

ПРИКАЗ
№ 25, от 25.11.2010 г.

**О САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ И МЕТОДАХ КОНТРОЛЯ ЖИВЫХ
ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ, РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ**

В соответствии со статьей 102, пункт 4, Конституции, и статьей 23, п. 1, 2, 3 и 4 закона № 9863, от 28.01.2008 г. «О пищевых продуктах», Министр сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей

ПРИКАЗЫВАЕТ:

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Целью данного приказа является определение общих санитарно-гигиенических условий, применимых ко всем стадиям производства, переработки, хранения и транспортировки живых двустворчатых моллюсков, и, аналогично, живых иглокожих, живых туникатов (оболочников), живых морских брюхоногих моллюсков и рыбопродуктов, а также к организации и осуществлению официального контроля со стороны компетентного органа, исходя из требований Регламентов ЕС №. 853/2004 и № 854/2004

2. Определения закона № 9863, от 28.01.2008 г. «О пищевых продуктах», должны быть применимы в этом законе, а используемые термины имеют следующее значение:

- а) «двустворчатые моллюски» – это фильтрующие двустворчатые моллюски.
- б) «Морские биотоксины» – это ядовитые вещества, накапливаемые двустворчатыми моллюсками в результате питания планктоном, содержащим токсины.
- в) «Обработка» означает хранение живых двустворчатых моллюсков, поступающих с производственных площадей класса А, из центров очистки или распределительных центров в контейнерах или любых других установках, содержащих морскую воду, или в естественных водоемах для удаления песка, грязи или примесей для сохранения или улучшения органолептических качеств и обеспечения их хорошего жизнеспособного состояния перед упаковкой или расфасовкой.
- г) «Сборщик» – это любое физическое или юридическое лицо, которое собирает живых двустворчатых моллюсков любыми средствами в зоне сбора с целью обработки и направления на рынок.
- д) «Производственный участок» – это любое море, лиман или лагуна, содержащие либо естественные скопления двустворчатых моллюсков, либо места, используемые для выращивания двустворчатых моллюсков, с которых их собирают.
- е) «Участок перекладки» – это любое море, лиман или участок лагуны с границами, четко обозначенными с помощью буев, вешек или с использованием любых других закрепляемых средств. Он используется только для естественной очистки живых двустворчатых моллюсков.
- ж) «Распределительный центр» означает любая береговая или морская установка для сбора, обработки, мытья, очистки, сортировки, расфасовки и упаковки живых двустворчатых моллюсков, пригодных для потребления людьми.
- з) «Центр очистки» – это любое устройство с бассейнами, в которые поступает чистая морская вода и куда помещают живых двустворчатых моллюсков на такой период времени, который необходим для устранения загрязнений, чтобы моллюски стали пригодными для потребления человеком.
- и) «Перекладка» – это операция по переносу живых двустворчатых моллюсков на производственные участки на срок, необходимый для удаления загрязнений, чтобы сделать их пригодными для потребления человеком. Сюда не относится особая операция по переносу двустворчатых моллюсков на участки, наиболее подходящие для роста или нагула.
- к) «Рыбная продукция» – это все морские или пресноводные животные (за исключением живых двустворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых туникатов, живых морских брюхоногих моллюсков и всех млекопитающих, рептилий и лягушек), которые являются либо дикими, либо одомашненными, включая все формы, части и съедобные продукты из таких животных.

л) «Заводское оборудование» – это любое оборудование на борту судна, на котором рыбная продукция подвергается одной или нескольким из следующих операций, сопровождаемых упаковыванием или расфасовкой и, при необходимости, охлаждением или замораживанием: филетирование, нарезка ломтиками, удаление кожи, удаление панциря (раковины), удаление лишней влаги, измельчение или обработка.

м) «Оборудование для замораживания» означает любое оборудование на борту судна, используемое для замораживания рыбных продуктов там, где это необходимо после предварительной работы, обескровливания, обезглавливания, потрошения и снятия чешуи и, при необходимости, последующей упаковки и расфасовки.

н) «Механически отделенные рыбные продукты» означают любой продукт, полученный в результате удаления мяса из его пищевых продуктов с использованием механических средств, что приводит к потере или модификации структуры мяса.

о) «Свежая рыбная продукция» – это сырая рыбная продукция, целиком или в готовом виде, кроме заморозки, включая продукцию, упакованную в вакууме или в измененной воздушной среде, которая не подвергалась какой-либо обработке с целью сохранения, кроме охлаждения.

п) «Готовая рыбная продукция» – это сырая рыбная продукция, которая подверглась операции, повлиявшей на ее анатомическую целостность, а именно: потрошение, обезглавливание, нарезание ломтиками, филетирование и измельчение на кусочки.

р) «Обработанная рыбная продукция» – это обработанная продукция, полученная в результате переработки рыбных продуктов или в результате дальнейшей переработки ранее обработанных продуктов.

р) «Наблюдаемые паразиты» – это любой паразит или группа паразитов, имеющие размер, окраску или текстуру, легко позволяющие отличить их от тканей рыбы.

с) Под «визуальным осмотром» понимается неразрушающий контроль рыбы или рыбопродуктов с применением или без применения оптических увеличительных систем при хорошем освещении для человеческого зрения, с использованием, при необходимости, дополнительного освещения.

т) «Исследование на свету» – это контроль плоской рыбы или рыбного филе, проведенный на свету в темной комнате, для обнаружения паразитов.

ГЛАВА II

ОСОБЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЫБОЗАВОДАМ, В ТОМ ЧИСЛЕ К ИНСТРУМЕНТАМ, ОБРАБОТКЕ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

РАЗДЕЛ I

ОСОБЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЖИВЫМ ДВУСТВОРЧАТЫМ МОЛЛЮСКАМ

1. В этом разделе описываются живые двустворчатые моллюски, за исключением положений об их очистке. Этот раздел также касается живых иглокожих, живых туникатов и морских брюхоногих моллюсков.

2. Пункты с 1 по 33, глава II, раздел I, применяются к животным, собранным на производственных участках, которые компетентный орган классифицировал в соответствии с пунктами 1–6 главы III, раздел I. Пункт 34 настоящего раздела также применяется к морским гребешкам *Pectinidae*, собранным вне этих участков.

3. Пункты 26, 27, 28, 31, 32, 33 и 34 этого раздела применяются также и к розничной торговле.

4. Требования настоящего раздела добавляются к требованиям, изложенным в Приказе министра об общих санитарно-гигиенических требованиях для операторов пищевого бизнеса, охватывающих все этапы производства, переработки и распространения продуктов животного происхождения, и в частности:

а) В том случае, если операции проводятся до прибытия живых двустворчатых моллюсков в распределительный центр для очистки, они должны соответствовать требованиям главы II настоящего Приказа;

б) В случае выполнения других операций они должны быть добавлены к требованиям, перечисленным в главе III настоящего Приказа.

5. Живые двустворчатые моллюски направляются на рынок для розничной продажи только через распределительный центр, где на них ставят идентификационный знак в соответствии с пунктами 29, 30 и 31 настоящего раздела.

6. Оператор пищевой промышленности должен принимать партии живых двустворчатых моллюсков только в том случае, если соблюдены требования к документации, изложенные в пунктах 7–12 этого раздела.

7. Всякий раз, когда оператор пищевой промышленности перемещает грузы живых двустворчатых моллюсков с одного предприятия на другое, весь процесс, включая их прибытие на распределительный завод или на завод по переработке, должен сопровождаться регистрационным документом, а партия моллюсков должна также иметь регистрационный номер.

8. Регистрационный документ должен быть составлен на албанском языке и содержать как минимум следующую информацию:

Если партия живых двустворчатых моллюсков отправляется с производственного участка:

i) идентификационные данные и адрес сборщика;

ii) дату сбора;

iii) местоположение производственного участка, описанного как можно более понятно или, по крайней мере, код города;

iv) санитарное состояние производственного участка;

v) сорт и количество живых двустворчатых моллюсков; vi) пункт назначения груза.

б. Если партия живых двустворчатых моллюсков отправлена с участка перекладки, регистрационный документ должен содержать как минимум информацию, обозначенную в подпункте «а», и следующую информацию:

i) местонахождение участка перекладки (вивария); ii) время пребывания в этой зоне перекладки (в виварии).

в. Если партия живых двустворчатых моллюсков отправлена из центра очистки, регистрационный документ должен содержать как минимум информацию, указанную в подпункте «а», а также следующие данные:

i) адрес центра очистки; ii) продолжительность очистки; (iii) даты, когда груз поступил в очистительный центр и покинул его.

9. Оператор пищевого бизнеса, который отправляет партии живых двустворчатых моллюсков, должен заполнить регистрационный документ так, чтобы он был легко читаем, и не вносить изменения.

10. Оператор пищевого бизнеса, принимающий груз, ставит печать с указанием даты на товарном документе или записывает дату документа другим способом.

11. Оператор пищевой промышленности должен сохранять копию регистрационного документа на каждую полученную и отправленную партию в течение не менее 12 месяцев после получения или отправки.

12. Регистрационные документы не требуются с разрешения компетентного органа, если:

а) сотрудники по сбору живых двустворчатых моллюсков также работают в распределительном центре, центре очистки, на участке проверки продукции на безопасность или на перерабатывающем заводе, который принимает живых двустворчатых моллюсков; а

б) компетентный орган осуществляет надзор за всеми предприятиями, участвующими в процессе.

13. Сборщики могут собирать живых двустворчатых моллюсков только с производственных участков с неизменными местоположениями и границами, которые компетентный орган классифицировал соответствующим образом в сотрудничестве с оператором пищевой промышленности как класс А, В или С в соответствии с пунктами 1–6 главы III раздела I.

14. Оператор пищевой промышленности может пускать в оборот живых двустворчатых моллюсков, собранных на производственных участках класса А, для потребления человеком, только если они соответствуют требованиям пункта 27 настоящего раздела.

15. Оператор пищевого бизнеса может напрямую пускать в оборот для потребления людьми живых двустворчатых моллюсков, собранных на производственном участке класса В, только после того, как они обработаны методами, разрешенными в соответствии с пунктом 18 настоящего раздела, в центре очистки или после перекладки.

16. Оператор пищевой промышленности может пускать в оборот непосредственно для потребления человеком живых двустворчатых моллюсков, собранных на производственном участке класса С, только после того, как они находились на перекладке в течение длительного периода времени в соответствии с пунктом 21 настоящего раздела.

17. После очистки или перекладки живые двустворчатые моллюски с производственных участков класса В или С должны соответствовать требованиям пункта 26 настоящего раздела. Живых двустворчатых моллюсков, которые не подвергались очистке или не находились в виварии, можно отправить в перерабатывающее предприятие, где они должны пройти обработку для уничтожения патогенных микроорганизмов (при необходимости предварительно их нужно очистить от песка, грязи или слизи на том же или на другом заводе).

18. Разрешенными методами обработки, указанными в пункте 14 данного раздела, являются:

а) стерилизация в герметически закрытых контейнерах; и б) термическая обработка, включая:

i) погружение в кипящую воду на время, необходимое для повышения температуры внутри мяса моллюска не менее чем до 90 градусов и поддержание этой минимальной температуры в течение не менее 90 секунд;

ii) варка в течение 3-5 минут в закрывающейся емкости при температуре от 120 до 160 градусов по Цельсию и давлении -от 2 до 5 кг/см² с последующим удалением раковины и замораживание мяса до постоянной внутренней температуры -20 градусов по Цельсию в центре мяса;

(iii) обработка паром под давлением в закрытой емкости при выполнении требований, касающихся длительности приготовления и температуры внутри мяса моллюсков, которые приводятся выше в пункте i. Необходимо использовать действующую методологию. Чтобы проверить, насколько равномерно прогревается продукция, следует правильно проводить процедуры, основанные на принципах НАССР.

19. Оператор пищевой промышленности не должен производить или собирать живых двустворчатых моллюсков в районах, которые не отнесены компетентным органом ни к какой категории или не подходят по состоянию здоровья. Оператор пищевого бизнеса должен учитывать любую информацию, касающуюся пригодности участков для производства и сбора продукции, включая информацию, полученную от органов управления самого оператора и от компетентного органа. Следует использовать эту информацию, особенно информацию о состоянии окружающей среды и погодных условиях, для выбора необходимого способа обработки отловленных партий продукции.

20. Оператор пищевого бизнеса, который собирает живых двустворчатых моллюсков или обрабатывает их сразу после сбора, должен отвечать следующим требованиям:

а) техника отлова, а также последующей обработки не должна вызывать дополнительное заражение или чрезмерное повреждение раковин или кожи живых двустворчатых моллюсков, либо изменения, оказывающие значительное влияние на их пригодность к обработке, то есть к очистке, переработке или перекладке. В частности, оператор пищевой промышленности:

i) должен предохранять живых двустворчатых моллюсков от раздавливания, трения или вибрации; ii) не подвергать живых двустворчатых моллюсков воздействию высоких температур; iii) не должен повторно погружать живых

двустворчатых моллюсков в воду, которая может вызвать дополнительное загрязнение; а также (iv) При обработке на естественных участках должен использовать для этой цели только зоны, которые компетентный орган относит к классу А.

б) Транспортные средства должны обеспечивать соответствующий дренаж, а оборудование внутри – помогать поддерживать максимально благоприятные условия содержания и обеспечивать эффективную защиту от загрязнения.

21. Оператор пищевого бизнеса, который перекладывает живых двустворчатых моллюсков в соответствии со следующими требованиями:

а) Оператор пищевой промышленности должен использовать только те участки, которые были одобрены Компетентным органом для перекладки живых двустворчатых моллюсков. Границы санитарных зон должны быть четко обозначены буями или другими стационарными элементами. Расстояние между участками перекладки и расстояние от участков перекладки до производственных участков должно быть достаточным, чтобы свести к минимуму риск распространения загрязнения;

б) Условия перекладки гарантируют оптимальные условия для очистки. В частности, оператор пищевого бизнеса должен:

(i) применять такие методы обработки живых двустворчатых моллюсков, предназначенных для перекладки, которые позволяют возобновить откорм через фильтр после погружения в естественные водные условия;

(ii) не допускать скопления живых двустворчатых моллюсков, которое препятствовало бы их очистке;

(iii) погрузить живых двустворчатых моллюсков в морскую воду на безопасных участках на соответствующий период времени, в зависимости от температуры воды, на период не менее двух месяцев, за исключением случаев, когда компетентный орган решает выбрать более короткий период на основании анализа рисков, проведенного оператором пищевого бизнеса; а также

(iv) обеспечить достаточное расстояние между отдельными участками перекладки, чтобы предотвратить смешивание отдельных партий;

(v) применять систему “*all in-all out*” («все внутрь-все наружу»), чтобы новая партия не поступала на участок до полного удаления предыдущей партии целиком;

(в) Оператор пищевого бизнеса, управляющий участками перекладки, должен вести постоянный учет источника живых двустворчатых моллюсков, периодов перекладки, используемых участков перекладки и последующего места назначения груза после перекладки – данные, которые подлежат проверке компетентным органом.

22. Береговые предприятия должны быть размещены в местах, защищенных от затопления из-за регулярных приливов и от других повреждений из-за разливов на прилегающей территории.

23. Емкости и контейнеры для хранения должны соответствовать следующим требованиям:

а) их внутренние поверхности должны быть гладкими, прочными, воздухонепроницаемыми и легко моющимися;

б) их конструкция должна быть такой, чтобы можно было полностью сливать воду;

в) все водозаборные устройства должны быть расположены таким образом, чтобы избежать заражения водопроводной системы.

24. Резервуары для очистки, используемые в центрах очистки, должны соответствовать объему и типу очищаемой продукции.

25. Оператор пищевой промышленности, который очищает живых двустворчатых моллюсков, должен отвечать следующим требованиям:

а) перед началом очистки живых двустворчатых моллюсков необходимо с помощью чистой воды отмыть от глины и накопившихся загрязнений;

б) действие системы очистки должно быть таким, чтобы двустворчатые моллюски быстро возобновляли и поддерживали питание через фильтр, чтобы можно было быстро удалять загрязнения из сточных вод, исключая повторное загрязнение, а также сохранять двустворчатых моллюсков живыми и в надлежащем состоянии, чтобы по окончании очистки их можно было расфасовать, хранить и транспортировать в оборот;

в) количество живых двустворчатых моллюсков, которые проходят процедуру очистки, не должно превышать пропускную способность центра очистки. Живые двустворчатые моллюски должны непрерывно подвергаться процессу очистки в течение указанного периода времени для достижения санитарных норм (п. 27 данного раздела), и соответствия микробиологическим критериям, принятым в соответствии с действующим законодательством;

г) Если в резервуаре для очистки содержится несколько партий живых двустворчатых моллюсков, они должны относиться к одному виду, и продолжительность обработки должна быть увеличена исходя из времени обработки, необходимого для партии моллюсков, которой требуется более продолжительная очистка;

д) Емкости для содержания живых двустворчатых моллюсков в системах очистки должны быть сконструированы таким образом, чтобы туда беспрепятственно поступала чистая морская вода. Толщина слоев живых двустворчатых моллюсков не должна затруднять открытие створок раковины во время очистки;

е) в резервуаре, где проходят очистку живые двустворчатые моллюски, не должны находиться какие-либо ракообразные, рыбы или другие морские виды;

ж) Каждая упаковка с очищенными живыми двустворчатыми моллюсками, передаваемая в распределительный центр, должна иметь этикетку, подтверждающую, что моллюски были очищены.

26. Оператор пищевого бизнеса, действующий в качестве распределительного центра, должен отвечать следующим требованиям:

а) переработка живых двустворчатых моллюсков, в частности кондиционирование, расфасовка и упаковка, не должны вызывать загрязнение продукции или влиять на жизнеспособность моллюсков;

б) перед распределением раковины двустворчатых моллюсков тщательно промывают чистой водой;

в) Живые двустворчатые моллюски должны происходить с:

(i) производственного участка класса А; или

(ii) из зоны выдерживания; или (вивария)

(iii) из центра очистки; или iv) из другого распределительного центра.

г) Требования, изложенные в пунктах (а) и (б), применяются также к распределительным центрам, расположенным на рыболовных судах. Обработанные в таких центрах моллюски должны поступать с производственных участков класса А, а также из мест выдерживания или из вивария.

27. Оператор пищевой промышленности должен обеспечить соблюдение микробиологических критериев, принятых в соответствии с действующим законодательством. Оператор пищевой промышленности должен следить за тем, чтобы живые двустворчатые моллюски, направляемые на рынок для потребления человеком, соответствовали следующим стандартам:

а) органолептические свойства живых двустворчатых моллюсков должны ассоциироваться со свежестью и жизнеспособностью, моллюски должны проявлять реакцию на выстукивание и иметь нормальное количество межмантийной жидкости;

б) общее количество морских биотоксинов (измеряемое для всего моллюска или отдельно для каждой съедобной части), не должно превышать следующие предельные значения:

i) для паралитического токсина PSP (Paralytic Shellfish Poison): 800 мкг/кг;

ii) для токсина, вызывающего амнезию ASP (Amnesic Shellfish Poison): 20 мг / кг домоевой кислоты; iii) оксадевая кислота, динофизитоксины и пектенотоксины, в том числе: 160 мкг; iv) ессотоксины: 1 мг эквивалента ессотоксина / кг;

v) Азаспиркислоты: 160 мкг в эквиваленте азаспиркислот на 1 кг.

28. Устрицы необходимо помещать в индивидуальную и групповую упаковку вогнутой створкой вниз.

29. Упаковки живых двустворчатых моллюсков, предназначенные для непосредственной продажи в розничной сети, должны оставаться закрытыми с момента выхода из распределительного центра до продажи конечному потребителю.

30. Этикетка, включая идентификационный знак, должна быть водостойкой.

31. В дополнение к общим требованиям к идентификации товарного знака как части применимого законодательства на этикетке также следует указывать следующую информацию:

а) вид двустворчатых моллюсков (торговое и научное название); и

б) дату упаковки, включая, как минимум, день и месяц.

Согласно действующему законодательству термин «минимальный срок хранения» заменяется фразой «эти животные продаются только живыми».

32. Оптовый торговец должен в течение не менее 60 дней после разделения упаковки сохранять этикетку, прикрепленную к любой упаковке с живыми двустворчатыми моллюсками, которые не помещены в индивидуальную упаковку для розничной торговли, предназначенную для потребителей.

33. Оператор пищевой промышленности, который хранит и транспортирует живых двустворчатых моллюсков, должен следить, чтобы они хранились при температурах, которые не оказывают негативного влияния на их безопасность и жизнеспособность.

34. Живых двустворчатых моллюсков после их упаковки для розничной продажи, а также после выхода за пределы центра по отправке, нельзя повторно погружать в воду или опрыскивать водой.

35. Оператор пищевой промышленности, собирающий морские гребешки (*pektinidae*) за пределами классифицированных производственных участков или обрабатывающий такие *pektinidae*, должен соблюдать следующие требования:

а) *Pectinidae* запрещено пускать в оборот, если они не собраны и не обработаны в соответствии с пунктом 21 настоящего раздела, и не соответствуют стандартам, изложенным в пункте 27 этого раздела, как подтверждено системой самоконтроля;

б) Кроме того, данные официальных программ мониторинга позволят компетентному органу провести классификацию морского дна там, где это необходимо, совместно с оператором пищевой промышленности. Положения пунктов 13-18 этого раздела применяются по аналогии с морскими гребешками;

в) *Pectinidae* следует пускать в оборот для потребления человеком только через рыбные аукционы, распределительные центры или завод по переработке. При обращении с *pektinidae* оператор пищевой промышленности, управляющий этими заводами, информирует компетентный орган и в отношении распределительных центров соблюдает соответствующие требования пунктов 22–26 этого раздела;

г) оператор пищевой промышленности, занимающийся обработкой морских гребешков (*pektinidae*), должен выполнять:

(i) зафиксированные в документах требования пунктов 5-11 настоящего раздела, когда это применимо. В этом случае в регистрационных документах следует четко указывать местонахождение района, где собраны морские гребешки; или

(ii) Требования пунктов 30, 31, 32 этого раздела, касающиеся идентификационного знака и этикетки, в отношении упакованных и расфасованных морских гребешков (*pektinidae*), если тара обеспечивает достаточную защиту с помощью такого упаковочного материала.

РАЗДЕЛ II

ОСОБЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Настоящий раздел не распространяется на двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников (туникатов) и морских брюхоногих моллюсков при направлении на рынок в живом виде. За исключением пунктов 5–27 этого раздела, он применяется к таким животным, которых не направляют на рынок живыми, и в таких случаях их следует принимать в соответствии с разделом I главы II настоящего Приказа.

2. Пункты с 27 по 39, за исключением пункта 33 данного раздела, также распространяются на точки розничной торговли.

3. Требования настоящего дополнения к разделу изложены в действующем законодательстве, в частности:

(а) В случае предприятий, в том числе судов, занятых первичным производством и сопутствующими операциями, они должны соответствовать требованиям Приложения I к Приказу министра сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей, устанавливающему общие и особые условия соблюдения гигиены для предприятий пищевой промышленности и операторов пищевого бизнеса.

б) Что касается других предприятий, в том числе судов, они должны соответствовать требованиям Приложения II к Приказу министра сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей, устанавливающему общие и особые гигиенические условия для предприятий пищевой промышленности и операторов пищевого бизнеса.

4. Что касается рыбной продукции:

а) первичное производство для выращивания, рыболовства и сбора живой рыбной продукции с целью ее размещения на рынке; а также

б) сопутствующие операции включают любую из операций, перечисленных ниже, если они выполняются на борту рыболовных судов: убой, обескровливание, обезглавливание, потрошение, удаление плавников, охлаждение и проветривание; они также включают в себя:

(i) Транспортировку и хранение рыбной продукции, характер которой существенно не изменился, включая живые рыбные продукты, в наземных аквакультурных хозяйствах; а также

(ii) Перевозку рыбной продукции, характер которой существенно не изменился, включая живую рыбную продукцию, с места производства до первого пункта назначения.

5. Оператор пищевого бизнеса должен обеспечить, чтобы:

а) Суда, используемые для вылова рыбных продуктов из их естественной среды или для обработки и переработки их после вылова, для соответствия требованиям к оборудованию, изложенным в пунктах 6–16 настоящего раздела; и

б) Операции, выполняемые на борту судов, должны соответствовать пунктам 17–23 настоящего раздела.

6. Суда должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы они не вызывали заражения загрязненной водой, сточными водами, дымом, топливом, маслом, смазкой или другими вредными веществами.

7. Поверхности, с которыми соприкасаются рыбные продукты, должны быть изготовлены из подходящего материала, устойчивого к коррозии, гладкого и легкого в уходе. Поверхностные покрытия должны быть прочными и нетоксичными.

8. Оборудование и материалы, используемые для переработки рыбной продукции, должны состоять из коррозионностойкого материала, который легко чистить и дезинфицировать.

9. Если на судах имеется резервуар для воды для воды, используемой с рыбными продуктами, его следует ставить в положение, позволяющее избежать загрязнения поступающей воды.

10. Суда, спроектированные и оборудованные для хранения рыбной продукции в течение более 24 часов, должны иметь товарные помещения, цистерны или контейнеры для хранения рыбной продукции при температурах, указанных в пунктах 41, 42, 43. этого раздела.

11. Товарные помещения должны быть отделены от моторного отсека и от жилых помещений команды перегородками, достаточно толстыми, чтобы защитить сложенную грудой рыбную продукцию от загрязнения. Товарные помещения и контейнеры, используемые для хранения рыбных продуктов, должны обеспечивать их хранение при соблюдении соответствующих гигиенических требований, а также, в случае необходимости, исключать контакт продуктов рыболовства с водой, образовавшейся вследствие таяния льда.

12. На судах, оборудованных для охлаждения рыбной продукции в охлаждаемой чистой морской воде, резервуары должны быть снабжены оборудованием для поддержания одинаковой температуры во всех резервуарах. Такое оборудование должно давать такую скорость охлаждения, чтобы температура смеси рыбы и чистой морской воды не опускалась ниже 3°C через шесть часов после погрузки и ниже 0°C через 16 часов. Это оборудование позволяет проводить мониторинг при необходимости регистрировать температуру.

13. Суда-рефрижераторы:

а) Должны быть оснащены холодильным оборудованием достаточной мощности, чтобы быстро понижать температуру, чтобы внутри продукция она была не ниже -18°C;

б) должны располагать холодильным оборудованием достаточной мощности для хранения рыбной продукции в складских помещениях при температуре не выше -18°C. Складские помещения должны быть оснащены прибором для фиксации температуры, расположенным так, чтобы было легко снимать показания. Датчик температуры следует поместить в то место склада (штабеля с продукцией), где температура выше всего; и

в) складские помещения должны соответствовать требованиям к судам, спроектированным и оборудованным для хранения рыбной продукции в течение более 24 часов, изложенным в пункте 11 настоящего раздела.

14. Плавучие рыбзаводы должны иметь как минимум:

а) участок приема, выделенного для приема продуктов рыболовства на борт, спроектированный так, чтобы каждый последующий улов был отделен от предыдущего. Участок приема должен легко поддаваться очистке и должен быть спроектирован таким образом, чтобы продукция была защищена от солнца или от любых источников заражения;

б) систему перемещения рыбной продукции с участка приема на рабочий участок с соблюдением требований гигиены;

в) достаточно большие рабочие отсеки для подготовки и обработки рыбной продукции с соблюдением норм гигиены, которые легко чистить и дезинфицировать, спроектированные и устроенные таким образом, чтобы избежать заражения этой продукции;

г) Помещения для хранения (складирования) рыбной продукции должны быть достаточно большими. Их следует проектировать таким образом, чтобы легко было чистить. Если на борту предусмотрена обработка отходов, для хранения таких отходов должно быть выделено отдельное место;

д) место, предназначенное для хранения упаковочных материалов, должно находиться отдельно от помещения для приготовления и помещения для переработки продукции;

е) Специальное оборудование для удаления отходов и продуктов рыболовства, непригодных для употребления в пищу человеком, путем сброса прямо в море или, если того требуют обстоятельства, путем помещения в герметичный водонепроницаемый резервуар, предназначенный для этой цели. Если на борту осуществляется складирование и переработка отходов с целью доведения их до гигиенического состояния, необходимо выделить для этого отдельную площадь;

ж) резервуар для воды, расположенный в таком месте, которое позволяет избежать заражения водопроводной системы; а

з) Устройство для мытья рук, предназначенное для персонала, который занят обработкой неупакованной рыбной продукции, должно иметь кран для профилактики заражения.

15. Плавающие рыбозаводы, на борту которых производится варка, замораживание и упаковывание ракообразных и моллюсков, не должны отвечать требованиям пункта 14 настоящего раздела, если на таких судах не предусмотрены никакие другие формы обработки и переработки.

16. Плавающие рыбозаводы, на которых замораживают рыбопродукты, должно иметь оборудование, отвечающее требованиям для судов-рефрижераторов, изложенным в пункте 13, буквы «а» и «б» настоящего раздела.

17. Во время эксплуатации элементы оборудования на судне или контейнеры для хранения рыбной продукции следует держать отдельно, в чистоте и в хорошем техническом состоянии. В частности, они не должны быть загрязнены топливом или трюмной водой.

18. Продукты рыболовства следует в кратчайшие сроки после отлова поместить туда, где они будут защищены от загрязнения, воздействия солнечного света или от любого другого источника тепла на этапе мытья. Для обработки следует использовать только питьевую воду или, в зависимости от обстоятельств, чистую воду.

19. Рыбопродукты следует обрабатывать и хранить таким образом, чтобы избежать повреждения мяса. Операторы должны использовать острые инструменты для перекладки крупной рыбы или рыбы, которая может их повредить, следя за тем, чтобы не повредить мякоть.

20. Рыбную продукцию, кроме той, которая хранится в живом виде, следует подвергнуть охлаждению в кратчайший срок после погрузки. Однако, в случае невозможности охлаждения, рыбную продукцию следует как можно скорее выгрузить на берег.

21. Лед, используемый для охлаждения рыбной продукции, следует изготавливать из питьевой или чистой воды.

22. В случае обезглавливания или потрошения рыбы на борту, эти операции необходимо выполнять с соблюдением правил гигиены и в кратчайший срок после отлова, после чего рыбу необходимо немедленно тщательно вымыть питьевой водой или чистой водой. В тех случаях, когда внутренности и части могут представлять опасность для здоровья людей, необходимо в кратчайший срок удалить и держать их вдали от продуктов, предназначенных для употребления в пищу человеком. Рыбную печень и икру, предназначенные для употребления в пищу человеком, необходимо хранить на льду при температуре, приближающейся к температуре таяния льда или замораживания.

23. В случае замораживания в рассоле целиком рыб, предназначенных для консервирования в банках, продукт должен достигнуть температуры, не превышающей -9°C . Рассол не должен являться источником заражения рыбы.

24. Оператор пищевой промышленности, ответственный за разгрузку и выгрузку рыбной продукции на берег, должен:

а) убедиться, что оборудование для разгрузки и выгрузки на берег, вступающее в контакт с продуктами рыболовства, было изготовлено из материала, легко поддающегося очистке и дезинфекции, содержится в хорошем техническом и гигиеническом состоянии; а также

б) избегать заражения рыбной продукции при разгрузке и выгрузке на берег, в частности,

(i) оперативно выполнять действия по разгрузке и выгрузке на берег;

(ii) незамедлительно помещать рыбную продукцию в защищенную среду при температуре, указанной в пункте 44 настоящего раздела; и

iii) не использовать оборудование и методы, которые могут привести к нежелательным повреждениям съедобных частей рыбной продукции.

25. Оператор пищевого бизнеса, ответственный за аукцион и оптовые рынки или те их части, где рыбная продукция выставляется на продажу, гарантирует соблюдение следующих требований:

а) (i) эти места должно иметь закрывающееся на ключ оборудование для заморозки рыбной продукции, которая находится под наблюдением, а также закрывающееся на ключ оборудование для хранения рыбной продукции, признанной непригодной для употребления в пищу человеком;

(ii) По требованию компетентных органов, такие объекты должны быть снабжены запирающимся на ключ оборудованием или, при необходимости, иметь помещение исключительно для пользования компетентными органами.

б) во время отлова или хранения рыбной продукции:

(i) Помещения не должны использоваться для каких-либо других целей;

(ii) устройства дымоудаления, которые ухудшают качество рыбной продукции, не должны иметь выхода в эти помещения;

(iii) Лица, входящие в помещение, не должны иметь контакта с другими животными: и

iv) Помещения должны быть хорошо освещены, чтобы облегчить проведение официального контроля.

26. В тех случаях, когда охлаждение на борту судна невозможно, свежая рыбная продукция, кроме живой рыбы, должна быть заморожена как можно скорее после выгрузки на берег и должна храниться при температуре, близкой к температуре таяния льда.

27. Оператор пищевой промышленности должен сотрудничать с соответствующим компетентным органом, с тем чтобы последний мог осуществлять официальный контроль согласно действующему законодательству, в частности, в отношении любой процедуры уведомления о разгрузке рыбной продукции, которую компетентный орган страны, флаг которой установлен на судне, или компетентный орган Республики Албания (как место выгрузки рыбной продукции) считает необходимым.

28. В случае, если неупакованная свежая продукция не распределяется, не отправляется, не приготавливается или не перерабатывается сразу после доставки на рыбный завод, расположенный на берегу, ее следует складировать (хранить) подо льдом в соответствующих установках. Лед следует пополнять так часто, как это необходимо. Свежая упакованная рыбная продукция хранится в холодильнике при температуре, приближенной к температуре таяния льда.

29. Такие операции, как обезглавливание и потрошение, следует выполнять в соответствии с гигиеническими нормами. Там, где это возможно с технической и торговой точки зрения, потрошение необходимо осуществить в кратчайший срок после отлова продуктов или их выгрузки на берег. После выполнения этих операций продукцию следует тщательно вымыть питьевой водой или, на борту судов, – чистой водой.

30. Такие операции, как филетирование и нарезание на ломти, следует выполнять таким образом, чтобы избежать загрязнения или порчи филе и ломтей. Филе и ломти не должны оставаться на рабочих столах дольше времени, необходимого для их приготовления. Их следует поместить в отдельную упаковку, а затем – в общую упаковку, потом – в холодильник для охлаждения сразу после приготовления.

31. Контейнеры, используемые для отправки или хранения свежеприготовленных и неупакованных рыбных продуктов, хранящихся подо льдом, должны препятствовать контакту талой воды с продукцией.

32. Свежая рыбная продукция целиком и потрошенная, должна перевозиться и храниться в холодной воде на борту судна. Рыбную продукцию также следует транспортировать в холодной воде и после выгрузки на берег, а также транспортировать ее с предприятий аквакультуры до первого завода на берегу, где есть возможность выполнять любые другие действия, кроме транспортировки и сортировки.

33. Береговые рыбозаводы, замораживающие рыбную продукцию, должны быть оснащены оборудованием, отвечающим требованиям, изложенным в пункте 13 (а) и (б) для судов-рефрижераторов.

34. Оператор пищевой промышленности, перерабатывающий рыбную продукцию, которая отделяется механическим способом, должен обеспечить соблюдение следующих требований:

а) Сырье, используемое для удовлетворения следующих требований:
(i) целая рыба и кости, оставшиеся после филетирования, которые используют для производства рыбной продукции, отделенной от костей механическим способом;

II) все сырье должно быть потрошенным. б) Процесс переработки должен соответствовать следующим требованиям:

(i) механическое отделение от костей выполняется сразу после филетирования;
(ii) если рыба используется целиком, ее следует выпотрошить и вымыть; (iii) после производства рыбу, механически отделенную от костей, следует как можно быстрее включить в продукт, предназначенный для замораживания или стабилизирующей обработки.

35. Нижеперечисленные рыбные продукты следует заморозить до температуры не выше - 20°C для всех частей продукта на срок не менее 24 часов. Эта обработка применяется в отношении следующего сырья или готовой продукции:

а) рыбная продукция, которые потребляется живой или почти живой;
б) рыбопродукты следующих видов, если они подвергаются процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура продукта не превышает 60°C:

i) *Clupea harengus* (сельдь);
ii) *Scomber scombrus* (скупбрия); iii) *Sprattus sprattus* (шпроты); iv) *Salmo salar* (атлантический лосось) и тихоокеанский лосось, с предприятий аквакультуры и дикий.

в) соленые или маринованные рыбные продукты, если процесса обработки недостаточно для уничтожения личинок нематод.

36. Оператору пищевой промышленности не нужно проводить обработку, требуемую в соответствии с пунктом 34 настоящего раздела, если:

а) Имеющиеся эпидемиологические данные указывают на то, что зоны отлова не представляют опасности для здоровья с точки зрения наличия паразитов; и

б) разрешено компетентным органом.

37. Продукция рыболовства должна сопровождаться документом от производителя, в котором указывается тип обработки, которой они были подвергнуты перед выпуском на рынок, что упомянуто в пункте 35 настоящего раздела, за исключением случаев, когда эта продукция доставляется конечному потребителю.

38. Оператор пищевой промышленности, занимающийся приготовлением продукции из ракообразных и моллюсков, должен соблюдать следующие требования:

а) быстрое охлаждение после приготовления. Для этой цели следует использовать питьевую воду, или чистую воду на борту судна. В случае, если не используется никакой другой способ хранения, охлаждение следует продолжать до тех пор, пока температура не приблизится к температуре таяния льда.

б) Удаление панциря (раковины) и защитного слоя должно проводиться с соблюдением санитарных норм во избежание загрязнения продукта. При выполнении таких операций вручную сотрудники должны затем тщательно мыть руки.

в) После снятия скорлупы (раковины) и кожи приготовленные продукты следует немедленно замораживать или охлаждать при температуре, указанной в пункте 44 главы II, раздел II.

39 Помимо обеспечения соответствия микробиологическим критериям, адаптированным в соответствии с действующим законодательством, оператор пищевого бизнеса должен следить за тем, чтобы в зависимости от характера продукции или вида рыбы, когда рыбная продукция выпускается в оборот для потребления человеком, она соответствовала стандартам, установленным в настоящем Приказе:

а) Органолептические характеристики рыбной продукции. Оператор пищевого бизнеса проводит органолептическую экспертизу рыбной продукции. В частности, эта проверка направлена на то, чтобы обеспечить соответствие рыбной продукции критериям свежести;

б) гистамин. Оператор пищевой промышленности гарантирует, что ограничения на гистамин не должны превышаться;

в) Общий летучий азот. Непереработанные продукты рыболовства нельзя выпускать в продажу, если химические тесты обнаружат превышение предельно допустимых значений общего летучего азота или триметиламина (ТМА-N);

д) Паразиты. Оператор пищевой промышленности гарантирует, что перед пуском в оборот рыбная продукция проходит визуальный контроль на предмет выявления паразитов. Операторы не должны выпускать на рынок для потребления человеком рыбные продукты, которые явно заражены паразитами;

д) токсины, вредные для здоровья человека:

(i) Рыбную продукцию, полученные из ядовитых рыб этих семейств, не следует размещать на рынке: *Tetradontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;

ii) Не следует пускать в оборот рыбные продукты, содержащие биотоксины, такие как сигуатоксин или токсины, вызывающие паралич мышц. При этом, рыбную продукцию, полученную из двусторчатых моллюсков, иглокожих, оболочников (туникатов) и морских брюхоногих, следует продавать только в том случае, если они произведены в соответствии с разделом I настоящей главы и соответствуют стандартам, изложенным в пункте 27 «б» главы II раздела I настоящего Приказа.

40. Оператор пищевой промышленности должен следить за тем, чтобы сырье, используемое для приготовления рыбьего жира, предназначенного для потребления человеком, соответствовало следующим критериям:

а) извлекалось из рыбных продуктов, признанных пригодными для употребления человеком;

б) поступало с заводов, в том числе с плавучих, утвержденных в соответствии с настоящим Приказом;

в) перевозилось и хранилось до тех пор, пока оно не будет обработано в соответствующих гигиенических условиях.

41. Контейнеры, в которых свежие рыбные продукты рыболовства хранятся подо льдом, не должны пропускать воду и должны препятствовать контакту талой воды с продукцией.

42. Замороженные блоки, приготовленные на борту судов, необходимо перед выгрузкой на берег упаковать в надлежащую упаковку.

43. Если рыбную продукцию упаковывают в индивидуальную упаковку на борту рыболовных судов, оператор пищевой промышленности должен проследить, чтобы упаковочный материал:

а) не был источником загрязнения;

б) хранился на складе без риска для загрязнения;

в) легко поддавался очистке и, при необходимости, дезинфекции, если он предназначен для повторного использования.

44. Оператор пищевого бизнеса, который складирует (хранит) рыбную продукцию, гарантирует соблюдение следующих требований:

а) Свежие рыбные продукты, оттаявшие непереработанные продукты, приготовленная и охлажденная продукция из ракообразных и моллюсков, должны храниться при температуре, близкой к температуре таяния льда.

б) замороженные продукты рыболовства следует хранить при температуре не выше -18°C во всех частях продукта; однако, целую замороженную рыбу в рассоле, предназначенную для производства консервов, следует хранить при температуре не выше -9°C .

в) Продукты рыболовства, сохраняемые живыми, должны храниться при одной температуре способом, не оказывающим вредного влияния на безопасность пищевых продуктов или их жизнеспособность.

45. Оператор пищевой промышленности, перевозящий рыбную продукцию, должен обеспечить соблюдение следующих требований, в частности:

а) При транспортировке рыбная продукция должна храниться при необходимой температуре, в частности:

(i) Свежие рыбные продукты, оттаявшие непереработанные продукты, приготовленная и охлажденная продукция из ракообразных и моллюсков, должны храниться при температуре, близкой к температуре таяния льда.

(ii) Замороженная продукция рыболовства, за исключением мороженой рыбы в рассоле, предназначенной для производства консервов, должны храниться во время транспортировки при постоянной температуре, не превышающей -

18°C во всех частях продукта, желательна не допуская перепадов температуры более 3°C .

б) Оператор пищевой промышленности не должен соблюдать пункт (ii), когда мороженая рыбная продукция транспортируется из складской холодильной камеры на утвержденное предприятие, где ее размораживают по прибытии с целью приготовления и / или переработки, если перевозка была короткой и если это разрешено компетентным органом.

в) Если продукты рыболовства хранятся на льду, талая вода не должна контактировать с продуктами.

г) Продукты рыболовства, сохраняемые живыми и предназначенные для выпуска на рынок, следует перевозить таким способом, который не влияет негативно на безопасность пищевых продуктов или их жизнеспособность.

ГЛАВА III

ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

РАЗДЕЛ I

ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА И ПУСКА В ОБОРОТ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

1. Компетентный орган устанавливает местонахождение и границы классифицированных им производственных участков и участков выдерживания живых моллюсков после сбора (вивариев), которых он сам классифицировал.

2. Компетентный орган должен отнестись производственные участки, с которых он разрешает сбор живых двустворчатых моллюсков, к одной из трех категорий в соответствии со степенью фекального загрязнения. Компетентный орган должен сделать это в сотрудничестве с оператором пищевой промышленности.

3. Компетентный орган классифицирует как участки класса А те участки, на которых собирают живые двустворчатые моллюски для употребления человеком. Двустворчатые моллюски, полученные с этих участков, должны соответствовать санитарным нормам для двустворчатых моллюсков, изложенным в пункте 27 главы II, раздел I. У живых двустворчатых моллюсков уровень фекального загрязнения (измеренный с помощью теста по числу),

доступному в пяти образцах и трех разведениях) не должен превышать 230 *E. Coli* на 100 г мяса и межмантийной жидкости.

4. Компетентный орган классифицирует как участок класса В те районы, на которых собирают живые двустворчатые моллюски, но которые продают для употребления человеком только после обработки в центре очистки или в виварии так, чтобы моллюски соответствовали продовольственным стандартам, указанным в пункте 3 этого раздела. У живых двустворчатых моллюсков уровень фекального загрязнения (измеренный путем взятия образца наиболее вероятного числа в пяти пробах и трех разведениях) не должен превышать *E. Coli* 4600 на 100 г мяса и межмантийной жидкости.

5. Компетентный орган классифицирует как участок класса С те районы, на которых можно собирать живые двустворчатые моллюски, но которые можно допускать к реализации на рынке только после длительного выдерживания в виварии так, чтобы моллюски соответствовали санитарным нормам, указанным в пункте 3 настоящего раздела. У живых двустворчатых моллюсков уровень фекального загрязнения (измеренный путем взятия образца наиболее вероятного числа в пяти пробах и трех разведениях) не должен превышать *E. Coli* 46 000 на 100 г мяса и межмантийной жидкости.

6. Если компетентный орган решает классифицировать производственный участок или участок выдерживания (виварий), он должен:

а) провести инвентаризацию источников возможного загрязнения человеческого или животного происхождения, чтобы установить источник загрязнения производственных участков;

б) Изучить количество органических загрязнителей, выбрасываемых в разные периоды года, с учетом сезонных колебаний как населения, так и числа животных в зонах отлова, прогноза осадков, очисткой сточных вод и т.д.;

в) определить характеристики оборота загрязняющих веществ на основе текущей производительности, батиметрии, а также цикла приливов и отливов на производственном участке;

г) создать программу отбора проб на производственном участке, где выращивают двустворчатых моллюсков так, чтобы эта программа была основана на анализе полученных данных и количества образцов, географического распределения и

точек отбора проб и частоты их отбора, чтобы гарантировать, что результаты анализов будут репрезентативными для участков, взятых для анализа.

7. Классификация производственных участков и вивариев должна периодически проверяться, чтобы убедиться:

а) что не было допущено никаких пробелов относительно происхождения, места, откуда они поступили, и места назначения живых двустворчатых моллюсков;

б) микробиологическое качество живых двустворчатых моллюсков по отношению к производственным участкам и вивариям;

в) на наличие планктона, содержащего биотоксины, в производственных водах и водах вивария, а также биотоксинов у живых двустворчатых моллюсков; и

г) на наличие химических загрязнителей у живых двустворчатых моллюсков.

8. Компетентный орган должен применять пункт 7 (б), (в) и (г) этого раздела, при составлении планов отбора проб для проведения регулярных проверок или в индивидуальном порядке, если периоды сбора нерегулярны. Географическое распределение точек отбора образцов и их частота гарантируют, что результаты анализов будут репрезентативными для участка, выбранного для оценки.

9. Планы отбора проб для проверки микробиологического качества живых двустворчатых моллюсков должны учитывать:

а) Потенциальные изменения фекального загрязнения; и б) параметры, указанные в пункте 6 этого раздела.

10. В планах отбора проб для контроля на наличие планктона, содержащего токсины, на производственных участках и в вивариях, а также на наличие биотоксинов у живых двустворчатых моллюсков, особенно учитывая изменчивость наличия планктона, содержащего морские биотоксины. Выборка включает в себя:

а) Периодический отбор образцов для выявления изменений в составе планктона, содержащего токсины, и их географическое распределение. Когда результаты предполагают, что накопление токсинов в мясе моллюсков происходит путем интенсивного отбора проб;

б) Периодические проводимые биологические проверки моллюсков на токсичность в экологически неблагополучных местах.

11. Отбор проб для анализа биотоксинов моллюсков, как правило, проводится 1 раз в неделю, по крайней мере, в период, когда разрешен сбор моллюсков. Эту частоту следует сократить до конкретных участков или проводить у конкретных видов моллюсков, если оценка риска токсинов у моллюсков и фитопланктона предполагает низкий риск токсичности. Отбор проб проводится чаще, когда результаты отбора проб показывают, что еженедельного отбора проб будет недостаточно. Риски следует периодически пересматривать, чтобы правильно оценить риск биотоксинов, обнаруженных у живых двустворчатых моллюсков из этих районов.

12. Если следы накопления биотоксинов были обнаружены в группе видов, обитающих на одном и том же участке, один из видов моллюсков с наивысшим уровнем чувствительности к накоплению может быть использован в качестве индикатора, что делает возможным использование всех видов в группе, если уровень биотоксинов у видов, которые играют роль индикатора, ниже установленных пределов. Когда уровень биотоксинов у видов, которые служат индикатором, превышает допустимые пределы, сбор других видов с этого участка разрешен только в том случае, если результаты последних анализов других видов показывают, что у них уровень токсинов ниже установленных пределов.

13. Что касается мониторинга планктона, то образцы должны быть репрезентативными для толщи воды и предоставлять информацию о наличии токсичных видов, а также о тенденциях в популяции. Если в токсичных популяциях обнаруживаются какие-либо изменения, приводящие к появлению токсичных скоплений, отбор проб у моллюсков будет проводиться чаще или установленные участки будут профилактически закрываться для сбора до получения результатов токсикологического анализа.

14. Планы отбора проб для проверки наличия химических загрязнителей разрабатываются так, чтобы они позволяли обнаружить любое превышение уровня, указанного в действующем законодательстве.

15. Если результаты отбора проб указывают на то, что санитарные нормы для моллюсков были превышены или что они представляют опасность для здоровья человека, компетентный орган должен закрыть свои производственные площади и запретить сбор живых двустворчатых моллюсков. Однако компетентный орган может изменить класс производственного участка на А, В или С, если он отвечает соответствующим критериям, изложенным в пунктах 1–6 этого раздела, и не представляет никакой другой опасности для здоровья человека.

16. Компетентный орган должен вновь открыть закрытый производственный участок, если санитарные нормы для моллюсков снова будут соответствовать действующему законодательству. Если из-за присутствия планктона или повышенных уровней биотоксина в моллюсках компетентный орган закрывает производственную зону, для ее повторного открытия требуются как минимум два последовательных результата ниже установленных предельных значений, разделенных не менее чем на 48 часов. При принятии этого решения компетентный орган должен принимать во внимание информацию о тенденциях в цепи фитопланктон-моллюски. В тех случаях, когда имеются убедительные доказательства относительно динамики токсичности для данного участка, компетентный орган принимает решение вновь открыть этот участок при наличии результатов, которые ниже предельных значений, полученных из одной выборки.

17. Компетентный орган должен контролировать классифицируемые производственные участки, на которых запрещено собирать двустворчатых моллюсков или где определены особые условия отлова двустворчатых моллюсков, чтобы избежать сбыта продуктов, опасных для здоровья человека.

18. В дополнение к мониторингу производственных площадей и вивариев, упомянутых в пункте 7 этого раздела, следует создать систему контроля, включающую лабораторные испытания, для проверки соответствия оператора пищевой промышленности требованиям к конечной продукции на всех этапах производства, переработки и распределения. Эта система призвана контролировать уровни морских биотоксинов и загрязняющих веществ, чтобы те не превышали пределы безопасности, а микробиологическое качество моллюсков не представляло угрозы для здоровья человека.

19. Компетентный орган:

а) создает и ведет обновляемый список утвержденных производственных участков и вивариев с указанием их местоположения и границ, а также класса, к которому относится участок, с которого собраны живые двустворчатые моллюски, в соответствии с требованиями настоящего приказа. Этот список доводится до сведения заинтересованных сторон, которых касается этот приказ, таких как производители, сборщики и операторы очистительных и распределительных центров;

б) Немедленно сообщает заинтересованным сторонам, которых касается этот приказ, таким как производители, сборщики и операторы очистительных и распределительных центров, о любых изменениях в расположении, границах или категории производственного участка или о его закрытии, будь то временное или окончательное закрытие; а также

в) действует тогда, когда средства контроля, рекомендованные в этом приказе, указывают на то, что производственный участок должен быть закрыт, для него должна быть изменена категория, или он может быть открыт вновь.

20. При принятии решения о классификации, открытии и закрытии производственных участков компетентный орган должен учитывать результаты проверок, проводимых оператором пищевого бизнеса или организациями, представляющими оператора пищевого бизнеса. В этом случае компетентный орган назначает лабораторию для проведения анализов, и, если необходимо, отбор проб и проведение анализов должны соответствовать протоколу, согласованному с компетентным органом, оператором пищевой промышленности и соответствующими организациями.

21. Официальный контроль за морскими гребешками, собранными за пределами классифицированных производственных участков, осуществляется на рыбных аукционах, в распределительных центрах и на заводах. Такие меры ведомственного контроля направлены на проверку соответствия санитарным нормам для живых двустворчатых моллюсков, изложенным в пункте 27, глава II, раздел I, а также в соответствии с другими требованиями пункта 35, глава II, раздел I.

РАЗДЕЛ II

ИЗВЕСТНЫЕ МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ МОРСКИХ БИОТОКСИНОВ

1. Следующие аналитические методы должны использоваться компетентным органом для проверки соблюдения предельных значений, установленных в пункте 27 главы II, раздел I, и, при необходимости, оператором пищевой промышленности. В соответствии с действующим законодательством, при использовании биологических методов следует учитывать элементы замены, уточнения и сокращения.

2. Паралитический яд моллюсков (PSP), содержащийся в съедобных частях моллюсков (все тело или любая отдельно взятая его съедобная часть) определяется методом биотестирования или любым другим международно признанным методом. Так называемый метод Лоуренса также можно использовать в качестве альтернативы для обнаружения тех токсинов, которые опубликованы в официальном АОАС методе 2005.06 (паралитические яды в моллюсках).

3. Если результаты противоречат друг другу, эталонным методом является метод биотестирования.

4. Пункты 2 и 3 настоящего раздела следует рассматривать с точки зрения успешного завершения согласования этапов проведения метода *Лоуренса* Экспертной лабораторией Сообщества по морским биотоксинам.

5. Общее содержание яда моллюсков, вызывающего амнезию (ASP), в съедобных частях моллюсков (во всем теле или в любой его отделяемой съедобной части), определяется с помощью жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) или любым другим известным методом. Если получены противоречивые результаты, эталонным методом должен быть метод ВЭЖХ.

6. Биологические методы:

а) Ряд процедур с использованием биопроб на мышах, различающихся по тестируемой части (гепатопанкреас или все тело) и по растворителям, применяемым для экстракции и очистки, следует использовать для обнаружения морских токсинов, как указано в пункте 27 (б) III, IV, V, глава II, раздел I. Чувствительность и селективность зависят от выбора растворителей, используемых для экстракции и очистки, и это следует учитывать при выборе метода, который будет использоваться с целью охвата полного диапазона токсинов.

б) Однократная проба на мышах, включающая экстракцию ацетоном, может быть использована для биотестирования с целью обнаружения *окадаевой кислоты*, *динофиситоксинов*, *пектенотоксинов* и *ессотоксинов*. Этот анализ может быть дополнен, при необходимости, этапами разделения жидкости / жидкости с участием этилацетата / воды или дихлорметана / воды для устранения возможных помех. Обнаружение *азарспиркислот* на соответствующих уровнях посредством этой процедуры должно проводиться на всем всем теле в качестве испытуемой части, *окадаиковой кислоты*, *динофиситоксина* и *пектенотоксина*.

в) Для каждого теста следует использовать трех мышей. Если две из трех мышей погибли в течение 24 часов после прививки экстрактом, эквивалентным 5 г гепатопанкреаса или 25 г для всего тела, результат следует считать положительным в отношении присутствия одного или нескольких токсинов, ссылка на которые имеется в пункте 27 «б», подпункты III, IV, V главы II, раздел I на уровнях, вышеизложенных.

г) биопроба на мышах с экстракцией ацетоном и последующим разделением жидкости / жидкости с *диэтиловым эфиром* может применяться для обнаружения *окадаевой кислоты*,

динофиситоксинов, *пектенотоксинов* и *азаспиркислот*, но не может использоваться для обнаружения *йессотоксинов*, так как на этапе разделения может произойти потеря этого токсина. Для каждого теста следует использовать трех мышей. Если две из трех мышей погибли в течение 24 часов после прививки экстрактом, эквивалентным 5 г *гепатопанкреаса* или 25 г для всего тела, результат следует считать положительным в отношении присутствия *окадаевой кислоты*, *динофиситоксинов*, *пектенотоксинов* и *азаспиркислот*, как на уровнях, изложенных выше, в пункте 27 «б», подпункты III и V главы II, раздел I.

д) Биопроба на мышах может использоваться для обнаружения *окадаиковой кислоты*, *динофиситоксинов* и *азаспиркислот*. Для каждого теста следует использовать трех морских свинок. Диарейная реакция у любой из морских свинок должна рассматриваться как положительный результат в отношении присутствия *окадаиковой кислоты*, *динофиситоксинов* и *азаспиркислот* на уровнях, указанных выше в пункте 27, «б», подпункт III главы II, раздел I.

7. Альтернативные методы обнаружения:

а) Ряд методов, таких как высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ) с флуориметрическим обнаружением, жидкостная хроматография (ЖХ), масс-спектрометрия (МС), иммуноанализы и функциональные анализы, такие как проба на фосфатазу, могут быть использованы в качестве дополнительных или альтернативных методов биотестирования, при условии, что по отдельности или вместе они позволяют обнаруживать, по крайней мере, следующие аналоги, которые не менее эффективны, чем биологические методы, и что их применение обеспечивает эквивалентный уровень охраны здоровья населения:

i) оокадаиновая кислота, динофиситоксины; для обнаружения ДФТ-3 может потребоваться этап щелочного гидролиза;

ii) пектенотоксины: PTX1 и PTX2;

iii) пектенотоксин: YTX, 45 OH YTX, homo YTX и 45 OH homo YTX;

iv) азаспирокислоты: AZA1, AZA2, AZA 3.

б) Если были обнаружены новые важные аналоги для общественного здравоохранения, их следует включить в анализ;

в) Стандарты должны быть готовы до проведения возможного химического анализа. Общую токсичность следует рассчитать, используя коэффициенты пересчета на основе данных о токсичности относительно каждого токсина. Рабочие характеристики этих методов следует определять после валидации в соответствии с согласованным на международном уровне протоколом;

г) Биологические методы следует заменять альтернативными методами обнаружения по мере того, как станут доступными референтные материалы для обнаружения морских биотоксинов, предписанные в этом разделе.

РАЗДЕЛ III

ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА И ПУСКА В ОБОРОТ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Официальный контроль за производством и оборотом продукции включает, в частности:

а) постоянная проверка санитарно-гигиенических условий выгрузки на берег и первой продажи;

б) регулярные проверки на судах и береговых объектах, включая рыбные аукционы и оптовые рынки, для проверки, в частности:

(i) при необходимости, были ли выполнены условия для утверждения;

(ii) рыбные продукты обрабатываются правильно; (iii) соответствуют ли они гигиеническим и температурным требованиям; а также

(iv) чистота предприятий, включая суда, их помещения и оборудование, а также гигиена персонала; а также

г) проверка условий хранения и транспортировки.

2. Однако официальный контроль судов, согласно пункту 3 настоящего раздела:

а) проводится, когда суда заходят в морской порт Республики Албания;

б) Осуществляется на всех судах, осуществляющих выгрузку рыбной продукции в Республике Албания, независимо от флага.

3. а) В случае проверки плавучего рыбозавода или судна-рефрижератора, на котором установлен албанский флаг, проверка проводится с целью утверждения судна, а компетентный орган должен проводить проверки таким образом, чтобы они соответствовали требованиям для утверждения предприятия, изложенным в действующем законодательстве, в частности в течение срока такого утверждения. В случае необходимости компетентный орган инспектирует судно, еще пока оно находится в море или даже в порту другого государства.

б) Если компетентный орган одобрил судно условно в соответствии с требованиями по утверждению предприятий, предусмотренными в действующем законодательстве, компетентный орган уполномочивает компетентный орган другой страны, которая включена в список стран, из которых ввозится рыба, провести еще одну проверку с целью предоставления полного одобрения или утверждений условных. При необходимости, компетентный орган должен осмотреть судно, пока то находится в открытом море или пока оно в порту другого государства

4. Если компетентный орган уполномочивает компетентный орган другой страны проводить проверки от его имени в соответствии с пунктом 3 настоящего раздела, оба компетентных органа соглашаются с условиями, регулирующими такие проверки. Эти условия направлены, в частности, на то, чтобы компетентный орган Албании безотлагательно получал отчеты о результатах проверок и любых предполагаемых расхождениях, что даст ему возможность принимать необходимые меры.

5. Официальный контроль рыбной продукции должен включать, как минимум, следующие элементы:

а) органолептические исследования

Выборочные органолептические исследования проводятся на всех этапах производства, переработки и сбыта. Одной из целей этих проверок является определение соответствия критериям свежести, установленным в соответствии с действующим законодательством. В частности, сюда входит проверка на всех этапах производства, переработки и сбыта того, что рыбопродукты, по крайней мере, превышают минимальные уровни критерия свежести, установленные в соответствии с действующим законодательством.

б) показатели свежести

В случае появления сомнений в свежести рыбной продукции органолептическая, следует взять образцы и провести лабораторные анализы для определения уровня общего летучего основного азота (ABVT) и азота триметиламина (ТМА-N).

Компетентный орган должен использовать критерий, установленный действующим законодательством.

Если органолептическая проверка дает основания подозревать наличие других состояний, которые могут повлиять на здоровье человека, для проверки отбираются соответствующие образцы.

в) гистамин Выборочные проверки на гистамин проводятся для оценки соответствия допустимым уровням, установленным действующим законодательством.

г) Остаточные вещества и загрязнители (контаминанты). Соглашения о мониторинге заключаются для контроля уровня остаточных веществ и загрязнителей в соответствии с действующим законодательством.

д) Микробиологические проверки: При необходимости микробиологические испытания проводятся в соответствии с применимыми правилами и критериями, установленными действующим законодательством.

е) Паразиты: Выборочные тесты следует проводить для проверки соответствия действующему законодательству на наличие паразитов.

ж) Ядовитые продукты рыболовства: Проверки проводятся для обеспечения того, чтобы следующие продукты рыболовства не были пущены в оборот:

i) ядовитых рыб следующих семейств, не подлежащих сбыту: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae; а также

ii) Рыбные продукты, содержащие биотоксины, такие как *Ciguatera* или другие токсины, вредные для здоровья человека. Однако рыбные продукты, полученные из двустворчатых моллюсков, иглокожих и морских брюхоногих моллюсков, должны быть пущены в оборот, если они произведены в соответствии с первым разделом этой части и в соответствии со стандартами, установленными в пункте 27 (б) главы II, раздел I.

6. Рыбная продукция признается непригодной для потребления человеком, если:

а) Органолептические, химические, физические или микробиологические проверки или проверки на наличие паразитов показали, что они не соответствуют действующему законодательству;

б) в их съедобных частях содержатся загрязняющие или остаточные вещества в количестве, превышающем предельные значения, установленные действующим законодательством, и / или они содержат контаминанты или остаточные вещества в таких количествах, что расчетная доза накопления превышает дневную или недельную норму, приемлемую для человека;

в) это:

i) ядовитая рыба;

ii) рыбные продукты, которые не соответствуют пункту 5 (к) настоящего раздела в отношении биотоксинов; или

iii) двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники или морские брюхоногие моллюски, которые содержат морские биотоксины, общее количество которых превышает максимально допустимые нормы, предусмотренные действующим законодательством.

г) компетентный орган должен учитывать, что они представляют опасность для здоровья людей или животных или по какой-либо другой причине не пригодны для потребления человеком.

РАЗДЕЛ IV

ТРЕБОВАНИЯ К ОПЕРАТОРУ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОМПЕТЕНТНЫМ ОРГАНАМ В СВЯЗИ С КОНТРОЛЕМ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Визуальный осмотр следует выполнять на нескольких репрезентативных образцах. Руководители береговых предприятий и квалифицированные работники на борту плавучих рыбозаводов должны определять масштаб и частоту инспекционных проверок в зависимости от типа рыбных продуктов, их географического происхождения и использования. Во время производства после потрошения рыбы квалифицированные специалисты осматривают брюшную полость, печень и икру, предназначенные для употребления человеком. В зависимости от системы, используемой для потрошения, визуальный осмотр выполняется:

а) в случае потрошения вручную, при использовании непрерывного метода во время потрошения и промывания рыбы;

б) в случае механического потрошения путём отбора репрезентативного количества образцов, составляющего не менее 10 рыб из улова.

2. Визуальный осмотр рыбного филе или кусков рыбы должен проводиться квалифицированными работниками во время очистки и после филетирования или разрезания на куски. Если индивидуальное исследование невозможно из-за размера филе, следует составить план отбора образцов, который должен быть предоставлен компетентному органу в соответствии с пунктом 27 раздела II главы II. Когда необходимо провести просвечивание филе, его следует включить в программу отбора проб.

3. Сырые рыбные продукты, которые относятся к категориям видов, перечисленных в пунктах 7, 8 и 9 настоящего раздела, считаются непригодными для потребления человеком, если органолептическая оценка выявила сомнения в их свежести, а при химическом анализе было установлено, что пределы TVB-N, перечисленных ниже, превышают:

а) 25 мг азота / 100 г мяса для видов, указанных в пункте 7 этого раздела;

б) 30 мг азота / 100 г мяса для видов, указанных в пункте 8 этого раздела;

в) 35 мг азота / 100 г мяса для видов, указанных в пункте 9 этого раздела.

Референтный метод, используемый для проверки предельного значения TVB-N, включает дистилляцию депротеинизированного экстракта с использованием хлорной кислоты.

4. Дистилляция, ссылка на которую имеется в пункте 3, должна проводиться с использованием аппаратуры, соответствующей требованиям пункта 13 настоящего раздела.

5. Обычные методы, используемые для контроля предельного значения TVB-N, следующие:

а) метод микродиффузии, описанный Conway (Конвеем) и Byrne (Бирном) (1933);

б) метод прямой дистилляции, описанный Комитетом Codex Alimentarius по рыбе и рыбопродуктам (1968 г.);

в) дистилляция депротеинизированного экстракта трихлоруксусной кислоты (Комитет Codex Alimentarius (Комитет по продовольственному кодексу по рыбе и рыбным продуктам, 1968 г.)

6. Образец должен состоять примерно из 100 г мяса, полученного по меньшей мере с трех разных участков с соединением путем измельчения. Официальные лаборатории должны использовать в качестве рутинного референтный метод, упомянутый выше. В случаях, когда результаты вызывают сомнения или возникает спор по поводу результатов анализа, проведенного одним из рутинных методов, для проверки результатов может применяться только референтный метод.

7. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

8. Виды, принадлежащие к семейству *Pleuronectidae* (исключая палтус: *Hippoglossus spp.*).

9. Атлантический лосось, виды, принадлежащие к семейству Merlucciidae, виды, принадлежащие к семейству Gadidae.

10. Этот метод должен описывать референтную процедуру для определения концентрации азота TVB-N в рыбе и рыбопродуктах. Эта процедура приемлема при концентрациях TVB-N от 5 мг / 100 г до, по меньшей мере, 100 мг / 100 г.

11. «Концентрация TVB-N» означает содержание азота в летучих азотистых основаниях (легко испаряющихся при нормальном давлении и температуре) в соответствии с описанными процедурами. Концентрация должна быть выражена в мг / 100 г. Летучие азотистые основания экстрагируют из образца с использованием раствора 0,6 М хлорной кислоты. После алкализации экстракт подвергают паровой дистилляции, и компоненты летучего основания адсорбируют с использованием кислотоприемника. Концентрация TVB-N определяется титрованием абсорбированных оснований.

12. Если нет каких-либо других указаний, следует использовать химически чистые реактивы. Вода должна быть дистиллированной или деминерализованной и, по крайней мере, такой же чистоты. Если не указано иное, под «раствором» понимают следующие водные растворы:

- а) раствор хлорной кислоты = 6 г / 100 мл;
- б) раствор гидроокиси натрия = 20 г / 100 мл;
- в) стандартный раствор соляной кислоты 0,05 моль/л (0,05 N);
- г) Примечание. При использовании автоматического дистилляционного аппарата титрование следует проводить с использованием стандартного раствора соляной кислоты 0,01 моль/л (0,01 N);
- д) раствор борной кислоты = 3 г / 100 мл;
- е) противопенный агент на основе силикона;
- ж) раствор фенолфталеина = 1 г / 100 мл 95% этанола;
- з) Индикаторный раствор (смешанный индикатор Tashiro), 2 г метила красного и 1 г метилена синего растворены в 1 000 мл 95% этанола.

13. Инструменты и оборудование

- а) мясорубка для производства сравнительно гомогенного рыбного фарша;
- б) высокоскоростной блендер со скоростью от 8 000 до 45 000 оборотов в минуту;
- в) трубчатый фильтр диаметром 150 мм, быстрая фильтрация;
- г) бутылка с уксусом или маслом, 5 мл, градуированная на 0,01 мл;
- д) аппарат паровой дистилляции. Устройство должно быть способно регулировать различные количества пара и продуцировать постоянное количество пара за определенный период времени. Оно должно гарантировать, чтобы при добавлении подщелачивающих веществ не будет утечки образующихся свободных оснований.

14. Исполнение

Предупреждение. При работе с хлорной кислотой, которая является сильно коррозионной, следует проявлять особое внимание и принимать меры предосторожности. Образцы, если это возможно, должны быть подготовлены сразу же по прибытии в соответствии со следующими инструкциями:

а) Приготовление образца. Анализируемый образец следует осторожно измельчить с помощью мясорубки, как это описано в пункте 13 (а) данного раздела. Взвешивают точно 10 г $\pm$ 0,1 г измельченного образца и помещают в соответствующий контейнер. Содержимое контейнера смешивают с 90,0 мл раствора хлорной кислоты, как указано в пункте 12(а), гомогенизируют в течение двух минут в блендере, как указано в пункте 13(б) настоящего раздела, а затем фильтруют. Полученный таким образом экстракт следует хранить в течение не менее семи дней при температуре приблизительно от 2°C до 6°C.

б) Паровая дистилляция. 50,0 мл экстракта, полученного в соответствии с пунктом (а), следует поместить в аппарат паровой дистилляции, как описано в пункте 13 (е) этого раздела. Для последующей проверки подщелачивания экстракта добавляют несколько капель фенолфталеина, как указано в пункте 12 (ф) этого раздела. После добавления нескольких капель противопенного агента на основе силикона к экстракту добавляют 6,5 мл раствора гидроокиси натрия, как указано в разделе 12 (б) этого раздела, и сразу же начинается паровая дистилляция.

сразу же Паровую дистилляцию регулируют таким образом, чтобы за 10 минут продуцировалось 100 мл дистиллята. Дистилляционную отводящую трубку погружают в приёмник с 100 мл раствора борной кислоты, как указано в пункте 12(d) настоящего раздела, к которым добавляют от трех до пяти капель индикаторного раствора, как описано в пункте 12 (g) этого раздела. Точно через 10 минут дистилляцию прекращают. Дистилляционную отводящую трубку выводят из приёмника и промывают водой. Летучие основания, содержащиеся в полученном растворе, определяют титрованием с использованием стандартного раствора соляной кислоты, как указано в пункте

12 (с) этого раздела. pH последней точки будет составлять $5,0 \pm 0,1$.

в) Титрование требует проведения дубликатных анализов. Применяемый метод верен, если разница между дубликатными анализами не превышает 2 мг / 100 г.

г) Пустую пробу проводят, как описано в подпункте "б". Вместо экстракта использовать 50,0 мл раствора хлорной кислоты, как указано в пункте 12 (а) этого раздела.

15. Подсчет количества TVB-N

Путем титрования раствора приемника с использованием соляной кислоты, как указано в пункте 12 (с) этого раздела, рассчитать концентрацию TVB-N, с помощью следующей формулы:

$TTVB-n$ (выраженное в мг / 100 г образца) = $(V1-V0) \times 0,14 \times 2 \times 100 / M$; V1 = объем 0,01 М раствора соляной кислоты в мл на образец; V0 = объем 0,01 М раствора соляной кислоты в мл для пустой пробы; M = вес образца в г.

16. Примечания

а) Необходимые дубликатные анализы. Применяемый метод верен, если разница между дубликатными анализами не превышает 2 мг / 100 г.

б) Проверить оборудование с использованием дистиллированного раствора NH_4Cl , равного 50 мг TVB-N/ 100 г.

в) Стандартное отклонение воспроизводимости $Sr = 1,20$ мг / 100 г. Стандартное отклонение воспроизводимости $SR = 2,50$ мг / 100 г.

ГЛАВА IV

ОКОНЧАТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Нарушения положений настоящего приказа подпадают под действие подпункта «л» статьи 68 «Административные правонарушения» Закона № 9863 от 28.01.2008 г. «О пищевых продуктах».

2. Настоящим приказом аннулируются Приложение I и Приложение II к Регламенту, принятому приказом министра сельского хозяйства, продовольствия и защиты потребителей №. 183 от 25.05.2007 г. «Об утверждении Регламента «Об особых гигиенических правилах при обращении с пищевыми продуктами животного происхождения»», а также Приложений II и III Регламента, утвержденного приказом Министра сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей №. 1 от 08.01.2007 г. «Об утверждении Регламента, устанавливающего особые правила организации ведомственного (официального) контроля продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком».

Настоящий приказ вступает в силу немедленно и издается в официальном Бюллетене.

МИНИСТР СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
Генч Рули