

ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ РЫБНЫХ ТОВАРОВ НА СКЛАДАХ (БАЗАХ) И В МАГАЗИНАХ РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (КОД 80 119, 35.1.004) (УТВ. МИНЗДРАВОМ СССР 21.03.1984 N 2977-84, ПРИКАЗОМ МИНТОРГА СССР ОТ 30.03.1984 N 76)

По состоянию на 12 октября 2006 года

Утверждена
Министерством здравоохранения СССР
21 марта 1984 г. N 2977-84

Приказом
Министерства торговли СССР
от 30 марта 1984 г. N 76

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ХРАНЕНИЮ РЫБНЫХ ТОВАРОВ НА СКЛАДАХ (БАЗАХ)
И В МАГАЗИНАХ РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
(КОД - 80 119, 35.1.004)

1. Общие положения

1.1. Настоящая Инструкция предусматривает условия и сроки хранения, реализации живой рыбы, охлажденных, мороженых, копченых (холодного и горячего копчения), вяленых, соленых рыбных товаров, икры, рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов, пресервов, консервов и сухих супов из рыбы и нерыбных морепродуктов на складах (базах) и в магазинах розничных торговых организаций отрасли "Торговля", осуществляющих хранение, реализацию рыбных товаров.

1.2. Помещения, предназначенные для хранения и реализации рыбных товаров, должны отвечать санитарным правилам, установленным Министерством здравоохранения СССР для продовольственных складов (баз) и магазинов розничных торговых организаций.

1.3. Хранение рыбных товаров осуществляется в охлаждаемых помещениях (холодильных камерах с различными системами охлаждения) при поддержании температурного и влажностного режимов (не допуская резких колебаний температуры), установленных настоящей Инструкцией. Хранение товаров организуется с учетом технической характеристики имеющегося холодильного оборудования.

1.4. В процессе всего допустимого срока хранения осуществляется систематический контроль за температурно - влажностным режимом.

Контроль за температурой воздуха в камере хранения производится ежедневно (2 раза в сутки) с помощью регистрирующих самопишущих приборов (термографов) или проверенных термометров, установленных в легкодоступных местах камеры на высоте 1,5 метра от пола. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения проводится не реже одного раза в неделю с помощью психрометров, гигрографов или гигрометров. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности воздуха записываются в специальный журнал.

При обнаружении резких колебаний температуры в камерах

хранения и нарушения установленных температурных режимов следует принять срочные меры к устранению неисправности и проверить качество хранящихся рыбных товаров.

1.5. Хранение рыбных товаров (кроме рыбных консервов и сухих супов) совместно с другими продуктами не допускается.

1.6. В процессе хранения рыбных товаров осуществляется периодический контроль за качеством, не допуская его снижения: при сроке хранения 14 суток и более (до 31 суток) не реже одного раза в три дня, при меньшем сроке - ежедневно, при длительном хранении (консервов и сухих супов) - не реже одного раза в квартал путем контрольных осмотров каждой партии товара.

1.7. Установленные настоящей Инструкцией сроки являются составной частью общего срока хранения рыбных товаров, исчисляемого с даты выработки продукта. Общий срок включает сроки транспортирования, хранения на всех этапах товародвижения (предприятие - изготовитель, сбытовое звено, оптовая и розничная торговля: склады (базы, магазины)), включая реализацию в розничной торговой сети.

Общий срок не должен превышать сроков, установленных НТД на конкретный вид товара или Инструкцией по хранению рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов на холодильниках Министерства рыбного хозяйства СССР (см. Приложение N 1).

2. Приемка рыбных товаров

2.1. Приемка рыбных товаров по количеству и качеству производится в соответствии с Положением о поставках товаров народного потребления, Инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству, Особыми условиями поставки рыбы и рыбных товаров, ГОСТом 7631-73 "Рыба, продукты из рыбы, морских млекопитающих и беспозвоночных. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний", со стандартами и техническими условиями (ГОСТ, ОСТ, ТУ) <*> на конкретный вид товара, а также настоящей Инструкцией.

<*> Далее по тексту - нормативно - техническая документация (НТД).

2.2. Приемке подлежат только доброкачественные рыбные товары, упакованные в стандартную тару с четкой маркировкой, удовлетворяющие требованиям НТД.

2.3. Каждая поступившая на склад (базу) или в магазин партия рыбных товаров должна иметь сопроводительные документы (товарно - транспортные накладные, удостоверение о качестве), в которых указываются сведения о количестве, качестве, условиях и сроках хранения товара и другие согласно требованиям НТД.

В сопроводительном документе для особо скоропортящихся рыбных товаров (охлажденная рыба, продукция горячего копчения, рыбная кулинария и полуфабрикаты незамороженные) должны быть указаны также дата и час выпуска, срок реализации и условия хранения.

2.4. Качество тары, маркировка и качество рыбных товаров, поступивших на склад (базу) или в магазин, проверяется товароведом или материально ответственным лицом органолептическими методами по показателям, предусмотренным в НТД. В необходимых случаях определяются физические, химические, микробиологические показатели качества, для чего отбираются пробы и направляются на лабораторные исследования.

Методы отбора проб - по ГОСТ 7631-73, методы испытаний - по соответствующим стандартам, указанным в НТД на конкретный вид продукции.

2.5. При приемке мороженых рыбных товаров (в том числе рыбы

горячего копчения замороженной) следует обращать особое внимание на температуру продукта, а при приемке соленых рыбных товаров в заливных бочках – на степень заполнения бочек тузлуком.

3. Хранение рыбных товаров на складах (базах) розничных торговых организаций

3.1. Рыбные товары в исправной таре размещаются на хранение в холодильных камерах. В случае повреждения тары следует принять меры для сохранения продукта и направить его на срочную реализацию.

3.2. Режимы и сроки хранения рыбных товаров приведены в табл. 1.

Таблица 1

ДОПУСТИМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ РЫБНЫХ ТОВАРОВ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ НА СКЛАДАХ (БАЗАХ)

			(с даты поступления)	
			Т	Т
			Температура, град. С	Срок хране- ния, сутки, не более
1	2	3		
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые (без глазури)	-18 и ниже	21		
	от -10 до -12	14		
	от -4 до -6	7		
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые глазированные	-18 и ниже	28		
	от -10 до -12	21		
	от -4 до -6	14		
Нерыбные морепродукты (креветки, мидии, кальмар, каракатица, осьминог, крабы, морской гребешок, омары, лангусты, мясо криля, паста "Океан" и др.) мороженые	-18 и ниже	21		
	от -10 до -12	14		
Рыба всех наименований холодного копчения	от -3 до -5	14		
	от 0 до -2	7		
	от 0 до 4	3		
Балычные изделия из осетровых (включая ломтики в банках – промышленная фасовка) и лососевых рыб, нельмы, белорыбицы; рыба вяленая	от -6 до -8	21		
	от -3 до -5	14		
	от 0 до -2	7		
	от 0 до 4	3		
Рыба всех наименований соленая, маринованная и пряная в заливных бочках слабо- и среднесоленая	от -6 до -8	21		
	от -3 до -6	14		
	от 1 до -1	10		
	от 4 до 6	7		
Рыба всех наименований крепко соленая в заливных бочках	от -6 до -8	31		
	от -3 до -6	24		
	от 1 до -1	20		
	от 4 до 6	17		
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	от -6 до -8	14		
	от -3 до -6	7		

	от 1 до -1	3
Икра лососевых рыб бочковая и баночная, включая упакованную в потребительскую тару (промышленная фасовка)	от -4 до -6	30
	от -2 до -4	14
	от 1 до -1	7
	от 4 до 6	1
Икра осетровых рыб баночная, включая упакованную в потребительскую тару (промышленная фасовка), икра бочковая и баночная прочих рыб	от -2 до -4	14
	от 1 до -1	7
	от 4 до 6	1
Пресервы рыбные специального и пряного посола, пресервы из разделанной рыбы и нерыбных морепродуктов в различных заливках	от -6 до -8	21
	от -3 до -6	14
	от 1 до -1	10
	от 4 до 6	3

Примечания. 1. Режимы и сроки хранения установлены для созревших соленых и пряных рыбных товаров.

2. Во избежание быстрого перезревания рекомендуется хранить при температуре от -5 до -10 град. С в период с 1 апреля до 30 сентября все виды пресервов, а пресервы из североморской кильки и анчоуса - в течение всего года.

3. Общий срок хранения пресервов из разделанных нерыбных морепродуктов в различных заливках при температуре от -1 до 1 и от 4 до 6 град. С не должен превышать 15 суток с даты выработки.

4. Рыбные товары промышленной фасовки: балычные изделия из осетровых рыб в пакетиках, ломтики лососевых рыб холодного копчения и сельдь - иваси соленая в пакетах из полимерных пленочных материалов - хранению на складах (базах) не подлежат.

5. Хранение фасованных рыбных товаров (промышленная фасовка в потребительскую тару) в камерах осуществляется без освобождения от транспортной тары в течение сроков и при температурах, указанных в таблице 1.

6. Если рыбные товары сохранили качество, отвечающее требованиям стандартов (что подтверждается органолептической оценкой и в необходимых случаях лабораторным исследованием), указанные в таблице 1 сроки хранения могут быть продлены комиссией в составе товароведа или санитарного врача торгующей организации, материально ответственного лица и директора склада (базы). Продление срока оформляется соответствующим актом. Срок хранения разрешается продлевать на период не более половины срока, установленного настоящей Инструкцией. При отпуске в магазин на сопроводительном документе указываются также дата, номер акта и окончание срока реализации товара. Лабораторные исследования проводятся лабораториями торгующих организаций или санитарно - эпидемиологических станций.

7. При поступлении на склад (базу) рыбных товаров транзитом от поставщика (изготовителя) и необходимости длительного их хранения следует руководствоваться Инструкцией по хранению рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов на холодильниках Министерства рыбного хозяйства СССР в части режимов и сроков хранения (см. Приложение N 1 к настоящей Инструкции).

3.3. Рыбные товары укладываются на подтоварники, стеллажи, поддоны, рейки; укладка непосредственно на пол не разрешается. Укладка товаров в камерах хранения производится так, чтобы была обеспечена циркуляция воздуха.

Упакованные в ящики или картонные короба рыбные товары укладываются превышать для рыбных товаров в ящиках - 4 метров, в картонных коробах - 2,9 метра. Для мороженой рыбы в тюках, мешках

высота укладки в штабель не должна превышать 1,5 метров. Тару с консервами и пресервами следует укладывать в штабель высотой не более 2 метров.

При размещении штабеля следует отступить от охлаждающих приборов, стен, потолков не менее чем на 0,3 метра. Между штабелями оставлять проход не менее 1,5 метров.

Бочки с рыбными товарами укладывают в штабели в 2 - 3 яруса горизонтально верхним дном в сторону прохода или вертикального шкантовыми отверстиями вверх с прокладкой досок между рядами бочек. Тюки и мешки кладут в штабеля плашмя. К штабелям должен быть обеспечен доступ.

3.4. Охлажденную рыбу, рыбу горячего копчения, кулинарные изделия и полуфабрикаты не следует завозить на склады (базы).

3.5. Относительная влажность воздуха в холодильных камерах рекомендуется:

для мороженых рыбных товаров - 90 - 95%;

для соленых товаров без тузлука - 85 - 90%;

для соленых товаров в заливных бочках и икры бочковой - 90 - 95%;

для консервов, пресервов, икры, упакованных в металлическую тару, - 70 - 75%;

для рыбы и балычных изделий холодного копчения - 75 - 80%;

для вяленой рыбы, сухих супов - 70 - 75%.

3.6. Консервы <*> из рыбы и нерыбных морепродуктов следует хранить при постоянной (без резких колебаний) температуре воздуха не выше 15 град. С и не ниже 0 град. С (чтобы не вызвать замораживание продукта). Оптимальная температура хранения консервов - от 0 до 5 град. С.

3.7. Сухие супы с рыбой и нерыбными морепродуктами <*> следует хранить при температуре не выше 20 град. С в чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями пищевых продуктов помещении, в которое не проникают солнечные лучи.

<*> Сроки хранения консервов из рыбы и нерыбных морепродуктов, а также сухих супов приведены (справочно) в Приложении N 2.

3.8. Проветривание помещений для хранения сухих супов и консервов в сырую погоду не допускается во избежание увлажнения воздуха.

4. Хранение, реализация рыбных товаров в магазинах

4.1. Рыбные товары, поступившие в магазин, помещаются на хранение в холодильные камеры или направляются в торговый зал для реализации в течение рабочего дня.

4.2. При организации хранения рыбных товаров в холодильных камерах магазина следует руководствоваться п. 1 - 3 настоящей Инструкции.

4.3. Сроки и режимы хранения, реализации мороженых, копченых (холодного копчения), вяленых, соленых рыбных товаров, пресервов и икры в холодильных камерах магазинов приведены в табл. 2.

При поступлении в магазин (после хранения на складе (базе розничной торговли организации или с истекающими сроками хранения, установленными НТД на конкретный вид товара или Инструкцией Минрыбхоза СССР)) товары в случае соответствия их качества требованиям НТД подлежат реализации в срок до 3-х суток при возможно более низкой температуре (с учетом особенностей группы товаров и их качества).

Таблица 2

ДОПУСТИМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ, РЕАЛИЗАЦИИ РЫБНЫХ ТОВАРОВ

ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ В МАГАЗИНАХ

(с даты поступления из оптового звена)

	Т	Т
	Температура, град. С	Срок хранения, сутки, не более
Рыба и рыбные товары всех наименований	-18 и ниже	21
мороженые (без глазури)	от -10 до -12	14
	от -4 до -6	7
	от 0 до -2	1
Рыба и рыбные товары всех наименований	-18 и ниже	28
мороженые глазированные	от -10 до -12	21
	от -4 до -6	14
	от 0 до -2	1
Нерыбные морепродукты (креветки, мидии, кальмар, каракатица, крабы, морской гребешок, омары, лангусты, осьминог, мясо криля, паста "Океан" и др.) мороженые	-18 и ниже от -10 до -12	21
Рыба всех наименований холодного копчения	от -3 до -5 от 0 до -2 от 0 до 4	14 7 3
Балычные изделия из осетровых (включая ломтики в банках - промышленная фасовка) и лососевых рыб, нельмы, белорыбицы; рыба вяленая	от -6 до -8 от -3 до -5 от 0 до -2 от 0 до 4	21 14 7 3
Рыба всех наименований соленая, маринованная и пряная в заливных бочках слабо- и среднесоленая	от -6 до -8 от -3 до -6 от 1 до -1 от 4 до 6	21 14 10 7
Рыба всех наименований крепкосоленая в заливных бочках	от -6 до -8 от -3 до -6 от 1 до -1 от 4 до 6	31 24 20 17
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	от -6 до -8 от -3 до -6 от 1 до -1	14 7 3
Икра лососевых рыб бочковая и баночная, включая упакованную потребительскую тару (промышленная фасовка)	от -4 до -6 от -2 до -4 от 1 до -1 от 4 до 6	30 14 7 1
Икра осетровых рыб баночная, включая упакованную в потребительскую тару (промышленная фасовка), икра бочковая и баночная прочих рыб	от -2 до -4 от 1 до -1 от 4 до 6	14 7 1
Пресервы рыбные специального ипряного посола, пресервы из разделанных рыбы и нерыбных морепродуктов в различных заливках	от -6 до -8 от -3 до -6 от 1 до -1 от 4 до 6	21 14 10 3

Примечания. 1. Режимы и сроки хранения установлены для созревших соленых и пряных рыбных товаров.

2. Соленые рыбные товары с признаками перезревания следует поместить при температуре не выше 0 град. С и реализовать в течение не более 3 суток.

3. Во избежание быстрого перезревания рекомендуется хранить при температуре от -5 до -10 град. С в период с 1 апреля до 30 сентября все виды пресервов, а пресервы из североморской кильки и анчоуса - в течение всего года.

4. Общий срок хранения пресервов из разделанных нерыбных морепродуктов в различных заливках при температуре от 1 до -1 град. С, от 4 до 6 град. С не должен превышать 15 суток с даты выработки.

5. Рыбные товары промышленной фасовки: балычные изделия из осетровых рыб в пакетах, ломтики лососевых рыб холодного копчения и сельдь - иваси соленая в пакетах из полимерных пленочных материалов следует хранить не более 72 часов (с даты и часа выработки) при температуре от 2 до -2 град. С.

6. Фасованные в магазине рыбные товары допускается хранить в камерах при температуре не выше 1 град. С не более 1 суток.

7. Хранение фасованных рыбных товаров (промышленная фасовка в потребительскую тару) в камерах осуществляется без освобождения от транспортной тары в течение сроков и при температурах, указанных в таблице 2.

8. Если рыбные товары сохранили качество, отвечающее требованиям стандартов (что подтверждается органолептической оценкой и в необходимых случаях лабораторным исследованием), указанные в таблице 2 сроки хранения, реализации могут быть продлены комиссией в составе товароведа или санитарного врача торгующей организации, материально ответственного лица и директора магазина. Продление срока оформляется соответствующим актом. Срок хранения, реализации разрешается продлевать на период не более половины срока, установленного настоящей Инструкцией.

Лабораторные исследования проводятся лабораториями торгующих организаций или санитарно - эпидемиологических станций.

4.4. Режимы и сроки хранения, реализации рыбных кулинарных изделий, полуфабрикатов, рыбы горячего копчения и охлажденной приведены в табл. 3.

Таблица 3

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ СРОКИ И РЕЖИМЫ ХРАНЕНИЯ,
РЕАЛИЗАЦИИ РЫБНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПОЛУФАБРИКАТОВ,
РЫБЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И ОХЛАЖДЕННОЙ В МАГАЗИНАХ

(с даты и часа выработки)

	Т	Т
	Температура, град. С	Срок хранения, реализа- ции, часов, не более
Кулинарные изделия:		
рыба всех наименований жареная	от -2 до 2	48
	от 3 до 6	36
	от 6 до 8	24
рыба всех наименований печеная	от -2 до 2	72
	от 3 до 6	48
	от 6 до 8	36

рыба всех наименований заливная	от -2 до 2	24
рыба всех наименований фаршированная	от -2 до 2 от 3 до 6	48 24
рубленные из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардины и др.)	от -2 до 2	36
котлеты из рыбы всех наименований жареные	от -2 до 2	24
колбаски рыбные вареные	от -2 до 2 от 3 до 6	5 сут. 48
рыбомучные (пончики калорийные, пирожки жареные, пирожки печеные и др.)	от -2 до 2	24
вторые рыбные блюда в потребительской таре (без замораживания)	от -2 до 2	12
вторые рыбные блюда в потребительской таре замороженные:		
тефтели, рыба отварная под майонезом, голубцы, сосиски с гарниром	от -16 до -20 от -8 до -12	15 сут. 7 сут.
другие блюда	от -16 до -20 от -8 до -12 от -4 до -6	30 сут. 15 сут. 72
пасты рыбные в полимерной потребительской таре	от -2 до 2	24
икра минтая (закусочная) в деликатесная полимерной потребительской таре	от -2 до 2	4 сут.
масла рыбные и икорные всех наименований	от -2 до -5 от -2 до 2	72 48
Полуфабрикаты: шашлыки и поджарка	от -2 до 2	24
котлеты, фарш, зразы картофельные и блинчики (без замораживания)	от -2 до 2	12
котлеты, голубцы и фарш замороженные	от -16 до -20 от -8 до -12 от -4 до -6	30 сут. 20 сут. 72
голубцы (без замораживания)	от -2 до 2	6
пирожки сдобные с рыбной начинкой замороженные	от -16 до -20 от -1 до -2	30 сут. 72
пельмени рыбные замороженные	от -16 до -20 от -10 до -14 от -4 до -6	4 сут. 30 сут. 24
Рыба специальной разделки	от -2 до 2	24

незамороженная		
Рыба всех наименований горячего копчения:		
без замораживания	от -2 до 2	72
	от 3 до 6	48
	от 6 до 8	24
замороженная	-18 и ниже	30 сут.
	от -10 до -12	21 сут.
	от -4 до -6	14 сут.
Рыба всех наименований охлажденная	от 0 до -2	48

Примечание. Сроки хранения товаров, указанных в таблице 3, как правило, не продлеваются; в случае необходимости, если товары хранились в надлежащих условиях и по качеству соответствуют требованиям НТД, срок хранения их может быть продлен санитарно - эпидемиологической станцией.

4.5. Относительная влажность воздуха в холодильных камерах рекомендуется:

для кулинарных изделий, полуфабрикатов, рыбы горячего копчения (без замораживания) - 80 - 85%;

для рыбы охлажденной, горячего копчения замороженной и других замороженных изделий - 90 - 95%.

4.6. В торговом зале магазина краткосрочное хранение текущего запаса фасованных и нефасованных рыбных товаров производится в торговом холодильном оборудовании (холодильные шкафы, витрины многоярусные и для продажи из контейнеров). В среднетемпературном холодильном оборудовании для торговых залов с температурой воздуха в грузовом объеме в пределах от 0 до 8 град. С мороженые рыбные товары и нерыбные морепродукты могут находиться не более 3-х часов (при этом размораживание продуктов не допускается), а остальные товары - не более 8 часов.

В низкотемпературном холодильном оборудовании (с температурой воздуха в грузовом объеме ниже - 1 град. С) в торговом зале мороженые товары не следует хранить более 3-х суток (при этом не допускается повторное замораживание, резко снижающее качество продукта и повышающее естественную убыль).

4.7. Хранение, реализация живой рыбы допускаются в магазинах, имеющих аквариумы, оборудованные устройствами для обогащения кислородом и дехлорирования воды, охлаждения ее, а также имеющих водосбросы.

4.8. При содержании живой рыбы в аквариумах магазинов особое внимание следует обращать на качество воды, ее температуру и содержание кислорода в воде. Вода должна быть чистой, содержание сероводорода, метана и других ядовитых веществ недопустимо. Болотная и прудовая вода, содержащая фитопланктон, не пригодна для содержания живой рыбы. Водопроводная вода должна быть дехлорирована путем продувания воздуха с помощью компрессора через воду в течение 10 - 15 мин. или пропускания воды через распылительные форсунки в течение 30 - 50 мин. (на 1 куб. метр емкости аквариума требуется 5 - 6 форсунок).

Охлаждают воду, пропуская водопроводную трубу через холодильник (устройство в виде змеевика с охлаждающей рубашкой).

4.9. Не следует допускать излишней освещенности и резких перепадов освещения при хранении живой рыбы.

4.10. В аквариум загружается живая рыба одного вида.

4.11. Плотность загрузки живой рыбы в аквариумы (при полной замене воды в течение 1 часа) в зависимости от температуры воды приведена в табл. 4.

Таблица 4

ПЛОТНОСТЬ ЗАГРУЗКИ ЖИВОЙ РЫБЫ В АКВАРИУМЫ

Рыба	Плотность загрузки, кг/куб. м, не более, при температуре воды, град. С		
	от 3 до 5	от 6 до 10	от 11 до 15
Карп и сазан			
крупные	400	240	160
мелкие	280	165	100
Карась и линь	400	240	160
Сом и налим	300	180	120
Щука:			
крупная и средняя	400	210	150
мелкая	260	150	100
Лещ	150	125	70
Угорь	700	440	290
Судак	200	115	80
Окунь	150	100	70
Язь, жерех	250	150	100
Стерлядь	200	110	75
Сиги, плотва	125	75	50
Форель	100	60	40

4.12. Живую рыбу в магазине следует держать в аквариуме в теплое время года не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов.

Если рыба держится в верхних слоях воды, высываясь из нее, заглатывает воздух или мечется в воде, значит в воде недостаточно кислорода и следует принять меры по обогащению воды кислородом (охладить воду, продуть воздух и т.п.). Рыба с замедленными, вялыми движениями должна быть реализована в первую очередь, чтобы предотвратить превращение товарной живой рыбы в снулую.

4.13. Взвешивание при приемке живой рыбы организуют так, чтобы не допустить механических повреждений и свести до минимума время пребывания ее без воды. Критический срок пребывания без воды, после которого рыба гибнет от удушья (для большинства видов рыбы), - 10 минут.

Приложение N 1

ИЗВЛЕЧЕНИЕ
 ИЗ "ИНСТРУКЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ РЫБЫ, РЫБНЫХ
 ПРОДУКТОВ И МОРЕПРОДУКТОВ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ
 МИНИСТЕРСТВА РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА СССР", УТВЕРЖДЕННОЙ
 МИНРЫБХОЗОМ СССР 30 ИЮНЯ 1978 ГОДА

Возможные сроки хранения мороженой рыбы и морепродуктов сухого искусственного и бесконтактного рассольного замораживания при температуре минус 18 - минус 20 град. С в месяцах (считая со дня выработки продукции)

Вид продукции	Срок хранения, месяцы
1. Осетровые рыбы глазированные	7
2. Лососи тихоокеанские (кроме горбуши и гольца) глазированные	8
3. Горбуша и голец, глазированные	7
4. Карповые рыбы, сиги, судак, окунь речной, щука, сом, а также азово - черноморские бычки, камбала, луфаль и кефаль:	
глазированные	8
неглазированные	6
5. Тресковые рыбы, камбалы (кроме азово - черноморских), палтусы, морские окуни разделанные и неразделанные, глазированные	6
Тресковые рыбы (кроме хека) и камбалы (кроме азово - черноморских) разделанные и неразделанные, неглазированные	4
6. Сельдевые рыбы глазированные:	
сельдь атлантическая и тихоокеанская, помолобус, сардина, сардинопс, сардинелла, каспийская килька	4
тюлька	6
салака и килька балтийская, весенние	4
то же, осенние	2
то же, зимние	3
7. Прочие морские и океанические рыбы:	
а) неразделанные, глазированные	
бычок океанический, клыкач, карась	8
океанический, лещ морской, летрин, лихия, лутьян желтохвостый, налим океанический, полинемус	8
солнечник, сериолелла	8
аргентина, баттерфиш, бельдюга	
океаническая, берикс, бесуго, зубан, кабан	
- рыба, капитан - рыба, ледяная рыба,	
луфарь, макруронус, масляная рыба, мероу,	
нигрита, помпано серебристый, пристипома,	
саурида, сквама, сом атлантический, угорь	
морской, мелочь III группы	6
макрель, ставрида, умбина	5
каранкс, мойва, сиганус, сериола, скумбрия	
атлантическая	4
альбула, сабля - рыба, сайра	
атлантическая, снек	3
сайра тихоокеанская, скумбрия	2
дальневосточная и курильская	
б) разделанные, глазированные	
макрурус, натотения мраморная, рексия,	
эпигонус	6
меч - рыба, парусник, пеламида, тунцы	5
8. Филе тресковых рыб и морского окуня в	5
блоках, глазированные	
9. Икра в ястыках минтая, нототении	4
мраморной, трески и других рыб, кроме	
осетровых и лососевых	
10. Морепродукты:	
а) сыромороженные	
креветки	6
криль	12

лангусты, омары	4
осьминог	10
кальмар:	
разделанный	6
неразделанный	4
морская капуста	12
в) варено - мороженые	
креветки	6
паста белковая "Океан" из криля	12
лангусты, омары	4
мясо мидий и морского гребешка	3
крабы (целые конечности и очищенное мясо)	3,5
трепанг	13
11. Мясо китовое пищевое в блоках	12

Примечания. 1. Срок хранения океанических рыб, перечисленных в п. 7а, при выпуске их в разделанном виде сокращается на один месяц.

2. Для рыбы, подвергшейся переупаковке и домораживанию, срок хранения сокращается и устанавливается администрацией холодильника по согласованию с Инспекцией по качеству рыбной продукции.

Таблица 2

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЖИМ И ВОЗМОЖНЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ
РАЗЛИЧНЫХ РЫБОПРОДУКТОВ (СЧИТАЯ СО ДНЯ ВЫРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ)

Вид продукции	Температура хранения, град. С (от - до)	Срок хранения, месяцы
1. Рыба слабо- и среднесоленая, в бочках с тузлуком:		
сельдь и лососевые рыбы слабосоленые	-4; -8	6
сельдь и лососевые рыбы среднесоленые	-4; -8	8
скумбрия океаническая и прочие виды рыб, слабосоленые	-4; -8	4
скумбрия океаническая и прочие виды рыб, среднесоленые	-4; -8	6
2. Рыба слабо- и среднесоленая в ящиках:		
сельдь	-4; -8	4
лососевые рыбы	-4; -8	3
3. Рыба (включая сельдь) крепкосоленая в бочках с тузлуком	0; -4	9
4. Рыба (включая сельдь) пряная и маринованная, в бочках	-2; -8	4
5. Рыба (включая сельдь) горячего копчения:		
незамороженная	2; -2	48 час.
замороженная	-18; -20	1
6. Рыба (включая сельдь) холодного копчения	0; -5	2
7. Балычные изделия холодного копчения и вяленые (провесные)	-2; -8	1,5

8. Икра осетровых рыб зернистая баночная (в жестяных банках емкостью 1,8 и 0,5 кг) приготовленная:		
а) на чистой соли		
осетровая и белужья	-2; -4	2,5
севрюжья	-2; -4	2
б) на смеси соли с антисептиком:		
осетровая и севрюжья	-2; -4	4
белужья	-2; -4	6
10. Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная приготовленная:		
а) на чистой соли	-2; -4	8
б) на смеси соли с антисептиком	-2; -4	12
11. Икра осетровых рыб паюсная в бочках и банках	-2; -6	8
то же	-12; -18	12
12. Икра осетровых рыб ястычная в бочках и банках	-2; -6	4
13. Икра лососевая зернистая		
в банках	-4; -6	12
в бочках	-4; -6	8
14. Икра соленая пробойная трески, минтая, сельди, нототении мраморной и других рыб, кроме осетровых и лососевых:		
слабосоленая в банках	-2; -6	5
то же в бочках	-2; -6	4
среднесоленая в бочках	-2; -6	7

Примечание. Указанные в табл. 2 сроки хранения рыбопродуктов не распространяются на продукты, расфасованные в мелкую потребительскую тару (картонные коробки и пачки, пакеты из полимерных пленок и другие виды специальных упаковок).

Таблица 3

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ УСЛОВИЯ И ВОЗМОЖНЫЕ СРОКИ
ХРАНЕНИЯ РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ

Вид продукции	Температура хранения, град. С (от - до)	Срок хранения, месяцы
Сельдь - иваси, сардины, скумбрии и ставрида океанические баночного специального ипряного посола	-2; -8	5 - 6
Мелкие сельдевые рыбы, сайра, мойва, хамса, ряпушка и другие мелкие рыбы баночного пряного и специального посола	-2; -8	3 - 4
Разделанная соленая сельдь и другие виды рыб (филе, филе - кусочки, рулеты, тушки) в различных соусах и заливках	-2; -8	1 - 3

ВОЗМОЖНЫЕ СРОКИ
 ХРАНЕНИЯ КОНСЕРВОВ И СУХИХ СУПОВ
 ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ СОГЛАСНО НТД,
 УТВЕРЖДЕННОЙ МИНРЫБХОЗОМ СССР, ВСЕСОЮЗНЫМИ
 РЫБОПРОМЫШЛЕННЫМИ ОБЪЕДИНЕНИЯМИ

(справочно)

	Срок хранения при температуре от 0 до 15 град. С, месяцы, не более
Консервы рыбные натуральные и натуральные с добавлением масла:	
скумбрия курильская (кусочки), головы и молоки дальневосточных лососевых рыб	24
ассорти из дальневосточных лососевых рыб	12
рагу из осетровых рыб	6
печень осетровых рыб	12
Консервы рыбные в желе	
рыба в желе диетическая	24
сельдь тихоокеанская жирная (кусочки)	12
заливное из тунца	12
Консервы рыбные в масле:	
рыба бланшированная: сайра (ломтики), сельдь - иваси (кусочки)	24
сардины атлантические: в ароматизированном масле, пикантные, в масле с томатом "Пивденни"	12
Консервы рыбные в томатном соусе:	
диетические	24
ассорти из дальневосточных лососевых рыб	12
молоки лососевых рыб, нототении	12
котлеты рыбные диетические из океанских рыб в томатном соусе	24
Консервы рыбные в различных соусах, заливках:	
диетические в маринаде	24
минтай, сельдь - иваси в масляно - томатной заливке	18
минтай в яично - масляном с томатом и белом соусе	12
ставрида, путассу в масляно - томатном соусе	12
путассу с овощным гарниром в белом и розовом соусе	12
Прочие консервы:	
фарши рыбные	12
паста рыбная	12
пудинг рыбный "закусочный"	12
из китового мяса (фарш "Антарктида", фарш "Закусочный", мясо "Закусочное", мясо китовое натуральное и натуральное с добавлением масла)	12
Консервы из морепродуктов:	
креветки, щупальца кальмара натуральные	12
мясо крабовое, морского гребешка, трубача, мясо криля натуральное	12

мясо криля (салатное, "по-приморски", с морской капустой)	12
фарш криля "Бутербродный"	12
кальмар и осьминог в ароматизированном масле; щупальца кальмара с рисом	12
трубач копченый в масле, в масляно - томатной заливке	12
мантия морского гребешка в томатном соусе, в масляно - томатной заливке	12
ассорти морское (морская капуста, морская капуста с трубачом)	12
салаты: дальневосточный из морской капусты, из мяса криля с морской капустой, дальневосточный с морской капустой диетический	12
закуска дальневосточная из морской капусты	12
икра "Дары океана"	24
"Дары Нептуна" (кальмар в остром соусе) и "Сюрприз океана" (осьминог в остром соусе)	12
морская капуста (с соевыми бобами и морковью, морковью и луком) в розовом соусе	12
диетические голубцы из морской капусты в белом и розовом соусах	12
кукумария, азу и икра из кукумарии с томатным соусом; кукумария в масляно - томатной заливке	12
кукумария, лессония с овощами в томатном соусе	24
мидии с морской капустой и овощами и диетические	24
плов таврический из мидий и любительский из морского гребешка или трубача	12
джем из лессонии и морская капуста в сиропе	24
Сухие супы с рыбой и нерыбными морепродуктами:	
в пакетах из полимерных материалов	3
в пакетах из бумаги с полимерным покрытием	8
в пакетах из ламинированной фольги	12