



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА ЖИВАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 24896-81

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

И. Ш. Тюктяев, В. А. Митюшкин (руководитель темы), А. Н. Тихомиров

ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

Член Коллегии С. В. Бутысин

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 июля 1981 г. № 3646

УДК 637.56 : 006.354

Группа Н21

Т О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т С О Ю З А С С Р

ГОСТ
24896-81

РЫБА ЖИВАЯ

Технические условия

Live fish. Specifications

Взамен
ГОСТ 1368—55
в части живой рыбы,
реализуемой
в торговой сети
и общественном
питании

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 июля 1981 г. № 3646 срок действия установлен

с 01.01. 1982 г.
до 01.01. 1987 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на живую рыбу, предназначенную для реализации в торговой сети и общественном питании.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Живая рыба, выращенная в прудовых и других хозяйствах, по массе должна соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование рыбы | Масса одного экземпляра рыбы, г |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Амур белый | От 250 до 600 |
| Амур белый отборный | 600 и более |
| Бестер | От 500 до 700 |
| Бестер отборный | 700 и более |
| Буффало | От 250 до 600 |
| Буффало отборный | 600 и более |
| Карп | От 250 до 600 |
| Карп отборный | 600 и более |
| Карась серебристый | От 100 до 250 |
| Карась серебристый отборный | 250 и более |
| Сазан прудовый | 250 и более |
| Сом канальный | 250 и более |
| Толстолобик | От 250 до 600 |
| Толстолобик отборный | 600 и более |
| Форель | От 120 до 250 |
| Форель крупная | От 250 до 800 |
| Форель отборная | 800 и более |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1981

1.2. Живая рыба, выловленная в естественных водоемах, по длине должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование рыбы | Длина, см | | |
|---|-----------|-------------|------------|
| | крупная | средняя | мелкая |
| Белоглазка | Более 19 | — | 19 и менее |
| Густера | 19 | — | 19 |
| Жерех | 40 | — | 40 |
| Карась всех видов (кроме карася серебристого прудового) | 16 | — | 16 |
| Красноперка | 22 | — | 22 |
| Лещ | 30 | От 30 до 22 | 22 |
| Линь | 25 | — | 25 |
| Плотва | 19 | — | 19 |
| Сазан дунайский | 20 | — | 20 |
| Сазан (кроме дунайского) | 33 | — | 33 |
| Синец | 19 | — | 19 |
| Сом (кроме канального) | 53 | — | 53 |
| Судак | 34 | — | 34 |
| Угорь | 60 | — | 60 |
| Чехонь (кроме азово-черноморской) | 19 | — | 19 |
| Щука | 30 | — | 30 |
| Язь | 27 | — | 27 |

1.3. Рыба других наименований по массе или длине не подразделяется.

Таблица 3

| Наименование показателя | Характеристика |
|-----------------------------|---|
| Внешний вид | Рыба, проявляющая все признаки жизнедеятельности и нормальное движение жаберных крышечек (не снулая) |
| 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 и наружных паразитов |
| Цвет жабр | 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 |
| Состояние глаз | Красный |
| Запах | Светлые, выпуклые, без повреждений Свойственный живой рыбе, без порочащих признаков |

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.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—73.

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. Живая рыба, принимаемая от прудовых и других хозяйств, а также выловленная в естественных водоемах, должна плавать спиной вверх.

2.4. Приемка живой рыбы потребителем должна производиться в течение 1 ч с момента прибытия транспорта с живой рыбой.

2.5. На партию живой рыбы, подлежащей вывозу за пределы области, края, автономной республики должно оформляться ветеринарное свидетельство в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб и органолептической оценки качества — по ГОСТ 7631—73.

3.2. Длину рыбы измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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.

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.

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.

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 | — |

4.5. 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 15 до минус 15 °С не более 4 ч.

4.8. Железнодорожным транспортом живую рыбу транспортируют в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н21

Изменение № 1 ГОСТ 24896—81 Рыба живая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10.07.87 № 3074

Дата введения 01.01.88

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «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—55.

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».

Пункт 1.5, Таблица 3. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Внешний вид» на «Состояние рыбы», «Состояние наружного покрова» на «Внешний вид и состояние наружного покрова»;

Графа «Характеристика». Первый абзац дополнить словами: «плавающая спинкой вверх»; второй абзац. Заменить слова: «наружных паразитов» на «не должна содержать ни на поверхности, ни в мясе личиночных форм или взрослых

(Продолжение изменения к ГОСТ 24896—81)

гельминтов, представляющих опасность для здоровья человека»; шестой абзац. Заменить слова: «без порохающих признаков» на «без посторонних запахов».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6: «1.6. Остаточное количество пестицидов не должно превышать максимального допустимых уровней, установленных Министерством здравоохранения СССР».

Пункты 2.1, 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Пункты 2.3—2.5 исключить.

Пункт 3.2 изложить в новой редакции: «3.2. Измерение длины и массы рыбы по ГОСТ 1368—55».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3: «3.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, установленным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 4. Наименование дополнить словами: «и хранение».

Пункт 4.2 дополнить абзацем: «Морскую рыбу транспортируют и хранят в морской воде».

Пункт 4.7 дополнить абзацем: «Допускается для местной реализации транспортировать морскую живую рыбу в морской воде температурой не выше 10 °С, при температуре окружающего воздуха от 20 до минус 20 °С не более 4 ч в совместное транспортирование трески (пикши) и камбалы».

Пункт 4.8 дополнить абзацем: «Срок транспортирования живой морской рыбы в живорыбных вагонах не более 2 сут».

Раздел дополнить пунктом — 4.9: «4.9. Живая рыба в торговой сети должна содержаться в емкостях с аэрацией или проточной водой, обеспечивающих ее жизнедеятельность на время хранения и реализации».

(ИУС № 11 1987 г.)

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 дифилоботрийд и описторхиса, СанПин № 15—6/44».

(ИУС № 6 1995 г.)