

Обработка, переработка и распространение рыбы – Свод правил

Часть 2:

**Свод правил в отношении гигиены обработки, переработки, хранения и
сбыта рыбы и продуктов рыболовства**

KS EAS 62-2: 2000

РЕДАКЦИЯ КЕНИЙСКИХ СТАНДАРТОВ

С тем чтобы идти в ногу с промышленностью, кенийские стандарты должны регулярно пересматриваться. Приветствуются предложения по усовершенствованию опубликованных стандартов, направленные Генеральному директору Кенийского бюро стандартов.

Обработка, переработка и сбыт рыбы – Свод правил

Часть 2:

Свод правил в отношении гигиены обработки, переработки, хранения и сбыта рыбы и продуктов рыболовства

КЕНИЙСКОЕ БЮРО СТАНДАРТОВ (KEBS)

Head Office: P.O. Box 54974, Nairobi-00200, Tel.: (+254 020) 605490, 602350, Fax: (+254 020) 604031
E-Mail: info@kebs.org, Web: <http://www.kebs.org>

Coast Region

P.O. Box 99376, Mombasa-80100
Tel.: (+254 041) 229563, 230939/40
Fax: (+254 041) 229448

Lake Region

P.O. Box 2949, Kisumu-40100
Tel.: (+254 057) 23549, 22396
Fax: (+254 057) 21814

Rift Valley Region

P.O. Box 2138, Nakuru-20100
Tel.: (+254 051) 210553, 210555

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данный стандарт идентичен и переработан на основе EAS 62-2 «Обработка, переработка и сбыт рыбы – Свод правил, Часть 2: Свод правил в отношении гигиены обработки, переработки, хранения и сбыта рыбы и продуктов рыболовства». Совет по национальным стандартам утвердил принятие редакции 200 данного стандарта в качестве Кенийского стандарта.

В целях данного стандарта, текст Восточноафриканского стандарта должен быть изменен следующим образом:

а) Терминология

Формулировка «настоящий Кенийский стандарт» должна повсеместно заменить формулировку «настоящий Восточноафриканский стандарт».

б) Ссылки

Ссылки на Восточноафриканский стандарт должны быть заменены на ссылки на соответствующие Кенийские стандарты, если таковые имеются.

с) Нормативные и информационные приложения

«Нормативное» приложение является неотъемлемой частью стандарта, в то время как «информативное» приложение приводится только в целях информирования и руководства.



EAS 62-2:2000
ICS 67.020; 67.120.30

HS 0302.00.00;
HS 0303.00.00
HS 0304.00.00
HS 0305.00.00
HS 0306.00.00
HS 0307.00.00

ВОСТОЧНОАФРИКАНСКИЙ СТАНДАРТ
Обработка, переработка и сбыт рыбы – Свод правил

Часть 2:

**Свод правил по гигиене в отношении обработки, переработки, хранения и сбыта
рыбы и продуктов рыболовства**

ВОСТОЧНОАФРИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

Оглавление

1.	Область действия.....	9
2.	Дефиниции.....	9
3.	Требования.....	12
4.	Утверждение	14
5.	Оценка третьими лицами.....	14
6.	Применение правил, изложенных в этом Своде правил	14
7.	Экспорт.....	15
8.	Импорт.....	15
	Приложение Конкретные применимые условия	17
	Глава I - Условия, применимые к плавучим базам-фабрикам	17
	Глава II - Требования во время и после разгрузки	19
	Глава III – Общие условия для предприятий на суше	20
	Глава IV – Специальные условия работы с рыбными продуктами на суше	23
	Глава V – Санитарно-гигиенический контроль и мониторинг условий производства	28
	Глава VI – Упаковка.....	30
	Глава VII – Идентификационные отметки.....	31
	Глава V – Хранение и транспортировка.....	31
	Глава IX – Положения Приложения 1, в которые могут быть внесены отступления, и возможные условия, применимые в случае отступлений	32

Предисловие

Разработка Восточноафриканских стандартов обусловлена необходимостью гармонизации требований, контролирующих качество продуктов и услуг в Восточной Африке. Предполагается, что посредством гармонизированной стандартизации будут удалены торговые барьеры, которые возникают при обмене товарами и услугами внутри Сообщества.

Для достижения этой цели страны-партнеры Сообщества через свои Национальные бюро стандартов организовали Восточноафриканский комитет по стандартам.

Комитет состоит из представителей Национальных бюро стандартов стран-партнеров Сообщества, а также представителей частного сектора и организаций потребителей. Проекты Восточноафриканских стандартов распространяются среди заинтересованных лиц через Национальные бюро стандартов стран-партнеров. До завершения стандарта полученные комментарии обсуждаются и включаются в документ в соответствии с процедурами Комитета.

Восточноафриканские стандарты подлежат пересмотру в соответствии с технологическим развитием. Следовательно, пользователи Восточноафриканских стандартов должны убедиться, что в их распоряжении всегда находится последнее издание применяемых ими стандартов.

© East African Community 2000 — All rights reserved*

East African Community

P O Box 1096

Arusha

Tanzania

Tel: 255 27 2504253/8

Fax: 255-27-2504481/2504255

E-Mail: eac@eachq.org

Web: www.each.org

© EAC 2000 — All rights reserved

Введение

Восточноафриканский свод правил по гигиене в отношении обработки, переработки, хранения и сбыта рыбы и продуктов рыболовства подготовлен Восточноафриканским комитетом по стандартам.

Данный свод правил применяется в отношении рыбы, употребляемой в пищу человека, и предписывает в документальной форме обработку, которая применяется в отношении рыбы с момента ее извлечения из источника и на всех этапах с тем, чтобы она достигала потребителя, как на внутреннем, так и на экспортном рынке, в качественном состоянии.

Гигиена имеет основное значение в обеспечении качества. По этой причине предусмотренные при строительстве предприятия материалы и оборудование являются легкоочищаемыми; специальные процедуры очистки и санитарной обработки также предоставлены. Личная гигиена одинаково важна, и лица, занятые в обработке рыбы, должны быть педантичны в ее соблюдении.

Данный Восточноафриканский свод правил, фактически, утверждает Директиву ЕС 91/493/ЕЕС, устанавливающую санитарные условия для производства и размещения на рынке продуктов рыболовства, с изменениями необходимыми для выполнения экспортных и импортных требований Восточноафриканского региона.

Обработка, переработка и сбыт рыбы – Свод правил

Часть 2:

Свод гигиенических правил в отношении обработки, переработки, хранения и сбыта рыбы и рыбных продуктов**1. Область действия**

Этот Свод правил Восточной Африки по практике гигиены в отношении обработки, переработки, хранения и сбыта рыбы и рыбной продукции устанавливает санитарные условия для производства и сбыта рыбы и рыбной продукции для употребления человеком.

2. Дефиниции

В контексте данного Свода правил должны применяться следующие дефиниции:

2.1.**продукция рыбного промысла**

Все морские и пресноводные животные или их части, включая их икру, за исключением водных млекопитающих, лягушек и водных животных, на которые распространяются другие соответствующие национальные стандарты.

2.2**продукты аквакультуры**

Все продукты рыбного промысла, рожденные и выращенные под контролем до размещения на рынке в качестве продуктов питания. Однако, молодь морской или пресноводной рыбы или ракообразных, выловленная в естественной среде и содержащаяся до достижения желаемого коммерческого размера для употребления человеком, также считается продукцией аквакультуры. Рыбы и ракообразные, имеющие коммерческий размер, отловленные в естественной среде и содержащиеся живыми для дальнейшей продажи, не считаются продуктами аквакультуры, если их просто содержат живыми без каких-либо манипуляций для увеличения их размера или веса.

2.3.**охлаждение**

Процесс охлаждения продукции рыбного промысла до температуры таящего льда.

2.4.**свежая продукция**

Любой свежий продукт рыбного промысла, цельный или подготовленный, включая продукты в вакуумной упаковке либо прошедшие обработку регулируемым составом воздуха, не прошедшие обработку с целью консервирования за исключением охлаждения

2.5.**подготовленные продукты**

Любые продукты рыбного промысла, подвергнутые процедурам, нарушающим их анатомическую целостность, таким как потрошение, обезглавливание, нарезание на куски, филетирование, рубка и т.д.

2.6.**переработанные продукты**

Любые продукты рыбного промысла, подвергнутые химическому или физическому процессу, такому как нагревание, копчение, засолка, дегидратация или маринование, и т.д. охлажденных или замороженных продуктов, ассоциированных или неассоциированных с другими пищевыми продуктами, или комбинации этих процессов

2.7.**консервирование**

Процесс, при котором продукты упаковывают в герметичные контейнеры и подвергают термической обработке до пределов, при которых происходит уничтожение или инактивация любых микроорганизмов, способных к размножению, независимо от температуры, при которой продукт будет храниться

2.8**замороженные продукты**

Любые продукты рыбного промысла, подвергнутые заморозке, процессу при котором температура в толще достигает -18°C или ниже после стабилизации температуры.

2.9.**упаковка**

Процедура защиты продукции рыбного промысла с использованием обертки, контейнеров и любым другим подходящим способом

2.10**производственная партия**

Количество продукции рыбного промысла, полученной при практически идентичных обстоятельствах

2.11**отгружаемая партия**

Количество продукции рыбного промысла, направляемое одному или нескольким заказчикам в стране назначения и перевозимая только на одном транспортном средстве

2.12**транспортное средство**

Те части на автомобильном, железнодорожном и воздушном транспорте, трюмы судов и контейнеры для транспортировки товаров по земле, воде и воздуху

2.13

компетентный орган

Центральный орган в странах Восточной Африки, компетентный в вопросах проведения санитарной проверки или орган, которому данная компетенция была делегирована. Компетентный орган должен состоять из министерства здравоохранения или любой другой утвержденной организации, такой как центральный орган с национальным органом по стандартам и другими уполномоченными органами.

2.14**предприятие**

Любые помещения, где продукты рыбного промысла подвергаются подготовке, переработке, охлаждению, заморозке, упаковке или хранению. Аукционы или оптовые рынки, где осуществляется демонстрация или оптовая продажа продуктов не считаются предприятиями.

2.15**сбыт**

хранение или демонстрация для продажи, предложение для продажи, продажа, доставка или другая форма размещения на рынке в странах Восточной Африки и поставка небольших объемов рыбаками в розничную сеть или потребителю

2.16**импорт**

Ввоз в страны Восточной Африки продукции рыбного промысла из других стран

2.17**экспорт**

поставка рыбы и продуктов рыбного промысла из Восточной Африки в другие страны

2.18**чистая морская вода**

Морская вода или подсолённая вода, свободная от микробиологической контаминации, вредных веществ и/или токсичных морских планктонов в количествах, которые могут повлиять на санитарные качества морских продуктов и которая используется в соответствии с условиями, изложенными в данном Своде правил

2.19**плавучая база-фабрика**

Любое судно, на котором продукты рыбного промысла подвергаются одной или нескольким из следующих операций и последующей упаковке: филетированию, нарезанию на куски, свеживанию, рубке, замораживанию или переработке.

Следующие суда не являются плавучими база-фабриками:

- Рыболовецкие суда, в которых на борту готовят только креветок и моллюсков;

- Рыболовецкие суда, на которых выполняется только замораживание.

3 Требования

3.1 Размещение рыбной продукции на рынке

3.1.1. Необходимо соблюдение следующих условий:

а) они должны быть выловлены и, когда необходимо, обработаны для обескровливания, потрошения, обезглавливания и удаления плавников, заморожены или охлаждены на бортах судов в соответствии с национальными стандартами.

б) При необходимости они должны быть подвергнуты обработке на плавучих база-фабриках, утвержденных в соответствии с требованиями Главы I Приложения.

Приготовление креветок и моллюсков на борту судна должно соответствовать положениям Главы III раздела I (5) и Главы IV, раздел IV (7) Приложения. Такие суда должны быть зарегистрированы компетентными органами.

3.1.2 Во время и после отгрузки они должны подвергаться обработке в соответствии с Главой II Приложения.

3.1.3 Они должны подвергаться обработке, и при необходимости, они должны быть упакованы, подготовлены, переработаны, заморожены, разморожены или храниться в гигиенических условиях на предприятиях, утвержденных в соответствии со Статьей 4 в соответствии с требованиями Глав III и IV Приложения.

Компетентный орган может, безотносительно к Главе II, разделу 2 Приложения, разрешить перемещение рыбных продуктов в контейнеры для немедленной доставки на разрешенное предприятие или зарегистрированный аукцион или оптовый рынок для проверки на месте.

3.1.4 Они должны подвергаться санитарной проверке в соответствии с Главой V приложения.

3.1.5. Они должны быть должным образом упакованы в соответствии с главой VI Приложения.

3.1.6. На них должна быть проставлена идентификационная маркировка в соответствии с главой VII Приложения

3.1.7. Они должны храниться и транспортироваться в удовлетворительных гигиенических условиях в соответствии с главой VIII Приложения.

3.2 Там, где с технической и коммерческой точки зрения возможно проведение потрошения, оно должно осуществляться как можно быстрее, после того, как продукт был пойман или разгружен.

3.3 Размещение продукции аквакультуры на рынке должно соответствовать следующим условиям:

3.3.1 Их убой должен осуществляться в соответствующих гигиенических условиях. Они не должны быть загрязнены землей, илом, фекалиями или другими посторонними примесями. Если после уоя они не были немедленно переработаны, они должны храниться в охлажденном виде.

3.3.2 Кроме того, они должны соответствовать требованиям, изложенным в пунктах 3.1.3 - 3.1.7.

3.4. Размещение на рынке живых двустворчатых моллюсков должно осуществляться в соответствии Национальным стандартам.

3.4.1. При переработке двустворчатые моллюски должны соответствовать требованиям, изложенным в пунктах 3.1.3-3.1.7, кроме требований, изложенных в п. 3.4.

3.5. Рыбные продукты продаваемые в живом виде должны всегда храниться в условиях, пригодных для их выживания.

3.6. Сбыт следующих продуктов должен быть запрещен:

- i) Ядовитая рыба из следующих семейств: *Tetreodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*.
- ii) Рыбные продукты, содержащие биотоксины, такие как сцигуатера, скомбротоксины или парализующие мышцы токсины.

3.6.1 В соответствующих национальных стандартах должны быть изложены подробные требования к видам, на которые распространяется данная статья, и к методам анализа.

3.7 Компетентный орган должен обеспечить, чтобы лица, ответственные за предприятие должны предпринимать все необходимые действия, чтобы на всех этапах производства рыбной продукции соблюдались спецификации данного свода правил.

3.7.1 Для обеспечения этого, указанное ответственное лицо должно выполнять внутренние проверки на основании следующих принципов:

- i) идентификация критических точек на предприятии на основании используемого процесса производства;
- ii) Установление и применение методов мониторинга и проверки таких критических точек.
- iii) Пробоотбор для анализа в утвержденной лаборатории компетентным органом с целью проверки методов уборки и дезинфекции и с целью проверки соответствия Стандартам, изложенным в данном своде.
- iv) Ведение письменных записей или регистрация другим нестираемым способом точек с целью представления их в компетентный орган. Результаты различных проверок и тестов должны храниться в течение, по крайней мере, двух лет.

3.8. Если результаты собственных проверок или любая информация по утилизации, представленная ответственными лицами, указанными в п. 3.7., сигнализируют о риске для здоровья или указывают на возможность существования такого риска без ущерба для мер, указанных в данном своде, соответствующие меры должны быть приняты под официальным надзором.

3.9. Правила применения пункта 3.7.1 должны быть установлены в соответствии с национальными стандартами.

4. Утверждение

4.1. Предприятия по переработке рыбы и рыбной продукции и плавучие база-фабрики должны представлять письменные доказательства разрешения в соответствии с требованиями национального законодательства.

4.1.1. В случае, если эти требования не соблюдаются, необходимые меры должны быть приняты в соответствии со Статьей 5 Свода правил.

4.1.2. Аукционы, сети розничной торговли и оптовые рынки, не подлежащие утверждению, могут быть зарегистрированы, если результаты их проверки показывают, что они соответствуют положениям Свода правил.

4.2. Предприятия должны быть включены в список утвержденных предприятий под официальными номерами с целью идентификации и мониторинга в соответствии со Сводом правил.

4.3 Совместные проверки компетентным органом (Министерство здравоохранения, Национальный орган по стандартизации и другие соответствующие организации) должны проводиться регулярно, и компетентный орган должен иметь свободный доступ ко всем помещениям предприятий для обеспечения соблюдения требований настоящего Свода правил.

4.4 Предприятия должны всегда соблюдать положения настоящего Свода правил.

4.5 Предприятия должны добиваться получения утверждения и продления утверждений.

4.6 Пункты 4.1, 4.3, 4.4 и 4.5 также применяются в отношении плавучих баз-фабрик.

4.7 Пункты 4.3, 4.4 и 4.5 также применяются в отношении розничных, оптовых и аукционных рынков

5 Оценка третьими лицами

5.1 Предприятие и плавучая база-фабрика должны подвергаться оценке со стороны любой заинтересованной третьей стороны в сотрудничестве с компетентным органом на соответствие настоящему Своду правил.

6 Применение правил, изложенных в этом Своде правил

Правила, изложенные в настоящем Своде правил в отношении рыбных продуктов, предназначенных для потребления человеком, должны также применяться, в частности, в отношении организации и действий, которые следует предпринять после инспекций, проводимых компетентными органами, и в отношении мер по защите, которые следует принять.

7 Экспорт

Положения, применяемые в отношении экспорта рыбы и рыбной продукции из стран Восточной Африки, должны быть по меньшей мере эквивалентны тем положениям, которые управляют производством и размещением на восточноафриканском региональном рынке.

7.1 Рыба и рыбопродукты, выловленные в естественной среде рыболовным судном под флагом другой страны, за исключением стран Восточной Африки, должны пройти проверки, установленные в этом Своде правил.

7.2 Рыбопродукты из стран Восточной Африки должны соответствовать определенным условиям экспорта, установленным в соответствии с процедурами, изложенными в настоящем Своде правил, и требованиями других соответствующих национальных законодательных актов.

7.3 Для проверки условий производства, хранения и отгрузки рыбной продукции на экспорт, инспекции могут быть проведены на месте любой заинтересованной стороной в соответствии с требованиями настоящего Свода правил и других соответствующих национальных законодательных актов.

7.4 Частота и процедуры проверок определяются совместно с Национальным органом по стандартизации, Министерством здравоохранения и другими соответствующими национальными организациями.

7.5 Сертификат соответствия выдается на каждую партию на экспорт в соответствии с требованиями настоящего Свода правил.

8 Импорт

8.1 Положения, применяемые в отношении импорта рыбы и рыбных продуктов, должны быть по меньшей мере эквивалентны тем положениям, которые регулируют производство и размещение на рынке восточноафриканских региональных продуктов.

8.1.1 Рыба и рыбопродукты, выловленные в естественной среде рыболовным судном под флагом другой страны, кроме восточноафриканских стран, должны пройти проверки, изложенные в этом Своде правил.

8.2 Для каждой страны-экспортера или группы стран-экспортеров рыба и рыбопродукты должны соответствовать конкретным условиям импорта, установленным в соответствии с процедурой, установленной для инспекции качества импорта.

8.3 Для того, чтобы условия импорта были фиксированными, а также для проверки условий производства, хранения и отгрузки рыбной продукции для отправки в страны Восточной Африки, должна быть проведена инспекция на месте компетентным органом и инспекторами по проверке качества экспорта/ импорта.

8.4 При определении условий импорта рыбы и рыбопродуктов, указанных в п. 8.2, следует обратить особое внимание на:

- i. Организацию компетентного органа третьей страны и ее инспекционных служб, полномочия таких служб и надзор, которому они подвергаются, а также их

помещения и оборудование для эффективной проверки выполнения их действующего законодательства.

- ii. Фактические санитарные условия на производстве, при хранении и отгрузке рыбной продукции, предназначенной для стран Восточной Африки.
- iii. Гарантии, которые может дать страна-экспортер в отношении соответствия установленным стандартам, изложенным в главе V Приложения.

8.5 Условия импорта должны включать:

- i) Процедуру получения сертификата здоровья, который должен сопровождать грузы при направлении в страны Восточной Африки.
- ii) Расположение отметки, обозначающей рыбную продукцию, в частности с номером официального утверждения предприятия происхождения, за исключением замороженных рыбных продуктов, отгруженных непосредственно для консервирования, и сопровождаемых сертификатом, указанным в подпункте (i).
- iii) Составление списка утвержденных предприятий, аукционов или оптовых рынков, зарегистрированных и утвержденных компетентным органом страны происхождения.

8.6 Условия, указанные в пункте 8.5 (i) и (ii), могут быть изменены в соответствии с Национальными Стандартами.

Этот список, упомянутый в пункте 8.5 (iii), может быть изменен правительством каждой восточноафриканской страны, в соответствии с законами, установленными Правительством.

8.7 В ожидании определения условий импорта, указанных в пункте 8.2, компетентный орган должен обеспечить, чтобы условия, применяемые к импорту рыбной продукции из стран-экспортеров, были по меньшей мере эквивалентны тем условиям, которые управляют производством и размещением товаров на рынках Восточной Африки.

Приложение Конкретные применимые условия**Глава I - Условия, применимые к плавучим базам-фабрикам****I. Условия, касающиеся конструкции и оборудования**

1. Минимальные требования к плавучим базам-фабрикам следующие:
 - a) Зона приема, отведенная для приема рыбной продукции на борт, спроектированная и помещенная в отсеки и секции, которые достаточно велики, чтобы можно было разделить каждый последующий улов. Соответствующая зона и ее подвижные части должны легко очищаться. Она должна быть спроектирована таким образом, чтобы защитить продукты от солнца или воздействия природных сил, а также от любого источника грязи или контаминации.
 - b) Система для конвейерной доставки рыбной продукции из зоны приема в рабочую зону, которая соответствует правилам гигиены.
 - c) Рабочие зоны должны быть достаточно велики для подготовки и переработки рыбной продукции в надлежащих гигиенических условиях. Они должны быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы предотвратить любое загрязнение продуктов.
 - d) Площадки для хранения готовой продукции, должны быть достаточно велики и спроектированы так, чтобы их было легко чистить. Если на борту работает установка по переработке отходов, должен быть предусмотрен отдельный трюм для хранения этих побочных продуктов.
 - e) Место для хранения упаковочных материалов, отдельно от зон подготовки продукта и зон обработки.
 - f) Специальное оборудование для перекачки отходов рыбной продукции, непригодной для потребления человеком либо непосредственно в море, либо, если того требуют обстоятельства, в водонепроницаемую цистерну, предназначенную для этой цели. Если отходы хранятся и обрабатываются на борту с целью очистки, для этой цели должны быть выделены отдельные участки.
 - g) Питьевая вода, соответствующая стандарту EAS 12 Восточноафриканской спецификации стандартов для питьевой воды.
2. Участки, используемые для подготовки, переработки или заморозки рыбной продукции, должны иметь:
 - a) Нескользящий пол, который также легко моется и дезинфицируется и оборудован для легкого слива воды. Конструкции и приспособления должны быть оборудованы достаточно крупными отверстиями, чтобы рыба не могла заблокировать слив отходов и давала воде свободно утек;
 - b) Стены и потолки, которые легко чистить, особенно там, где есть бумага, цепи или электрические сети;
 - c) Гидравлические контуры, расположенные или защищенные таким образом, чтобы обеспечить невозможность любой утечки масла для загрязнения рыбной продукции;

- d) Надлежащая вентиляция и, при необходимости, надлежащая вытяжка паров;
 - e) Надлежащее освещение;
 - f) Приспособления для чистки и дезинфекции инструментов, оборудования и деталей;
 - g) Приборы для чистки и дезинфекции рук, оборудованные бесконтактными кранами, и одноразовыми полотенцами.
- 3.** Оборудование и инструменты, такие как столы для разделки, контейнеры, конвейеры, потрошилные и филетирующие машины и т. д. должны быть устойчивы к коррозии морской водой, легко чиститься, дезинфицироваться и подвергаться регулярному обслуживанию.
- 4.** Плавучие базы-фабрики, которые замораживают рыбную продукцию, должны иметь:
- a) Холодильную установку, достаточно мощную, чтобы быстро снизить температуру, чтобы достичь температуры в толще, соответствующей требованиям настоящего свода правил;
 - b) Холодильную установку, достаточно мощную, чтобы хранить рыбные продукты в трюмах при температуре, соответствующей требованиям настоящего свода правил. Эти трюмы должны быть оснащены системой регистрации температуры, размещенной таким образом, чтобы можно было легко получить нужную информацию.

II. Условия гигиены, связанные с обработкой и хранением рыбной продукции на борту

- 1.** Квалифицированный работник на борту плавающей базы-фабрики несет ответственность за применение надлежащих практик производства рыбной продукции. Этот работник должен иметь полномочия по обеспечению выполнения положений настоящего свода правил, и должен предоставлять инспекторам программу по проведению инспекции и проверке критических контрольных точек на борту, реестр, содержащий комментарии этого работника и регистрационные записи температуры, которые могут потребоваться.
- 2.** Общие санитарно-гигиенические условия, применимые к зонам и оборудованию, должны соответствовать Главе III, Раздел II (A) настоящего Приложения.
- 3.** Общие санитарно-гигиенические условия, применимые к персоналу, должны соответствовать условиям, изложенным в Главе III, Раздел II (B) настоящего Приложения.
- 4.** Обезглавливание, потрошение и филетирование должны выполняться в гигиенических условиях, установленных в Главе IV, Раздел 1 (2), (3) и (4) настоящего Приложения.
- 5.** Переработка рыбной продукции на борту должна осуществляться в гигиенических условиях, изложенных в Разделах III, IV и V Главы IV настоящего Приложения.

6. Рыбопродукты должны быть расфасованы и упакованы в соответствии с установленными гигиеническими условиями, указанными в Главе VI настоящего Приложения.

7. Хранение рыбной продукции на борту должно осуществляться в гигиенических условиях, изложенных в главе VIII, Пункты 1 и 2 настоящего Приложения.

Глава II - Требования во время и после разгрузки

1. Разгрузочное и перегрузочное оборудование должно быть изготовлено из материала, который легко моется и дезинфицируется, и должно содержаться в надлежащем рабочем состоянии и чистоте.

2. Во время разгрузки следует избегать загрязнения рыбной продукции. В частности, следует обеспечить, чтобы

- Операции по разгрузке на берег происходили быстро;
- Рыбная продукция без лишних задержек была помещена в защищенную среду при температуре, требуемой в зависимости от характера продукта и, при необходимости, во льду на транспорте, в складских или рыночных помещениях или на предприятии;
- Оборудование и методы обработки, которые наносят излишнюю порчу съедобным частям рыбной продукции, были запрещены.

3. Аукционные рынки, на которых рыбная продукция выставляется на продажу, должны:

- a) иметь крышу и стены, которые легко чистить;
- b) иметь водостойкое напольное покрытие, которое легко мыть и дезинфицировать, уложенное таким образом, чтобы облегчить дренаж воды, а также иметь гигиеническую систему удаления сточных вод;
- (c) должны иметь гигиенические объекты с надлежащим количеством раковин и санитарных узлов. У раковин должны находиться средства для мытья рук и одноразовые полотенца;
- (d) должны быть хорошо освещены в целях проведения инспекции рыбных продуктов, как указано в Главе V настоящего Приложения;
- (e) в случае использования для демонстрации или хранения рыбных продуктов, не должны быть использованы в иных целях; запрещен въезд на рынки транспортных средств, выделяющих выхлопные газы, которые могут нанести ущерб качеству рыбных продуктов; не допускается наличие животных-вредителей;
- (f) должна проводиться регулярная чистка, по меньшей мере, после каждой продажи; ракообразных необходимо очищать и промывать питьевой или чистой морской водой с снаружи и изнутри; где требуется, должна проводиться дезинфекция;
- (g) должны иметь на видном месте знаки о запрете курения, сплевывания, употребления еды и распития напитков;

(h) должны закрываться и быть закрытыми, когда компетентный орган сочтет необходимым;

(i) должны иметь условия для надлежащего водоснабжения, согласно условиям, изложенным в Главе III, разделе 1 и пункте 7 настоящего Приложения;

(j) должны иметь водонепроницаемые резервуары из нержавеющей стали для рыбных продуктов, которые не подходят для потребления человеком;

(k) если они не имеют собственные помещения на местах или непосредственной близости, на основе количества, предназначенного на продажу, должны иметь надлежащим образом оборудованную закрываемую комнату и необходимое оборудование для проведения инспекций компетентным органом.

4. После приземления или, когда применимо, после первой продажи рыбные продукты должны быть незамедлительно транспортированы до места назначения, согласно условиям, изложенным в Главе VIII настоящего приложения.

5. Однако, если условия, изложенные в пункте 4, не выполняются, рынки, на которых рыбные продукты могут храниться до или после продажи и в ожидании транспортировки до места назначения, должны иметь вместительные холодильные камеры, которые соответствуют условиям, изложенным в Главе III, разделе 1, пункте 3 настоящего Приложения. В таких случаях, рыбные продукты должны храниться при температуре тающего льда.

6. Общие гигиенические условия, изложенные в Главе III, разделе II – за исключением пункта В 1(a) – настоящего Приложения, должны применяться *mutatis mutandis* к рынкам, на которых рыбные продукты представлены к продаже или хранятся.

7. К оптовым рынкам, на которых рыбные продукты представлены к продаже или хранятся, применяются те же условия, что изложены в пунктах 3 и 5 настоящей Главы и в пунктах 4, 10 и 11 Главы III, раздела 1 настоящего Приложения.

Общие гигиенические условия, изложенные в Главе III, разделе II настоящего Приложения применяются *mutatis mutandis* к оптовым рынкам.

Глава III – Общие условия для предприятий на суше

I. Общие условия в отношении помещений и оборудования

Предприятия должны иметь следующие объекты:

1. Рабочие зоны надлежащего размера для работы в надлежащих гигиенических условиях. Дизайн и планировка должны быть соответствующими для недопущения контаминации продукта, а также обеспечивать разделение чистой и грязной зоны здания.

2. В зонах, где имеет место контакт с продуктом, производство и обработка продуктов должны быть:

(a) водонепроницаемое напольное покрытие, которое легко моется и дезинфицируется, обеспечивает сток воды, или имеется оборудование для удаления воды;

- (b) стены с гладкой поверхностью, которые легко моются, долговечные и водонепроницаемые;
- (c) легко моющиеся потолки или прокладка крыши;
- (d) легко моющиеся двери из прочных материалов;
- (e) надлежащая вентиляция и, если необходимо, системы выведения пара и паров воды;
- (f) надлежащее освещение – естественное или искусственное;
- (g) надлежащее количество участков для мытья и дезинфекции рук. В рабочих зонах и туалетах должны быть сенсорные смесители. В таких помещениях должны быть одноразовые полотенца;
- (h) помещения для очищения предприятия, оборудования и инструментов.

3. В холодильных камерах, где хранятся рыбные продукты:

- положения, изложенные в пункте 2(a), (b), (c), (d) и (f);
- где необходимо, достаточно мощная холодильная установка, чтобы поддерживать температуру продукта, предписанную в настоящем Своде правил.

4. Надлежащие средства для защиты против вредителей: насекомых, грызунов, птиц и т.д.

5. Инструменты и рабочее оборудование: разделочные столы, контейнеры, конвейерные ленты и ножи – должны быть сделаны из нержавеющей стали, которые легко мыть и дезинфицировать.

6. Специальные водонепроницаемые, нержавеющей стали контейнеры для рыбных продуктов, не предназначенных для потребления человеком, и помещения для хранения таких контейнеров, если они не опорожняются по меньшей мере в конце каждого дня.

7. Объекты для обеспечения питьевой водой, согласно East African Standards, или чистой морской водой, обработанной по надлежащей системе, под давлением и в достаточном количестве. Однако, в порядке исключения, разрешено снабжение непитьевой водой для производства пара, тушения пожаров и остужения охлаждающего оборудования при условии, что трубы, установленные для данной цели, исключают использование такой воды в иных целях и не представляют риска контаминации продуктов. Трубы для непитьевой воды должны иметь видимые отличительные признаки от труб, используемых для питьевой воды и чистой морской воды.

8. Система гигиенической утилизации сточных вод.

9. Надлежащее количество раздевалок с гладкими, водонепроницаемыми и легко моющимися стенами и напольными покрытиями, раковинами и унитазами со сливным механизмом. Туалеты не должны напрямую соединяться с рабочими зонами. У раковин должны быть средства для мытья рук и одноразовые полотенца; должны быть установлены сенсорные смесители.

10. Если для объема обрабатываемых продуктов требуется регулярное или постоянное наличие надлежащим образом оборудованных помещений исключительно для инспекционной службы.

11. Надлежащие средства для очищения и дезинфекции транспортных средств. Однако, такие средства не являются обязательными, если существует требование очищать и дезинфицировать транспортные средства на предприятиях, официально утвержденных компетентным органом.

12. Предприятия, где содержатся живые животные, такие как ракообразные и рыба, должны быть должным образом оснащены для обеспечения лучших условий для жизни и снабжения водой такого качества, которое исключает перенос вредных организмов или веществ животным.

II. Общие гигиенические условия

A Общие гигиенические условия, применяемые к помещениям и оборудованию

1. Напольные покрытия, стены и перегородки, потолки или прокладки крыши, оборудование и инструменты, используемые для работы с рыбными продуктами, должны содержаться в удовлетворительном состоянии чистоты и исправности и не представлять источник контаминации продуктов.

2. На регулярной основе должно проводиться уничтожение грызунов, насекомых и других вредителей в помещениях или на оборудовании; родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства и другие потенциально токсичные вещества должны храниться в запираемых помещениях или шкафах; их использование не должно представлять риска контаминации продуктов.

3. Рабочие зоны, инструменты и рабочее оборудование должны использоваться только для работы с рыбными продуктами. Однако, при наличии разрешения от компетентного органа они могут быть использованы одновременно или в другое время для других пищевых продуктов.

4. Питьевая вода, согласно East African Standards, и чистая морская вода используются для любых целей. Однако, в порядке исключения, разрешено снабжение непитьевой водой для производства пара, тушения пожаров и остужения охлаждающего оборудования при условии, что трубы, установленные для данной цели, исключают использование такой воды в иных целях и не представляют риска контаминации продуктов.

5. Моющие средства, дезинфицирующие средства и схожие вещества должны быть утверждены компетентным органом и использоваться таким образом, чтобы не наносить ущерб машинному оборудованию, оборудованию и продуктам.

B Общие гигиенические условия, применяемые к сотрудникам

1. К сотрудникам предъявляются самые высокие требования чистоты, а именно:

(а) Сотрудники должны носить соответствующую чистую рабочую одежду и головные уборы, которые полностью покрывают волосы. В частности, это относится к сотрудникам, работающим с упакованными рыбными продуктами.

(b) Сотрудники, прикрепленные к обработке и приготовлению рыбных продуктов, должны мыть руки по меньшей мере каждый раз, когда заново приступают к работе; раны на руках должны быть покрыты водонепроницаемой повязкой.

(c) Запрещено курение, сплевывание, употребление еды и распитие напитков в рабочих и складских помещениях для рыбных продуктов.

2. Работодатель принимает все необходимые меры, чтобы отстранить от работы лиц, которые могут контаминировать рыбные продукты в ходе их обработки, пока не появятся доказательства того, что такие лица не несут риска для продуктов.

Глава IV – Специальные условия работы с рыбными продуктами на суше

I. Условия для свежих продуктов

1. Если охлажденные неупакованные продукты не отправлены, не приготовлены или не обработаны немедленно после доставки на предприятие, они должны храниться под слоем льда в холодильной камере предприятия. Добавление льда необходимо производить так часто, насколько необходимо; использованный лед с солью или без соли должен быть сделан из питьевой воды или чистой морской воды и храниться в гигиенических условиях в резервуарах, предназначенных для данной цели; такие резервуары должны содержаться в чистоте и в надлежащем состоянии. Упакованные рыбные продукты должны быть охлаждены с помощью льда или механической холодильной установки, которая создает аналогичные температурные условия.

2. Если такие операции, как обезглавливание и потрошение, не проводятся на рыболовных судах, то они выполняются в гигиенических условиях. Продукты необходимо тщательно промыть питьевой водой или чистой морской водой немедленно после обозначенных операций.

3. Такие операции, как филетирование и разрезание на части, выполняются таким образом, чтобы избежать контаминации или порчи филе и нарезанных частей, и в месте, которое не используется для обезглавливания и потрошения. Филе и нарезанные части не должны оставаться на рабочих столах дольше, чем это необходимо для выполнения соответствующих операций. Филе и нарезанные части на продажу в свежем виде должны быть охлаждены немедленно после приготовления.

4. Потроха и части, которые могут представлять опасность для общественного здоровья, должны быть отделены и удалены из непосредственной близости с продуктами, предназначенными для потребления человеком.

5. Контейнеры, используемые для транспортировки или хранения свежих рыбных продуктов, должны быть спроектированы таким образом, чтобы обеспечивать их защиту от контаминации и их сохранение в гигиенических условиях, и в частности, контейнеры должны обеспечивать надлежащий сток талой воды.

6. При отсутствии специальных объектов для постоянной утилизации отходов, отходы должны быть помещены в герметичные крытые контейнеры, которые легко моются и дезинфицируются. Запрещено накапливать отходы в рабочих зонах. Отходы необходимо вывозить постоянно или по мере наполнения контейнеров, по меньшей мере, в конце

каждого рабочего дня в контейнерах или в помещениях, указанные в Главе III, разделе I, параграфе 6 настоящего Приложения. Контейнеры, резервуары и/или помещения для отходов должны быть всегда надлежащим образом вымыты и при необходимости продезинфицированы после использования. Хранящиеся отходы не должны представлять источник контаминации для предприятия или источник загрязнения окружающей среды.

II. Условия для замороженных продуктов

1. Предприятия должны иметь:

(a) морозильное оборудование достаточной мощности, чтобы обеспечить быстрое снижение температуры для достижения в продуктах температур, обозначенных в настоящем Своде правил;

(b) морозильное оборудование достаточной мощности, чтобы поддерживать в камерах хранения температуру продуктов, не превышающую температуры, обозначенные в настоящем Своде правил, вне зависимости от температуры окружающей среды.

Однако, по техническим причинам, связанными с методом заморозки и обращением с данными продуктами, для целой рыбы, замороженной в рассоле и предназначенной для консервирования, допускаются температуры, превышающие те, что обозначены в настоящем Своде правил, но не выше -9°C .

2. Рыбные продукты, предназначенные для заморозки или шоковой заморозки, должны соответствовать требованиям раздела I настоящей Главы и соответствующим Национальным Стандартам, Техническим требованиям для пресноводных пелагических рыб, свежей целой рыбы и свежего филе рыбы.

3. В камерах хранения, в хорошо видимом месте должен быть установлен прибор для регистрации температуры. Температурный датчик прибора должен быть расположен на наибольшем расстоянии от источника холода, т.е. в месте в камере хранения, где температура наиболее высокая.

График температур должен предоставляться для инспекторов надзорного органа, по меньшей мере, за период хранения продуктов.

III. Условия оттаивания продуктов

Предприятия, которые проводят операции по оттаиванию, должны отвечать следующим требованиям:

1. Рыбные продукты необходимо оттаивать в гигиенических условиях; необходимо избегать их контаминации, должна быть надлежащая система слива талой воды.

Во время размораживания температура продуктов не должна слишком повышаться.

2. После размораживания, манипуляции с продуктами рыболовства должны осуществляться в соответствии с требованиями Свода правил. В случае их подготовки или переработки эти операции должны выполняться незамедлительно. Если они напрямую размещаются на рынке, подробные сведения в отношении размороженного состояния

рыбы должны быть четко отмечены на упаковке в соответствии с EAS 38 и соответствующими Национальными стандартами для продуктов рыболовства.

IV. Условия в отношении перерабатываемых продуктов

1. Свежие, замороженные и размороженные продукты, используемые для переработки, должны соответствовать требованиям раздела I или II данной Главы.

2. В случаях, когда осуществляется обработка путем переработки для того, чтобы предотвратить развитие патогенных микроорганизмов, или если это является существенным фактором в сохранении продукта, обработка должна быть научно признана и одобрена Центральным органом.

Лицо, отвечающее за предприятие, должно вести журнал выполняемой переработки. В зависимости от вида используемого процесса необходимо отслеживать и контролировать время нагревания и температуру, содержание соли, рН, содержание воды и т.д., и т.п. Необходимо вести учетно-регистрационную документацию по меньшей мере в отношении предполагаемого срока хранения продуктов и предоставлять ее компетентному органу.

3. Что касается продуктов, которые сохраняются на ограниченный период времени посредством такой обработки как соление, копчение, вяление или маринование, надлежащие условия хранения должны быть четко отмечены на упаковке в соответствии с EAS 38.

Кроме того, необходимо соблюдать следующие условия:

4. Консервирование

В случае продуктов рыболовства, которые были подвергнуты стерилизации в герметично закрытых контейнерах:

(a) Вода, используемая для подготовки консервных банок, должна быть питьевой;

(b) Необходимо применять соответствующий процесс термической обработки, учитывая такие основные критерии как время нагревания, температура, заполнение, размер контейнеров и т.д., и т.п., о чем необходимо вести учетно-регистрационную документацию; термическая обработка должны быть способной уничтожить или инактивировать патогенные организмы и споры патогенных микроорганизмов. Нагревательное оборудование должно быть снабжено приборами для проверки и подтверждения того, что действительно ли контейнеры прошли соответствующую термическую обработку. Для охлаждения контейнеров после термической обработки должна использоваться питьевая вода, что не исключает присутствия каких-либо химических добавок, используемых в соответствии с надлежащей технологической практикой для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров;

(c) Дальнейшие проверки проводятся производителем в произвольном порядке для того, чтобы гарантировать, что переработанные продукты прошли соответствующую термическую обработку, а именно:

– **Термостатные пробы для определения сохраняемости продуктов:** инкубирование проводится при температуре 37°C в течение семи дней или при 35°C в течение десяти дней, или при любой эквивалентной комбинации;

– **Микробиологическое исследование** содержимого и контейнеров в лаборатории предприятия или в другой имеющей разрешение лаборатории;

(d) Необходимо отбирать образцы продукции каждый день через заранее определенные промежутки времени чтобы гарантировать эффективность герметизации. Для этой цели необходимо иметь соответствующее оборудование для исследования поперечного сечения швов консервных банок;

(e) Необходимо проводить проверки для того, чтобы гарантировать, что контейнеры не повреждены;

(f) На все контейнеры, которые прошли термическую обработку при практически идентичных условиях, должна быть нанесена идентификационная отметка производственной партии.

5. Копчение

Копчение необходимо осуществлять в отдельных помещениях или специальном месте, оборудованном, если необходимо, вентиляционной системой для предотвращения воздействия дыма и жара от горения на другие помещения или места, где подготавливаются, перерабатываются или хранятся продукты рыболовства.

(a) Материалы, используемые для получения дыма для копчения рыбы, должны храниться вдали от места копчения и использоваться таким образом, чтобы они не контаминировали продукты.

(b) Необходимо запретить использование для получения дыма путем сжигания дерева окрашенных, лакированных, клееных материалов или материалов, которые были подвергнуты какой-либо химической консервационной обработке.

(c) После копчения продукты необходимо быстро охладить до температуры необходимой для их сохранения прежде, чем они будут упакованы.

6. Соление

(a) Операции по солению должны проходить в различных помещениях, достаточно удаленных от помещений, где осуществляются другие операции.

(b) Соль, используемая при обработке продуктов рыболовства, должна быть чистой и храниться таким образом, чтобы предотвратить контаминацию. Её повторное использование не допускается.

(c) Любой контейнер, используемый для сухого или мокрого соления должен быть сконструирован таким образом, чтобы предотвратить контаминацию в процессе сухого или мокрого соления.

(d) Контейнеры или зоны, используемые для сухого или мокрого соления, надлежит очищать перед использованием.

7. Продукты из ракообразных и моллюсков, подвергаемые кулинарной обработке

Кулинарную обработку ракообразных и моллюсков необходимо проводить следующим образом:

(a) После любой кулинарной обработки необходимо быстрое охлаждение. Вода, используемая в этих целях, должна быть питьевой или чистой морской водой. Если не используется никакой другой метод консервирования, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока не будет достигнута температура, приближающаяся к температуре тающего льда.

(b) Удаление панциря или створок должно осуществляться с соблюдением гигиенических условий, избегая контаминирования продукта. В случаях, когда такие операции выполняются вручную, работники должны уделять особое внимание мытью рук и тому, чтобы все рабочие поверхности были тщательным образом очищены. Если используются машины, необходимо проводить их очистку через короткие промежутки времени и дезинфекцию в конце каждого рабочего дня.

После удаления панциря или створок, подвергнутые кулинарной обработке продукты подлежат немедленному замораживанию или хранению в охлажденном виде при температуре, предотвращающей рост патогенов, и должны храниться в соответствующих помещениях.

(c) Каждый производитель должен проводить микробиологические проверки своей продукции через регулярные промежутки времени в соответствии с Национальными стандартами для соответствующих продуктов рыболовства.

8. Мясо рыбы, восстановленное механическим способом

Механическое восстановление мяса рыбы необходимо осуществлять с соблюдением следующих условий:

(a) Механическое восстановление потрошеной рыбы должно осуществляться без ненадлежащих задержек после филетирования с использованием сырьевых материалов, не содержащих внутренностей. В случае использования целой рыбы, ее необходимо заранее выпотрошить и промыть.

(b) Оборудование необходимо очищать через короткие промежутки времени и по меньшей мере каждые два часа.

(c) После восстановления мясо, восстановленное механическим способом, должно быть заморожено как можно скорее или включено в состав продукта, предназначенного для замораживания или стабилизирующей обработки.

V. Условия, касающиеся паразитов

1. Во время производства и до того, как рыба и рыбные продукты будут выпущены в реализацию с целью потребления человеком, они должны быть подвергнуты визуальному осмотру с целью выявления и удаления любых видимых паразитов.

Рыба или части рыбы, которые очевидным образом инфицированы паразитами, и которые удаляются, не должны размещаться на рынке с целью потребления человеком.

Необходимо принять подробные правила такого осмотра в соответствии с процедурой, изложенной в данном Своде правил.

2. Рыба и рыбные продукты, указанные в пункте 3, которые будут употребляться как они есть, должны быть дополнительно подвергнуты замораживанию при температуре не выше -20°C во всех частях продукта в течение не менее 24 часов. Продукты, подвергаемые данному процессу замораживания, должны быть либо сырыми, либо готовыми.

3. **Рыба и продукты, на которые распространяются условия, указанные в пункте 2:**

(a) Рыба, которая будет употребляться в сыром или почти сыром виде, например, сырая сельдь «maatje»

(b) Следующие виды, если они прошли процесс холодного копчения, при котором внутренняя температура рыбы составляет менее 60°C :

– Сельдь,

– Скумбрия,

– Шпрот,

– (Дикий) атлантический или тихоокеанский лосось.

(c) Маринованная и/или соленая сельдь в случаях, когда этого процесса недостаточно для того, чтобы уничтожить личинки нематод.

4. Производители должны обеспечить, что рыба и рыбные продукты, перечисленные в пункте 3, или сырьевые материалы для применения в их производстве подвергаются обработке, описанной в пункте 2, до их выпуска в реализацию с целью употребления.

5. Продукты рыболовства, перечисленные в пункте 3, должны, при размещении их на рынке, сопровождаться документом от производителя, где указывается вид переработки, которой они были подвергнуты.

Глава V – Санитарно-гигиенический контроль и мониторинг условий производства

I. Общий мониторинг

Компетентные органы должны проводить мероприятия по проверке и мониторингу для того, чтобы установить, соблюдаются ли требования, установленные в данном Своде правил:

Такие меры будут, в частности, включать:

1. Проверку рыболовецких судов при том понимании, что такая проверка может быть проведена во время стоянки в порту;

2. Проверку условий выгрузки на берег и первой продажи;

3. Регулярные инспекции предприятий, подлежащих проверке, в частности:

- (a) В отношении того, выполняются ли по-прежнему условия для выдачи разрешения;
- (b) В отношении того, надлежащим ли образом осуществляются манипуляции с продуктами рыболовства;
- (c) Чистота помещений, объектов и инструментов, а также гигиена персонала;
- (d) В отношении того, правильно ли наносятся идентификационные отметки;
- 4. Инспекцию оптовых и аукционных рынков;
- 5. Проверку условий хранения и транспортировки.

II. Специальные проверки

1. Органолептические проверки

Органолептическое обследование необходимо провести повторно после первой продажи продуктов рыболовства, если будет обнаружено, что не были выполнены условия данного свода правил, или в случае, если это сочтут необходимым. После первой продажи продукты рыболовства должны по меньшей мере соответствовать минимальным требованиям в плане свежести в соответствии с релевантными Национальными стандартами для продукции рыболовства.

Если в ходе органолептического исследования будет обнаружено, что продукты рыболовства не подходят для потребления человеком, надлежит принять меры для отзыва их с рынка и изменения/разрушения их естественных свойств таким образом, чтобы они не могли быть снова использованы для потребления человеком.

Если в ходе органолептического исследования обнаружится какое-либо сомнение в отношении свежести продуктов рыболовства, можно прибегнуть к химическим проверкам или микробиологическому анализу.

2. Проверки на присутствие паразитов

Перед тем как рыба и продукты рыболовства будут выпущены в реализацию с целью потребления человеком, они должны быть подвергнуты визуальному осмотру, посредством образца с целью выявления присутствия каких-либо видимых паразитов.

Рыба или части рыбы, очевидным образом инфицированные паразитами, и которые удаляются, не должны размещаться на рынке с целью потребления человеком.

3. Проверки на химические показатели

A Отбирают образцы и подвергают их лабораторному анализу для контроля следующих показателей:

(a) TVB-N (Общее содержание летучего основного азота) и TMA-N (триметиламин-азот)

Уровни этих показателей должны быть указаны для каждой категории видов согласно процедуре, установленной в соответствующих Национальных стандартах.

(b) Гистамин

От каждой производственной партии отбирают девять образцов. Таковые должны отвечать следующим требованиям:

- Среднее значение не должно превышать 100 ppm.
- Два образца могут иметь значение более 100 ppm, но менее 200 ppm.
- Ни один образец не должен иметь значение, превышающее 200 ppm.

Эти предельные значения относятся только к видам рыб следующих семейств: Скумбриевые и Сельдевые. Однако, у рыб, относящихся к этим семействам, которые прошли ферментативное созревание в рассоле, уровни содержания гистамина могут быть выше, но не более чем в два раза, чем указанные выше значения. Необходимо провести исследования в соответствии с надежными, научно признанными методами, такими как высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ).

В Контаминанты, присутствующие в водной среде

Невзирая на правила сообщества, касающиеся защиты и управления водными ресурсами, в частности, касающихся загрязнения водной среды, продукты рыболовства не должны содержать в съедобных частях контаминанты, присутствующие в водной среде, такие как тяжелые металлы и хлорорганические вещества, в количествах, превышающих допустимое дневное или недельное потребление человеком.

Для проверки уровня контаминации продуктов рыболовства соответствующим органом должна быть установлена система мониторинга.

Глава VI – Упаковка

1. Упаковка проводится при надлежащем соблюдении санитарно-гигиенических требований, чтобы не допустить контаминацию продуктов рыболовства.
2. Упаковочные материалы и продукты, которые могут вступать в контакт с рыбопродуктами, должны соответствовать всем санитарно-гигиеническим правилам, в частности,
 - не должны ухудшать органолептические свойства продуктов рыболовства;
 - не должны выделять вредные для здоровья человека вещества на продукты рыболовства;
 - должны быть достаточно прочными, чтобы обеспечить соответствующую защиту продуктам рыболовства;
3. Упаковочные материалы не могут быть повторно использованы, за исключением некоторых видов контейнеров, изготовленных из герметичных, с гладкой поверхностью и устойчивых к коррозии материалов, которые легко поддаются очистке и дезинфекции и могут быть повторно использованы после очистки и дезинфекции. Упаковочные материалы, используемые для свежих продуктов, охлажденных на льду, должны обеспечивать соответствующий дренаж для талой воды.
4. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться в помещениях, отдельных от производственной зоны, и должны быть защищены от пыли и контаминации.

Глава VII – Идентификационные отметки

Партии продуктов рыболовства должны быть этикетированы или сопровождаться документами, содержащими следующую информацию:

- Страна отгрузки
- Идентификационные данные о предприятии – официальный утвержденный номер, или как указано в п. 4.1

Глава V – Хранение и транспортировка

1. Во время хранения и транспортировки продукты рыболовства должны храниться при температуре, регламентированной настоящим Сводом правил, в частности,

- свежие и размороженные продукты рыболовства, а также готовые и охлажденные продукты из ракообразных и моллюсков должны храниться при температуре тающего льда;
- Замороженные продукты рыболовства, за исключением замороженной рыбы в рассоле, предназначенной для производства консервов, должны храниться при постоянной температуре не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ в толще продукта, допускаются кратковременные колебания не более чем на $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ во время транспортировки;
- Защищенные продукты должны храниться, если того требуют обстоятельства, при температурах, определенных производителем и предписанных в соответствии с процедурой, изложенной в соответствующих Национальных Стандартах.

2. В случае, если замороженные продукты рыболовства транспортируются из холодильного предприятия в утвержденное предприятие для оттаивания по прибытии в целях приготовления и/или переработки, и в случае если расстояние небольшое, не превышает 50 км, или время в пути не более 1 часа, компетентный орган может отменить условия, изложенные в пункте 1, второй индент.

3. Хранение и транспортировка продуктов не может осуществляться с другими продуктами, которые могут их контаминировать или повлиять на их санитарно-гигиеническое состояние, если они не упакованы способом, обеспечивающим их надлежащую защиту.

4. Транспортные средства, используемые для транспортировки продуктов рыболовства, должны быть спроектированы и оборудованы таким образом, что позволило бы при транспортировке поддерживать температуры, установленные настоящим Сводом правил. Если для охлаждения продуктов используется лед, необходимо обеспечить соответствующий дренаж для предотвращения контакта тающего льда с продуктами. Внутренние поверхности транспортного средства должны иметь отделку, не оказывающую негативного воздействия на продукты рыболовства. Они должны быть ровными и легко подвергаться очистке и дезинфекции.

5. Транспортные средства, используемые для продуктов рыболовства, не могут использоваться для транспортировки других продуктов, которые могут вызвать порчу или

контаминацию рыбопродуктов, за исключением случаев, когда может быть гарантировано отсутствие контаминации в этих продуктах в результате очистки и дезинфекции этого транспорта.

6. Рыбопродукты запрещено транспортировать в транспортном средстве или контейнере, которые не подвергались очистке, или которые должны быть подвергнуты дезинфекции.

7. Условия транспортировки рыбопродуктов, которые предназначены для сбыта на рынке в живом виде, не должны оказывать негативного влияния на продукты.

Глава IX – Положения Приложения 1, в которые могут быть внесены отступления, и возможные условия, применимые в случае отступлений

Глава I часть I Приложения

1. Пункт 1 (a)

предусматривает, что продукты защищены от солнечного света и других воздействий окружающей среды, а также от какого-либо источника загрязнения или контаминации.

2. Пункт 1 (c)

предусматривает, что необходимо не допустить контаминации продуктов.

3. Пункт 1 (d) первое предложение.

предусматривает, что готовые продукты хранятся на борту при требуемой температуре.

4. Пункт 1 (g) последнее предложение

предусматривает, что продукты не могут быть контаминированы сточными водами, отходами и жидкостью для охлаждения двигателя.

5. Пункт 1 (h)

предусматривает, что персонал, осуществляющий манипуляции с рыбопродуктами, имеет возможность помыть руки после пользования туалетом.

6. Пункт 2 (a)

предусматривает, что полы надлежащим образом очищены и продезинфицированы.

7. Пункт 2 (b), (c) и (d)

8. Пункт 2 (g) по кранам и полотенцам.

Глава II Приложения

10. Пункт 3 (a) предусматривает, что оборудование и инструменты хорошо отлажены.

11. Пункт 3 (b) предусматривает, что проводится очистка пола после каждой продажи

12. Пункт 3 (c), первое предложение

13. Пункт 3 (e): транспортные средства, выделяющие выхлопные газы, при условии, что продукты, контаминированные выхлопными газами, отозваны с рынка.

14. Пункт 3 (j), предусматривает, что продукты, не пригодные для потребления человеком, не могут контаминировать рыбопродукты или смешиваться с ними.

15. Пункт 3 (k)

16. Пункт 7

настолько, насколько это относится к пункту 3 этой же главы и пункту 10 главы III, разделу I.

Глава III Часть I Приложения

17. Пункт 1

предусматривает, что готовые продукты не могут быть контаминированы сырьевыми материалами или отходами.

18. Пункт 2 (a)

предусматривает, что проводится соответствующая очистка и дезинфекция пола.

19. Пункт 2 (b)

предусматривает содержание стен в чистоте

20. Пункт 2 (c)

при условии, что потолок не является источником контаминации.

21. Пункт 2 (d)

22. Пункт 2 (e), предусматривает, что продукты не могут быть повреждены или контаминированы паром.

23. Пункт 2 (g), при условии наличия помещений для персонала, чтобы помыть руки.

24. Пункт 3

25. Пункт 5 настолько, насколько это относится к устойчивым к коррозии материалам, предусматривает, что инструменты и рабочее оборудование содержатся в чистоте.

26. Пункт 6 предусматривает, что продукты не могут быть контаминированы отходами или в результате их утечки

27. Пункт 10

Глава IV Приложения

28. Часть I пункт 1 в отношении требования к продуктам, отложенным для помещения в холодильное хранилище предприятия, при условии, что продукты подвергаются повторному покрытию ледяной глазурью так часто, как это требуется, в течение периода, не превышающего 12 часов, или может быть использовано расположенное рядом холодильное помещение, не принадлежащее предприятию.

- 29.** Часть I пункт 6 в отношении требования к отходам, которые должны быть помещены в герметичные закрытые контейнеры, для предотвращения контаминации продуктов отходами или в результате протечки.
- 30.** Часть IV пункт 5, первый параграф предусматривает, что необходимо предпринять все меры предосторожности для предотвращения воздействия дыма на продукты в процессе их подготовки и хранения.
- 31.** Часть IV пункт 6 (а) предусматривает, что рыбопродукты не подвергаются засаливанию в процессе их подготовки или хранения.