

Подзаконный декрет № 04-189 от 19 Джумада Эль-Ула 1425, что соответствует 7 июля 2004 года, устанавливающий санитарно-противоэпидемические меры, применяемые к продуктам рыболовного промысла и к продуктам аквакультуры.

Глава Правительства,

На основании отчета министра рыболовства и рыбных ресурсов,

Принимая во внимание Конституцию, в частности статьи 85-4° и 125 (пункт 2);

Принимая во внимание закон № 01-11 от 11 Раби Эфани 1422, что соответствует 3 июля 2001 года, касательно рыболовства и аквакультуры;

Принимая во внимание президентский указ № 04-136 от 29 Сафара 1425, что соответствует 19 апреля 2004 года, касательно назначении Главы Правительства;

Принимая во внимание президентский указ № 04-138 от 6 Раби Эль-Ауэль 1425, что соответствует 26 апреля 2004 года, касательно назначении членов Правительства;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 90-367 от 10 ноября 1990 года касательно маркировки и внешнего оформления упаковки пищевых продуктов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 91-04 от 19 января 1991 года касательно материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и касательно чистящих средств для этих материалов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 91-53 от 23 февраля 1991 года касательно условий гигиены в ходе процесса выпуска в свободное обращение пищевых продуктов, в частности, статью 30;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 95-363 от 18 Джумада Эфания 1416, что соответствует 11 ноября 1995 года, с поправками, устанавливающий условия ветеринарной инспекции живых животных и животных продовольственных товаров или же продовольственных товаров животного происхождения, предназначенных для потребления человеком;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 99-158 от 7 Раби Эфани 1420, что соответствует 20 июля 1999 года, устанавливающий санитарно-противоэпидемические меры, применяемые в ходе выпуска в свободное обращение продуктов рыбной ловли;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 04-82 от 26 Мохаррама 1425, что соответствует 18 марта 2004 года, устанавливающий условия и регламенты санитарных разрешений для инфраструктур, чья деятельность связана с животными, животноводческой продукцией или продукцией животного происхождения, а также с транспортировкой такой продукции;

Статья 1. — В применение положений статьи 59 упомянутого выше закона № 01-11 от 11 Раби Эфани 1422, что соответствует 3 июля 2001 года, настоящий декрет имеет целью установить санитарно-противоэпидемические мероприятия и меры по санитарии и гигиене, применимые к продуктам рыбного промысла и аквакультуры.

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Ст. 2. — В свете настоящего декрета, приведенные ниже термины имеют следующее значение:

***Продукт рыболовного промысла:** Любые животные или части животных, как морских, так и пресноводных или солончаковых вод, включая их икру, зародышевые клетки и молоки, за

исключением охраняемых водных животных.

Рыбы, моллюски и ракообразные, товарного размера, выловленные в естественной среде и сохраненные живыми с целью их последующей продажи, не считаются продуктами аквакультуры поскольку их нахождение в живорыбных садках имеет единственной целью поддевание их в живых, но не обеспечение их увеличения в размере или прибавки в весе;

***Продукты аквакультуры:** Любой продукт, полученный от разведения или выращивания, предназначенный для выпуска в продажу в качестве продукта питания.

Также продуктом аквакультуры считается любая рыба, моллюск или ракообразное, как морское, так и пресноводное или же из солончаковых вод, произведенное или выловленное в состоянии молодой особи или малька и молоди устриц и мидий, содержащееся в неволе вплоть до достижения товарного размера, необходимого для употребления в пищу человеком или для переработки.

***Свежие продукты рыболовного промысла и аквакультуры:** Любой продукт рыболовного промысла и аквакультуры, не подвергавшийся обработке с целью его сохранения.

*** Охлажденные продукты рыболовного промысла и аквакультуры:**

Любой продукт рыболовного промысла и аквакультуры, температура которого снижается за счет охлаждения и поддерживается около 0° С.

*** Замороженные продукты рыболовного промысла и аквакультуры:**

Любой продукт рыболовного промысла и аквакультуры, подвергшийся замораживанию для достижения внутренней температуры менее или равной минус 18° С после термической стабилизации.

*** Готовые продукты рыболовного промысла и аквакультуры:**

Любой продукт рыболовного промысла и аквакультуры, подвергшийся процессу, изменяющему его анатомическую целостность, такому как потрошение, обезглавливание, нарезка, филе, рубка.

***Переработанные продукты рыболовного промысла и аквакультуры:** Любой продукт рыболовного промысла и аквакультуры, который подвергся химическому или физическому процессу, такому как консервация, нагревание, копчение, соление, сушка, маринование, опускание в рассол, ферментация или комбинация различных процессов.

***Упаковка продуктов рыболовного промысла и аквакультуры:** Процедура, которая заключается в размещении в контейнере расфасованных или нефасованных продуктов рыболовного промысла и аквакультуры и, соответственно, содержимого.

***Чистая морская вода или же солоноватая вода:** Вода, не имеющая микробиологических загрязнений, загрязнений вредными веществами и/или токсичным морским планктоном в количестве, способном оказать негативное влияние на санитарное качество продуктов рыболовного промысла или аквакультуры.

***Транспортные средства:** Части, предназначенные для погрузки в автомобили, на рельсовые транспортные средства, в воздушные суда, а также в трюмы кораблей или в контейнеры для транспортировки по земле, морю и воздуху.

***Оптовый рынок морепродуктов:** Любая инфраструктура, спроектированная исключительно для оптовой продажи продуктов рыболовного промысла или аквакультуры.

***Плавучий рыбозавод:** Любое судно, на борту которого продукты рыболовного промысла проходят подготовку, переработку и заморозку, в обязательном порядке сопровождающиеся расфасовкой и возможно упаковкой.

Плавучими рыбозаводами не считаются рыболовные суда, которые проводят на борту только заморозку и/или варку креветок и моллюсков и которые осуществляют исключительно заморозку.

***Выпуск в продажу:** Хранение или выкладка продуктов рыболовного промысла или аквакультуры в целях их продажи.

Ст. 3. — Продукты рыболовного промысла или аквакультуры, предназначенные для выпуска в продажу в живом виде, должны находиться в санитарно-гигиенических условиях и в условиях чистоты, установленных положениями настоящего декрета.

Ст. 4. — Запрещается выпуск в продажу токсичных продуктов рыболовного промысла.

Перечень токсичных продуктов рыболовного промысла установлен постановлением министра рыболовного промысла.

Ст. 5. — Предельные пороговые значения химических, микробиологических и токсикологических загрязняющих веществ в продуктах рыболовного промысла и аквакультуры установлены совместным постановлением министров рыболовного промысла, по защите прав потребителей и по охране здоровья животных.

Ст. 6. — Предписания в плане гигиены, а также санитарные условия, применимые к персоналу, обращающемуся с продуктами рыболовного промысла и аквакультуры, установлены совместным постановлением министров по вопросам рыболовного промысла, сельского хозяйства и здравоохранения.

ГЛАВА II

ПРЕДПИСАНИЯ В ПЛАНЕ ГИГИЕНЫ И В ПЛАНЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПРОДУКТАМ РЫБОЛОВНОГО ПРОМЫСЛА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Ст. 7. — Сразу же после попадания на борт судна, продукты рыболовного промысла и аквакультуры, за исключением продуктов, поддерживаемых в живом виде, должны охлаждаться льдом или с применением охлаждающего устройства, обеспечивающего температуру, близкую к 0°C.

Ст. 8. — Потрошение продуктов рыболовного промысла и аквакультуры, которые должны подвергаться процедуре потрошения, должно осуществляться после их принятия на борт или же после их поступления на наземное перерабатывающее предприятие.

Выпотрошенные и обезглавленные продукты рыболовного промысла и аквакультуры немедленно подвергаются процедуре обильной промывки с применением водопроводной воды или чистой морской воды.

Ст. 9. — Операции по филетированию, резке на ломтики, снятия кожи или удаления чешуи должны осуществляться в местах, отличных от мест, используемых для процедуры мойки и для потрошения и обезглавливания.

Филе, кусочки и прочие части продуктов рыболовного промысла и аквакультуры, предназначенные для продажи в свежем виде, консервируются холодом с момента их приготовления, и хранятся при температуре около 0° C, вплоть до поступления к конечному потребителю.

Ст. 10. — В ходе выгрузки продуктов рыболовного промысла и аквакультуры, необходимо, в частности, обеспечить:

— быструю выгрузку;

— продукты рыболовного промысла и аквакультуры незамедлительно размещаются на складах морепродуктов или, при необходимости, в защищенном окружении при температуре, предписанной в зависимости от типа продукта и, что они, в соответствующих случаях, охлаждаются надлежащим образом в оборудовании по транспортировке, хранению или продаже или же на предприятии;

— что не используется оборудование, способное ухудшить санитарное качество продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 11. — Ответственные лица рыболовных судов, после выгрузки продуктов рыболовного промысла, должны провести процедуру промывки трюма и сточного колодца на дне трюма, а также выполнить очистку и дезинфекцию всех поверхностей трюма, палуб, садков и сточного колодца.

Ст. 12. — Любая переработка продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должна осуществляться таким образом, чтобы не повлечь за собой развитие патогенных микроорганизмов или образование токсичных химических соединений.

Ст. 13. - Использование очищенной воды или чистой морской воды обязательно для всех целей.

Ст. 14. — Используемый лед должен быть произведен из питьевой воды или из чистой морской воды, причем производство, обращение и хранение должно осуществляться в условиях, способных защитить его от любого вида загрязнения.

Ст. 15. — Используемый лед должен иметься в количествах, достаточных для того, чтобы температура внутри продуктов рыболовного промысла и аквакультуры оставалась близкой к 0°C.

Лед должен быть распределен таким образом, чтобы обеспечивать эффективное и однородное охлаждение продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 16. — Продукты рыболовного промысла и аквакультуры, предназначенные для заморозки, должны подвергаться процедуре быстрого понижения температуры, чтобы снизить до минимума изменения структуры тканей.

Технические условия заморозки должны соответствовать действующим нормативно-правовым актам, применимым в этой сфере.

Эти продукты должны оставаться в морозильном аппарате вплоть до полного замораживания, при этом температура внутри продукта не должна превышать -18° C.

Положения, предусмотренные для складского хранения замороженных продуктов, применимы также к их транспортировке, к их выкладке и продаже.

Тем не менее, в ходе транспортировки, вкладки и продажи, допускается подъем температуры максимум на 3° C.

Ст. 17. — Размораживание продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должно осуществляться таким образом, чтобы предотвратить любое ухудшение качеств продукта.

Размораживание продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должно осуществляться в месте, защищенном от грязи, при температуре в диапазоне от 0°C до +2°C.

При их продаже, на эти продукты должна наноситься хорошо читаемая надпись, говорящая о том, что продукт прошел процедуру разморозки.

Ст. 18. — Критерии санитарной чистоты и качества, применимые к продуктам рыболовного промысла и аквакультуры, а также условия их санитарного контроля, определены совместным постановлением министров по вопросам рыболовного промысла, защит прав потребителей и охраны здоровья животных.

ГЛАВА III

ПРЕДПИСАНИЯ В ПЛАНЕ ГИГИЕНЫ И САНИТАРНОЙ ЧИСТОТЫ, ПРИМЕНИМЫЕ К СТРОИТЕЛЬСТВУ, К БЛАГОУСТРОЙСТВУ ПОМЕЩЕНИЙ И К ОБОРУДОВАНИЮ НА БОРТУ РЫБОЛОВНЫХ СУДОВ, ПЛАВУЧИХ РЫБОЗАВОДОВ И НАЗЕМНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВНОГО ПРОМЫСЛА И АКВАКУЛЬТУРЫ И СКЛАДОВ МОРЕПРОДУКТОВ

Раздел I

Общие положения

Ст. 19. — Рыболовные суда, плавучие рыбозаводы, учреждения по переработке продуктов рыболовного промысла и аквакультуры и рынки морепродуктов должны:

—сооружаться из материалов, которые не способны повредить или загрязнить продукты рыболовного промысла и аквакультуры;

—иметь в своем составе рабочие помещения с размерами, достаточными для того, чтобы выполнять операции по подготовке и переработке продуктов рыболовного промысла и аквакультуры;

—иметь в своем составе оборудование, обеспечивающее наилучшие условия жизнеобеспечения на предприятиях, где в живом виде содержатся такие животные как ракообразные, моллюски и рыбы, на которое подается вода, имеющая качество, достаточное для того, чтобы не переносить животным вредные организмы и вещества;

—иметь в своем составе устройство защиты от насекомых и животных-вредителей;

— иметь в своем составе достаточную систему вентиляции и освещения.

Ст. 20. — Все средства против грызунов, инсектициды, дезинфицирующие средства или все прочие используемые вредные вещества, должны храниться в помещениях или в шкафах, закрывающихся на ключ и должны применяться таким образом, чтобы не загрязнять продукты рыболовного промысла или аквакультуры.

Раздел II

Специальные положения, применимые к рыболовным судам и плавучим рыбозаводам

Ст. 21. — Рыболовные суда, доставляющие улов в течение срока не более 24 час, должны иметь

как минимум один изотермический трюм, чтобы поддерживать продукты рыболовного промысла при температуре близкой к 0° C.

Рыболовные суда, доставляющие улов в течение срока свыше 24 час, должны быть оснащены холодильным оборудованием.

Ст. 22. — Складские сооружения на борту рыболовных судов должны быть отделены от машинных отделений и от помещений, предназначенных для экипажа, при этом они отделяются герметичными перегородками, чтобы предотвратить любое загрязнение продуктов.

Ст. 23. — Плавающие рыбозаводы должны быть оснащены, как минимум:

—приемной площадкой, предназначенной для погрузки на борт продуктов рыболовного промысла, с достаточными размерами, разработанной таким образом, чтобы имелась возможность очистки после каждой рыбной ловли, а также чтобы имелась возможность защиты продуктов от воздействия солнечных лучей, от неблагоприятных погодных условий и от любого источника загрязнения или прочего заражения;

—системой перемещения продуктов рыболовного промысла от приемной площадки к рабочим помещениям;

—специальным оборудованием для удаления отходов и продуктов рыболовного промысла, непригодных для потребления человеком;

—оборудованием, обеспечивающим подачи под давлением водопроводной воды или чистой морской воды. Отверстие для прокачки морской воды должно находиться в таком месте, чтобы качество перекачиваемой воды не могло ухудшаться сбросами в море отработанных вод, отходов и воды охлаждения двигателей;

— помещениями для складского хранения готовой продукции, имеющими достаточные размеры;

—помещением для хранения упаковочных материалов, отделенным от помещений по подготовке и переработке продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Раздел III

Специальные положения, применимые к оптовым рыбным рынкам

Ст. 24. — Оптовые рыбные рынки должны иметь зоны приема, отделенные от зон хранения и от зон продажи продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 25. — Оптовые рыбные рынки должны быть оснащены холодильными камерами с емкостью, достаточной для временного хранения продуктов рыболовного промысла и аквакультуры до их выкладки в целях продажи или после продажи и в ожидании их отправки к месту назначения.

Ст. 26. — Помещения и оборудование оптовых рыбных рынков должны использоваться исключительно для продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 27. — Доступ на оптовые рыбные рынки запрещен для любых машин и механизмов, кроме тех, которые используются для погрузки и разгрузки продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 28. — Оптовые рыбные рынки должны быть оснащены кладовой-холодильником, закрывающимся на ключ, использующимся для задержанных или арестованных продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Раздел IV

Положения, касающиеся системы самоконтроля

Ст. 29. — Система самоконтроля устанавливается на борту плавучих рыбозаводов и в наземных предприятиях по переработке продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Условия и регламенты ввода в действие системы самоконтроля определены совместным постановлением министра по вопросам рыболовного промысла и министра по вопросам охраны здоровья животных.

ГЛАВА IV

ПРЕДПИСАНИЯ В ПЛАНЕ ГИГИЕНЫ И САНИТАРНОЙ ЧИСТОТЫ, ПРИМЕНИМЫЕ К УПАКОВКЕ, К СКЛАДСКОМУ ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕВОЗКЕ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВНОГО ПРОМЫСЛА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Ст. 30. — Без ущерба для действующих нормативно-правовых актов, упаковочные материалы, а также емкости для складского хранения и перевозки продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должны отвечать следующим требованиям в плане гигиены:

— сохранять органолептические характеристики продуктов рыболовного промысла и аквакультуры и готовых блюд из них;

— не пропускать в продукты рыболовного промысла и аквакультуры вещества, вредные для здоровья человека.

Технические характеристики емкостей для складского хранения и транспортировки продуктов рыболовного промысла и аквакультуры установлены совместным постановлением министра по вопросам рыболовного промысла и министра по вопросам охраны здоровья животных.

Ст. 31. — Упаковочные материалы для продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должны храниться в помещении, отделенном от приемочной площадки и защищенном от любого типа загрязнения.

Ст. 32. — Запрещается складировать или транспортировать продукты рыболовного промысла и аквакультуры вместе с другими продуктами, которые могут негативно отразиться на их санитарной чистоте или которые могут их загрязнить.

Внутренности и части, которые могут представлять собой опасность для общественного здоровья, должны отделяться от продуктов, предназначенных для потребления человеком.

Печень, икра и молоки, предназначенные для коммерческой реализации, должны храниться в охлажденном или замороженном виде.

Ст. 33. — Транспортные средства для перевозки продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должны быть спроектированы и оборудованы таким образом, чтобы обеспечивать поддержание температур, установленных действующими нормативно-правовыми актами.

Внутренние перегородки таких транспортных средств должны быть гладкими и простыми в очистке и дезинфекции.

Охлаждаемые склады и транспортные средства должны быть оснащены системой регистрации температуры, установленной таким образом, чтобы можно было легко считывать температурные показатели.

ГЛАВА V

ПРЕДПИСАНИЯ В ПЛАНЕ ГИГИЕНЫ И САНИТАРНОЙ ЧИСТОТЫ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПРОДАЖАМ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВНОГО ПРОМЫСЛА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Ст. 34. — После выгрузки с судна, продукты рыболовного промысла должны немедленно направляться в места продажи, покрытые льдом или расположенные в холодильных камерах, как таковое определено положениями настоящего декрета. Перекупщики и переработчики продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должны хранить эти продукты при температуре в диапазоне от 0°C до + 2°C.

Ст. 35. — Витрины для выкладки продуктов рыболовного промысла и аквакультуры должны быть:

— обустроены таким образом, чтобы вода от таяния льда могла стекать без риска загрязнения продуктов, помещенных на нижнем уровне;

— расположены на высоте, отделяющей их от пола, должны быть защищены от воздействия солнечных лучей или неблагоприятных погодных условий и должны подвергаться очистке после каждого дня продаж. Наклон пола должен быть отрегулирован таким образом, чтобы имела возможность направлять остаточную воду или воду от мойки к сливному отверстию, оснащенный решеткой и сифоном;

— охлаждаемыми для выкладки на продажу замороженных продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 36. — В процессе их выпуска в продажу, продукты рыболовного промысла и аквакультуры должны быть:

— покрыты слоем тонко нарубленного льда;

— распределены на категории по качеству и отсортированы таким образом, чтобы все продукты одного ящика были одного и того же вида, одного и того же размера и одного и того же качества;

— поставлены в упаковке, соответствующей требованиям действующих нормативно-правовых актов.

Ст. 37. — Условия и регламенты выкладки в целях розничной продажи свежих продуктов рыболовного промысла и аквакультуры определены совместным постановлением министра по вопросам рыболовного промысла и министра по вопросам охраны здоровья животных.

ГЛАВА VI

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Ст. 38. — Санитарное разрешение, введенное положениями упомянутого выше подзаконного декрета № 04-82 от 26 Мохаррама 1425, что соответствует 18 марта 2004 года, распространяется на плавучие рыбозаводы, предприятия по переработке продуктов рыболовного промысла и аквакультуры, на оптовые рынки морепродуктов и на средства по перевозке продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Что касается этих предприятий и в дополнение к условиям, установленным упомянутым выше подзаконным декретом, санитарное разрешение выдается при условии соблюдения предписаний, введенных в действие настоящим декретом.

Ст. 39. — Отменяются положения упомянутого выше подзаконного декрета № 99-158 от 7 Раби Эфани 1420, что соответствует 20 июля 1999 года.

Ст. 40. — Настоящий декрет будет опубликован в *Официальном бюллетене* Алжирской

народно-демократической республики.

Составлено в г. Алжир, 19 Джумада Эль-Ула 1425, что соответствует 7 июля 2004 года.
Ахмед УЙАХИЯ.

Подзаконный декрет № 04-190 от 22 Джумада Эль-Ула 1425, что соответствует 10 июля 2004 года, устанавливающий условия выдачи разрешения и подписки на техническое задание в целях осуществления деятельности по импорту обработанного и необработанного золота и серебра, а также в целях осуществления деятельности по повторному использованию и рециркуляции драгоценных металлов.

Глава Правительства,

На основании отчета министра финансов,

Принимая во внимание Конституцию, в частности статьи 85-4° и 125 (пункт 2);