мороженые», «икра минтая пастеризованная»);

б) наименование вида водных биоресурсов на русском языке, наименование вида водных биоресурсов на латинском языке (в случае его

включения);

в) район добычи (вылова) водных биоресурсов;

г) вид разделки рыбной продукции (например «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди атлантической»);

2) наименование и место нахождения (адрес) изготовителя, а в случае, если место нахождения (адрес) изготовителя не совпадает с адресом здания, в котором находится производственное помещение, или производственное помещение находится на судне рыбопромыслового флота, дополнительно должны указываться адрес здания, в котором находится производственное помещение, или наименование судна рыбопромыслового флота, на котором осуществлялась приемка уловов водных биоресурсов и (или) была произведена рыбная продукция. В отношении ввозимой на территорию Российской Федерации рыбной продукции должен быть указан адрес иностранного изготовителя, а также адрес лица, выполняющего функции иностранного изготовителя и номер регистрации процесса производства рыбной продукции в случае его наличия. Адрес иностранного изготовителя указывается на языке иностранного изготовителя, а страна происхождения - на русском языке;

3) дату изготовления рыбной продукции; для фасованной рыбной продукции - дату изготовления и дату расфасовки; для рыбной продукции, срок годности которой составляет до 72 часов, - также время изготовления;

4) срок годности рыбной продукции;

5) условия хранения рыбной продукции;

6) масса нетто;

7) компоненты, полученные из генно-инженерно-модифицированных организмов или с их использованием, в случае, если их содержание составляет более чем 0,9 процента массы рыбной продукции;

8) использование водных биоресурсов, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства;

9) подтверждение соответствия рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента;

10) наименование настоящего технического регламента и (или) наименование нормативного и (или) технического документа, в соответствии с которыми произведена рыбная продукция.

В отношении рыбной продукции, перевозимой (транспортируемой) навалом, специальная маркировка не требуется при условии содержания необходимой информации в листке-кладыше и сопроводительных документах.

В отношении рыбной продукции, перевозимой (транспортируемой) в транспортной таре, упаковке, маркировка осуществляется в соответствии с условиями договора. При этом должна быть обеспечена возможность идентификации рыбной продукции и ее изготовителя: указаны наименование рыбной продукции, наименование изготовителя и место его нахождения (адрес), вес, дата изготовления, срок годности рыбной продукции, страна изготовителя, номер партии.

Маркировка рыбной продукции может содержать наряду с информацией, указанной в настоящем пункте, иную не вводящую в заблуждение приобретателей информацию о такой рыбной продукции.

13. При маркировке пищевой рыбной продукции не допускается нанесение на ее потребительские тару, упаковку следующей информации:

1) изображений рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, пищевых компонентов, которые не были использованы при производстве

этой пищевой рыбной продукции;

2) изображений рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, которые используются для имитации этой пищевой рыбной продукции при производстве имитированной пищевой рыбной продукции.

14. Маркировка пищевой рыбной продукции, нанесенная на потребительские тару, упаковку, наряду с информацией, указанной в пунктах 11 и 12 настоящего технического регламента, должна содержать следующую информацию:

1) наименования пищевых компонентов в порядке убывания массовой доли их содержания;

2) масса рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, содержащихся в рыбной продукции;

3) пищевая ценность рыбной продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ);

4) состав, масса и наименование используемых пищевых добавок и ароматизаторов;

5) использование ионизирующего излучения при производстве рыбной продукции;

6) состав модифицированной газовой среды в потребительских таре, упаковке рыбной продукции;

7) наличие вакуума в потребительских таре, упаковке рыбной продукции, за исключением рыбной продукции, расфасованной в потребительские стеклянные или металлические тару, упаковку;

8) рекомендации по использованию, в том числе приготовлению, пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью приобретателей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой рыбной продукции;

9) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве рыбной продукции.

15. В отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

1) живая рыбная продукция:

а) рыбы семейства осетровых - слова «При засыпании рыбу немедленно потрошить с удалением сфинктера»;

б) иные виды живой рыбной продукции - слова «Запрещается выпуск в природную среду»;

2) мороженая рыбная продукция:

а) глазированная мороженая рыбная продукция - масса нетто должна быть указана без массы глазури;

б) произведенная из мороженой рыбной продукции, - указание на вторичное замораживание;

3) мороженые соленая рыбная продукция, маринованная рыбная продукция - слова «Замороженная продукция»;

4) копченая рыбная продукция:

а) при использовании коптильных препаратов в процессе производства копченой рыбной продукции - указание на использование

копильных препаратов;

б) при производстве мороженой копченой рыбной продукции - слова «Замороженная продукция»;

5) рыбные кулинарные изделия, рыбные кулинарные полуфабрикаты:

а) рыбные кулинарные изделия - слова «Продукция, готовая к употреблению»;

б) имитированная пищевая рыбная продукция - слова «Имитированная пищевая рыбная продукция»;

в) рыбные кулинарные полуфабрикаты - слова «Кулинарный полуфабрикат»;

г) мороженая рыбная продукция, если информация не включена в наименование этой продукции, - слова «Замороженная продукция»;

б) икра:

а) зернистая икра, произведенная из мороженой ястычной икры лососевых видов рыб, - слова «Произведена из мороженого сырья»;

б) имитированная икра - слова «Имитированная икра»;

в) вид водных биоресурсов, из которых произведена икра;

г) икра, произведенная из гибридов осетровых видов рыб, - наименование гибрида или сочетание видов водных биоресурсов, например слова «Икра зернистая русско-ленского осетра»;

д) икра, произведенная из овулировавшей икры осетровых видов рыб, - слова «Овулировавшая икра»;

7) рыбные пресервы, рыбные консервы, рыбные полуконсервы, произведенные из мороженой рыбной продукции, - слова «Произведено из мороженого сырья».

16. Маркировка пищевой рыбной продукции наряду с информацией, указанной в пунктах 14 и 15 настоящего технического регламента, может содержать иную информацию о такой рыбной продукции.

### III. Требования к процессам производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации рыбной продукции

17. При производстве рыбной продукции в целях обеспечения ее безопасности необходимо соблюдение следующих требований:

1) осуществление процесса производства рыбной продукции в соответствии с требованиями пункта 18 настоящего технического регламента;

2) материалы и изделия, из которых изготавливаются технологическое оборудование и инвентарь, используемые при производстве рыбной продукции и контактирующие с рыбной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Российской Федерации;

3) соблюдение требований к воде, ко льду и к атмосферному воздуху, установленных пунктами 19-21 настоящего технического регламента;

4) использование сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов в соответствии с требованиями пунктом 22 настоящего технического регламента;

5) использование производственных помещений в соответствии с требованиями пунктов 23 и 24 настоящего технического регламента;

6) использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями пункта 25 настоящего технического регламента;

7) хранение и удаление отходов производства рыбной продукции в соответствии с требованиями пункта 26 настоящего технического регламента;

8) допуск к производству пищевой рыбной продукции работников, соответствующих требованиям пункта 27 настоящего технического регламента;

9) организация системы производственного контроля в соответствии с требованиями пункта 28 настоящего технического регламента.

При производстве рыбной продукции должно обеспечиваться эффективное и рациональное использование энергетических ресурсов.

18. Безопасность рыбной продукции в процессе ее производства обеспечивается посредством:

1) выбора этапов процесса производства, режимов их осуществления и производственных помещений для их осуществления;

2) выбора оптимальной последовательности этапов процесса производства, обеспечивающей поточность производства рыбной продукции;

3) организации системы производственного контроля в соответствии с требованиями пункта 28 настоящего технического регламента;

4) обеспечения санитарной обработки рук и обуви работников, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых при производстве рыбной продукции;

5) биологической очистки в отношении водных биоресурсов, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства, до направления таких водных биоресурсов на производство рыбной продукции или их реализации;

6) защиты рыбной продукции на этапах перегрузки, выгрузки, упаковывания от повреждений, загрязнений, негативного воздействия природных факторов;

7) заморозки рыбной продукции при температуре не выше минус 30 градусов Цельсия до достижения температуры внутри такой продукции не выше минус 18 градусов Цельсия и регистрации режимов заморозки;

8) использования коптильных камер, оснащенных контрольно-измерительными приборами, при производстве копченой рыбной продукции;

9) выделения отдельного производственного помещения при производстве икры;

10) разделения этапа выемки ястыков осетровых видов рыб и этапа последующей обработки этих ястыков;

11) соблюдения сроков производства икры и температурных режимов при производстве икры;

12) контроля температуры пастеризации рыбных полуконсервов и стерилизации рыбных консервов;

13) использования отдельных холодильных камер для кратковременного хранения сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов, а также рыбных кулинарных изделий, рыбных кулинарных полуфабрикатов;

14) выделения отдельного производственного помещения для обработки яиц домашней птицы при их использовании в производстве

рыбной продукции и контроля за их использованием;

15) выделения отдельного производственного помещения для приемки необработанных овощей и зелени при их использовании в производстве рыбной продукции;

16) выделения участка в производственном помещении для просеивания муки при ее использовании в производстве рыбной продукции;

17) охлаждения рыбных кулинарных изделий после их термической обработки перед упаковыванием;

18) разработки и утверждения параметров процесса стерилизации рыбных консервов и (или) пастеризации рыбных полуконсервов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

19) осуществления процесса стерилизации рыбных консервов или пастеризации рыбных полуконсервов только работниками, которые приняты на работу приказом (распоряжением) руководителя организации, осуществляющей производство рыбной продукции, и прошли соответствующую подготовку;

20) обеспечения герметичности потребительских тары, упаковки рыбных консервов или рыбных полуконсервов;

21) осуществления закатки банок в течение не более чем 30 минут после окончания расфасовки рыбной продукции в потребительские тару, упаковку и стерилизации рыбных консервов или пастеризации рыбных полуконсервов в течение не более чем 60 минут после окончания расфасовки в потребительские тару, упаковку;

22) установки контрольно-измерительных и автоматических контрольно-регистрирующих приборов на технологическом оборудовании, используемом для осуществления процесса стерилизации рыбных консервов или пастеризации рыбных полуконсервов;

23) регистрации параметров процесса стерилизации рыбных консервов или пастеризации рыбных полуконсервов; указания наименования рыбных консервов или рыбных полуконсервов, типа и размера тары, упаковки, номера автоклава, номера автоклавоварки, номера смены, даты стерилизации рыбных консервов или даты пастеризации рыбных полуконсервов, фамилии оператора; сохранения документации в течение срока, превышающего на шесть месяцев срок годности рыбных консервов или рыбных полуконсервов;

24) обеспечения охлаждения рыбных консервов после их стерилизации до температуры, соответствующей требованиям нормативных и (или) технических документов;

25) отгрузки рыбных консервов только после получения положительного результата термостатной пробы, а также выбраковывания дефектных банок на складе предварительного хранения;

26) проведения исследований производственной лабораторией. На судах рыбопромыслового флота, производящих рыбные консервы из печени рыб, допускается отсутствие производственной лаборатории при наличии минимально необходимого количества материально-технических средств для проведения мероприятий, предусмотренных системой производственного контроля и проведении исследований при перевозке (транспортировке) рыбной продукции на территорию прибрежного субъекта Российской Федерации;

27) ограничения срока хранения от момента добычи (вылова) пресноводных рыб до их обработки.

19. Вода, используемая в процессе производства рыбной продукции, должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации к питьевой воде или предусмотренным приложением 6 к

настоящему техническому регламенту требованиям к чистой морской воде.

Процесс производства рыбной продукции должен быть обеспечен проточной холодной и горячей питьевой водой и (или) чистой морской водой.

В процессе производства рыбной продукции для перекачки рыбной продукции гидротранспортером, размораживания и мойки неразделанных водных биоресурсов может использоваться чистая морская вода.

Вода, используемая в процессе производства рыбной продукции для охлаждения герметично укупоренных тары, упаковки после их тепловой обработки и получения пара для их обработки, должна соответствовать показателям безопасности питьевой воды.

Для обеззараживания воды, используемой в процессе производства рыбной продукции, могут применяться электрохимические, химические методы обеззараживания воды, озонирование, ультрафиолетовое облучение и другие методы обеззараживания воды.

20. Лед, используемый для хранения сырья и рыбной продукции, должен изготавливаться из питьевой воды или чистой морской воды, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации к питьевой воде или предусмотренным приложением 6 к настоящему техническому регламенту требованиям к чистой морской воде.

Для целей обеспечения функционирования систем противопожарной защиты, охлаждения холодильного оборудования, получения пара и осуществления других не связанных непосредственно с процессом производства рыбной продукции процессов допускается использование непитьевой воды из открытых водоемов, скважин, воды, проходящей по трубопроводам, установленным для нее и окрашенной в цвет, отличный от трубопроводов для питьевой воды.

21. Атмосферный воздух, используемый в процессе производства рыбной продукции, должен соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в части нормативов качества атмосферного воздуха.

22. Сырье для производства рыбной продукции должно соответствовать требованиям, предусмотренным приложениями 1 - 3 к настоящему техническому регламенту, и должно происходить с территорий, благополучных по заразным болезням животных, включенных в перечень карантинных и особо опасных болезней водных животных Санитарного кодекса водных животных Международного эпизоотического бюро.

Использование сырья для производства рыбной продукции допускается после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при подтверждении его соответствия требованиям, установленным абзацем 1 настоящего пункта.

Пищевые компоненты и пищевые добавки, используемые в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Российской Федерации.

Перевозка (транспортировка) сырья для производства рыбной продукции осуществляется на основании товарно-транспортной накладной (коносаменты), декларации о соответствии пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента (далее – декларация о соответствии), ветеринарно-сопроводительных документов и предусмотренного приложением 7 к настоящему техническому регламенту удостоверения качества.

23. Здания, в которых находятся производственные помещения, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточного процесса производства рыбной продукции, при котором обеспечено отсутствие встречных потоков сырья для производства рыбной продукции, полуфабрикатов и готовой рыбной продукции, загрязненного инвентаря и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению рыбной продукции опасными веществами и (или) вредными веществами;

2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования и инвентаря, используемых при производстве рыбной продукции, мойки и (или) дезинфекции таких оборудования и инвентаря, производственных помещений;

3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения рыбной продукции в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе в производственных помещениях;

4) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) необходимое пространство для выполнения технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, контактов с токсичными материалами, осыпания частиц в производимую рыбную продукцию и образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) надлежащие условия хранения рыбной продукции и сырья для производства рыбной продукции.

Части производственных помещений, в которых осуществляется производство рыбной продукции, должны соответствовать следующим

требованиям:

1) поверхности полов должны быть доступными для их мытья и при необходимости проведения дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен не должны иметь повреждений и должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, которые подвергаются при необходимости дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и надземные конструкции должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и надземных конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи. Все внешние подлежащие открыванию окна производственных помещений должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть выполнены из материалов с гладкой и неабсорбирующей поверхностью;

б) рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, используемых при производстве рыбной продукции, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

В зданиях, в которых находятся производственные помещения, также должны быть:

1) туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации, соединенную с общей системой канализации, и двери которых не должны выходить в производственные помещения;

2) умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, соответствующим образом расположенные, сконструированные и оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и (или) сушки;

3) системы вентиляции, системы кондиционирования, конструктивные характеристики которых позволяют избежать возможности загрязнения рыбной продукции, а также обеспечивают доступ к частям этих систем, нуждающимся в очищении или замене;

4) естественное и (или) искусственное освещение, соответствующее требованиям законодательства Российской Федерации;

5) раздевалки для работников, размещаемые вне производственных помещений и оборудованные для раздельного хранения личной и рабочей одежды работников;

б) канализационное оборудование, размещенное в производственных помещениях и имеющее конструктивные характеристики, позволяющие избежать риска загрязнения рыбной продукции. В случае открытия дренажных каналов полностью или частично их конструктивные элементы должны обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения рыбной продукции, если это может привести к ее загрязнению.

В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, неиспользуемых в процессе производства рыбной продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

24. Планировка, размещение и определение размеров находящихся на судах рыбопромыслового флота производственных помещений должны соответствовать требованиям абзацев два и три пункта 23 технического регламента.

Все производственные помещения должны иметь эффективную

систему канализации. Прокладка сточных труб в производственных помещениях запрещается.

Трубы для отведения технической воды по стокам и трубы системы канализации не должны располагаться над технологическим оборудованием, используемым при производстве рыбной продукции.

При использовании в процессе производства рыбной продукции морской воды должны быть предусмотрены емкости и устройства для ее обеззараживания.

Трюмы судов рыбопромыслового флота, используемые для хранения рыбной продукции, должны быть оборудованы устройством для автоматической регистрации температуры воздуха.

Трюмы судов рыбопромыслового флота, используемые для хранения и перевозки (транспортировки) мороженой рыбной продукции, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания температуры внутри такой продукции не выше минус 18 градусов Цельсия.

25. Поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с рыбной продукцией, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, моющихся, нетоксичных, устойчивых к коррозии материалов.

Холодильные камеры, используемые при производстве рыбной продукции, должны быть оснащены:

1) устройством для автоматической регистрации температуры воздуха;

2) термометром, расположенным при входе.

26. Рыбные отходы должны собираться в водонепроницаемые емкости, промаркированные в соответствии с их назначением, и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Рыбные отходы должны храниться в емкостях в холодильных камерах отдельно от сырья для производства рыбной продукции и готовой рыбной продукции.

27. Работники, занятые в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны:

1) соблюдать требования безопасности при производстве пищевой рыбной продукции;

2) проходить предварительные медицинские осмотры (обследования) при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования);

3) соблюдать личную гигиену, носить чистые специальные производственные одежду и обувь.

28. Система производственного контроля должна включать в себя комплекс мер по осуществлению:

1) входного контроля сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов (пищевых добавок, муки, яиц домашней птицы, овощей и других пищевых продуктов);

2) контроля этапов процесса производства рыбной продукции (критических контрольных точек);

3) контроля соблюдения предельных значений параметров безопасности сырья для производства рыбной продукции, вспомогательных материалов, используемых при производстве рыбной продукции, упаковочных материалов, готовой рыбной продукции.

Для организаций, осуществляющих производство пищевой рыбной продукции, система производственного контроля, должна обеспечивать:

- 1) входной контроль сырья для производства рыбной продукции;
- 2) выявление потенциально опасных факторов или рисков;
- 3) определение контролируемых этапов процесса производства рыбной продукции (критических контрольных точек);
- 4) установление предельных значений параметров процесса производства рыбной продукции в критических контрольных точках;
- 5) разработку корректирующих мероприятий;
- 6) осуществление проверки эффективности функционирования системы производственного контроля.

Комплекс мер по организации системы производственного контроля утверждается руководителем организации, осуществляющей производство рыбной продукции, или уполномоченным в установленном порядке лицом.

Для осуществления производственного контроля изготовитель рыбной продукции использует собственные производственную лабораторию или аккредитованную в установленном порядке испытательную лабораторию (центр).

При наличии в организации, осуществляющей производство рыбной продукции, производственной лаборатории должны быть разработаны инструкции по проведению исследований и удалению после их завершения отработанных в процессе таких исследований материалов.

29. В процессе хранения рыбной продукции должны быть соблюдены условия ее хранения, указанные в маркировке.

Живая рыбная продукция должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность.

Живая рыбная продукция в местах ее реализации должна

содержаться в емкостях с питьевой водой или чистой морской водой. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих свойств питьевой воды или чистой морской воды и показателей ее безопасности.

Режим хранения и условия хранения живых раков должны обеспечивать их защиту от солнечных лучей и атмосферных осадков.

30. Перевозка (транспортировка) рыбной продукции осуществляется в транспортных средствах или контейнерах, которые предназначены или специально оборудованы для этих целей, имеют санитарный паспорт или судовое санитарное свидетельство о праве плавания (для судов рыбопромыслового флота) и обеспечивают сохранение идентификационных признаков рыбной продукции, установленных настоящим техническим регламентом, за исключением случаев, предусмотренных абзацем пятым настоящего пункта. Условия перевозки (транспортировки) рыбной продукции определяются грузоотправителем в соответствии с условиями, установленными изготовителем рыбной продукции для ее перевозки (транспортировки).

При использовании транспортных средств или контейнеров для перевозки (транспортировки) одновременно с пищевой рыбной продукцией других грузов необходимо обеспечить условия, исключающие возможность загрязнения пищевой рыбной продукции и изменения ее органолептических свойств.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств, конструкция контейнеров, предназначенных для перевозки (транспортировки) рыбной продукции, должна обеспечивать:

1) защиту рыбной продукции от загрязнения и защиту таких грузовых отделений, контейнеров от проникновения в них животных, в

том числе грызунов и насекомых;

2) установленные режимы хранения и условия хранения рыбной продукции при ее перевозке (транспортировке);

3) возможность проведения в таких грузовых отделениях, контейнерах санитарной обработки и дезинфекции, периодичность которых устанавливается владельцем транспортных средств, контейнеров.

Запрещается перевозка (транспортировка) рыбной продукции в транспортных средствах или контейнерах, в которых ранее перевозились (транспортировались) некачественные и опасные пищевые продукты.

Перевозка (транспортировка) рыбной продукции в транспортных средствах или контейнерах, не предназначенных для перевозки (транспортировки) рыбной продукции, осуществляется только после согласования с федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

После перевозки (транспортировки) рыбной продукции транспортные средства или контейнеры должны быть промыты и продезинфицированы.

Ввоз на территорию Российской Федерации рыбной продукции, ее вывоз с территории Российской Федерации осуществляются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Перевозимая (транспортируемая) в потребительских таре, упаковке рыбная продукция должна сопровождаться:

1) товарно-транспортной накладной (коносаментом);

2) удостоверением качества, предусмотренным приложением 7 к

настоящему техническому регламенту;

- 3) декларацией о соответствии;
- 4) ветеринарно-сопроводительными документами.

Перевозимая (транспортируемая) без потребительских тары, упаковки рыбная продукция дополнительно должна сопровождаться листком–вкладышем, содержащим для потребителей информацию в соответствии с требованиями пунктов 11-16 настоящего технического регламента.

Лица, осуществляющие перевозку (транспортировку) пищевой рыбной продукции, должны соответствовать требованиям, установленным пунктом 27 настоящего технического регламента.

31. Реализации подлежит рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента.

Реализация рыбной продукции осуществляется на основании товарно-транспортной накладной (коносаменты) и удостоверения качества, заполненных изготовителем или поставщиком рыбной продукции, декларации о соответствии, а также ветеринарно-сопроводительных документов. Рыбная продукция, реализуемая без потребительских тары, упаковки должна сопровождаться также листком-вкладышем, заполненным и заверенным изготовителем или поставщиком такой рыбной продукции.

Не допускается реализация рыбной продукции, подвергнутой в процессе ее реализации размораживанию и повторному замораживанию, с нарушением целостности потребительских тары, упаковки.

В случае несоответствия рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента отзыв такой рыбной продукции осуществляется в

порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Рыбная продукция, ввезенная на территорию Российской Федерации и поступающая в оптовую и розничную торговлю, организации общественного питания для реализации, должна сопровождаться декларацией о соответствии, а также ветеринарно-сопроводительным документом.

32. Утилизация рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, осуществляется изготовителем или продавцом такой рыбной продукции в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Российской Федерации о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

Федеральный орган исполнительной власти, принявший постановление об утилизации отозванной рыбной продукции, обязан осуществлять контроль за ее утилизацией в целях предотвращения возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью человека, жизни или здоровью животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

#### IV. Оценка соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента

33. Оценка соответствия рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах подтверждения соответствия и государственного контроля (надзора).

Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки

(транспортировки), реализации, утилизации рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

34. Подтверждение соответствия рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента носит обязательный характер и осуществляется в форме принятия декларации о соответствии (далее - декларирование соответствия).

При декларировании соответствия заявителем также может быть юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации на ее территории, являющиеся продавцом либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента, за исключением случаев, предусмотренных абзацем два пункта 35 настоящего технического регламента.

35. Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем:

1) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств. Срок действия такой декларации не должен превышать один год;

2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной в установленном порядке испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона). Срок действия такой декларации не должен превышать пять лет.

Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств не применяется:

- 1) если заявитель является только продавцом рыбной продукции;
- 2) в отношении рыбной продукции, ввозимой на территорию Российской Федерации;
- 3) в случае разовой поставки рыбной продукции.

Декларирование соответствия рыбной продукции, произведенной на судах рыбопромыслового флота, находящихся во внутренних водах Российской Федерации (в том числе во внутренних морских водах Российской Федерации), в территориальном море Российской Федерации, в пределах границ континентального шельфа Российской Федерации, в исключительной экономической зоне Российской Федерации, в открытом водном пространстве вне пределов Российской Федерации, плавающих под Государственным флагом Российской Федерации и приписанных к портам Российской Федерации, а также рыбной продукции, произведенной на указанных судах рыбопромыслового флота, но находившейся на временном хранении в иностранных портах и ввезенной на территорию Российской Федерации, осуществляется по одной из схем декларирования соответствия, указанных в абзаце первом настоящего пункта.

При декларировании соответствия на основании собственных доказательств в качестве доказательственных материалов используются результаты собственных исследований, проведенных в производственных лабораториях.

Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств включает в себя выполняемые заявителем следующие действия:

- 1) формирование комплекта доказательственных материалов;
- 2) оформление и регистрация декларации о соответствии;

3) маркировка рыбной продукции знаком обращения на рынке.

Доказательственные материалы должны включать в себя:

1) образец маркировки рыбной продукции, наносимой на потребительские тару, упаковку или листок-вкладыш;

2) данные государственного мониторинга водных биоресурсов по химическим (токсичные элементы, пестициды, диоксины, полихлорированные бифенилы), радиологическим, паразитологическим показателям (для конкретного вида водных биоресурсов, используемых в качестве сырья для производства рыбной продукции);

3) выданный производственной лабораторией акт исследования рыбной продукции на соответствие показателям безопасности, предусмотренным требованиями настоящего технического регламента.

Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и полученных с участием третьей стороны доказательств включает в себя наряду с действиями и доказательственными материалами, предусмотренными абзацами 5 и 6 настоящего пункта, предоставление заявителем сертификата системы качества, в отношении которого предусматривается контроль органа по сертификации, выдавшего данный сертификат, и (или) аккредитованной в установленном порядке испытательной лабораторией (центром).

Комплект доказательственных материалов находится у заявителя.

Рыбная продукция, выпускаемая в обращение до окончания срока действия декларации о соответствии, может быть реализована после истечения срока действия декларации о соответствии, но до окончания срока годности такой рыбной продукции.

Изготовитель или импортер рыбной продукции имеет право

оформить и зарегистрировать декларации о соответствии в отношении каждого вида произведенной рыбной продукции или одну декларацию о соответствии в отношении всех видов произведенной рыбной продукции с одним регистрационным номером процесса производства.

Декларация о соответствии должна быть составлена на русском языке и должна содержать сведения, предусмотренные Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

36. При проведении оценки соответствия процесса производства рыбной продукции (за исключением процесса производства рыбной продукции непромышленным способом) в форме государственного контроля (надзора) подтверждается соответствие процесса производства рыбной продукции, осуществляемого в производственных помещениях, в том числе находящихся на судах рыбопромыслового флота, требованиям настоящего технического регламента.

37. Государственный контроль (надзор) за соответствием рыбной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации, утилизации требованиям настоящего технического регламента (далее также - государственный контроль (надзор) осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

V. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента. Возмещение вреда, причиненного вследствие нарушения требований настоящего технического регламента

38. За нарушение требований настоящего технического регламента изготовитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента, несут ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

39. Вред, причиненный жизни или здоровью человека, жизни или здоровью животных, растений, окружающей среде вследствие нарушения требований настоящего технического регламента, подлежит возмещению физическим лицом или юридическим лицом, причинившими этот вред, в полном объеме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## VI. Заключительные положения

40. Документы, подтверждающие соответствие рыбной продукции требованиям законодательства Российской Федерации в сфере технического регулирования (сертификат соответствия, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства или сертификаты), принятые (выданные) в установленном порядке до дня вступления в силу настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания установленного в них срока.

41. На рыбную продукцию, выпущенную в обращение на территории Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего технического

регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

42. Выпуск в обращение на территории Российской Федерации рыбной продукции, произведенной на территории Российской Федерации или ввезенной на ее территорию до дня вступления в силу настоящего технического регламента, разрешается до истечения срока ее годности.

43. До дня вступления в силу нормативных правовых актов Российской Федерации, на которые имеются ссылки в настоящем техническом регламенте, вместо указанных нормативных правовых актов Российской Федерации применяются соответствующие нормативные акты федеральных органов исполнительной власти.

## Приложение 1

к техническому регламенту на  
рыбную и иную продукцию из  
водных биологических ресурсов

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ

Группа продукции	Показатель	Значения показателя  <i>M, m, n, c</i>
1. Рыбная продукция живая, свежая, охлажденная, подморожен- ная, мороженая, в том числе разделанная и измельченная	Бактерии <i>E.coli</i> , КОЕ/г	$M = 100, m = 10$  $n = 5, c = 2$
	Бактерии <i>Salmonella</i> в 25 г	0, $n = 5, c = 0$
	Бактерии <i>L.monocytogenes</i> , КОЕ/г	$M = 10, m = 1, n = 5,$ $c = 3$
	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> , КОЕ/г	100, $n = 5, c = 0$  при неблагополучной эпидемиологичес- кой обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
2. Живые двустворчатые моллюски, употребляемые без	Бактерии <i>E.coli</i> , КОЕ/г	$M = 2,3, m = 1,$  $n = 5, c = 2$
	Бактерии <i>Salmonella</i> в 25 г,	0, $n = 5, c = 0$

Группа продукции	Показатель	Значения показателя <i>M, m, n, c</i>
дополнительной тепловой обработки	бактерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	
3. Рыбная продукция, готовая к употреблению	Бактерии <i>E.coli</i> , КОЕ/г	$M = 10, m = 1,$ $n = 5, c = 2$
	Бактерии коагулазоположительные стафилококки, КОЕ/г	$M = 30, m = 10,$ $n = 5, c = 3$
	Бактерии <i>Salmonella</i> в 25 г, бактерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	0, $n = 5, c = 0$
	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> в 25 г морской рыбы	0, $n = 5, c = 0$ при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
	Гистамин, мг/кг	$M = 200, m = 100,$ $n = 9, c = 2,$ для рыб семейств скумбриевых, корифеновых, луфаревых, сельдевых, анчоусовых,

Группа продукции	Показатель	Значения показателя <i>M, m, n, c</i>
		макрелешуковых
4. Рыбная продукция из ракообразных и моллюсков, готовая к употреблению	Бактерии <i>E.coli</i> , НВЧ, КОЕ/г	$M = 10, m = 1,$ $n = 5, c = 2$
	Бактерии коагулазоположительные стафилококки, КОЕ/г	$M = 30, m = 10,$ $n = 5, c = 3$
	Бактерии <i>Salmonella</i> в 25 г, бактерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	0, $n = 5, c = 0$
5. Рыбная продукция, указанная в пунктах 1, 3, 4, в вакуумной упаковке дополнительно	Бактерии сульфитредуцирующие клостридии, КОЕ/г	$n = 5, c = 0$ менее 1
6. Рыбные полуконсервы	Бактерии <i>B.cereus</i> , КОЕ/г	$n = 5, c = 0$ менее 1
	Бактерии сульфитредуцирующие клостридии, КОЕ/г	$n = 5, c = 0$ менее 1
	Бактерии <i>Salmonella</i> в 25 г, бактерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	$n = 5, c = 0$ 0
7. Рыбные консервы	Должны отвечать требованиям промышленной стерильности (приложение 4)	

**Примечание.** В таблице представлены показатели для пяти точечных проб, где  $M$  – предельное значение нормируемого показателя, равное которому не допускается,  $m$  – предельное значение нормируемого показателя, которому должно соответствовать число проб (не менее  $n - c$ );  $n$  – число анализируемых точечных проб (не менее 5);  $c$  – число проб, для которых допускается величина показателя в интервале значений более  $m$  и менее  $M$ .

**Приложение 2**  
**к техническому регламенту на**  
**рыбную и иную продукцию из**  
**водных биологических ресурсов**

**ХИМИЧЕСКИЕ И РАДИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**  
**БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА**  
**СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ**

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
<b>1. Рыбная продукция живая, свежая, охлажденная, подмороженная, мороженая, в том числе мясо морских млекопитающих</b>	Токсичные элементы:		
	Свинец	1,0	
		2,0	Тунец, меч-рыба, белуга
	Мышьяк	1,0	Пресноводная рыба*
		5,0	Морская рыба
	Кадмий	0,2	
Ртуть	0,3	Пресноводная*	
		нехищная рыба	
		0,6	Пресноводная*

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
	Гистамин	0,5 1,0 100,0	хищная рыба Морская рыба Тунец, меч-рыба, белуга Для рыб семейств скумбриевых, корифеновых, луфаревых, сельдевых, анчоусовых, макрелешуко-вых, лососевых
	Нитрозамины (сумма НДМА** и НДЭА***) Пестициды****: Гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ***** и его	0,003  0,2 0,03 0,2	Морская рыба, мясо морского зверя Пресноводная* рыба Морская рыба

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
	метаболиты	0,3	Пресноводная* рыба
		2,0	Осетровые, лососевые виды рыб, сельдь жирная
		0,2	Мясо водных млекопитающих
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускаются	Пресноводная* рыба
	Полихлорированные бифенилы	2,0	Рыбная продукция из рыб и водных млекопитающих, добытых (выловленных) при осуществлении
	Радионуклиды, Бк/кг: Цезий-137	130	
	Стронций-90	100	
	Диоксины*****	0,000004	
	Ветеринарные препараты, а также антибиотики*****:		

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
			товарного рыбоводства
	Тетрациклиновая группа  Флумекаин  Ципрофлоксацин	Не допускается  Не допускается  Не допускается	При пределе обнаружения менее 0,01 мг/кг  При пределе обнаружения менее 0,5 мг/кг  При пределе обнаружения менее 0,1 мг/кг
<b>2. Печень рыб и рыбная продукция из нее, в том числе рыбные консервы</b>	Токсичные элементы:  Свинец  Кадмий  Ртуть  Олово  Хром	  1,0  0,7  0,5  200,0  0,5	     Для рыбных консервов в сборной жестяной таре  Для рыбных консервов в хромированной

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
	Пестициды****: Гексахлорцикло- гексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ***** и его метаболиты Полихлорированные бифенилы Радионуклиды Ветеринарные препараты, а также антибиотики*****:	 1,0  3,0  5,0  По индексу 1  По индексу 1	таре      Рыбная продукция из рыб и водных млекопитающих, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства
<b>3. Рыбная продукция сушеная, вяленая, копченая, соленая,</b>	Токсичные элементы, гистамин и полихлорирован- ные бифенилы	По индексу 1	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечной рыбной

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
пряная, маринованная, рыбные кулинарные изделия	Нитрозамины (сумма НДМА** и НДЭА***)	0,003	продукции
	Радионуклиды, Бк/кг:		
	Цезий-137	260	
	Стронций-90	200	
	Пестициды****		
	Гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,2	
	ДДТ***** и его	0,4	
	метаболиты	2,0	Балычные кулинарные изделия, жирная сельдь
	Бенз(а)пирен	0,005	Копченая рыба
	Диоксины*****	По индексу 1	
Ветеринарные препараты, а также антибиотики*****	По индексу 1	Рыбная продукция из рыб и водных млекопитающих, добытых (выловленных) при осуществлении	

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
			товарного рыбоводства
<b>4. Икра, молоки рыб и рыбная продукция из них; имитированная икра, в том числе рыбные консервы</b>	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово Хром Пестициды****: Гексахлорцикло-гексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ***** и его	1,0 1,0 1,0 0,2 200,0 0,5 0,2 2,0	Для рыбных консервов в сборной жестяной таре Для рыбных консервов в хромированной таре

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
	метаболиты Полихлорированные бифенилы, радионуклиды Ветеринарные препараты, а также антибиотики*****	По индексу 1 По индексу 1	Рыбная продукция из рыб и водных млекопитающих, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства
<b>5. Иная рыбная продукция из водных биоресурсов</b>			
<b>5.1. Моллюски, ракообразные и другие водные беспозвоночные, рыбная продукция из них</b>	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий	10,0 5,0 2,0	

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
	Ртуть Радионуклиды, Бк/кг: Цезий-137 Стронций-90 Фикотоксины: Паралитический яд моллюсков (сакситоксин) Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) Диарейный яд моллюсков (окадаиксовая кислота) Ветеринарные препараты, а также антибиотики*****	0,2   200 100  0,8  20  30  0,16  По индексу 1	Моллюски    Моллюски  Внутренние органы крабов, крабоидов  Моллюски  Рыбная продукция из рыб и водных млекопитающих, добытых (выловленных) при осуществлении

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
			товарного рыбоводства
<b>5.2. Водоросли и травы морские, рыбная продукция из них</b>	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Радионуклиды, Бк/кг: Цезий-137 Стронций-90	0,5 5,0 1,0 0,1 200 100	
<b>6. Медицинский рыбий жир</b>	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды****:  Гексахлорцикло- гексан	1,0 1,0 0,2 0,3  0,1	

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
	(альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ***** и его метаболиты Полихлорированные бифенилы Радионуклиды, Бг/кг: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины***** Показатели окислительной порчи: Кислотное число Перекисное число	0,2 3,0 60 80 0,000002 4,0 Мг КОН/г 10,0 Ммоль активного кислорода/кг	В пересчете на жир
<b>7. Рыбные консервы, рыбные полуконсервы и рыбные пресервы, за исключением</b>	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	По индексу 1 По индексу 1	
	Кадмий	По индексу 1	

Индекс, группа продукции	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
<b>рыбных консервов, рыбных полуконсервов и рыбных пресервов из икры, молок и печени</b>	Ртуть	По индексу 1	
	Олово	200,0	В сборной жестяной таре
	Хром	0,5	В хромированной таре
	Бенз(а)пирен	0,005	Для копченой рыбной продукции
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	По индексу 1	
	Диоксины*****	По индексу 1	Для рыбных консервов
	Ветеринарные препараты, а также антибиотики*****	По индексу 1	Рыбная продукция из рыб и водных млекопитающих, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства

\* Пресноводной рыбой является рыба, которая обитает в пресных или

солончатых водах, а также в устьях рек, в том числе морская рыба, которая заходит в пресную или солончатую воду.

\*\* НДМА – нитрозодиметиламины.

\*\*\* НДЭА – нитрозодиэтиламины.

\*\*\*\* Необходимо контролировать остаточное количество пестицидов, которые были использованы при производстве сырья для производства рыбной продукции.

\*\*\*\*\* ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан.

\*\*\*\*\* Максимальный уровень диоксинов не относится к пищевой рыбной продукции, содержащей менее одного процента жира. Контроль за содержанием диоксинов в пищевой рыбной продукции осуществляется в случае ухудшения состояния окружающей среды вследствие возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, повлекших за собой образование диоксинов и попадание их в окружающую среду, при обоснованном предположении о возможном их наличии в сырье для производства рыбной продукции.

\*\*\*\*\* Необходимо контролировать остаточное количество пестицидов, остатков ветеринарных препаратов, а также антибиотиков, которые были, по информации изготовителя или поставщика рыбной продукции, использованы для выращивания водных биоресурсов при осуществлении товарного рыбоводства, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## Приложение 3

к техническому регламенту на  
рыбную и иную продукцию из  
водных биологических ресурсов

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ**

Индекс, группа продукции	КМАФАнМ*, КОЕ**/г, не более	Масса продукции (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ**/г, не более	Дрожжи, КОЕ**/г, не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	S. aureus	Сульфит- редуци- рующие кlost- ридии	Патогенные микро- организмы, в том числе сальмонеллы и L. monocyto- genes			
<b>1. Живая, свежая рыбная продукция</b>								

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>1.1. Рыба живая, свежая</b>	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	-	25	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Двустворчатые моллюски, потребляемые в живом виде (мидии, устрицы и другие)</b>	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	5·25	-	-	Бактерии <i>E.coli</i> - в 1 г не допускается; бактерии <i>Enterococcus</i> - в 0,1 г не допускается; бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - в 25 г не допускается при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов

<b>Ракообразные, живые моллюски головоногие, брюхоногие и другие</b>	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	-	25****	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г для морских двустворчатых моллюсков при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
<b>Водоросли и травы морские свежие</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	-	25****	100	-	

**2.Охлажденная, подмороженная, мороженая рыбная продукция**

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыба, мясо морского зверя охлажденные, замороженные, мороженые, печень и головы рыб мороженые</b>	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	-	25 <sup>****</sup>	-	-	Бактерии <i>V. Parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
<b>Молоки и икра ястычная охлажденные, замороженные и</b>	$5 \cdot 10^4$	0,001	0,01	-	25 <sup>****</sup>	-	-	Бактерии <i>V. parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов

мороженые								
-----------	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыбные филе, фарш, субпро- дукты</b>	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	0,01****	25****	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
<b>Рыбный фарш особой кондиции</b>	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1****	25****	-	-	

<b>Двустворчатые моллюски</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	-	$25^{****}$	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г для морских двустворчатых моллюсков
<b>Ракообразные, моллюски головоногие, брюхоногие и другие охлажденные, подмороженные, мороженые</b>	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	-	$25^{****}$	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г для морских двустворчатых моллюсков
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Водоросли и травы морские мороженые</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	-	$25^{**}$	-	-	
<b>2.1. Варено-мороженая рыбная продукция</b>								

<b>Имитированная пищевая рыбная продукция («крабовые палочки» и другая)</b>	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	-	-	Бактерии Enterococcus, КОЕ/г - не более $2 \cdot 10^3$ в фаршевой рыбной продукции
<b>Ракообразные</b>	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	1,0 <sup>*****</sup>	25	-	-	Бактерии Enterococcus, КОЕ/г - не более $1 \cdot 10^3$ рыбной продукции в виде порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ в фаршевой рыбной продукции

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, мяса креветок, крабов, криля</b>	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0 <sup>*****</sup>	25	-	-	Бактерии Enterococcus, КОЕ/г - не более $1 \cdot 10^3$ в рыбной продукции в виде порционных кусков, $2 \times 10^3$ в фаршевой рыбной продукции
<b>Морская капуста</b>	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	-	25	-	-	

<b>3. Соленая, пряная, маринованная, в том числе замороженная, рыбная продукция</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Неразделанная рыбная продукция</b>	1·10 <sup>5</sup>	0,1	-	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	
<b>Разделанная рыбная продукция, в том числе филе, нарезка; с добавлением заливок, соусов, гарниров, растительного масла</b>	1·10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	В том числе разделанная рыбная продукция из лососевых видов рыб без консервантов
<b>Анадара</b>	2·10 <sup>5</sup>	0,01	1,0	0,01	25	10	100	

<b>малосоле- ная</b>								
<b>Молоки соленые</b>	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	-	25	-	-	

4. Копченая рыбная продукция								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыбная продукция горячего копчения, в том числе мороженая</b>	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	
<b>Рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая</b>	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	
<b>Неразделанная рыбная продукция</b>	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных

								биоресурсов
<b>Разделанная рыбная продукция, в том числе нарезка</b>	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1****	25	-	-	<b>То же</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Разделанная подкопченая, малосоленая рыбная продукция, в том числе филе</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1****	25	-	-	<b>То же</b>
<b>Ассорти рыбное, рыбные кулинарные</b>	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1****	25	-	-	<b>То же</b>

изделия с добавле- нием пряностей								
<b>5. Сушеная, сушено-вяленая, вяленая, провесная, сублимированная рыбная продукция</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сушено- вяленая, вяленая рыбная продукция	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1 <sup>*****</sup>	25 <sup>****</sup>	50	100	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Провесная рыбная продукция</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1 <sup>*****</sup>	25 <sup>*****</sup>	100	100	
<b>Сушеная, сублими- рованная рыбная продукция</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,01 <sup>*****</sup>	25 <sup>*****</sup>	-	-	
<b>Сушёная, в том числе посредством сублима- ционной сушки, вяленая рыбная продукция из морских беспозво-</b>	$2 \cdot 10^4$	1,0	-	0,1	25 <sup>*****</sup>	100	100	

<b>НОЧНЫХ</b>								
<b>Сухой бульон из мидий, бульонные кубики</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	0,01	25 <sup>****</sup>	-	-	

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Сушеные водоросли и травы морские</b>	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	-	25 <sup>****</sup>	100	-	

**6. Рыбные балычные изделия**

<b>Рыбные балычные изделия холодного копчения, в том числе</b>	$7,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных

нарезка								биоресурсов
<b>Фарш балычный</b>	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1 <sup>*****</sup>	25	-	-	То же
<b>7. Икра</b>								
<b>7.1. Икра осетровых видов рыб</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Зернистая, паюсная икра</b>	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Пастери- зованная зернистая,</b>	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	0,1 <sup>*****</sup>	0,1 <sup>*****</sup>	

<b>паюсная икра</b>								
<b>Ястычная икра</b>	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
<b>7.2. Икра лососевых видов рыб</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Зернистая баночная, бочковая икра</b>	$1 \cdot 10^5$	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
<b>Пастеризованная икра</b>	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	0,1 <sup>*****</sup>	0,1 <sup>*****</sup>	
<b>Зернистая ястычная, соленая, мороженая икра</b>	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	300	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>7.3. Икра других видов рыб, за исключением икры осетровых и лососевых видов рыб</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Пробойная соленая, слабосоле- ная, деликатес- ная, ястычная соленая, слабосоле- ная,</b>	1·10 <sup>5</sup>	0,1	1,0	1,0	25	50	300	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагоприятной эпиде- миологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов

<b>копченая, вяленая икра</b>								
<b>Пастери- зованная икра, в том числе паста</b>	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25****	0,1*****	0,1*****	

**7.4. Икра из иных водных биоресурсов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

<b>Икра из иных водных биоресур- сов, в том числе икра морских ежей соленая, слабосоле- ная</b>	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	50	200	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г
<b>Икра морских ежей слабосоле- ная мороженая</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	50	200	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 100 КОЕ/г
<b>Аналоги икры, в том числе</b>	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

<b>белковые</b>								
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>8. Рыбные кулинария изделия</b>								
<b>8.1. Кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыба и изделия из фарша (паста, паштет) запеченные, жареные, отварные, в заливках и другие с мучным</b>	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	1,0 <sup>*****</sup>	25 (25 <sup>*****</sup> - под- верг- нутые терми- ческой обра- ботке)	100	100	

<b>КОМПОНЕН- ТОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ заморожен- ные</b>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Много- компонент-</b>	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	1,0****	25	-	-	

<b>ные рыбные кулинар- ные изделия- солянки, пловы, закуски, тушенные с овощами, в том числе заморожен- ные</b>								
<b>Желиро- ванная рыбная продукция: студень, заливные и другая</b>	5·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	-	25	-	-	

<b>8.2. Рыбные кулинарные изделия, не подвергнутые термической обработке</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Салаты из рыбы без заправки</b>	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	-	25	-	-	Бактерии Proteus в 0,1 г не допускаются
<b>Масло рыбное, икорное, крилевое, пудинги, суфле, кремы</b>	$2 \cdot 10^5$	0,001	0,1	-	25	-	-	То же
<b>Салаты из рыбы и иных водных биоресурсов с добавле-</b>	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1 <sup>*****</sup>	25	50	200	Бактерии E. coli и Proteus в 0,1 г не допускаются

<b>нием заправок (майонез, соусы и другие заправки)</b>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>8.3. Рыбные кулинарные икорные изделия</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Подвергнутые термической обработке</b>	1·10 <sup>4</sup>	1,0	0,1	-	25	-	-	
<b>Многокомпонентные блюда, не подвергнутые термической обработке после смешивания</b>	2·10 <sup>5</sup>	1,0	0,1	-	25	-	-	
<b>Соусы на основе</b>	-	0,01	-	-	25	10	100	

<b>бульонов из рыбы и иных водных био- ресурсов</b>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>9. Рыбные пресервы</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыбные пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы</b>	$1 \cdot 10^5$	0,01	-	0,01	25	10	100	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов

<b>Рыбные пресервы малосоленные из неразделанной рыбы</b>	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	10	100	То же
<b>Рыбные пресервы малосоленные из разделанной рыбы</b>	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	0,01	25	10	100	То же

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыбные</b>	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	10	100	То же

<b>пресервы</b> <b>из</b> <b>разделан-</b> <b>ной рыбы с</b> <b>добавле-</b> <b>нием</b> <b>раститель-</b> <b>ного масла,</b> <b>заливок,</b> <b>соусов, с</b> <b>гарнирами</b> <b>и без</b> <b>гарниров</b>  <b>(в том</b> <b>числе из</b> <b>лососевых</b> <b>видов рыб)</b>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Рыбные пресервы из иной рыбной продукции из водных био-ресурсов с добавлением растительного масла, заливок, соусов, с</b>	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	10	100	То же

гарнирами и без гарниров (в том числе из лососевых видов рыб)								
Рыбные пресервы из мяса двуствор- чатых моллюсков	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	-	25	10	100	Бактерии <i>V.parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г при неблагоприятной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рыбные пресервы в виде паст	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	10	100	
<b>10. Агар, агароид, альгинат, маннит</b>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Агар, агароид,	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	-	25****	100		

<b>альгинат, маннит</b>								
<b>11.Рыбные консервы</b>								
Должны отвечать микробиологическим показателям безопасности (промышленной стерильности) рыбных консервов, приведенным в таблице 1 приложения 4 к настоящему Федеральному закону								
<b>12.Рыбные полуконсервы</b>								
Микробиологические показатели безопасности должны соответствовать показателям безопасности, приведенным в таблице 2 приложения 4 к настоящему Федеральному закону								

---

\* КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\* КОЕ - колониеобразующие единицы.

\*\*\* БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

\*\*\*\*\* В упакованной под вакуумом и в модифицированную газовую атмосферу.

\*\*\*\* Только сальмонеллы.

\*\*\*\*\* Масса (г), в которой не допускается присутствие микроорганизмов данного вида.

**Приложение 4**

**к техническому регламенту на  
рыбную и иную продукцию из  
водных биологических ресурсов**

**Таблица 1**

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
(ПРОМЫШЛЕННАЯ СТЕРИЛЬНОСТЬ) РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ**

Показатели	Допустимый уровень
<b>Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i></b>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения этих микроорганизмов их количество должно быть не более 11 клеток в 1 г/куб. см рыбных консервов
<b>Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i></b>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
<b>Мезофильные клостридии</b>	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> .  В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г/куб. см рыбных консервов
<b>Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи</b>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

Таблица 2

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
РЫБНЫХ ПОЛУКОНСЕРВОВ**

Показатели	Допустимый уровень
<b>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</b>	Не более $2 \cdot 10^2$ КОЕ/г
<b>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)</b>	Не допускаются в 1 г/куб. см рыбных полукопченостей
<b>Бактерии <i>B. cereus</i></b>	Не допускаются в 1 г/куб. см рыбных полукопченостей
<b>Сульфитредуцирующие клостридии</b>	Не допускаются в 1 г/куб. см рыбных полукопченостей
<b>Бактерии <i>S. aureus</i></b>	Не допускаются в 1 г/куб. см рыбных полукопченостей
<b>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы</b>	Не допускаются в 25 г/куб. см рыбных полукопченостей

**Приложение 5**  
**к техническому регламенту на**  
**рыбную и иную продукцию из**  
**водных биологических ресурсов**

**Таблица 1**

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**  
**БЕЗОПАСНОСТИ НЕПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

<b>Индекс, группа продукции</b>	<b>Показатель</b>	<b>Допустимый уровень</b>
<b>1. Ветеринарный рыбий жир</b>	<p>Общая бактериальная обсемененность</p> <p>Патогенная микрофлора</p> <p>В том числе сальмонеллы в 25 г</p>	<p>Не более 500 тыс. м.к в г</p> <p>Не допускается</p>

	Энтеропатогенные эшерихии	Не допускаются
	Ботулинический токсин	Не допускается
<b>2. Рыбные мука, крупка; мука из иных водных биоресурсов кормовая</b>	Общая бактериальная обсемененность	Не более 500 тыс. м.к в г
	Патогенная микрофлора	
	В том числе сальмонеллы в 25 г	Не допускается
	Энтеропатогенные эшерихии	Не допускаются
	Ботулинический токсин	Не допускается

<b>Индекс, группа продукции</b>	<b>Показатель</b>	<b>Допустимый уровень</b>
<b>3. Рыбный кормовой фарш</b>	Общая бактериальная обсемененность	Не более 500 тыс. м.к в г

	<p>Патогенная микрофлора</p> <p>В том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p>Энтеропатогенные эшерихии</p> <p>Ботулинический токсин</p>	<p>Не допускаются</p> <p>Не допускаются</p> <p>Не допускается</p>
<b>4. Кормовое мясо морского зверя</b>	<p>Общая бактериальная обсемененность</p> <p>Патогенная микрофлора</p> <p>В том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p>Энтеропатогенные эшерихии</p> <p>Ботулинический токсин</p>	<p>Не более 500 тыс. м.к в г</p> <p>Не допускаются</p> <p>Не допускаются</p> <p>Не допускается</p>
<b>5. Кормовые мука, крупка из водорослей</b>	<p>Общая бактериальная обсемененность</p> <p>Патогенная микрофлора</p> <p>В том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p>Энтеропатогенные эшерихии</p>	<p>Не более 500 тыс. м.к в г</p> <p>Не допускаются</p> <p>Не допускаются</p>

	Ботулинический токсин	Не допускается
--	-----------------------	----------------

<b>Индекс, группа продукции</b>	<b>Показатель</b>	<b>Допустимый уровень</b>
<b>6. Рыбные отходы, используемые в качестве кормовой рыбной продукции</b>	Общая бактериальная обсемененность	Не более 500 тыс. м.к в г
	Патогенная микрофлора	
	В том числе сальмонеллы в 25 г	Не допускаются
	Энтеропатогенные эшерихии	Не допускаются
	Ботулинический токсин	Не допускается
<b>7. Шкуры морского зверя</b>	Не должны содержать возбудителей вирусных энцефаломиелитов всех видов, трипанасомоза (болезнь Чагаса), сибирской язвы, болезни Ауески, бешенства, туберкулеза, туляремии, дерматофитозов (трихофитии, микроспории), чумы плотоядных	

Таблица 2

**ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
НЕПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

<b>Группа продукции</b>	<b>Показатель, единица измерения</b>	<b>Допустимый уровень</b>	<b>Примечание</b>
<b>1. Ветеринарный рыбий жир, технический рыбий жир</b>	Кислотное число, мг КОН/г	Не более 10	Прозрачный жир
		Не более 3	Другие виды жира
	Массовая доля неомыляемых веществ, %	Не более 3,5	

Группа продукции	Показатель, единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
	Массовая доля ионола, %	Не более 0,2	
	Массовая доля влаги и примесей нежирового характера, %	Не более 0,5	
	Безвредность в тест-дозе, испытанной на цыплятах, куб. см	3,0	
Токсичные элементы, мг/кг, не более:			
	Ртуть	0,1	
	Кадмий	0,3	
	Свинец	3,0	
	Мышьяк	1,0	
Пестициды, мг/кг, не более:			
	Альдрин	Не допускается	
	Гексахлорбензол	0,2	
	Гептахлор	0,2	
	ГХЦГ* (сумма изомеров)	2,0	
	ДДТ** (сумма метаболитов)	1,0	
	Хлордан	0,05	

Группа продукции	Показатель, единица измерения	Допустимый уровень	Примечание	
	Эндрин	0,05		
	ПХБ***	2,0		
<b>2.Рыбная мука, мука из иных водных биоресурсов кормовая</b>	Внешний вид	Без плотных комков, без плесени		
	Запах	Без плесневелого, затхлого запаха		
	Токсичные элементы, мг/кг, не более:			
	Ртуть	0,5		
	Кадмий	0,3		
	Свинец	5,0		
	Мышьяк	2,0		
	Пестициды, мг/кг, не более:			
	ГХЦГ* (сумма изомеров)	0,2		
	ДДТ** (сумма метаболитов)	0,4		
	Массовая доля хлористого натрия, %	Не более 5,0		
	Металломагнитная примесь, мг/кг	Не более 100		

Группа продукции	Показатель, единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
	Массовая доля антиокислителя, %:		
	Агидол или ионол	Не более 0,1	
	Карбамид	0,12 - 0,3	
	Посторонние примеси	Не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы	Не допускаются	
	Кислотное число, мг КОН/г	Не более 55,0	
<b>3. Мука, крупа водорослевые кормовые</b>	Посторонний запах	Не допускается	
	Металлопримеси, мг/кг	100	
		Не более 200	Для птиц при размере частиц не более 2 мм
	Металлические частицы с острыми краями	Не допускаются	
	Пестициды, мг/кг, не более		
	ГХЦГ* (сумма изомеров)	0,2	
	ДДТ** (сумма метаболитов)	0,05	

Группа продукции	Показатель, единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
	Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
	Ртуть	0,5	
	Кадмий	2,0	
	Свинец	10,0	
	Мышьяк	12,0	
<b>4. Рыбный кормовой фарш</b>	Запах	Без признаков порчи	
	Массовая доля хлористого натрия, %	Не более 2,0	
	Массовая доля свободной сернистой кислоты в пересчете на сернистый ангидрид, %	0,4 - 0,6	
	рН	4,0 - 5,0	
	Патогенные микроорганизмы	Не допускаются	
<b>5. Агар микробиологический</b>	Содержание общего азота к сухому агару, %	Не более 0,3	
	Йод	Не допускается	
	рН раствора агара	Не более 7,0 - 7,6	

Группа продукции	Показатель, единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
	КМАФАнМ****, КОЕ*****/г,	Не более $5 \cdot 10^3$	
	Плесневые грибы в 1 г сухого агара	Не допускаются	
	Посторонние примеси	Не допускаются	
<b>6. Пат жемчужный, клеи рыбные, шкуры морского зверя и другая непищевая продукция</b>	Должны соответствовать стандарту или своду правил на данную продукцию		

---

\*ГХЦГ – гексахлорциклогексан

\*\*ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан.

\*\*\*ПХБ – полихлорированные бифенилы.

\*\*\*\* КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\*\*\*\*КОЕ - колониобразующие единицы.

**Приложение 6**  
**к техническому регламенту на**  
**рыбную и иную продукцию из**  
**водных биологических ресурсов**

Таблица 1

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ**  
**ЧИСТОЙ МОРСКОЙ ВОДЫ**

Параметр	Объем, мл	Максимально допустимая концентрация	
		Метод мембранных фильтров	Метод предельных разведений
Общее количество колиформ	100	0	< 1
Количество фекальных колиформ	100	0	< 1
Количество фекальных стрептококков	100	0	< 1
Количество сульфитредуцирующих клостридий	20	-	≤ 1

**Таблица 2**

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
ЧИСТОЙ МОРСКОЙ ВОДЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ  
ТЕМПЕРАТУРЫ ИНКУБАЦИИ**

<b>Параметр</b>	<b>Температура инкубации, °С</b>	<b>Объем, мл</b>	<b>Основ- ной уровень</b>	<b>Максимально допустимая концентрация</b>
<b>Общее число бактерий в воде, предназначен- ной для использования человеком</b>	37	1	10	-
	22	1	100	-
<b>Общее число бактерий в воде, предназначен- ной для замкнутых емкостей</b>	37° С	1	5	20
	22° С	1	20	100

**Приложение 7**  
**к техническому регламенту на**  
**рыбную и иную продукцию из**  
**водных биологических ресурсов»**

**УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**  
**Изготовитель \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

(наименование рыбной или иной продукции из водных биоресурсов)

К товарно-транспортной накладной (коносаменту) № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г.

**Пункт отправления:** \_\_\_\_\_ **Дата**  
**отправления «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

**Пункт назначения:** \_\_\_\_\_  
**Изготовитель:** \_\_\_\_\_

**Отправитель:** \_\_\_\_\_

**Транспорт:** \_\_\_\_\_  
**Товарополучатель:** \_\_\_\_\_

(вид транспорта, номер транспортного средства в реестре)

Номер партии	Наименование рыбной и иной продукции из водных биоресурсов	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары (шт.)	Вид потребительской тары и количество физических упаковок	Масса НЕТТО партии, кг	Температура внутри рыбной продукции (если регламентируется) в момент отгрузки, °С	Соответствие требованиям стандарта

Условия перевозки (транспортировки): \_\_\_\_\_  
 испытаний рыбной продукции № \_\_\_\_\_

Акт

Условия и сроки хранения: \_\_\_\_\_  
 испытаний рыбной продукции \_\_\_\_\_

Дата

\_\_\_\_\_

Выдан

Декларация соответствия № \_\_\_\_\_  
 (наименование организации)

Срок действия с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
 телефон, адрес электронной почты \_\_\_\_\_

Адрес,

Зарегистрирована \_\_\_\_\_  
 (организация, выдавшая акт испытаний рыбной продукции)

(наименование организации)

Лицо, отвечающее за  
систему  
производственного  
контроля \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_. Ф.И.О.  
\_\_\_\_\_. (подпись)

Руководитель организации

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_. Ф.И.О.  
\_\_\_\_\_. (подпись)

М.П.