## Технический регламент на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов

       
     Проект N 470322-4  
во втором чтении

       
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

Технический регламент на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов

(Технический регламент "Пищевая продукция из водных биоресурсов")

### Глава 1. Общие положения

     **Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона**  
       
     1. Объектами технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Федеральный закон, являются:  
       
     1) рыбная и иная продукция из водных биологических ресурсов, указанная в статье 2 настоящего Федерального закона, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации, в том числе ввозимая на территорию Российской Федерации (далее также - рыбная продукция);  
       
     2) процессы производства, указанные в статье 3 настоящего Федерального закона, процессы хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации рыбной и иной продукции из водных биологических ресурсов, связанные с установленными настоящим Федеральным законом требованиями к ней.  
       
     2. В целях защиты жизни или здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений, обеспечения энергетической эффективности настоящий Федеральный закон устанавливает:  
       
     1) требования к объектам технического регулирования, в том числе требования безопасности;  
       
     2) правила идентификации объектов технического регулирования;  
       
     3) правила и формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона, предельные сроки оценок соответствия объектов технического регулирования;  
       
     4) требования к терминологии, таре, упаковке, маркировке рыбной и иной продукции из водных биоресурсов и правилам ее нанесения.   
       
     3. Требования настоящего Федерального закона не распространяются на:  
       
     1) рыб, водных беспозвоночных и других водных животных, реализуемых живыми в качестве рыбопосадочного и рыборазводного материала;  
       
     2) процессы разведения, в том числе выращивания, рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;  
       
     3) процессы производства кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений в сфере общественного питания;  
       
     4) пищевую рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов, предназначенную для детского, диетического, в том числе лечебного и профилактического, питания;  
       
     5) биологически активные вещества и пищевые добавки из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;  
       
     6) лекарственные средства из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;  
       
     7) процессы производства лекарственных средств из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений.  
       
     **Статья 2. Рыбная продукция и процессы ее производства, являющиеся объектами технического регулирования**   
       
     1. Объектами технического регулирования закона являются следующие виды рыбной продукции:  
       
     1) пищевая рыбная продукция:  
       
     а) живая рыбная продукция;  
       
     б) свежая рыбная продукция (сырец);  
       
     в) охлажденная, подмороженная рыбная продукция;   
       
     г) мороженая рыбная продукция;  
       
     д) соленая, пряная и маринованная рыбная продукция;   
       
     е) копченая рыбная продукция;  
       
     ж) сушеная, сушено-вяленая, вяленая, провесная, сублимированная рыбная продукция;  
       
     з) зернистая икра;  
       
     и) паюсная икра;  
       
     к) ястычная икра;  
       
     л) пробойная икра;  
       
     м) пастеризованная икра;  
       
     н) рыбные кулинарные изделия, в том числе имитированная рыбная продукция, и рыбные полуфабрикаты;   
       
     о) рыбные пресервы;  
       
     п) рыбные консервы;  
       
     р) рыбные полуконсервы;  
       
     с) медицинский рыбий жир;  
       
     т) пищевой рыбий клей;  
       
     у) полисахариды и маннит;  
       
     ф) рыбные белковые концентраты, изоляты, гидролизаты;  
       
     2) кормовая и техническая рыбная продукция (непищевая рыбная продукция):  
       
     а) рыбный кормовой фарш;  
       
     б) рыбные отходы;  
       
     в) технический рыбий клей;  
       
     г) рыбные мука, крупка;  
       
     д) ветеринарный, технический рыбий жир;  
       
     е) жемчужный пат;  
       
     ж) кормовое мясо морского зверя;  
       
     з) шкуры морского зверя.   
       
     2. Объектами технического регулирования являются следующие процессы производства рыбной продукции:  
       
     1) процесс производства свежей рыбной продукции (сырца);  
       
     2) процесс производства рыбной продукции охлажденной, подмороженной;  
       
     3) процесс производства мороженой рыбной продукции;  
       
     4) процесс производства соленой рыбной продукции;  
       
     5) процесс производства пряной, маринованной рыбной продукции;  
       
     6) процесс производства копченой рыбной продукции;  
       
     7) процесс производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой, провесной, сублимированной рыбной продукции;  
       
     8) процесс производства зернистой, пробойной икры;  
       
     9) процесс производства паюсной икры;  
       
     10) процесс производства ястычной икры;  
       
     11) процесс производства пастеризованной икры;  
       
     12) процесс производства рыбных кулинарных изделий и рыбных полуфабрикатов;  
       
     13) процесс производства рыбных пресервов;  
       
     14) процесс производства рыбных консервов;  
       
     15) процесс производства рыбных полуконсервов;  
       
     16) процесс производства полисахаридов, маннита, рыбных белковых концентратов, изолятов, гидролизатов;  
       
     17) процесс производства рыбных муки, крупки;  
       
     18) процесс производства рыбьего жира;  
       
     19) процесс производства рыбного клея;  
       
     20) процесс производства рыбного кормового фарша;  
       
     21) процесс производства рыбных отходов;  
       
     22) процесс производства жемчужного пата;  
       
     23) процесс производства мяса морского зверя;   
       
     24) процесс производства шкур морского зверя.  
       
     **Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования**  
       
     1. Рыбная и иная продукция из водных биологических ресурсов (далее - рыбная продукция) - водные биологические ресурсы (рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения), изъятые из среды их обитания, обработанные либо прошедшие один или несколько этапов процесса производства и отвечающие требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     2. Пищевая рыбная продукция - рыбная продукция, предназначенная для употребления человеком в пищу, соответствующая требованиям настоящего Федерального закона:  
       
     1) живая рыбная продукция - рыбы, водные беспозвоночные, изымаемые из среды обитания, в том числе искусственно созданной среды обитания;  
       
     2) свежая рыбная продукция - рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся вне среды обитания в течение срока, не превышающего установленного стандартами или сводами правил срока, икра в виде массы из находящихся в ястыках яичек самок рыб, моллюсков, иглокожих;  
       
     3) охлажденная, подмороженная рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном, разделанном виде или рыбные субпродукты, имеющие температуру в толще продукта не выше 5 градусов Цельсия, но не достигающую точки замерзания, или температуру в толще продукта на 1-2 градуса Цельсия ниже точки замерзания;  
       
     4) мороженая рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном, разделанном виде или рыбные субпродукты, замороженные блоками, поштучно, или в вакуумной упаковке, имеющие температуру в толще продукта не выше минус 18 градусов Цельсия;  
       
     5) соленая рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном, разделанном виде или рыбные субпродукты, готовые к употреблению, содержащие соль;  
       
     6) пряная, маринованная рыбная продукция - соленая рыбная продукция, готовая к употреблению, содержащая пряности, экстракты пряностей, пищевые органические кислоты, сахар, другие пищевые ингредиенты;  
       
     7) копченая рыбная продукция - соленые рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, другие водные животные в натуральном, разделанном виде или рыбные субпродукты, которые готовы к употреблению, содержат гваякол и другие фенольные соединения, способствующие образованию цвета, запаха и вкуса копчености;  
       
     8) сушеная, сушено-вяленая, вяленая, провесная, сублимированная рыбная продукция - обезвоженные рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения в натуральном, разделанном виде или рыбные субпродукты с установленной для каждого вида рыбной продукции массовой долей влаги;  
       
     9) зернистая икра - рыбная продукция в виде соленой массы из яичек самок осетровых и лососевых видов рыб;  
       
     10) пробойная икра - рыбная продукция в виде охлажденной, мороженой, соленой массы из яичек самок рыб (за исключением осетровых и лососевых видов рыб), моллюсков, иглокожих;  
       
     11) паюсная икра - рыбная продукция в виде прессованной соленой массы из яичек самок осетровых видов рыб;  
       
     12) ястычная икра - рыбная продукция в виде охлажденной, мороженой, соленой, копченой или вяленой массы из яичек самок рыб и морского гребешка, находящихся в целом или нарезанном на куски ястыке;  
       
     13) пастеризованная икра - рыбная продукция в виде соленой массы из яичек самок рыб и иглокожих с пищевыми добавками или без них, фасованная в герметично укупоренную тару, упаковку под вакуумом, прошедшая тепловую обработку;  
       
     14) рыбные кулинарные изделия, в том числе имитированная рыбная продукция, - готовая к употреблению рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, содержание которых составляет не менее чем 55 процентов массы нетто с добавлением пищевых ингредиентов или без их добавления;  
       
     15) рыбные кулинарные полуфабрикаты - подготовленная для последующей кулинарной обработки рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений в разделанном или измельченном виде, охлажденная, замороженная или размороженная;  
       
     16) рыбные пресервы - рыбная продукция, производимая из соленой рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей в натуральном или разделанном виде, содержание которых составляет не менее чем 55 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок и других пищевых ингредиентов, подвергшаяся термической обработке или не подвергавшаяся ей, в плотно укупоренной потребительской таре, упаковке, хранящаяся при специальных температурных режимах, имеющая ограниченный срок годности, массу нетто не более чем 5 килограмм, готовая к употреблению;  
       
     17) рыбные консервы - рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, содержание которых составляет не менее чем 50 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления растительных масел, добавок, соусов, заливок и других пищевых ингредиентов, в герметично укупоренной потребительской таре, упаковке, прошедшая стерилизацию (полные рыбные консервы), готовая к употреблению, сохраняющая промышленную стерильность в процессе хранения и реализации при температуре окружающей среды;  
       
     18) рыбные полуконсервы - рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, содержание которых составляет не менее чем 50 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления растительных масел, добавок, соусов, заливок и других пищевых ингредиентов, в герметично укупоренной потребительской таре, упаковке прошедшая пастеризацию, сохраняющая микробиологическую стабильность и безопасность в процессе хранения в течение ограниченного срока годности при температуре от 0 градусов Цельсия до 5 градусов Цельсия, готовая к употреблению;  
       
     19) медицинский рыбий жир - рыбная продукция, производимая из печени тресковых видов рыб в виде жидкости с характерными цветом, запахом и показателем кислотного числа в миллиграммах щелочи калия на один грамм такой продукции;  
       
     20) пищевой рыбный клей - рыбная продукция в виде густой массы, кусков, порошка, производимая из плавательных пузырей осетровых видов рыб и плавательных пузырей сома;  
       
     21) полисахариды и маннит - сушеная рыбная продукция, производимая из морских водорослей в виде пористых пластин, пленок, крупки, хлопьев, порошка (агар, агароид, каррагенат, производимые из красных водорослей, альгинаты, маннит, производимые из бурых водорослей);  
       
     22) рыбные белковые концентраты - рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных в виде порошка без запаха и вкуса, содержащая их белок, с массовой долей жира не более чем 0,75 процента массы нетто;  
       
     23) рыбные белковые изоляты - рыбная продукция, производимая из рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных в виде волокнистой массы из денатурированного белка, которой может быть придана искусственная текстура;  
       
     24) рыбные белковые гидролизаты - рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных в виде жидкости или порошка, растворимого в воде, состоящая из аминокислот и пептидов в различных соотношениях.  
       
     3. Кормовая, техническая рыбная продукция - рыбная продукция, которая может быть использована для производства кормов и для технических целей:  
       
     1) рыбный кормовой фарш - рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, отходов их обработки или отходов производства из них иной рыбной продукции в процессе их измельчения до однородной массы, с добавлением пиросульфита натрия, муравьиной кислоты или поваренной соли либо без их добавления;  
       
     2) рыбные отходы - рыбная продукция в виде непригодных для производства пищевой продукции видов сырья или образовавшихся в процессе производства рыбной продукции его неиспользуемых остатков;  
       
     3) технический рыбий клей - рыбная продукция в виде густой массы, кусков, порошка, производимая из чешуи и плавательных пузырей рыб или кожи тресковых видов рыб, тунца, форели;  
       
     4) рыбные мука, крупка - рыбная продукция, производимая из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, отходов их обработки или отходов производства из них иной рыбной продукции, в измельченном, дробленом или гранулированном виде;  
       
     5) ветеринарный, технический рыбий жир - рыбная продукция, производимая из жиросодержащего сырья рыб, водных млекопитающих, отходов их разделки, из бульонов, образующихся при производстве из них иной рыбной продукции, в виде жидкости с характерными для каждого вида рыбной продукции цветом, запахом и показателем кислотного числа в миллиграммах щелочи калия на один грамм такой продукции;  
       
     6) жемчужный пат - рыбная продукция, производимая из чешуи рыб в виде вязкой однородной массы, содержащей суспензии кристаллов гуанина, в смеси изоамилацетата и лака;  
       
     7) мясо морского зверя - рыбная продукция, производимая из мяса ластоногих, не имеющих патологических изменений во внутренних органах, в охлажденном, подмороженном, мороженом, соленом, слабосоленом виде, а также консервированная с использованием пиросульфита натрия в виде туши, кусков;  
       
     8) шкуры морского зверя - соответствующая стандартам рыбная продукция в виде сложенных пластами шкур морских млекопитающих, подвергшихся мездрению и (или) консервированные с добавлением соли.  
       
     4. Процесс производства свежей рыбной продукции (сырца) - система последовательных действий, обеспечивающая производство свежей рыбной продукции (сырца), соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 2 части 2 настоящей статьи, включающая в себя этапы добычи (вылова), приемки, хранения, перевозки (транспортировки), перегрузки, разгрузки живых рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений или часть этих этапов, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     5. Процесс производства охлажденной, подмороженной рыбной продукции - система последовательных действий, обеспечивающая производство охлажденной, подмороженной рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 3 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процесса в соответствии с частью 4 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа охлаждения с использованием льда, льдоводяной смеси, жидкого льда, воздушной или жидкой среды, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     6. Процесс производства мороженой рыбной продукции - система последовательных действий, обеспечивающая производство мороженой рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 4 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4 и 5 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов замораживания и глазирования или без глазирования, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     7. Процесс производства соленой рыбной продукции - система последовательных действий, обеспечивающая производство соленой рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 5 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа обработки с добавлением поваренной соли, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     8. Процесс производства пряной, маринованной рыбной продукции - система последовательных действий, обеспечивающая производство пряной, маринованной рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 6 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-7 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа обработки с добавлением пряностей, экстрактов пряностей, пищевых органических кислот, сахара и других пищевых ингредиентов или без их добавления, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     9. Процесс производства копченой рыбной продукции - система последовательных действий, обеспечивающая производство копченой рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 7 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-7 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов холодного или горячего копчения, охлаждения и упаковки, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     10. Процесс производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой, провесной, сублимированной рыбной продукции - система последовательных действий, обеспечивающая производство сушеной, сушено-вяленой, вяленой, провесной, сублимированной рыбной продукции, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 8 части 2 настоящей статьи, включающая в себя этапы процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов обработки с использованием поваренной соли или без ее использования, сушки в естественных или искусственных условиях либо под вакуумом при низких температурах, и соответствующая требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     11. Процесс производства зернистой, пробойной икры - система последовательных действий, обеспечивающая производство икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пунктах 9 и 10 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4 - 6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов выемки ястыков или размораживания мороженых ястыков, отделения икры-зерна или получения овулировавшей икры-зерна, обработки с использованием поваренной соли и иных пищевых добавок или без их использования, а также все этапы или один из этапов процессов производства в соответствии с частями 7 и 15 настоящей статьи, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     12. Процесс производства паюсной икры - система последовательных действий, обеспечивающая производство икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 11 части 2 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов выемки ястыков из осетровых видов рыб только живых, обработки икры-зерна с использованием подогретого солевого раствора, ее прессования, и соответствующая требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     13. Процесс производства ястычной икры - система последовательных действий, обеспечивающая производство икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 12 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4 - 6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов выемки ястыков, их посола, нарезки на куски или без нарезки, а также все этапы или один из этапов процессов в соответствии с частями 5, 6, 7, 9 и 10 настоящей статьи, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     14. Процесс производства пастеризованной икры - система последовательных действий, обеспечивающая производство икры, соответствующей идентификационным признакам, указанным в пункте 13 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-7 и 11 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов пастеризации, охлаждения, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     15. Процесс производства рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов - система последовательных действий, обеспечивающая производство рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пунктах 14 и 15 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа термической обработки рыбной продукции с использованием пищевых ингредиентов или без их использования, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     16. Процесс производства рыбных пресервов - система последовательных действий, обеспечивающая производство рыбных пресервов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пункте 16 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-7 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов созревания, термической обработки или без нее, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     17. Процесс производства рыбных консервов - система последовательных действий, обеспечивающая производство рыбных консервов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пункте 17 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-7 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов стерилизации, созревания, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     18. Процесс производства рыбных полуконсервов - система последовательных действий, обеспечивающая производство рыбных полуконсервов, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пункте 18 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-7 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа пастеризации, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     19. Процесс производства полисахаридов, маннита, рыбных белковых концентрата, изолята, гидролизата - система последовательных действий, обеспечивающая производство агара, агароида, альгината, каррагената, гарагината и других полисахаридов, маннита, рыбных белковых концентрата, изолята, гидролизата, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пунктах 21-24 части 2 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов экстракции, осаждения, сушки, измельчения, перекристаллизации, гидролиза или части этих этапов, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     20. Процесс производства рыбных муки, крупки - система последовательных действий, обеспечивающая производство рыбных муки, крупки, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пункте 4 части 3 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи и частью 21 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов сушки с применением прямого, прессово-сушильного, экстстракционного, способов электроплазмолиза или других способов, удаления металломагнитных примесей, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона;  
       
     21. Процесс производства медицинского, ветеринарного, технического рыбьего жира - система последовательных действий, обеспечивающая производство медицинского рыбьего жира, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 19 части 2 настоящей статьи, ветеринарного, технического рыбьего жира, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 5 части 3 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 и 20 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов или части этих этапов измельчения, вытапливания, экстрагирования, прессования, сепарирования, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     22. Процесс производства пищевого, технического рыбьего клея - система последовательных действий, обеспечивающая производство пищевого рыбьего клея, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 20 части 2 настоящей статьи, технического рыбьего клея, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 3 части 3 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 и 21 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов или части этих этапов высушивания, измельчения, экстракции, упаривания, растворения, добавления витаминов, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     23. Процесс производства рыбного кормового фарша - система последовательных действий, обеспечивающая производство рыбного кормового фарша, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 1 части 3 настоящей статьи, включающая все или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов обработки, разделки, измельчения до однородной массы, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     24. Процесс образования рыбных отходов - система последовательных действий, в результате которых образуются рыбные отходы, соответствующие идентификационным признакам, указанным в пункте 2 части 3 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-21 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа сбора непригодных для производства пищевой рыбной продукции видов сырья или возникающих в процессе производства рыбной продукции его неиспользуемых в пищевых целях отходов, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     25. Процесс производства жемчужного пата - система последовательных действий, обеспечивающая производство жемчужного пата, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 6 части 3 настоящей статьи, включающая в себя все этапы или часть этапов процессов в соответствии с частями 4-6 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов или части этих этапов снятия чешуи, измельчения, экстракции, высушивания, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     26. Процесс производства мяса морского зверя - система последовательных действий, обеспечивающая производство мяса морского зверя, соответствующего идентификационным признакам, указанным в пункте 7 части 3 настоящей статьи, включающая в себя процесс в соответствии с частью 4 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапа разделки, этапов процессов или части этих этапов, в соответствии с частями 5 - 7, 9 и 10 настоящей статьи, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     27. Процесс производства шкур морского зверя - система последовательных действий, обеспечивающая производство шкур морского зверя, соответствующих идентификационным признакам, указанным в пункте 8 части 3 настоящей статьи, включающая в себя процесс в соответствии с частью 4 настоящей статьи, с последующим осуществлением этапов или части этих этапов разделки, снятия шкуры, мездрения, посола, дубления, окраски, и которая должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     28. Система производственного контроля - комплекс выполняемых субъектом хозяйственной деятельности мер по определению контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства рыбной продукции на основании анализа рисков в целях выявления нарушений в осуществлении технологии производства такой продукции, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность такой продукции.  
       
     29. Входной контроль сырья для производства рыбной продукции, пищевых добавок, вспомогательных материалов - часть системы производственного контроля, включающая в себя установление соответствия сырья, пищевых добавок, вспомогательных материалов требованиям настоящего Федерального закона, требованиям соответствующих стандартов или сводов правил, требованиям к безопасности производства рыбной продукции.  
       
     30. Глазирование мороженой рыбной продукции - процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность замороженной рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую воду или полученную из чистой морской воды опресненную воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.  
       
     31. Обработка рыбной продукции - процесс забоя, обескровливания, разделки (за исключением разделки на филе), мойки, сортировки рыбной продукции в соответствии с видами и размерами, удаление обрастаний (для двустворчатых моллюсков), удаление ила, песка (для водорослей и иных водных растений).  
       
     32. Первичное производство рыбной продукции - добыча (вылов), приемка, охлаждение, заморозка (за исключением филе), обработка, перевозка (транспортировка), хранение, выгрузка водных биоресурсов, а также производство на судах рыбопромыслового флота рыбной продукции.  
       
     33. Поточность производства рыбной продукции - организация последовательных действий по перемещению сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, рыбной продукции и работников, при котором исключается возможность загрязнения рыбной продукции.  
       
     34. Производственная лаборатория - лаборатория для проведения комплекса мероприятий по получению параметров и установлению характеристик процессов производства и производимой рыбной продукции.  
       
     35. Производственное помещение - помещение, в котором размещается основное и вспомогательное оборудование, используемое для производства рыбной продукции, и помещение, из которого осуществляется управление процессом ее производства;  
       
     36. Промышленная стерильность - отсутствие в рыбных консервах микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида рыбных консервов, а также микроорганизмов и микробиальных токсинов, опасных для здоровья человека.  
       
     37. Реализация рыбной продукции - процесс обращения рыбной продукции в оптовой и розничной торговле, а также посредством организаций общественного питания.  
       
     38. Рыбные субпродукты - пищевая рыбная продукция из остатков, образуемых при разделке рыбы, изъятой из среды обитания, и производимой из нее рыбной продукции в виде молок, печени, желудков, других внутренностей, голов, костей, плавников, чешуи, срезки, хрящей.  
       
     39. Санпропускник - помещение, находящееся перед входом в производственное помещение и служащее для проведения санитарной обработки рук и обуви работников.  
       
     40. Сырье для производства рыбной продукции - водные биоресурсы, изъятые из среды их обитания, и рыбная продукция, произведенная из них и используемая для производства иной рыбной продукции.  
       
     41. Утилизация рыбной продукции - изъятие из процесса обращения некачественной или опасной рыбной продукции для использования в целях, отличных от тех, для которых она была предназначена.  
       
     42. Чистая морская вода - морская вода, которая не содержит микроорганизмы, токсичного планктона и вредных веществ в количествах, способных оказать негативное воздействие на безопасность рыбной продукции.  
       
     43. Ястык - яичник самки рыбы.  
       
     44. Имитированная пищевая рыбная продукция - рыбные кулинарные изделия, химический состав которых отличается от химического состава пищевой рыбной продукции и органолептические свойства которых осуществляют аналогичные свойства пищевой рыбной продукции.  
       
     45. Обращение рыбной продукции - купля-продажа, реализация и иные способы передачи рыбной продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка (транспортировка).  
       
     **Статья 4. Правила идентификации объектов технического регулирования**  
       
     1. Идентификация рыбной продукции проводится заинтересованным лицом в целях:  
       
     1) отнесения рыбной продукции к сфере применения настоящего Федерального закона;  
       
     2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.  
       
     2. При проведении идентификации рыбной продукции в целях ее отнесения к сфере применения настоящего Федерального закона заинтересованное лицо обязано убедиться в том, что идентифицируемая им рыбная продукция соответствует одному из ее наименований, установленных статьей 2 настоящего Федерального закона.   
       
     3. Идентификация рыбной продукции в целях отнесения ее к сфере применения настоящего Федерального закона проводится путем:  
       
     1) визуального сравнения наименования рыбной продукции, указанного на таре, упаковке с наименованием рыбной продукции, установленным статьей 2 настоящего Федерального закона, - для рыбной продукции в потребительской таре, упаковке. Подтверждение наименования вида водных биоресурсов осуществляется с применением инструментального метода идентификации;  
       
     2) визуального сравнения наименования рыбной продукции, указанного в документе, подтверждающем переход права собственности на рыбную продукцию, с ее наименованием, установленным статьей 2 настоящего Федерального закона, - для рыбной продукции в иной (непотребительской) таре, упаковке.  
       
     4. При проведении идентификации рыбной продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, заинтересованное лицо обязано убедиться, что идентифицируемая им рыбная продукция соответствует признакам, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, а также информации, указанной в маркировке и (или) в документе, подтверждающем переход права собственности на рыбную продукцию.  
       
     5. При проведении идентификации процессов производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации, утилизации в целях их отнесения к сфере применения настоящего Федерального закона заинтересованное лицо обязано убедиться, что данные процессы обеспечивают производство, хранение, перевозку (транспортировку), реализацию, утилизацию рыбной продукции, указанной в статье 2 настоящего Федерального закона.  
     

### Глава 2. Требования, предъявляемые к пищевой, кормовой, технической рыбной продукции

     **Статья 5. Требования, предъявляемые к пищевой и непищевой рыбной продукции**   
       
     1. Рыбная продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации и используемая по назначению в течение срока годности, не должна причинять вред жизни или здоровью человека, жизни или здоровью животных и растений.  
       
     2. Срок годности рыбной продукции и условия ее хранения устанавливаются производителем. Рыбная продукция, используемая в течение установленного срока годности и с соблюдением условий ее хранения, не должна приобрести свойства, опасные для жизни или здоровья человека, жизни или здоровья животных и растений.  
       
     3. Требования к рыбной продукции включают в себя:  
       
     1) требования безопасности к рыбной продукции;  
       
     2) требования к таре, упаковке рыбной продукции;   
       
     3) требования к маркировке рыбной продукции.   
       
     4. Пищевая рыбная продукция должна соответствовать показателям безопасности, предусмотренным приложениями 1-4 к настоящему Федеральному закону, со дня вступления их в силу.  
       
     5. Непищевая рыбная продукция должна соответствовать требованиям безопасности, предусмотренным приложением 5 к настоящему Федеральному закону.  
       
     6. Если водные биоресурсы в определенном районе добычи (вылова), по данным мониторинга за качеством и безопасностью водных биологических ресурсов в районах промысла, осуществляемого в соответствии с законодательством Российской Федерации, по химическим (токсичные элементы, пестициды, диоксины, полихлорированные бифенилы) и радиологическим показателям соответствуют требованиям, предусмотренным приложением 2 к настоящему Федеральному закону, анализы рыбной продукции, произведенной из них, по данным показателям не проводятся.   
       
     7. Пищевая рыбная продукция, произведенная из рыб семейств скумбриевых (Scombridae), сельдевых (Clupeidae), лососевых (Salmonidae) анчоусовых (Engraulidae), корифеновых (Coryphaenidae), луфаревых (Pomatomidae), макрелещуковых (Scomberesocidae), по содержанию гистамина должна соответствовать требованиям безопасности, предусмотренным приложениями 1 и 2 к настоящему Федеральному закону, со дня вступления их в силу.  
       
     8. Не допускается использовать для производства пищевой рыбной продукции ядовитые рыбы семейств канигастровых (Canthigasteridae), четырехзубых (Tetraodontidae), скалозубых (Tetraodontidae), иглобрюхих (Tetraodontidae), двузубых (Diodontidae), луны-рыбы (Molidae). Маринка (Schizothorax) и османы (Diptychus) используются только в потрошеном виде при полном удалении внутренностей, икры, молок, черной пленки брюшной полости.  
       
     9. Пищевая рыбная продукция считается опасной при превышении уровня содержания общего азота летучих оснований:  
       
     1) морские окуни (Sebastes spp.), синеротые окуни (Helicolenus dactylopterus), капские окуньки (Sebastichthys capensis) - 25 миллиграмм азота на 100 грамм исследуемой пробы;  
       
     2) правосторонняя камбала (Pleuronectidae), за исключением белокорого палтуса, - 30 миллиграмм азота на 100 грамм исследуемой пробы;  
       
     3) атлантический лосось (Salmosalar), семейство мерлузовых (Merlucciidae), семейство тресковых (Gadidae) - 35 миллиграмм азота на 100 грамм исследуемой пробы.   
       
     10. Пищевая рыбная продукция на стадии обращения не должна содержать паразитов, являющихся возбудителями паразитарных заболеваний человека.  
       
     11. В случае обнаружения в живой, свежей (сырец), охлажденной или подмороженной рыбной продукции паразитов, локализующихся только в брюшной части, такая рыбная продукция должна быть разделана до стадии обращения.  
       
     12. Морская рыбная продукция в случае обнаружения анизакид и других опасных для человека личинок гельминтов до выпуска в обращение должна быть заморожена при температуре в толще продукта не выше чем минус 20 градусов Цельсия в течение 24 часов.  
       
     13. До выпуска в обращение рыбная продукция, производимая:  
       
     1) из рыб семейства карповых (Cyprinidae), изъятых из естественной среды обитания, в случае обнаружения личинок описторхисов подлежит обеззараживанию при температуре не выше чем минус 28 градусов Цельсия в течение 32 часов;  
       
     2) из щуки (Esox), налима (Lota lota), ерша (Gymnocephalus cernuus), изъятых из естественной среды обитания, в случае обнаружения подлежит обеззараживанию от личинок диффилоботреид при температуре в толще продукта не выше чем минус 18 градусов Цельсия в течение 36 часов;  
       
     3) из окуня пресноводного (Perca), изъятого из естественной среды обитания, в случае обнаружения личинок диффилоботреид подлежит обеззараживанию при температуре в толще продукта не выше чем минус 18 градусов Цельсия в течение 36 часов;  
       
     4) из икры щуки, должна пройти пастеризацию или быть произведена из замороженной икры при температуре в толще продукта не выше чем минус 18 градусов Цельсия в течение 36 часов;  
       
     5) из дальневосточных лососевых видов рыб - кеты (Oncorhynchus keta), горбуши (Oncorhynchus gorbuscha) , кумжи (Salmo trutta), симы (Oncorhynchus masou), сахалинского тайменя (Parahucho perryi), в случае обнаружения личинок диффилоботреид подлежит обеззараживанию после ее разделки при температуре в толще продукта не выше чем минус 18 градусов Цельсия в течение 50 часов;  
       
     6) из рыб семейства сиговых - пелядь Coregonus peled, омуль (Coregonus autumnalis), сиг (Coregonus), чир (Coregonus nasus), тугун (Coregonus tugun), хариус (Thymallus), в случае обнаружения личинок диффилоботреид подлежит обеззараживанию при температуре в толще продукта не выше чем минус 18 градусов Цельсия в течение 36 часов.  
       
     14. Рыбная продукция, производимая из рыб семейства карповых (Cyprinus carpio), изъятых из естественной среды обитания, подлежит реализации только при наличие акта лабораторных испытаний, подтверждающего отсутствие в ней личинок описторхисов.  
       
     15. Содержание фосфорсодержащих веществ в мороженой рыбной продукции в пересчете на ортофосфорную кислоту не должно превышать индивидуально или в комбинации:  
       
     1) для рыбного филе - 5 грамм на килограмм рыбного филе для ортофосфата натрия однозамещенного (Е 339i), ортофосфата калия однозамещенного (Е 340i), пирофосфата натрия (Е 450iii), пирофосфата калия (Е 450v), трифосфата натрия пятизамещенного (Е 451i), трифосфата калия пятизамещенного (Е 451ii), полифосфата кальция (Е 452iv), полифосфата натрия (Е 452i );  
       
     2) для отряда десятиногих ракообразных (Astacidea), включающего в себя креветок (Caridea), омаров (Nephropidae), лангустов (Achelata), а также других водных беспозвоночных, - 10 грамм на килограмм продукта для трифосфата натрия пятизамещенного (Е 451i), трифосфата калия пятизамещенного (Е 451ii), полифосфата кальция (Е 452iv), полифосфата натрия (Е 452i).  
       
     16. При обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 процентов массы филе рыбы.  
       
     17. Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5 процентов массы нетто, из креветки - 6 процентов массы нетто, а на рыбную продукцию произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8 процентов массы глазированной мороженой рыбной продукции.  
       
     18. Рыбная продукция, произведенная из водных биоресурсов, изъятых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства, должна проходить исследования, подтверждающие отсутствие в ней ветеринарных (зоотехнических) препаратов, в том числе антибиотиков.  
       
     **Статья 6. Требования к таре, упаковке**  
       
     1. Тара, упаковка, предназначенная для рыбной продукции, должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении рыбной продукции в течение срока ее годности.  
       
     2. Материалы, из которых произведена тара, упаковка, и которые контактируют с пищевой рыбной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Российской Федерации.  
       
     3. При повреждении потребительской тары, упаковки пищевая рыбная продукция должна быть немедленно изъята из обращения.  
       
     4. Тара, упаковка для упаковывания сублимированной рыбной продукции должна быть герметичной, непроницаемой.  
       
     **Статья 7. Требования к маркировке рыбной продукции**   
       
     1. Изготовитель или продавец обязан предоставить приобретателю необходимую и достоверную информацию о рыбной продукции.  
       
     2. Информация, содержащаяся в маркировке рыбной продукции, должна быть изложена на русском языке. Указанная информация может быть также изложена на других языках и должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.  
       
     3. Маркировка наносится на потребительскую тару, упаковку и (или) на листы вкладыши или информационные листы в отношении фасованной рыбной продукции. Маркировка должна быть четкой, легко читаемой, и наноситься способом, обеспечивающим сохранность ее изображения. В отношении пищевой, кормовой, технической рыбной продукции должна быть указана цель использования.  
       
     4. Маркировка, наносимая на потребительскую упаковку рыбной продукции должна содержать следующую информацию:  
       
     1) наименование рыбной продукции, которое включает в себя:  
       
     а) наименование вида рыбной продукции (например "пельмени рыбные мороженые", "икра минтая пастеризованная");  
       
     б) наименование вида водных биоресурсов на русском языке, наименование вида водных биоресурсов на латинском языке (в случае его включения);  
       
     в) район добычи (вылова) водных биоресурсов;  
       
     г) вид разделки (например "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди атлантической");   
       
     2) наименование и место нахождения изготовителя, а в случае несовпадения места нахождения изготовителя (адреса) с адресом производственного помещения дополнительно должен указываться адрес производственного помещения (наименование судна рыбопромыслового флота), в котором осуществлялась приемка уловов водных биоресурсов и (или) была произведена рыбная продукция. В отношении ввозимой на территорию Российской Федерации рыбной продукции должен быть указан адрес лица, выполняющего функции изготовителя, а также адрес иностранного изготовителя и номер регистрации процесса производства рыбной продукции. Адрес иностранного изготовителя указывается на языке изготовителя, а страна происхождения - на русском языке;  
       
     3) номер регистрации процесса производства, осуществляемого в производственном помещении по указанному адресу или на судне рыбопромыслового флота;   
       
     4) дату изготовления; для фасованной рыбной продукции - дату изготовления и фасования; для рыбной продукции, срок годности которой составляет до 72 часов, - также время изготовления;  
       
     5) срок годности;   
       
     6) условия хранения;   
       
     7) масса нетто;   
       
     8) ингредиенты, полученные из генно-инженерно-модифицированных организмов или с их использованием, в случае, если их содержание составляет более 0,9 процента;   
       
     9) использование водных биоресурсов, добытых (выловленных) при осуществлении товарного рыбоводства;   
       
     10) подтверждение соответствия рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона;  
       
     11) наименования настоящего Федерального закона и стандарта или свода правил, в соответствии с которыми произведена рыбная продукция.  
       
     5. В отношении рыбной продукции, перевозимой (транспортируемой) навалом, специальная маркировка не требуется при условии содержания необходимой информации в листке-вкладыше и сопроводительных документах.  
       
     6. В отношении рыбной продукции, перевозимой (транспортируемой) в транспортной таре, упаковке маркировка осуществляется в соответствии с условиями договора. При этом должна быть обеспечена возможность идентификации рыбной продукции и ее изготовителя: наименование рыбной продукции, наименование изготовителя и места его нахождения, вес, дата изготовления, срок годности, страна изготовителя, номер партии.  
       
     7. Маркировка может содержать иные сведения о рыбной продукции, наряду с указанными в пунктах 4 и 5 части 4 настоящей статьи сведениями не вводящими в заблуждение приобретателей.  
       
     **Статья 8. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции**  
       
     1. Не допускается нанесение на потребительскую тару, упаковку пищевой рыбной продукции:  
       
     1) изображений рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и ингредиентов, которые не были использованы при производстве пищевой рыбной продукции;  
       
     2) изображений рыб, водных беспозвоночных и водных млекопитающих, которые имитируют данную пищевую рыбную продукцию, для имитированной пищевой рыбной продукции.  
       
     2. Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку наряду с информацией, указанной в статье 7 настоящего Федерального закона, должна также содержать следующую информацию:  
       
     1) наименования ингредиентов в порядке убывания массовой доли;  
       
     2) масса рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, содержащихся в рыбной продукции;  
       
     3) пищевая, в том числе энергетическая, ценность (количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ) рыбной продукции;  
       
     4) состав и масса используемых пищевых добавок и ароматизаторов;  
       
     5) использование ионизирующего излучения при производстве рыбной продукции;  
       
     6) состав модифицированной газовой среды в потребительской таре, упаковке рыбной продукции при ее использовании;   
       
     7) наличие вакуума в потребительской таре, упаковке рыбной продукции, за исключением рыбной продукции, расфасованной в стеклянную или металлическую таре, упаковке;  
       
     8) способ приготовления или подготовки рыбной продукции, без указания которых у приобретателя могут возникнуть затруднения при ее использовании;  
       
     9) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве рыбной продукции.  
       
     3. Маркировка должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп:  
       
     1) живая рыбная продукции:  
       
     а) рыбы семейства осетровых - слова "При засыпании рыбу немедленно потрошить с удалением сфинктера";  
       
     б) иные виды живой рыбной продукции - слова "Запрещается выпуск в природную среду";  
       
     2) мороженая рыбная продукция:  
       
     а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури;  
       
     б) производимая из мороженой рыбной продукции, - указание на вторичное замораживание;  
       
     3) замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова "Замороженная продукция";  
       
     4) копченая рыбная продукция:  
       
     а) при использовании коптильных препаратов в процессе производства копченой рыбной продукции - указание на использование коптильных препаратов;  
       
     б) при производстве замороженной копченой рыбной продукции - слова "Замороженная продукция";  
       
     5) рыбные кулинарные изделия и полуфабрикаты:  
       
     а) имитированная пищевая рыбная продукция - слова "Имитированная продукция";  
       
     б) рыбные кулинарные полуфабрикаты - слова "Кулинарный полуфабрикат";  
       
     в) рыбные кулинарные изделия - слова "Продукция, готовая к употреблению";  
       
     г) замороженная рыбная продукция, если информация не включена в наименование этой продукции - слова "Замороженная продукция";  
       
     6) икра:  
       
     а) икра зернистая, производимая из мороженой ястычной икры лососевых видов рыб - слова "Произведена из мороженого сырья";  
       
     б) имитированная икра - слова "Имитированная икра";   
       
     в) вид водных биоресурсов, из которых произведена икра;  
       
     г) при производстве икры из гибридов осетровых видов рыб - наименование гибрида или сочетание видов водных биоресурсов, например, слова: "Икра зернистая русско-ленского осетра";  
       
     д) при производстве икры из овулировавшей икры осетровых рыб - слова "овулировавшая икра";  
       
     7) рыбные консервы, полуконсервы и пресервы, производимые из мороженой рыбной продукции - слова "Произведено из мороженого сырья".  
       
     4. Маркировка наряду со сведениями, указанными в частях 2 и 3 настоящей статьи, может содержать иные сведения о рыбной продукции.  
     

### Глава 3. Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации рыбной продукции

     **Статья 9. Общие требования к процессам производства рыбной продукции**  
       
     Для обеспечения безопасности рыбной продукции в процессе ее производства необходимо соблюдать следующие требования:  
       
     1) осуществление процессов производства рыбной продукции в соответствии с требованиями статьи 11 настоящего Федерального закона;  
       
     2) использование материалов и изделий, контактирующих с рыбной продукцией, в соответствии с требованиями безопасности, установленными законодательством Российской Федерации;  
       
     3) соблюдение требований к воде, ко льду и к воздуху, при производстве рыбной продукции, установленных статьей 12 настоящего Федерального закона;  
       
     4) использование сырья, вспомогательных материалов и пищевых добавок, соответствующих требованиям статьи 13 настоящего Федерального закона;  
       
     5) осуществление производства рыбной продукции в производственных помещениях, соответствующих требованиям статей 14 и 15 настоящего Федерального закона;  
       
     6) использование технологического оборудования и инвентаря, соответствующих требованиям статьи 16 настоящего Федерального закона;  
       
     7) осуществление хранения и удаления отходов производства рыбной продукции в соответствии с требованиями статьи 16 настоящего Федерального закона;  
       
     8) допуск к производству пищевой рыбной продукции работников, соответствующих требованиям статьи 17 настоящего Федерального закона;  
       
     9) организация производственного контроля в соответствии с требованиями статьи 18 настоящего Федерального закона.  
       
     **Статья 10. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства**  
       
     Безопасность рыбной продукции в процессе производства обеспечивается посредством:  
       
     1) выбора этапов производства, режимов их осуществления и производственных помещений для их осуществления;  
       
     2) выбора оптимальной последовательности применяемых этапов процесса производства, обеспечивающей поточность производства рыбной продукции и исключающей загрязнение производимой рыбной продукции;  
       
     3) организации системы производственного контроля в соответствии с требованиями статьи 19 настоящего Федерального закона (за исключением первичного производства рыбной продукции);

     4) обеспечения санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, мойки, зачистки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбной продукции;  
       
     5) биологической очистки в отношении живой рыбной продукции, полученной в результате осуществления товарного рыбоводства, до направления рыбной продукции на производство или реализацию;  
       
     6) защиты на этапе перегрузки рыбной продукции, выгрузки и упаковывания от повреждений, загрязнений и негативного воздействия природных факторов;   
       
     7) заморозки рыбной продукции при температуре не выше чем 30 градусов Цельсия до достижения температуры в толще продукции не выше чем минус 18 градусов Цельсия и регистрацией режимов заморозки;  
       
     8) использования коптильных камер, оснащенных контрольно-измерительными приборами, при производстве копченой рыбной продукции;  
       
     9) выделения отдельного производственного помещения и санпропускника при производстве икры;  
       
     10) разделения этапа выемки ястыков осетровых видов рыб от этапа последующей обработки;   
       
     11) соблюдения сроков и температурных режимов, отвечающих требованиям сводов правил при производстве икры;  
       
     12) контроля температуры пастеризации;  
       
     13) использования отдельных холодильных камер для кратковременного хранения сырья, вспомогательных материалов, а также произведенных рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов;  
       
     14) выделения отдельного производственного помещения для обработки яиц домашней птицы при их использовании и контроля за их использованием;  
       
     15) выделения отдельного производственного помещения при поступлении на производство необработанных овощей и зелени;  
       
     16) выделения участка для просеивания муки при ее использовании;   
       
     17) соблюдения температурных режимов, обеспечивающих достижение температуры рыбных кулинарных изделий после обработки, соответствующей требованиям сводов правил;  
       
     18) охлаждения рыбных кулинарных изделий после термической обработки перед упаковыванием до температуры, соответствующей требованиям сводов правил;  
       
     19) разработки и утверждения режима процесса стерилизации рыбных консервов или пастеризации рыбных полуконсервов в соответствии со сводом правил;

     20) осуществления процессов стерилизации рыбных консервов или пастеризации рыбных полуконсервов только работниками, принятыми на работу приказом (распоряжением) руководителя предприятия и прошедшими подготовку, соответствующую требованиям сводов правил;  
       
     21) обеспечением герметичности тары, упаковки рыбных консервов или рыбных полуконсервов, соответствующего требованиям свода правил;  
       
     22) осуществления закатки в течение не более чем 30 минут от расфасовки рыбной продукции в тару, упаковку и стерилизации или пастеризации в течение не более чем 60 минут от расфасовки в тару, упаковку;  
       
     23) установки контрольно-измерительных и автоматических контрольно-регистрирующих приборов на оборудовании для осуществления процессов стерилизации или пастеризации;  
       
     24) регистрации параметров процесса стерилизации или пастеризации, указания наименования рыбных консервов или рыбных полуконсервов, типа и размера тары, упаковки номера автоклава, номера автоклавоварки, номера смены, даты стерилизации или пастеризации, фамилии оператора и сохранения документации в течение срока, превышающего на шесть месяцев срок годности произведенных рыбных консервов или рыбных полуконсервов;  
       
     25) обеспечения охлаждения рыбных консервов после стерилизации до температуры, соответствующей требованиям сводов правил;  
       
     26) отгрузки рыбных консервов только после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок на складе предварительного хранения, порядок проведения которого должен соответствовать требованиям сводов правил;  
       
     27) проведения соответствующих мероприятий производственной лабораторией или мини-лабораторией, (имеющей материально-технические средства для выполнения системы производственного контроля в минимально необходимом количестве), соответствующих требованиям сводов правил. На судах рыбопромыслового флота, производящих рыбные консервы из печени рыб, допускается отсутствие производственной лаборатории при наличии мини-лаборатории и проведении испытаний, при доставке рыбной продукции на берег в соответствии с требованиями свода правил;  
       
     28) ограничения срока хранения от момента изъятия пресноводных рыб из среды их обитания до их переработки, не предусматривающей термической обработки (4 часа при температуре не выше чес 4 градуса Цельсия).

**Статья 11.** **Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции**  
       
     1. Вода, используемая в процессе производства рыбной продукции, должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации или установленным приложением 6 к настоящему Федеральному закону требованиям к чистой морской воде.  
       
     2. Процесс производства рыбной продукции должен быть обеспечен проточной холодной и горячей питьевой водой и (или) чистой морской водой.  
       
     3. В процессах производства рыбной продукции для перекачки рыбной продукции гидротранспортером, размораживания и мойки неразделанных водных биоресурсов может использоваться чистая морская вода.  
       
     4. Вода, используемая в процессах производства для охлаждения герметично укупоренной тары, упаковки после тепловой обработки и получения пара для обработки тары, упаковки, по показателям безопасности должна соответствовать питьевой воде.   
       
     5. Для обеззараживания воды, используемой при производстве рыбной продукции, могут применяться электрохимические, химические методы, озонирование, ультрафиолетовое облучение и другие методы. При использовании хлорсодержащих дезинфектантов концентрация их растворов не должна превышать 10 граммов вещества в одном кубическом дециметре воды, а остаточная концентрация хлора не должна превышать 0,2 миллиграмма вещества в одном кубическом дециметре воды, концентрация растворов катамина АБ или катапола не должна быть более 0,2-0,5 грамма вещества в одном кубическом дециметре воды. Не допускается использование в процессе производства рыбных консервов гиперхлорированной воды и для их стерилизации воды, обеззараженной с использованием дезинфектантов, содержащих четвертичные - аммониевые соединения (катамин, катапол и другие).   
       
     6. Лед, используемый для хранения сырья и рыбной продукции, должен изготавливаться из питьевой или чистой морской воды, которая должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации к питьевой воде или требованиям к чистой морской воде, установленным приложением 6 к настоящему Федеральному закону.  
       
     7. В процессах, не связанных непосредственно с процессом производства рыбной продукции (в системах противопожарной защиты, для охлаждения холодильного оборудования, получения пара), допускается использовать непитьевую воду из открытых водоемов, скважин, проходящую по трубопроводам, установленным для нее и окрашенным в цвет, отличный от трубопроводов для питьевой воды.  
       
     8. Воздух, используемый в процессе производства рыбной продукции, должен соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации по микробиологическим и химическим показателям.  
       
     **Статья 12.** **Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции**  
       
     1. Сырье для производства рыбной продукции должно соответствовать требованиям, установленным приложениями 1, 2, и 3 к настоящему Федеральному закону.  
       
     2. Пищевое сырье, произведенное не из рыбной продукции (томат-паста, сахар, соль, мука, препараты для копчения рыбной продукции и другое), и пищевые добавки, используемые в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами.  
       
     3. Перевозка сырья для производства рыбной продукции осуществляется на основании товарно-транспортной накладной, декларации о происхождении и удостоверения качества и безопасности, установленным в приложении 7 к настоящему Федеральному закону.  
       
     **Статья 13.** **Требования к зданиям, строениям, сооружениям и производственным помещениям при организации процессов производства рыбной продукции**  
       
     1. Здания, строения, сооружения, в которых находятся производственные помещения, должны располагаться не ближе чем пятнадцать метров от улицы, шоссе, на территории, исключающей влияние дыма, пыли, постороннего запаха, сточных и паводковых вод на рыбную продукцию, другие виды ее загрязнения.  
       
     2. Здания, строения, сооружения, в которых находятся производственные помещения, должны также находиться:  
       
     1) бытовые помещения, имеющие места для верхней рабочей одежды и специальной одежды, душевые кабины, туалеты, умывальники;  
       
     2) помещения для принятия пищи;  
       
     3) помещения и (или) места для:  
       
     а) хранения, мойки и дезинфекции используемого в процессе производства рыбной продукции инвентаря, уборочного инвентаря, оборотной тары, используемой а процессе производства рыбной продукции;  
       
     б) хранения уборочного инвентаря, а также оборудования для мойки и дезинфекции бытовых помещений;  
       
     4) санпропускник, имеющий умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные кранами, открытие которых обеспечивается воды без контакта с кистями рук.  
       
     3. При планировке, размещении и определении размеров производственных помещений должны быть соблюдены следующие условия:  
       
     1) обеспечена поточность производства рыбной продукции;  
       
     2) соответствия высоты производственного помещения (за исключением производственного помещения, находящегося на судне рыбопромыслового флота) применяемому технологическому оборудованию (не ниже 4,2 метров, при производстве до 2,5 тонны рыбной продукции в сутки - 3 метров). Высота производственных помещений может быть ниже при использовании стандартных модулей для организации производственных и бытовых помещений. Высота жиромучных цехов производственных помещений, в которых осуществляются лакирование и литографирование жестяных банок и изготовление агар-агара, маннита, должна быть не менее чем 6 метров;  
       
     3) обеспечена защита от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых;  
       
     4) наличие в каждом производственном помещении не менее чем одного умывальника для мытья рук, имеющего подводку горячей и холодной воды, оснащенного средствами для мытья и дезинфекции рук, одноразовыми полотенцами для рук и оборудованного краном, обеспечивающим его открытие без контакта с кистями рук.  
       
     4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых в процессе производства рыбной продукции, в том числе средств для мойки и дезинфекции.  
       
     5. В производственных помещениях:  
       
     1) поверхности полов, стен и дверей должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать санитарной обработке и дезинфекции; стыки стен с полом и потолком не должны иметь зазоров;  
       
     2) конструкция полов должна обеспечивать сток; отверстия для стока воды должны закрываться решетками, которые должны сниматься;  
       
     3) конструкция перекрытий, потолков производственных помещений должна препятствовать образованию конденсата;  
       
     4) двери, обшивка дверных рам и плинтусы должны быть выполнены из гладких, легко моющихся, нетоксичных, водонепроницаемых материалов, которые можно подвергать санитарной обработке и дезинфекции;  
       
     5) конструкция окон, фрамуг окна должна обеспечивать их открывание, должны быть оборудованы легкоснимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;  
       
     6) размещение и конструкция окон должны исключать попадание осколков в рыбную продукцию в случае нарушения их целостности;  
       
     7) освещение может быть естественным и (или) искусственным; светильники должны быть закрыты решетками;   
       
     8) трубопроводы, температура поверхности которых ниже температуры в производственных помещениях, должны иметь тепловую изоляцию;  
       
     9) система вентиляции и (или) кондиционирования должна полностью исключать возможность поступления загрязненного воздуха, а конструкция вентиляционных систем должна обеспечивать возможность замены фильтра;  
       
     10) вентиляция должна иметь автономные источники питания, если процессы производства сопровождаются выделением паров при варке и жарке рыбной продукции;  
       
     11) производственное помещение для разделки должно быть оборудовано проточной водой.  
       
     **Статья 14. Требования безопасности к производственным помещениям для производства рыбной продукции на судах рыбопромыслового флота**  
       
     1. Планировка, размещение и определение размеров производственных помещений на судах рыбопромыслового флота должны соответствовать требованиям частей 3-5 статьи 14 настоящего Федерального закона.  
       
     2. Все производственные помещения должны быть оборудованы эффективной системой канализации. Прокладка сточных труб в производственных помещениях запрещается. В случае конструктивной необходимости допускается прокладка сточных труб без путевых соединений.  
       
     3. Трубы для отведения технической воды по стокам и трубы системы канализации не должны располагаться над оборудованием для производства рыбной продукции.  
       
     4. Трюмы судов рыбопромыслового флота для хранения рыбной продукции должны быть оборудованы устройством для регистрации температуры.   
       
     5. При использовании морской воды в процессе производства рыбной продукции должны быть предусмотрены емкости и устройства для ее обеззараживания.  
       
     6. Температура в трюмах судов рыбопромыслового флота при хранении и перевозке (транспортировке) мороженой рыбной продукции должна быть в толще продукта не выше чем минус 18 градусов Цельсия.  
       
     **Статья 15. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемым при производстве рыбной продукции**  
       
     1. Поверхности технологического оборудования, разделочных столов и инвентаря, контактирующие с рыбной продукцией, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, моющихся, нетоксичных, устойчивых к коррозии материалов.  
       
     2. Холодильные камеры, используемые при производстве рыбной продукции**,** должны иметь:  
       
     1) автоматическую регистрацию температуры на бумажном, магнитном или электронном носителе;  
       
     2) термометр, расположенный при входе в холодильные камеры.  
       
     3. Материалы и изделия, которые контактируют с рыбной продукцией и из которых изготавливается оборудование и инвентарь, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности в соответствии с законодательством Российской Федерации.  
       
     **Статья 16. Требования** **к условиям хранения рыбных отходов и к удалению из производственных помещений рыбных отходов**  
       
     1. Рыбные отходы должны собираться в водонепроницаемые емкости, промаркированные в соответствии с их назначением, и по мере накопления удаляться из производственных помещений.  
       
     2. Рыбные отходы должны храниться в емкостях в холодильных камерах отдельно от сырья для производства рыбной продукции и готовой рыбной продукции.  
       
     **Статья 17. Требования к работникам, участвующим в процессе производства пищевой рыбной продукции**  
       
     Работники, занятые в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны:  
       
     1) соблюдать требования к безопасности производства пищевой рыбной продукции;  
       
     2) проходить предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр (обследование);  
       
     3) соблюдать личную гигиену, носить чистые специальные производственные одежду и обувь.  
       
     **Статья 18. Требования** **к организации системы производственного контроля при производстве рыбной продукции**  
       
     1. Система производственного контроля должна содержать:  
       
     1) перечень контролируемых этапов процессов производства (критических контрольных точек);  
       
     2) данные о выполнении мероприятий по производственному контролю, в том числе входному контролю сырья для производства рыбной продукции, пищевых добавок, вспомогательных материалов, и об их периодичности;  
       
     3) перечень контролируемых параметров безопасности сырья для производства рыбной продукции и пищевых добавок, упаковочных материалов, готовой рыбной продукции.  
       
     3. Система производственного контроля для предприятий, производящих пищевую рыбную продукцию, за исключением предприятий первичного производства рыбной продукции, должна обеспечивать:  
       
     1) определение потенциально опасных факторов или рисков;  
       
     2) выявление критических контрольных точек;  
       
     3) установление предельных значений параметров в критических контрольных точках;  
       
     4) разработку корректирующих мероприятий;  
       
     5) осуществление проверки эффективности функционирования системы производственного контроля и соответствовать требованиям свода правил.  
       
     4. Система производственного контроля утверждается руководителем организации, производящей рыбной продукцию, или уполномоченным в установленном порядке лицом.  
       
     5. Для осуществления производственного контроля изготовитель рыбной продукции использует собственную производственную лабораторию или мини-лабораторию, оснащенные необходимым оборудованием и соответствующими методиками, для проведения микробиологических и химических исследований и (или) использует аккредитованную лабораторию. При декларировании соответствия рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона на основе собственных доказательств используются данные только аккредитованных в установленном порядке производственных рыбных лабораторий или мини-лабораторий.  
       
     6. При наличии производственной рыбной лаборатории должны быть разработаны инструкции по проведению лабораторных испытаний и удалению отработанных в процессе исследований материалов после их завершения.  
       
     **Статья 19. Требования к процессу хранения рыбной продукции на стадии обращения**  
       
     1. В процессе хранения рыбной продукции должны быть соблюдены условия хранения рыбной продукции, указанные в маркировке.  
       
     2. Живая рыбная продукция должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих свойств и показателей безопасности питьевой или чистой морской воды.  
       
     3. Живая рыбная продукция в местах реализации должна содержаться в емкостях с питьевой или чистой морской водой, обеспечивающей ее жизнедеятельность.  
       
     4. Режим хранения и условия хранения живых раков должны обеспечить сохранение их жизнедеятельности, а также защиту от солнечных лучей и атмосферных осадков.  
       
     **Статья 20. Требования к процессу перевозки (транспортировки)** **рыбной продукции**  
       
     1. Перевозка (транспортировка) рыбной продукции осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными транспортными средствами или в контейнерах, которые имеют санитарный паспорт или судовое санитарное свидетельство о праве плавания (для судов рыбопромыслового флота), обеспечивающими сохранение ее идентификационных признаков, установленных настоящим Федеральным законом. Условия перевозки (транспортировки) рыбной продукции определяет грузоотправитель в соответствии с условиями, установленными изготовителем рыбной продукции для ее перевозки (транспортировки).   
       
     2. Внутренняя поверхность транспортных средств и контейнеров, предназначенных для перевозки (транспортировки) пищевой рыбной продукции, должна быть выполнена из материалов, разрешение для использования которых для контакта с пищевыми продуктами выдается федеральным органом исполнительной власти, установленным Правительством Российской Федерации.  
       
     3. При использовании транспортных средств и контейнеров одновременно для перевозки (транспортировки) различной пищевой продукции или других грузов необходимо обеспечить их изоляцию таким образом, чтобы исключить возможность загрязнения продукции и изменения ее органолептических свойств.  
       
     4. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки (транспортировки) рыбной продукции, должны:   
       
     1) обеспечивать защиту от загрязнения рыбной продукции и проникновения в них животных, в том числе грызунов и насекомых;  
       
     2) обеспечивать установленные режимы и условия хранения рыбной продукции при ее перевозке (транспортировке);  
       
     3) обеспечивать возможность проведения санитарной обработки и дезинфекции транспортных средств и контейнеров, установленные их владельцем.  
       
     5. Запрещается перевозка (транспортировка) рыбной продукции в транспортных средствах и контейнерах, в которых ранее перевозились (транспортировались) опасные грузы.  
       
     6. Перевозка (транспортировка) рыбной продукции на особых условиях в транспортных средствах или контейнерах, не предназначенных для перевозки (транспортировки) рыбной продукции, осуществляется после согласования с федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации.  
       
     7. После перевозки рыбной продукции транспортные средства и контейнеры должны быть промыты и продезинфицированы.  
       
     8. Рыбная продукция, перевозимая (транспортируемая) в потребительской таре, упаковке, должна сопровождаться:  
       
     1) товарно-сопроводительным документом;  
       
     2) удостоверением качества;  
       
     3) документом, подтверждающим соответствие рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона;  
       
     4) документом, содержащим информацию об условиях хранения и сроках годности рыбной продукции.  
       
     9. Перевозимая (транспортируемая) без потребительской тары, упаковки рыбная продукция должна дополнительно сопровождаться листками-вкладышами, обеспечивающими приобретателя информацией о рыбной продукции в соответствии с требованиями статей 8 и 9 настоящего Федерального закона.  
       
     10. Лица, осуществляющие перевозки (транспортировки) пищевой рыбной продукции, должны соответствовать требованиям, указанным в статье 18 настоящего Федерального закона.   
       
     **Статья 21. Требования безопасности к процессам реализации рыбной продукции**  
       
     1. Реализации подлежит рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     2. Реализация рыбной продукции, осуществляется на основании транспортной накладной и удостоверения качества и безопасности рыбной продукции, заполняемых поставщиком рыбной продукции, а также декларации о соответствии. Реализация рыбной продукции без потребительской тары, упаковки должна сопровождаться также листком-вкладышем, заполненным изготовителем рыбной продукции и заверенным печатью поставщика продукции или заполненным и заверенным поставщиком рыбной продукции.  
       
     3. Не допускается реализация рыбной продукции с нарушением целостности потребительской тары, упаковки рыбной продукции, подвергнутой в процессе ее реализации размораживанию и повторному замораживанию.  
       
     4. Отзыв рыбной продукции осуществляется изготовителем (продавцом, лицом, осуществляющим функции иностранного изготовителя) этой продукции самостоятельно либо по иску органа государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией, а также иных лиц, которым стало известно о невыполнении изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, о принудительном отзыве этой продукции.   
       
     5. Ввозимая на территорию Российской Федерации рыбная продукция, поступающая для реализации, должна иметь документ, подтверждающий соответствие этой продукции, процессов ее производства и системы производственного контроля требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     6. Перечень уполномоченных государственных органов стран-экспортеров рыбной продукции утверждается федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации.  
       
     7. При реализации рыбной продукции непромышленного изготовления физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, они обязаны обеспечить соответствие этой продукции требованиям настоящего Федерального закона к показателям ее безопасности и идентификации, а также довести до потребителей информацию о месте производства этой продукции (адрес), ее наименовании и дате ее изготовления.  
       
     **Статья 22. Требования к утилизации рыбной продукции**  
       
     1. Утилизация рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этой продукции в порядке, установленном законодательством в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Российской Федерации о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.  
       
     2. Способ утилизации рыбной продукции согласовывается с федеральными органами исполнительной власти, уполномоченными Правительством Российской Федерации.  
       
     3. Федеральные органы исполнительной власти, уполномоченные Правительством Российской Федерации, принявшие постановление об утилизации отозванной рыбной продукции, обязаны осуществлять контроль за ее утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью человека, жизни или здоровью животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.  
     

### Глава 4. Оценка соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона

     **Статья 23. Формы оценки соответствия рыбной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации, утилизации требованиям настоящего Федерального закона**  
       
     1. Оценка соответствия рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:  
       
     1) подтверждения соответствия;  
       
     2) государственного контроля (надзора).  
       
     2. Оценка соответствия процессов производства рыбной продукции осуществляется в форме регистрации.  
       
     3. Оценка соответствия процессов хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме государственного контроля (надзора).  
       
     **Статья 24. Подтверждение соответствия рыбной продукции** т**ребованиям настоящего Федерального закона**  
       
     1. Подтверждение соответствия рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме обязательного подтверждения соответствия - принятия декларации о соответствии.  
       
     2. Обязательное подтверждение соответствия рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - подтверждение соответствия) осуществляется в форме принятия декларации о соответствии рыбной продукции (далее - декларирование соответствия).   
       
     3. При декларировании соответствия рыбной продукции заявителем может быть юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации, являющиеся изготовителем и получившие номер регистрации на процесс производства, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.  
       
     4. При декларировании соответствия рыбной продукции заявителем также может быть юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации, выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     **Статья 25.** **Декларирование соответствия рыбной продукции**  
       
     1. Декларирование соответствия рыбной продукции осуществляется по одной из следующих схем:  
       
     1) принятие декларации о соответствии рыбной продукции (далее - декларация о соответствии) на основании собственных доказательств. Срок действия декларации - один год;  
       
     2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (далее - третья сторона). Срок действия декларации - пять лет.  
       
     2. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств не применяется:   
       
     1) если заявитель является только продавцом рыбной продукции;  
       
     2) в отношении рыбной продукции, ввозимой на территорию Российской Федерации;  
       
     3) в случае разовой поставки рыбной продукции.  
       
     3. Декларирование соответствия рыбной продукции, произведенной на судах рыбопромыслового флота, находящихся в территориальном море Российской Федерации, континентальном шельфе Российской Федерации, в исключительной экономической зоне Российской Федерации, в открытом водном пространстве вне пределов Российской Федерации, плавающих под Государственным флагом Российской Федерации и приписанных к портам Российской Федерации, а также произведенной на указанных судах рыбопромыслового флота, но находившейся на временном хранении в иностранных портах и ввезенной на территорию Российской Федерации, осуществляется по одной из схем декларирования, указанных в настоящей статье.  
       
     4. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств включает в себя следующие операции, выполняемые заявителем:  
       
     1) формирование комплекта доказательственных материалов;  
       
     2) оформление и регистрация декларации о соответствии;  
       
     3) маркировка рыбной продукции знаком обращения на рынке.  
       
     5. Доказательственные материалы должны включать в себя:   
       
     1) документы, подтверждающие наличие номера регистрации;   
       
     2) образец маркировки потребительской тары, упаковки или листка-вкладыша;  
       
     3) данные мониторинга за качеством и безопасностью водных биологических ресурсов в районах промысла (для конкретного вида водных биоресурсов, используемых в качестве сырья для производства рыбной продукции), проводимого федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации;  
       
     4) выданный аккредитованной лабораторией акт испытания рыбной продукции на соответствие показателям безопасности, предусмотренным требованиями настоящего Федерального закона.  
       
     6. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, включает в себя наряду с операциями и доказательственными материалами, предусмотренными частями 4 и 5 настоящей статьи, предоставление заявителем сертификата системы качества, в отношении которого предусматривается контроль органа по сертификации, выдавшего данный сертификат.  
       
     7. Комплект доказательственных материалов находится у заявителя.  
       
     8. В случае создания процесса производства рыбной продукции, отличного от ранее заявленного, заявитель должен оформить новую декларацию о соответствии.  
       
     9. Рыбная продукция, выпускаемая в обращение до окончания срока действия декларации о соответствии, может быть реализована после истечения срока действия декларации о соответствии, но до окончания срока годности рыбной продукции.   
       
     10. Изготовитель или импортер рыбной продукции имеет право оформить и зарегистрировать декларацию о соответствии на каждое наименование рыбной продукции или одну декларацию о соответствии на все виды произведенной рыбной продукции, имеющей один регистрационный номер процесса производства.   
       
     11. Декларация о соответствии должна быть составлена на русском языке и наряду со сведениями, предусмотренными Федеральным законом от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании", должна содержать:   
       
     1) регистрационный номер процесса производства декларируемой рыбной продукции;  
       
     2) заявление о соответствии рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     **Статья 26. Оценка соответствия процессов производства декларируемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона**  
       
     1. Оценку соответствия процессов производства декларируемой рыбной продукции (за исключением процессов производства рыбной продукции непромышленным способом) требованиям настоящего Федерального закона осуществляет федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный Правительством Российской Федерации.  
       
     2. Оценка соответствия процессов производства декларируемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме регистрации.  
       
     3. При регистрации процесса производства декларируемой рыбной продукции подтверждается соответствие процесса производства декларируемой рыбной продукции, осуществляемого в производственных помещениях или на судне рыбопромыслового флота, требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     4. Для осуществления процедуры регистрации процесса производства, декларируемой рыбной продукции, субъект хозяйственной деятельности в сфере производства рыбной продукции должен направить в федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный Правительством Российской Федерации, заявку, а также комплект документов, включающий в себя:  
       
     1) схему производства декларируемой рыбной продукции;  
       
     2) перечень оборудования (при наличии) и его производственную мощность;   
       
     3) схему расположения бытовых и вспомогательных помещений;  
       
     4) систему производственного контроля при организации процесса производства декларируемой рыбной продукции;   
       
     5) копии титульных листов документов (стандарт, свод правил), необходимые для производства декларируемой рыбной продукции, в том числе документ, устанавливающий утвержденный режим стерилизации или пастеризации при процессе производства рыбных консервов или рыбных полуконсервов.   
       
     5. Процедура оценки соответствия процесса производства декларируемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в следующем порядке:  
       
     1) рассмотрение заявки и комплекта документов, направленных субъектом хозяйственной деятельности в сфере производства рыбной продукции;  
       
     2) осуществление визуального и инструментального контроля процесса производства декларируемой рыбной продукции в целях установления соответствия требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     6. Процессу производства декларируемой рыбной продукции присваивается временный номер:  
       
     1) при положительном результате экспертизы комплекта документов, направленных субъектом хозяйственной деятельности в сфере производства рыбной продукции. Срок рассмотрения документов не должен превышать десять рабочих дней;  
       
     2) при положительном результате экспертизы представленного с заявкой комплекта документов и наличия согласованной программы мероприятий по устранению недостатков, выявленных в результате осуществления визуального и инструментального контроля процесса производства декларируемой рыбной продукции.  
       
     7. Временный номер регистрации становится постоянным номером при положительных результатах визуальной оценки соответствия и инструментального контроля процесса производства декларируемой рыбной продукции, осуществляемого в производственных помещениях или на судне рыбопромыслового флота, требованиям настоящего Федерального закона.  
       
     8. При отрицательных результатах визуальной оценки соответствия и инструментального контроля процесса производства декларируемой рыбной продукции федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации, представляются аргументированные доказательства снятия временного номера регистрации.  
       
     9. Срок устранения замечаний и использования временного номера регистрации не должен превышать шесть месяцев для расположенных на берегу производственных помещений и двенадцать месяцев для судов рыбопромыслового флота.   
       
     10. Субъект хозяйственной деятельности, осуществляющий производство рыбной продукции и имеющий номер регистрации завода (консервного, пресервного, икорного) или номер регистрации права экспорта рыбной продукции в страны Европейского союза или другие страны и осуществляющий производство заявленной рыбной продукции не менее чем пять лет, должен направить в федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный Правительством Российской Федерации, заявку и информацию, содержащую номер регистрации, место нахождения (адрес) организации, фактический адрес производственного помещения или информацию о судне рыбопромыслового флота, комплект документов в соответствии с частью 5 настоящей статьи, перечень декларируемой рыбной продукции, объем производственных мощностей. При положительном результате экспертизы представленного с заявкой комплекта документов имеющийся номер включается в отраслевую базу данных. Подтверждение оценки соответствия процессов производства требованиям настоящего Федерального закона будет проходить через три года после дня вступления в силу настоящего Федерального закона.  
       
     11. Федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный Правительством Российской Федерации, вносит номер регистрации в отраслевую базу данных для обеспечения субъекта хозяйственной деятельности данными мониторинга за качеством и безопасностью водных биоресурсов в районах промысла по химическим, радиологическим и паразитологическим показателям безопасности.   
       
     12. Федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный Правительством Российской Федерации, сохраняет конфиденциальность информации субъекта хозяйственной деятельности. Такая информация может быть передана третьей стороне только по запросу федеральных органов исполнительной власти.  
       
     13. Повторная оценка соответствия процесса производства декларируемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации, в случаях:  
       
     1) внесения изменения в процесс производства;  
       
     2) организации процесса производства ранее недекларируемой рыбной продукции.  
       
     **Статья 27. Принципы и формы** **проведения** г**осударственного контроля (надзора) за соответствием** **рыбной продукции, процессов ее хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации требованиям настоящего Федерального закона**  
       
     1. Государственный контроль (надзор) за соответствием рыбной продукции, процессов ее хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации требованиям настоящего Федерального закона (далее также - государственный контроль (надзор) проводится в соответствии с законодательством Российской Федерации.  
       
     2. Государственный контроль (надзор) за соответствием рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется на стадии обращения.  
       
     3. Государственный контроль (надзор) за соответствием рыбной требованиям настоящего Федерального закона продукции осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации.  
       
     4. Государственный контроль (надзор) за соответствием процессов хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации.  
     

### Глава 5. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона

     **Статья 28. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона**  
       
     За нарушение требований настоящего Федерального закона изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой рыбной продукции требованиям настоящего Федерального закона) несет ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.  
       
     **Статья 29. Возмещение вреда, причиненного в связи с невыполнением требований настоящего Федерального закона**  
       
     Вред, причиненный жизни или здоровью человека, животных, растений, а также окружающей среде вследствие нарушения требований настоящего Федерального закона, подлежит возмещению физическим лицом или юридическим лицом, причинившими этот вред, в полном объеме в соответствии с законодательством Российской Федерации.  
     

### Глава 6. Заключительные положения

     **Статья 30. Вступление в силу настоящего Федерального закона**  
       
     1. Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении девяти месяцев после дня его официального опубликования, за исключением статьи 27 настоящего Федерального закона и приложения 1 к настоящему Федеральному закону.  
       
     2. Статья 27 настоящего Федерального закона и приложение 1 к настоящему Федеральному закону вступают в силу по истечении трех лет со дня вступления в силу настоящего Федерального закона.  
       
     3. Приложение 3 к настоящему Федеральному закону в части микробиологической безопасности рыбной продукции на стадии обращения применяется до дня вступления в силу приложения 1 к настоящему Федеральному закону.  
       
     4. До дня вступления в силу статьи 27 настоящего Федерального закона в части оценки соответствия процессов производства рыбной продукции, а также в части иных требований к производству рыбной продукции применяются положения Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года N 4979-I "О ветеринарии", Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Федерального закона от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".  
       
     5. Положения пункта 2 статьи 5, пунктов 1, 2 и 4 статьи 9, пункта 1 статьи 13, пунктов 1 и 2 статьи 17, абзаца шестого пункта 3 статьи 18 и статьи 22 Федерального закона от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" со дня вступления в силу настоящего Федерального закона не применяются в отношении пищевой рыбной продукции.  
       
     6. Положения абзаца второго пункта 1 и пункта 3 статьи 13, статьи 14, пунктов 2, 3 и 5 статьи 15, пунктов 2 и 3 статьи 16, пункта 2 статьи 32 и статьи 41 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" со дня вступления в силу настоящего Федерального закона не применяются в отношении пищевой рыбной продукции.  
       
     7. Положения части второй статьи 2, части третьей статьи 9, части первой статьи 14, статьи 15, абзацев первого, второго и шестого части второй статьи 18, частей первой и шестой статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года N 4979-I "О ветеринарии" со дня вступления в силу настоящего Федерального закона не применяются в отношении пищевой рыбной продукции за исключением рыбопосадочного материала разных стадий развития, реализуемых в живом виде.  
       
     8. Впредь до приведения федеральных законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в сфере технического регулирования рыбной продукции, в соответствии с настоящим Федеральным законом, указанные акты применяются постольку, поскольку они не противоречат настоящему Федеральному закону.  
       
     9. Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов рыбной продукции для проведения исследований (испытаний) и измерений, необходимые для применения настоящего Федерального закона, до дня вступления в силу настоящего Федерального закона утверждаются Правительством Российской Федерации.  
       
     10. Документы, подтверждающие соответствие рыбной продукции (сертификат соответствия, декларация о соответствии, ветеринарный сертификат) и принятые в установленном порядке до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, считаются действительными до окончания срока, установленного в них.  
       
     11. На рыбную продукцию, выпущенную в обращение на территории Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего Федерального закона.  
       
     12. Выпуск в обращение на территории Российской Федерации рыбной продукции, изготовленной или импортированной до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, разрешается до истечения ее срока годности.  
       
     13. До дня вступления в силу соответствующих федеральных законов, на которые имеются ссылки в настоящем Федеральном законе, указанные ссылки означают ссылки на соответствующие нормативные документы федеральных органов исполнительной власти.  
       
     

Президент  
Российской Федерации

### ПРИЛОЖЕНИЕ 1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1  
к Федеральному закону "Технический регламент на рыбную и иную продукцию  
из водных биологических ресурсов"

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Индекс, группа продукции** | **Наименование показателя** | **Значения показателей** **,** **,,** |
| 1 Рыбная продукция живая, свежая (сырец), охлажденная, подмороженная, мороженая, в том числе в разделанная и измельченная | E.coli,( )КОЕ/г | 100, 10 5, 2 |
|  | Salmonella в 25 г | 0, 5 ,0 |
|  | L.monocytogenes, КОЕ/г | 10, 5, 3,1 |
|  | V.parahaemolyticus, КОЕ/г | 100, 5, 0при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов |
| 2 Живые двустворчатые моллюски, употребляемые без дополнительной тепловой обработки | E.coli, КОЕ/г | 2,3, 1, 5, 2 |
|  | Salmonella в 25 г L.monocytogenes в 25 г | 0, 5, 0 |
| 3 Рыбная продукция, готовая к употреблению | E.coli, КОЕ/г | 10, 1,5, 2 |
|  | Коагулазоположительные стафилококки, КОЕ/г | 30, 5, 3, 10 |
|  | Salmonella в 25 г, L.monocytogenes в 25 г | 0, 5, 0 |
|  | V.parahaemolyticus в 25 г морская рыба | 0, 5, 0при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) водных биоресурсов |
|  | Гистамин, мг/кг | 9, 2, 200, 100, для рыб скумбриевых, корифеновых, луфаревых, сельдевых, анчоусовых, макрелещуковых |
| 4 Продукция из ракообразных и моллюсков, готовая к употреблению | E.coli , НВЧ, КОЕ/г | 5, 2, 10, 1 |
|  | Коагулазоположительные стафилококки, КОЕ/г | 5, 3, 30, 10 |
|  | Salmonella в 25 г, L.monocytogenes в 25 г | 0, 5, 0 |
| 5 Продукция, указанная в пунктах. 1, 3, 4 в вакуумной упаковке дополнительно | Сульфитредуцирующие клостридии, КОЕ/г | 5, 0 Менее 1 |
| 6 Рыбные полуконсервы | B.cereus, КОЕ/г | 5, 0 Менее 1 |
|  | Сульфитредуцирующие клостродии, КОЕ/г | 5, 0 Менее 1 |
|  | Salmonella в 25 г, L.monocytogenes в 25 г | 5, 0, 0 |
| 7 Рыбные консервы | Должны отвечать требованиям промышленной стерильности (Приложение 4) | |

     Примечание: В таблице представлены показатели для пяти точечных проб где:  
       
      - числа анализируемых точечных проб (не менее 5);   
       
      - числа проб, для которых допускается величина показателя в интервале значений  и ;  
       
      - предельное значение нормируемого показателя, которому должно соответствовать число проб не менее ();  
       
      - предельное значение нормируемого показателя, равное которому не допускается;  
     

### ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ХИМИЧЕСКИЕ И РАДИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2  
к Федеральному закону "Технический регламент на рыбную и иную продукцию   
из водных биологических ресурсов"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продукции | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1. Рыбная продукция живая, свежая (сырец), охлажденная, подмороженная, мороженая, в том числе мясо морских млекопитающих | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец | 1,0 | тунец, меч-рыба, белуга |
|  |  | 2,0 |  |
|  | Мышьяк | 1,0 | пресноводная\* |
|  |  | 5,0 | морская |
|  | Кадмий | 0,2 |  |
|  | Ртуть | 0,3 | пресноводная\* нехищная |
|  |  | 0,6 | пресноводная\* хищная |
|  |  | 0,5 | морская |
|  |  | 1,0 | тунец, меч-рыба, белуга |
|  | Гистамин | 100,0 | Для рыб скумбриевых, корифеновых, луфаревых, сельдевых, анчоусовых, макрелещуковых, лососевых |
|  | Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | 0,003 |  |
|  | Пестициды\*\* |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,2 | морская, мясо морского зверя |
|  |  | 0,03 | пресноводная\* |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 | морская |
|  |  | 0,3 | пресноводная\* |
|  |  | 2,0 | осетровые, лососевые виды рыб, сельдь жирная |
|  |  | 0,2 | мясо водных млекопитающих |
|  | 2,4-D кислота, ее соли и эфиры | не допускаются | пресноводная\* |
|  | Полихлорированные бифенилы | 2,0 |  |
|  | Радионуклиды, Бк/кг |  |  |
|  | Цезий-137 | 130 |  |
|  | Стронций-90 | 100 |  |
|  | Диоксины\*\*\* | 0,000004 |  |
|  | Зоотехнические препараты, в том числе антибиотики\*\*\*\* |  | Продукция из рыб и водных млекопитающих, полученная при осуществлении товарного рыбоводства |
|  | Тетрациклиновая группа | не допускаются | При пределе обнаружения менее 0,01 мг/кг |
|  | Флумекаин | не допускаются | При пределе обнаружения менее 0,5 мг/кг |
|  | Ципрофлоксацин | не допускаются | При пределе обнаружения менее 0,1 мг/кг |
| 2. Печень рыб и продукция из нее, в том числе консервы | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец | 1,0 |  |
|  | Кадмий | 0,7 |  |
|  | Ртуть | 0,5 |  |
|  | Олово | 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | Хром | 0,5 | для консервов в хромированной таре |
|  | Пестициды\*\* |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан(альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 1,0 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 3,0 |  |
|  | ПолихлорированныеБифенилы | 5,0 |  |
|  | Радионуклиды | по пункту 1 |  |
|  | Зоотехнические препараты, в том числе антибиотики\*\*\*\* | по пункту 1 | Продукция из рыб и водных млекопитающих, полученная при осуществлении товарного рыбоводства |
| 3. Рыбная продукция сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбные кулинарные изделия | Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы | по пункту 1 | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечной продукции |
|  | Нитрозамины |  |  |
|  | Сумма НДМА и НДЭА Радионуклиды, Бк/кг | 0,003 |  |
|  | Цезий-137 | 260 |  |
|  | Стронций-90 | 200 |  |
|  | Пестициды\*\* |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,2 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,4 |  |
|  |  | 2,0 | балычные изделия, жирная сельдь |
|  | Бенз(а)пирен | 0,005 | копченая рыба |
|  | Диоксины\*\*\* | по пункту 1 |  |
|  | Зоотехнические препараты, в том числе антибиотики\*\*\*\* | по пункту 1 | Продукция из рыб и водных млекопитающих, полученная при осуществлении товарного рыбоводства |
| 4. Икра и молоки рыб и продукция из них; имитированная икра, в том числе консервы | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец | 1,0 |  |
|  | Мышьяк | 1,0 |  |
|  | Кадмий | 1,0 |  |
|  | Ртуть | 0,2 |  |
|  | Олово | 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | Хром | 0,5 | для консервов в хромированной таре |
|  | Пестициды\*\* |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,2 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 2,0 |  |
|  | Полихлорированные бифенилы, радионуклиды | по индексу 1 |  |
|  | Зоотехнические препараты, в том числе антибиотики\*\*\*\* | по пункту 1 | Продукция из рыб и водных млекопитающих, полученная при осуществлении товарного рыбоводства |
| 5. Иная продукция из водных биоресурсов |  |  |  |
| 5.1. Моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные и продукция из них | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец | 10,0 |  |
|  | Мышьяк | 5,0 |  |
|  | Кадмий | 2,0 |  |
|  | Ртуть | 0,2 |  |
|  | Радионуклиды, Бк/кг |  |  |
|  | Цезий-137 | 200 |  |
|  | Стронций-90 | 100 |  |
|  | Фикотоксины |  |  |
|  | Паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | 0,8 | моллюски |
|  | Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | 20 | моллюски |
|  | Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | 30 | внутренние органы крабов, крабоидов |
|  | Диарейный яд моллюсков (окадиаковая кислота) | 0,16 | моллюски |
|  | Зоотехнические препараты, в том числе антибиотики\*\*\*\* | по пункту 1 | Продукция из рыб и водных млекопитающих, полученная при осуществлении товарного рыбоводства |
| 5.2. Водоросли и травы морские и продукция из них | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец | 0,5 |  |
|  | Мышьяк | 5,0 |  |
|  | Кадмий | 1,0 |  |
|  | Ртуть | 0,1 |  |
|  | Радионуклиды, Бк/кг |  |  |
|  | Цезий-137 | 200 |  |
|  | Стронций-90 | 100 |  |
| 6. Медицинский, ветеринарный, технический рыбий жир | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец | 1,0 |  |
|  | Мышьяк | 1,0 |  |
|  | Кадмий | 0,2 |  |
|  | Ртуть | 0,3 |  |
|  | Пестициды\*\*: |  |  |
|  | Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
|  | Полихлорированные бифенилы, радионуклиды | 3,0 |  |
|  | Радионуклиды: |  |  |
|  | Цезий-137 | 60 | Бг/кг |
|  | Стронций-90 | 80 | Бг/кг |
|  | Диоксины\*\*\* | 0,000002 | в пересчете на жир |
|  | Показатели окислительной порчи: |  |  |
|  | Кислотное число | 4,0 | мг КОН/г |
|  | Перекисное число | 10,0 | ммоль активного кислорода/кг |
| 7. Рыбные консервы, полуконсервы и пресервы, кроме из икры, молок и печени | Токсичные элементы |  |  |
|  | Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть | по пункту 1 |  |
|  | Олово | 200,0 | в сборной жестяной таре |
|  | Хром | 0,5 | в хромированной таре |
|  | Бенз(а)пирен | 0,005 | для копченых продуктов |
|  | Гистамин, нитроз-амины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды | по пункту 1 |  |
|  | Диоксины\*\*\* | по пункту 1 | для рыбных консервов |
|  | Зоотехнические препараты, в том числе антибиотики\*\*\*\* | по пункту 1 | Продукция из рыб и водных млекопитающих, полученная при осуществлении товарного рыбоводства |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* Пресноводной является рыба, которая обитает в пресных или солоноватых водах, а также в устьях рек, в том числе и морская рыба, которая заходит в пресную или осолоненную воду.  
       
     \*\* Необходимо контролировать остаточное количество пестицидов, которые были использованы при производстве сырья для производства рыбной продукции.  
       
     \*\*\* Максимальный уровень диоксинов не относится к пищевым продуктам, содержащим менее 1 процента жира; Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения состояния окружающей среды вследствие возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, повлекших за собой образование диоксинов и попадание их в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье для производства рыбной продукции.  
       
     \*\*\*\* Необходимо контролировать остаточное количество и других пестицидов, остатков зоотехнических препаратов, в том числе антибиотиков, которые были использованы при выращивании продукции товарного рыбоводства по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с российским законодательством.  
       
     

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
к Федеральному закону "Технический регламент на рыбную и иную продукцию   
из водных биологических ресурсов"

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СТАДИИ ОБРАЩЕНИЯ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс, группа продукции | КМА ФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукции (г), в которой не допускаются | | | | | | | | Плесени, КОЕ/г не более | | | Дрожжи, КОЕ/г не более | | Примечание | |  |
|  |  | БГКП (колиформы) | | S.aureus | | | Сульфитредуцирующие клостридии | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L monocytogenes | |  | | |  | |  | |  | |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | | | 8 | | 9 | |  | |
| **1. Живая, свежая рыбная продукция (сырец**) | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 1.1. Рыба живая, свежая (сырец) | 510 | | 0,01 | | 0,01 | | - | 25 | | - | | | - | | V.parahaemo-lyticus, не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 1.2. Двустворчатые моллюски, потребляемые в живом виде (мидии, устрицы и др.) | 510 | | 1,0 | | 1,0 | | 0,1 | 5х25 | | - | | | - | | E.coli - в 1 г не допускается; Enterоcoccus - в 0,1 г не допускается; V.parahaemolyticus - в 25 г не допускается, для морских двустворчатых моллюсков при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 1.3. Ракообразные, головоногие, брюхоногие и другие моллюски живые | 510 | | 0,01 | | 0,01 | | - | 25\*\* | | - | | | - | | V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 1.4. Водоросли и травы морские свежие (сырец) | 510 | | 0,1 | | - | | - | 25\*\* | | 100 | | | - | |  | |  | |
| **2. Охлажденная, подмороженная и мороженая рыбная продукция** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 2.1. Рыба и мясо морского зверя охлажденные, подмороженные, мороженые, печень и головы рыб мороженые | 110 | | 0,001 | | 0,01 | | - | 25\*\* | | - | | | - | | V.parahaemolyticus, не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 2.2. Молоки и икра ястычная, охлажденные, подмороженные и  мороженые | 510 | | 0,001 | | 0,01 | | - | 25\*\* | | - | | | - | | V.parahaemolyticus, не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 2.3. Рыбные филе, фарш, субпродукты | 110 | | 0,001 | | 0,01 | | 0,01\* | 25(\*\*) | | - | | | - | | V.parahaemolyticus, не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 2.4. Рыбный фарш особой кондиции | 510 | | 0,01 | | 0,1 | | 0,1\* | 25\*\* | | - | | | - | |  | |  | |
| 2.5. Двустворчатые моллюски | 510 | | 0,1 | | 0,1 | | - | 25\*\* | | - | | | - | | V.parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских | |  | |
| 2.6. Охлажденные, подмороженные и мороженые ракообразные, головоногие, брюхоногие и другие моллюски | 110 | | 0,001 | | 0,01 | | - | 25\*\* | | - | | | - | | V.parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских | |  | |
| 2.7. Водоросли и травы морские мороженые | 510 | | 0,1 | | - | | - | 25\*\* | | - | | | - | |  | |  | |
| **2.8. Варено-мороженая рыбная продукция** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 2.8.1. Быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные блюда рыбные и иных водных биоресурсов; блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом | 210 | | 0,1 | | 0,1 | 0,1\* | | 25 | | - | | | - | | Enterococcus 110, КОЕ/г - не более (в продукции из порционных кусков) | |  | |
| 2.8.2. Имитированная продукция ("крабовые палочки" и др.) | 110 | | 1,0 | | 1,0 | 1,0 | | 25 | | - | | | - | | Enterococcus 210, КОЕ/г - не более (в фаршевых) | |  | |
| 2.8.3. Ракообразные | 210 | | 0,1 | | 0,1 | 1,0\* | | 25 | | - | | | - | | Enterocоccus, КОЕ/г, не более 110 - в продукции из порционных кусков, 210 - в фаршевых | |  | |
| 2.8.4. Мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, мяса креветок, крабов, криля | 210 | | 0,1 | | 1,0 | 1,0\* | | 25 | | - | | |  | | Enterocоccus, КОЕ/г, не более 110( )- в продукции из порционных кусков, 210 - в фаршевых | |  | |
| 2.8.5. Морская капуста | 510 | | 1,0 | | - | - | | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| **3. Соленая, пряная и маринованная, в т.ч. замороженная рыбная продукция** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 3.1. Неразделанная | 110 | | 0,1 | | - | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| 3.2. Разделанная, в том числе филе, в нарезку; с заливками, пряностями, гарнирами, растительным маслом | 110 | | 0,01 | | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| 3.3. Анадара малосоленая | 210 | | 0,01 | | 1,0 | | 0,01 | 25 | | 10 | | | 100 | |  | |  | |
| 3.4. Молоки соленые | 110 | | 0,1 | | 0,1 | | - | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| **4. Рыбная продукция копченая** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 4.1. Рыбная продукция горячего копчения, в том числе замороженная | 110 | | 1,0 | | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| **4.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 4.2.1. Неразделанная | 110 | | 0,1 | | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | | V.рarahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 4.2.2. Разделанная, в.том числе в нарезку | 310 | | 0,1 | | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | | V.рarahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 4.2.3. Разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе | 510 | | 0,1 | | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | | То же | |  | |
| 4.2.4. Ассорти рыбное, изделия с пряностями | 110 | | 0,01 | | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | | То же | |  | |
| 4.3. Продукция из водных беспозвоночных копченая | 310 | | 0,1 | | 1,0 | | 0,1\* | 25 | | - | | | - | | То же | |  | |
| **5. Сушеная, вяленая, сушено-вяленая, провесная, сублимированная рыбная продукция** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 5.1. Вяленая, сушено-вяленая рыбная продукция | 510 | | 0,1 | | - | | 1,0\* | 25\*\* | | 50 | | | 100 | |  | |  | |
| 5.2. Провесная рыбная продукция | 510 | | 0,1 | | - | | 0,1\* | 25\*\* | | 100 | | | 100 | |  | |  | |
| 5.3. Сушеная, сублимированная рыбная продукция | 510 | | 0,1 | | - | | 0,01\* | 25\*\* | | - | | | - | |  | |  | |
| 5.4. Вяленая, сушеная, в том числе сублимациионной сушки, продукция из морских беспозвоночных | 210 | | 1,0 | | - | | 0,1 | 25\*\* | | 100 | | | 100 | |  | |  | |
| 5.5. Сухой мидийный бульон, бульонные кубики | 510 | | 0,1 | | - | | 0,01 | 25\*\* | | - | | | - | |  | |  | |
| 5.6. Сушеные водоросли и травы морские | 510 | | 1,0 | | - | | - | 25\*\* | | 100 | | | - | |  | |  | |
| **6. Балычные изделия рыбные** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 6.1. Балычные изделия холодного копчения, в том числе в нарезку | 7,510 | | 0,1 | | 1,0 | | 0,1(\*) | 25 | | - | | - | | | V.рarahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 6.2. Фарш балычный | 110 | | 0,01 | | 0,1 | | 0,1(\*) | 25 | | - | | - | | | То же | |  | |
| **7. Икра** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **7.1. Икра осетровых видов рыб** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 7.1.1. Зернистая, паюсная | 110 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 50 | | 50 | | |  | |  | |
| 7.1.2. Зернистая пастеризованная, паюсная пастеризованная | 110 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 0,1\*\*\*\* | | 0,1\*\*\*\* | | |  | |  | |
| 7.1.3. Ястычная | 510 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 50 | | 100 | | |  | |  | |
| **7.2. Икра лососевых видов рыб** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 7.2.1. Зернистая баночная, бочковая | 110 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 50 | | | 300 | |  | |  | |
| 7.2.2. Икра пастеризованная | 510 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 0,1\*\*\*\* | | | 0,1\*\*\*\* | |  | |  | |
| 7.2.3. Зернистая ястычная соленая мороженая | 510 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 50 | | | 300 | |  | |  | |
| **7.3 Икра других видов рыб, за исключением икры осетровых и лососевых видов рыб** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 7.3.1. Пробойная соленая, слабосоленая, деликатесная, ястычная соленая, слабосоленая, копченая, вяленая | 110 | | 0,1 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 50 | | | 300 | | V.рarahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | |  | |
| 7.3.2. Икра пастеризованная, в том числе паста | 510 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | 25\*\* | | 0,1\*\*\*\* | | | 0,1\*\*\*\* | |  | |  | |
| **7.4. Икра из иных водных биоресурсов** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 7.4.1. Икра из иных водных биоресурсов, в том числе икра морских ежей соленая, слабосоленая | 110 | | 0,1 | | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 50 | | | 200 | | V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г | |  | |
| 7.4.2. Икра морских ежей ястычная слабосоленая мороженая | 510 | | 0,1 | | 1.0 | | 1.0 | 25 | | 50 | | | 200 | | V.parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г | |  | |
| 7.4.3. Аналоги икры, в том числе белковые | 110 | | 0,1 | | 1,0 | | 0,1 | 25 | | 50 | | | 50 | |  | |  | |
| **8. Рыбные кулинарная изделия** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **8.1. Кулинарные изделия, подвергнутые тепловой обработке** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 8.1.1. Рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и другие; с мучным компонентом, в том числе замороженные | 110 | | 1,0 | | 1,0 | | 1,0\* | 25( )(25\*\* - термообработанные в таре) | | 100 | | | 100 | |  | |  | |
| 8.1.2. Многокомпонентные изделия солянки, пловы, закуски, тушеные с овощами, в том числе замороженные | 510 | | 0,01 | | 1,0 | | 1,0\* | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| 8.1.3. Желированные продукты: студень, заливные и так далее | 510 | | 0,1 | | 1,0 | | - | 25 | | - | | | - | |  | |  | |
| **8.2. Кулинарные изделия без тепловой обработки** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 8.2.1. Салаты без заправки | 110 | | 1,0 | | 1,0 | | - | 25 | | | - | | - | | Proteus в 0,1 г не допускается | |  | |
| 8.2.2. Рыба соленая рубленая; паштеты, пасты | 210 | | 0,01 | | 0,1 | | - | 25 | | | - | | - | | Proteus в 0,1 г не допускается | |  | |
| 8.2.3. Масло рыбное, икорное, крилевое, пудинги, суфле, кремы | 210 | | 0,001 | | 0,1 | | - | 25 | | | - | | - | | Proteus в 0,1 г не допускается | |  | |
| 8.2.4. Салаты из рыбы и иных водных биоресурсов с заправками (майонез, соусы и другие) | 510 | | 0,1 | | 0,1 | | 0,1\* | 25 | | | 50 | | 200 | | Е. coli и Proteus в 0,1 г не допускаются | |  | |
| **8.3. Кулинарная икорная продукция** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 8.3.1. С термической обработкой | 110 | | 1,0 | | 0,1 | | - | | 25( )(25\*\* - термообработанные в таре) | | - | | | - |  | |  | |
| 8.3.2. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | 210 | | 1,0 | | 0,1 | | - | | 25 | | - | | | - |  | |  | |
| 8.4. Соусы на основе бульонов из рыбы и иных водных биоресурсов | - | | 0,01 | | - | | - | | 25 | | 10 | | | 100 |  | |  | |
| **9. Рыбные пресервы** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 9.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы | 110 | | 0,01 | | - | | 0,01 | | 25 | | 10 | | | 100 | V.рarahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи (вылова) | | |  |
| 9.2. Пресервы малосоленые из неразделанной рыбы | 110 | | 0,01 | | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | 10 | | | 100 | То же | | |  |
| 9.3. Пресервы малосоленые из разделанной рыбы | 510 | | 0,01 | | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | 10 | | | 100 | То же | | |  |
| 9.4. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из лососевых рыб) | 210 | | 0,01 | | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | 10 | | | 100 | То же | | |  |
| 9.5. Пресервы из иной продукции из водных биоресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из лососевых рыб) | 210 | | 0,01 | | 1,0 | | 0,01 | | 25 | | 10 | | | 100 | То же | | |  |
| 9.6. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков | 510 | | 0,1 | | 0,1 | | - | | 25 | | 10 | | | 100 | V.рarahaemo-lyticus, не более 10 КОЕ/г, при неблагополучной эпидемиологической обстановке в районе добычи | | |  |
| 9.7. Рыбные пресервы "пасты" | 510 | | 0,01 | | 0,1 | | 0,01 | | 25 | | 10 | | | 100 |  | | |  |
| **10. Рыбные консервы** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Должны отвечать требованиям промышленной стерильности (таблица 1 приложения 4 к настоящему Федеральному закону) | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **11. Рыбные полуконсервы** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Микробиологические показатели безопасности в соответствии с таблицей 2 приложения 4 к настоящему Федеральному закону | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **12. Агар, агароид, альгинат, манит** | 510 | | 1,0 | | - | | - | | 25\*\* | | 100 | | |  | |  | |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* В упакованной под вакуумом и в модифицированную газовую атмосферу.  
       
     \*\* Только сальмонеллы.  
       
     \*\*\* С консервантами~~.~~  
       
     \*\*\*\* Масса (г), в которой не допускается присутствие микроорганизмов данного вида.  
     

### ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ПРИЛОЖЕНИЕ 4  
к Федеральному закону "Технический регламент на рыбную и иную продукцию   
из водных биологических ресурсов"

       
Таблица 1

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

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

       
Таблица 2

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛУКОНСЕРВОВ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Показатели | Допустимый уровень |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | He бoлee 2х10(2) KOE/г |
| Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускаются в 1 г/куб. см продукта |
| В.cereus | Не допускаются в 1 г/куб. см продукта |
| Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускаются в 1 г/куб. см продукта |
| S.aureus | Не допускаются в 1 г/куб. см продукта |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | Не допускаются в 25 г/куб. см продукта |

     

### ПРИЛОЖЕНИЕ 5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ НЕПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5  
к Федеральному закону "Технический регламент на рыбную и иную продукцию   
из водных биологических ресурсов"

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ НЕПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Индекс, группа продукции | Показатели, единицы измерения | Допустимые уровни | Примечание |
| 1. Медицинский, ветеринарный, технический рыбий жир | Кислотное число, мг КОН/г, не более | 10 | прозрачный жир |
|  |  | 3 | другие виды жира |
|  | Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более | 3,5 |  |
|  | Массовая доля ионола, %, не более | 0,2 |  |
|  | Массовая доля влаги и примесей нежирового характера, %, не более | 0,5 |  |
|  | Безвредность в тест-дозе, испытанной на цыплятах, см | 3,0 |  |
|  | Токсичные элементы, мг/кг, не более: | | |
|  | ртуть | 0,1 |  |
|  | кадмий | 0,3 |  |
|  | свинец | 3,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | Пестициды, мг/кг, не более | | |
|  | альдрин | Не допускается |  |
|  | гексахлорбензол | 0,2 |  |
|  | гептахлор | 0,2 |  |
|  | ГХЦГ (сумма изомеров) | 2,0 |  |
|  | ДДТ (сумма метаболитов) | 1,0 |  |
|  | хлордан | 0,05 |  |
|  | эндрин | 0,05 |  |
|  | ПХБ | 2,0 |  |
| 2. Мука рыбная и из иной продукции водных биоресурсов кормовая | Внешний вид | без плотных комков, без плесени |  |
|  | Запах | Без плесневелого, затхлого запаха |  |
|  | Токсичные элементы, мг/кг, не более: | | |
|  | ртуть | 0,5 |  |
|  | кадмий | 0,3 |  |
|  | свинец | 5,0 |  |
|  | мышьяк | 2,0 |  |
|  | Пестициды, мг/кг, не более | | |
|  | ГХЦГ (сумма изомеров) | 0,2 |  |
|  | ДДТ (сумма метаболитов) | 0,4 |  |
|  | Массовая доля хлористого натрия, %, не более | 5,0 |  |
|  | Наличие металломагнитной примеси, мг/кг, не более | 100 |  |
|  | Массовая доля антиокислителя, %: | | |
|  | агидола (ионола), не более | 0,1 |  |
|  | карбамида | 0,12-0,3 |  |
|  | Наличие посторонних примесей | не допускается |  |
|  | Наличие патогенных микроорганизмов | не допускается |  |
|  | Кислотное число, мг КОН в 1 г, не более | 55,0 |  |
| 3. Мука и крупка кормовая водорослевая | Посторонний запах | не допускается | для птиц при размере частиц не более 2 мм |
|  | Наличие металлопримеси, мг/кг, не более | 100 |  |
|  |  | 200 |  |
|  | Наличие металлических частиц с острыми краями | не допускаются |  |
|  | Пестициды, мг/кг, не более | | |
|  | ГХЦГ (сумма изомеров) | 0,2 |  |
|  | ДДТ (сумма метаболитов) | 0,05 |  |
|  | Токсичные элементы, мг/кг, не более | | |
|  | ртуть | 0,5 |  |
|  | кадмий | 2,0 |  |
|  | свинец | 10,0 |  |
|  | мышьяк | 12,0 |  |
| 4. Фарш кормовой | Запах | Без признаков порчи |  |
|  | Массовая доля хлористого натрия, %, не более | 2,0 |  |
|  | Массовая доля свободной сернистой кислоты в пересчете на сернистый ангидрид, % | 0,4-0,6 |  |
|  | рН | 4,0-5,0 |  |
|  | Наличие патогенных микроорганизмов | не допускается |  |
| 5. Агар микробиологический | Содержание общего азота, %, к сухому агару, не более | 0,3 |  |
|  | Наличие йода | не допускается |  |
|  | рН раствора агара, не более | 7,0-7,6 |  |
|  | КМаФАнМ, КОЕ/г, не более | 510 |  |
|  | Плесневые грибы в 1 г сухого агара | не допускаются |  |
|  | Наличие посторонних примесей | не допускаются |  |
| 6. Пат жемчужный, клеи рыбные, шкуры морского зверя и другая непищевая продукция | Должна соответствовать стандарту или своду правил на данную продукцию | | |

### ПРИЛОЖЕНИЕ 6. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ЧИСТОЙ МОРСКОЙ ВОДЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ 6  
к Федеральному Закону "Технический регламент на рыбную и иную продукцию   
из водных биологических ресурсов"

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ЧИСТОЙ МОРСКОЙ ВОДЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Параметры | Объем, образцы, мл. | Максимально допустимая концентрация (МДК) | |
|  |  | метод мембранных фильтров | метод предельных разведений (НВЧ) |
| Общее количество колиформ | 100 | 0 | <1 |
| Количество фекальных колиформ | 100 | 0 | <1 |
| Количество фекальных стрептококков | 100 | 0 | <1 |
| Количество сельфитредуцирующих клостридии | 20 | - | 1 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Параметры | Температура инкубирования | Объем, образцы, мл. | Основной уровень | Максимально допустимая концентрация (МДК) |
| Общее число бактерий в воде, предназначенной для использования людьми | 37 °С | 1 | 10 | - |
|  | 22 °С | 1 | 100 | - |
| Общее число бактерий в воде, предназначенной для замкнутых емкостей | 37 °С | 1 | 5 | 20 |
|  | 22 °С | 1 | 20 | 100 |

     

 

### ПРИЛОЖЕНИЕ 7

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА N от "\_\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.** | Изготовитель | | |
|  |  | |  |
|  | N | | |
|  |  | (номер в рыбохозяйственном реестре) | |
|  |  | | |
| (наименование рыбной или иной продукции из водных биоресурсов) | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К товаротранспортной накладной (коносаменту) N\_\_\_\_\_ от "\_\_\_\_\_" 20\_\_\_г. | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
| Пункт отправления: | | | | | Дата отправления "\_\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. | | | |
|  | | |  |  |  | | | |
| Пункт назначения: | | | | | Изготовитель: | | | |
|  | |  | |  |  | |  | |
|  | |  | |  | Отправитель: | | | |
|  | | | | |  |  | | |
| Транспорт: | | | | | Товарополучатель: | | | |
|  | (вид транспорта, N транспортного средства в реестре) | | |  |  | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Номер партии | Наименование рыбной или иной продукции из водных биоресурсов | Дата изготовления (число, месяц, год) | Вид транспортной тары | Количество мест транспортной тары, шт. | Вид потребительской тары и количество физических упаковок | Масса НЕТТО партии, кг | Температура в толще продукта (если регламентируется)в момент отгрузки, °С | Соответствие процессов производства и производимой продукции требованиям Федерального закона "Технический регламент на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов" | Соответствие показателей качества требованиям Стандарта | Подтверждение функционирования системы производственного контроля по микробиологическим и органолептическим показателям, соответствующим требованиям Федерального закона "Технический регламент на рыбную и иную продукцию из водных биологических ресурсов" |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Условия транспортирования: | | | | | | | | | | Акт испытаний продукции N | | | | |
|  | | | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| Условия и сроки хранения: | | | | | | | | | | Дата испытаний продукции | | | | |
|  | | | |  | | | | |  |  | | |  |  |
| Декларация соответствия N | | | | | | | | |  | Выдан | | | | |
|  | | | |  | | | |  | |  | (наименование организации) | | |  |
| Срок действия с | | | | | | по | | | | Адрес, телефон, e-mail | | | | |
|  |  | | | | |  |  |  | |  | | (организации, выдавшей Акт испытаний продукции) | |  |
| Зарегистрирована | | | | | | | | | |  | | | | |
|  | | (наименование организации) | | | | | |  | |  | | | | |
| Регистрационный N | | | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | (организации, зарегистрировавшей декларацию) | | | | |  | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Лицо, отвечающее за систему производственного контроля | | | | | |
|  |  | | | |  | |
|  |  | | Ф.И.О. | |  | (подпись) |
|  |  | |  | |  |  |
|  | Руководитель организации | | | | | |
|  |  |  | | | | |
|  |  | | | Ф.И.О. |  | (подпись) |
|  |  | | |  |  |  |
|  | М.П. | | | | | |