

Приложение 1
к техническому регламенту таможенного союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции»

Параметры безопасности пищевой рыбной продукции

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины ****(определяются в случае обоснованного предположения о	0,000004	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	возможном их наличии в сырье)		
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается, пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	<i>Антибиотики тетрациклиновой группы (для рыбы прудового и садкового содержания)</i>	<i>Не допускается</i>	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к настоящему Техническому регламенту		
1.1. Рыба-сырец и рыба живая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	БГКП (колиформы), в 0,01г.	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
1.2. Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы). в 0,001г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г (в продукции, упакованной под вакуумом)	Не допускаются	
фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001г	не допускаются	
	S. aureus в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
фарш особой кондиции	L.monocytogenes, в 25г		
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	не допускаются 100 для морской рыбы	
2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	олово	200 в сборной	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
		жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бен(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных,		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: неразделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
разделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени , КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени , КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
2.4. Пресервы «Пасты» пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени , КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	L.monocytogenes, в 25 г		
	Плесени КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	
2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 3		
2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 3		
3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
		0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0 балычные изделия, сельдь жирная	
	Бенз(а)пирен	0,005 копченая рыба	
	Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	переработки должны отвечать требованиям Приложения 2		
3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10, для морской рыбы	
разделанная, в т.ч в нарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	3x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
балычные изделия холодного копчения, в т.ч в нарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$7,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3. Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
замороженная: неразделанная	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
3.5. Рыба вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.6. Рыба провесная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи КОЕ/г, не более	100	
3.7. Рыба сушеная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п); в т.ч замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> , в 0,1г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	<i>L.monocytogenes</i> в 25г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
масло селечное, икорное, крилевое и др.	<i>Proteus</i> , в 0,1г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1г	не допускаются	
3.11. Вареномороженная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков	1x10 ³	
изделия структурированные («крабовые палочки» и др)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0г в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более (в фаршевых)	2x10 ³	
3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
4. Икра и молоки рыб и	Токсичные элементы:		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		
продукты из них; аналоги икры	свинец	1,0		
	мышьяк	1,0		
	кадмий	1,0		
	ртуть	0,2		
	Пестициды:**			
	ДДТ и его метаболиты	2,0		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,2		
	Полихлорированные бифенилы	2,0		
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)			
4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4		
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются		
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются		
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы			
4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5		
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются		
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> , в 25г	не допускаются	
4.3. Кулинарные икорные продукты: с термической обработкой;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> , в 25г	не допускаются	
	Proteus в 0,1г	не допускаются	
4.4. Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
зернистая пастеризованная;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	дрожжи, КОЕ/г, в 0,1г	не допускаются	
ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
4.6. Икра других видов рыб: -пробойная соленая, ястычная слабосоленая,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
копченая, вяленая	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200 для консервов в сборной жестяной таре	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	хром	0,5 для консервов в хромированной таре	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2.		
5.1. Консервы из печени рыб	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 3		
5.2. Печень, головы рыб мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
6. Рыбный жир	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число, мг КОН/г	4,0	
	перекисное число, моль активного	10,0	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	кислорода/кг		
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины ****(определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000002 в пересчете на жир	
7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся:	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2		
моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	ртуть	0,2	
водоросли и травы морские	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		30	Внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски	
7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): -живые; -охлажденные, мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i>	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	monocytogenes в 25г		
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
7.2. Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): -живые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.	не допускаются	
	monocytogenes в 25 г		
	E.coli, в 1,0 г	не допускаются	
охлажденные, мороженные	Enterococcus в 0,1 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, в 25 г, для морских	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.	не допускаются	
	monocytogenes в 25 г		
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, для морских	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением		
7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: -ракообразные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus , КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
мясо моллюсков, блюда из мяса двухстворчатых	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
МОЛЛЮСКОВ;	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1.0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1.0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	Enterococcus в , КОЕ/г, не более: -в продукции из порционных кусков; -в фаршевых	1x10 ³ 2x10 ³	
7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: -сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 S. aureus, в 1,0 г	не допускаются не допускаются	
гидролизат из мидий (МИГИ-К);	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них: водоросли и травы морские-сырец, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
водоросли и травы морские сушеные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
джемы из морской капусты;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Примечание:

<*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<***> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья

<***> Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье:

- максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)

Конгенер	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1

1,2,3,7,8,9–гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8- гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001