

[Приложение 1]

Нормативные требования санитарного контроля предприятий по производству и переработке рыбной продукции

I. Нормативные требования санитарного контроля (Общие)

(Исключаются предприятия по производству и переработке иглобрюха, предназначенного для экспорта в Японию, а также суда, зарегистрированные в ЕС).

A. Безопасность воды для переработки рыбы и производства льда

(1) Водоснабжение.

(a) Питьевая вода должна подаваться из подходящего источника, который отвечает требованиям соответствующего законодательства и нормативам. (С)

(b) Завод должен снабжаться питьевой водой, качество которой соответствует стандартам для питьевой воды, приведенным в Законе о контроле питьевой воды и Законе о водоочистных сооружениях (С), при этом ее безопасность должна исследоваться утвержденными организациями в соответствии со следующими нормативами:

1) перед использованием системы водоснабжения; (С)

2) не менее одного раза в год, пока функционирует система водоснабжения, но при наличии требований, предъявляемых зарубежными странами, вода должна исследоваться в соответствии с этими требованиями. (К)

3) после ремонта и дезинфекции системы водоснабжения (включая резервуары для хранения воды). (S, c/k)

(С) Вода или пар, используемые при производстве пищевых продуктов, или которые контактируют с поверхностями, соприкасающимися с пищевыми продуктами, не должны содержать добавок или опасных веществ, определенных в соответствующем законодательстве и нормативах. (К)

(2) Производство льда.

(a) Лед, используемый при переработке, хранении или транспортировке пищевых продуктов, должен отвечать следующим требованиям:

1) изготавливаться на месте из питьевой воды в промышленном ледогенераторе; или
(С)

2) поступать с предприятия, одобренного Компетентным органом или соответствующей организацией. (С)

(3) Водопроводные и связанные с водопроводом системы.

(а) Все водопроводные и связанные с водопроводом системы должны быть сконструированы, установлены, модифицированы, отремонтированы и поддерживаться в рабочем состоянии согласно следующим требованиям:

1) должны предотвращать загрязнение водопроводных сетей. (С)

2) должны поддерживать необходимое давление.(К)

3) должны предотвращать перекрестное загрязнение питьевой воды водой из неприемлемого источника. (С)

4) должны быть установлены устройства, предотвращающие попадание воды в водопроводную сеть из других водопроводов и обратное засасывание, и поддерживать их в хорошем рабочем состоянии.(К)

(б) Цистерны, используемые для хранения воды, должны быть изготовлены из безопасных и долговечных материалов, и должны отвечать следующим требованиям :

(1) должны быть легко доступны для мойки и обследования;(К)

2) должны иметь самослив или другие подходящие способы слива; (К)

3) должно быть установлено замыкающее устройство на входном отверстии цистерны для хранения воды, чтобы предотвратить попадание загрязненной воды, а внутренние поверхности цистерны должны быть покрыты краской, используемой для пищевых емкостей, которая безвредна для здоровья людей; (К)

4) внутреннюю поверхность цистерны необходимо периодически мыть и дезинфицировать, а также документировать и хранить результаты.(К)

(С) Маркировка водопроводной сети с питьевой водой должна отличаться от водопроводной сети для непитьевой воды, при этом конец шланга, подсоединенного к водопроводу, не должен соприкасаться с полом, чтобы предотвратить загрязнение.

В. Состояние и чистота поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами

(1) Конструкция устройств и оборудования, которые имеют поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами

(а) Используется только устройства и оборудование, которые:

1) изготовлены из материалов, которые можно легко мыть, проводить санитарную обработку, выполнять техническое обслуживание или ремонтировать таким способом, чтобы предотвращать загрязнение продукции. **(К)**

2) не имеют выступающих винтов, болтов или головок заклепок на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами; и **(К)**

3) изготовлены из материалов для пищевых продуктов. **(К)**

(b) Все соединения на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, имеют гладкие, легко моющиеся поверхности и соединены сваркой. **(К)**

(С) Все устройства, используемые для работы со льдом, должны содержаться в чистоте и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, и отвечать требованиям, приведенным выше в (а) и (b). **(К)**

(2) Чистота и санитарная обработка поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

(а) Поверхности устройств, оборудования и контейнеров, контактирующие с пищевыми продуктами, моют и подвергают санитарной обработке, с целью предотвращения загрязнения продуктов и других поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. **(К)**

1) На заводе необходимо иметь в достаточном количестве средства для уборки и мойки оборудования, включая раковины на три отделения, щетки, моющие средства и дезинфицирующие средства, горячую воду и шланги для подачи воды под давлением. **(К)**

2) Перед началом рабочего дня и после любой остановки оборудования, во время которой могли быть загрязнены поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, выполняется санитарная обработка оборудования и инструментов; и **(К)**

- 3) Оборудование и инвентарь моют и ополаскивают в конце каждого рабочего дня.**(К)**
- (b) Все конвейеры и устройства, контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо мыть и поддерживать в надлежащем состоянии таким способом и с такой частотой, которые необходимы для предотвращения загрязнения продуктов. **(О)**
- (С) Контейнеры, в которые помещают пищевые продукты, моют и ополаскивают, а также дезинфицируют перед использованием, и хранят таким образом, чтобы на них не появлялась ржавчина.**(К)**
- (d) Контейнеры, которые могли быть загрязнены во время хранения, перед использованием необходимо вымыть, ополоснуть и обработать санитарными средствами или списать в утиль, если они непригодны для использования.**(К)**
- (e) Переработанные или подготовленные продукты должны быть упакованы в чистую тару и храниться таким способом, чтобы предотвратить их загрязнение.**(К)**
- (f) Используемые резиновые напальчники или перчатки должны:
- 1) быть изготовлены из непромокаемых материалов, которые можно легко мыть и обрабатывать санитарными средствами.**(О)**
 - 2) быть вымыты и подвергнуты санитарной обработке с такой частотой, которая необходима для предотвращения загрязнения продуктов во время работы.**(К)**
 - 3) храниться надлежащим образом в чистом месте, где невозможно их загрязнение.**(К)**

С. Предупреждение перекрестного загрязнения

(1) Защита продукции.

- (a) Все сырье и продукция, предназначенные для хранения и переработки, должны быть защищены от загрязнения при транспортировке.**(S, c/k)**
- (b) Перерабатываемая продукция должна быть защищена от загрязнения посредством отдельного хранения от сырья во время переработки и хранения.**(S, c/k)**
- (С) Оборудование и инвентарь должны храниться таким образом, чтобы на них не попадали брызги, пыль и загрязнения.**[S, k/o]**

(2) Санитарно-профилактические правила для сотрудников.

(a) Если один и тот же работник занимается переработкой и упаковкой продукции, перед началом работы работник должен тщательно мыть и обрабатывать санитарными средствами руки, чтобы предотвратить загрязнение продукции **(К)**

(b) Все работники должны тщательно мыть руки с мылом и водой и выполнять санитарную обработку рук в соответствующих помещениях для мытья рук:

1) перед началом работы; **(К)**

2) после каждого отсутствия на рабочем месте; **(К)**

3) после каждого перерыва в работе; и **(К)**

4) каждый раз, когда их руки могут быть запачканы или загрязнены.**(К)**

(3) Разделение операций.

(a) Помещения для обработки сырья или процессов, которые могут загрязнять продукцию во время переработки или готовую продукцию, должны быть должным образом разделены с помощью:

1) разделительных перегородок;**(К)**

2) достаточного пространства, которое может предотвратить перекрестное загрязнение; или **(К)**

3) временного разделения при выполнении различного вида работ.**(К)**

(b) Операции, которые могут привести к загрязнению продукции, должны быть отделены соответствующими перегородками.**(К)**

D. Мытье рук, санитарная обработка рук и туалетные комнаты

(1) Помещения для мытья рук должны быть устроены в соответствии со следующими требованиями:

(a) Расположены в местах, удобных для доступа из рабочих зон;**(О)**

(b) Отделены от раковин на три отделения, используемых для мойки оборудования и инвентаря; и **(К)**

(c) Сточные воды непосредственно поступают в одобренную канализационную систему.**[S, k/o]**

- (2) Помещения для мытья рук должны снабжаться теплой воды с температурой не ниже 43 °С , и они должны быть разработаны и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать повторное загрязнение рук. **[S, k/o]**
- (3) Размер и количество помещений для мытья рук должны быть достаточными для числа работников, занятых на производстве, и они должны быть размещены там, где администраторам видно, что работники моют руки; **(K)**
- (4) Если помещения по обработке, переработке и упаковке продукции надежно отделены друг от друга, каждая рабочая зона должны иметь помещения для мытья и санитарной обработки рук. **(O)**
- (5) Каждое помещение для мытья рук должно быть снабжено следующим:
- (a) мылом для мытья рук или моющим средством; **(K)**
 - (b) разовыми полотенцами или устройством для сушки рук теплым воздухом; **(O)**
 - (c) легко моющимися мусоросборными контейнерами; и **(O)**
 - (d) табличками, предупреждающими о необходимости мытья рук на языке, понятном для работников; **(O)**
- (6) Необходимо обеспечить наличие достаточного количества удобно расположенных смывных туалетов. **(K)**
- (7) В каждой туалетной комнате должно иметься достаточное количество туалетной бумаги в удобном держателе. **(K)**
- (8) В каждом туалете должны быть корзины для мусора педального типа с крышкой. **(O)**
- (9) Туалетные комнаты должны иметь плотно пригнанные самозакрывающиеся двери, которые не должны открываться непосредственно в производственную зону. **(K)**
- (10) Канализационные стоки **(C)** и жидкие отходы **(K)** должны надлежащим образом удаляться с завода.

Е. Защита от посторонних примесей

- (1) Вся продукция должна быть защищена от загрязнения при перемещении с одного места на другое во время погрузочно-разгрузочных работ и переработки. **(K)**

(2) Вся осветительная арматура, лампочки, лампы дневного света и другие стеклянные предметы, установленные над зонами хранения или переработки, должны быть безопасного типа или защищены, чтобы в случае их поломки предотвратить загрязнение пищевых продуктов . **(О)**

(3) Необходимо использовать только те моющие и дезинфицирующие средства, которые одобрены соответствующим законодательством и нормативами, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов и поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Нельзя использовать добавки, например, химические синтетические препараты. **(К)**

(4) Защита льда, используемого в процессе производства.

(а) Лед, который не изготовлен на месте на рыбоперерабатывающем предприятии, по получении должен пройти контроль, и должен быть отбракован, если во время доставки он не был защищен от загрязнения. **(S, c/k)**

(b) Лед должен храниться в безопасных и надлежащих санитарных условиях, чтобы предотвратить его загрязнение . **(S, c/k)**

(5) Должна быть предусмотрена необходимая вентиляция для уменьшения конденсации и предотвращения загрязнения в тех зонах, в которых пищевые продукты хранят, перерабатывают, упаковывают или перемещают. **(S, c/k)**

Г. Правильная маркировка, хранение и использование токсических веществ

(1) Хранение токсических веществ.

(а) Вещества, кроме токсических веществ, необходимых для деятельности завода, не должны храниться на предприятии. **(К)**

(b) Каждое вещество из указанных ниже групп токсических веществ должно храниться отдельно в закрытом на замок месте: **(К)**

1) инсектициды и родентициды; **(К)**

2) моющие средства, средства для санитарной обработки и чистящие средства; и **(К)**

3) каустическая сода, мастики и другие химические вещества. **(К)**

(С) Токсические вещества не должны храниться над пищевыми продуктами или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами. **(К)**

(2) Применение и нанесение этикеток на токсические вещества.

(а) Для борьбы с насекомыми и грызунами используют только те пестициды, которые соответствуют действующему законодательству и нормативам, чтобы предотвратить загрязнение остатками веществ пищевые продукты или упаковочные материалы. **(К)**

(b) На чистящие препараты и средства для санитарной обработки наносят этикетки и используют только в соответствии с применяемым законодательством и нормативами. **(К)**

(С) На токсические вещества наносят этикетки, и используют только в соответствии с указаниями на этикетках изготовителя. **(К)**

Г. Санитарный контроль работников

(1) Контроль работников с противопоказаниями по состоянию здоровья.

(а) Всем работникам с инфекционными заболеваниями запрещено работать в зонах, где они могут соприкасаться с пищевыми продуктами или с поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами. **(К)**

(b) Если работник, у которого имеется инфицированная рана, закрывает ее непромокаемым бинтом или надевает перчатку одноразового использования, ему может быть разрешено работать на перерабатывающем предприятии. **(К)**

(2) Все работники, обрабатывающие переработанную или подготовленную продукцию, должны выполнять следующие требования:

(а) носить головные уборы, закрывающие волосы; **(О)**

(b) не носить ювелирные изделия или кольца, которые мешают хорошо мыть и дезинфицировать руки; **(О)**

(С) если ювелирные изделия или аксессуары женского туалета нельзя снять, необходимо надевать резиновые напальчники или перчатки, выполненные из непромокаемого материала, чтобы защитить их; **(О)**

(d) носить чистую спецодежду, которую меняют по мере необходимости. **(О)**

(е) работники не должны выходить из рабочих помещений на улицу в спецодежде, рабочей одежде и рабочих головных уборах, которые они носят в рабочих помещениях.(О)

(3) В зонах, в которых рыбную продукцию обрабатывают, производят или упаковывают, и в зонах, которые используют для мойки или хранения инвентаря, работникам запрещено:

(а) хранить одежду или другие личные вещи;(О)

(b) принимать пищу или напитки;(К)

(С) плевать; и(К)

(d) курить.(К)

Н. Борьба с вредителями

(1) Оператор предприятия должен обеспечить отсутствие вредителей на всем предприятии и в производственных помещениях.(К)

(2) Завод должен применять необходимые внутренние и внешние меры борьбы с вредителями и грызунами, для обеспечения того, чтобы вредные насекомые и грызуны отсутствовали на предприятии, включая:

(а) плотно прилегающие, самозакрывающиеся двери;(К)

(b) экраны на окнах, у которых на один дюйм приходится не менее 15 ячеек;(К)

(С) воздушную завесу, чтобы предотвратить их проникновение с улицы.(К)

И. Заводы и заводские помещения

(1) Общее.

(а) Все помещения внутри завода должны поддерживаться в хорошем рабочем состоянии, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов, поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, или упаковочных материалов.(О)

(b) Животным и посторонним лицам запрещено заходить в те части помещений, в которых пищевые продукты хранят, перегружают, перерабатывают или упаковывают,

или в которых моют и хранят оборудование для перевозки пищевых продуктов, инвентарь и упаковочные материалы. **(К)**

(С) Если используют воздух при производстве пищевых продуктов, насосы для забора воздуха должны устанавливаться в месте, защищенном от загрязнения, и на всех воздухозаборных отверстиях насоса должны быть установлены фильтры не масляного типа.**(О)**

(2) Подтопление.

(а) Помещения, в которых рыбную продукцию перегружают, перерабатывают, упаковывают или хранят, должны располагаться таким образом, чтобы не подвергаться подтоплению. **(С)**

(b) В случае подтопления помещений:

(i) погрузочно-разгрузочные работы, переработка или упаковочная деятельность должны быть прекращены до тех пор, пока из здания не уйдет паводковая вода, и здание не будет вымыто и подвергнуто санитарной обработке. Вся рыбная продукция, которая контактировала с паводковыми водами во время хранения, должна быть уничтожена или использована в непищевых целях. **(С)**

(3) На заводе должна быть обеспечена надлежащая защита от загрязнения и попадания посторонних веществ, а отходы и другие отбросы должны должным образом убираться в процессе работы **(S, с/к)**

(4) Внутренняя часть завода.

(а) Надлежащие санитарные условия должны поддерживаться во всех помещениях предприятия.**(О)**

(b) Полы рабочих помещений, складов и т.д. должны быть прочными, гладкими и легко моющимися.**(О)**

(С) Полы зон помещений, в которых пищевые продукты обрабатывают или перерабатывают, или в которых оборудование и инвентарь моют, должны быть сделаны из легко моющихся, водонепроницаемых и стойких к коррозии материалов, и они должны отвечать следующим требованиям:

1) иметь наклон, обеспечивающий необходимый сток;**(О)**

2) иметь ровные поверхности, без трещин, которые могут вызвать санитарные проблемы или мешать нормальному стоку;**(О)**

3) иметь герметизированные стыки между полом и стенами, которые делают стены водонепроницаемыми (предотвращать проникновение воды или образование луж).(О)

(d) Надлежащий сток воды с пола обеспечивается:

1) в помещениях для хранения сырья; (К)

2) в помещениях, в которых находятся установки для хранения пищевых продуктов (например, холодильные установки); (К)

3) для полов, моющихся из шланга, с предварительной поливкой или при уборке аналогичными способами; (К);

4) для полов, включая полы вокруг раковин, в которые спускают воду или другие жидкие отходы, во время обычных производственных процессов.(К)

(e) Стены и потолки.

Внутренние поверхности помещений, в которых рыбную продукцию хранят, перегружают, перерабатывают или упаковывают, должны быть выполнены из легко моющихся, стойких к коррозии, водонепроницаемых материалов, и поддерживаться в хорошем рабочем состоянии, в целях обеспечения того, чтобы трещины не стали источником загрязнения.(О)

(5) Помещения предприятия не должна стать местом обитания или скопления вредных животных и насекомых, например, крыс и т.д. , и не должна создавать условия, которые могут приводить к загрязнению пищевых продуктов из-за недостаточного отвода сточных вод.(О)

(6) На заводе должна быть оборудована раздевалка, чтобы работники могли в ней переодеваться и хранить личные вещи .(К)

(7) Перед входом в производственное помещение, туалет и т.д. должны находиться ванночки с дезинфицирующим раствором, с тем, чтобы работники могли продезинфицировать свою обувь.(К)

J. Система водоснабжения и связанные с ней системы

(1) Вся система водоснабжения и связанные с ней системы должны обеспечивать подачу воды под необходимым давлением и в объеме, который необходим для работы предприятия, а также обеспечивать подачу холодной и теплой воды во все раковины.(К)

(2) Отвод канализационных вод должен выполняться безопасным и эффективным способом в соответствии с действующим законодательством и нормативами.(S, c/k)

(3) Не допускается установка сливных или канализационных труб над зонами производства или хранения пищевых продуктов, или над зонами, в которых моют или хранят контейнеры и инвентарь.(К)

К. Прочие системы

(1) Системы вентиляции, отопления или охлаждения не должны создавать условия, которые могут приводить к загрязнению пищевой продукции.(S, c/k)

(2) Достаточное освещение должно быть обеспечено в зоне для мытья рук, туалетных комнатах и в зонах, в которых пищевые продукты осматривают, перерабатывают или хранят, и где моют оборудование или инвентарь, раздевалках и т.д..(O)

L. Удаление других отходов

(1) Удаление отходов производится в соответствии с действующим законодательством и нормативами.(O)

(2) Все непищевые материалы должны быстро и эффективно удаляться с рабочего стола.(O)

(3) Все зоны и контейнеры, используемые для хранения или транспортировки отходов, должны поддерживаться в таком состоянии, чтобы не стать местами привлечения, скопления или размножения насекомых или грызунов.(O)

(4) Необходимо использовать корзины для мусора педального типа, с крышками, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов. (O)

М. Производство и мойка поверхностей оборудования, непосредственно не контактирующих с пищевыми продуктами

(1) Завод должен использовать оборудование, которое изготовлено из материалов, которые можно мыть, дезинфицировать, поддерживать в надлежащем состоянии и ремонтировать. **(О)**

(2) Предметы, такие как стулья, стойки, опорные площадки и т.д., которые используются работниками, и устройства в зонах хранения или перегрузки пищевых продуктов, которые непосредственно не контактируют с пищевыми продуктами, также должны быть изготовлены из легко моющихся, устойчивых к коррозии, водонепроницаемых материалов без трещин. **(О)**

(3) Устройства и оборудование, которые непосредственно не контактируют с пищевыми продуктами, моют таким способом, который предотвращает загрязнение пищевых продуктов и т.д. **(К)**

(4) Все конвейеры и т.д. моют и поддерживают в надлежащем рабочем состоянии таким способом, который позволяет предотвращать загрязнение пищевых продуктов. **(О)**

Н. Надзор

(1) Администратор назначается для осуществления надзора за общим руководством предприятия и за его санитарно-профилактическими мероприятиями. **(К)**

(2) Процедуры мойки выполняют таким способом, чтобы они не приводили к загрязнению пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, и должен осуществляться надзор. **(К)**

(3) Администраторы проходят обучение методам надлежащего обращения с пищевыми продуктами и принципам пищевой санитарии, а также должны обладать знаниями о личной гигиене и санитарных практиках. **(К)**

(4) Администраторы осуществляют контроль над соблюдением работниками санитарно-профилактических практик, включая мытье рук, прием пищи, курение и

т.д.) и следят за тем, чтобы личные предметы или одежду не хранили в рабочих помещениях.**(К)**

(5) Администраторы должны обеспечить надлежащее выполнение санитарно-профилактических практик, включая:

(a) чистоту завода и оборудования;**(К)**

(b) быструю обработку сырья и продукции; и **(К)**

(c) защиту продукции от загрязнения.**(К)**

(6) Работники регулярно обучаются правильному обращению с пищевыми продуктами и личной санитарно-профилактической практике, **(О)**, и должны незамедлительно сообщать своему администратору о любых симптомах заболевания.**(К)**

III. Нормативные требования санитарного контроля к судам (распространяются только на суда, зарегистрированные в ЕС и России)

A. Рыбообрабатывающие суда (Относительно положений Раздела VIII в Приложении III Регламента ЕС No. 853/2004)

(1) Нормативные требования к помещениям и оборудованию

(a) На борту судна должно быть отведено место для приема рыбной продукции, и достаточно большая площадь или камеры хранения должны быть предоставлены для распределения по категориям рыбной продукции, которая постоянно поступает после подъема улова. Места приема рыбной продукции должны быть устроены таким образом, чтобы защищать рыбную продукцию от солнечных лучей или загрязнителей. (К)

(b) Места приема улова, камеры хранения и проходы для перемещения рыбной продукции должны быть легко доступны для мойки. (О)

(c) Система транспортировки рыбной продукции от места приема до рабочего места должна осуществляться в надлежащих санитарных условиях. (О)

(d) Рабочая зона должна быть достаточно широкой, чтобы обеспечить обработку или переработку рыбной продукции при надлежащих санитарных условиях, и должна быть устроена и организована таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукции. (К)

(e) Камеры хранения готовой продукции должны быть достаточно большими и легко очищаемыми. Если на борту судна работает установка по утилизации отходов, необходимо иметь отдельную камеру хранения для побочных продуктов. (К)

(f) Помещения для хранения упаковочных материалов должны быть отделены от зон обработки и переработки продукции. (К)

(g) Необходимо иметь специальное устройство для сброса отходов или непищевых рыбных продуктов непосредственно в море или направления их в герметичный танк. Если отходы хранят и перерабатывают на борту судна, для этого должно быть выделено отдельное место. (К)

(h) Необходимо иметь устройства для снабжения питьевой водой или опресненной чистой морской водой, отвечающей нормативам ЕС для питьевой воды, при этом,

забор морской воды должен осуществляться в месте, на которое не воздействуют сточные воды или отходы, сбрасываемые судном, или охлаждающая жидкость двигателя. (С)

(i) Необходимо обеспечить достаточное количество раздевалок и туалетов, при этом, двери туалетов не должны открываться непосредственно в зону, в которой рыбную продукцию обрабатывают, перерабатывают или хранят. (К)

(j) Водовыпускной кран не должен быть ручного типа, при этом, необходимо предусмотреть достаточное количество помещений для мытья и сушки рук в надлежащих санитарных условиях. (К)

(k) Требования к перегрузочным отделениям, цехам по переработке рыбы и морозильным камерам для рыбной продукции:

1) Полы должны быть гладкими, легко моющимися, выдерживать дезинфекцию и иметь стоки, при этом, дренажные каналы должны быть достаточного размера, чтобы предотвращать засорение отходами. (О)

2) Стены и потолки, и особенно места, в которых установлены трубы, цепи или электропроводка, должны быть легко доступны для мойки. (О)

3) Гидравлические трубы должны быть установлены таким образом, чтобы рыбная продукция не загрязнялась из-за утечки масла. (К)

4) Необходимо иметь надлежащую вентиляционную установку и устройство для спуска отработавшего пара. (О)

5) Необходимо иметь надлежащие светильники. (О)

6) Необходимо иметь оборудование для мойки и дезинфекции инструментов, приборов и внутренних устройств. (О)

(l) Устройства и оборудование, такие как рабочие места для резки, контейнеры для хранения продукции, конвейеры, устройства для удаления внутренностей или филетировочные машины и т.д. , не должны покрываться коррозией в результате воздействия морской воды, должны быть легко доступны для мойки и санитарной обработки, и легко поддерживаться в рабочем состоянии. (К)

(m) Морозильные устройства рыбообрабатывающих судов, используемые для заморозки рыбной продукции, должны иметь достаточную мощность для быстрого понижения температуры в толще продукта до минус 18°C или ниже и поддерживать температуру на таком уровне. Регистрирующее температуру устройство в холодильной камере должно быть установлено в таком

месте, в котором его хорошо видно. (К)

(2) Требования к перегрузке и хранению рыбной продукции на борту судна

(а) Лицо, ответственное за контроль качества, несет ответственность за переработку рыбной продукции, и должен иметь полномочия руководить соблюдением всех нормативов и осуществлять санитарный надзор. (К)

(b) Общие санитарные требования к рабочим местам и устройствам

1) Полы, стены, разделительные перегородки, потолки, устройства, оборудование и т.д., используемые для переработки рыбной продукции, должны содержаться в чистоте, хорошем рабочем состоянии, с тем, чтобы не стать источником загрязнения продукции. (О)

2) Грызуны, насекомые и другие вредители должны быть полностью искоренены из помещений и объектов, а родентициды, пестициды, дезинфицирующие препараты и другие токсические вещества должны храниться в месте, которое можно закрыть на замок, и должны использоваться таким образом, чтобы они не могли загрязнять продукты. (К)

3) Места для переработки, оборудование и рабочие инструменты должны использоваться только для переработки рыбной продукции. (К)

4) Вода, используемая для обработки и переработки, должна быть питьевой водой или чистой морской водой, предписанной нормативами ЕС для питьевой воды. Однако если трубы, установленные для пара, борьбы с пожаром и воды охлаждения морозильных устройств, не используются для других целей и они не содержат риска загрязнения продукции, можно также использовать непитьевую воду. (С)

5) Разрешено применять надлежащим образом только те моющие средства, дезинфицирующие средства и т.д., которые не оказывают отрицательного воздействия на машины, инструменты и продукцию. (К)

(c) Общие санитарные требования к работникам на борту судна

1) Работники должны носить чистую рабочую одежду и головные уборы, которые полностью закрывают голову. (О)

2) Работники, которые заняты обработкой и переработкой рыбной продукции, должны чисто мыть руки перед началом работы, и если у них имеется рана на руке, ее необходимо закрыть водонепроницаемым бинтом, с тем, чтобы не загрязнить

продукцию. (К)

3) Работники не должны курить, плевать, есть или пить на рабочих местах и в зонах хранения рыбной продукции. (К)

4) Необходимые меры должны быть приняты к сотрудникам, которые могут причинить вред рыбной продукции, поэтому они не могут обрабатывать рыбную продукцию до тех пор, пока риск такого вреда не будет устранен. (К)

(d) Удаление голов или внутренностей рыбы осуществляется с соблюдением санитарных требований. Их необходимо вымыть достаточным количеством питьевой воды или чистой морской воды сразу же после переработки. (К)

(e) Филетирование и нарезание ломтиками, должно выполняться на рабочем месте, которое не используют для удаления голов и внутренностей, таким образом, чтобы избежать загрязнения или разложения. Филе и нарезанные ломтиками продукты нельзя оставлять на рабочем месте дольше необходимого времени. (К)

(f) Такие части, как внутренности, которые могут быть загрязнены, необходимо отделять от пищевых продуктов и быстро перерабатывать. (О)

(g) Переработка рыбной продукции на борту должна осуществляться в соответствии с нормативами ЕС (Раздел VIII в Приложении III Регламента ЕС No. 853/2004).

(h) Требования к упаковыванию рыбной продукции должны отвечать нормативам ЕС (Раздел I в Приложении II Регламента ЕС No. 853/2004).

(i) Хранение рыбной продукции на борту должно осуществляться в соответствии с нормативами ЕС (Раздел VIII в Приложении III Регламента ЕС No. 853/2004).

В. Рыболовные суда (Морозильные суда) (Относительно положений Раздела VIII Приложения X III Регламента ЕС No. 853/2004)

(1) Нормативные требования к помещениям и оборудованию

(a) Рыболовные суда должны быть оборудованы рыбным трюмом, танком или контейнером для хранения охлажденной и замороженной рыбы при установленной температуре. Рыбный трюм должен быть отделен от отделения главных механизмов и кают экипажа водонепроницаемыми, гидроизоляционными перегородками, чтобы

- предотвратить загрязнение хранящейся рыбы. (К)
- (b) Поверхности внутри рыбных трюмов, танка или контейнеров должны быть водонепроницаемыми, и легко доступны для мытья и санитарной обработки (О), и не должны пропускать вещества, которые вредны для рыбы. (С)
- (c) Рыбные трюмы должны быть спроектированы таким образом, чтобы вода, образующаяся при таянии льда, не соприкасалась с рыбой. (К)
- (d) С контейнерами для хранения рыбы необходимо обращаться в соответствии с санитарными требованиями, спускать воду, образующуюся в результате таяния льда, и держать в чистоте при использовании. (О)
- (e) Палубу, на которой выполняются операции, устройства, рыбный трюм, танк и контейнеры необходимо мыть питьевой водой или чистой морской водой при каждом использовании, и дезинфицировать их по мере необходимости, а также искоренять грызунов и вредителей. (К)
- (f) Моющие средства, дезинфицирующие средства, пестициды и все другие токсичные вещества должны храниться в запираемом помещении, и использоваться таким образом, чтобы не загрязнять рыбную продукцию. (К)
- (g) Если рыба заморожена на борту судна, морозильное оборудование должно иметь достаточные мощности для быстрого понижения температуры в толще продукта до минус 18°C или ниже и поддерживать ее на этом уровне. В принципе, температура замороженного в рассоле сырья для производства консервов, не должна превышать минус 9°C, но могут быть допустимы температуры выше упомянутой температуры. Если используют замораживание в рассоле, рассол не должен стать источником загрязнения рыбы. (К)
- (h) В холодильных камерах должны быть установлены устройства автоматической регистрации температуры, в том месте, где они хорошо видны, а термочувствительный щуп термометра должен быть установлен в том месте, где регистрируется самая высокая температура. (К)
- (i) Суда, имеющие оборудование для охлаждения рыбы охлажденной морской водой, должны выполнять следующие положения:
- 1) Танк должен быть оборудован соответствующим устройством для набора и спуска морской воды, а также устройством для поддержания равномерной температуры во

всем танке. (К)

2) Необходимо установить регистрирующее температуру устройство, которое соединено с термочувствительным щупом, который находится внутри танка в том месте, где регистрируется самая высокая температура. (О)

3) Система танка или контейнера должна поддерживать скорость охлаждения, при которой рыба и вода могут достичь не менее 3°C в течение 6 часов или 0°C в течение 16 после того, как рыбу помещают в танк или контейнер. (О)

4) После удаления рыбы, устройства, создающие циркуляцию в танке или контейнере, должны быть полностью очищены и тщательно вымыты питьевой водой или чистой морской водой. (К)

(j) Менеджеры или ответственное лицо должны принять все необходимые меры, чтобы предотвратить загрязнение рыбы, когда работники обрабатывают рыбу вручную. (К)

(2) Санитарные требования, применяемые к рыбе на борту судна

(a) Места для хранения рыбы или контейнеры не должны содержать веществ, опасных для пищевых продуктов (С) . Они должны быть легко доступны для мойки и сконструированы таким образом, чтобы вода, образующаяся в результате таяния льда, не контактировала с рыбой. (О)

(b) (a) Места для хранения рыбы или контейнеры необходимо тщательно мыть, когда они используются, и не должны загрязняться топливом для судов или грязной водой с пола. (О)

(c) Сразу же после подъема на борт судна рыбу необходимо защитить от источника загрязнения и солнечных лучей, а также других источников тепла. Рыбу необходимо мыть питьевой водой или чистой морской водой, которая отвечает нормативам ЕС для питьевой воды, чтобы не снижать качество или безопасность рыбы. (С)

(d) Рыба должна обрабатываться и храниться таким образом, чтобы исключить ее повреждение, и если мышечная ткань рыбы не повреждена, можно использовать устройство с острым наконечником для перемещения крупной рыбы или рыбы, которая может причинить вред лицу, обрабатывающему ее. (О)

- (e) Рыба, которая не хранится в живом состоянии, должна быть заморожена как можно быстрее после ее поступления на борт судна, и если рыба не предназначена для замораживания, она не должна храниться на борту судна более 8 часов. (O)
- (f) Лед, используемый для охлаждения рыбы, должен быть изготовлен из питьевой воды или чистой морской воды, и должен храниться в условиях, в которых может быть предотвращено загрязнение. (C)
- (g) Контейнеры, устройства и рыбный трюм, которые непосредственно контактируют с рыбой, необходимо тщательно мыть питьевой водой или чистой морской водой после загрузки и выгрузки рыбы. (K)
- (h) Если на борту судна у рыбы удаляют головы и внутренности, это должно осуществляться в соответствии с санитарными требованиями, а такие части, как внутренности, которые могут вызвать загрязнение, должны быть удалены и отделены от съедобных продуктов.
- (i) Устройства, используемые для удаления голов, внутренностей и плавников, а также контейнеры и устройства, которые контактируют с рыбой, должны быть изготовлены из гладких, водостойких и устойчивых к коррозии материалов, которые можно легко мыть и дезинфицировать, или поверхности должны быть покрыты такими материалами. При использовании, такие устройства необходимо тщательно мыть. (K)
- (j) Работники, занимающиеся обработкой рыбы, должны поддерживать личную гигиену на высоком уровне и чистоту своей одежды. (K)