МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
24896—
2013**

РЫБА ЖИВАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (МТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1598-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 24896—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 24896—81

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 7—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Основные параметры и размеры 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение (содержание) 4
Библиография 6

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

РЫБА ЖИВАЯ

Технические условия

Live fish. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на живую рыбу, предназначенную для пищевых целей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

ГОСТ 5583 Кислород газообразный технический и медицинский. Технические условия

ГОСТ 6331 Кислород жидкий технический и медицинский. Технические условия

ГОСТ 7630 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[2)]

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

---

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

[2)] Действует ГОСТ 31904—2012.

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru о указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **живая рыба** (live fish): Рыба, проявляющая признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавающая в воде.

3.2 **пресноводная рыба** (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.

3.3 **морская рыба** (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов.

3.4 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в искусственно созданной среде обитания.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса живой рыбы должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

Масса живых товарных осетровых рыб и их гибридов (кроме бестера) должна быть не менее 1,2 кг, стерляди — не менее 0,4 кг.

Масса живого товарного веслоноса должна быть не менее 2,0 кг.

Длина или масса живой рыбы аквакультуры могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

4.2 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) живой рыбы устанавливают правила рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Живая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вылавливаться (добываться), транспортироваться и храниться (содержаться) по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям живая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Состояние рыбы	Проявляет признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавает в воде

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность чистая, естественной окраски, присущей данному виду рыбы, с тонким слоем слизи; признаки заболеваний отсутствуют. У чешуйчатых рыб — чешуя блестящая, плотно прилегающая к телу. Может быть незначительное покраснение поверхности тела
Наружные повреждения	Механические повреждения отсутствуют. Могут быть ранения на нижней и верхней челюстях у сома
Цвет жабр	Красный
Состояние глаз	Светлые, прозрачные, без повреждений
Запах	Свойственный живой рыбе данного вида, без посторонних запахов. Может быть слабый запах ила у красноперки, линя и прудовой рыбы

5.2.2 По показателям безопасности живая рыба должна соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для заготовки, транспортирования и хранения (содержания) живой рыбы, должны соответствовать:

- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Питьевая вода, содержащая хлор, перед использованием должна интенсивно аэрироваться от 30 до 50 мин;

- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислород газообразный — ГОСТ 5583;
- кислород жидкий — ГОСТ 6331;
- лед водный искусственный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления живой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Упаковку с живой рыбой маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 7630.

На этикетку или ярлык, прикрепляемые к каждому виду упаковки (транспортного средства) или передаваемые вместе с сопроводительными документами, или на лист-вкладыш наносят следующую маркировку:

- наименование продукции с указанием названия рыбы на русском и латинском языках (для гибридов дополнительно указывают родительские виды рыб);
- наименование и место нахождения (адрес) изготовителя, в случае, если место нахождения (адрес) изготовителя не совпадает с адресом хозяйства, указывают адрес хозяйства (наименование судна). В отношении ввозимой из-за рубежа живой рыбы должен быть указан адрес иностранного изготовителя, а также адрес лица, выполняющего функции иностранного изготовителя. Адрес иностранного изготовителя указывается на языке иностранного изготовителя, а страна происхождения живой рыбы — на русском языке;
- товарный знак (при наличии);
- массу нетто;
- количество рыб (при необходимости);
- пункт отгрузки;
- пункт назначения;

- наименование получателя;
- номер партии;
- дату вылова (добычи) с указанием часа, числа, месяца, года;
- обозначение настоящего стандарта;
- условия транспортирования и хранения (содержания);
- знак обращения на рынке.

5.4.2 Дополнительно на этикетку, ярлык или лист-вкладыш наносят маркировку:

- для рыбы, содержащейся, разводимой, в том числе выращиваемой, в искусственно созданной среде обитания — «Продукция аквакультуры», «Запрещается выпуск рыбы в среду ее обитания»;
- для рыб семейства осетровых — «При засыпании рыбу немедленно потрошить с удалением сфинктера».

5.4.3 На транспортную упаковку с живой рыбой наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Скоропортящийся груз», «Верх» (при необходимости).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина [для рыб семейства Лососевые (Salmonidae)], нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков (для продукции аквакультуры) и паразитологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в живой рыбе проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля живой рыбы устанавливают в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей «Состояние рыбы», «Запах», «Длина или масса» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [3];
- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [3].

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [3];
- содержания гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, антибиотиков, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение (содержание)

8.1 Условия транспортирования и хранения (содержания) живой рыбы должны обеспечивать ее жизнедеятельность и безопасность.

8.2 Транспортируют живую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований, обеспечивающих ее жизнедеятельность и безопасность.

8.3 Разность температур воды в водоеме, емкости для транспортирования с живой рыбой или при приемке на хранение (содержание) живой рыбы должна быть не более 4 °С.

8.4 Живая рыба должна храниться (содержаться) в емкостях (аквасистемах, контейнерах, аквариумах и других емкостях) с аэрацией или проточной чистой водой, обеспечивающих ее жизнедеятельность и безопасность на время хранения (содержания) и реализации.

8.5 Срок годности для живой рыбы не устанавливается.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880[1)]

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881[1)]

[3] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18 ноября 1990 г. и Министерством здравоохранения СССР 22 февраля 1991 г.[2)]

[1)] Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

[2)] Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 637.56:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: живая рыба, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение (содержание)

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 14.11.2019. Подписано в печать 29.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,65.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru