

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
27 апреля 2004 г. № 30

**8/10966** О порядке проведения ветеринарно-санитарной экс-  
пертизы рыбы и рыбной продукции  
(12.05.2004)

Во исполнение Закона Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года «О ветеринарном деле», Ветеринарного устава Республики Беларусь, утвержденного постановлением Кабинета Министров Республики Беларусь от 30 августа 1995 г. № 475 «О мерах по дальнейшему развитию ветеринарного дела в республике», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.

2. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Главное управление ветеринарии (Аксенов А.М.)

Исполняющий обязанности Министра

Н.А.Попков

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства сельского  
хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь  
27.04.2004 № 30

**ПРАВИЛА**  
проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы  
и рыбной продукции

**ГЛАВА 1**  
**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции (далее – Правила) устанавливают ветеринарные требования при проведении ветеринарно-санитарного контроля рыбы, реализуемой на рынках Республики Беларусь.

2. Настоящие Правила разработаны на основании Ветеринарного устава Республики Беларусь, утвержденного постановлением Кабинета Министров Республики Беларусь от 30 августа 1995 г. № 475 «О мерах по дальнейшему развитию ветеринарного дела в республике» (Собрание указов Президента и постановлений Кабинета Министров Республики Беларусь, 1995 г., № 25, ст. 624).

3. Правила предназначены для учреждений Государственной ветеринарной службы Республики Беларусь (далее – Госветслужба), а также для других служб, уполномоченных осуществлять надзор за реализуемой рыбной продукцией, и являются обязательными для исполнения всеми юридическими и физическими лицами и индивидуальными предпринимателями независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности.

4. Все виды пресноводной, морской рыбы, рыбной продукции (далее – рыбная продукция), поступающих для реализации партиями, упаковками или отдельными экземплярами, подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе, на основании которой принимается решение о порядке использования: на общих основаниях; с ограничениями (переработка на промышленных предприятиях), утилизация и уничтожение.

5. К продаже населению на пищевые цели допускается только доброкачественная рыбная продукция, качество которой подтверждается органолептическими и лабораторными исследованиями.

6. Руководители рынков обязаны обеспечить утилизацию и уничтожение рыбной продукции, признанной непригодной для употребления в пищу.

7. В настоящих правилах применяются следующие основные термины и их определения:  
ветеринарно-санитарная экспертиза – комплекс исследований рыбы и рыбной продукции по показателям доброкачественности и безопасности, проводимых ветеринарной службой в соответствии с нормативными документами;

партия рыбы – количество продукции, производимой в идентичных условиях одного хозяйства (водоема) и сопровождаемой ветеринарным свидетельством;

промышленная переработка рыбы – обработка рыбной продукции высокими температурами или консервирующими средствами, обеспечивающая безопасность ее для человека;

утилизация – переработка ветеринарных конфискатов в обезвреженные технические и кормовые продукты (рыбную муку);

уничтожение – сжигание или захоронение в биотермических ямах трупов гидробионтов и конфискатов, обеспечивающее безопасность;

антропозоозы (гельминтозоозы) – группа заразных болезней, общих для человека и животных;

микозы рыб – заболевания человека и животных, вызываемые патогенными грибами.

## ГЛАВА 2 ОТБОР ПРОБ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

8. Отбор проб рыбы и рыбной продукции ветеринарным врачом-экспертом проводят в случаях:

несоответствия записей в качественном удостоверении или сертификате качества;

обнаружения порчи рыбы и рыбной продукции в результате транспортировки;

рекламаций (жалоб) покупателей;

плановых проверок рынков со стороны органов государственного контроля (надзора) и сертификации продукции;

неблагополучных водоемов по инфекционным и инвазионным заболеваниям рыб.

9. Ветеринарно-санитарную экспертизу проводят путем органолептических исследований всей партии рыбы и рыбной продукции.

10. При подозрении в недоброкачественности свежей рыбы и рыбной продукции проводят отбор проб для проведения дополнительных органолептических и лабораторных исследований.

11. Для контроля качества живой рыбы и рыбной продукции из разных мест партии без сортировки отбирают объединенную пробу до 3 % рыбы по массе.

Из объединенной пробы для лабораторных исследований отбирают точечные пробы:

одна рыба до 100 г – 5–7 штук из каждой упаковки;

одна рыба до 1 кг – 2 пробы по 100 г от 1–2 рыб из каждой упаковки;

одна рыба до 3 кг – 2 пробы по 150 г от 1–2 рыб из каждой упаковки;

одна рыба более 3 кг – от 2 рыб отдельные куски шириной каждый 5 см от головной и спинной части общим весом не более 500 г из каждой упаковки.

Оставшуюся часть объединенной пробы рыбы и рыбной продукции возвращают владельцу.

Примечание. При подозрении на антропозоозы рыбы отбор проб производят согласно Инструкции по санитарно-гельминтологической оценке рыбы, зараженной личинками дифиллоботриид, личинками описторхид, и ее технологической обработке, утвержденной Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 20 октября 1983 г. От партии рыбы, поступившей из зон, загрязненных радионуклидами, отбор проб производится согласно СТБ 1050-98 «Радиационный контроль. Отбор проб продукции животноводства. Общие требования», утвержденному постановлением Государственного комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Беларусь от 5 февраля 1998 г. № 3.

12. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы проводится осмотр и органолептическая оценка рыбы: внешний вид, упитанность рыбы, состояние наружных покровов, слизи, чешуи, глаз, жабр, а также степень окоченелости мышц и вздутости брюшка. В случае необходимости неразделанную рыбу вскрывают и исследуют внутренние органы и проводят пробу варкой. Для пробы варкой берут 100 г очищенной рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом воды и варят 10 минут. Бульон из доброкачественной свежей рыбы прозрачный, на поверхности капли жира, запах приятный, специфически рыбный, мышечная ткань хорошо разделяется на мышечные пучки. Вкус бульона и рыбы приятный, без горечи и затхлости.

13. Живая клинически здоровая рыба плавает спинкой вверх и проявляет все признаки жизнедеятельности. Поверхность рыбы чистая, окраска естественная, покрыта тонким слоем слизи. У чешуйчатых рыб чешуя блестящая, плотно прилегает к телу. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний. Допускаются ранения на нижних и верхних челюстях при крючковом лове, незначительное покраснение поверхности в результате механических ударов.

14. Доброкачественная рыба:

чешуя блестящая, с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу, слизь прозрачная. Кожа упругая, плавники цельные. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость. Глаза выпуклые, роговая оболочка прозрачная, грязно-серого цвета. Брюшко не вздутое, анальное отверстие не выпячено. На разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилега-

ет. Рыбные продукты и раки реализуются без ограничений, если в них содержание радионуклидов не превышает допустимых уровней.

#### 15. Недоброкачественная рыба:

отсутствует окоченение мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время), чешуя легко отделяется, слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом, кожа складчатая. Жабры грязно-серого цвета, покрыты мутной слизью. Глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие. Брюшко вздутое, мягкое, отвислое, на поверхности наблюдаются темные или зеленоватые пятна. Анальное отверстие выступает, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха. Мышечная ткань дряблая, мягкая, расплзается на пучки. Внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, издают резкий гнилостный запах. При постановке пробы варкой бульон мутный, с хлопьями на поверхности, жир отсутствует, запах неприятный, гнилостный. Недоброкачественную рыбу утилизируют или уничтожают.

### ГЛАВА 3 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ ПРИ ИНФЕКЦИОННЫХ, ИНВАЗИОННЫХ И НЕЗАРАЗНЫХ БОЛЕЗНЯХ

#### 16. Болезни рыб:

бактериозы рыб (аэромоназ, псевдомоноз, бронхиомикоз). При отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид, рыбу реализуют без ограничений;

при обнаружении на коже небольших кровоизлияний, единичных язв, при отсутствии ерошения чешуи и гидремии мышц рыбу реализуют без ограничений; при обнаружении на коже обширных кровоизлияний, больших язв, ерошении чешуи, водянки и слизистых выделений из анального отверстия рыбу направляют на утилизацию;

вирусные болезни рыб (весенняя виремия, оспа). При наличии небольших кровоизлияний, единичных красных и темных участков кожи рыбу реализуют без ограничения; в случае обширных покраснений и почернений кожного покрова, появления язв и некротических участков кожи, оспенных эпителиом, абсцессов рыбу утилизируют;

микозы рыб (бронхиомикоз, сапролегниоз и другие). При отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид, рыбу реализуют без ограничений. При наличии значительных некротических поражений кожи, кровоизлияний рыбу утилизируют;

гельминтозы рыб, опасные для человека и животных (антропозоозы – описторхоз, псевдомфистомоз, меторхоз, эхинохазмоз, апофаллоз, россикотремоз, гетерофиоз, диоктофимоз, клонорхоз, метагонимоз). При наличии у рыбы нежизнеспособных гельминтов и их личинок, не превышающих 5 паразитов на 1 кг массы, рыба допускается к реализации населению без ограничений, а при наличии у рыбы более 5 паразитов на 1 кг массы рыба направляется на промышленную переработку;

дифиллоботриоз хищных рыб (щуки, окуня, судака, ерша, лососевых, сиговых). Вся рыба, выловленная из неблагополучных водоемов, допускается к использованию в пищу только после ее обезвреживания согласно действующим инструкциям по технологической обработке: засолки, замораживания, копчения и консервирования;

нанофиетоз, анизакидоз, коринозомоз и контроцекоз морских рыб. При наличии живых личинок паразитов вся рыба допускается в пищу после промышленной переработки согласно приложениям 1, 2;

воспаление плавательного пузыря карпа. Рыба реализуется в зависимости от степени поражения: при пигментации плавательного пузыря – на общих основаниях; при серозно-гнойном воспалении пузыря, внутренних органов и истощении рыбы – утилизируют;

ихтиофтириоз, хилодонеллез, триходиниоз, апиозомоз пресноводных рыб. При наличии поражений отдельных участков кожи рыба реализуется без ограничений, при значительном поражении поверхности кожного покрова и исхудании рыбу направляют на промышленную переработку;

кудооз и микоспориديوз рыб. Разрешается использование на пищевые цели партии, в которых не более 4 % рыб или кусков поражены цистами. Рыба, пораженная цистами более чем на 4 %, направляется на промышленную переработку;

филометроидоз карпа. Рыба из неблагополучного водоема при наличии до 5 нематод на 1 кг массы в подчешуйных кармашках реализуется в торговую сеть без ограничений. При наличии более 5 нематод на 1 кг массы рыба направляется на промышленную переработку;

диплостомоз, постодиплостомоз, лигулез, диграмоз, триенофороз, тетракотиллез, валипороз, ботриоцефалез, кавиоз, ангвилликолез, нибелиниоз рыб. При поражении рыбы единичными паразитами (до 5 паразитов на 1 кг массы) она реализуется без ограничений, при наличии у рыбы цестод, нематод более 5 паразитов на 1 кг массы и истощении рыбу направляют на промышленную переработку;

крустацеозы рыб (пенеллез, калиголез, эргазилез, синергазилез, лернеоз, аргулез). При наличии более 5 паразитов на 1 кг массы морскую рыбу направляют на промышленную переработку;

новообразования у рыб. При обнаружении поверхностных наростов и папиллом рыбу утилизируют;

асфиксия рыб (замор). Проводят органолептические, биохимические, бактериологические исследования и при положительных результатах рыбу направляют на промышленную переработку;

токсикозы рыб. При обнаружении в мясе остатков пестицидов (алдрин, афуган, гербициды группы 2, 4, - Д, гептахлор, денитроортокрезол, дихлоральмочевина, метафос, нитрафен, содержащие мышьяк препаратов более 0,5 мг/кг, тиофос ТМТД, цирам, желтый и белый фосфор, ртутьсодержащие пестициды с учетом естественного количества ртути в мышцах рыб – более 0,05 мг/кг) рыба на пищевые цели не допускается и уничтожается. Свежую рыбу, отравленную в водоеме поваренной солью и мочевиной, с учетом органолептических показателей направляют на пищевые цели.

17. Обезвреживание рыбы при выявлении возбудителей инвазионных болезней, опасных для человека и животных, проводится согласно методам:

обезвреживания рыбы от личинок описторхид (описторхисы, псевдомфистомы, клонорхисы) проводится путем проварки кусков до 100 граммов, а небольшую рыбу – варят целиком в течение 20 минут от начала кипения;

обезвреживания рыбы от возбудителей гельминтозоонозов путем поджаривания в пластованном виде кусочками до 100 граммов или в котлетах из рыбного фарша в течение 25 минут;

обеззараживания рыбы от личинок описторхиса, псевдомфистомы, клонорхиса, метагонимуса, нанофиетуса и дифилоботриид, которое обеспечивается применением смешанного, крепкого посола (плотность тузлука 1,20 г/см<sup>3</sup>, температура 1–2 °С) при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 14 %. Продолжительность посола от 10 суток (мелкой рыбы) до 40 суток (крупной рыбы). Морскую рыбу обеззараживают от живых личинок анизакид и других возбудителей зооантропонозных гельминтозов методом замораживания при температуре в теле гидробионта минус 18 °С за 14 суток; минус 20 °С за 24 часа с последующим хранением при минус 18 °С не менее 7 суток; при минус 30 °С и ниже необходима экспозиция не менее 10 минут с последующим хранением в течение 7 суток при температуре не выше минус 12 °С.

Перечисленные выше основные заболевания рыб отображены на рисунках согласно приложению 3.

#### ГЛАВА 4 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МОРОЖЕНОЙ РЫБЫ

18. Доброкачественная мороженая рыба по органолептическим показателям должна быть покрыта чешуей, иметь естественную для каждого вида окраску. Допускается некоторое покраснение наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбица, семга, нельма, озерные лососи). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных плавников имеет характерный для каждого вида рыб одинаковый цвет. Мышечная ткань после оттаивания не должна иметь посторонних запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности слабого запаха белково-жирового окислившегося жира. У рыбы, замороженной в живом состоянии, глаза светлые, навывкате, с прозрачной роговицей, плавники расправлены, чешуя покрыта тонким слоем замерзшей прозрачной слизи.

19. Недоброкачественная мороженая рыба имеет тусклую, побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жаберные крышки раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; плавники рваные; брюшко осевшее, иногда рваное; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. На разрезе в области спинных мышц отмечается пятнистость или изменение цвета. После оттаивания такая рыба издает затхлый, гниlostный запах, у жирных рыб ощущается запах белково-жирового окислившегося жира. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом. Недоброкачественную мороженую рыбу утилизируют или уничтожают.

#### ГЛАВА 5 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ОХЛАЖДЕННОЙ РЫБЫ

20. Доброкачественная охлажденная рыба должна быть непобитой, с чистой поверхностью тела, естественной окраски, жабрами – от темно-красного до розового цвета. У всех рыб, кроме осетровых, в местах потребления допускается слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой.

21. Недоброкачественная охлажденная рыба имеет тусклую поверхность, покрытую слоем грязно-серой слизи. Рот и жабры полураскрыты. Цвет жабр от серого до грязно-темного, кисловатый запах в жабрах. Плавники рваные. Брюшко иногда рваное (лопанец), бывает с темными пятнами; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. Мясо теряет упругость, ямка, образовавшаяся в мясе при надавливании, долго не исчезает. В испорченной рыбе на поверхности разреза в области спинных мышц можно заметить пятнистость или изменение цвета, запах затхлый, гнилостный; у жирных рыб ощущается резкий запах белково-жирового окислившегося жира, проникающего в толщу мяса. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом, обнаруживаются признаки разложения.

Недоброкачественную рыбу утилизируют.

## ГЛАВА 6

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СОЛЕНОЙ РЫБЫ

22. Доброкачественная соленая рыба должна иметь поверхность серебристо-беловатой или темно-сероватой окраски. Брюшко целое, слегка размягчено. Жаберные лепестки розового или красного цвета. Мышечная ткань у крепкосоленой рыбы умеренно плотная, у средне- и слабосоленой – мягкой консистенции. Мясо крупной рыбы на разрезе имеет однообразную окраску: у семги – красно-розовую, лосося – оранжевую, сазана – розовую, сельди – нежно-розовую, судака и трески – белую. Запах и вкус приятный.

Тузлук имеет розовый, вишневый или светло-коричневый цвет, незначительно помутневший, с приятным специфическим запахом.

23. Недоброкачественная соленая рыба имеет тусклую поверхность, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом с неприятным затхлым или кислым запахом. Жаберные лепестки некротизированные, при сдавливании расползаются. Мышечная ткань дряблая, при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются пятна грязно-серого или темного цвета с затхлым или гнилостным запахом. У жирных рыб отмечается острый запах окислившегося жира. Внутренние органы размягчены, икра и молоки лизированы.

Тузлук в бочках имеет грязно-серый цвет, иногда коричневый (ржавый) налет и гнилостный запах.

24. Соленая рыба имеет следующие пороки:

сырость – непросоленность мяса, характеризующаяся наличием вкуса и запаха сырой рыбы, сукровицы в жабрах и несвернувшейся крови у позвоночника. Рыбу необходимо досолить;

лопанец – наличие у рыбы лопнувшего брюшка. Этот дефект наиболее часто встречается у сельдки и возникает вследствие нарушения технологического режима обработки, в результате чего автолитические процессы активно продолжают развиваться и обуславливают размягчение (разрушение) брюшных стенок рыбы. У мелких рыб дефект не устраним – рыба направляется на промышленную переработку, а крупная рыба подлежит разделке на балычок, тушку, филе;

рвань – механические разрывы рыбы, образующиеся при небрежной и грубой ее обработке. Дефект устраняется во время разделки;

скисание – мясо рыбы, находящееся продолжительное время в скисших тузлуках, становится дряблым. Тузлуки могут скисать в результате посолов рыбы с пониженными дозировками соли, когда просаливание идет при высоких температурах, а также в случае задержки сырца до обработки и в результате обсеменения микроорганизмами. Мясо при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу, рыба направляется на промышленную переработку;

омыление – порок соленой рыбы, хранящейся без тузлука. Характеризуется появлением на поверхности рыбы мутного, вязкого, слизистого налета, похожего на слой мыла с неприятным запахом в результате развития слизиобразующей микрофлоры. Мясо становится дряблым, расползается и легко отделяется от костей. Рыбу утилизируют;

загар – при загаре участки мяса вокруг позвоночника у соленой рыбы имеют красный, бурый, а иногда почти черный цвет. Мясо при растирании между пальцами легко разминается, имеет специфический запах с гнилостным оттенком. Рыбу утилизируют;

затяжка – возникает при посоле рыбы с пониженными дозировками соли или опреснении тузлуков. Мясо при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются пятна грязно-серого или темного цвета, мясо с этим дефектом имеет неприятный запах, ослабшую или даже дряблую консистенцию. Затяжка сопровождается покраснением или побледнением непросолившегося мяса. Рыбу утилизируют;

фуксин – красный налет на поверхности рыбы, наиболее часто встречающийся у нежирных рыб, хранящихся без тузлука. Этот дефект образуется в результате жизнедеятельности особой группы пигментообразующих аэробных галофильных микроорганизмов, попадаю-

щих на рыбу с солью и развивающихся только при повышенной температуре. При сильном поражении рыба становится дряблой, с неприятным запахом, напоминающим аммиачный. Если красные пятна выступают на поверхности рыбы в небольшом количестве, то рыба пригодна в пищу после выдержки в 4–5 % -м уксусно-солевом растворе. При сильном поражении рыбу утилизируют;

ржавление (окисление рыбы) – характеризуется появлением желтого налета (ржавчины) на соленой рыбе, особенно жирной (сельдевых, лососевых). Появляется ржавчина при отсутствии тузлука, высокой температуре хранения и свободном доступе к рыбе кислорода. Поверхность рыбы желтеет за счет окисления жира. При этом мясо рыбы приобретает неприятный вкус, запах прогорклого жира. Если процесс белково-жирового окисления жира далеко зашел и рыба приобрела резкий прогорклый запах, ее утилизируют;

прыгун – рыбу, пораженную личинками, после зачистки выпускают в продажу. В случае поражения мускулатуры (наличие извилистых ходов) рыбу утилизируют;

шашель – личинки жуков-кожееда, которые поражают соленую рыбу (сухую, вяленую, копченую) и откладывают яйца (чаще всего в жабры). Шашель точит мышечную ткань, превращая ее в труху, кроме того, сильно загрязняет мясо рыбы своими экскрементами, придающими ему неприятный запах. Единично пораженную рыбу, когда шашель только в жаберной ткани, выпускают в продажу. Пораженную рыбу утилизируют.

## ГЛАВА 7

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

25. Доброкачественная рыба холодного копчения должна иметь чистую сухую поверхность, золотистый цвет, который варьирует от соломенно-желтого до коричневого, рыба должна иметь блестящую чешую. Чешуя крепко держится на коже и покрывает всю ее поверхность. Брюшко целое, плотной консистенции, у сельдевых – умеренно мягкое и невздутое. Мышечная ткань серо-желтого цвета, плотной консистенции, у дальневосточных лососевых (кета, кижуч, горбуша, нерпа, чавыча и др.) и у сельдевых может быть мягкой или жестковатой; запах и вкус, свойственные копченостям, – приятные. Допускается наличие на поверхности рыбы белково-жирового налета, незначительного налета соли, сбитость чешуи, у сельдевых – слабый запах окислившегося жира.

Мясо копченой рыбы у воблы имеет темно-красный цвет, у судака – мясо белое.

26. Запрещается применение синтетических красителей для копчения рыбы.

27. Недоброкачественная рыба холодного копчения имеет влажную поверхность, тускло-золотистого цвета, иногда с зеленовато-сероватым или черным налетом плесени. Брюшко дряблой консистенции, иногда лопнувшее, внутренние органы находятся в стадии гнилостного разложения, с резким неприятным запахом. Рисунок мышечной ткани на разрезе нечеткий, мутный, мясо дряблой консистенции с гнилостным запахом. Недоброкачественную рыбу утилизируют.

28. Рыба холодного копчения имеет следующие пороки:

подпарка – имеет место при нарушении режима сушки. Проявляется в виде образования у позвоночника рыхлого, разваренного слоя мышц. Рыба утилизируется;

белобочка – непрокопченные белые участки, возникающие на поверхности рыбы при плотном размещении ее в камерах. Рыба направляется на дополнительную технологическую обработку;

рапа – налет соли на поверхности рыбы, появляющийся при содержании соли более 12 %. При незначительных дефектах рыбу зачищают и направляют в реализацию, а значительно пораженную рыбу утилизируют.

29. Доброкачественная рыба горячего и полугорячего копчения имеет на поверхности цвет от светло-золотистого до темно-коричневого. Наружные покровы чистые, сухие, брюшко плотной консистенции, целое. Мясо легко распадается на пучки, плотное и суховатое, мышцы не разделяются на отдельные пучки. Запах и вкус приятные. Допускаются небольшие механические повреждения кожи с налетом плесени и резким затхлым запахом, светлые пятна, не охваченные дымом, незначительный запах дыма и привкус горечи от смолистых веществ; слабый запах и привкус окислившегося жира в подкожной части сельдевых и лососевых рыб. Рыба горячего копчения хранится при температуре минус 1–2 °С, влажности 75–80 % в течение 3 суток, рыба полугорячего копчения – минус 2–3 °С в течение 10 суток.

30. Недоброкачественная рыба горячего копчения имеет влажную поверхность, грязно-золотистого цвета, иногда с налетом плесени и резким затхлым запахом. Брюшко дряблой консистенции, иногда лопнувшее, внутренности с признаками гнилостного разложения. Мышечная ткань дряблая с запахом затхлости, прогорклости.

Недоброкачественную рыбу утилизируют.

31. Рыба горячего копчения имеет следующие пороки:

плесневение – появление плесени вследствие высокой влажности и слабой циркуляции воздуха при хранении рыбы. Если плесень обнаруживается только на поверхности, ее удаляют сухой ветошью, после чего рыбу направляют к реализации. Если плесень проникла в глубь мускулатуры с налетом плесени и резким затхлым запахом, рыбу утилизируют.

#### **ГЛАВА 8 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ВЯЛЕННОЙ И СУШЕНОЙ РЫБЫ**

32. У доброкачественной вяленой и сушеной рыбы поверхность тела сухая, чистая, с блестящей чешуей от светло-серого до темно-серого цвета в зависимости от вида. Брюшко плотное, крепкое. Консистенция мяса твердая, мышцы легко разделяются на сегменты и пучки рыбы данного вида. Допускается местами сбита чешуя, пожелтение в области брюшка снаружи и брюшных мышц на разрезе, наличие выкристаллизовавшейся соли на поверхности рыбы, незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости и легкий привкус ила. Рыба средней жирности твердой консистенции хранится при температуре от минус 5 °С до минус 8 °С, влажности 75–80 % в течение года, жирная рыба при тех же условиях – 3–4 месяца. Рыба сушеная хранится 8–9 месяцев при температуре 8–10 °С и влажности 70–75 %.

33. Недоброкачественная вяленая и сушеная рыба – влажная, липкая, с затхлым запахом, иногда налетом плесени, чешуя матовая. У разделанной рыбы поверхность разреза и брюшной полости желтоватого цвета с гнилостным запахом и горьким вкусом окислившегося жира. Консистенция мяса рыхлая, мышцы не разделяются на отдельные пучки, с наличием неприятного запаха. Недоброкачественную вяленую и сушеную рыбу утилизируют.

34. Вяленая рыба имеет следующие пороки:

шашель – личинки жуков-кожеедев, которые поражают рыбу (сухую, вяленую) и откладывают яйца (чаще всего в жабры). Шашель точит мышечную ткань, превращая ее в труху, кроме того, сильно загрязняет мясо рыбы своими экскрементами, придающими ему неприятный запах. Слабо пораженную рыбу, когда шашель только в жаберной полости, выпускают в продажу. Сильно пораженную личинкой жука-кожееда рыбу утилизируют;

плесневение – появление плесени вследствие высокой влажности и слабой циркуляции воздуха при хранении рыбы. Если плесень обнаруживается только на поверхности, ее удаляют сухой ветошью, после чего рыбу направляют в реализацию. Если плесень проникла в глубь мускулатуры, рыбу утилизируют;

окисление жира – неустранимый дефект, появляющийся при длительном хранении. Рыбу утилизируют.

#### **ГЛАВА 9 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ИКРЫ РЫБ**

35. Отбор проб для органолептической оценки качества икры (цвет, консистенция, запах и вкус) проводится из средней пробы. Масса средней пробы должна быть от 0,14 до 0,45 кг. Из различных мест каждой отобранной банки извлекают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу (от банок икры, упакованной массой нетто менее 0,15 кг, точечные пробы не отбирают). Для икры, упакованной в банки массой нетто 0,5 кг и более, из каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной банке. Из различных мест каждой отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу.

36. Доброкачественная икра:

цвет икры: белужьей – от светло-серого до почти черного; осетровой – с желтоватым или коричневым оттенком; севрюжьей – от светло-серого до почти черного; лососевых рыб – красный; щуцьев – светло-желтый. Цвет определяют осмотром всего содержимого упаковки, допускается присутствие единичных розово-красных пятен. Исследования проводят одновременно с определением запаха и вкуса, осмотром части икорной массы, поднятой лопаткой;

консистенция: у зернистой икры осетровых и лососевых рыб, а также у пробойной икры консистенцию определяют при температуре 18–20 °С путем внешнего осмотра и установлением степени отделения икринок одна от другой, выявления степени упругости и прочности оболочек икринок с помощью осторожного надавливания шпателем на поверхность икры, наблюдения за скоростью и степенью отстаивания икры от стенок при наклоне банки с икрой, поднятия икры лопаткой по всей высоте бочки, разжевывания икры с определением вкуса. Консистенцию паюсной икры определяют по ощущению при введении шпателя в банку с икрой, испытанием икры на ощупь путем надавливания шпателем на поверхность икры, при разжевывании икры одновременно с определением вкуса. Консистенция ястычной икры

определяется при внешнем осмотре поверхности и среза ястыков икры, сжатию пальцами ястыка, разжевывании икры одновременно с определением вкуса, допускается присутствие единичных розово-красных пятен. Икринки должны легко отделяться одна от другой, при осторожном надавливании шпателем икра должна быть упругой, а оболочки – прочными;

запах и вкус: у непастеризованной зернистой баночной и паюсной икры осетровых и лососевых рыб массой упаковок нетто 0,5 кг и более отбирают часть икры на глубине 2–3 см от ее поверхности и не менее чем на таком же расстоянии от стенки банки, а при обнаружении на крышке банки оставшейся икры ее отбирают с нарушенной поверхности икры в банке. Запах специфический, соответствующий запаху рыбы, у которой отбиралась икра. Запах и вкус ястычной икры определяют на поверхности и внутри ястыка при его разрезании. Запах и вкус икры, упакованной в банки массой нетто 350 г и менее, определяют во всем содержимом банки, где запах и вкус специфический, соответствующий запаху рыбы, у которой отбиралась икра;

при наличии в икре и молоках единичных цист дифиллоботрий, триенофорусов, миксопоридий, личинок рода анизакис, гонады считают условно годными и направляют на промышленную переработку.

37. Срок хранения зернистой икры при температуре от минус 3–4 °С – 10 месяцев, баночной икры при температуре минус 2–6 °С – 8 месяцев, бочковой икры при температуре минус 2–4 °С – 12 месяцев, пастеризованной икры при температуре минус 10–12 °С – 12 месяцев, паюсной: при минус 10–12 °С – 12 месяцев, ястычной: при минус 4–6 °С – 6 месяцев.

38. Недоброкачественная икра:

бывает по краям сухой, иногда покрыта плесенью. Оболочки икринок разорваны (икра-лопанец), в массе своей икра разжижена, на вкус горькая, запах затхлый или гнилостный, с кислотным числом выше 3,1. Икру утилизируют.

## ГЛАВА 10

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РАКОВ

39. Отбор проб беспозвоночных:

раки свежие пресноводные – отбирают из разных мест каждой транспортной тары по три точечные пробы и составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы не должна превышать 1 % от партии согласно приложению 4;

морские ракообразные (крабы, креветки, кальмары) – отбирают в соответствии с СТБ 1036-97 РБ.

40. Доброкачественные раки – подвижные, клинически здоровые, с гладкой поверхностью тела, темно-коричневого или зеленоватого цвета, с согнутыми в суставах клешнями и подогнутым брюшком (шейкой); в жаркое время года при скученном содержании раков на панцире допускается присутствие единичных розово-красных пятен. Доброкачественные вареные раки характеризуются равномерно красной окраской панциря, подогнутым брюшком, ароматным специфическим запахом. Срок хранения вареных раков при температуре хранения 4 °С в течение 12 часов.

41. Недоброкачественные раки – в сыром виде имеют размягченный панцирь тусклого цвета. Клешни и брюшко вытянутые, не сгибаются. Вареные раки имеют неравномерную окраску панциря, брюшко и клешни вытянутые, с неприятным запахом. Такие раки утилизируются или уничтожаются. К недоброкачественным ракам относятся также живые больные раки с клиническими признаками (клешни вытянутые) заболеваний афаномикоза (чумы) раков и септоциллиндроза (ржаво-пятнистой болезни). Недоброкачественных раков утилизируют.

42. При микозах и парагонимозе раков их используют в пищу после обезвреживания (проваривание в течение 15–20 минут с момента закипания), а с признаками наличия ржавых пятен и перфораций панциря утилизируют.

## ГЛАВА 11

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

43. Отбор проб для органолептических и лабораторных исследований.

Ветеринарный врач-эксперт отбирает из разных мест партии следующее количество единиц упаковки (ящиков, клеток): из партии до 500 шт. – 3 %, но не менее 5 единиц, свыше 500 шт. – 2 %. От каждой отобранной и вскрытой единицы упаковки при расфасовке консервов массой до 1 кг отбирают 10 единиц банок, от 1 до 3 кг – 5 единиц. Банки бомбажные и под-

течные заменяют другими, отобранными от этой партии. Для составления исходного образца все отобранные единицы объединяют.

Исходный образец осматривают для выявления количества банок с внешними и внутренними дефектами: мятые, негерметичные, подтечные, бомбажные.

Для составления среднего образца от исходного отбирают необходимое количество единиц банок, туб. Средний образец используется для органолептического осмотра и оценки по физико-химическим показателям. Образцы осматривают, определяя их внешний вид. Средний образец помещается в тарелку или фарфоровую чашку в холодном (при температуре 18–20 °С) или разогретом виде в зависимости от способа употребления в пищу. Определяют соотношение составных частей, внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию продукта, правильность укладки в банки и прозрачность масла. Из физико-химических показателей, характеризующих безопасность и качество консервов и пресервов, определяют поваренную соль – не выше 1,2–2,5 %, соли тяжелых металлов: олово – не более 200 мг/кг, свинец – не допускается, медь – не более 8 мг/кг и кислотность в пересчете на яблочную кислоту – 0,3–0,6 % для консервов и в пересчете на уксусную кислоту – 0,5–2,0 % для пресервов.

44. В качестве сырья для изготовления рыбных консервов используются рыба-сырец и мороженая рыба. Консервные банки закатываются крышками, которые предварительно маркируются в соответствии с требованиями стандарта. Рыбные консервы хранят на складах в хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и с относительной влажностью воздуха 75 % в ящиках, уложенных в штабеля: до двух лет – натуральные, до года – кусочные в масле и томатном соусе. Пресервы хранят при температуре 0–5 °С до 1,5 месяца, при комнатной температуре – 2–3 дня.

45. Качество рыбных консервов устанавливают для каждой однородной партии на основании визуального осмотра и результатов лабораторного исследования исходного и среднего образцов. Однородной партией считается продукция одного вида и сорта, в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки, изготовленная одним предприятием, допускается присутствие единичных розово-красных пятен.

46. Не допускаются к реализации консервы и пресервы в банках бомбажных с вздутыми доньшками и крышками (не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами), пробитых, подтечных, с «птичками», черными пятнами (местами, не покрытыми полудой), с острыми изгибами и хлопущей.

47. Консервы имеют следующие пороки:

коррозия – следствие плохого качества жести и ее защитных покрытий. Снаружи банки ржавеют вследствие неправильной упаковки консервов, хранения их при высокой влажности воздуха, а также при резких перепадах температуры. При незначительном наружном налете ржавчины, легко удаляемом при протирании ветошью без нарушения полуды, или при наличии ржавчины в виде отдельных мелких точек в местах нарушения полуды консервы необходимо сразу реализовать как стандартные. При наружных раковинах в металле вследствие коррозии консервы являются нестандартными. Внутри банок коррозия выражается в частичном растворении полуды, а затем железа и сопровождается переходом в продукт олова и железа, а также металлического вкуса и запаха, допускается присутствие единичных розово-красных пятен;

хлопуша (ложный бомбаж) – выпуклость доньшка или крышки банки, которая при нажиме исчезает на одном конце банки и одновременно возникает на другом конце, сопровождаясь при этом характерным хлопающим звуком. Причина образования такого дефекта – недостаточный вакуум в банках. Банки выбраковываются;

бомбаж – вздутие доньшек и крышек, не принимающих нормального положения после надавливания на них пальцами. Дефект возникает под действием биологических и химических факторов;

химический бомбаж – обусловлен накоплением внутри консервной банки газообразных продуктов (водорода и пр.) в результате взаимодействия содержимого консервов и находящихся в нем кислот с металлом банки. Банки не подлежат реализации;

бактериологический бомбаж – вызывается деятельностью микроорганизмов в консервах. Бактерии разлагают мясо, при этом выделяются дурно пахнущие газы (углекислый газ, сероводород и аммиак). Чаще всего возбудители бомбажа принадлежат к родам клостридий и бациллюс. Бактериологическая порча может возникать и без образования бомбажа. В этом случае происходит скисание, сопровождающееся образованием кислого вкуса и запаха, помутнением бульона и разжижением мяса. Такая порча характерна для натуральных консервов. Банки с бактериологическим бомбажом утилизируют.

48. Пресервы имеют следующие пороки: деформация банок, бомбаж. Основная причина бомбажа и порчи пресервов – хранение при высоких температурах. Пресервы не должны иметь остроту по вкусу. Острота в пресервах – порок, проявляющийся в щиплющем ощущении при употреблении в пищу очень перезревших пресервов.

Пресервы с признаками разложения непригодны в пищу и подлежат утилизации.

49. Бракованные консервы и пресервы при отрицательных результатах бактериологических исследований направляют на корм животным, а при положительных результатах бактериологических исследований – утилизируют. На каждую партию таких консервов составляют акт с указанием наименования консервов и их маркировки, причин порчи и количества забракованных консервов.

## ГЛАВА 12 МЕТОДЫ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

50. При поступлении снулой рыбы при заморах проводят бактериологические, физико-химические исследования: определение концентрации водородных ионов (рН), содержание сероводорода, аминокислотного азота и продуктов распада белков (реакция с сернокислой медью), реакцию на пероксидазу и редуктазную пробу; проводят люминисцентно-спектральный анализ. Данные исследования проводят лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, ветеринарные и другие аккредитованные лаборатории.

51. Бактериоскопия. На предметных стеклах делают два мазка-отпечатка, один – из поверхностных слоев, другой – из глубоких слоев мышц. Приготовленные препараты красят по Грамму. Под микроскопом подсчитывают среднее число микроорганизмов в одном поле зрения.

Рыба свежая – в мазках из поверхностных слоев микробов нет или единичные кокки и палочки в двух-трех полях зрения. Препарат плохо окрашен, на стекле незаметно остатков разложившейся ткани.

Рыба несвежая – в мазках из глубоких слоев мышц 30–40, а из поверхностных – 80–100 и более микробов в одном поле зрения. Препарат хорошо окрашен, на стекле много распавшейся мышечной ткани.

Примечание. При учете результатов реакции сохранение синего кольца под слоем вазелинового масла в расчет не принимать.

52. Определение сероводорода с подогреванием пробы. В пробирку (рыхло) помещают 5–7 г фарша мяса рыбы. Под пробку закрепляют полоску фильтровальной бумаги, смоченную 10% -м щелочным раствором уксуснокислого свинца. Диаметр капли не более 5 мм. Бумажка не должна прикасаться к мясу и стенкам пробирки. Контролем служит пробирка с фильтровальной бумагой, смоченной дистиллированной водой. Пробирки подогревают на водяной бане при температуре 48–52 °С в течение 15 минут и после этого немедленно читают реакцию:

рыба свежая – реакция отсутствует (бумага белая как в контроле);

рыба несвежая – цвет капли на бумаге от бурого до темно-коричневого.

53. Определение концентрации водородных ионов (рН). К 5 г фарша мяса рыбы добавляют 50 мл дистиллированной воды и настаивают 30 минут при периодическом помешивании. Фильтруют через бумажный фильтр, фильтрат используют для исследования. Определяют рН с помощью электрического (рН-метра) или колориметрического методов. У рыбы свежей фильтрат слегка опалесцирует, рН до 6,9; сомнительной свежести – слегка мутноватый, рН – 7,0–7,2; у несвежей – мутный, запах неприятный, рН – 7,3 и выше.

54. Определение содержания аминокислотного азота. В колбу емкостью 100 мл к 10 мл профильтрованной через фильтровальную бумагу водной вытяжки из мяса добавляют 40 мл дистиллированной воды и три капли 1% -го спиртового раствора фенолфталеина. Содержимое колбы нейтрализуют 0,10% -м раствором гидроокиси натрия до слабо-розового окрашивания. Затем в колбу добавляют 10 мл формалина, нейтрализованного по фенолфталеину до слабо-розовой окраски. В результате освобождения карбоксильных групп смесь становится кислой и розовый цвет индикатора исчезает. После этого содержимое колбы снова титруют 0,10% -м раствором гидроокиси натрия до слабо-розовой окраски. Так как 1 мл 0,1% -го раствора натрия едкого эквивалентен 1,4 мг азота, то количество миллилитров 0,1% -го раствора натрия едкого, израсходованного на второе титрование, умножают на 1,4 и получают количество аммиачного азота (в миллиграммах) в 10 мл фильтрата мясной вытяжки.

Пресноводная свежая рыба содержит в мясе до 0,69 мг аминокислотного азота, рыба сомнительной свежести – 0,7–0,8 мг, а несвежая – свыше 0,81 мг.

55. Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне. Реакция с сернокислой медью. В коническую колбу Эрленмейера на 200 мл помещают 20 г фарша из спинных мышц рыбы, добавляют 60 мл дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Колбу накрывают часовым стеклом и нагревают в течение 10 минут в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой бумажно-ватного фильтра в пробирку, поме-

ценную в емкость с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его вновь фильтруют.

После фильтрации 2 мл бульона наливают в пробирку и добавляют три капли 5% -го раствора сернокислой меди, встряхивают два-три раза и выдерживают 5 минут. Контролем служит бульон в пробирке без добавления сернокислой меди.

Бульон из мяса свежей рыбы слегка мутнеет, из рыбы сомнительной свежести – заметно мутный, а из несвежей – характеризуется образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка.

56. Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба). В бактериологическую пробирку вносят 2 мл водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани и добавляют 5 капель 0,2 % -го спиртового раствора бензидина. Содержимое пробирки взбалтывают, после чего вносят две капли 1% -го раствора перекиси водорода.

Вытяжка из жаберной ткани свежих рыб дает синюю окраску, переходящую через 1–2 минуты в коричневую (положительная реакция).

Вытяжка из жаберной ткани рыб сомнительной свежести дает менее интенсивную окраску и переходит в коричневую через 3–4 минуты (сомнительная реакция).

Вытяжка из жаберной ткани несвежей рыбы не дает синей окраски, а непосредственно переходит в коричневый цвет (отрицательная реакция).

57. При проведении редуктазной пробы в бактериологическую пробирку вносят 5 г фарша из мяса рыбы, заливают двойным количеством дистиллированной воды, встряхивают и оставляют на 30 минут. Затем приливают 1 мл 0,1% -го водного раствора метиленового голубого, пробирку энергично встряхивают для равномерной окраски фарша, заливают слоем вазелинового масла толщиной 0,5–1 см. Смесь помещают в термостат при 37 °С и периодически ведут наблюдение за обесцвечиванием экстракта. Чем быстрее произойдет обесцвечивание вытяжки из рыбы, к которой добавлен метиленовый голубой, тем больше содержится в ней фермента редуктазы (дегидразы), а следовательно, и больше микроорганизмов, его продуцирующих.

58. При проведении люминисцентно-спектрального анализа под люминисцентным микроскопом непосредственно исследуют кусочки глубоких слоев спинных мышц. Под действием ультрафиолетовых лучей длиной волны 360–370 нм мышечная ткань свежих рыб флюоресцирует сине-голубоватым цветом, а капельки крови дают темно-коричневую окраску.

При хранении рыбы без воды в течение 10 часов при комнатной температуре окраска мышечной ткани и крови приобретает более интенсивный оттенок.

Мясо несвежих рыб светится тусклым сине-голубым цветом с желто-зеленоватым оттенком. Кровь имеет оранжевое свечение согласно приложению 5.

59. Содержание влаги в мясе рыбы определяют высушиванием в сушильном шкафу при  $t = 105\text{ }^{\circ}\text{C}$  до постоянной массы сухого вещества. С этой целью отвешивают пробы массой 5 г, раскладывают в предварительно взвешенные сухие чашки Петри и помещают в сушильный шкаф. На протяжении двух–трех дней проводят три–четыре взвешивания чашек Петри с пробами мяса. Перед взвешиванием чашки с пробами охлаждают в эксикаторах с концентрированной серной кислотой. Анализ считают законченным, если результаты двух последних взвешиваний не превышают предыдущих ( $\pm 0,01\text{ г}$ ).

Влагу вычисляют путем разности массы чашки с пробой мяса до высушивания и после него. Содержание ее выражают в процентах в 100 граммах сырой ткани.

Определяют влагу каждой пробы в трех повторениях и за конечный результат принимают среднее.

Контролем для сравнения служат средние данные по содержанию влаги в мясе пресноводных рыб (76–79 %), а более точным контролем – результаты одновременного определения влаги в мясе только что снулых рыб того же вида и возраста, что и вынужденно исследуемых.

Чем выше общее количество воды в мясе рыбы, тем ниже ее качество. Такая рыба начинает быстро разлагаться.

Неживая рыба при хранении в воде легко впитывает жидкость. Снулые карпы через 20 часов увеличивают массу на 2–3 %, а растительноядные – до 5 %. Увеличение массы на 1–2 % за счет накопления воды мышцами отмечается у живых ослабленных рыб: больных, отравленных, утомленных, травмированных, выращенных в плохих гидрохимических условиях.

60. Химический контроль на гистамин и азот летучих аммиачных оснований:

уровень содержания гистамина регламентируется только у рыб семейства скумбриевых, тунцовых, лососевых и сельдевых. При определении гистамина из каждой партии должны быть взяты 9 проб, соответствующих следующим требованиям: средний уровень не должен превышать 100 мг/кг; у двух проб уровень может быть выше 100 мг/кг, но менее 200 мг/кг; ни одна проба не должна превышать уровень 200 мг/кг. Если рыба этих семейств подвергалась обработке в рассоле для созревания, уровень гистамина в конечном продукте может быть выше, но не более 400 мг/кг и азота летучих аммиачных оснований.

Приложение 1  
к Правилам проведения  
ветеринарно-санитарной экспертизы  
рыбы и рыбной продукции

**Нормативы оценки рыбной продукции  
по результатам паразитологического инспектирования**

Виды и группы паразитов в мясе (мышечной ткани) и на поверхности рыбы	K (допустимое среднее число паразитов на 1 кг)	При наличии не более указанной доли (в процентах) особей (кусков) с критической и выше интенсивностью допускаются		
		реализация населению в мороженом или охлажденном виде	кулинарная обработка на предприятиях общественного питания	переработка на пищевой фарш
Крупные цестоды (длиной более 3 см) – личинки родов Пирамикоцефалус, Гимноринхус и др.	0,3	4	12	36
Крупные паразитические ракообразные (длиной более 2 см)	0,3	4	16	20
Крупные мешковидные образования в толще мяса (более 2 см в поперечнике) – трематоды-дидимозиды и ракообразные Саркотацес	0,3	4	4	4
Мелкие нематоды (толщиной менее 1,0 мм), цестоды-нибелинии и др. (длиной менее 1,0 см) Личинки скребней и мелкие (до 1,0 см в поперечнике) капсулы	1,0	4	20	40
Метацеркарии трематод (одеты черным пигментом или без него)	5,0	20	40	60

Примечание. При поражении мяса рыбы простейшими (микроспоридиями) рекомендуется разрешать к пищевому использованию партии, в которой содержание не более 4 % рыб (кусков), имеющие явные признаки ухудшения качества или товарного вида.

Приложение 2  
к Правилам проведения  
ветеринарно-санитарной экспертизы  
рыбы и рыбной продукции

**Нормативные оценки пищевой принадлежности рыбной продукции  
по результатам паразитологического инспектирования  
(критическая интенсивность паразитарных поражений)**

(количество паразитов или поражений, при котором экземпляр (или кусок) рыбы считается непригодным для пищевого использования при отсутствии опасных паразитов в мясе)

Масса рыбы или куска, кг	Допустимые средние числа паразитов на 1 кг массы		
	K = 0,3	K = 1,0	K = 5,0
0,1	1	1	3
0,2	1	1	5
0,3	1	1	8
0,4	1	2	10
0,5	1	3	13
0,6	1	3	15
0,7	1	4	18
0,8	2	4	20
0,9	2	5	23
1,0	2	5	25
1,1	2	6	28
1,2	2	6	30
1,3	2	6	33
1,4	3	8	35
1,5	3	8	38

Продолжение табл.

Масса рыбы или куска, кг	Допустимые средние числа паразитов на 1 кг массы		
	$K = 0,3$	$K = 1,0$	$K = 5,0$
1,6	3	9	40
1,7	3	9	43
1,8	3	9	45
1,9	3	10	48
2,0	3	10	50
3,0	5	15	75
4,0	6	25	100
5,0	8	30	125
6,0	9	35	150
7,0	11	40	175
8,0	12	45	200
9,0	14	50	225
10,0	15	50	250

Приложение 3  
к Правилам проведения  
ветеринарно-санитарной экспертизы  
рыбы и рыбной продукции

### Основные заболевания рыб

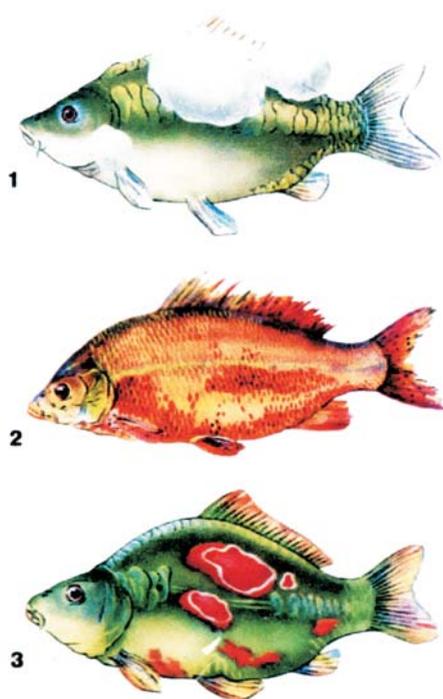


Рис. 1. Болезни карпа

1 – сапролегниоз; 2 – аэромоноз (острое течение болезни);  
3 – аэромоноз (хроническое течение болезни)

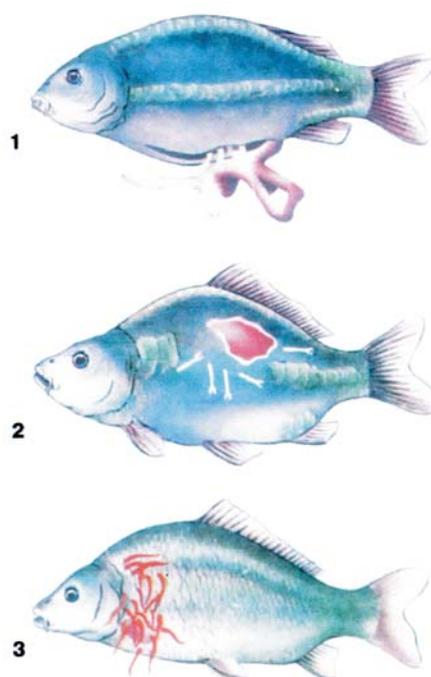


Рис. 2. Болезни карпа

1 – ботрицефалез; 2 – лернеоз; 3 – филотетроидоз

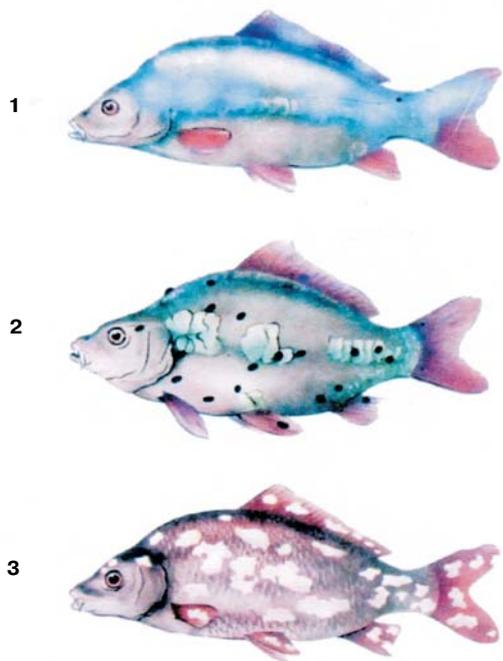


Рис. 3. Болезни карпа

1 – хилодонеллез; 2 – постодиплостоматоз (чернопятнистая болезнь); 3 – оспа

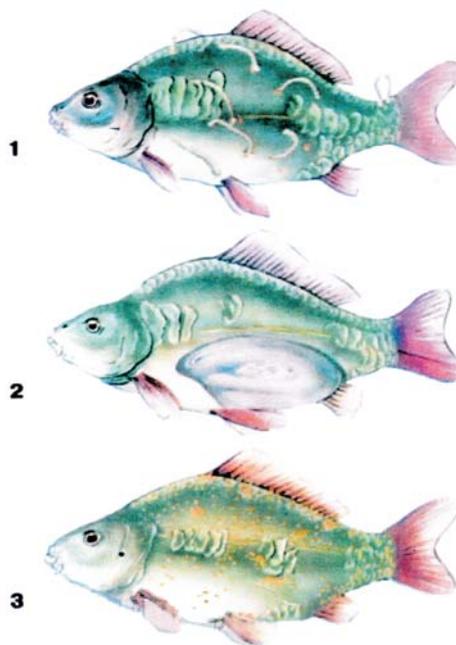


Рис. 4. Болезни карпа

1 – пиявки на поверхности тела; 2 – поражения гвоздичником; 3 – ихтиофтириоз

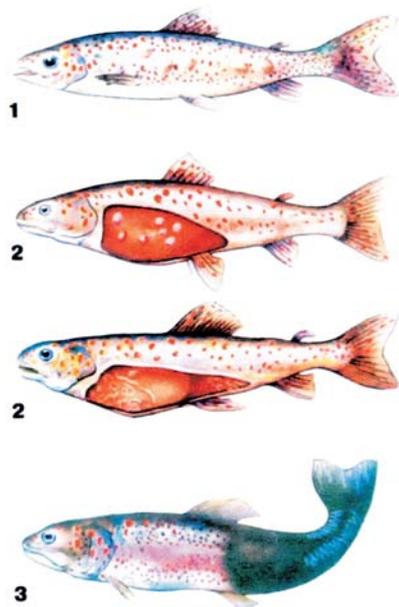


Рис. 5. Болезни форели

1 – фурункулез; 2 – триенофороз; 3 – миксозомоз (вертеж)

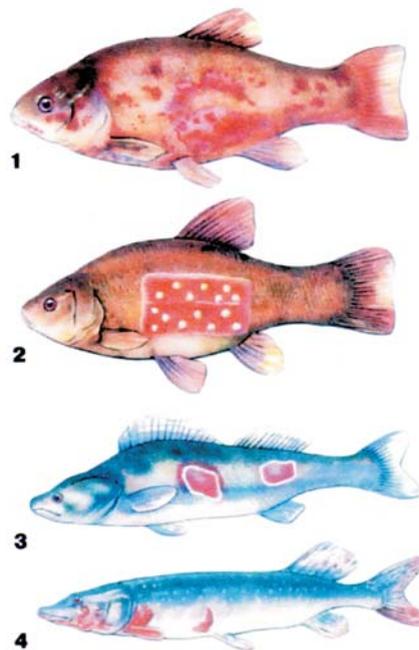


Рис. 6

1 – линь, больной геморрагической септициемией; 2 – линь – поражение мышц метацеркариями описторхоза; 3 – судак – язвенная болезнь; 4 – щука, больная чумой

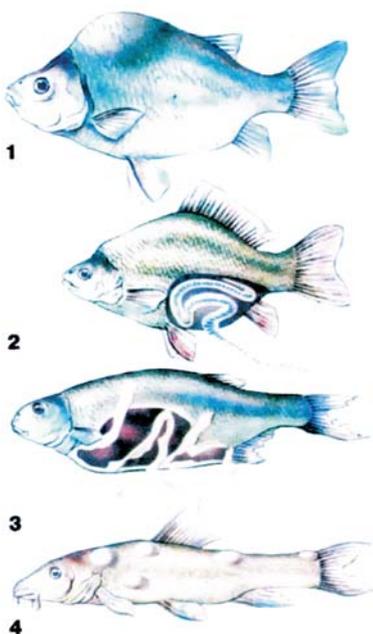


Рис. 7

1 – карась, больной микроспоридиозом (изъявляющаяся припухлость); 2 – карась, пораженный лигулой; 3 – рыба, инвазированная ремнецами; 4 – усач, пораженный шишечной болезнью

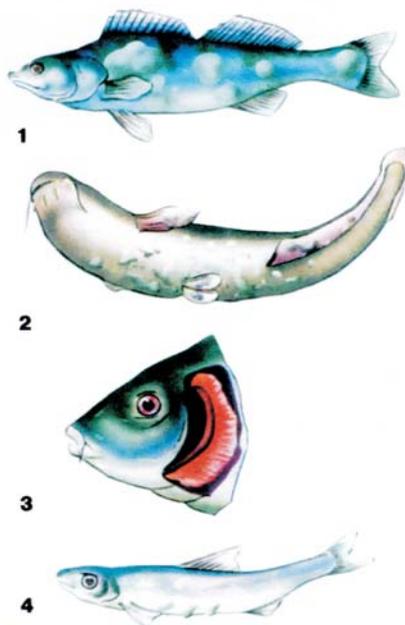


Рис. 8

1 – судак, больной фибросаркомой; 2 – сом, пораженный папилломами; 3 – карп – бронхиомикоз жабр; 4 – корюшка, больная микроспоридиозом

Приложение 4

к Правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции

**Отбор проб морских ракообразных**

Объем партии, единиц транспортной тары с продукцией, шт.	Объем выборки, шт.
От 2 до 25 включений	2
От 26 до 90 включений	3
От 91 до 150 включений	5
От 501 до 1200 включений	20

Приложение 5

к Правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции

**Санитарная оценка рыбы**

Время обесцвечивания	Количество микроорганизмов в 1 грамме мяса	Санитарная оценка рыбы
До 40 минут	$10^6$ и выше	Недоброкачественная
Через 40 минут–2 часа	$10^4$ – $10^5$	Сомнительная свежесть
Через 2,5–5 часов или не обесцвечивается вообще	$10^3$ и менее	Свежая

ПОСТАНОВЛЕНИЕ КОМИТЕТА ПО АРХИВАМ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВУ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
29 апреля 2004 г. № 5

## **8/10967** Об утверждении Типового положения об архиве электронных документов организации (12.05.2004)

На основании статьи 4 Закона Республики Беларусь от 6 октября 1994 года «О Национальном архивном фонде и архивах в Республике Беларусь» в редакции Закона Республики Беларусь от 6 января 1999 года Комитет по архивам и делопроизводству при Совете Министров Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ**:

Утвердить прилагаемое Типовое положение об архиве электронных документов организации.

Председатель

В.И.Адамушко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Комитета по архивам  
и делопроизводству  
при Совете Министров  
Республики Беларусь  
29.04.2004 № 5

### **ТИПОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ об архиве электронных документов организации**

1. Архив электронных документов (далее – архив ЭД) организации является самостоятельным структурным подразделением или входит в состав иного структурного подразделения. Возглавляет архив заведующий. Приказом руководителя организации его функции могут быть возложены на иного сотрудника организации.

2. Архив ЭД обеспечивает прием, учет, хранение, использование электронных документов организации, проведение экспертизы их ценности и передачу на государственное хранение.

3. В соответствии с Законом Республики Беларусь от 6 октября 1994 года «О Национальном архивном фонде и архивах в Республике Беларусь» (Ведомасці Вяроўнага Савета Рэспублікі Беларусь, 1994 г., № 29, ст. 507; Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 1999 г., № 4, 2/11) архив ЭД организации осуществляет хранение электронных документов постоянного срока хранения в течение 3 лет до передачи их в государственный архив.

4. В своей работе архив ЭД руководствуется актами законодательства Республики Беларусь.

5. Архив ЭД организации работает по планам, утвержденным руководителем организации, и отчетывается перед ним за свою работу.

6. Контроль за деятельностью архива ЭД осуществляет руководитель организации или его заместитель.

7. Организационно-методическое руководство деятельностью архива ЭД организации осуществляет Белорусский научно-исследовательский центр электронной документации (далее – БелНИЦЭД).

8. Архив электронных документов осуществляет работу по приему, учету, хранению, использованию электронных документов организации, проведению экспертизы их ценности и передаче на государственное хранение на основании настоящего Типового положения с учетом специфики деятельности организации.

9. В состав документов архива ЭД входят:

электронные документы длительного (свыше 10 лет) срока хранения, образовавшиеся в процессе деятельности структурных подразделений организации; электронные документы, необходимые в практической деятельности; электронные документы по личному составу;

электронные документы постоянного хранения и по личному составу организаций-предшественников;

электронные документы постоянного хранения и по личному составу ликвидированных организаций, непосредственно подчиненных данной организации;

служебные и ведомственные издания;

научно-справочный аппарат к документам архива ЭД.

10. Основными задачами архива ЭД являются:

комплектование документами в соответствии с пунктом 9 настоящего Типового положения; учет, обеспечение сохранности, создание научно-справочного аппарата, использование документов, хранящихся в архиве ЭД;

осуществление контроля за оформлением электронных документов в делопроизводстве организации;

подготовка и передача в установленные сроки электронных документов постоянного хранения на государственное хранение с соблюдением требований, устанавливаемых Комитетом по архивам и делопроизводству при Совете Министров Республики Беларусь.

11. Архив ЭД в соответствии с возложенными на него задачами осуществляет следующие функции:

11.1. составляет и ежегодно уточняет список структурных подразделений и других организаций, документы которых передаются в архив ЭД;

11.2. принимает на хранение через 1 год после завершения в делопроизводстве электронные документы постоянного хранения, временного (свыше 10 лет) хранения, по личному составу структурных подразделений, а также других организаций, являющихся источниками комплектования архива ЭД;

11.3. составляет и представляет через 2 года после завершения в делопроизводстве разделы описей электронных документов постоянного хранения организационно-распорядительной, специальной документации и по личному составу на рассмотрение экспертной комиссии организации и экспертно-проверочной комиссии БелНИЦЭД;

11.4. проводит экспертизу ценности хранящихся в архиве электронных документов и оказывает методическую помощь в проведении экспертизы ценности электронных документов в структурных подразделениях; участвует в работе экспертной комиссии организации;

11.5. осуществляет учет и обеспечивает полную сохранность электронных документов в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

11.6. создает, пополняет и совершенствует научно-справочный аппарат к хранящимся в архиве электронным документам, обеспечивает его преемственность с научно-справочным аппаратом архива ЭД;

11.7. оказывает методическую помощь службе делопроизводства в составлении номенклатуры дел электронных документов;

11.8. организует использование документов:

информирует руководителя и работников организации о составе и содержании документов архива ЭД;

выдает в установленном порядке электронные документы или их копии в целях служебного и научного использования, для работы в помещении архива ЭД;

выполняет запросы организаций и обращения граждан по вопросам установления трудового стажа и по другим вопросам социально-правового характера, в установленном порядке выдает копии электронных документов, выписки из документов и архивные справки;

ведет учет использования документов, хранящихся в архиве ЭД;

11.9. участвует в проведении мероприятий по повышению квалификации работников архива ЭД организации;

11.10. представляет в БелНИЦЭД сведения о составе и объеме электронных документов по установленной форме;

11.11. подготавливает и в установленном порядке передает на государственное хранение в БелНИЦЭД электронные документы постоянного хранения, образовавшиеся в процессе деятельности организации.

12. Для выполнения возложенных задач и функций архив ЭД имеет право:

контролировать выполнение установленных правил работы с электронными документами в структурных подразделениях организации;

запрашивать от структурных подразделений организации сведения, необходимые для работы архива ЭД;

вносить руководству организации предложения по совершенствованию автоматизированной системы документационного обеспечения управления.

13. Заведующий архивом ЭД (лицо, ответственное за ведение архива) несет ответственность за выполнение возложенных на архив ЭД задач и функций в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Права и обязанности заведующего архивом ЭД (лица, ответственного за ведение архива) определяются соответствующей должностной инструкцией.

#### ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

11 мая 2004 г. № 124

## **8/10969** О внесении изменений в постановление Министерства экономики Республики Беларусь от 4 марта 2004 г. № 63

(13.05.2004)

В соответствии с полномочиями, предоставленными Указом Президента Республики Беларусь от 19 мая 1999 г. № 285 «О некоторых мерах по стабилизации цен (тарифов) в Республике Беларусь», постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 18 июня 1999 г. № 943 «Об утверждении перечней социально значимых товаров (работ, услуг) и лекарственных средств, цены (тарифы) на которые регулируются Министерством экономики, облисполкомами и Минским горисполкомом», Министерство экономики Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. В приложении к постановлению Министерства экономики Республики Беларусь от 4 марта 2004 г. № 63 «О предельных ценах на социально значимые продовольственные товары» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2004 г., № 44, 8/10667) позиции 4–11 изложить в новой редакции:

«4. Молоко жирностью 3,5 % без наполнителей в полиэтиленовых пакетах	1,0 л	608
5. Молоко жирностью 2,5 % без наполнителей в полиэтиленовых пакетах	1,0 л	507
6. Кефир жирностью 3,2 % без наполнителей в полиэтиленовых пакетах	1,0 кг	588
7. Кефир жирностью 2,5 % без наполнителей в полиэтиленовых пакетах	1,0 кг	517
8. Сметана жирностью 25 % без наполнителей весовая	1,0 кг	2434
9. Сметана жирностью 20 % без наполнителей весовая	1,0 кг	2028
10. Творог жирностью 9 % весовой	1,0 кг	2535
11. Творог нежирный весовой	1,0 кг	2129».

2. Настоящее постановление вступает в силу с 15 мая 2004 г.

Министр

Н.П.Зайченко

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
12 мая 2004 г. № 126

## 8/10970 О ценах на муку пшеничную (для хлебопечения)

(13.05.2004)

В соответствии с полномочиями, предоставленными Указом Президента Республики Беларусь от 19 мая 1999 г. № 285 «О некоторых мерах по стабилизации цен (тарифов) в Республике Беларусь», постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 18 июня 1999 г. № 943 «Об утверждении перечней социально значимых товаров (работ, услуг) и лекарственных средств, цены (тарифы) на которые регулируются Министерством экономики, облисполкомами и Минским горисполкомом» Министерство экономики Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить предельные отпускные цены на муку пшеничную (для хлебопечения) на условиях франко-отправления без налога на добавленную стоимость в следующих размерах:

- высшего сорта – 770 рублей за килограмм;
- первого сорта – 558 рублей за килограмм;
- второго сорта – 350 рублей за килограмм.

2. Установить, что организации зерноперерабатывающей промышленности формируют отпускные цены на производимую муку пшеничную (для хлебопечения) в соответствии с Положением о порядке формирования и применения цен и тарифов, утвержденным постановлением Министерства экономики Республики Беларусь от 22 апреля 1999 г. № 43 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 1999 г., № 39, 8/316), исходя из плановых затрат на производство, рентабельности в размере до 10 % к себестоимости, всех видов установленных налогов и неналоговых платежей в соответствии с налоговым и бюджетным законодательством, с учетом финансового состояния организаций, но не выше предусмотренных пунктом 1 настоящего постановления предельных отпускных цен.

3. Установить, что утвержденные организациями зерноперерабатывающей промышленности в соответствии с пунктом 2 настоящего постановления отпускные цены на муку пшеничную (для хлебопечения) распространяются на муку пшеничную, реализуемую по всей территории Республики Беларусь юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, занимающимся производством хлеба и хлебобулочных изделий.

4. Признать утратившим силу постановление Министерства экономики Республики Беларусь от 12 апреля 2004 г. № 104 «О ценах на муку пшеничную (для хлебопечения)» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2004 г., № 69, 8/10839).

5. Настоящее постановление вступает в силу с 15 мая 2004 г.

Министр

Н.П.Зайченко