



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минсельхоз России)

П Р И К А З

от

№

Москва

**Об утверждении Ветеринарных правил назначения
и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы,
пресноводных беспозвоночных и рыбной продукции**

В соответствии со статьей 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст.4369) и подпунктом 5.2.9 пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 450 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 25, ст. 2983), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и рыбной продукции.

2. Настоящий приказ вступает в силу с 1 марта 2023 г. и действует до 1 марта 2028 г.

Министр

Д.Н. Патрушев

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом Минсельхоза России

от «___» _____ 2021 г. №___

В Е Т Е Р И Н А Р Н Ы Е П Р А В И Л А
назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и рыбной
продукции

I. Общие положения

1. Настоящие Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и рыбной продукции (далее – Правила) устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и рыбной продукции (далее – ветеринарно-санитарная экспертиза).

2. Объектами, на которые распространяется действие настоящих Правил, являются:

живая рыба – рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек;

живые пресноводные беспозвоночные – пресноводные ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность;

рыба-сырец (свежая) – рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая;

свежие раки – пресноводные беспозвоночные (ракообразные), изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания;

непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, раков, не прошедшая переработку (обработку);

охлажденная пищевая рыбная продукция – рыба, раки, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры заморозки тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С;

мороженая пищевая рыбная продукция – рыба, водные беспозвоночные, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С;

пищевая продукция аквакультуры животного происхождения – рыба, раки, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

пищевая рыбная продукция – рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), пресноводные раки (в том числе живые и свежие), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу;

жир пищевой из рыбы – пищевая рыбная продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы без добавления пищевых добавок;

икра-зерно – икринки рыбы, отделенные от соединительной ткани ястыка;

икра ястычная – рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы, в охлажденном, мороженом видах;

уловы водных биологических ресурсов животного происхождения – рыба, водные беспозвоночные, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

3. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит рыбная продукция, прошедшая тепловую обработку (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, а также сушку, маринование, концентрирование, экстракцию, экструзию или сочетание этих процессов¹: Такая продукция должна быть подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе до ее переработки;

4. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит рыба живая, рыба свежая (сырец), рыба охлажденная, подвергнутая процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока, до температуры в толще продукта не выше 5 °С, рыба мороженая, подвергнутая процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С (далее – рыба); живые пресноводные беспозвоночные, свежие пресноводные беспозвоночные (ракообразные) (далее – раки) и иная непереработанная пищевая рыбная продукция, указанная в пункте 2 настоящих Правил (далее – рыбная продукция), полученные в крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в организациях, осуществляющих вылов, производство (переработку) и хранение рыбы, раков и производящие рыбную продукцию (рыбокомбинаты, рыбоперерабатывающие предприятия, хладокомбинаты, холодильники, плавбазы, склады временного хранения и иные организации, занятые

¹ Пункт 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15 декабря 2011 г.).

добычей, переработкой и хранением рыбы и рыбной продукции, в том числе рыболовные суда), а также полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися рыболовством и иными видами деятельности², направляющие рыбу и раков на предприятия (организации) по их переработке и (или) реализуемые на розничном рынке³ (далее – рынок).

5. Действие настоящих Правил не распространяется на рыбу, раков и рыбную продукцию, полученную гражданами и предназначенную для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на территории Российской Федерации⁴.

6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции организуют федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора, ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны, в сфере внутренних дел, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере исполнения наказаний, в сфере государственной охраны и в области обеспечения безопасности, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии в пределах своей компетенции⁵. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляют специалисты в области ветеринарии, являющиеся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации⁶. (далее – Госветслужба).

II. Порядок назначения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбной продукции назначается в целях:

установления соответствия рыбы, раков и рыбной продукции и связанных с требованиями безопасности к ним процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации или уничтожения требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г.

² Статья 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

³ Статья 3 Федерального закона от 30 декабря 2006 г. № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (Собрание законодательства РФ, 2007, № 1 (ч. 1.), ст. 34; 2019, № 31, ст. 4461).

⁴ Подпункт «д» пункта 3 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

⁵ Часть 7 статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

⁶ Статья 5 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

№ 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – Регламент ТР ТС 021/2011), и технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 (далее – Регламент ТР ЕАЭС 040/2016).

установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения рыб и иных водных животных⁷;

определения пригодности рыбы, раков и рыбной продукции к использованию для пищевых целей⁸.

идентификации рыбы, раков и рыбной продукции;

определения возможности утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных – рыбы, раков и рыбной продукции, изъятых из обращения.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в отношении каждой партии⁹ рыбы, раков и рыбной продукции.

9. Назначение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции осуществляется специалистами Госветслужбы при обращении их собственника (владельца), или его уполномоченного представителя, в целях реализации и/или дальнейшей переработки рыбы, раков и рыбной продукции.

10. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции принимается специалистом Госветслужбы в течение 1 часа (при круглосуточном режиме обеспечения деятельности и/или в течение рабочего дня) после обращения их собственника (владельца), или его уполномоченного представителя для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции.

11. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции вносится в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции (далее – журнал ветеринарно-санитарной экспертизы), который ведется в электронном или бумажном виде.

В журнале ветеринарно-санитарной экспертизы указываются:

номер по порядку;

номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы;

наименование хозяйства, организации; или фамилия и инициалы физического лица (владельца рыбы, раков и рыбной продукции);

⁷ Пункт 2 части 2 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

⁸ Часть 1 статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369);

⁹ Статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

адрес владельца (район, населенный пункт, улица, дом);

номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа о ветеринарно-санитарном благополучии хозяйства;

дата поступления рыбы, раков и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

вид продукции и ее количество (мест, шт/кг/т);

дата и время вылова рыбы, раков и выработки рыбной продукции;

Показатели ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции (результаты исследований):

- органолептическая оценка, выявленные дефекты, проба варкой¹⁰

- бактериоскопии;

- биохимических (при необходимости) (проведение качественной реакции на сероводород; определение концентрации водородных ионов, pH; проведение реакции на пероксидазу; определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью); определение аммиака);

- люминесцентно-спектральный анализ;

результат ветеринарно-санитарной экспертизы (соответствие/ несоответствие);

результаты исследований/ бактериологических/ (дата направления в лабораторию (при необходимости); заключение лаборатории (испытательного центра), входящей в систему органов и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иной лаборатории (испытательного центра), аккредитованной в национальной системе аккредитации (далее – Лаборатория (Испытательный центр), его номер и дата;

решение о дальнейшем использовании рыбы, раков и рыбной продукции по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований (при необходимости): (выпущено без ограничений (количество); допущено в реализацию на ограничительных условиях (количество); направлено на утилизацию или уничтожение (количество) с учетом решения представителя федерального государственного ветеринарного надзора).

примечание.

12. Рекомендуемый образец журнала ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам.

Рекомендуемый образец журнала ветеринарно-санитарной экспертизы не является обязательной для применения формой.

13. Отбор проб рыбной продукции, рыбы и раков для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные

¹⁰ Приложение № 2 к настоящим Правилам.

объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»¹¹. (с изменениями: 27 ноября 2009 г., 30 мая 2014 г.).

III. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбной продукции, рыбы и раков

14. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции осуществляется:

а) проверка наличия и изучение ветеринарных сопроводительных документов, сопровождаемых рыбу, раков и рыбную продукцию, выданных уполномоченным лицом организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, на уловы водных биологических ресурсов до их поступления на переработку и (или) на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы¹².

б) изучение информации, в том числе документальной (при наличии), от поставщика рыбы, раков и рыбной продукции о применении и соблюдении сроков выведения из организма рыбы и раков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ) и их метаболитов, в соответствии с установленными инструкциями по их применению¹³.

в) подготовка проб рыбы, раков и рыбной продукции к проведению органолептических и лабораторных исследований (далее – исследования) осуществляется в соответствии с документами, указанными в пункте 13 настоящих Правил.

г) проведение исследований отобранных проб рыбы, раков и рыбной продукции осуществляется в соответствии с главой IV настоящих Правил.

Результаты исследований вносятся в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы.

Регистрация данных (объем рыбы, раков и рыбной продукции, упаковка (при наличии), тара (при наличии), количество единиц (масса), дата, номер и результат ветеринарно-санитарной экспертизы) осуществляется в компоненте «Меркурий» Федеральной государственной информационной

¹¹ Введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 501-ст;

¹² Пункт 6 статьи 2.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369);

¹³ Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств), содержание которых в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения контролируется на основании информации об их применении (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Союза, не должны превышать допустимые уровни, установленные приложением № 2 к Регламенту ТР ЕАЭС.

системы в области ветеринарии (далее – ФГИС ВетИС).

15. В случае установления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы несоответствия рыбы, раков и рыбной продукции требованиям безопасности их утилизируют (уничтожают) в соответствии со статьёй 19 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также в соответствии с ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утвержденных Минсельхозом России в соответствии со статьёй 2.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (далее – Закон «О ветеринарии»).

16. При установлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы заразных болезней рыб, раков порядок использования рыбы, раков и рыбной продукции определяется Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов по этим болезням, утверждаемыми Минсельхозом России в соответствии со статьями 2.1 и 2.2 Закона «О ветеринарии».

17. В случае возникновения сомнений в доброкачественности рыбы, раков и рыбной продукции и для уточнения органолептических показателей проводят лабораторные исследования.

Всю партию рыбы и раков, от которых осуществлялся отбор проб, сохраняют в контейнерах для транспортировки живой рыбы, живорыбных садках, а рыбу-сырец, свежих раков и иную рыбную продукцию – в холодильных камерах при температуре не ниже минус 4°C.

18. При сомнительных органолептических показателях и отрицательных результатах лабораторных исследований на микробиологические показатели, паразитарную чистоту и токсичность, рыбу, раков и рыбную продукцию по решению специалистов Госветслужбы направляют на утилизацию или уничтожение в соответствии с пунктом 15 настоящих Правил.

19. Утилизацию или уничтожение недоброкачественной рыбы, раков и рыбной продукции осуществляется в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 7 октября 2020 г. № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбной продукции, предназначенных для реализации на розничном рынке, проводится специалистами Госветслужбы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка (далее – лаборатория рынка)¹⁴.

¹⁴ Пункт 4 статьи 12 Федерального закона от 30 декабря 2006 г. № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации».

По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции на рынках выдается заключение (приложение № 2 к настоящим Правилам).

Рыба, раки и рыбная продукция, не реализованные на рынке в течение рабочего дня и хранившиеся вне территории рынка, подлежат повторной ветеринарно-санитарной экспертизе.

21. Рыба, раки и рыбная продукция, не подвергнутые ветеринарно-санитарной экспертизе, к дальнейшей переработке и (или) реализации не допускаются.

22. Рыба и раки, добываемые из внутренних водоемов (озер, водохранилищ, рек и т. д.) для пищевых целей и на корм животным, подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе на месте их вылова, в рыбоприемных пунктах, а также на рыбзаводах.

Уполномоченные лица организаций, являющихся производителями рыбной продукции (или) участниками оборота рыбы, раков и рыбной продукции, а также индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями рыбной продукции или участниками оборота рыбы, раков и рыбной продукции, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы (далее – ВСД) на уловы водных биологических ресурсов до их поступления на переработку и (или) на место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы¹⁵.

23. Реализация рыбы, раков и рыбной продукции допускается при наличии ВСД¹⁶.

24. Партией рыбы (раков) считают всю рыбу (всех раков), одновременно выловленную (ых) или отправленную (ых) из одного рыбоводного хозяйства (водоема), в определенный промежуток времени, сопровождаемые товаросопроводительной документацией, обеспечивающей их безопасность и прослеживаемость.

Партия рыбы (раков) должна состоять из рыбы (раков) одного наименования, одной группы по длине или массе, помещенной в одну единицу транспортного средства (цистерны, контейнерные установки, чаны, вагоны для живой рыбы). В партии рыбы (раков) допускается наличие не более 5% рыб (раков) (по массе) большей или меньшей массы или не более 5% рыб (раков) (по счету) большей или меньшей длины.

25. Перевозить живую рыбу и раков к местам реализации или к месту проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, разрешается в емкостях, произведенных из материалов, не изменяющих качество воды, заполненных на 2/3 объема водой из того же водоема, в котором содержались рыбы (раки)

¹⁵ Пункт 6 статьи 2.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;

¹⁶ Приказ Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. № 589 (ред. от 02.04.2020) «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (зарегистрирован Минюстом России 30 декабря 2016 г., регистрационный № 45094).

(или из артезианской скважины), а также иных условий, обеспечивающих их жизнедеятельность.

26. Лабораторные исследования рыбы, раков и рыбной продукции в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы, должны проводиться с использованием методов, предусмотренных соответствующими стандартами, содержащимися в Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования (далее – Перечень стандартов).

27. Показатели безопасности рыбы, раков и рыбной продукции должны соответствовать требованиям, установленным приложениями №№ 2, 3 к Регламенту ТР ЕАЭС 040/2016, приложениями №№ 1 – 4 к Регламенту ТР ТС 021/2011.

28. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции должно проводиться:

- определение органолептических показателей (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус);

- определение паразитологических показателей безопасности;

- определение физико-химических показателей: концентрации водородных ионов (рН), содержания amino-аммиачного азота, наличия сероводорода, наличия продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью), содержания редуктазы, а также реакция на полипептиды и реакция на пероксидазу,

28.1. При возникновении сомнений в качестве и безопасности рыбы, раков и рыбной продукции, подозрения на отравление, а также в случаях обоснованного предположения о возможном наличии токсичных элементов, пестицидов, остаточных количеств ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в указанной продукции, в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, проводится отбор проб и направление их в Лабораторию (Испытательный центр) для проведения дополнительных лабораторных (химико-токсикологических, микробиологических) исследований.

28.2. Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в рыбе, раках, рыбной продукции представлены в Приложении № 2 Регламента ТР ЕАЭС 040/2016.

29. Исследование рыбы и рыбной продукции проводится методами в соответствии с Национальными и Межгосударственными стандартами, зарегистрированными в Российской Федерации и входящими в Перечень стандартов.

Определение органолептических показателей проводится в соответствии с ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей.

В случае если при органолептическом анализе получены результаты, указывающие на несоответствие требованиям качества (далее – сомнительный результат), рыба подвергается физико-химическим методам исследования. Оценка свежести рыбы по физико-химическим показателям проводится в соответствии с категориями свежести, указанными в Приложении № 3 к настоящим Правилам.

Исследование рыбы и рыбной продукции по паразитологическим показателям безопасности проводится в соответствии с Приложением № 3 к Регламенту ТР ЕАЭС 040/2016.

В случаях: гибели живой рыбы при реализации, наличия у рыбы клинических признаков болезней, рыбы с результатами органолептических исследований, указывающими на несоответствие требованиям качества, снулой рыбы, хранившейся более 6 часов при температуре более 18 °С, рыбы травмированной или мягкой рыбы, а также в случаях возникновения сомнений в отношении качества и безопасности рыбы проводятся микроскопические исследования в соответствии с пунктом 30 настоящих Правил.

Физико-химические исследования качества рыбы проводятся лабораторными методами определения свежести в соответствии с настоящей главой настоящих Правил.

Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы

30. В ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы живая рыба должна подвергаться визуальному осмотру.

Рыба живая соответствующая ветеринарно-санитарным нормам и требованиям, установленным техническим регламентом (далее – качественная рыба) должна проявлять признаки жизнедеятельности с естественным движением тела, челюстей и жаберных крышек. Поверхность рыбы должна быть чистой, естественной, присущей для данного вида рыбы окраски, с тонким слоем слизи. У чешуйчатых рыб чешуя должна быть блестящей, плотно прилегать к телу. Рыба не должна иметь механических повреждений, клинических признаков болезней и наружных паразитов. Жабры красного цвета, глаза выпуклые, роговица прозрачная, без повреждений. Запах свойственный живой рыбе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (снулой) рыбы (рыбы-сырца)

30.1. Свежая рыба по органолептическим показателям оценивается в соответствии с категориями свежести, указанными в Приложении № 3 к настоящим Правилам.

При поступлении снулой рыбы при одновременной гибели большого количества рыбы от удушья (замор) проводятся бактериоскопические и физико-химические исследования в соответствии с пунктом 29 настоящих Правил, а также люминесцентно-спектральный анализ.

Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

30.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы осуществляется в порядке, установленном пунктом 30.1 настоящих Правил.

Качественная охлажденная рыба должна быть покрыта чешуей, иметь естественную для каждого вида окраску. Допускается покраснение наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбца, семга, нельма, озерные лососи). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных плавников должна иметь характерный для каждого вида рыб одинаковый цвет. Мышечная ткань с отсутствием несвойственных запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности запаха белково-жирового окислившегося жира. Глаза с прозрачной роговицей, плавники расправлены, чешуя покрыта слоем прозрачной слизи.

Некачественная охлажденная рыба имеет тусклую, побитую поверхность, покрыта слоем 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. Запах затхлый, гнилостный, у жирных рыб ощущается запах белково-жирового окислившегося жира. Проба варкой дает бульон с гнилостным запахом.

Ветеринарно-санитарной экспертизы мороженой рыбы

30.3. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой рыбы оцениваются следующие органолептические показатели: внешний вид рыбы и состояние чешуйчатого покрова, равномерность защитных покровов (глазури), наличие механических повреждений защитных покровов, цвет поверхности рыбы, механические повреждения рыбы и кожного покрова, состояние брюшка, пожелтение, запах и отклонения в аромате, консистенция мышечной ткани.

Консистенция и запах мороженой рыбы оцениваются после оттаивания рыбы до температуры в толще мышц от 0°C до + 5°C или при помощи подогретого ножа. Оттаивание производится в воде, при температуре воды не более + 15°C или на воздухе при температуре от + 15°C до + 20°C.

Качественная свежемороженая рыба должна быть с поверхности покрыта чешуей, непобитой (кроме сельдевых (каспийская, черноморская

сельдь), и иметь естественную для каждого вида окраску. Допускаются покраснение наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбца, нельма, озерные лососи). Цвет жабр может варьироваться от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных мышц должна иметь характерный для этого вида рыб однообразный цвет. Мышечная ткань после оттаивания не должна иметь несвойственных запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности нерезкого запаха окислившегося жира.

Некачественная свежемороженая рыба имеет тусклую и побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жабры раскрыты. Цвет жабр – от сероватого до темного грязно-серого цвета. Плавники – рваные, брюшко – осевшее, иногда рваное, с темными пятнами. Глаза – ввалившиеся, сморщенные, мутные или отсутствуют. У испорченной рыбы на поверхности разреза в области спинных мышц может проявиться пятнистость или изменение цвета. После оттаивания рыба издает затхлый, гнилостный запах; у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. Проба варкой дает бульон с гнилостным запахом, в мясе обнаруживаются признаки разложения.

30.3.1. В случае если на основании результатов лабораторных исследований свежемороженая рыба признана некачественной она направляется на утилизацию или на корм животным после термической обработки.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков при заразных болезнях

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

31. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при следующих болезнях:

31.1. Бактериальные болезни рыб (аэромоноз лососевых и карповых рыб, псевдомонозе карпов):

при отсутствии признаков повреждения кожных покровов, а также при обнаружении на коже единичных язв, кровоизлияний, при отсутствии ерошения чешуи и гидремии мышц, рыба реализуется без ограничений;

при обнаружении на коже язв, кровоизлияний, ерошении чешуи, водянки и слизистых выделений из анального отверстия рыба направляется на техническую утилизацию;

31.2. Бактериальное заболевание почек:

рыба допускается к использованию в пищевых целях после предварительной термической обработки;

31.3. Риккетсиоз рыб:

при отсутствии изменений внешнего вида рыба допускается к использованию в пищевых целях без ограничений;

рыба, с изменениями внешнего вида, направляется на техническую утилизацию;

31.4. Вирусные болезни рыб:

- весенняя виремия, оспа при наличии единичных красных и (или) темных участков кожи, кровоизлияний рыба реализуется без ограничений; в случае обширных покраснений и почернений кожного покрова, появления язв и некротических участков кожи, оспенных эпителиом, абсцессов рыба направляется на техническую утилизацию;

- инфекционный некроз гематопозитической ткани лососевых, герпесвирусная болезнь лососевых, вирусная геморрагическая септицемия лососевых, инфекционный некроз поджелудочной железы, инфекционная анемия лососевых, эпизоотический некроз гематопозитической ткани, заболевание, обусловленное вирусом *Oncorhynchus masou*, вирусная энцефалопатия и ретинопатия, иридовирусное заболевание золотистого морского окуня, иридовирусное заболевание осетровых рыб:

при отсутствии изменений внешнего вида рыба допускается к использованию в пищевых целях без ограничений;

рыба, с изменениями внешнего вида направляется на техническую утилизацию или на корм животным после термической обработки;

31.5. Микозы рыб (бранхиомикоз карповых, лососевых, сиговых рыб, сапролегниоз, ахлиоз (дерматомикоз) и другие):

при отсутствии признаков, изменения внешнего вида, рыба реализуется без ограничений. При наличии некротических поражений кожи, кровоизлияний рыба направляется на утилизацию;

31.6. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены Приложением № 3 к техническому Регламенту ТР ЕАЭС 040/2016. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок рыба, раки и рыбная продукция должны быть обезврежены соответствующими методами.

31.6.1. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, раках и рыбной продукции (трематоды: описторхисы, клонорхисы, псевдамфисты, метагонимусы, нанофиетусы, эхинохазмусы, меторхисы, россикотремы, апофалусы; цестоды: дифиллоботриумы; нематоды: анизакиды, контрацекумы, диоктофимы, гнатостомы) указанная продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность рыбы, раков и рыбной продукции. Инвазионные (паразитарные) болезни, общие для человека и животных, источниками возбудителей которых, являются пресноводная рыба и раки, представлены приложением № 4 к настоящим Правилам.

31.6.2. Анизакидоз. Рыбу без признаков поражения реализуют без ограничения, при наличии большого числа (десятки) спиралевидных личинок паразитов в мышцах, скармливают животным после термической обработки (кипячение при 100 °С в течение 90 минут);

При паразитологических показателях и допустимых уровня содержания анизакис в живом виде рыба и рыбная продукция семейства лососевых и осетровых допускается в обращение в соответствии с пунктом 31.6.1 настоящих Правил.

31.6.3. Кудоз и миксоспориоз рыб;

рыба, пораженная кудозом направляется на корм животным после термической обработки (кипячение при 100 °С в течение 90 минут);

при интенсивном поражении цистами миксоспориоз (более 10 цист, мышцы дряблые, желтоватого цвета) рыба направляется на утилизацию. Рыба, пораженная кудозом, непригодна для заморозки.

31.6.4. Филометраидоз. При наличии единичных гельминтов в чешуйных кармашках без признаков ерошения чешуи, истощения и гидремии мышц рыбу направляют на промышленную переработку, а истощенную, с ерошением чешуи и наличием большого числа гельминтов (десятки) в чешуйных кармашках скармливают животным после термической обработки.

31.6.6. Постодиплостоматоз. После зачистки пораженных участков рыбу перерабатывают на консервы или кулинарные изделия с термической обработкой¹⁷. Не рекомендуется ее солить, коптить, мариновать и вялить.

31.6.7. Лигулез. При отсутствии патологических изменений рыбу допускают к использованию в пищу в потрошеном виде, а истощенную при отрицательных результатах бактериологического исследования скармливают животным после термической обработки.

31.6.8. Триенофороз. Предварительно разделав и очистив от обнаруженных цист, рыбу перерабатывают на консервы, при сильном поражении скармливают животным после термической обработки.

31.6.9. Тетракотилез, диграмоз, циатоцефалез, валипороз, ботриоцефалез, кавиоз. При отсутствии патологических изменений рыбу реализуют без ограничения, а истощенную, отставшую в росте, с гидратацией мышц скармливают животным после термической обработки.

31.6.10. Воспаление плавательного пузыря карповых рыб:

при пигментации плавательного пузыря рыба реализуется без ограничений;

при серозно-гнойном воспалении плавательного пузыря, внутренних органов и истощении рыба направляется на утилизацию;

¹⁷ Пункт 7.7.4 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 № 50 «Об утверждении СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (вместе с "СанПиН 3.2.3215-14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано Минюстом России 12 ноября 2014, регистрационный № 34659).

31.6.11. Ихтиофтириоз, ихтиободоз, хилодонеллез, триходиниоз, апиозомоз, кокцидиоз, миксозомоз, гиродактилезы, дактилогирозы, сангвиниколез, диплостоматоз пресноводных рыб:

при наличии поражений отдельных участков кожи рыба реализуется без ограничений;

при множественном поражении поверхности кожного покрова и истощении рыба направляется на промышленную переработку;

31.6.12. Новообразования у рыб:

при обнаружении поверхностных наростов и папиллом рыба папиллом (не более трех на мелкой и десяти на крупной рыбе) направляется на утилизацию;

при выраженных опухолях, проникающих в подкожные ткани, рыбу утилизируют или уничтожают.

31.6.13. Замор:

при получении хотя бы одного неудовлетворительного результата исследований (органолептических, биохимических, бактериологических) рыба направляется на промышленную переработку;

31.6.14. Токсикозы рыб:

при обнаружении в мясе остатков запрещенных и вредных веществ рыба направляется на утилизацию;

свежая рыба, отравленная в водоеме поваренной солью и мочевиной, с учетом органолептических показателей направляется на пищевые цели.

31.6.15. При вирусных болезнях рыб (миксобактериозы, бранхиомикоз) свежую рыбу:

а) реализуют без ограничения при отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид;

б) истощенную, направляют для лабораторного исследования (при отрицательных результатах бактериологических исследований рыбу направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с проведением термической обработки).

31.6.16. Оспа. При наличии незначительных оспенных наложений, отсутствии глубоких изменений и хорошей зачистке рыбу перерабатывают на консервы; при сильном поражении и отрицательных результатах бактериологического исследования ее скармливают животным после термической обработки.

31.6.18. Фурункулез и вибриоз лососевых, ихтиоспоридиоз, язвенная болезнь судака, чума щук, язвенный некроз кожи лососевых, некротический дерматит американского канального сома. При наличии небольших единичных красных и темных участков на коже рыбу реализуют без ограничения, а в случае обширных покраснений и почернения кожного покрова, единичных язв и некротических участков на коже и отрицательных результатов бактериологического исследования рыбу зачищают и перерабатывают на консервы или кулинарные изделия с термической обработкой. При обширных некротических поражениях кожи, нарывах, язвах, абсцессах рыбу утилизируют или уничтожают.

31.6.19. Писциколез, эргазилез, синергазилез, лернеоз, аргулез, глохидиоз. При наличии на наружных покровах единичных травматических повреждений в виде некротических ран и язв, не проникающих глубоко в мышечную ткань, рыбу используют в пищу после обработки 2,5 % раствором поваренной соли в течение 30 мин. и зачистки пораженных мест. Такая рыба не подлежит длительному хранению, ее следует реализовать в течение 6 ч с момента вылова. При множественных глубоких поражениях мышц рыбу скармливают животным после термической обработки.

Ветеринарно-санитарная экспертиза раков

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков включает визуальный осмотр, органолептический анализ и лабораторные исследования.

При сомнительных результатах органолептического анализа должны проводиться физико-химические исследования (рН, реакция с сернокислой медью, определение пероксидазы, сероводорода и аммиака) и (или) пробы направляются в лабораторию для микробиологических и токсикологических исследований. Оценка свежести раков по физико-химическим показателям проводится в соответствии с категориями, указанными в Приложении № 2 к настоящим Правилам.

32. Ракообразные перед визуальным осмотром очищаются от загрязнений, вода удаляется марлей или фильтровальной бумагой.

У живых раков оценивается внешний вид, признаки жизнеспособности, запах.

У мороженных раков оценивается внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет мяса после размораживания до температуры 0 °С.

Запах раков определяется при надламывании в месте соединения головогруды с абдоменом.

Качественные живые раки должны быть без клинических признаков болезни, подвижны, с твердым, гладким без нарушения целостности панцирем темно-коричневого или зеленоватого цвета (допускается наличие 5 % ракообразных с поврежденным панцирем, оторванными одной или двумя клешнями и двумя парами ходильных ног), согнутыми в суставах клешнями и подогнутым брюшком (шейкой).

Качественные вареные ракообразные имеют равномерную окраску панциря, подогнутое брюшко (шейку), специфический ароматный запах. Консистенция мяса упругая или плотная, сочная с характерным вкусом.

Некачественные 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 гнилостным запахом. К некачественным ракообразным относятся также живые ракообразные с клиническими признаками заболеваний (клешни вытянутые) афаномикоза (чумы) раков и септоциллиндроза (ржаво-пятнистой болезни).

33. Некачественные раки направляются на утилизацию или

уничтожение¹⁸.

При микозах и паразитозе раки используются в пищу после обезвреживания (приваривание в течение 15 – 20 минут), а при наличии ржавых пятен и перфораций панциря утилизируются.

Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбной продукции

34. В зависимости от результатов проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции, включая результаты проведенных лабораторных исследований, проводится ветеринарно-санитарная оценка рыбы, раков и рыбной продукции с целью определения их ветеринарно-санитарной безопасности, пригодности или непригодности для дальнейшей реализации или переработки.

Рыба и рыбная продукция, признанная по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы соответствующей ветеринарно-санитарным нормам и требованиям, реализуются без ограничений.

Рыба и рыбная продукция должны происходить из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами, предприятий, благополучных в ветеринарном отношении¹⁹ (статус предприятий, определенный в соответствии с Решением о регионализации).

Свежая рыба с поврежденным кожным покровом, со сбитой чешуей, деформированная, при заморах, а также истощенная подвергается бактериологическим исследованиям.

При неудовлетворительных результатах лабораторного исследования рыба направляется на переработку на консервы или кулинарные изделия с термической обработкой. При обнаружении микробного обсеменения более 100 клеток в поле зрения микроскопа или более 10 в 1 грамме мышечной ткани рыбы, или выделении патогенных микроорганизмов, рыба направляется на корм животным после термической обработки при 100 °С в течение 30 минут.

Рыба и рыбная продукция, при неудовлетворительных результатах органолептического анализа по внешнему виду, окраске, запаху, вкусу направляется на корм животным после термической обработки при 100 °С в течение 30 минут.

¹⁸ Пункты 13-16 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 7 октября 2020 г. № 1612. (Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 09.10.2020, "Собрание законодательства РФ", 19.10.2020, N 42 (часть II), ст. 6579);

¹⁹ ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

35. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции оформляется заключение²⁰. 45. Рекомендуемый образец заключения по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции приведен в приложении № 5 к настоящим Правилам. Результаты экспертизы размещаются во ФГИС «ВетИС».

Рекомендуемый образец заключения не является обязательной для применения формой.

Ветеринарно-санитарная экспертиза икры

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

Консистенцию икры-зерна определяют устанавливается при температуре 18–20 °С внешним осмотром икры и установлением степени отделения икринок одна от другой, определением степени упругости и прочности оболочек икринок, скорости и степени отставания икры от стенок тары, разжевыванием икры и определением ее вкуса.

Консистенцию ястычной икры определяют внешним осмотром поверхности и среза ястыков икры, сжатием пальцами ястыка, разжевыванием икры (одновременно с определением вкуса). Запах определяют на поверхности и внутри ястыка при его разрезании.

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

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

Органолептические, физические и химические показатели икры:

лососевых рыб определены Межгосударственным стандартом ГОСТ 31794-2012 Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия, утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1632-ст, введенный в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.;

осетровых рыб определены Межгосударственным стандартом ГОСТ 7442-2017 Икра зернистая осетровых рыб. Технические условия, утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 октября 2017 г. № 1357-ст, введенный в действие

²⁰ Пункт 2 статьи 17 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 10 января 2000 г., № 2, ст. 150, «Российская газета», № 5, 10 января 2000 г., «Парламентская газета», № 4-5, 11 января 2000 г.)

в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

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

Зернистая икра с кислотным числом выше 3,1 признается непригодной, при кислотном числе от 1 до 3,1 считается менее ценной в пищевом отношении.

Икра, пораженная плесенью, расплавленная, с резким запахом окислившегося жира, в пищу непригодна и подлежит утилизации.

Икра, пораженная личинками гельминтов (дифиллоботриоз, анизакидоз, псевдотерранова) подлежит обезвреживанию посолом²¹ или замораживанием.

IV. Лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы

38. Лабораторные исследования свежей, охлажденной, мороженой, рыбы, раков и рыбной продукции проводят в случае возникновения сомнения в их безопасности.

39. Безопасные рыба, раки и рыбная продукция должны соответствовать требованиям к органолептическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, установленным Регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016, а также Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36 (зарегистрировано Минюстом России 22 сентября 2002 г., регистрационный № 3326) (в редакции Дополнений и изменений № 2, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. № 41 (Зарегистрировано Минюстом России 29 мая 2003 г., регистрационный № 4603), № 5, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25 июня 2007 г. № 42 (Зарегистрировано Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный № 9852), № 6, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 февраля 2008 г. № 13 (Зарегистрировано

²¹ Пункт 7.7.3 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 № 50 «Об утверждении СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (вместе с "СанПиН 3.2.3215-14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано Минюстом России 12 ноября 2014, регистрационный № 34659).

Минюстом России 11 марта 2008 г., регистрационный № 11311), № 7, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 5 марта 2008 г. № 17 (Зарегистрировано Минюстом России 3 апреля 2008 г., регистрационный № 11465), № 8, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 апреля 2008 г. № 26 (Зарегистрировано Минюстом России 23 мая 2008 г., регистрационный № 11741), № 9, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 мая 2008 г. № 30 (Зарегистрировано Минюстом России 6 июня 2008 г., регистрационный № 11805), № 10, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 июля 2008 г. № 43 (Зарегистрировано Минюстом России 31 июля 2008 г., регистрационный № 12059), Дополнений № 11, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 1 октября 2008 г. № 56 (Зарегистрировано Минюстом России 2 октября 2008 г., регистрационный № 12391), № 12, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 октября 2008 г. № 58 (Зарегистрировано Минюстом России 27 октября 2008 г., регистрационный № 12530), Изменений № 13, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 декабря 2008 г. № 69 (Зарегистрировано Минюстом России 19 декабря 2008 г., регистрационный № 12906), Дополнения № 14, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 5 мая 2009 г. № 28 (Зарегистрировано Минюстом России 29 июня 2009 г., регистрационный № 14168), Дополнений и изменений № 15, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 декабря 2009 г. № 73 (Зарегистрировано Минюстом России 24 декабря 2009 г., регистрационный № 15813), Изменения № 16, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 января 2010 г. № 6 (Зарегистрировано Минюстом России 10 марта 2010 г., регистрационный № 16592), Дополнения № 17, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 апреля 2010 г. № 27 (Зарегистрировано Минюстом России 4 мая 2010 г., регистрационный № 17097), Дополнений и изменений № 18, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 июня 2010 г. № 71 (Зарегистрировано Минюстом России 9 августа 2010 г., регистрационный № 18097), Дополнения № 19, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 августа 2010 г. № 102 (Зарегистрировано Минюстом России 8 сентября 2010 г., регистрационный № 18381), Дополнений и изменений № 21, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 12 ноября

2010 г. № 145 (Зарегистрировано Минюстом России 21 декабря 2010 г., регистрационный № 19298), Дополнений и изменений № 22, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 177 (Зарегистрировано Минюстом России 17 февраля 2011 г., регистрационный № 19879), Дополнения № 23, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 апреля 2011 г. № 30 (Зарегистрировано Минюстом России 13 мая 2011 г., регистрационный № 20739), Изменений № 24, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 1 июня 2011 г. № 79 (Зарегистрировано Минюстом России 19 июля 2011 г., регистрационный № 21407), Дополнений и изменений № 25, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06 июля 2011 г. № 90 (Зарегистрировано Минюстом России 15 декабря 2011 г., регистрационный № 22636).

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

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

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

42. При подозрении на зараженность рыбы, раков и рыбной продукции возбудителями инвазионных заболеваний паразитологическое исследование проводят согласно существующим методикам исследования рыб или икры при инвазионных заболеваниях. При подозрении на зараженность рыб возбудителями антропоозоозов исследование осуществляют согласно «МУК

3.2.988-00. 3.2. Профилактика паразитарных болезней. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. Методические указания», утвержденных Минздравом России 25 октября 2000 г.

43. При массовой гибели рыб и загрязнении водоемов и мест вылова рыбы техногенного характера проводят радиологические исследования в соответствии с «ГОСТ 32161-2013. Межгосударственный стандарт. Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137», введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 233-ст. и «ГОСТ 32163-2013. Межгосударственный стандарт. Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90», введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 № 232-ст.

44. Оставшуюся часть пробы после проведения исследований владельцу не возвращают, а утилизируют или уничтожают.

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

46. Рыба, раки с признаками или подозрением на отравление подвергают химико-токсикологическому исследованию.

47. Качественное определение безвредности или токсичности рыбы, раков и рыбной продукции проводят на живых организмах, используя экспрессный микрометод токсико-биологической оценки рыбы и иной рыбной продукции.

46. Результаты лабораторных исследований оформляются протоколом испытаний и приобщаются к заключению ветеринарно-санитарной экспертизы. Результаты исследований размещаются во ФГИС «ВетИС».

Приложение № 1

к Ветеринарным правилам назначения и
проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
пресноводной рыбы, пресноводных
беспозвоночных и рыбной продукции,
утвержденным приказом Минсельхоза России
от « ____ » _____ 2021 г. № ____

(рекомендуемая форма)

Журнал ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции

Номер по порядку (№№ п/п)	№ решения о назначении ветеринарно- санитарной экспертизы	Наименование хозяйства, организации; или фамилия и инициалы физического лица (владельца рыбы, раков и рыбной продукции)	Адрес владельца (район, населенный пункт, улица, дом)	Номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа о ветеринарно- санитарном благополучии хозяйства	Дата поступления рыбы, раков и рыбной продукции для проведения ветеринарно- санитарной экспертизы	Вид продукции и ее количество (мест, шт/кг/г)	Дата и время вылова рыбы, раков и выработки рыбной продукции
1	2	3	5	6	7	8	9

Показатели ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и рыбной продукции (результаты исследований)								Результат ветеринарно- санитарной экспертизы (соответствие/ несоответствие)
(Органолептически я оценка: внешний вид, консистенция*, запах, цвет, вкус), выявленные дефекты, определение паразитологических показателей безопасности, проба варкой*	Бактер иоскоп ия	Биохимических						
		Проведение качественно й реакции на сероводород	Определен ие концентрац ии водородны х ионов, pH	Проведение реакции на пероксидазу (бензидинова я проба)	Определения продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью	Определен ие аммиака	Люминесцентно- спектральный анализ	
9	10	11	12	13	14	15	16	17

Результаты исследований/ бактериологических/ (при необходимости)		Решение о дальнейшем использовании рыбы, раков и рыбной продукции по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований (при необходимости)				Примечание
дата направления в лабораторию	заключение лаборатории (испытательного центра), входящей в систему органов и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иной лаборатории (испытательного центра), аккредитованной в национальной системе аккредитации, его номер и дата	Выпущено без ограничений (количество)	Использовано на ограничительных условиях (количество)	Конфисковано и направлено на утилизацию или уничтожение (количество) с учетом решения представителя федерального государственного ветеринарного надзора	Не разрешено к продаже и возвращено владельцу (количество)	
18	19	20	21	22	23	

*При определении органолептических показателей рыбы при осмотре внешнего вида и консистенции определяется состояние кожи, чешуи, слизи, плавников, глаз, мышечной ткани (мышц), жабер, брюшка, внутренних органов, кишечника, анального отверстия, а также проводится проба варкой

**Пункты 10 – 15 журнала заполняются в случае сомнения эксперта в свежести рыбы, раков и рыбной продукции и при проведении исследований, указанных в данных пунктах;

***Пункты 18 – 19 журнала заполняются в случаях возникновения сомнений эксперта в качестве и безопасности рыбы, раков и рыбной продукции. Проводится отбор проб для проведения дополнительных лабораторных исследований (определение токсичных элементов, пестицидов (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии), а также присутствия остаточных количеств ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения (определяются на основании информации об их применении); определение микробиологических показателей безопасности;

Приложение № 2

к Ветеринарным правилам назначения и проведения
ветеринарно-санитарной экспертизы
пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и
рыбной продукции, утвержденным приказом
Минсельхоза России
от «____» _____ 2021 № _____

Органолептические показатели свежей рыбы (рыбы-сырца) при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы

№ №/ пп	состояние органов (тканей)	свежая доброкачественная рыба	рыба сомнительной свежести (начальная стадия разложения)*	недоброкачественная рыба
1.	кожа	упругая, без посторонних пятен, имеет естественную для каждого вида рыб окраску, плотно прилегает к тушке; допускается наличие небольших повреждений кожного покрова рыбы, полученных от травм при вылове или транспортировке (покраснение, наличие кровоподтеков)	легко отделяется от мышечной ткани	кожа складчатая, рыхлая; - глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие, радужная оболочка и вся полость глаза пропитаны кровью; - брюшко часто бывает вздутым или становится мягким, отвислым, на поверхности его нередко наблюдаются темные или зеленоватые пятна; - анальное отверстие выступает, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха; - мышечная ткань дряблая, мягкая, расплзается, концы жабр легко отделяются от мяса или выступают самостоятельно;

2.	чешуя	блестящая или слегка побледневшая с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу; - опухоли на теле рыбы отсутствуют. - допускается значительное отсутствие чешуи (сельдевые породы)	тусклая, легко выдергивается	помятая, держится в коже слабо, легко отделяется
	слизь	прозрачная, без примесей крови и постороннего запаха;	мутная, липкая, с кисловатым запахом	слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая с неприятным запахом
3.	плавники	цельные, естественной окраски	опавшие, прилегают к телу рыбы	рваные, грязно-серого цвета
4.	глаза	выпуклые или слегка запавшие, роговая оболочка прозрачна, в передней камере могут быть отдельные кровоизлияния	впалые, несколько сморщенные, стекловидные тельца и роговица тусклые	ввалившиеся, сморщенные, подсохшие, радужная оболочка и вся полость глаза пропитаны кровью
5.	мышечная ткань (мышцы)	хорошо выражена окоченелость (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц быстро исчезает)	размягчена, сочная, легко разделяется на отдельные волокна; - на поперечном разрезе спинные мышцы тусклые с отчетливым запахом сырости или легким кислым запахом; - окоченелость незначительная (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц исчезает медленно)	исчезает окоченение мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время или совсем не выравнивается)
6.	жабры	жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость	жаберные крышки неплотно закрывают жаберную полость, покрыты большим количеством разжиженной тусклой слизи красноватого цвета с	от темно-бурого до тёмно-серого цвета; листочки жабер обнажены, без эпителия, и покрыты мутной

			запахом сырости и затхлости, цвет их – от светло-розового до светло-серого	тягучей слизию с неприятным гнилостным запахом; - жаберные крышки раскрыты
6.	брюшко	имеет характерную для данного вида рыб форму, не вздутое	плоское, деформированное, нередко вздутое	часто бывает вздутым или становится мягким, отвислым, на поверхности его нередко наблюдаются темные или зеленоватые пятна
7.	внутренние органы	хорошо выражены, естественной окраски и структуры, без наличия опухолей, кишечник не вздут, без гнилостного запаха	почки и печень дряблые, мажущейся консистенции (в стадии разложения), желчь окрашивает окружающие ткани в желто-зеленоватый цвет	внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, смешаны в однородную массу, издают резкий гнилостный запах
8.	кишечник	не вздут, без гнилостного запаха	слегка вздут, мягкий, местами розоватый	наличие гнилостного запаха
9.	анальное отверстие	плотно закрыто, не выпячено, без истечения слизи	приоткрыто	выступает, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха
10.	проба варкой	бульон из доброкачественной свежей рыбы прозрачный, на поверхности большие блестки жира, запах специфический (приятный, рыбный), мясо хорошо разделяется на мышечные пучки	бульон из такой рыбы мутноватый, на поверхности мало жира, запах мышечной ткани рыб и бульона неприятный.	бульон из недоброкачественной рыбы сильно мутный с хлопьями мышечной ткани, на поверхности жир отсутствует, запах мяса и бульона неприятный, гнилостный

Примечание:

*Недоброкачественную рыбу утилизируют или уничтожают в соответствии с Ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утвержденными Минсельхозом России в соответствии со статьей 2.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 № 4979-1 «О ветеринарии».

Приложение № 3
к Ветеринарным правилам назначения
и проведения ветеринарно-санитарной
экспертизы рыбы и рыбной продукции,
утвержденным приказом Минсельхоза России
от «__» _____ 2021 г. № _____

**Физико-химические и бактериоскопические показатели свежести
мяса рыбы и ракообразных**

Показатели	Ход проведения исследования	Категории свежести мяса рыбы и ракообразных		
		Мясо свежее	Мясо сомнительной свежести	Мясо несвежее
1	2	3	4	5
Бактериоскопия	На предметных стеклах делают два мазка-отпечатка, один – из поверхностных слоев, другой – из глубоких слоев мышц. Приготовленные препараты подсушивают па воздухе, фиксируют трехкратным проведением над пламенем горелки и окрашиваются по Грамму. Под микроскопом подсчитывается число микроорганизмов в одном поле зрения	В поверхностных слоях мышц микроорганизмов нет, обнаруживаются единичные кокки и палочки. Остатки разложившейся ткани не обнаруживаются	В поверхностных слоях мышц обнаруживается 30-50 микробных клеток в поле зрения, в глубоких - 10-20. Заметны распавшиеся волокна мышечной ткани	В поверхностных слоях мышц обнаруживается 80-100 и более микробных клеток в поле зрения, в глубоких -30-40. Много распавшихся волокон мышечной ткани
Проба варкой	100 г мышечной массы рыбы (без чешуи и внутренних органов) измельчают до состояния фарша и помещают в колбу, заливают дистиллированной или кипяченой водой (соотношение рыбы и воды было 1:2) Колбу закрывают крышкой и ставят в кипящую водяную баню на 10 мин. Колбу извлекают, открывают крышку и определяют в бульоне запах, прозрачность	Бульон из доброкачественной свежей рыбы прозрачный, на поверхности большие блески жира, запах специфический (приятный, рыбный), мясо хорошо	Бульон из рыбы сомнительной свежести, мутноватый, на поверхности мало жира, запах мяса и бульона неприятный	Бульон из недоброкачественной рыбы сильно мутный, с хлопьями мышечной ткани, на поверхности жир отсутствует, запах мяса и бульона неприятный, гнилостный

	и размер капель жира	разделяется на мышечные пучки		
Определение концентрации водородных ионов, рН	К 5 граммам фарша мяса рыбы добавляют 50 мл дистиллированной воды и настаивают 30 минут при периодическом помешивании, затем фильтруют через бумажный фильтр, фильтрат используется для исследования. Определяется рН с помощью рН-метра или колориметра	до 6,9	7,0-7,2	7,3 и выше
Амино-аммиачный азот, мг*	В колбу к 10мл экстракта (1:10) добавляют 40 мл дистиллированной воды и 3 капли 1%-ного спиртового раствора фенолфталеина. Содержимое колбы нейтрализуют децинормальным (0,1 Н) раствором гидроокиси натрия до слабо-розовой окраски. Затем в колбу добавляют 10мл нейтрального формалина. В результате освобождения карбоксильных групп смесь становится кислой, и розовый цвет индикатора исчезает. После этого содержимое колбы снова титруют 0,1Н раствором гидроокиси натрия до слабо-розовой окраски. Так как 1мл 0,1Н раствора гидроокиси натрия эквивалентен 1,4мг азота, то количество 0,1Н раствора гидроокиси натрия, пошедшего на 2-ое титрование, умножают на 1,4 и получают содержание аммиачного азота (в мг) в 10 мл экстракта	до 0,69	0,7-0,8	0,81 и выше
Реакция на аммиак**	В пробирку наливается 1 мл реактива Эбера. Пробирка закрывается пробкой с прикрепленной к ней палочкой, заканчивающейся крючком, на который прикрепляется кусочек исследуемой рыбы. Расстояние между кусочком рыбы и реактивом должно быть 1 см.	Отрицательная (белое облачко не появляется)	Сомнительная (быстро исчезает расплывчатое облачко)	Положительная (устойчивое облачко появляется через несколько секунд)

	При наличии в рыбе газообразного аммиака в пробирке появляется белое облачко выделяющегося нашатырного спирта, заметное при извлечении кусочка рыбы из пробирки. Охлажденная рыба не исследуется			
Реакция на сероводород (проведение качественной реакции на сероводород)	В пробирку (рыхло) помещают 5 – 7 г фарша мяса рыбы и закрывают пробкой. Под пробку закрепляют полоску фильтровальной бумаги, смоченную 10-% щелочным раствором уксуснокислого свинца. Диаметр капли раствора не более 5 мм. Полоска бумаги не должна прикасаться к мясу рыбы и стенкам пробирки. Контролем служит пробирка с фильтровальной бумагой, смоченной дистиллированной водой. Пробирки помещают в водяную баню при температуре 48 – 52°C на 15 минут и после чего учитывают реакцию (цвет полоски бумаги)	Отрицательная (цвет бумаги не изменяется)	Сомнительная (следы буроватого окрашивания бумаги)	Положительная (побурение или почернение бумаги)
Реакция на полипептиды***	В колбу помещают 20г фарша из мяса рыбы, добавляют 60мл дистиллированной воды. Колбу закрывают и нагревают 10мин. в кипящей водяной бане. Бульон фильтруют. В пробирку наливают 2мл бульона, добавляют 3 капли 5%-ного раствора сернокислой меди. Встряхивают и через 5мин. читают реакцию	Отрицательная (бульон прозрачный или слегка мутный)	Сомнительная (бульон заметно мутный)	Положительная (образуются хлопья или желеобразный сгусток)
Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба)	В бактериологическую пробирку вносится 2 мл профильтрованной водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани и добавляется 5 капель 0,2 – % спиртового раствора бензидина. Содержимое пробирки взбалтывается, после чего вносится 2 капли 1 – % раствора перекиси водорода	Положительная (синее окрашивание, через 1-2 минуты переходит в бурое)	Сомнительная (голубое окрашивание, через 3-4 минуты переходит в бурое)	Отрицательная (синего окрашивания цвет, цвет экстракта бурый)
Редуктазная	Навеску фарша рыбы массой 5 г помещают	Время обесцвечивания	Время обесцвечивания от	Время обесцвечивания до

проба	в бактериологическую пробирку и заливают двойным количеством дистиллированной воды, встряхивают и выдерживают 30 минут. Затем приливают 1 мл 0,1-% водного раствора метиленового голубого, пробирку встряхивают и заливают слоем вазелинового масла толщиной 0,5 – 1 см. Пробирку 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)	2,5-5 часов или не обесцвечивается (количество микроорганизмов в 1 грамме мяса рыбы до 10^3)	40 минут до 2,5 часов (количество микроорганизмов в 1 грамме мяса рыбы 10^4 - 10^5)	40 минут (количество микроорганизмов в 1 грамме мяса рыбы 10^6 и более)
--------------	--	---	--	---

*Накопление в мясе рыб аминокислот и аммиака является показателем ее порчи. Метод основан на титровании щелочью карбоксильных групп после связывания аминных групп и аммиака формалином. Количество щелочи, пошедшее на титрование, эквивалентно количеству азота аминных групп и аммиака;

**Газообразный аммиак, выделяющийся из продукта, соединяется с основным реагентом – хлористым водородом, образуя нашатырь в виде аэрозоля - облачка. Исследованию не подлежат охлажденные продукты, так как возможна конденсация воды и появление ложного облачка;

***Реакция основана на том, что при порче мяса рыбы в нем накапливаются продукты начального распада белка – полипептиды, пептоны, свободные аминокислоты, которые осаждаются из бульона солями тяжелых металлов.

Приложение № 4

к Ветеринарным правилам назначения и проведения
ветеринарно-санитарной экспертизы
пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и
рыбной продукции, утвержденным приказом
Минсельхоза России

от « ____ » _____ 2021 г. № ____

Инвазионные (паразитарные) болезни, общие для человека и животных, источниками возбудителей которых являются пресноводная рыба и раки

Таблица

№№ п/п	Наименование и определение болезни/ наиболее характерные симптомы человека	Возбудитель/поражение рыб (описание болезни, клинические признаки, источники проникновения возбудителя, факторы передачи	Пути заражения человека	Патогенность для водных организмов (рыбы, раков)/размер и форма цисты (мм)	Меры профилактики и ликвидации очагов заразных болезней/ иные методы обеззараживания рыб, раков и рыбной продукции
1	2	3	4	5	6
Трематоды					
1.	Описторхоз опасное паразитарное заболевание человека и животных, поражающая печень и желчевыводящие пути, вызывающая цирроз печени. Общие симптомы описторхоза у человека: - ухудшение общего состояния, слабость,	Возбудитель описторхоза - трематода (<i>Opisthorchis felineus</i>) (двуустка кошачья, двуустка сибирская). Группа биогельминтозы, личиночная стадия возбудителя развивается в организме хозяев: - промежуточные (пресноводные жаберные моллюски),	Употребление в пищу сырой или недостаточно тщательно приготовленной зараженной рыбы	Инцистирование в верхний слой мышечной ткани (2-4 мм) и подкожная клетчатка в области спины, реже в плавниках, на жабрах, в чешуе. Личинка 0,17- 0,25x0,21-0,33, овальная, реже округлая, оболочка	Санитарное удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков; правильное приготовление пищи; достаточное замораживание, правильный посол рыбы. Методы

	повышенная утомляемость; - аллергическая реакция на лице, в зоне «Т», лихорадка, повышенная потливость, воспалительные процессы в верхних дыхательных путях, диарея, рвота, метеоризм, боли в желудке, отсутствие аппетита*	- дополнительные (рыбы семейства карповых, щука, налим, окунь, ерш, язь, елец, линь, красноперка, плотва, верховка, голавль, лещ, чехонь, синец, подуст, белоглазка, укля, густера, пескарь, щиповка, жерех) и - основные (человек, плотоядные и всеядные животные (собаки, кошки, свиньи и пушные звери). Паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и поджелудочной железе основных хозяев.		двуслойная, тонкая, прозрачная. Внутренняя оболочка личинки по всему периметру равномерно прилегает к наружной. В цисте метацеркарий лежит согнутым, и при микроскопии мышц видны присоски и темный экскреторный пузырь возбудителя. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыб возбудитель определяется при раздавливании кусочков мышечной ткани под малым увеличением микроскопа	обеззараживания согласно приложения 1 и 2 к настоящей таблице
2.	Клонорхоз – паразитарное заболевание человека и животных: признаки и симптомы связаны с поражением печени и поджелудочной железы. При длительном течении заболевания появление цирротических изменений, острого	Возбудитель клонорхоза сосальщик (<i>Clonorchis sinensis</i>) из семейства Opisthorchidae (печеночная двуустка). Цикл развития и проникновение в промежуточных, дополнительных и основных хозяев как при описторхозе	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной рыбы, в том числе вяленой, соленой, маринованной	Инцистирование в мышечную ткань. Личинка 0,13-0,15x0,15-0,18 шаровидной формы. Оболочка двуслойная, внутренняя равномерно прилегает к наружной. В цисте метацеркарий лежит согнутым, и при микроскопии мышц видны присоски и	Санитарное удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков; правильное приготовление пищи; достаточное замораживание, правильный посол рыбы. Методы

	панкреатита, гепатобилиарной системы. Характерны аллергические реакции, лимфаденопатия. Диагностика патологии связана с обнаружением возбудителя в каловых массах			темный экскреторный грушевидной формы пузырь, занимающий до 1/4 части тела. Заполнен плотно расположенными гранулами (до 10 мк). Характерны слабые движения возбудителя. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыб возбудитель определяется при раздавливании кусочков мышечной ткани под малым увеличением микроскопа	обеззараживания согласно приложения 1 к настоящей таблице. Кроме того, рыбу, пораженную метацеркариями гетерофозиса обеззараживают путем термической обработки (метод горячего копчения)
3.	Псевдамфистомоз (pseudamphistomosis) – паразитарное заболевание животных и человека, вызванное гельминтозом из группы трематодозов, паразитирующие в печеночных и желчных протоках плотоядных животных (кошек, собак, лисиц, норок, выдр, тюленей, нерп и	Возбудитель псевдамфистомоза – трематода <i>Pseudamphistomum truncatum</i> (семейство Opisthorchidae). Хозяева: промежуточные – моллюски рода <i>Bithynia</i>; дополнительные – рыбы семейства карповых, в мускулатуре которых паразитируют метацеркарии паразита;	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной рыбы, в том числе вяленой, соленой, маринованной	Инцистирование в мышечную ткань. Личинка 0,39-0,45x0,40-0,54 мм округлая или слегка овальная. Оболочка тонкая прозрачная двуслойная. Слои равномерно прилегают друг к другу. Экскреторный пузырь возбудителя крупный черный округлый	Санитарное удаление нечистот; уничтожение моллюсков; правильное приготовление пищи; достаточное замораживание, правильный посол рыбы. Методы обеззараживания согласно приложения 1 к

	др.) и человека	основные – плотоядные и всеядные животные (собаки, кошки, свиньи, пушные звери) и человек. У промысловых рыб метацеркарии паразита вызывают перерождение и атрофию мышечных волокон, что способствует разрастанию соединительной ткани и ухудшению качества рыбы. У домашних животных паразиты вызывают расстройство деятельности пищеварительного тракта, желтушность слизистых оболочек, истощение. В звероводческих хозяйствах, где зверей кормят сырой рыбой, отмечались случаи гибели животных		почковидный, занимает не более 1/3 тела. Метацеркария сложена в средней части тела в вентральном положении, лежит в цисте 1,28-1,54x0,34-0,40 мм, тело покрыто шипиками, немного не достигающими до заднего конца тела.	настоящей таблице
4.	Парагонимоз: паразитарное заболевание человека из группы трематодозов, характеризующееся поражением лёгких, подкожной клетчатки, скелетных мышц, реже – головного мозга	Возбудитель – сосальщик (<i>Paragonimus westermani</i>) (легочная двуустка) Хозяева: промежуточные – пресноводные брюхоногие моллюски (стадии – спороцисты, редия и церкария). Церкарии проникают в дополнительных хозяев (пресноводные раки) через	Употребление в пищу сырых или недостаточно тщательно приготовленных зараженных пресноводных раков, использование для питья воды, зараженной метацеркарий	Инцистирование ракообразных – в жабры, мышцы, сердце, печень/ 0,259-0,3 специфическая, оболочка трехслойная	Санитарное удаление нечистот. Уничтожение брюхоногих моллюсков. Правильное приготовление пищи. Метод обеззараживания при парагонимозе: пресноводные

		участки с тонким хитиновым покровом); окончательные – свиньи, собаки, кошки, дикие плотоядные, грызуны (крысы, ондатры), а также человек.	сосальщика		раки используются в пищу после обезвреживания (приваривание в течение 15 – 20 минут), а при наличии ржавых пятен и перфораций панциря утилизируются
5.	Нанофиедоз: паразитарное заболевание человека из группы трематодозов, характеризующаяся исхуданием, бледностью кожи и слизистых оболочек; При интенсивной инвазии регистрируется диарея, реже запоры, слюнотечение по ночам, головокружение	Возбудитель – трематода (<i>Nanophyetus salmincola</i>) относится к типу плоских червей***. Хозяева: промежуточные моллюски (<i>Semisulcospira</i>); дополнительные – рыбы семейства лососевых и хариусовых (таймень, ленок, сиг, кета, горбуша, хариус, подкаменщик, гольян, амурские язь и щука) окончательные (дефинитивные) – человек и многие виды рыбоядных млекопитающих (кошки, собаки, норки, лисицы, енотовидные собаки, медведи и др.)	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной пресноводной и проходной рыбы	Инцистирование в мышцы плавников и тела, жабы, голову, внутренние органы (почки, печень, стенки кишечника). Циста размером 0,21-0,35, округлая (в виде белых точек, видимых невооруженным глазом). Прозрачная оболочка и толстостенная волокнистая соединительнотканная капсула. Экскреторный пузырь крупный 0,07-0,10х0,23-0,24, темный, наполнен непрозрачными гранулами	Аналогичны при парагонимозе. Методы обеззараживания согласно приложения 1 к настоящей таблице. Кроме того, рыбу, пораженную метацеркариями нанофиедуса обеззараживают путем термической обработки (метод горячего копчения)
6.	Эхинохозмоз	Возбудитель — трематода	Употребление в	Инцистирование в	Санитарное

	– паразитарное заболевание диких, домашних животных и человека, характеризующееся явлениями энтерита (понос, рвота, пенистые истечения изо рта, истощение; периодические судороги, учащение пульса и дыхания, периодическое повышение температуры тела)	<i>Echinochasmus perfoliatus</i> (сем. Echinostomatidae). Хозяева: промежуточные моллюски (<i>Parafossalurus</i>); дополнительные – рыбы семейства карповых (язь, лещ и др.) окончательные (дефинитивные) – человек и свиньи, кошки, собаки). Паразитирование <i>E. perfoliatus</i> в тонкой кишке человека проявляется явлениями энтерита. Эхинохазмоз домашних животных Болеют свиньи, собаки, кошки (заражаются при поедании заражённой рыбы)	пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной пресноводной и проходной рыбы	жабры (на основании жаберных лепестков). Размер цисты 0,05 - 0,11 x 0,04 - 0,098 мм, круглой формы. Оболочка прозрачная, эластичная, 0,002 - 0,003 мм. Движения метацеркариев в цисте слабые. Тело личинки широкоокруглое.	удаление нечистот. Уничтожение брюхоногих моллюсков. Правильное приготовление пищи. Методы обеззараживания согласно приложения 1 и 2 к настоящей таблице
7.	Меторхоз – паразитарное заболевание рыбоядных животных: кошек, собак, лисиц, песцов, а также и человека, характеризуется поражением желчного пузыря, желчных протоков и желчных ходов печени	Возбудитель – трематода <i>Metorchis albidus</i> (сем. Echinostomatidae). Хозяева: промежуточные – моллюски (<i>Bithynia tentaculata</i>); дополнительные – рыбы семейства карповых (язь, елец, линь, красноперка, плотва, верховка, голавль, лещ, чехонь, синец, подуст, белоглазка, укляя, густера,	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной пресноводной и проходной рыбы	Инцистирование в мускулатуре, жабрах и других тканях рыб семейства карповых. Циста 0,12 - 0,16 x 0,19 - 0,22 мм, овальная. Оболочка тонкостенная двуслойная. Между оболочками цисты заметны промежутики	Санитарное удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков. правильное приготовление пищи; достаточное - замораживание рыбы. Методы обеззараживания согласно

		пескарь, щиповка, жерех); окончательные (дефинитивные) – человек и свиньи, кошки, собаки). половозрелые паразиты – в жёлчном пузыре и жёлчных ходах печени хищных плотоядных млекопитающих и человека			приложения 1 к настоящей таблице
8	Россикотремоз – паразитарное заболевание промысловых рыб, животных и человека, характеризующееся поражением отделов желудочно-кишечного тракта, диспепсией, болями в области пораженного участка, снижением работоспособности, а в тяжелых случаях поражением глаз, печени и иммунной системы	Возбудитель – трематода: (<i>Rossicotrema donicum</i>) относится к типу плоских червей. Хозяева: промежуточные – моллюск литоглиф дополнительные – рыбы семейства окуневых, реже карповых); окончательные (дефинитивные) – человек и многие виды рыбоядных птиц (около 26 видов), плотоядные животные (кошки, собаки, норки, лисицы, енотовидные собаки, медведи и др.)	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной пресноводной и проходной рыбы	Инцистирование в ткани плавников и хвоста, реже в подкожной клетчатке и мышцах. Мелкие метацеркарии (0,26- 0,34x0,20-0,23 мм) похожие на мелкую манную крупу, с двумя присосками, заключенные в овальные цисты белого, серого, черного цвета, локализуются в жабрах, коже, подкожной мускулатуре рыб, плавниках. Оболочка двуслойная, окружена кольцом черного пигмента, При интенсивной инвазии сплошь покрывают кожные покровы, плавники и жабры рыб, вызывая	Санитарное удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков; правильное приготовление пищи; достаточное замораживание, правильный посол рыбы. Методы обеззараживания согласно примечания 1 и 2 к настоящей таблице

				истощение и общую интоксикацию рыб	
9	Апофалез – паразитарное заболевание промысловых рыб, животных и человека, характеризующееся поражением отделов желудочно-кишечного тракта, диспепсией, болями в области пораженного участка, снижением работоспособности, а в тяжелых случаях поражением глаз, печени и иммунной системы	Возбудитель – трематода: (<i>Apophallus muelingi</i>) относится к типу плоских червей. Хозяева: промежуточные – моллюск литоглиф дополнительные – рыбы семейства окуневых, ребе карповых); окончательные (дефинитивные) – человек и многие виды рыбоядных птиц (около 26 видов), плотоядные животные (кошки, собаки, норки, лисицы, енотовидные собаки, медведи и др.)	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной пресноводной рыбы	Инцистированные личинки (метацеркарии) трематод, похожие на мелкую манную крупу, при интенсивной инвазии сплошь покрывают кожные покровы, плавники и жабры рыб, вызывая истощение и общую интоксикацию рыб. Зараженные рыбы истощены, ослизнены, коэффициент упитанности снижен пропорционально интенсивности	Санитарное удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков; правильное приготовление пищи; достаточное замораживание, правильный посол рыбы. Методы обеззараживания согласно примечания 1 и 2 к настоящей таблице
10.	Гетерофиоз: боли в животе, диарея со слизью, яйца могут быть обнаружены в головном мозге, сердце, что сопряжено с атипичными симптомами (эпилептиформные припадки, очаговые симптомы, иногда смерть от кровоизлияний, занос	Возбудитель – сосальщик (<i>Heterophyes heterophyes</i>). Хозяева: промежуточные моллюски (<i>Pyronella conica</i>); дополнительные – рыбы: кефаль, гамбузия; окончательные – кошки, собаки, лисицы, персидский волк и др., а также человек. Заражение человека и животных происходит при употреблении в пищу сырой,	Употребление в пищу сырой или недостаточно тщательно приготовленной зараженной рыбы (вяленой слабо просоленной, нередко соленой, а также недостаточно термически обработанной рыбы)	Инцистирование в мышцу и кожу	Санитарное удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков. правильное приготовление пищи; достаточное - замораживание рыбы. Методы обеззараживания согласно

	яиц в миокард и клапаны сердца приводит к декомпенсации кровообращения)	слабо просоленной и недостаточно термически обработанной рыбы. Возбудитель паразитирует в тонких кишках окончательных хозяев			приложения 1 к настоящей таблице. Кроме того, рыбу, пораженную метацеркариями гетерофозиса обеззараживают путем термической обработки (метод горячего копчения)
Цестоды					
11.	Дифиллоботриоз – паразитарная болезнь человека и плотоядных животных (собак, кошек, лисиц), вызываемая личиночной стадией лентеца широкого, характеризующаяся хроническим течением с преимущественным нарушением деятельности желудочно-кишечного тракта и развитием мегалобластной анемии	Возбудитель – лентец широкий (<i>D. latum</i> относят к <i>muny Plathelminthes</i> , классу <i>Cestoda</i> , семейству <i>Diphyllbothriidae</i>). Половозрелый паразит обитает в кишечнике человека и животных, а личинки – плероцеркоиды – в мышцах и органах щуки, налима, окуня, ерша. Развитие возбудителя происходит с участием дополнительного и промежуточного хозяев. В жизненном цикле дифиллоботриума могут присутствовать резервуарные хозяева – хищные рыбы (озерная форель, хариус, угорь), в которых плероцеркоиды накапливаются в больших	Употребление в пищу сырой или недостаточно тщательно приготовленной зараженной рыбы, в том числе вяленой, соленой, маринованной	Инцистирование в мышцы, кожу, гонады, икру и печень/ Личинки беловато-молочного цвета, обычно без капсул, длиной от нескольких мм до 7 см., наличие на теле личинки глубоких складок	То же. Методы обеззараживания согласно приложения 1 и 2 к настоящей таблице

		количествах			
Нематоды					
12.	Анизакидоз – паразитарное заболевание, вызываемое личиночной стадией нематод, поражающая желудок и тонкую кишку (реже на толстый кишечник) и характеризующееся болью в животе, небольшую кишечную непроходимость, осложняющаяся инвагинациями, перфорацией, перитонитом или желудочно-кишечными кровотечениями.	Возбудитель – анизакиды (семейство Anisakidae) кишечные нематоды, несегментированные, цилиндрические черви. Тело имеет оральное и анальный отверстие, а также желудочно-кишечный тракт, который включает пищевод, желудок и кишечник. Хозяева: промежуточные – рачки, обычно из отряда эвфаузиевые; дополнительные – рыбы: – морские и проходные рыбы (лосось, треска, сардины, селедка и др.), кальмары, каракатицы; случайные – человек, хищные наземные животные, питающиеся сырой рыбой; окончательные – морские млекопитающие	Употребление в пищу блюд из сырых морепродуктов (таких как суши, сашими, севиче и др.) или плохо термически обработанной рыбы	Инвазирование печени желчного пузыря, кишечника, полости тела. Личинки крупные (длиной 9—28 мм), свернуты в плоскую спираль и заключены в бесцветную прозрачную капсулу. При этом передний конец личинки направлен к наружной стороне спирали. Особенностью их строения является отсутствие желудочного и кишечного отростков. Личинки инкапсулированы, неподвижны, однако часть их способна покинуть капсулу и мигрировать по органам в полости тела рыб, внедряются в мышечную ткань и в гонады. Личинки светлого цвета, или окрашены кровью	Повышение уровня информированности потребителей и производителей о существовании аниказид у рыб является крайне эффективной стратегией профилактики распространения заболевания среди населения. Анизакидоз можно легко предотвратить путем приготовления пищи (рыбы и других морепродуктов) при температурах выше 600С или замораживания. достаточное - замораживание рыбы. Методы обеззараживания согласно приложения 1 и 2 к настоящей таблице
13.	Контрацекоз –	Контрацекумы	Человек может	Инвазирование	Санитарное

	паразитарное заболевание млекопитающих, птиц и человека, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, сопровождающимся лихорадкой, тошнотой, одышкой, кишечной непроходимостью, образованием язв, полипов, опухолей желудка и желудочно-кишечного тракта	(<i>Contracaecum</i>) – род анизаковых нематод (длина тела самцов 21–33 мм, самок –19–36 мм). Хозяева: Развитие яиц проходит в воде: длина выклюнувшейся личинки составляет 0,2 мм; промежуточные – бокоплав (<i>Corophium curvispinum</i>), личинки мошек и комаров, в теле которых личинки проходят три линьки, растут и достигают длины 4 – 5 мм. резервуарные – рыбы (щука, окунь, сом, жерех, язь, гамбузия, плотва, пескарь и лягушки) (личиночная стадия); окончательные – стерлядь и другие осетровые рыбы (при высокой интенсивности инвазии (более 200 экз. на 1 рыбу) вызывает прободение плавательного пузыря и острое воспаление внутренних органов)	заразиться при употреблении в пищу сырых или полусырых инвазированных личинками анизакид рыбы	печени брыжейки, серозные покровы полости тела и внутренних органов рыб Личинки находятся в капсулах или свободно в полости тела, на внутренних органах, иногда в кишечнике и желудке рыб. Личинки свернуты спиралью и на поверхности печени, яичников и брыжейки образуют своеобразные бляшки. У половозрелых представителей рот ограничен тремя большими губами. Между большими губами имеются небольшие промежуточные губы. Железистый пищевод образует слепой вырост, направленный назад	удаление нечистот; уничтожение брюхоногих моллюсков. Дегельминтизация больных рыб сантонином из расчета 0,04 г/кг массы рыбы. правильное приготовление пищи; достаточное - замораживание рыбы. Методы обеззараживания согласно приложения 1 и 2 к настоящей таблице
14.	Диоктофимоз – паразитарное заболевание, сопровождающееся	Возбудитель – свайник-великан, нематода (<i>Diectophyme renale</i>)**. Хозяева:	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически	Инцистирование – в стенках кишечника и желудка, различные органы и ткани.	То же. Методы обеззараживания согласно

	тяжелым поражением почек, мочевого пузыря и печени	промежуточные – черви-олигохеты (<i>Lumbriculus variegatus</i>); резервуарные – рыбы (щука, окунь, сом, жерех, язь, гамбузия, плотва, пескарь и лягушки) (личиночная стадия); окончательные – многие виды хищных млекопитающих, собаки, в том числе человек	обработанной при приготовлении зараженной рыбы или проглатывание с водой мелких олигохет.	Строение личинок: тело нитевидное, с суживающимся головным концом и оканчивающимся тупо задним, желтоватое или бледно-розовое. Длина 6,98,0, ширина 0,11-0,20 мм. У личинок обоих полов хвост симметричный. В соединительнотканых капсулах	примечания 1 и 2 к настоящей таблице
15.	Гнатостомоз: паразитарное заболевание человека из группы нематодозов, характеризующееся образованием под кожей узлов величиной с горошину, отеками, дерматитом, реже поражением ЦНС, глаз или лёгких	Возбудитель – круглый червь из группы нематод (<i>Gnathostoma spinigerum</i>). Хозяева: Промежуточные: 1) рачки-циклопы; 2) пресноводные рыбы, угри, лягушки, змеи, птицы (куры, утки); Окончательные: представители семейств кошачьих (кошки) и собачьих (собаки, еноты, опоссумы и др.), а также свиньи домашние и дикие. Человек случайный хозяин (заражение происходит при потреблении вторых промежуточных хозяев, в	Употребление в пищу сырой или недостаточно термически обработанной зараженной воды, мяса рыб, лягушек, птиц.	Инцистирование в рыбе – в жабры, мышцы, сердце, печень/ Личинка III ст., свернута в спираль диаметром 1 мм, в капсуле. Длина тела 1,3-2,3, ширина 0,40 мм. Кутикула прозрачная, четко исчерчена, вооружена многочисленными рядами мелких шипиков на всем теле или его передней половине	Санитарное удаление нечистот. Уничтожение пресноводных рачков-циклопов. Правильное приготовление пищи. (термическая обработка употребляемых в пищу тканей резервуарами хозяев паразита)

		сыром или полусыром виде)			
--	--	---------------------------	--	--	--

Примечание:

1) В случае обнаружения живых паразитов и их личинок, указанных в настоящей таблице, в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также иным методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции, указанных в столбце 6 настоящей таблицы.

2) Иные способы обеззараживания рыбы, раков и рыбной продукции установлены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 августа 2014 № 50 «Об утверждении СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (вместе с "СанПиН 3.2.3215-14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.2.3215-14») (Зарегистрировано Минюстом России 12 ноября 2014 г., регистрационный № 34659).

* Симптомы могут отсутствовать. Человек может не подозревать о наличии описторхоза на протяжении месяцев даже нескольких лет, не испытывая какого-либо дискомфорта. Аллергическая реакция в виде дерматита может служить признаком наличия у человека паразитоза;

** Раздельнополые особи; самцы имеют размеры от 14 до 45 см в длину и 0,4-0,6 см в ширину. Самки - крупнее, от 20 до 100 см в длину и 0,5-1,2 см в ширину). Цвет красного перца у живых паразитов у погибших бурый Яйца, обнаруживают в моче инвазированных хозяев, эллипсоидной формы, коричневые, с толстой скорлупой, покрытой вдавлениями, размерами 60-80 х 39-46 мкм, на полюсах имеют крышечки;

**** Тело возбудителя грушевидной формы, длиной 0,5 – 1,5 мм, шириной 0,2– 0,8 мм. Поверхность тела гельминта покрыта мелкими острыми шипиками. Яйца светло-коричневые, с золотистым отливом, овальной формы, размером 0,062– 0,072 X 0,043– 0,048 мм; на одном из полюсов имеется отчетливо видимая крышечка, на противоположном – маленький бугорок. Оболочка яиц нередко шероховатая.

Приложение № 5

к Ветеринарным правилам назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и рыбной продукции, утвержденным приказом Минсельхоза России

от «___» _____ 2021 г. № _____

(рекомендуемая форма)

Штамп организации, входящей в систему
Государственной ветеринарной службы
Российской Федерации в соответствии
с Законом Российской Федерации
от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»

Адрес организации

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы,
удостоверяющее соответствие рыбы (раков), рыбной продукции
требованиям ветеринарных правил и норм**

Составлено _____

(специалистом Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, проводившим ветеринарно-санитарную экспертизу)

в присутствии представителя администрации рынка/хозяйства, в котором
осуществляется ВСЭ **рыбы (раков), рыбной продукции**

_____ и владельца (поставщика)

(фамилия, имя, отчество, название хозяйства/организация, адрес)

в том, что при ветеринарно-санитарной экспертизе

(вид продукта, число мест и масса)

зарегистрированного в журнале ветеринарно-санитарной экспертизы **рыбы
(раков), рыбной продукции** от «___» _____ 202_ г. за № _____

(дата)

обнаружено

(вид продукта, число мест и масса)

согласно Ветеринарным правилам назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, пресноводных беспозвоночных и рыбной продукции, утвержденным приказом Минсельхоза России от «___» _____ 2021 г. №___указанный продукт в количестве _____ признан _____

и подлежит _____

(указать, выпущено в реализацию без ограничений (количество)/ использовано в реализацию на ограничительных условиях (количество)/ конфисковано и направлено на утилизацию или уничтожение (количество) с учетом решения представителя федерального государственного ветеринарного надзора/ не разрешено к продаже и возвращено владельцу (количество) (куда должен быть направлен)

Специалист Государственной
ветеринарной службы Российской Федерации _____
(подпись)

Представитель администрации рынка/хозяйства, в котором осуществляется
ВСЭ рыбы (раков), рыбной продукции

(подпись)

Заключение получил

(подпись владельца продукта)