



**ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

05.10.2016

№ 186

Луганск

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
24.10.2016 за № 488/835

**Об утверждении Правил
проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы
и рыбной продукции на агропродовольственных рынках**

На основании Положения о Государственной службе ветеринарной
медицины Луганской Народной Республики, утвержденного постановлением
Совета Министров Луганской Народной Республики от 14.04.2015

№ 02-04/95/15, с целью регламентирования порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, использования продукции, подлежащей промышленной переработке и утилизации, а также обеспечения продовольственной безопасности населения, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции на агропродовольственных рынках.

2. Отделу государственной инспекции и безопасности пищевых продуктов Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики обеспечить предоставление настоящего приказа на государственную регистрацию в Министерство юстиции Луганской Народной Республики в установленном законодательством порядке.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя начальника Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики Чосенко В.В.

4. Настоящий приказ вступает в силу через 10 дней после дня его официального опубликования.

И. о. начальника
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

Н.В. Грабко

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 05.10.2016 № 186

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
24.10.2016 за № 488/835

Правила
проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы
и рыбной продукции на агропродовольственных рынках

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции (далее – Правила) устанавливают ветеринарно-санитарные нормы качества и безопасности рыбной продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, а также использования продукции, подлежащей промышленной переработке и утилизации.

1.2. Данные Правила обязательны для выполнения органами и учреждениями государственной службы ветеринарной медицины, организациями, предприятиями, независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности, физическими лицами – предпринимателями, осуществляющими деятельность в сфере оборота рыбы, рыбо- и морепродуктов.

1.3. Все виды пресноводной, морской рыбы, рыбной и морепродукции (далее – рыбная продукция), поступающих для реализации партиями, упаковками или отдельными экземплярами, подлежат ветеринарно-санитарной

экспертизе, на основании которой принимается решение о порядке использования: без ограничений; с ограничениями (переработка на промышленных предприятиях); утилизация или уничтожение.

1.4. К продаже населению на пищевые цели допускается только доброкачественная рыбная продукция, безопасность и качество которой подтверждается органолептическими и лабораторными исследованиями.

II. Основные понятия

В настоящих Правилах применяются следующие основные понятия:

антропозоозы (гельминтозоозы) – группа заразных болезней, общих для человека и животных;

ветеринарно-санитарная экспертиза – комплекс исследований рыбы и рыбной продукции по показателям доброкачественности и безопасности, проводимых государственными лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на агропродовольственных рынках в соответствии с нормативными документами;

партия рыбы – количество продукции, производимой в идентичных условиях одного предприятия (водоема) и сопровождаемой ветеринарным документом;

промышленная переработка рыбы – обработка рыбной продукции высокими температурами или консервирующими средствами;

уничтожение – сжигание или захоронение в биотермических ямах ветеринарных конфискатов, обеспечивающее безопасность для здоровья человека и животных;

утилизация – переработка ветеринарных конфискатов в обезвреженные технические и кормовые продукты.

III. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

3.1. Болезни рыб:

3.1.1. бактериозы рыб (аэромоноз, псевдомоноз). При отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид, рыбу реализуют без ограничений; при обнаружении на коже небольших кровоизлияний, единичных язв, при отсутствии ерошения чешуи и гидремии мышц рыбу реализуют без

ограничений; при обнаружении на коже обширных кровоизлияний, больших язв, ерошении чешуи, водянки и слизистых выделений из анального отверстия рыбу утилизируют или уничтожают;

3.1.2. вирусные болезни рыб (весенняя виремия, оспа). При наличии небольших кровоизлияний, единичных красных и темных участков кожи рыбу реализуют без ограничения; в случае обширных покраснений и почернений кожного покрова, появления язв и некротических участков кожи, оспенных эпителиом, абсцессов рыбу утилизируют или уничтожают;

3.1.3. микозы рыб (бранхиомикоз, сапролегниоз и другие). При отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид, рыбу реализуют без ограничений. При наличии значительных некротических поражений кожи, кровоизлияний рыбу утилизируют или уничтожают;

3.1.4. гельминтозы рыб, опасные для человека и животных (антропозоозы – описторхоз, псевдамфиломоз, меторхоз, эхинохазмоз, апофаллоз, россикотремоз, гетерофиоз, диоктофимоз, клонорхоз, метагонимоз). При наличии у рыбы нежизнеспособных гельминтов и их личинок, не превышающих 5 паразитов на 1 кг массы, рыба допускается к реализации населению без ограничений, а при наличии у рыбы более 5 паразитов на 1 кг массы рыба направляется на промышленную переработку;

3.1.5. дифиллоботриоз хищных рыб (щуки, окуня, судака, ерша, лососевых, сиговых). Вся рыба, выловленная из неблагополучных водоемов, допускается к использованию в пищу только после ее обезвреживания посолом, замораживанием, копчением или консервированием;

3.1.6. нанофиедоз, анизакидоз, коринозомоз и контроцекоз морских рыб. При наличии живых личинок паразитов вся рыба допускается в пищу после промышленной переработки;

3.1.7. воспаление плавательного пузыря карпа. Рыба реализуется в зависимости от степени поражения: при пигментации плавательного пузыря – на общих основаниях; при серозно-гнойном воспалении пузыря, внутренних органов и истощении рыбы – утилизируют или уничтожают;

3.1.8. ихтиофтириоз, хилодонеллез, триходиниоз, апиозомоз пресноводных рыб. При наличии поражений отдельных участков кожи рыба

реализуется без ограничений, при значительном поражении поверхности кожного покрова и исхудании рыбу направляют на промышленную переработку;

3.1.9. кудоз и микоспориоз рыб. Разрешается использование на пищевые цели партии, в которых не более 4% рыб или кусков поражены цистами. Рыба, пораженная цистами более чем на 4%, направляется на промышленную переработку;

3.1.10. филометроидоз карпа. Рыба из неблагополучного водоема при наличии до 5 нематод на 1 кг массы в подчешуйных кармашках реализуется в торговую сеть без ограничений. При наличии более 5 нематод на 1 кг массы рыба направляется на промышленную переработку;

3.1.11. диплостомоз, постодиплостомоз, лигулез, диграмоз, триенофороз, тетракотилез, валипороз, ботриоцефалез, кавиоз, ангвилликолез, нибелиниоз рыб. При поражении рыбы единичными паразитами (до 5 паразитов на 1 кг массы) она реализуется без ограничений, при наличии у рыбы цестод, нематод более 5 паразитов на 1 кг массы и истощении рыбу направляют на промышленную переработку;

3.1.12. crustaceозы рыб (пенеллез, калиголез, эргазилез, синергазилез, лернеоз, аргулез). При наличии более 5 паразитов на 1 кг массы морскую рыбу направляют на промышленную переработку;

3.1.13. новообразования у рыб. При обнаружении поверхностных наростов и папиллом рыбу утилизируют или уничтожают;

3.1.14. асфиксия рыб (замор). Проводят органолептические, биохимические, бактериологические исследования и при положительных результатах рыбу направляют на промышленную переработку.

IV. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы

4.1. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы проводится осмотр и органолептическая оценка рыбы: внешний вид, упитанность рыбы, состояние наружных покровов, слизи, чешуи, глаз, жабр, а также степень окоченелости мышц и вздутости брюшка. Также неразделанную рыбу вскрывают, исследуют внутренние органы и проводят пробу варкой. Для пробы

варкой берут 100 г очищенной рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом воды и варят 10 минут.

4.2. Живая клинически здоровая рыба плавает спинкой вверх и проявляет все признаки жизнедеятельности. Поверхность рыбы чистая, окраска естественная, покрыта тонким слоем слизи. У чешуйчатых рыб чешуя блестящая, плотно прилегает к телу. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний. Допускаются ранения на нижних и верхних челюстях при крючковом лове, незначительное покраснение поверхности в результате механических ударов.

4.3. Доброкачественная рыба: чешуя блестящая, с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу, слизь прозрачная. Кожа упругая, плавники цельные. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость. Глаза выпуклые, роговая оболочка прозрачная, грязно-серого цвета. Брюшко не вздутое, анальное отверстие не выпячено. На разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилегает. Бульон из доброкачественной свежей рыбы прозрачный, на поверхности капли жира, запах приятный, специфически рыбный, мышечная ткань хорошо разделяется на мышечные пучки. Вкус бульона и рыбы приятный, без горечи и затхлости. Доброкачественную рыбу реализуются без ограничений.

4.4. Недоброкачественная рыба: отсутствует окоченение мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время), чешуя легко отделяется, слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом, кожа складчатая. Жабры грязно-серого цвета, покрыты мутной слизью. Глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие. Брюшко вздутое, мягкое, отвислое, на поверхности наблюдаются темные или зеленоватые пятна. Анальное отверстие выступает, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха. Мышечная ткань дряблая, мягкая, расплзается на пучки. Внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, издают резкий гнилостный запах. При постановке пробы варкой бульон мутный, с хлопьями на поверхности, жир отсутствует, запах неприятный, гнилостный. Недоброкачественную рыбу утилизируют или уничтожают.

V. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

5.1. Доброкачественная охлажденная рыба должна быть непобитой, с чистой поверхностью тела, естественной окраски, жабрами – от темно-красного

до розового цвета. У всех рыб, кроме осетровых, допускается слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой.

5.2. Недоброкачественная охлажденная рыба имеет тусклую поверхность, покрытую слоем грязно-серой слизи. Рот и жабры полураскрыты. Цвет жабр от серого до грязно-темного, кисловатый запах в жабрах. Плавники рваные. Брюшко иногда рваное (лопанец), бывает с темными пятнами; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. Мясо теряет упругость, ямка, образовавшаяся в мясе при надавливании, долго не исчезает. В испорченной рыбе на поверхности разреза в области спинных мышц можно заметить пятнистость или изменение цвета, запах затхлый, гнилостный; у жирных рыб ощущается резкий запах белково-жирового окислившегося жира, проникающего в толщу мяса. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом. Недоброкачественную рыбу утилизируют или уничтожают.

VI. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы

6.1. Доброкачественная мороженая рыба по органолептическим показателям должна быть покрыта чешуей, иметь естественную для каждого вида окраску. Допускается некоторое покраснение наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбица, семга, нельма, озерные лососи). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных плавников имеет характерный для каждого вида рыб одинаковый цвет. Мышечная ткань после оттаивания не должна иметь посторонних запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности слабого запаха белково-жирового окислившегося жира. У рыбы, замороженной в живом состоянии, глаза светлые, навывкате, с прозрачной роговицей, плавники расправлены, чешуя покрыта тонким слоем замерзшей прозрачной слизи.

6.2. Недоброкачественная мороженая рыба имеет тусклую, побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жаберные крышки раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; плавники рваные; брюшко осевшее, иногда рваное; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. На разрезе в области спинных мышц отмечается пятнистость или изменение цвета. После оттаивания такая рыба издает затхлый, гнилостный запах, у жирных рыб ощущается запах белково-жирового окислившегося жира.

Проба варкой дает бульон с неприятным запахом. Недоброкачественную мороженую рыбу утилизируют или уничтожают.

VII. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы

7.1. Доброкачественная соленая рыба должна иметь поверхность серебристо-беловатой или темно-сероватой окраски. Брюшко целое, слегка размягчено. Жаберные лепестки розового или красного цвета. Мышечная ткань у крепкосоленой рыбы умеренно плотная, у средне- и слабосоленой - мягкой консистенции. Мясо крупной рыбы на разрезе имеет однообразную окраску: у семги – красно-розовую, лосося – оранжевую, сазана – розовую, сельди – нежно-розовую, судака и трески – белую. Запах и вкус приятный. Тузлук имеет розовый, вишневый или светло-коричневый цвет, незначительно помутневший, с приятным специфическим запахом.

7.2. Недоброкачественная соленая рыба имеет тусклую поверхность, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом с неприятным затхлым или кислым запахом. Жаберные лепестки некротизированные, при сдавливании расползаются. Мышечная ткань дряблая, при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются пятна грязно-серого или темного цвета с затхлым или гнилостным запахом. У жирных рыб отмечается острый запах окислившегося жира. Внутренние органы размягчены, икра и молоки лизированы. Тузлук в бочках имеет грязно-серый цвет, иногда коричневый (ржавый) налет и гнилостный запах. Рыбу утилизируют или уничтожают.

7.3. Соленая рыба имеет следующие пороки:

7.3.1. сырость – непросоленность мяса, характеризующаяся наличием вкуса и запаха сырой рыбы, сукровицы в жабрах и несвернувшейся крови у позвоночника. Рыбу необходимо досолить;

7.3.2. лопанец – наличие у рыбы лопнувшего брюшка. Этот дефект возникает вследствие нарушения технологического режима обработки, в результате чего автолитические процессы активно продолжают развиваться и обуславливают размягчение (разрушение) брюшных стенок рыбы. Рыба направляется на промышленную переработку;

7.3.3. скисание – мясо рыбы, находящееся продолжительное время в скисших тузлуках, становится дряблым. Тузлуки могут скисать в результате посолов рыбы с пониженными дозировками соли, когда просаливание идет при высоких температурах, а также в случае задержки сырца до обработки и в результате обсеменения микроорганизмами. Мясо при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу, рыба направляется на промышленную переработку;

7.3.4. омыление – порок соленой рыбы, хранящейся без тузлука. Характеризуется появлением на поверхности рыбы мутного, вязкого, слизистого налета, похожего на слой мыла с неприятным запахом в результате развития слизееобразующей микрофлоры. Мясо становится дряблым, расплзается и легко отделяется от костей. Рыбу утилизируют или уничтожают;

7.3.5. загар – при загаре участки мяса вокруг позвоночника у соленой рыбы имеют красный, бурый, а иногда почти черный цвет. Мясо при растирании между пальцами легко разминается, имеет специфический запах с гнилостным оттенком. Рыбу утилизируют или уничтожают;

7.3.6. затыжка – возникает при посоле рыбы с пониженными дозировками соли или опреснении тузлуков. Мясо при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются пятна грязно-серого или темного цвета, мясо имеет неприятный запах, ослабевшую или дряблую консистенцию. Затыжка сопровождается покраснением или побледнением непросолившегося мяса. Рыбу утилизируют или уничтожают;

7.3.7. фуксин – красный налет на поверхности рыбы, наиболее часто встречающийся у нежирных рыб, хранящихся без тузлука. Этот дефект образуется в результате жизнедеятельности особой группы микроорганизмов, попадающих на рыбу с солью и развивающихся только при повышенной температуре. При сильном поражении рыба становится дряблой, с неприятным запахом, напоминающим аммиачный. Рыбу утилизируют или уничтожают;

7.3.8. ржавление (окисление рыбы) – характеризуется появлением желтого налета (ржавчины) на соленой рыбе, особенно жирной (сельдевых, лососевых). Появляется ржавчина при отсутствии тузлука, высокой температуре хранения и свободном доступе к рыбе кислорода. Поверхность рыбы желтеет за счет окисления жира. При этом мясо рыбы приобретает неприятный вкус, запах прогорклого жира. Если процесс белково-жирового

окисления жира далеко зашел, и рыба приобрела резкий прогорклый запах, ее утилизируют или уничтожают;

7.3.9. прыгун –поражение личинками (блестящие с желтоватым оттенком) сырной мухи «прыгун». В случае поражения мускулатуры (наличие извилистых ходов) рыбу утилизируют или уничтожают;

7.3.10. шашель – личинки жуков-кожеедов, которые поражают соленую рыбу (сухую, вяленую, копченую) и откладывают яйца (чаще всего в жабры). Шашель точит мышечную ткань, превращая ее в труху, кроме того, сильно загрязняет мясо рыбы своими экскрементами, придающими ему неприятный запах. Пораженную рыбу утилизируют или уничтожают.

VIII. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы

8.1. Доброкачественная рыба холодного копчения должна иметь чистую сухую поверхность, золотистый цвет, который варьирует от соломенно-желтого до коричневого, рыба должна иметь блестящую чешую. Чешуя крепко держится на коже и покрывает всю ее поверхность. Брюшко целое, плотной консистенции, у сельдевых – умеренно мягкое и невздутое. Мышечная ткань серо-желтого цвета, плотной консистенции, у дальневосточных лососевых (кета, кижуч, горбуша, нерпа, чавыча и др.) и у сельдевых может быть мягкой или жестковатой; запах и вкус, свойственные копченостям, приятные. Допускается наличие на поверхности рыбы белково-жирового натека, незначительного налета соли, сбитость чешуи, у сельдевых – слабый запах окислившегося жира.

8.2. Недоброкачественная рыба холодного копчения имеет влажную поверхность тускло-золотистого цвета, иногда с зеленовато-сероватым или черным налетом плесени. Брюшко дряблой консистенции, иногда лопнувшее, внутренние органы находятся в стадии гнилостного разложения, с резким неприятным запахом. Рисунок мышечной ткани на разрезе нечеткий, мутный, мясо дряблой консистенции с гнилостным запахом. Рыбу утилизируют или уничтожают.

8.3. Рыба холодного копчения имеет следующие пороки:

8.3.1. подпарка – имеет место при нарушении режима сушки. Проявляется в виде образования у позвоночника рыхлого, разваренного слоя мышц. Рыбу утилизируют или уничтожают;

8.3.2. белобочка – непрокопченные белые участки, возникающие на поверхности рыбы при плотном размещении ее в камерах. Рыба направляется на дополнительную технологическую обработку;

8.3.3. рапа – налет соли на поверхности рыбы, появляющийся при содержании соли более 12%. При незначительных дефектах рыбу зачищают и направляют в реализацию, а значительно пораженную рыбу утилизируют или уничтожают.

8.4. Доброкачественная рыба горячего копчения имеет на поверхности цвет от светло-золотистого до темно-коричневого. Наружные покровы чистые, сухие, брюшко плотной консистенции, целое. Мясо легко распадается на пучки, плотное и суховатое, мышцы не разделяются на отдельные пучки. Запах и вкус приятные. Допускаются небольшие механические повреждения кожи с налетом плесени и резким затхлым запахом, светлые пятна, не охваченные дымом, незначительный запах дыма и привкус горечи от смолистых веществ; слабый запах и привкус окислившегося жира в подкожной части сельдевых и лососевых рыб.

8.5. Недоброкачественная рыба горячего копчения имеет влажную поверхность, грязно-золотистого цвета, иногда с налетом плесени и резким затхлым запахом. Брюшко дряблой консистенции, иногда лопнувшее, внутренности с признаками гнилостного разложения. Мышечная ткань дряблая с запахом затхлости, прогорклости. Недоброкачественную рыбу утилизируют или уничтожают.

8.6. Рыба горячего копчения имеет следующие пороки:

плесневение – появление плесени вследствие высокой влажности и слабой циркуляции воздуха при хранении рыбы. Рыбу утилизируют или уничтожают.

IX. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы

9.1. У доброкачественной вяленой и сушеной рыбы поверхность тела сухая, чистая, с блестящей чешуей от светло-серого до темно-серого цвета в зависимости от вида. Брюшко плотное, крепкое. Консистенция мяса твердая, мышцы легко разделяются на сегменты и пучки рыбы данного вида. Допускается местами сбита чешуя, пожелтение в области брюшка снаружи и брюшных мышц на разрезе, наличие выкристаллизовавшейся соли на

поверхности рыбы, незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости и легкий привкус ила.

9.2. Недоброкачественная вяленая и сушеная рыба – влажная, липкая, с затхлым запахом, иногда налетом плесени, чешуя матовая. У разделанной рыбы поверхность разреза и брюшной полости желтоватого цвета с гнилостным запахом и горьким вкусом окислившегося жира. Консистенция мяса рыхлая, мышцы не разделяются на отдельные пучки, с наличием неприятного запаха. Недоброкачественную вяленую и сушеную рыбу утилизируют или уничтожают.

9.3. Вяленая рыба имеет следующие пороки:

9.3.1. шашель – личинки жуков-кожеедов, которые поражают рыбу (сухую, вяленую) и откладывают яйца (чаще всего в жабры). Шашель точит мышечную ткань, превращая ее в труху, кроме того, сильно загрязняет мясо рыбы своими экскрементами, придающими ему неприятный запах. Пораженную личинкой жука-кожееда рыбу утилизируют или уничтожают;

9.3.2. плесневение – появление плесени вследствие высокой влажности и слабой циркуляции воздуха при хранении рыбы. Рыбу утилизируют или уничтожают;

9.3.3. окисление жира – неустранимый дефект, появляющийся при длительном хранении. Рыбу утилизируют или уничтожают.

Х. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб

10.1. Доброкачественная икра:

10.1.1. цвет икры: белужьей – от светло-серого до почти черного; осетровой – с желтоватым или коричневым оттенком; севрюжьей – от светло-серого до почти черного; лососевых рыб – красный; щучьей – светло-желтый. Цвет определяют осмотром всего содержимого упаковки, допускается присутствие единичных розово-красных пятен;

10.1.2. консистенция: у зернистой икры осетровых и лососевых рыб, а также у пробойной икры консистенцию определяют при температуре 18-20°C путем внешнего осмотра и установлением степени отделения икринок одна от другой, выявления степени упругости и прочности оболочек икринок с

помощью осторожного надавливания шпателем на поверхность икры, наблюдения за скоростью и степенью отставания икры от стенок при наклоне банки с икрой, поднятия икры лопаткой по всей высоте бочки, разжевывания икры с определением вкуса. Консистенцию паюсной икры определяют по ощущению при введении шпателя в банку с икрой, испытанием икры на ощупь путем надавливания шпателем на поверхность икры, при разжевывании икры одновременно с определением вкуса. Консистенция ястычной икры определяется при внешнем осмотре поверхности и среза ястыков икры, сжатии пальцами ястыка, разжевывании икры одновременно с определением вкуса, допускается присутствие единичных розово-красных пятен. Икринки должны легко отделяться одна от другой, при осторожном надавливании шпателем икра должна быть упругой, а оболочки – прочными;

10.1.3. запах и вкус: специфический, соответствующий запаху рыбы, у которой отбиралась икра;

10.1.4. при наличии в икре и молоках единичных цист дифиллоботрий, триенофорусов, миксоспоридий, личинок рода анизакис, гонады направляют на промышленную переработку.

10.2. Недоброкачественная икра бывает по краям сухой, иногда покрыта плесенью. Оболочки икринок разорваны (икра-лопанец), в массе своей икра разжижена, на вкус горькая, запах затхлый или гнилостный, с кислотным числом выше 3,1. Икру утилизируют.

XI. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков

11.1. Доброкачественные раки: подвижные, клинически здоровые, с гладкой поверхностью тела, темно-коричневого или зеленоватого цвета, с согнутыми в суставах клешнями и подогнутым брюшком (шейкой); в жаркое время года при скученном содержании раков на панцире допускается присутствие единичных розово-красных пятен. Доброкачественные вареные раки характеризуются равномерно красной окраской панциря, подогнутым брюшком, ароматным специфическим запахом. Срок хранения вареных раков при температуре хранения 4°C в течение 12 часов.

11.2. Недоброкачественные раки: в сыром виде имеют размягченный панцирь тусклого цвета. Клешни и брюшко вытянутые, не сгибаются. Вареные раки имеют неравномерную окраску панциря, брюшко и клешни вытянутые, с

неприятным запахом. Такие раки утилизируются или уничтожаются. К недоброкачественным ракам относятся также живые больные раки с клиническими признаками (клешни вытянутые) заболеваний афаномикоза (чумы) раков и септоциллиндроза (ржаво-пятнистой болезни). Недоброкачественных раков утилизируют или уничтожают.

XII. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов

12.1. Не допускаются к реализации консервы и пресервы в банках бомбажных с вздутыми доньшками и крышками (не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами), пробитых, подтечных, с «птичками», черными пятнами (местами, не покрытыми полудой), с острыми изгибами и хлопущей.

12.2. Консервы имеют следующие пороки:

12.2.1. коррозия – следствие плохого качества жести и ее защитных покрытий. Снаружи банки ржавеют вследствие неправильной упаковки консервов, хранения их при высокой влажности воздуха, а также при резких перепадах температуры. Банки не подлежат реализации;

12.2.2. хлопуща (ложный бомбаж) – выпуклость доньшка или крышки банки, которая при нажиме исчезает на одном конце банки и одновременно возникает на другом конце, сопровождаясь при этом характерным хлопающим звуком. Причина образования такого дефекта – недостаточный вакуум в банках. Банки не подлежат реализации;

12.2.3. бомбаж – вздутие доньшек и крышек, не принимающих нормального положения после надавливания на них пальцами. Дефект возникает под действием биологических и химических факторов. Банки не подлежат реализации;

12.3. Пресервы имеют следующие пороки: деформация банок, бомбаж.

Основная причина бомбажа и порчи пресервов – хранение при высоких температурах. Пресервы с признаками разложения непригодны в пищу и подлежат утилизации или уничтожению.

ХІІІ. Лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы

13.1. Лабораторные исследования свежей, охлажденной, мороженой, копченой, вяленой, сушеной рыбы или икры всех видов обработки проводят в случае возникновения сомнения в безопасности рыбы или икры.

13.2. Бактериоскопия.

На предметных стеклах делают два мазка-отпечатка, один – из поверхностных слоев, другой – из глубоких слоев мышц. Приготовленные препараты красят по Грамму. Под микроскопом подсчитывают среднее число микроорганизмов в одном поле зрения.

Рыба свежая – в мазках из поверхностных слоев микробов нет или единичные кокки и палочки в двух-трех полях зрения. Препарат плохо окрашен, на стекле незаметно остатков разложившейся ткани.

Рыба несвежая – в мазках из глубоких слоев мышц 30-40, а из поверхностных – 80-100 и более микробов в одном поле зрения. Препарат хорошо окрашен, на стекле много распавшейся мышечной ткани.

При учете результатов реакции сохранение синего кольца под слоем вазелинового масла в расчет не принимать.

13.3. Определение сероводорода.

В пробирку (рыхло) помещают 5-7 г фарша мяса рыбы. Под пробку закрепляют полоску фильтровальной бумаги, смоченную 10%-м щелочным раствором уксуснокислого свинца. Диаметр капли не более 5 мм. Бумажка не должна прикасаться к мясу и стенкам пробирки. Контролем служит пробирка с фильтровальной бумагой, смоченной дистиллированной водой. Пробирки подогревают на водяной бане при температуре 48-52°C в течение 15 минут и после этого немедленно читают реакцию:

рыба свежая – реакция отсутствует (бумага белая как в контроле);

рыба несвежая – цвет капли на бумаге от бурого до темно-коричневого.

13.4. Определение концентрации водородных ионов (рН).

К 5 г фарша мяса рыбы добавляют 50 мл дистиллированной воды и настаивают 30 минут при периодическом помешивании. Фильтруют через бумажный фильтр, фильтрат используют для исследования. Определяют рН с помощью электрического (рН-метра) или колориметрических методов. У рыбы свежей фильтрат слегка опалесцирует, рН до 6,9; сомнительной свежести –

слегка мутноватый, рН – 7,0-7,2; у несвежей – мутный, запах неприятный, рН – 7,3 и выше.

13.5. Определение содержания аминокислотного азота.

В колбу емкостью 100 мл к 10 мл профильтрованной через фильтровальную бумагу водной вытяжки из мяса добавляют 40 мл дистиллированной воды и три капли 1%-го спиртового раствора фенолфталеина. Содержимое колбы нейтрализуют 0,10%-м раствором гидроокиси натрия до слабо-розового окрашивания. Затем в колбу добавляют 10 мл формалина, нейтрализованного по фенолфталеину до слабо-розовой окраски. В результате освобождения карбоксильных групп смесь становится кислой и розовый цвет индикатора исчезает. После этого содержимое колбы снова титруют 0,10%-м раствором гидроокиси натрия до слабо-розовой окраски. Так как 1 мл 0,1%-го раствора натрия едкого эквивалентен 1,4 мг азота, то количество миллилитров 0,1%-го раствора натрия едкого, израсходованного на второе титрование, умножают на 1,4 и получают количество аммиачного азота (в миллиграммах) в 10 мл фильтрата мясной вытяжки.

Пресноводная свежая рыба содержит в мясе до 0,69 мг аминокислотного азота, рыба сомнительной свежести – 0,7-0,8 мг, а несвежая – свыше 0,81 мг.

13.6. Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне.

Реакция с сернокислой медью. В коническую колбу Эрленмейера на 200 мл помещают 20 г фарша из спинных мышц рыбы, добавляют 60 мл дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Колбу накрывают часовым стеклом и нагревают в течение 10 минут в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой бумажно-ватного фильтра в пробирку, помещенную в емкость с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его вновь фильтруют. После фильтрации 2 мл бульона наливают в пробирку и добавляют три капли 5%-го раствора сернокислой меди, встряхивают два-три раза и выдерживают 5 минут. Контролем служит бульон в пробирке без добавления сернокислой меди. Бульон из мяса свежей рыбы слегка мутнеет, из рыбы сомнительной свежести – заметно мутный, а из несвежей – характеризуется образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка.

13.7. Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба).

В бактериологическую пробирку вносят 2 мл водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани и добавляют 5 капель 0,2%-го спиртового раствора бензидина. Содержимое пробирки взбалтывают, после чего вносят две капли 1%-го

раствора перекиси водорода. Вытяжка из жаберной ткани свежих рыб дает синюю окраску, переходящую через 1-2 минуты в коричневую (положительная реакция). Вытяжка из жаберной ткани рыб сомнительной свежести дает менее интенсивную окраску и переходит в коричневую через 3-4 минуты (сомнительная реакция). Вытяжка из жаберной ткани несвежей рыбы не дает синей окраски, а непосредственно переходит в коричневый цвет (отрицательная реакция).

13.8. При проведении редуктазной пробы в бактериологическую пробирку вносят 5 г фарша из мяса рыбы, заливают двойным количеством дистиллированной воды, встряхивают и оставляют на 30 минут. Затем приливают 1 мл 0,1%-го водного раствора метиленового голубого, пробирку энергично встряхивают для равномерной окраски фарша, заливают слоем вазелинового масла толщиной 0,5-1 см. Смесь помещают в термостат при 37°C и периодически ведут наблюдение за обесцвечиванием экстракта. Чем быстрее произойдет обесцвечивание вытяжки из рыбы, к которой добавлен метиленовый голубой, тем больше содержится в ней фермента редуктазы (дегидразы), а, следовательно, и больше микроорганизмов, его продуцирующих.

13.9. Другие лабораторные исследования рыбной продукции проводятся согласно нормативным документам в случаях и порядке, предусмотренном действующим законодательством Луганской Народной Республики.

XIV. Заключительные положения

14.1. Обжалование действий должностных лиц государственной службы ветеринарной медицины осуществляется в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

14.2. Ответственность за нарушение данных Правил наступает в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

И. о. начальника
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

Н.В. Грабко