

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34154—
2017

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

руководство
по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления
патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 13329

14 июня 2017 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союз Европейских Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский центр Учебно-научного производственного комплекса Московского физико-технического института (ООО «Научно-исследовательский центр УНПК МФТИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 7 июня 2017 г. №99-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 В настоящем стандарте учтены основные нормативные положения международного документа ASTM F1736-09 «Руководство по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов» («Standard Guide for Irradiation of Finfish and Aquatic Invertebrates Used as Food to Control Pathogens and Spoilage Microorganisms»).

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Введение

Настоящий стандарт содержит рекомендации по применению ионизирующего облучения в целях уничтожения или сокращения количества патогенных микроорганизмов и паразитов, а также в целях сокращения количества микроорганизмов, вызывающих порчу плавниковых рыб и водных беспозвоночных.

Стандарт дает информацию о том, что следует делать с плавниковыми рыбами и водными беспозвоночными до того, как они доставляются на установку облучения, и после отгрузки с установки облучения.

Данный стандарт представляет собой список рекомендаций по применению технологии облучения в тех случаях, когда это одобрено соответствующим органом нормативного контроля. Данные рекомендации не являются жесткими требованиями к использованию облучения. Несмотря на существование конкретных базовых требований к использованию облучения для достижения цели обработки, некоторые параметры могут быть изменены в целях оптимизации процесса.

Настоящий стандарт соответствует основным положениям приравненному к международным стандартам [1], основанным на директивах, опубликованных Международной консультативной группой по облучению пищевых продуктов (ICGFI), созданной по совместной инициативе Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО) и Международного агентства по атомной энергии (МАГАТЭ), в частности, отделом ядерных технологий в продовольственной сфере и сельском хозяйстве, выполняющим роль Секретариата ICGFI.

Руководство по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов

Standard guide for irradiation of fish and aquatic invertebrates used as food to control pathogens and spoilage microorganisms

Дата введения —

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт устанавливает требования к процедуре и порядку облучения сырых, необработанных, свежих (охлажденных) или замороженных плавниковых рыб и водных беспозвоночных, обеспечивая безопасный и полноценный процесс облучения.

1.1.1 Водные беспозвоночные включают в себя: моллюсков, ракообразных, иглокожих и т. п.

1.1.1.1 Моллюски делятся на двустворчатых моллюсков, таких как съедобный морской моллюск, мидии и устрицы, улитки, и головоногих, таких как кальмар и осьминог.

1.1.1.2 Ракообразные включают в себя моллюсков и ракообразных, таких как креветки, омары, крабы, глубоководные креветки и речные раки.

1.1.1.3 К иглокожим относятся морские ежи и трепанги.

1.2 В настоящем стандарте рассмотрены поглощенные дозы, используемые для сокращения популяции микробов и паразитов в водных беспозвоночных и плавниковых рыбах. Такие дозы согласно сложившейся практике облучения составляют, как правило, менее 10 кГр [2].

1.3 Настоящий стандарт не рассматривает облучение рыбы и беспозвоночных при использовании упаковки с пониженным содержанием кислорода (вакуум или модифицированная среда, а также включая продукты, упакованные в масле) для облученных сырых продуктов. Анаэробная среда, создаваемая упаковкой с низким содержанием кислорода, провоцирует разрастание спор *Clostridium botulinum* и выделение ими токсинов.

1.4 Настоящий стандарт не рассматривает облучение копченой или сушеной рыбы с целью снижения зараженности микробами или борьбы с заражением вредителями.

1.5 Значения, приведенные в единицах СИ, принятые в качестве стандартных. Данный стандарт не содержит каких-либо иных единиц измерения. (Исключение составляет энергия электронов и жесткого электромагнитного излучения, которая традиционно выражается в электронвольтах).

1.6 Настоящий стандарт не предполагает описания всех факторов безопасности, если таковые есть, связанных с его использованием. Ответственность за выбор соответствующих методов безопасности для здоровья обработки продуктов и определение целесообразности применения нормативных ограничений перед использованием данных методов лежит на лицах, которые используют настоящий стандарт.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 3948—2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия