

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н21

Изменение № 2 ГОСТ 24896—81 Рыба живая. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 21.10.93)

Дата введения 1996-01-01

Вводную часть дополнить абзацем: «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».

Пункты 1.1, 3.2. Заменить ссылку: ГОСТ 1368—55 на ГОСТ 1368—91.

Пункт 1.5. Таблица 3. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и состояние наружного покрова» исключить слова: «и не должна содержать ни на поверхности, ни в мясе личиночных форм или взрослых гельминтов, представляющих опасность для здоровья человека».

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «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».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.7: «1.7. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека».

Допустимое количество не опасных для здоровья человека паразитов и их личинок не должно превышать норм, установленных инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец,
(Продолжение см. с. 106)

(Продолжение изменения № 2 к ГОСТ 24896—81)

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».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

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».

Пункт 3.1 дополнить абзацем: «Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—86».

Пункт 3.3 изложить в новой редакции: «3.3. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

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».

(ИУС № 6 1995 г.)