

**Postanowienie**  
**Głównego Państwowego Lekarza Weterynarii Federacji Rosyjskiej**  
**z dnia 14 listopada 2001 r. nr 36**  
**"W sprawie wprowadzenia w życie reguł sanitarnych "**  
**(ze zmianami z 31 maja, 20 sierpnia 2002 r., 15 kwietnia 2003 r.)**

Na podstawie Ustawy Federalnej z dnia 30 marca 1999 r. nr 52-F3 "W sprawie sanitarno-epidemiologicznego dobrobytu ludności" и Rozporządzenia w sprawie państwowego normowania sanitarno-epidemiologicznego, zatwierdzonego Postanowieniem Rządu Federacji Rosyjskiej z dnia 24 lipca 2000 r. nr 554, postanawiam:

1. Wprowadzić w życie reguły i normy sanitarno-epidemiologiczne "Wymogi higieniczne w zakresie bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów spożywczych SanPiN 2.3.2.1078-01", zatwierdzone przez Głównego Państwowego Lekarza Weterynarii Federacji Rosyjskiej dnia 06.11.2001 r. – z dniem 1 września 2002 roku.

G. G. Oniszczenko

Zarejestrowano w Ministerstwie Sprawiedliwości Federacji Rosyjskiej dnia 22 marca 2002 r.  
Nr rejestracyjny 3326

**1. Wymogi higieniczne dotyczące bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów spożywczych  
(ze zm. z 15 kwietnia 2003 r.)**

**1.3. Ryby, nierybne przedmioty połowów i produkty wytwarzane z nich**

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Dopuszczalne poziomy max. w mg/kg	uwagi
1.3.1 Ryby żywe, ryby – surowiec, chłodzone, mrożone, farsz, filety, mięso ssaków morskich	Składniki toksyczne:		
	ołów	1,0	
		2,0	tuńczyk, ryba-miecz, białuga
	arsen	1,0	słodkowodne
		5,0	morskie
	kadm	0,2	
	rtęć	0,3	niedrapieżniki słodkowodne
		0,6	drapieżniki słodkowodne,
		0,5	morskie
		1,0	tuńczyk, ryba-miecz, białuga
	Histamina	100,0	tuńczyk, makrela, łosoś, śledź
	Nitrozoaminy: suma NDMA[?] i NDEA[?]	0,003	
	Pestycydy:		
	heksachlorocykloheksan (izomery alfa, beta, gamma)	0,2	morskie, mięso zwierząt morskich
		0,03	słodkowodne
	DDT i jego metabolity	0,2	morskie
		0,3	słodkowodne
		2,0	jesiotrowate, łososiowate, śledź tłusty
		0,2	mięso zwierząt morskich
	kwasy 2,4-D, sole i estry	niedopuszczalne	słodkowodne
	Bifenyle polichlorowane	2,0	
	Nuklidy promieniotwórcze		
	cez-137	130	Bq/kg
	stront-90	100	jw.

**Wskaźniki mikrobiologiczne:**

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM max. jedn./g	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne			Uwagi
		BGKP[?] (postacie coli)	s. aureus	Patogeniczne, w tym salmonelle i L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6
1.3.1.1. Ryby-surowiec i ryby żywe	5x10(4)	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus max. 100 jedn./g dla ryb morskich
1.3.1.2. Ryby schłodzone, mrożone	1x10(5)	0,001	0,01	25	j.w.
1.3.1.3. Chłodzone i mrożone produkty rybne:					
- filety rybne, ryby rozbierane specjalnie	1x10(5)	0,001	0,01	25	j.w.; z rodz. clostridium redukujące siarczyny niedopuszczalne w 0,01 g produktów pakowanych próżniowo
-farsz rybny spożywczy, formowane wyroby formowane do farszu, w tym z dodatkami mącznymi	1x10(5)	0,001	0,01	25	j.w.
- farsz o kondycji szczególnej	5x10(4)	0,01	0,1	25*	z rodz. clostridium redukujące siarczyny niedopuszczalne w 0,01 g produktów pakowanych próżniowo, * tylko salmonelle

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Max. dopuszczalne poziomy mg/kg	Uwagi
1.3.2. Rybne konserwy i prezerwy (tj. niesterylizowane i niepasteryzowane - konserwowane chemicznie)	Składniki toksyczne		
	ołów, arsen, kadm, rtęć	wg p. 1.3.1	
	cyna	200	w opakowaniach blaszanych
	chrom	0,5	w opakowaniach chromowanych
	benzopiren	0,001*	*dla produktów wędzonych

	Histamina, nitrozoaminy, pestycydy, bifenyle polichlorowane, nuklidy promieniotwórcze	wg p. 1.3.1	
--	---	-------------	--

**Wskaźniki mikrobiologiczne:**

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM max. jedn./g	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne				Uwagi
		BGKP[?] (postacie coli)	s. aureus	z rodz. clostridium redukujące siarczyny	Patogeniczne, w tym salmonelle i L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Prezerwy z dodatkami korzennymi i specjalnie solone z ryb nierozebranych i rozebranych	1x10 <sup>(5)</sup>	0,01	-	0,01	25	pleśń - max. 10 jedn./g, drożdże - max 100 jedn./g
1.3.2.2. Prezerwy małosolne z dodatkami korzennymi i specjalnie solone z ryb:						
- nierozebranych	1x10 <sup>(5)</sup>	0,01	1,0	0,01	25	pleśń - max. 10 jedn./g, drożdże - max 100 jedn./g
- rozebranych	5x10 <sup>(4)</sup>	0,01	1,0	0,01	25	j.w.
1.3.2.3. Prezerwy z ryb rozebranych z dodatkiem olejów roślinnych, zalew, sosów, z dodatkami (w tym z ryb łososiowatych)	2x10 <sup>(5)</sup>	0,01	1,0	0,01	25	j.w.
1.3.2.4. Prezerwy - „Pasty”						
- pasty rybne	5x10 <sup>(5)</sup>	0,01	0,1	0,01	25	j.w.
- z pasty białkowej	1x10 <sup>(5)</sup>	0,1	0,1	0,1	25	j.w.
1.3.2.5. Prezerwy z ryb poddanych obróbce termicznej	5x10 <sup>(4)</sup>	1,0	1,0	1,0	25	

1.3.2.6. Konserwy rybne w opakowaniach szklanych, aluminiowych i blaszanych	Muszą spełniać wymogi sterylności przemysłowej dla konserw grupy „A” zgodnie z załącznikiem nr 8 do niniejszych Reguł sanitarnych.
1.3.2.7. Półkonserwy z ryb pasteryzowane w opakowaniach szklanych	Muszą spełniać wymogi sterylności przemysłowej dla konserw grupy „D” zgodnie z załącznikiem nr 8 do niniejszych Reguł sanitarnych.

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Max. dopuszczalne poziomy mg/kg	Uwagi
1.3.3. Ryby suszone, podsuszane na powietrzu, wędzone, solone, z dodatkami korzennymi, marynowane, wyroby kulinarne i inne produkty rybne gotowe do spożycia	Pierwiastki toksyczne, histamina i bifenyle polichlorowane	zgodnie z p. 1.3.1	w przeliczeniu na produkty wyjściowy z uwzględnieniem zawartości substancji suchej w produkcie wyjściowym i w produktach wędzonych
- wędzone, solone, marynowane i inne produkty rybne	nitrozoaminy: suma ND-MA i NDEA	0,003	
	nuklidy promieniotwórcze:	zgodnie z p. 1.3.1	
- ryby suszone, podsuszane na powietrzu	cez-137	260	Bq/kg
	stront-90	200	j.w
	Pestycydy*:		
	heksachlorocykloheksan (izomery alfa, beta, gamma)	0,2	
	DDT i jego metabolity	0,4	
		2,0	półtusze wędzone, śledź tłusty
	benzopiren	0,001	ryby wędzone

**Wskaźniki mikrobiologiczne:**

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM max. jedn./g	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne				Uwagi
		BGKP[?] (postacie coli)	s. aureus	z rodz. clostridium redukujące siarczynę	Patogeniczne, w tym salmonelle i L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Produkty rybne wędzone na gorąco, w tym zamrożone	1x10(4)	1,0	1,0	0,1*	25	*w pakowanych próżniowo

1.3.3.2. Produkty rybne wędzone na zimno, w tym zamrożone:						
- nierozebrane	1x10 (4)	0,1	1,0	0,1*	25	jw.; V. parahaemoliticus - max 10 jedn./g, dla ryb morskich
- rozebrane (w tym stołowe w kawałkach)	3x10 (4)	0,1	1,0	0,1*	25	jw.; V. parahaemoliticus - max 10 jedn./g, dla ryb morskich
- półtusze wędzone na zimno, w tym porcjowane	7,5x10 (4) 0,1	0,1	1,0	0,1*	25	* w opakowaniu próżniowym
- zestawy rybne wielogatunkowe, kiełbaski, farsz z półtuszą wędzonymi, wyroby z dodatkami korzennymi	1x10 (5)	0,01	0,1	0,1*	25	jw.
1.3.3.3. Ryby rozebrane podwędzane, niskosolone, w tym filety	5x10 (4)	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemoliticus - max 10 jedn./g, dla ryb morskich, *w opakowaniu próżniowym
1.3.3.4. Ryby solone, z dodatkami korzennymi, marynowane, w tym zamrożone:						
- nierozebrane	1x10 (5)	0,1	-	0,1*	25	*w opakowaniu próżniowym
- rozebrane solone i niskosolone, łososiowate bez konserwantów, filety, w kawałkach; w zalewach, przyprawach, oleju roślinnym	1x10 (5)	0,01	0,1	0,1*	25	*w opakowaniu próżniowym
1.3.3.5. Ryby podsuszane na powietrzu	5x10 (4)	0,1	-	1,0	25*	* tylko salmonelle; pleśnie max. 50 jedn./g, drożdże max. 100 jedn./g

1.3.3.6. Ryby suszone [na powietrzu]	5x10(4)	0,1	-	0,1*	25**	*w opakowaniu próżniowym; ** tylko salmonelle; pleśnie i drożdże max. 100 jedn./g
1.3.3.7. Ryby suszone	5x10(4)	0, 1	-	0,01*	25**	* j.w. * j.w.
1.3.3.8. Zupy w proszku z rybą, wymagające gotowania	5x10(5)	0,001	-	-	25*	* tylko salmonelle; pleśnie i drożdże max. 100 j./g
1.3.3.9. Wyroby kulinarne z obróbką termiczną:						
- ryby i farsz rybny, pasty, pasztety, pieczone, smażone, gotowane, w zalewach i in., z komponentem mącznym (pierogi itp.), w tym zamrożone wyroby wieloskładnikowe	1x10(4)	1,0	1,0	1,0*	25**	* w opakowaniu próżniowym; ** tylko salmonelle; pleśnie i drożdże max. 100 j./g
- solanki, pilawy, przekaśki, duszone produkty morskie z warzywami, w tym zamrożone	5x10(4)	0,01	1,0	1,0*	25**	* w opakowaniu próżniowym; ** tylko salmonelle
- produkty żelowane: ryby w galarecie;	5x10(4)	0,1	1,0	-	25*	* tylko salmonelle
1.3.3.10. Wyroby kulinarne bez obróbki cieplnej:						
- sałatki z ryb i produktów morskich bez zaprawiania	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	Proteus w 0,1 g niedopuszczalny
- ryby solone mielone; pasztety, pasty	2x10(5)	0,01	0,1	-	25	J.w.
- olej [masło-?] ze śledzia, ikry [kawioru -?], kryla i in.	2x10(5)	0,01	0,1	-	25	J.w.
1.3.3.11. Produkty gotowane zamrożone:						

- szybko zamrożone gotowe rybne dania obiadowe i przekąski, krostki rybne, farsz rybny, w tym w opakowaniu próżniowym	2x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus -1x10(3) (max. w wyrobach z kawałków porcjowanych). * w opakowaniu próżniowym
- wyroby strukturyzowane (paluszki z kraba i in.)	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus -2x10(3) j./g. (max. w farszach) więcej
1.3.3.12. Majonez na bazie rosółów rybnych	-	0,01	-	-	25*	* tylko salmonelle; pleśnie - max. 10 j/g, drożdże - max. 100 j./g

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Max. dopuszczalne poziomy mg/kg	Uwagi
1.3.4. Ikra i mlecz ryb oraz produkty z nich			
	Pierwiastki toksyczne:		
	ołów	1,0	
	arsen	1,0	
	kadm	1,0	
	rtęć	0,2	
	Pestycydy:		
	heksachlorocykloheksan (izomery alfa, beta, gamma)	0,2	
	DDT i jego metabolity	2,0	
	Bifenyle polichlorowane, nuklidy promieniotwórcze	wg p. 1.3.1	

#### Wskaźniki mikrobiologiczne:

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM max. jedn./g	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne				Pleśnie, max j./g	Drożdże, max j./g	Uwagi
		BGKP[?] (postacie coli)	s. aureus	z rodz. clostridium redukujące siarczyny	Patogeniczne, w tym salmonelle			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1. Mlecz i ikra w błonce - chłodzone i mrożone	5x10(4)	0,001	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes w 25 g niedopuszczalne; V. parahaemolyticus - max. 100 j/g dla ryb morskich



1.3.4.2. Mleczce solone	1x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes w 25 g niedopuszczalne; V.
1.3.4.3. Produkty kulinarne z ikry:								
- z obróbką termiczną	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	-	-	
- dania wieloskładnikowe bez obróbki termicznej po zmieszaniu	2x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes w 25 g niedopuszczalne; Proteus w 0,1 g niedopuszczalne
1.3.4.4. Ikra ryb jesiennych:								
- kawior ziarnisty prasowany w puszkach (słoikach)	1x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
- kawior ziarnisty pasteryzowany	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	*masa (g), w której jest niedopuszczalne
- w błonkach, niskosolona, solona	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Ikra ryb łososiowych ziarnista solona:								
- kawior w słoikach, beczułkach	1x10(5)	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
- z zamrożonych gonad	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Ikra innych gatunków ryb								
- przebita solona, w błonkach niskosolona, wędzona, podsuszona na powietrzu	1x10(5)	0,1	1,0	1,0	25	50	300	
- pasteryzowana	5x10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	50	*masa (g), w której jest niedopuszczalne
1.3.4.7. Odpowiedniki ikry, w tym białkowe	1x10(4)	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Dopuszczalne poziomy max. w mg/kg	uwagi
----------------------	-----------	-----------------------------------	-------

1.3.5. Wątróbka rybna i produkty z niej			
	Pierwiastki toksyczne:		
	ołów	1,0	
	kadm	0,7	
	rtęć	0,5	
	cyna	200,0	dla konserw w puszkach blaszanych
	chrom	0,5	dla konserw w puszkach chromowanych
	Pestycydy*:		
	heksachlorocykloheksan (izomery alfa, beta, gamma)	1,0	
	DDT i jego metabolity	3,0	
	Bifenyle polichlorowane,	5,0	
	Nuklidy promieniotwórcze	wg p. 1.3.1	

**Wskaźniki mikrobiologiczne:**

1.3.5.1. Konserwy z wątróbek rybnych	Winny spełniać wymogi sterylności przemysłowej dla konserw grupy „A” zgodnie z załącznikiem nr 8 do niniejszych zasad sanitarnych.		
1.3.5.2. Wątróbki, głowy ryb mrożone			
	Wskaźniki mikrobiologiczne:		
	KMAFAnM	1x10 <sup>(5)</sup>	j./g, max.
	BGKP[?] (postacie coli)	0,001	masa produktu (g), w jakiej są niedopuszczalne
	S.aureus	0,01	j.w.
	V. parahaemolyticus	100	j./g, max., dla ryb morskich
	Mikroorganizmy patogeniczne, w tym salmonelle i L. monocytogenes	25	jw.

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Dopuszczalne poziomy max. w mg/kg	uwagi
1	2	3	4
1.3.6. Tran	Por. rozdz. „Surowce olejowe i produkty tłuszczowe” p. 1.7.8.		
1.3.7. Nierybne obiekty połowu (mięczaki, skorupiaki i inne bezkręgowce; wodorosty i trawy morskie) oraz produkty powstałe z ich przetworzenia, płazy, gady:			
- mięczaki, skorupiaki i inne bezkręgowce, płazy, gady			
	Pierwiastki toksyczne:		

	ołów	10,0	
	arsen	5,0	
	kadm	2,0	
	rtęć	0,2	
	nuklidy promieniotwórcze:		
	cez-137	200	Bq/kg
	stront-90	100	Bq/kg
- wodorosty i trawy morskie			
	Pierwiastki toksyczne:		
	ołów	0,5	
	arsen	5,0	
	kadm	1,0	
	rtęć	0,1	
	nuklidy promieniotwórcze:		
	cez-137	200	Bq/kg
	stront-90	100	Bq/kg

**Wskaźniki mikrobiologiczne:**

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM max. jedn./g	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne				Uwagi
		BGKP[?] (postacie coli)	s. aureus	z rodz. clostridium redukujące siarczyny	Patogeniczne, w tym salmonelle i L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Nierzybne obiekty połowu - skorupiaki i inne bezkręgowce (głównogi i ślimaki, szkarłupnie i in.):						
- żywe	5x10(4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemolyticus - max. 100 j./g dla morskich
- schłodzone, mrożone	1x10(3)	0,001	0,01	-	25	j.w.
Nierzybne obiekty połowu - dwuskrzydłowe[?] (omułki, ostrygi, przegrzebki i in.):						

- żywe	5x10(3)	0,1	0,1	0,1	25	E. coli w 1 g niedopuszczalne, Enterococcus w 0,1 g niedopuszczalne, V. parahaemoliticus w 25 g niedopuszczalne, dla morskich
- schłodzone i mrożone	5x10(4)	0,1	0,1	-	25	V. parahaemoliticus - max. 100 j./g, dla morskich
1.3.7.2. Przerwy z nierybnych obiektów połowu z dodatkiem olejów roślinnych, zalew, sosów z jarzynami i bez jarzyn	2x10(5)	0,01	1,0	0,01	25*	* tylko salmonelle; pleśnie max. 10 j./g, drożdże - max. 100 j./g
1.3.7.3. Przerwy z mięsa mięczaków dwuskrzydłowych	5x10(4)	0,1	0,1	-	25*	* tylko salmonelle; pleśnie max. 10 j./g, drożdże - max. 100 j./g
1.3.7.4. Konserwy z nierybnych obiektów [połowu	winny spełniać wymogi sterylności przemysłowej dla konserw grupy „A” zgodnie z załącznikiem nr 8 do niniejszych zasad.					
1.3.7.5. Poduszane na powietrzu i suszone produkty z morskich bezkręgowców	2x10(4)	1,0	-	0,1	25*	* tylko salmonelle; pleśnie i drożdże - max. 100 j./g
1.3.7.6. Gotowane i następnie mrożone produkty z nierybnych obiektów połowu:						
- skorupiaki	2x10(4)	0,1	0,1	1,0*	25	* w opakowaniu próżniowym; Enterococcus max. 1x10(3) j./g w produktach z kawałków porcjowanych, 2x10(3) w mielonych
- mięso mięczaków, dania z mięsa dwuskrzydłych	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	* w opakowaniu próżniowym; Enterococcus max. 1x10(3) j./g w produktach z kawałków porcjowanych, 2x10(3) w mielonych

- z mięsa krewetek, krabów, kryla	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	* j.w.; Enterococcus max. 1x10(3) j./g w produktach z kawałków porcjowanych, 2x10(3) w mielonych
1.3.7.7. Suszone i białkowe nierybne obiekty połowów morskich:						
- rosół w proszku z omułek, kostki rosółowe i pasty, wyizolowane białko	5x10(4)	0,1	-	0,01	25*	*tylko salmonelle
- hydrolizat z omułek (MIGIK) [?]	5x10(3)	1,0	1,0	-	25*	j.w.
- koncentrat białkowo-węglowodanowy z omułek	-	1,0	1,0	1,0	25*	j.w.
1.3.7.8. Wodorosty, trawy morskie i produkty z nich:						
- wodorosty, trawy morskie - surowiec, w tym zamrożony	5x10(4)	0,1	-	-	25*	j.w.
- wodorosty, trawy morskie suszone	5x10(4)	1,0	-	-	25*	*tylko salmonelle; pleśni max. 100 j./g
- dżemy z listownicy	5x10(4)	1,0	-	-	25*	*tylko salmonelle

\* Należy kontrolować resztowe ilości również tych pestycydów, które zastosowano do produkcji surowca spożywczego (por. p. 3.12, 3.13).

Kod, grupa produktów	Wskaźniki	Dopuszczalne poziomy max. w mg/kg	uwagi
1	2	3	4
1.6.2. Suche warzywa, ziemniaki, owoce, jagody, grzyby	Pierwiastki toksyczne, azotany, pestycydy	wg p. 1.6.1	w przeliczeniu na produkt wyjściowy z uwzględnieniem zawartości w nim i w produkcie końcowym substancji suchych
	Nuklidy promieniotwórcze:		
ziemniak	cez-137	600	Bq/kg
	stront-90	200	Bq/kg
warzywa, melony itp.	cez-137	600	Bq/kg
	stront-90	200	Bq/kg

owoce, owoce jagodowe, winogrona	cez-137	200	Bq/kg
	stront-90	150	Bq/kg
owoce jagodowe rosnące dziko	cez-137	800	Bq/kg
	stront-90	300	Bq/kg
grzyby	cez-137	2500	Bq/kg
	stront-90	250	Bq/kg

### 1.9. Inne produkty spożywcze

#### Wskaźniki mikrobiologiczne:

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM max. jedn./g	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne					Uwagi
		BGKP[?] (postacie coli)	E. coli	s. aureus	Proteus	Patogeniczne, w tym salmonelle	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.11. Dania z ryb:							
- ryby gotowane przyprawiane, duszone, smażone, zapiekana	1x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	
- dania z masy rybnej mielonej (kotlety, zrazy, sznycle, pulpety z sosem pomidorowym); zapiekanki, pierogi,	2,5x10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	0,1	25	

**Załącznik 3**  
**SanPiN 2.3.2.1078-01,**  
**zatwierdzony postanowieniem Głównego Państwowego Lekarza Sanitarnego Federacji Rosyjskiej**  
**z dnia 14 listopada 2001 r. nr 36**

### 3. Wymogi higieniczne dotyczące bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów żywnościowych dla dzieci (ze zmianami z dnia 15 kwietnia 2003 r.)

#### 3.1. Produkty żywnościowe dla niemowląt

#### 3.6. Podstawowe składniki surowcowe stosowane w przygotowywaniu produktów żywnościowych dla dzieci

#### Wskaźniki mikrobiologiczne:

Kod, grupa produktów	Norma KMAFAnM	Masa produktu (g), w jakiej jest niedopuszczalne
----------------------	---------------	--

		BGKP[?] (postacie coli)	s. aureus	Patogenicz- ne, w tym salmonelle i L. monocyto- genes
3.6.6. Ryby- surowiec schłodzo- ne, mrożone	5x10(4)	0,01	0,01	25

**Wskaźniki parazytologiczne bezpieczeństwa ryb, skorupiaków, mięczaków, płazów, gadów i produktów powstałych z ich przerobu\***

**Tab. 1**

**Ryby słodkowodne i produkty powstałe z ich przerobu**

Kod	Grupa produktów	Wskaźniki parazytologiczne i dopuszczalne poziomy zawartości													
		Osobniki żywe													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Karpionowate	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	-	-	-	nd	-
2.	Szczupakowate	-	-	-	-	nd	-	-	-	nd	nd	-	-	nd	-
3.	Okoniowate	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	nd	-	-	-	-
4.	Łososiowate	-	-	-	-	nd	-	-	nd	-	nd	nd	-	-	-
5.	Coregonus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
6.	Lipienie	-	-	-	-	nd	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
7.	Dorszowate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
8.	Jesiotrowate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	-	-
9.	Żmijogłowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd
10.	Głowacze	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-
11.	Sumowate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-
12.	Farsz z ryb wym. w p. 1-11	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
13.	Konserwy z ryb wym. w p. 1-11	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
14.	Ryby wym. w p. 1-11 smażone, w zalewie, solone, marynowane, wędzone, podsuszone na powietrzu	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
15.	Ikra ryb z rodzin:														
15.1	szczupakowate, okoniowate, dorszowate (miętusy), lipienie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
15.2	łososiowate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	-	-	-
15.3	Coregonus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
15.4	Jesiotrowate (dorzecze Amuru, dolnej Wołgi, Morze kaspijskie)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-

**Uwagi:** 1) nd – niedopuszczalne osobniki żywe  
2) osobniki pasożytów:

1	2	3
3 – Przywra	12 – <i>Diphilobotrium</i> [?]	13 – <i>Anisacis</i> [?]
4 – <i>Clonorchis</i> [?]		14 – <i>Contratsecum</i> [?]
5 – <i>Pseudoamphistoma</i> [?]		15 – <i>Dioctophema</i> [?]
6 – <i>Metahonimus</i> [?]		16 – <i>Gnatostoma</i> [?]
7 – <i>Nanophietus</i> [?]		
8 – <i>Echinochasmus</i> [?]		
9 – <i>Metorchis</i> [?]		
10 – <i>Rossicotremus</i> [?]		
11 – <i>Apophalus</i> [?]		



Tab. 2

## Ryby wędrowne i produkty ich przerobu

Kod	Grupa produktów	Wskaźniki parazytologiczne i dopuszczalne poziomy zawartości					
		Osobniki żywe					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Łososie	-	nd	nd	-	-	-
2.	Łososie dalekowschodnie	nd	nd	nd	nd	nd	nd
3.	Farsz z ryb należących do rodzin, podanych w:						
	p. 1.	-	nd	nd	-	-	-
	p. 2.	nd	nd	nd	nd	nd	nd
4.	Konserwy i prezerwy z ryb należących do rodzin, podanych w:						
	p. 1.	-	nd	nd	-	-	-
	p. 2.	nd	nd	nd	nd	nd	nd
5.	Ryby smażone, w zalewie, solone, marynowane, wędzone, podsuszane na powietrzu, należące do rodzin, podanych w:						
	p. 1.	-	nd	nd	-	-	-
	p. 2.	nd	nd	nd	nd	nd	nd
6.	Ikra (gonady) ryb podanych w pp. 1-2.	-	nd	nd	-	-	-

**Uwagi:** 1) nd – niedopuszczalne osobniki żywe  
2) osobniki pasożytów:

przywry	tasiemce	obleńce	kolcogłowy
3 - <i>Nanophietus</i> [?]	4 - <i>Diphillobotrium</i> [?]	5 - <i>Anisacis</i> [?]	7 - <i>Bolbosoma</i> [?]
		6 - <i>Contratsecum</i> [?]	8 - <i>Corynosoma</i> [?]

Tabela 3

## Ryby morskie i produkty ich przerobu

Kod	Grupa produktów	Wskaźniki parazytologiczne i dopuszczalne poziomy zawartości												
		Osobniki żywe												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Ryby morskie, w tym wg rejonów połowu i rodzin:													
1	Morze Barentsa													
1.1	Łososiowate wędrowne	-	-	-	-	-	nd	-	-	nd	-	-	-	-
1.2	Stynkowate	-	-	-	-	-	nd	-	-	nd	-	-	-	-
1.3	Śledziowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
1.4	Dorszowate	-	-	nd	-	-	nd	-	nd	nd	nd	nd	nd	-
1.5	Skorpenowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
1.6	Fladrowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
2	Atlantyk Północny													
2.1	Stynkowate	-	-	nd	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
2.2	Śledziowate	-	-	nd	-	-	-	-	-	nd	-	nd	-	-
2.3	Dorszowate	-	-	nd	-	-	nd	-	-	nd	-	-	-	-
2.4	[Makrurus]	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
2.5	Morszczukowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
2.6	Makrełowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	nd
2.7	Skorpenowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
2.8	Fladrowate	-	-	nd	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
3	Atlantyk Południowy													

3.1	Morszczukowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	nd
3.2	Ostrolinowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
3.3	[Wołooogoniaste - ???]	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	nd
4	Morze Bałtyckie													
4.1	Stynkowate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-
4.2	Śledziowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	nd	-
4.3	Dorszowate	-	-	nd	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
4.4	Fladrowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
5	Morze Czarne, Azowskie, Śródziemne													
5.1	Babkowate	-	nd	-	nd	nd	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Cefalowate	-	nd	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Subantarktyka, Antarktyda													
6.1	Dorszowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	nd	nd	nd
6.2	Morszczukowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	nd	nd	nd
6.3	<i>Ophidiidae</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
6.4	Nototeniiowate	-	-	-	-	-	nd	-	-	nd	nd	nd	nd	nd
6.5	[Białokrwiste]	-	-	-	-	-	nd	-	-	nd	nd	nd	nd	nd
7	Ocean Indyjski													
7.1	Ostrolinowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
7.2	Makrełowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
7.3	[Niciopióre]	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
8	Ocean Spokojny													
8.1	Łososiowate	nd	-	-	nd	-	nd	-	-	nd	nd	-	nd	nd
8.2	Sardelowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
8.3	Śledziowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	-	-	-
8.4	Ostrolinowate	-	-	-	-	-	nd	-	-	nd	nd	-	-	-
8.5	Terpugowate	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	-	nd	-
8.6	Fladrowate	-	-	-	-	-	-	nd	-	nd	-	-	nd	-
8.7	Skorpenowate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd
8.8	[Beryks]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd
8.9	[Hempil]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd
8.10	Tuńczyki (makrełowate)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	nd
8.11	Dorszowate	-	-	-	-	-	-	-	nd	nd	-	nd	-	-
9	Farsz z ryb wymienionych w pp. 1-8	nd	nd	nd	nd	-	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
10	konserwy i przemyśły z ryb wymienionych w pp. 1-8	nd	nd	nd	-	-	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
11	Ryby rodzin wymienionych w pp. 1-8 smażone, w galarecie, zalewne, solone, marynowane, wędzone, podsuszane na powietrzu	nd	nd	nd	-	-	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
12	Ikra mintaja, dorsza	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	nd	-	-
13	Wątróbki dorszowe	-	-	-	-	-	-	-	-	nd	-	nd	-	-

**Uwagi:** 1) nd – niedopuszczalne osobniki żywe  
2) osobniki pasożytów:

przywry	tasiemce	obleńce	kolcogłowy
3 - <i>Nanophietus</i> [?]	8 - <i>Diphillobotrium</i> [?]	11 - <i>Anisacis</i> [?]	14 - <i>Bolbosoma</i> [?]

4 - <i>Heterophietus</i> [?]	9 - <i>Diplogonoporus</i> [?]	12 - <i>Contratsecum</i> [?]	15 - <i>Corynosoma</i> [?]
5 - <i>Cryptocortilus</i> [?]	10 - <i>Piramiconcephalus</i> [?]	13 - <i>Pseudoterranus</i>	
6 - <i>Rossicotremus</i> [?]			
7 - <i>Apophalus</i> [?]			

**Tabela 4**

**Skorupiaki, mięczaki morskie, płazy, gady i produkty ich przetwórstwa**

Kod	Grupa produktów	Wskaźniki parazytologiczne i dopuszczalne poziomy zawartości								
		Osobniki żywe								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	<b>Skorupiaki i produkty ich przetwórstwa</b>									
1.1	Raki z akwenów Dalekiego Wschodu (Rosja, Półwysep Koreański, Chiny i in.), USA									
1.2	Krewetki słodkowodne z akwenów Dalekiego Wschodu (Rosja, Półwysep Koreański)	nd	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Krabby słodkowodne z akwenów Dalekiego Wschodu, Rosji, państw Azji Płd.-Wschodniej, Sri Lanki, Ameryki Środkowej, Peru, Liberii, Nigerii, Kamerunu, Meksyku, Filipin	nd	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Sos krabów słodkowodnych (p. 1.3)	nd	nd	-	-	-	-	-	-	-
2.	<b>Mięczaki morskie i produkty ich przetwórstwa</b>									
2.1	Kalmary	-	-	nd	nd	nd	-	-	-	-
2.2	Ośmiornice	-	-	nd	-	nd	-	-	-	-
2.3	Przegrzebki (małże)	-	-	-	-	-	-	-	nd	-
2.4	[Maktry - ?] (Spisula)	-	nd	-	-	-	nd	nd	-	-
2.5	Ostrygi	-	nd	-	-	-	nd	nd	-	-
3.	Płazy (żaby)	-	nd	-	-	-	nd	nd	-	-
4.	<b>Gady</b>									
4.1	Węże	-	nd	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Żółwie									
4.2.1	morskie	-	-	-	-	-	-	-	nd	-
4.2.2	słodkowodne	-	-	-	-	-	-	nd	-	-

**Uwagi:** 1) nd – niedopuszczalne osobniki żywe  
2) osobniki pasożytów:

przywry	tasiemce	obleńce
3 - <i>Paragonimus</i> [?]	4 - <i>Spirometriae</i> [?]	5 - <i>Anisacis</i> [?]
		6 - <i>Contratsecum</i> [?]

	7 - <i>Pseudoterranus</i>
	8 - <i>Dioctophema</i> [?]
	9 - <i>Gnathostoma</i> [?]
	10 - <i>Sulcascaris</i> [?]
	11 - <i>Echinocephalus</i> [?]

Postanowieniem Głównego Państwowego Lekarza Sanitarnego Federacji Rosyjskiej z dnia 15 kwietnia 2003 r. nr 41 do załącznika 7 do niniejszego postanowienia wprowadzono zmiany wchodzące w życie z dniem 25 czerwca 2003 r.  
Por. tekst postanowienia w poprzednim brzmieniu.