

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности пищевой  
рыбной продукции»  
(ТР ТС \_\_\_/2013)

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ  
БЕЗОПАСНОСТИ**

Таблица 1

Микробиологические нормативы безопасности  
пищевой рыбной продукции

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество аэробных и мезофильных факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1 x 10 <sup>3</sup>	Изделия варено-мороженые структурированные; икра осетровых рыб зернистая пастеризованная
	5 x 10 <sup>3</sup>	Икра других видов рыб пастеризованная; гидролизат из водных биологических объектов морского промысла; двустворчатые моллюски живые; джемы из морской капусты
	1 x 10 <sup>4</sup>	Пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения неразделанная; кулинарные изделия с термической обработкой, икорные продукты; салаты многокомпонентные без заправки; икра осетровых рыб зернистая баночная, паюсная; аналоги икры в том числе белковые
	2 x 10 <sup>4</sup>	Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые блюда из рыбы и нерыбных объектов промысла, в т.ч. упакованные под вакуумом; вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных
	3 x 10 <sup>4</sup>	Пищевая рыбная продукция холодного копчения, разделанная, в т.ч. в нарезку

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	7,5 x 10 <sup>4</sup>	Пищевая рыбная продукция холодного копчения, балычные изделия, в т.ч в нарезку
	5 x 10 <sup>4</sup>	Рыба-сырец и рыба живая; пищевая рыбная продукция охлажденная и мороженая: фарш особой кондиции; филе рыбное, рыба специальной разделки; пресервы из разделанной и термически обработанной рыбы, из мяса двухстворчатых моллюсков; рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом; рыба вяленая, провесная, сушеная; кулинарные многокомпонентные изделия с термической обработкой, желеобразные продукты; молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; икра осетровых рыб ястычная соленая; икра лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков; ракообразные и другие беспозвоночные живые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые; сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; водоросли, травы морские-сырец, в т.ч. замороженные и сушеные
	1 x 10 <sup>5</sup>	Пищевая рыбная продукция охлажденная и мороженая кроме фарша особой кондиции; фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; водные биологические ресурсы; печень, головы рыб мороженые; пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. неразделанной; пресервы «Пасты» - пасты белковые; рыбная продукция холодного копчения, соленая, пряная, маринованная, в т.ч. филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; молоки соленые; икра лососевых рыб зернистая соленая; икра других видов рыб – пробойная,

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		ястычная соленая, копченая, вяленая
	2 x 10 <sup>5</sup>	Пресервы из разделанной рыбы и других водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб); кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селечное, икорное, крилевое и др.; кулинарные икорные продукты: многокомпонентные блюда
	5 x 10 <sup>5</sup>	Пресервы «Пасты» - пасты рыбные; супы сухие с рыбой, требующие варки
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	1	Пресервы из термически обработанной рыбы; пищевая рыбная продукция горячего копчения; кулинарные изделия с термической обработкой, фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; кулинарные икорные продукты с термообработкой; варено-мороженая продукция - изделия структурированные; икра осетровых рыб, лососевых рыб зернистая соленая, других видов рыб пастеризованная; водные биологические ресурсы – двухстворчатые моллюски живые, вяленые и сушеные; вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных; сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: гидролизат и белково-углеводный концентрат из мидий; водоросли и травы морские сушеные, джемы из морской капусты
	0,1	Пищевая рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. в нарезку, балычные изделия, в том числе в нарезку; рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе, в т.ч. упакованное под вакуумом; рыба соленая, пряная, маринованная; рыба вяленая, провесная, сушеная; пресервы

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	0,01	<p>«Пасты» из белковой пасты, из мяса двухстворчатых моллюсков; кулинарные изделия желированные, икорные многокомпонентные продукты без термической обработки; варено-мороженая продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом, из водных биологических ресурсов; молоки соленые; икра других видов рыб кроме осетровых и лососевых – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая; аналоги икры, в т.ч. белковые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые; сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; водоросли, травы морские-сырец</p> <p>Рыба-сырец и рыба живая; водные биологические ресурсы – ракообразные и др. беспозвоночные живые; охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: фарш особой кондиции; пресервы пряного и специального посола из разделанной и неразделанной рыбы и из других водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из пасты рыбной; пресервы «Пасты» – пасты рыбные; пищевая рыбная продукция холодного копчения, колбасные и фаршевые изделия; рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. разделанная, в т.ч. без консервантов, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; кулинарные изделия с термической обработкой: многокомпонентные изделия, в т.ч. замороженные, без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты; водоросли, травы морские-сырец, в том числе замороженные</p>

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	0,001	Охлажденная, мороженая рыба; пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки; фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; водные биологические ресурсы: ракообразные и другие беспозвоночные охлажденные и мороженые; супы сухие с рыбой, требующие варки; кулинарные изделия без тепловой обработки: масло селедочное, икорное, крилевое и др.; молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; печень, головы рыб мороженые
S. aureus, не допускаются в массе продукта (г)	1	Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; пресервы из термически обработанной рыбы, из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, с гарниром и без гарнира; пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, балычные изделия в т.ч. в нарезку; пищевая рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. фарш и колбасные изделия, кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом, многокомпонентные изделия, желированные продукты; кулинарные икорные продукты; кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; варено-мороженая продукция: изделия структурированные, из водных биологических ресурсов: мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля; икра осетровых рыб; лососевых рыб зернистая соленая; других видов рыб; аналоги икры; сушеные и белковые водные

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		биологические ресурсы: гидролизат из мидий (МИГИ-К), белково-углеводный концентрат из мидий
	0,1	Охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: фарш особой кондиции; Пресервы «Пасты», из мяса двухстворчатых моллюсков; Пищевая рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. фарш и колбасные изделия, рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе, упакованное под вакуумом; Рыба соленая, пряная, маринованная, разделанная, в т.ч. с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; Кулинарные изделия без тепловой обработки: рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др., кулинарные икорные многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания; Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом; Водные биологические ресурсы: ракообразные; Молоки соленые; двустворчатые моллюски
	0,01	Рыба-сырец и рыба живая; Рыба охлажденная, мороженая; Водные биологические ресурсы: ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): живые, охлажденные, мороженые; Охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые; Печень, головы рыб мороженые
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	Пищевая рыбная продукция из морской рыбы холодного копчения, в том числе в нарезку; Рыба морская разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		под вакуумом
	100	<p>Рыба-сырец и рыба живая (морская); Охлажденные и мороженые: рыба (морская); пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки (для морской рыбы); фарш из пищевой рыбной продукции и фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом, фарш особой кондиции; молоки и икра ястычная (для морской рыбы) охлажденные и мороженые; печень, головы рыб мороженые;</p> <p>Водные биологические ресурсы: ракообразные и другие беспозвоночные: живые, охлажденные, мороженые; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые</p>
V. parahaemolyticus, не допускаются в массе продукта (г/см <sup>3</sup> )	25	Водные биологические ресурсы: двухстворчатые моллюски живые
Бактерии рода Enterococcus, не допускаются в массе продукта (г/см <sup>3</sup> )	0,1	Водные биологические ресурсы: двухстворчатые моллюски живые.
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом (в продукции из порционных кусков); Варено-мороженая пищевая рыбная продукция из водных биологических ресурсов: ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в продукции из порционных кусков).
	2 x 10 <sup>3</sup>	Варено-мороженая пищевая рыбная продукция: изделия структурированные; из водных биологических ресурсов: ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в фаршевой продукции).

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	1	Пресервы из термически обработанной рыбы; рыба вяленая; кулинарные изделия с термической обработкой: в том числе фаршевые запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом; многокомпонентные изделия, упакованное под вакуумом; варено-мороженная пищевая рыбная продукция: изделия структурированные, из водных биологических ресурсов – ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, из мяса креветок, крабов, криля (в упаковке под вакуумом); икра осетровых и лососевых рыб зернистая соленая; икра других видов рыб: пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая, пастеризованная; сушеные и белковые водные биологические ресурсы: белково-углеводный концентрат из мидий, упакованный под вакуумом
	0,1	Охлажденная и мороженная пищевая рыбная продукция: фарш особой кондиции; пресервы «Пасты» из белковой пасты; аналоги икры, в том числе белковые; пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, под вакуумом, в том числе колбасные изделия и фарш балычный; рыба, разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом; рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе повесная (под вакуумом), лососевые без консервантов, филе в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом; рыба сушеная (под вакуумом); варено-мороженная пищевая рыбная продукция: быстрозамороженные готовые рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная (под вакуумом); водные биологические ресурсы – двухстворчатые моллюски живые; вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных



Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	0,01	Охлажденная и мороженая пищевая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки, фарш из пищевой рыбной продукция, фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом (в продукции, упакованной под вакуумом); пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; пресервы «Пасты» - пасты рыбные, из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира; рыба сушеная (под вакуумом); сушеные и белковые водные биологические ресурсы морского промысла: сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный
Плесени, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная, других видов рыб пастеризованная
Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	10	Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы, в т.ч. малосоленые; пресервы из разделанной рыбы и из других водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров; пресервы «Пасты» – пасты рыбные, из белковой пасты; пресервы из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира; из мяса двухстворчатых моллюсков
	50	Рыба вяленая; кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов с заправками; икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая, соленая; икра лососевых рыб зернистая соленая, в том числе из замороженных ястыков; икра других видов рыб: пробойная соленая, ястычная

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		слабосоленая, копченая, вяленая; аналоги икры, в т.ч. белковые
	100	Водоросли и травы морские сушеные
Дрожжи, не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная; других видов рыб пастеризованная.
Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	50	Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная, аналоги икры, в т.ч. белковые
	100	Пресервы пряного и специального посола из рыбы, в т.ч. из разделанной рыбы и из водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров, из мяса двухстворчатых моллюсков; пресервы «Пасты» – пасты рыбные, из белковой пасты; рыба вяленая; икра осетровых рыб ястычная слабосоленая, соленая
	200	Икра лососевых рыб зернистая соленая из замороженных ястыков
	300	Икра лососевых рыб зернистая соленая - баночная, бочковая; икра других видов рыб пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая
Плесени и дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	100	Рыба провесная, сушеная; вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных; супы сухие с рыбой, требующие варки; кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом, в т.ч. замороженные
Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускаются в массе продукта (г)	0,1	Кулинарные изделия без тепловой обработки из рыбы и морепродуктов, икорные продукты – многокомпонентные блюда
	1	Водные биологические ресурсы –

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		двухстворчатые моллюски живые
Listeria monocytogenes	25	Рыба, водные биологические ресурсы и продукты, вырабатываемые из них (кроме сушеных, провесных, вяленых, икры пастеризованной)
Сальмонеллы	25	Рыба, водные биологические ресурсы и продукты, вырабатываемые из них (кроме рыбного жира)

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности  
другой пищевой рыбной продукции

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	Студни из рыбы (заливные); блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная; готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом
	$2,5 \times 10^3$	Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги
	$1 \times 10^4$	Салаты с добавлением рыбы без заправки; рыба отварная жареная под маринадом; супы холодные: щи зеленые с рыбой (без заправки)
	$5 \times 10^4$	Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1	Студни из рыбы (заливные); рыба отварная жареная под маринадом; блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,1	Салаты с добавлением рыбы без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)
	0,01	Супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной)
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Салаты с добавлением рыбы без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной)
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1	Студни из рыбы (заливные); рыба отварная жареная под маринадом; блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом;
	0,1	Супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной)

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Салаты с добавлением рыбы; студни из рыбы (заливные); рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, жареная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); супы холодные: с рыбой (без заправки сметаной); готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом
Дрожжи, КОЕ/г, не более	200	Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.) с консервантом
	500	Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)

Таблица 3

Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста)

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно	$1 \times 10^3$	Полуфабрикаты из водных биологических

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
анаэробных микроорганизмов, КОЕ/ (см <sup>3</sup> ), не более		ресурсов – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
	1 x 10 <sup>4</sup>	Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
	2 x 10 <sup>4</sup>	Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	5 x 10 <sup>4</sup>	Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1	Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; кулинарные изделия из водных биологических ресурсов без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
	0,1	Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Полуфабрикаты из водных биологических

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		ресурсов
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1	Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные; кулинарные изделия из водных биологических ресурсов без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
	0,1	Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов без тепловой обработки: салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	1	Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные, упакованные под вакуумом, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
	0,1	Колбасные изделия, паштеты, полуфабрикаты из водных биологических

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
		ресурсов; быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом
	0,01	Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов, упакованные под вакуумом
<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	Полуфабрикаты из морской рыбы
Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>3</sup>	Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом
	2 x 10 <sup>3</sup>	Полуфабрикаты из водных биологических ресурсов – изделия структурированные фаршевые
Дрожжи и плесени, в сумме, КОЕ/г, не более	100	Кулинарные изделия из водных биологических ресурсов с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные

Таблица 4

**Микробиологические нормативы безопасности основных видов продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой рыбной продукции для детского питания**

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/(см <sup>3</sup> ), не более	5 x 10 <sup>4</sup>	Рыба – сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая



Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	0,01	
<i>S.aureus</i> , не допускаются в массе продукта, (г)	0,01	

Таблица 5

**Микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых рыбных продуктов**

Группы консервов	Требования промышленной стерильности		Примечания
	группы микроорганизмов, выявляемые в консервах	критерии оценки	
Полные консервы групп «А» и «Б»	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> )	
	Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> )	Не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	

Группы консервов	Требования промышленной стерильности		Примечания
	группы микроорганизмов, выявляемые в консервах	критерии оценки	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта при температуре хранения выше +20 °С	
Полные консервы групп «А» и «Б» для детского и диетического питания	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V. cereus</i> и <i>V. parvulus</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> )	
	Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> )	Не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта при температуре хранения выше +20 °С	

Группы консервов	Требования промышленной стерильности		Примечания
	группы микроорганизмов, выявляемые в консервах	критерии оценки	
Полуконсервы группы "Д"	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	Не более $2 \times 10^2$ КОЕ/г	Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта	
	<i>B. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта	
	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 1,0 г продукта	
	<i>S. aureus</i> и др. коагулазо-положительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта	