

ПОСТАНОВЛЕНИЕ №

О внесении изменений и дополнений
в Санитарные правила и нормы
«Производство и реализация рыбной
продукции»

В целях исполнения Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000 года (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000г., №52,2/172) постановляю:

1. Утвердить прилагаемые изменения и дополнения в Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции» от 31 декабря 2002 г. №147 и ввести их в действие на территории Республики Беларусь с 01 августа 2006г.

2. Главным государственным санитарным врачам административных территорий данное постановление довести до сведения заинтересованных и обеспечить контроль за его выполнением.

3. До 01 сентября 2006г. юридическим и физическим лицам, занимающимся производством и реализацией рыбной продукции, внести соответствующие изменения в нормативную и технологическую документацию.

М. И. Римжа

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
2006 №

Изменения и дополнения в Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002г. №147

1. В раздел 25 «Требования к рыбной продукции при наличии паразитов» п.4 внести следующие изменения: отменить «Инструкцию по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции», взамен которой ввести Инструкцию 4.2 – 2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции».
2. В раздел 25 «Требования к рыбной продукции при наличии паразитов» п.4 отменить «Санитарные правила по санитарно – гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов», взамен которым внести дополнением в раздел 25 пункты 15, 16.
3. В раздел 25 «Требования к рыбной продукции при наличии паразитов» п. 11 исключить «в соответствии с «Санитарными правилами по санитарно – гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее личинок дифиллоботриид и описторхисов».

В раздел 25 «Требования к рыбной продукции при наличии паразитов» внести следующие дополнения:

п.15 Режимы обработки "условно годной" рыбной продукции, гарантирующие ее обеззараживание.

15.1. Посол условно годной рыбопродукции.

15.1.1. При заражении рыбы личинками лентеца широкого (приложение б):

Таблица 6

Посол	Плотность тузлука	Температура (°C)	Продолжительность посола, гарантирующая обеззараживание	Массовая доля соли в мясе (%)
Крепкий	1,20	+2-4	14 сутки	свыше 14
Средний	1,18	+2-4	14 сутки	10-14
Слабый	1,16	+2-4	16 сутки	8

15.1.2. Обеззараживание дальневосточных лососей от личинок *D. klebanovskii* (*D. luxi*) обеспечивается всеми способами промышленного посола согласно действующих инструкций (Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. М., 1994, т. 2, с. 126-167. Под ред. \. Н. Белогурова и М. С. Васильевой) при достижении массовой доли соли в мясе спинки рыбы 5 %.

Реализация дальневосточных лососей, отнесенных к разряду "условно годных" по *D. klebanovskii* (*D. luxi*) и посоленных вышеуказанными способами, допускается только при массовой доле соли в мясе спинки рыбы не менее 5 %.

15.1.2.1. При теплом посоле на пласт дальневосточные лососи необходимо солить не менее 8 суток.

15.1.3. Обеззараживание сиговых, лососевых и хариусовых рыб от личинок лентеца чаечного обеспечивается смешанным слабым посолом (плотность тузлука 1,18-1,19) в течение 10 суток при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 8-9 %. При посоле охлажденного омуля рекомендуется солить потрошеную рыбу, т. к. личинки дифиллоботриид, находящиеся на внутренних органах, удаляются вместе с ними.

15.1.4. Обеззараживание рыбы от личинок описторхид (описторхиса, псевдафистомы, клонорхиса), метагонимуса и нанофьетуса обеспечивается применением смешанного крепкого и среднего посола (плотность тузлука с первого дня посола 1,20, при температуре +1+2 °С) при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 14%. При этом продолжительность посола должна быть:

- а) пескаря, уклея, гольяна, верховки - 10 суток;
- б) плотвы, ельца, красноперки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жереха, шиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей - 21 сутки;
- в) крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей - 40 суток.

Для исключения неравномерного просаливания рыбы, для каждой ванны следует изготавливать деревянные площадки - решетки для пригрузки.

15.1.5. Допускается более слабый, или менее длительный посол "условно годной" рыбы (п. п. 15.1.1-15.1.4) только после предварительного ее замораживания в режимах, указанных в п. п. 15.3.1-

15.1.6. "Условно годная" морская рыба (сельдь, скумбрия, атлантический и тихоокеанские лососи и др.), предназначенная для холодного копчения, при котором внутренняя температура рыбы составляет меньше 60 °С, должна быть подвергнута предварительному замораживанию в режимах п. 15.3.3.

15.1.7. Рыбопродукция холодного копчения (при температуре внутри рыбы меньше 60 °С), произведенная из "условно годной" мор-

ской рыбы, не подвергнутой предварительному замораживанию в режимах п. 15.3.3, допускается в реализацию только после ее замораживания при температуре, указанной в пункте 15.3.3.

15.1.8. Для производства маринованной и соленой рыбопродукции из "условно годной" морской рыбы, в том числе дальневосточных лососей, способами, не гарантирующими гибель гельминтов, опасных для человека и животных, необходимо использовать сырье (рыбу), предварительно замороженное в режимах, указанных в п. 15.3.3.

15.1.9. Изготовление пресервов из "условно годной" морской рыбы допускается только из сырья, предварительно замороженного в режимах, указанных в п. 15.3.3.

15.1.10. Реализация соленой морской рыбной продукции, произведенной из "условно годного" сырья, не подвергнутого предварительному замораживанию в режимах п. 15.3.3, допускается только после ее замораживания при температуре, указанной в п. 15.3.3.

15.2. Посол икры рыбы.

При посоле икры рыб в качестве самостоятельного продукта обеззараживание от личинок лентеца широкого осуществляется следующими способами:

15.2.1. Теплый посол (температура 15-16 °С) проводится при количестве соли (в процентах к весу икры): 12 % - 30 минут; 10 % - 1 час; 8 % - 2 часа; 6 % - 6 часов.

15.2.2. Охлажденный посол (при температуре 5-6 °С) при тех же соотношениях соли и икры проводится вдвое дольше.

15.2.3. Охлажденный посол икры сиговых и других рыб, зараженных личинками лентеца чаечного, проводится при количестве соли 5 % к весу икры в течение 12 часов.

15.2.4. Посол икры проходных лососевых и осетровых проводится согласно действующим технологическим инструкциям", т.к. в ней отсутствуют гельминты, опасные для человека.

15.3. Замораживание рыбы.

15.3.1. Рыба обеззараживается от, личинок лентецов при следующих режимах замораживания (в морозильных камерах, или при естественной заморозке) (таблица б).

При естественном замораживании рыбы личинки лентеца чаечного гибнут при температуре в теле рыбы минус 20 °С за 8 часов, -30 °С - за 6 часов. -35 °С - за 3 часа, - 40 °С - за 2 часа. (Приложение 7)

Таблица 7

Температура (минус градусов Цель-	Виды рыб		
	Сель-	Щука, налим, ерш,	Кета, горбуша, кунджа, сима, саха-

сия) в теле рыбы	окунь	линский таймень	хариус, форель озерная
	Время, необходимое для обеззараживания		
12	72 ч		60 ч
15		50 ч	
16	36 ч		
20			36 ч
22	18 ч		
26		16 ч	
27	12 ч		7 ч
30			6 ч

15.3.2. От личинок-описторхиса, псевдамфистомы; клондрхиса, метагонимуса; нанофиетуса рыба обеззараживается при соблюдении следующих режимов замораживания (приложение 8)

Таблица 8.

Температура в теле рыбы	Время, необходимое для обеззараживания
минус 40 °С	7 часов
минус 35 °С	14 часов
минус 28 °С	32 часов

Учитывая высокую устойчивость метацеркарии, описторхид к низким температурам, замораживание рыбы при более^ высоких температурах не гарантирует ее обеззараживания.

15.3.3. Морская рыба, ракообразные, моллюски, земноводные и пресмыкающиеся, содержащие живых личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов, обеззараживаются замораживанием при следующих показателях температуры в теле рыбы (ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся), времени действия этой температуры и последующих условиях хранения (приложение 9).

Таблица 9

Температура в теле рыбы	Время действия температуры	Последующие условия хранения
минус 18 °С	14 суток	Согласно действующим Правилам хранения
минус 20 °С	24 часа	Последующее хранение при температуре не выше минус 18 °С в течение 7 суток. Далее согласно действующим Правилам хранения .
минус 30 °С	10 минут	Последующее хранение при температуре не выше минус 12 °С в течение 7

		суток. Далее согласно действующим Правилам хранения .
--	--	---

15.3.3.1. Личинки анизакид погибают в кальмарах при температуре в теле моллюска: минус 40 °С-за 40 минут; минус 32 °С-за 60-90 минут; минус 20 °С- за 24 часа.

15.3.4. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбной продукции, ее следует использовать для пищевых целей только после горячей термической обработки (п. 15.4) или стерилизации (консервы) в соответствии с действующими технологическими инструкциями.

15.4. Горячая термическая обработка рыбопродукции.

Надежным способом обеззараживания рыбопродукции является ее обработка высокими температурами.

15.4.1. Личинки анизакид хорошо переносят повышение температуры до +45 °С. При температуре в рыбопродукции выше +55 °С они погибают в очень короткое время. Поэтому изготовление копченой рыбопродукции при температуре +45-60 °С из сырья морского происхождения, не подвергнутого предварительному замораживанию (п. 15.3.3), не гарантирует ее обеззараживание от личинок анизакид.

15.4.2. Горячее и холодное копчение, вяление, сушка, а также изготовление консервов, осуществляемые в соответствии с действующими технологическими инструкциями, обеззараживают рыбу от личинок лентецов и описторхисов, за исключением язя.

Язь охлажденный не может использоваться для производства рыбной продукции вяленой и холодного копчения, т.к. при этом не происходит его обеззараживания от личинок описторхисов.

15.4.2.1. Производство вяленой и холодного копчения рыбопродукции из язя и плотвы допускается только из сырья предварительно замороженного в режимах п. 15.3.2.

15.4.3. Варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени - не менее 5 минут с момента закипания.

Ракообразные и моллюски обеззараживаются при кипячении в течение 15 минут.

15.4.4. Рыбу (рыбные котлеты) необходимо жарить порционными кусками (размерами) в жире 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 г жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу можно жарить целиком в течение 15-20 минут.

Жарение пеляди в кулинарных цехах рыбообработывающих предприятий обеззараживает ее от личинок лентеца чаечного.

15.5. Рыбопродукция, предназначенная на корма животным, обеззараживается при режимах обработки, указанных в п. п. 15.1-15.4.

16. Отходы, получаемые при переработке "условно годной" рыбной продукции, а также рыбопродукция, переведенная в разряд "непригодная" (п. 8.1), направляются на производство рыбной муки для животноводческих целей. В случае отсутствия установок по выработке рыбной муки отходы провариваются в котлах в течение 30 минут с момента закипания. Допускается захоронение в биотермальных ямах и т. п.

Запрещается сбрасывать в водоемы и на мусорные свалки отходы переработки рыбной продукции, а также скармливать животным без предварительного обеззараживания (п. 15.5).