

Совместный исполнительный декрет № 37/02 от 13 сентября

В целях создания системы процедур по контролю за гигиеной и санитарным качеством рыбопродуктов;
В соответствии с объединенными положениями ст. 33 Закона 20/92 от 14 августа и ч. 3 ст. 114 Конституционного закона, определяется:

Статья 1. - 1. Настоящим утверждаются процедуры мониторинга санитарно-гигиенического качества рыбопродуктов, изложенные в Приложениях к настоящему совместному указу и являющиеся его неотъемлемой частью.

2. Приложения, упомянутые в предыдущем пункте, являются следующими:

Приложение А - Общие процедуры осмотра, утверждения и санитарно-гигиенической аттестации рыбопромысловых учреждений и судов.

Приложение В - Специальные процедуры санитарно-гигиенического контроля рыбопромысловых учреждений и судов.

Приложение С - Особый порядок составления списка учреждений и рыболовных судов, имеющих право на экспорт.

Приложение D - Специальные процедуры отбора проб рыбопродуктов для санитарной сертификации.

Приложение Е - Специальные процедуры санитарно-гигиенической сертификации рыбопродукции.

Приложение F - Оперативная инструкция по осмотру судов и рыбопромысловых сооружений.

Ст. 2. - Сомнения, возникающие при толковании и применении настоящего закона, разрешаются совместным приказом министерств рыболовства и окружающей среды и здравоохранения.

Ст. 3. - Этот совместный указ исполнительной власти вступает в силу немедленно.

Публикуется.

Луанда 10 июля 2002 года.

Министр рыболовства и окружающей среды Мария де Фатима Монтейру Жардим.

Министр здравоохранения Альбертина Хамуквайя.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Общие процедуры осмотра, утверждения и санитарно-гигиенической аттестации рыбопромысловых учреждений и судов.

1. Компания подает письменную заявку в Морской научно-исследовательский институт (МИИ/ИМ) компетентному органу на сертификацию учреждения или лодки.

2. По запросу и после подтверждения в юридическом отделе Министерства рыбного хозяйства и охраны окружающей среды, что это учреждение или судно зарегистрировано в Министерстве рыбного хозяйства и охраны окружающей среды, инспекцию проводит совместная группа инспекторов из Морского научно-исследовательского института (МИИ) и Инспекционных служб Министерства здравоохранения.

3. После инспекции, в соответствии с "Порядком инспекции", инспекторы составляют протокол, в котором сообщают о санитарных условиях и строениях заведения или судна, в соответствии с типом изделия, которое должно быть изготовлено, и, при необходимости, дают соответствующие рекомендации.

Отчет об инспекции составляется и подписывается инспекторами.

4. Копия отчета направляется соответствующему лицу и в Национальное управление по рыболовству.

5. По результатам инспекции, если предприятие или лодка отвечают условиям, предусмотренным ангольским законодательством, им присваивается номер санитарного разрешения (на каждую лодку или предприятие) и они включаются в список предприятий или лодок, имеющих право на экспорт.

6. Направляя эту информацию, если она положительная, Национальное управление рыбного хозяйства Министерства рыбного хозяйства и охраны окружающей среды присваивает судну разрешение на экспорт.

7. Морской научно-исследовательский институт (МИИ) выдает свидетельство об утверждении судна или учреждения, подписанное Генеральным директором Морского научно-исследовательского института (МИИ).

8. Это свидетельство отправляется в учреждение или на лодку.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Специальные процедуры санитарно-гигиенического контроля рыбопромысловых учреждений и судов.

1. Инспектор вручает удостоверение представителю или лицу, ответственному за учреждение и рыболовное или заводское судно.

2. Первоначальная встреча с представителем отрасли для разъяснения цели инспекции.

3. Наблюдение за производственным процессом.

4. Проведение санитарно-гигиенического осмотра помещения или лодки и, в частности, проверяется:

- a) состояние пола и стен;
- b) состояние санитарных объектов, наблюдение за освещением и вентиляцией помещений;
- c) контроль питьевой или чистой воды, используемой во время обработки;
- d) управление устройствами для очистки оборудования, материалов и сооружений.

5. Общее наблюдение за техническим обслуживанием машин и принадлежностей.

6. Проверка упаковки, маркировки и веса.

7. Проверка продукта по партиям.

8. При необходимости отбор проб.

9. Заключительная встреча с представителем отрасли или должностным лицом для получения рекомендаций и подписания заполненной формы представителем отрасли или должностным лицом и инспектором, проводившим инспекцию.

ПРИЛОЖЕНИЕ С

Особый порядок составления списка учреждений и рыболовных судов, имеющих право на экспорт.

I. Для рыбацких лодок список должен содержать:

- (a) регистрационный номер компании;
- (b) код продукта.

Ракообразные = 1

Придонные = 3

Пелагики = 4

(c) количество лодок по отношению к общему количеству лодок, принадлежащих компании.

II. Для наземных учреждений список должен содержать информацию:

- (a) регистрационный номер компании;
- (b) код типа обработки продукта.

Компания по производству замороженных продуктов = EPC

Компания по производству живых продуктов = EPV.

(c) количество предприятий, перерабатывающих один и тот же вид продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ D

Специальные процедуры отбора проб рыбопродуктов

1. По заявке на сертификацию продукции должным образом аккредитованные инспекторы из Морского научно-исследовательского института (ИИМ) отправляются на лодку или в учреждение с комплектом, содержащим необходимый материал.

2. Перед началом процедуры отбора проб инспекторы должны идентифицировать себя.

3. При отборе проб проверяются аспекты, связанные с используемой тарой, а также содержащиеся в ней предписания.

4. Инспектор проверяет условия хранения и обработки продукта.

5. Применительно к упаковке инспектор проверяет все маркировочные знаки на упаковке, в частности номер официального утверждения и тип используемых добавок.

6. Проба отбирается по партиям и с использованием соответствующей техники, с тем чтобы она была репрезентативной.

7. Инспектор заполняет два экземпляра прилагаемой модели с указанием количества отобранных проб.

8. Инспектор подписывает две формы, одна из которых находится на лодке или заведении, а другая доставляется в Морской научно-исследовательский институт (МНИ).

9. Продукт собирается и транспортируется в лабораторию Морского научно-исследовательского института (ИИМ) в изотермических коробках или другом подходящем контейнере.

10. Пробоотборное изделие доставляется в лаборатории Института морских исследований (ИИМ), где оно

подвергается санитарно-гигиеническому анализу качества на соответствие установленным стандартам.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Специальные процедуры санитарно-гигиенической сертификации рыбопродукции.

1. Компания должна подать письменную заявку в Морской научно-исследовательский институт (ИМ) на сертификацию продукции.
2. По запросу Морской научно-исследовательский институт (ИМ) проверяет, утверждено ли учреждение или лодка, и вносит их в список учреждений и лодок, имеющих разрешение на экспорт.
3. Морской научно-исследовательский институт (ИМ) требует, чтобы компания имела разрешение на экспорт, выданное Национальным управлением рыболовства.
4. С помощью этих доказательств инспекторы, должным образом аккредитованные Морским научно-исследовательским институтом (ИИИ), направляются на судно или учреждение и предоставляют комплект со всеми необходимыми приборами и материалами, а также отбирают пробы на основе "Процедур отбора проб рыбопродуктов".
5. Подтверждение санитарных условий заведения или лодки и условий обработки.
6. Продукт поставляется в лаборатории Морского научно-исследовательского института (ИИИ), где он регистрируется и анализируется в соответствии с установленными стандартами.
7. Если на основании результатов анализов продукт соответствует санитарно-гигиеническим требованиям к качеству, то выдается сертификат происхождения и здоровья.
8. Свидетельство подписывается инспектором, осуществившим выборку, и представляется Генеральному директору, который, в свою очередь, подписывает и скрепляет печатью Генеральную дирекцию Института.
9. Оригинал надлежащим образом подписанного сертификата вручается заявителю с проставленным сверху "оригиналом" штампа.
10. Копия сертификата с печатью "копия" сверху архивируется в архиве Отдела контроля качества здравоохранения и гигиены и еще одна - в архиве Генерального директора.

ПРИЛОЖЕНИЕ F

Оперативная инструкция по осмотру судов и рыбопромысловых сооружений.

1. После первого осмотра учреждения или рыболовецкого судна и его включения в список судов или учреждений, уполномоченных на экспорт, инспекционные службы Морского научно-исследовательского института (ИИИ) ежегодно проводят официальную инспекцию.
2. Ежегодный осмотр производится при условии, что судно или учреждение остается в списке судов или учреждений, имеющих право на экспорт.
3. При отборе проб продукции проводится плановая повторная проверка, которая также обуславливает пребывание судна или учреждения в списке судов и учреждений, имеющих право экспортировать свою продукцию.
4. Отчет о проверке всегда составляется. Если установлено, что условия не отвечают предъявляемым требованиям, настоящий доклад, содержащий соответствующие рекомендации и должным образом подписанный инспектором, проводившим инспекцию, и Генеральным директором, направляется на предприятие или на судно.
5. Если в докладе рекомендуется исключить какое-либо судно или предприятие из списка, Морской научно-исследовательский институт (ИИИ) в качестве компетентного органа незамедлительно информирует импортирующие страны о принятом решении.

Министр рыболовства и окружающей среды Мария де Фатима Монтейру Жардим.
Министр здравоохранения Альбертина Хамуквайя.