
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34154—
2017

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

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2017

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2017 г. № 99-ст)

За принятие 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	Минэкономки Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 августа 2017 г. № 990-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34154—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений стандарта ASTM F1736-09 «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», NEQ)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартиформ, 2017

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

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.