

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е С Т А Н Д А Р Т Ы

РЫБА ЖИВАЯ, ОХЛАЖДЕННАЯ И МОРОЖЕНАЯ

Технические условия



Москва
Стандартинформ
2010

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. Макароны 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

ГОСТ 24896—81

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ЖИВАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

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.,
 апреле 1995 г. (ИУС 11—87, 6—95).*

© Издательство стандартов, 1981
 © СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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).