

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

30 октября 2025 г. № 119

Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил

На основании абзаца пятого статьи 9 Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 г. № 161-З «О ветеринарной деятельности» Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить:

- Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении рыбы и рыбной продукции (прилагаются);
- Ветеринарно-санитарные правила проведения исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и рыбной продукции (прилагаются).

2. Настоящее постановление вступает в силу с 1 февраля 2026 г.

Министр Ю.Н.Горлов

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства
сельского
хозяйства и
продовольствия
Республики Беларусь
30.10.2025 № 119

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении рыбы и рыбной продукции

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила устанавливают требования к безопасности в ветеринарно-санитарном отношении рыбы и рыбной продукции, реализуемой физическими лицами, не являющимися индивидуальными предпринимателями, на рынках.

2. Требования настоящих Ветеринарно-санитарных правил не распространяются на готовую кулинарную рыбную продукцию.

3. В настоящих Ветеринарно-санитарных правилах применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», Положением о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов животного происхождения, а также продуктов растительного происхождения при их реализации физическими лицами, не являющимися индивидуальными предпринимателями, на рынках, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 апреля 2017 г. № 319, техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162, а также следующий термин и его определение:

микозы рыб – заболевания рыб, вызываемые патогенными грибами.

4. К реализации на рынке допускается только рыба и рыбная продукция, безопасность в ветеринарно-санитарном отношении которой соответствует требованиям настоящих Ветеринарно-санитарных правил.

5. Предназначенные к реализации на рынке рыба и рыбная продукция должны быть получены из уловов водных биологических ресурсов или пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, извлеченных, добытых или выловленных из благополучных в ветеринарно-санитарном отношении водных объектов.

6. Живая клинически здоровая (соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении) рыба плавает спинкой вверх и проявляет все признаки жизнедеятельности. Поверхность рыбы чистая, окраска естественная, покрыта тонким слоем слизи. У чешуйчатых рыб чешуя блестящая, плотно прилегает к телу. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний. Допускаются ранения на нижних и верхних челюстях при крючковом лове, незначительное покраснение поверхности в результате механических ударов.

7. Соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении по органолептическим показателям рыба должна быть покрыта чешуей, иметь естественную для каждого вида окраску. Допускается некоторое покраснение наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения,

не проникающего под кожу (белорыбица, семга, нельма, озерные лососи). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного.

Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных плавников имеет характерный для каждого вида рыб одинаковый цвет. Мышечная ткань после оттаивания не должна иметь посторонних запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности слабого запаха белково-жирового окислившегося жира. У рыбы, замороженной в живом состоянии, глаза светлые, навывкате, с прозрачной роговицей, плавники расправлены, чешуя покрыта тонким слоем замерзшей прозрачной слизи.

8. Не соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении по органолептическим показателям мороженая рыба имеет тусклую, побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жаберные крышки раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; плавники рваные; брюшко осевшее, иногда рваное; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. На разрезе в области спинных мышц отмечается пятнистость или изменение цвета. После оттаивания такая рыба издает затхлый, гнилостный запах, у жирных рыб ощущается запах белково-жирового окислившегося жира. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом.

9. Соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении охлажденная рыба и рыбная продукция характеризуются следующим:

- чешуя блестящая, с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу, слизь прозрачная;
- кожа упругая, плавники цельные;
- жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость;
- глаза выпуклые, роговая оболочка прозрачная, грязно-серого цвета;
- у непотрошеной рыбы брюшко не вздутое, анальное отверстие не выпячено;
- на разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилегает к коже и костям.

10. О несоответствии требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении свежей, охлажденной рыбы свидетельствует наличие следующих признаков (одного или нескольких, всех):

- отсутствие окоченения мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время);

- чешуя легко отделяется, слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом, кожа складчатая;
- жабры грязно-серого цвета, покрыты мутной слизью;
- глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие;
- брюшко вздутое, мягкое, отвислое, на поверхности наблюдаются темные или зеленоватые пятна;
- анальное отверстие выступает, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха;
- мышечная ткань дряблая, мягкая, расплывается на пучки;
- внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, издают резкий гнилостный запах;
- при постановке пробы варкой бульон мутный, с хлопьями на поверхности, жир может отсутствовать, запах неприятный, гнилостный.

11. Наличие признаков несоответствия рыбы и рыбной продукции требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, установленных при визуальном осмотре и органолептической оценке и (или) лабораторных исследованиях, проводимых в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами проведения исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и рыбной продукции, утвержденными настоящим постановлением, не допускается.

12. При бактериозах рыб (аэромоноз, псевдомоноз):

- рыба с сохраненным товарным видом, а также с незначительными кровоизлияниями или единичными язвами при сохранении плотной чешуи и отсутствии асцита и гидремии мышц допускается к реализации;
- при обнаружении обширных кровоизлияний, множественных язв, ерошения чешуи, асцита или слизистых выделений из анального отверстия рыба к реализации не допускается.

13. При наличии признаков вирусных болезней рыб (весенней виiremии, оспы):

- рыба с небольшими кровоизлияниями, единичными красными и темными участками кожи допускается к реализации;

- в случае обширных покраснений и почернений кожного покрова, наличия язв, некротических участков, оспенных эпителием и абсцессов рыба к реализации не допускается.

14. При микозах рыб (сапролегниозе и других):

- рыба без признаков, ухудшающих товарный вид, допускается к реализации;
- при наличии значительных некротических поражений кожи, кровоизлияний и/или участков кожи размером более 2,5 сантиметра с ватообразным налетом рыба к реализации не допускается.

15. Рыба и рыбная продукция, содержащие жизнеспособные гельминты и их личинки, опасные для здоровья человека и животных (возбудители описторхоза, псевдамфиностомоза, меторхоза, эхинохоза, апофаллоза, россикотремоза, гетерофиоза, диоктофимоза, клонорхоза, метагонимоза, дифиллоботриоза, анизакидоза и других), к реализации не допускаются.

16. При наличии у рыбы гельминтов и признаков паразитарных болезней рыб (из числа не опасных для здоровья человека):

в случаях наличия признаков воспаления плавательного пузыря у карпа возможность реализации рыбы определяется в зависимости от степени поражения:

при пигментации плавательного пузыря – допускается реализация;

при серозно-гнойном воспалении пузыря, внутренних органов и истощении – рыба не допускается к реализации;

при ихтиофтириозе, хилодонеллезе, триходиниозе, апиозомозе – при наличии поражений отдельных участков кожи рыба допускается к реализации, при значительном поражении поверхности кожного покрова и исхудании рыба не допускается к реализации;

при кудозе и микроспориозе рыб – допускается к реализации, рыба с поражением не более 4 % рыб или кусков поражены цистами. Рыба, пораженная цистами более чем на 4 %, к реализации не допускается;

филометроидоз карпа – реализация рыбы допускается при наличии в чешуйных кармашках рыб не более 5 нематод на 1 кг массы. При наличии более 5 нематод на 1 кг массы, рыба к реализации не допускается;

постодиплостомоз, лигулез, диграмоз, триенофороз, ботриоцефалез, кавиоз, ангуилликолез, нибелиниоз рыб – реализация допускается при поражении рыбы единичными паразитами (до 5 паразитов на 1 кг массы).

При наличии более 5 паразитов на 1 кг массы рыба к реализации не допускается;

при крустацеозах рыб (пенеллез, эргазилез, синергазилез, лернеоз, аргулез) рыба с наличием более 5 паразитов на 1 кг массы к реализации не допускается.

17. При новообразованиях у рыб рыба с поверхностными наростами и папилломами к реализации не допускается.

18. При асфиксии рыб (вылове рыбы при заморных явлениях) – при неудовлетворительных результатах органолептических, бактериологических или физико-химических исследований реализация рыбы не допускается.

19. При микозах и паразитозах раков допускается использование в пищу после проваривания в течение 15–20 минут с момента закипания. Раки с признаками ржавых пятен и перфораций панциря к реализации не допускаются.

20. Рыба, не допущенная к реализации в соответствии с абзацами пятым и восьмым пункта 16 настоящих Ветеринарно-санитарных правил, допускается к переработке.

21. Содержание в рыбе и рыбной продукции радионуклидов в количествах, превышающих допустимые значения, установленные гигиеническим нормативом «Критерии оценки радиационного воздействия», утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37, не допускается.

22. Соответствующие требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении раки должны быть подвижными, клинически здоровыми, с гладкой поверхностью тела темно-коричневого или зеленоватого цвета, с согнутыми в суставах клешнями и подогнутым брюшком. В жаркое время года при скученном содержании допускается наличие единичных розово-красных пятен на панцире. Вареные раки должны иметь равномерно красный цвет панциря, подогнутое брюшко и специфический ароматный запах, а их срок хранения при температуре +4 °С не должен превышать 12 часов.

23. Не соответствующие требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении раки в сыром виде имеют размягченный панцирь тусклого цвета. Клешни и брюшко вытянутые, не сгибаются. Вареные раки имеют

неравномерную окраску панциря, брюшко и клешни вытянутые, с неприятным запахом. К не соответствующим требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, ракам относятся также живые больные раки с клиническими признаками (клешни вытянутые) заболеваний афаномикоза (чумы) раков и септоциллиндроза (ржаво-пятнистой болезни).

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства
сельского
хозяйства и
продовольствия
Республики Беларусь
30.10.2025 № 119

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

проведения исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и рыбной продукции

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила устанавливают требования к проведению исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и рыбной продукции, реализуемой физическими лицами, не являющимися индивидуальными предпринимателями, на рынках.
2. В настоящих Ветеринарно-санитарных правилах применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», Положением о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов животного происхождения, а также продуктов растительного происхождения при их реализации физическими лицами, не являющимися индивидуальными предпринимателями, на рынках, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 апреля 2017 г. № 319, техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.
3. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции проводятся следующие исследования:

- визуальный осмотр и органолептическая оценка;
- лабораторные исследования (в случаях, предусмотренных настоящими Ветеринарно-санитарными правилами);
- определение содержания радионуклидов;
- контроль соответствия паразитологическим показателям безопасности;
- оценка пригодности для использования в пищу при наличии признаков заболеваний.

4. Визуальный осмотр и органолептическая оценка рыбы и рыбной продукции включают в себя изучение внешнего вида, упитанности рыбы, состояния наружных покровов, слизи, чешуи, глаз, жабр, а также степени окоченелости мышц и вздутости брюшка.

5. При наличии признаков, свидетельствующих о несоответствии требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, неразделанную рыбу вскрывают, исследуют внутренние органы и проводят пробу варкой.

Для пробы варкой берут 100 г очищенной рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом воды и варят 10 минут. Бульон из свежей рыбы, соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, прозрачный, на поверхности капли жира, запах приятный, специфически рыбный, мышечная ткань хорошо разделяется на мышечные пучки. Вкус бульона и рыбы приятный, без горечи и затхлости.

6. Определение содержания радионуклидов в рыбе и рыбной продукции проводится с использованием методик радиационного контроля.

7. Определение соответствия рыбы и рыбной продукции требованиям паразитологической безопасности проводится в соответствии с инструкциями и методиками паразитологического контроля качества рыбы и рыбной продукции.

8. При поступлении снулой рыбы, добытой при заморах в водных объектах, проводят дополнительные бактериологические и физико-химические лабораторные исследования, в том числе определение концентрации водородных ионов (рН), содержание сероводорода, аминокислотного азота и продуктов распада белков (реакция с сернокислой медью), реакцию на пероксидазу и редуктазную пробу, люминесцентно-спектральный анализ.

9. Бактериоскопия. На предметных стеклах делают два мазка-отпечатка, один – из поверхностных слоев, другой – из глубоких слоев мышц. Приготовленные препараты красят по Грамму. Под микроскопом при увеличении $\times 1000$ – 1500 подсчитывают среднее число микроорганизмов в одном поле зрения.

Рыба, соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, – в мазках из поверхностных слоев микробов нет или встречаются единичные кокки и палочки в двух-трех полях зрения. Препарат плохо окрашен, на стекле незаметно остатков разложившейся ткани.

Рыба, не соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, – в мазках из глубоких слоев мышц 30–40, а из поверхностных – 80–100 и более микробных клеток в одном поле зрения. Препарат хорошо окрашен, на стекле много распавшейся мышечной ткани.

10. Определение наличия сероводорода. В пробирку (рыхло) помещают 5–7 г фарша мяса рыбы. Под пробку закрепляют полоску фильтровальной бумаги, смоченную 10 %-м щелочным раствором уксуснокислого свинца. Диаметр капли не более 5 мм. Бумажка не должна прикасаться к мясу и стенкам пробирки. Контролем служит пробирка с фильтровальной бумагой, смоченной дистиллированной водой. Пробирки подогревают на водяной бане при температуре 48–52 градусов Цельсия в течение 15 минут и после этого немедленно учитывают реакцию:

- рыба, соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, – реакция отсутствует (бумага белая как в контроле);
- рыба, не соответствующая требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, – цвет капли на бумаге от бурого до темно-коричневого.

11. Определение концентрации водородных ионов (рН).

К 5 г фарша мяса рыбы добавляют 50 мл дистиллированной воды и настаивают 30 минут при периодическом помешивании. Фильтруют через бумажный фильтр, фильтрат используют для исследования. Определяют рН с помощью рН-метра или колориметрическим методом.

У свежей рыбы, соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, фильтрат слегка опалесцирует, рН до 6,9; сомнительной свежести – слегка мутноватый, рН – 7,0–7,2; у несвежей

(не соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении) – мутный, запах неприятный, pH – 7,3 и выше.

12. Определение содержания аминокислотного азота.

В колбу емкостью 100 мл к 10 мл профильтрованной через фильтровальную бумагу водной вытяжки из мяса добавляют 40 мл дистиллированной воды и три капли 1 %-го спиртового раствора фенолфталеина. Содержимое колбы нейтрализуют 0,10 %-м раствором гидроокиси натрия до слабо-розового окрашивания. Затем в колбу добавляют 10 мл формалина, нейтрализованного по фенолфталеину до слабо-розовой окраски. В результате освобождения карбоксильных групп смесь становится кислой и розовый цвет индикатора исчезает. После этого содержимое колбы снова титруют 0,10 %-м раствором гидроокиси натрия до слабо-розовой окраски. Так как 1 мл 0,1 %-го раствора натрия едкого эквивалентен 1,4 мг азота, то количество миллилитров 0,1 %-го раствора натрия едкого, израсходованного на второе титрование, умножают на 1,4 и получают количество аммиачного азота (в миллиграммах) в 10 мл фильтрата мясной вытяжки.

Пробы пресноводной соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении (свежей) рыбы содержат до 0,69 мг аминокислотного азота, а несвежей (не соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении) – свыше 0,81 мг.

13. Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне.

Реакция с сернистой медью. В коническую колбу Эрленмейера на 200 мл помещают 20 г фарша из спинных мышц рыбы, добавляют 60 мл дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Колбу накрывают часовым стеклом и нагревают в течение 10 минут в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой бумажно-ватного фильтра в пробирку, помещенную в емкость с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его вновь фильтруют.

После фильтрации 2 мл бульона наливают в пробирку и добавляют три капли 5 %-го раствора сернистой меди, встряхивают два-три раза и выдерживают 5 минут. Контролем служит бульон в пробирке без добавления сернистой меди.

Бульон из мяса свежей (соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении) рыбы – слегка мутный, а из несвежей (не соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном

отношении) – мутный с образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка.

14. Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба).

В бактериологическую пробирку вносят 2 мл водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани и добавляют 5 капель 0,2 %-го спиртового раствора бензидина. Содержимое пробирки взбалтывают, после чего вносят две капли 1 %-го раствора перекиси водорода.

Вытяжка из жаберной ткани свежей (соответствующей ветеринарно-санитарным требованиям) рыбы даёт синюю окраску, которая через 1–2 минуты переходит в коричневую (положительная реакция).

Вытяжка из жаберной ткани несвежей (не соответствующей ветеринарно-санитарным требованиям) рыбы синей окраски не даёт и сразу приобретает коричневый цвет (отрицательная реакция).

15. При проведении редуктазной пробы в бактериологическую пробирку вносят 5 г фарша из мяса рыбы, заливают двойным количеством дистиллированной воды, встряхивают и оставляют на 30 минут. Затем приливают 1 мл 0,1 %-го водного раствора метиленового голубого, пробирку энергично встряхивают для равномерной окраски фарша, заливают слоем вазелинового масла толщиной 0,5–1 см. Смесь помещают в термостат при 37 град. С и периодически ведут наблюдение за обесцвечиванием экстракта. Чем быстрее произойдет обесцвечивание вытяжки из рыбы, к которой добавлен метиленовый голубой, тем больше содержится в ней фермента редуктазы (дегидразы), а, следовательно, и больше микроорганизмов, его продуцирующих.

16. При проведении люминесцентно-спектрального анализа под люминесцентным микроскопом непосредственно исследуют кусочки глубоких слоев спинных мышц. Под действием ультрафиолетовых лучей длиной волны 360–370 нм мышечная ткань свежих рыб флюоресцирует сине-голубоватым цветом, а капельки крови дают темно-коричневую окраску.

При хранении рыбы без воды в течение 10 часов при комнатной температуре окраска мышечной ткани и крови приобретает более интенсивный оттенок.

Мясо несвежих (не соответствующей требованиям безопасности в ветеринарно-санитарном отношении) рыб светится тусклым сине-голубым цветом с желто-зеленоватым оттенком. Кровь имеет оранжевое свечение.

