

Лекция № 2. **Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб**

ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов служит обеспечению безопасности и безвредности для человека рыбы.

Ее проводят в соответствии с Ветеринарным законодательством, Ветеринарным уставом и Санитарными правилами и нормами, разработанными Минздравом России (СанПиН, 1997), ГОСТом Р «Правила сертификации рыбы, рыбопродуктов и продуктов моря на соответствие требованиям безопасности» (зарегистрировано в Государственном реестре 08.12.93 № ГОСТ Р.RU.00018.1.0057). Также на каждую партию рыбопродукции выдаются гигиенический сертификат в соответствии с Постановлением Госкомсанэпиднадзора России № 1 от 15.01.93 «О выдаче гигиенических сертификатов на продукцию» и ветеринарное свидетельство формы 2 (выдается органом Госветнадзора в соответствии с требованиями Ветеринарного законодательства). Реализация рыбной продукции допустима только при наличии сертификата соответствия, ветеринарного свидетельства формы 2 и реквизитов гигиенического сертификата в сертификате соответствия. При отсутствии в сертификате соответствия реквизитов гигиенического сертификата необходимо наличие оригинала или копии гигиенического сертификата, заверенной в нотариальной конторе или Центром сертификации Госстандарта России.

Сертификат соответствия выдается органом по сертификации системы сертификации ГОСТ Р при наличии гигиенического сертификата, ветеринарного свидетельства формы 2 и протоколов лабораторных испытаний рыбопродукции на соответствие санитарным нормам, медико-биологическим и ветеринарно-санитарным требованиям, в том числе по показателям паразитарной чистоты.

При проведении гигиенической сертификации рыбной продукции на ее безопасность для здоровья человека по показателям паразитарной чистоты руководствуются следующим. Гигиеническую сертификацию проводят только органы и учреждения Госсанэпиднадзора. Гигиенический сертификат оформляется при обязательном наличии нормативной документации (ГОСТ, технические условия, контракт и т. п.), гигиенического заключения, ветеринарного свидетельства формы 2, удостоверения или сертификата качества, протокола лабораторных испытаний, сертификата водоема.

Методы отбора проб для лабораторных исследований на паразитарную чистоту должны соответствовать ГОСТ 7631 - 85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила

приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний».

Регламентирование по показателям микробиологического качества и безопасности рыбной продукции также осуществляется по СанПиНу, «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», «Методическим указаниям по контролю в рыбных продуктах паразитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций», «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения», ГОСТу 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов», ГОСТу Р 50474-93 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)», ГОСТу Р 50480-93 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*», ГОСТу 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов», ГОСТу 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*», ГОСТу 29185-91 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфатредуцирующих клостридий», ГОСТу 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков». Как правило, нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечной палочки, большинство условно-патогенных микроорганизмов (*E. coli*, *S. aureus*, *Proteus*), а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г продукта (КОЕ/г). Во всех видах доброкачественной рыбной продукции *Vibrio parahaemolyticus* не допускается в количестве более 10 КОЕ/г.

Ветеринарно-санитарная экспертиза регламентируется законом РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

«Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности. Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами» (статья 3).

«Санитарным правонарушением признается посягающее на права граждан и интересы общества противоправное, виновное (умышленное или неосторожное)

деяние (действие или бездействие), связанное с несоблюдением санитарного законодательства РСФСР, в том числе действующих санитарных правил... Должностные лица и граждане РСФСР, допустившие санитарное правонарушение, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности» (статья 27).

ЗНАЧЕНИЕ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА РЫБЫ

Оценка пищевой пригодности и качества рыбного сырья и продукции складывается из следующих показателей:

1. Общие технохимические свойства рыб данного вида, которые показывают наличие или отсутствие постоянной токсичности.
2. Степень (или отсутствие) изменений физико-химических свойств, зависящих от физиологического состояния рыб, которая показывает отсутствие временной токсичности.
3. Степень (или отсутствие) изменений физико-химических свойств, зависящих от свежести, условий хранения или качества обработки рыбы. Органолептическая оценка продукции и отбор проб для лабораторных исследований производятся по СанПиНу.
4. Степень зараженности паразитами, наличие или отсутствие порчи ими товарного вида, наличие или отсутствие в продукции живых паразитов, опасных для человека.
5. Степень обсемененности микробами и отсутствие патогенных, условно-патогенных бактерий для человека, а также наличие или отсутствие в продукции микробов, вызывающих порчу.
6. Наличие или отсутствие радиоактивного загрязнения. Экспертиза качества и пищевой пригодности рыбы является всегда комплексным мероприятием. В связи с ухудшающейся экологической обстановкой значение санитарно-микробиологического анализа рыбной продукции имеет первостепенное значение.