

УВЕДОМЛЕНИЕ

Из Министерства сельского хозяйства и сельских дел:

**УВЕДОМЛЕНИЕ «О СЕНСОРНЫХ СВОЙСТВАХ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ
И ОГРАНИЧЕНИЯХ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА АЗОТА ЛЕТУЧИХ ОСНОВАНИЙ»
(УВЕДОМЛЕНИЕ №: 2012/73)**

Цель и предмет

СТАТЬЯ 1 – (1) Целью настоящего Уведомления является определение сенсорных особенностей рыбной продукции и ограничений общего количества азота летучих оснований.

Основание

СТАТЬЯ 2 – (1) Настоящее Уведомление подготовлено на основании Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, опубликованных в Официальной газете № 28155 от 27.12.2011.

Определения

СТАТЬЯ 3 – (1) В рамках настоящего Уведомления указанные термины имеют нижеследующие значения:

а) Рыбная продукция: Живые двусторчатые моллюски, живые морские ежи, живые оболочники, живые ракообразные и все морские млекопитающие, полученные естественным путем или путем разведения, все съедобные формы, части и изделия всех морских и пресноводных животных, за исключением лягушек и рептилий,

б) Видимые паразиты: паразиты или группа паразитов, легко отличимых от ткани рыбы по размеру, цвету и структуре,

в) Визуальный осмотр: Осмотр рыбной продукции с помощью оптических средств или без них, без повреждения ткани, при улучшенных условиях освещения и видимости, включая осмотр под светом при необходимости,

г) Осмотр под светом: Визуальный осмотр камбалы или рыбного филе под фиолетовым светом в темноте в целях обнаружения паразитов,

д) TVB-N: Общее количество азота летучих оснований.

Сенсорная экспертиза и сенсорные особенности

СТАТЬЯ 4 – (1) Пищевые предприятия осуществляют сенсорную экспертизу рыбной продукции.

(2) Рыбная продукция имеет свойственный ей цвет, внешний вид и запах.

(3) У рыб должны быть неповрежденные, плотно прилегающие к коже чешуйки, плотно прилегающее мясо, ярко-красные жабры, ярко выраженные глаза, не должно быть никакой слизи бактериального происхождения, кожа должна быть влажной и светлой.

(4) Рыбная продукция должна соответствовать критериям свежести, указанным в Приложении 1. Министерство может добавлять виды и критерии, не включенные в Приложение 1.

Визуальный осмотр

СТАТЬЯ 5 – (1) Рыбная продукция подвергается визуальному осмотру в соответствии со Специальными правилами гигиены пищевых продуктов животного происхождения в целях обнаружения паразитов.

(2) Визуальный осмотр проводится не менее чем на 10 образцах, представляющих каждую партию. Лица, занимающиеся наземными операциями, и квалифицированные лица на заводских судах определяют масштабы и периодичность проверок в зависимости от вида, географического происхождения и цели использования рыбных продуктов.

(3) Визуальный осмотр рыбы с удаленными во время производства внутренними органами производится квалифицированными специалистами по находящейся в брюшной полости печени и икре, предназначенной для потребления человеком. Визуальный осмотр производится следующим образом в зависимости от систем удаления внутренних органов:

а) в случае удаления внутренних органов вручную визуальный осмотр производится в отношении каждой рыбины лицом, осуществляющим удаление внутренних органов и промывку,

б) в случае механического удаления внутренних органов количество образцов, предназначенных для осмотра, составляет не менее 10 рыбин на партию.

(4) Визуальный осмотр рыбного филе и ломтиков рыбы осуществляется квалифицированными лицами во время извлечения несъедобных частей и после процесса извлечения филе или осуществления нарезки. В случае, если индивидуальная оценка невозможна ввиду наличия большого количества филе или интенсивности операций, осуществляемых с филе, составляется и реализуется план забора образцов с целью

предоставления таковых на официальный контроль. В случае если осмотр филе под светом требует оформления технического заключения, данное положение включается в план забора образцов.

Общее количество азота летучих оснований

СТАТЬЯ 6 – (1) В случае возникновения в ходе сенсорной экспертизы каких-либо подозрений относительно свежести и установлении в ходе химического контроля того факта, что ограничения TVB-N, указанные в Приложении 2, превышены, принимается решение о том, что соответствующие необработанные промышленные продукты не подходят для потребления человеком.

(2) Для контроля ограничений TVB-N используется эталонный метод, указанный в Приложении 3, который включает дистилляцию экстракта, депротеинизированного перхлорной кислотой.

(3) Дистилляция, указанная во втором пункте, осуществляется с использованием аппарата, соответствующего схеме, приведенной в Приложении 4.

(4) Стандартные методы контроля ограничений TVB-N приведены ниже:

а) Метод диффузии, представленный Конвеем и Бирном (1933 г.),

б) Метод прямой дистилляции, представленный Антонакопулосом (1968 г.),

с) Дистилляция экстракта, депротеинизированного трихлоруксусной кислотой (Комитет по рыбной продукции (Codex Alimentarius-1968 г.).

(5) Образец состоит приблизительно из 100 г мяса, взятого не менее чем из 3 разных точек и приведенного в гомогенное состояние с помощью измельчителя.

(6) В случае возникновения каких-либо возражений или сомнений относительно результатов анализа, проведенного одним из стандартных методов, указанных в четвертом пункте, для проверки результатов используется только эталонный метод.

Вступление в силу

СТАТЬЯ 7 – (1) Настоящее Уведомление вступает в силу со дня опубликования.

Приведение в исполнение

СТАТЬЯ 8 – (1) Положения настоящего Уведомления приводятся в исполнение Министром сельского хозяйства и сельских дел.