



КОММЕНТАРИИ

СПЕЦИАЛИСТОВ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ

DOI: 10.52419/issn2072-6023.2021.4.27

УДК: 619:614.31:637.56

ОСОБЕННОСТИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ СОГЛАСНО НОВЫМ ВЕТЕРИНАРНЫМ ПРАВИЛАМ

Якунчикова К.Н., orcid.org/0000-0002-7027-5013;

Лашкова В.А orcid.org/0000-0002-9819-4397.

(ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»)

Ключевые слова: рыба, рыбная продукция, водные беспозвоночные, нормативные документы, показатели безопасности.

РЕФЕРАТ

В последнее время ассортимент и объемы реализации рыбной продукции значительно выросли. На рынке, рыбные товары, пользуются стабильным спросом у потребителя, для обеспечения безопасности данных продуктов необходимо проводить качественную ветеринарно-санитарную экспертизу. Цель нашего исследования заключалась в изучении и анализе «Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, изготовленной из них, предназначенных для переработки и реализации». Для установления этой цели было проведено изучение проекта приказа об утверждении данных ветеринарных правил. Для решения поставленных задач мы использовали метод документального анализа. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции проводится с целью установления пригодности гидробионтов к использованию для пищевых целей. Данная продукция должна соответствовать требованиям безопасности технических регламентов таможенного и евразийского экономического союза, в частности «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016). Также одной из задач является установление благополучия хозяйства в ветеринарном отношении. По результатам исследований принимают решение об условии выпуска рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в обращение: это может быть реализация без ограничений, направление на обезвреживание (замораживанием или другой способ обезвреживания, а также могут направлять на разделку, варку) или направление на утилизацию.

ВВЕДЕНИЕ

Рыба представляет собой основной продукт питания животного происхождения, обладающий высоко пищевой ценностью.

Использование в пищу рыбы и рыбных продуктов, выработанных с нарушением санитарных и технологических норм, может представлять серьезную опасность для жизни и здоровья человека. Поэтому основной задачей ветеринарно-санитарного эксперта является обеспечение выпуска качественных и безопасных продуктов.

Цель нашего исследования заключалась в изучении и анализе «Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, изготовленной из них, предназначенных для переработки и реализации».

МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ

Объектом нашего исследования являлись нормативные документы, регулирующие безопасность и качество рыбы, водных беспозвоночных и

рыбной продукции. Согласно постановлению Правительства Российской Федерации №1318 от 9 августа 2021 г. «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации №1850 от 16 ноября 2020 г.» с 1 марта 2022 года «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, утвержденные заместителем начальника Главного управления ветеринарии Государственного агропромышленного комитета СССР 16 июня 1988 г.» признаются не действующими на территории Российской Федерации. Взамен этого документа с 1 марта 2022 года вступают в силу «Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации» [2]. Для установления этой цели было проведено изучение проекта приказа об утверждении данных ветеринарных правил. Для решения поставленных задач мы использовали метод документального анализа [5].

РЕЗУЛЬТАТЫ И ОБСУЖДЕНИЕ

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции проводится с целью установления пригодности гидробионтов к использованию для пищевых целей. Данная продукция должна соответствовать требованиям безопасности технических регламентов таможенного и евразийского экономического союза, в частности «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016). Также одной из задач является установление благополучия хозяйства в ветеринарном отношении [1,3,4].

Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отбор проб осуществляется по стандартам, включающих в себя, правила отбора проб по данному виду продукции, это могут быть межгосударственные стандарты, а в случае их отсутствия разрешено использование национальных стандартов. В том числе методы отбора образцов, методов испытаний и измерений, должны соответствовать требованиям технических регламентов таможенного и евразийского экономического союза.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы начинается с рассмотрения сопроводительной документации и сведений полученной от владельца продукции. Ветеринарные сопроводительные документы должны быть правильно оформлены согласно законодательству Российской Федерации, в области ветеринарии, сведения должны включать в себя информацию об использованных ветеринарных препаратах и сроках их выведения из организма объектов аквакультуры. Проводится анализ результатов мониторинга по данным безопасности района добычи (вылова) объектов аквакультуры, согласно информации, размещенной на официальном сайте Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Осуществление экспертизы не должно превышать 3-х часов с момента поступления проб в лабораторию, за исключением случаев, требующих проведение лабораторных исследований. Если рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция поступают в замороженном виде, то не учитывается время необходимое для размораживания данной продукции.

Согласно Правилам, регламентирована следующая периодичность проведения исследований рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенной для переработки или для реализации, в том числе на розничных рынках по данным показателям:

Для каждой партии:

Определение органолептических показателей, к которым относятся внешний вид продукции, запах, цвет, вкус и консистенция, определяют подкожное пожелтение, обращают внимание не

изменена ли форма тела у всех видов рыб и дополнительно у лососевых на состояние челюстей. Оценивают состояния обескровливания крупных рыб, таких как тунец, рыба-меч, макрель и марлин. У живых рыб и водных беспозвоночных определяют признаки жизни;

Физические показатели - здесь обращают внимание на плотность, температуру, срывы, порезы и трещины кожного покрова;

Паразитологические показатели;

Если рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция не соответствует органолептическим и физическим показателям, то дополнительно проводят качественные реакции на определения аммиака и сероводорода.

Если имеются разногласия в органолептической оценке гидробионтов проводят определение общего азота летучих оснований.

Если в местах вылова (добычи) продукции ухудшается экологическая ситуация, вызванная авариями, техногенными и природными катастрофами, что может привести к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в следствие чего их обнаружение возможно в продовольственном сырье, то при экспертизе проводят определение содержания диоксинов в продукции.

Исследование на наличие микроорганизмов (в том числе и патогенных), токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов. Определение фикотоксина (для моллюсков, внутренних органов крабов), гистамина (для тунца, скумбрии, лосося, сельди). Для всех объектов аквакультуры проводят исследование на содержание остаточных количеств ветеринарных препаратов (в том числе антимикробных средств), стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) – проводят не реже 1 раза в 6 месяцев. [1]

Для реализации на территории продовольственного рынка переработанной рыбной продукции ветеринарно-санитарная экспертиза проводится по следующим показателям:

Для каждой партии необходимо определить органолептические, физические и паразитологические показатели. Содержание диоксинов проводят в том же случае, как и при исследовании рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.

Исследование на содержание микроорганизмов, в том числе и патогенных проводят не реже 1 раза в 3 месяца.

Исследование на содержание токсичных элементов и других веществ проводят так же, как и при исследовании рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции. [1]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По результатам исследований принимают решение об условии выпуска рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в обращение: это может быть реализация без ограничений, направление на

обезвреживание (замораживанием или другой способ обезвреживания, а также могут направлять на разделку, варку) или направление на утилизацию.

Данные о результатах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы предоставляются в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии в соответствии с Порядком представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии. В самой лаборатории результаты фиксируются в журнале ветеринарно-санитарной экспертизы соответствующей формы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, изготовленной из них, предназначенных для переработки и для реализации [Электронный ресурс]. URL: [https://](https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#departments=2,14,78&statuses=20&npa=116326)

regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#departments=2,14,78&statuses=20&npa=116326. (дата обращения 26.11.2021 г.).

2. Постановление Правительства Российской Федерации №1318 от 9 августа 2021 г. «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации №1850 от 16 ноября 2020 г». [Электронный ресурс]. URL: <http://government.ru/docs/all/136041/> (дата обращения 26.11.2021 г.).

3. Технический регламент Евразийского экономического союза «о безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

4. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

5. Смирнов, А.В. Анализ нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности колбасных изделий / А. В. Смирнов, К. Н. Якунчикова // Вопросы нормативно-технического регулирования в ветеринарии. – 2019. - №3. – С. 26-31.

FEATURES OF VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF FISH, AQUATIC INVERTEBRATES AND FISH PRODUCTS ACCORDING TO THE NEW VETERINARY RULES

*K.N. Yakunchikova, V.A. Lashkova
(St. Petersburg State University of Veterinary Medicine)*

Key words: fish, fish products, aquatic invertebrates, regulatory documents, safety indicators.

Recently, the assortment and sales volumes of fish products have increased significantly. In the market, fish products are in stable demand among consumers, in order to ensure the safety of these products, it is necessary to conduct a high-quality veterinary and sanitary examination. The purpose of our study was to study and analyze "Veterinary rules for the appointment and conduct of veterinary and sanitary examination of fish, aquatic invertebrates and fish products made from them intended for processing and sale." To establish this goal, a study of the draft order on the approval of these veterinary regulations was conducted. To solve the tasks, we used the method of documentary analysis. Veterinary and sanitary examination of fish, aquatic invertebrates and fish products is carried out in order to establish the suitability of hydrobionts for use for food purposes. These products must comply with the safety requirements of the technical regulations of the Customs and Eurasian Economic Union, in particular "On food Safety" (TR CU 021/2011) and "On the safety of fish and fish products" (TR EAEU 040/2016). Also, one of the tasks is to establish the welfare of the farm in veterinary terms. According to the results of the research, a decision is made on the condition for the release of fish, aquatic invertebrates and fish products into circulation: this can be an implementation without restrictions, a direction for neutralization (by freezing or another method of neutralization, and can also be directed to cutting, cooking) or a direction for disposal.

REFERENCES

1. On approval of Veterinary Rules for the appointment and conduct of veterinary and sanitary examination of fish, aquatic invertebrates and fish products made from them, intended for processing and for sale [Electronic resource]. URL: <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#departments=2,14,78&statuses=20&npa=116326>. (accessed 26.11.2021).

2. Resolution of the Government of the Russian Federation No. 1318 of August 9, 2021 "On Amendments to Resolution of the Government of the Russian Federation No. 1850 of

November 16, 2020". [electronic resource]. URL: <http://government.ru/docs/all/136041/> (accessed 26.11.2021).

3. Technical Regulations of the Eurasian Economic Union "on the safety of fish and fish products" (EAEU TR 040/2016)

4. TR on safety of food products (TR TS 021/2011)

5. Smirnov, A.V. Analysis of regulatory documents regulating the requirements for the quality and safety of sausage products / A.V. Smirnov, K. N. Yakunchikova // Issues of regulatory and technical regulation in veterinary medicine. - 2019. - No. 3. - p. 26-31.

По заявкам ветспециалистов, граждан, юридических лиц проводим консультации, семинары по организационно-правовым вопросам, касающимся содержательного и текстуального анализа нормативных правовых актов по ветеринарии, практики их использования в отношении планирования, организации, проведения, ветеринарных мероприятий при заразных и незаразных болезнях животных и птиц.

Консультации и семинары могут быть проведены на базе Санкт-Петербургской академии ветеринарной медицины или с выездом специалистов в любой субъект России.

Тел/факс (812) 365-69-35, Моб. тел.: 8(911) 913-85-49,

e-mail: 3656935@gmail.com