НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

РЫБА ЖИВАЯ, ОХЛАЖДЕННАЯ И МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

ВНИМАНИЮ ЧИТАТЕЛЕЙ!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2010 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2010 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

Зернобобовые культуры. Технические условия

Зерновые культуры. Технические условия

Изделия кондитерские. Методы анализа

Картофель, овощи, бахчевые культуры. Технические условия

Крупяные продукты. Технические условия. Методы анализа

Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности

Плоды косточковые. Технические условия

Продукты мясные. Методы анализа

Продукты переработки плодов и овощей. Методы анализа

Продукты переработки пшеницы. Макаронные изделия. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые, консервы. Методы микробиологического анализа

Рыба живая, охлажденная и мороженая. Технические условия

Рыба и рыбные продукты. Методы анализа. Маркировка. Упаковка

Семена масличных культур

Соки. Технические условия. Методы анализа

Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов

Единая система конструкторской документации (ЕСКД)

Единая система программной документации (ЕСПД)

Система разработки и постановки продукции на производство

Болты с шестигранной головкой и шестигранные гайки диаметром до 48 мм. Конструкция и размеры

Нефть и нефтепродукты. Общие правила и нормы.

Трубы металлические и соединительные части к ним. Часть 2. Трубы нарезные

Трубы металлические и соединительные части к ним. Часть 4. Трубы из черных металлов и сплавов литые и соединительные части к ним. Основные размеры. Методы технологических испытаний труб

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

ГОСТ 24896—81

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ЖИВАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

УДК 637.56:006.354 Группа Н21

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ЖИВАЯ

Технические условия

Live fish.Specifications

ГОСТ
24896—81

Взамен
ГОСТ 1368—55
в части живой рыбы,
реализуемой в торговой сети
и общественном питании

МКС 67.120.30

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 июля 1981 г. № 3646 дата введения установлена

01.01.82

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на живую рыбу, предназначенную для реализации в торговой сети и общественном питании.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.5 (показатели «Состояние рыбы», «Запах»); 1.6; 1.7; 2.1; 2.4; 3.1; 3.3; разделе 4.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Живую рыбу, выращенную в прудовых и других рыбоводных хозяйствах и выловленную в естественных водоемах, подразделяют по длине и массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368—2003.

1.2. Живая морская рыба по длине должна быть не менее, см:

52 — зубатка пятнистая;
33 — зубатка полосатая;
38 — треска;
35 — пикша;
32 — сайда;
21 — камбала.

1.1; 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Рыба других наименований по массе или длине не подразделяется.

1.4. Наименьшая длина рыбы устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке.

1.5. По органолептическим показателям живая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Издание (август 2010 г.) с Изменениями № 1, 2,утвержденными в июле 1987 г., апреле1995 г. (ИУС 11—87,6—95).

© Издательство стандартов, 1981
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Таблица 1*

Наименование показателя	Характеристика
Состояние рыбы	Рыба, проявляющая все признаки жизнедеятельности и нормальное движение жаберных крышек (не снулая), плавающая спинкой вверх
Внешний вид и состояние наружного покрова	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей данному виду рыбы, с тонким слоем слизи. У чешуйчатых рыб чешуя должна быть блестящей, плотно прилегающей к телу. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний Допускаются: ранения на нижней и верхней челюстях у сома крючкового лова, незначительное покраснение поверхности у амура, буффало, бестера, карпа, леща, сазана, стерляди, толстолобика и форели
Цвет жабр	Красный
Состояние глаз	Светлые, выпуклые, без повреждений
Запах	Свойственный живой рыбе, без посторонних запахов

* Табл. 1, 2. **(Исключены, Изм. № 1).**

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6. Содержание токсичных элементов и пестицидов в живой рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061*.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество неопасных для здоровья человека паразитов и их личинок не должно превышать норм, установленных инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденной Министерством рыбного хозяйства и согласованной с Министерством здравоохранения.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006.

2.2. Допускается в партии наличие не более 5 % рыб (по массе) большей или меньшей массы, или не более 5 % рыб (по счету) большей или меньшей длины.

2.3. Приемка живой рыбы потребителем должна проводиться в течение 1 ч с момента прибытия транспорта с живой рыбой.

2.4. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукта.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб и органолептической оценки качества — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Измерение длины и массы рыбы — по ГОСТ 1368—2003.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, паразитов и паразитарных поражений — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба) и правилам санитарно-гельминтологической экспертизы рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхиса, СанПиН № 15—6/44.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование живой рыбы должно производиться специальным или приспособленным для живой рыбы автомобильным или железнодорожным транспортом, обеспечивающим сохранность ее качества.

4.2. Живую рыбу транспортируют в чистой прозрачной воде, без вредных примесей и ядовитых веществ, с аэрацией. Допускается транспортирование в водопроводной воде, содержащей хлор, при условии предварительной тщательной воздушной аэрации ее в течение 30—50 мин.

Морскую рыбу транспортируют и хранят в морской воде.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Соотношение рыбы и воды в цистернах и контейнерных установках автомашин с системой принудительной аэрации, а также в приспособленных средствах (чанах, бочках и др.) без принудительной аэрации воды должно соответствовать указанному в табл. 4.

Таблица 4

Наименование рыбы	Соотношение рыбы и воды для	
	цистерн и контейнерных установок с принудительной аэрацией воды	приспособленных средств без принудительной аэрации воды
Амур, буффало, карп, сазан, сом, угорь	1:1,25	1:2,5
Карась, линь	1:1	1:2
Форель, судак	1:5	—
Белоглазка, жерех, лещ, синец, толстолобик, щука, язь и другие пресноводные рыбы	1:2	1:3
Морские рыбы	1:10	—

4.4. Продолжительность транспортирования живой рыбы (амура, буффало, карпа, сазана, сома, угря, карася и линя) автомобильным транспортом не должна превышать 8 ч при температуре воды и окружающего воздуха не более 10 °С без замены воды. При более высокой температуре воду охлаждают льдом, продолжительность транспортирования сокращают до 6 ч.

4.5. Продолжительность транспортирования форели, судака, белоглазки, жереха, леща, синца, толстолобика, щуки, язя и других пресноводных рыб автомобильным транспортом — 12 ч при температуре воды и воздуха не более 10 °С. После 6 ч транспортирования вода подлежит замене.

4.6. Перепад температур воды в водоеме, при транспортировании или при реализации живой рыбы в торговой сети не должен превышать 4 °С.

4.7. Морскую рыбу транспортируют в морской воде с температурой не выше 6 °С, при температуре окружающего воздуха от плюс 15 до минус 15 °С не более 4 ч.

Допускается для местной реализации транспортировать морскую живую рыбу в морской воде температурой не выше 10 °С, при температуре окружающего воздуха от плюс 20 до минус 20 °С не более 4 ч и совместное транспортирование трески (пикши) и камбалы.

4.8. Железнодорожным транспортом живую рыбу транспортируют в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Срок транспортирования живой морской рыбы в живорыбных вагонах — не более 2 сут.

4.7; 4.8. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.9. Живая рыба в торговой сети должна содержаться в емкостях с аэрацией или проточной водой, обеспечивающих ее жизнедеятельность на время хранения и реализации.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

gost.e-ecolog.ru