

### 1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.1. Рыба живая, рыба свежая охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	Пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	Морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины: сумманДМА и НДЭА	0,003	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	Пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	Морская
		0,3	Пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
Полихлорированные бифенилы	2,0		
Радионуклиды:			
цезий-137	130	Бк/кг	
стронций-90	100	то же	

**Микробиологические показатели:**

Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L opocytogenes	
1.3.1.1. Рыба- сырец и рыба свежая	5x10(4)	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	1x10(5)	0,001	0,01	0,01	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					
- филе рыбное, рыба спецразделки	1x10(5)	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с учным компонентом	1x10(5)	0,001	0,01	25	то же
- фарш особой кондиции	5x10(4)	0,01	0,1	25*	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г не допускаются в продукции , упакованной под вакуумом, *только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы :		
	свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,	По п.1.3.1	
	олово	200	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	бенз(а)пирен	0,001*	*для копченых продуктов
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды по п.1.3.1.		



--	--	--	--	--	--	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция готовая к употреблению	Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы	по п.1.3.1.	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
- копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Радионуклиды:	по п.1.3.1	
- рыба сушеная, вяленая	цезий-137	260	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	
		2,0	Балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз(а)пирен	0,001	копченая рыба

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфит редуци рующие кlostри дии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в.т. замороженная	1x10(4)	1,0	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения:						
- Замороженная	1x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	*то же; V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- в нарезку (куском, сервировочная)	3x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	*то же; V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения в нарезку,	7,5x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
- ассорти рыбное, ветчина фарш балычный, изделия с пряностями	1x10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*то же
1.3.3.3. Филе малосоленое, подкопченное, замороженное и упакованное под вакуумом	5x10(4)	0,1	0,1	0,1	25	V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная:						
- неразделанная	1x10(5)	0,1	-	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1x10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
1.3.3.5. Рыба вяленая	5x10(4)	0,1	-	0,1*	25**	*в упакованной под вакуумом ** только сальмонеллы; плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не не более 100 КОЕ/г;
1.3.3.6. Рыба провесная	5x10(4)	0,1	-	0,1*	25**	*в упакованной под вакуумом ** только сальмонеллы; плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не не более 100 КОЕ/г;

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфит редуци рующие кlostри дии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.7. Рыба сушеная	5x10(4)	0,1	-	0,01*	25**	* то же; ** то же;
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой требующие варки	5x10(5)	0,001	-	-	25*	* только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г;
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой:						
- рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные;	1x10(4)	1,0	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г;
- многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами в т.ч. замороженные;	5x10(4)	0,01	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом ** только сальмонеллы
- Желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5x10(4)	0,1	1,0	-	25*	* только сальмонеллы ;
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1г не допускаются
- рыба соленая рубленая; паштеты, пасты;	2x10(5)	0,01	0,1	-	25	То же
- масло селечное, икорное, крилевое и др.	2x10(5)	0,001	0,1	-	25	То же



Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфит редуци рующие кlostри дии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.11. Вареномороженая продукция :						
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	2x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus - 1x10(3), КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков) * в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - 2x10(3), КОЕ/г, не более (в фаршевых)
1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,01	-	-	25*	** только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г;

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды : по п.1.3.1.		

Микробиологические показатели								
Индекс, группа продуктов	КМАФА нм, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается				Плесени КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфит редуци рующие клатриди	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	5x10(4)	0,001	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25г не допускаются; V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.4.2. Молоки соленые	1x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25г не допускаются;
1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты :								
- с термической обработкой	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	-	-	
- ногокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	2x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25г не допускаются; Proteus в 0,1г не допускаются
1.3.4.4. Икра осетровых рыб:								
- зернистая баночная, паюсная	1x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
- зернистая пастеризованная	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускаются
- ястычная слабосоленая, соленая	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая								
- баночная, бочковая	1x10(5)	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
- из замороженных ястыков	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб								
- пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	1x10(5)	0,1	1,0	1,0	25	50	300	
- пастеризованная	5x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	* масса (г), в которой не допускаются
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	1x10(4)	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	Олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,0	
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Радионуклиды : по п.1.3.1.		

#### Микробиологические показатели:

1.3.5.1. Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам		
1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФА нМ	1x10(5)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,001	масса продукта (г), в которой не допускаются
	S.aureus	0,01	то же
	V. parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более, для морской рыбы
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.6. Рыбный жир	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.1.7.8.		
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся )	Токсичные элементы :		
- моллюски, ракообразные	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
- водоросли морские	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	
	стронций-90	100	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клубридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла:						
Ракообразные :						
- живые	5x10(4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
охлажденные, мороженые	1x10(5)	0,001	0,01	-	25	то же
Двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.), живые	5x10(3)	1,0	0,1	0,1	25	E. coli - в 1 г не допускаются; Enterococcus - в 0, 1 г не допускаются ; V. parahaemolyticus - в 25г не допускаются, для морских
- охлажденные, мороженые	5x10(4)	0,1	0,1	-	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
- головоногие моллюски	1x10(5)	0,001	0,01	-	25	то же
1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	2x10(5)	0,01	1,0	0,01	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	5x10(4)	0,1	0,1	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	2x10(4)	1,0	-	0 ;1	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г

1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:						
- ракообразные	2x10(4)	0,1	0,1	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	2x10(4)	0 ?1	1 ?0	1 ?0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
- из мяса креветок, крабов, криля	2x10(4)	0 ?1	1 ?0	1 ?0*	25	*то же ; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1x10(3) - в продукции из порционных кусков, 2x10(3) - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:						
- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	5x10(4)	0,1	-	0,01	25*	*только сальмонеллы
- гидролизат из мидий МИГИ-К)	5x10(3)	1,0	1,0	-	25*	*то же
- белково-углеводный концентрат из мидий	-	1,0	1,0	1,0	25*	*то же
1.3.7.8. Водоросли и продукты из них:						
- водоросли - сырец, в т.ч. замороженные	5x10(4)	0,1	-	-	25*	*то же
- морская капуста сушеная	5x10(4)	1,0	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г
- джемы из морской капусты	5x10(3)	1,0	-	-	25*	*только сальмонеллы;

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. .п.3.12., 3.13.).