



Министерство рыбного хозяйства

Декрет №. **40/06**
от 30 июня

Рыбы и другие съедобные виды водной фауны легко подвержены порче после отлова, а также накапливают токсины и угрожают здоровью потребителей;

Потребление продуктов рыболовства или аквакультуры в неудовлетворительном состоянии, даже если изменения структуры происходит на ранней стадии, может привести к заболеваниям, передающимся через пищевые продукты (DTA), в том числе к инфекциям, передающимся через пищевые продукты, возникновение которых можно и нужно предотвращать и избегать путем установления и соблюдения требований к качеству и безопасности для здоровья и гигиены не только в отношении этих продуктов, но и в отношении средств и процедур, используемых или наблюдаемых с момента их выращивания или отлова до момента их предоставления потребителю;

В Анголе качество производства и/или вывода на рынок продукции рыболовства и аквакультуры нуждается в существенном улучшении, для чего некоторые разрозненные и специально разработанные нормативные акты в последние годы оказались недостаточными или неэффективными. В этом смысле в статье 175(1)(g) Закона о водных биологических ресурсах в числе обязательств государства устанавливается обязанность правительства "предотвращать риски для здоровья потребителей, в частности путем контроля здоровья и качества" продукции рыболовства и аквакультуры;

Поэтому целесообразно стандартизировать и упорядочить мероприятия, обеспечивающие хорошее гигиеническое здоровье продукции рыболовства и аквакультуры, в том числе предназначенной для экспорта;

В соответствии с объединенными положениями статьи 112 d) и статьи 113 Конституционных законов, Правительство издает следующие декреты:



ГЛАВА I

Общие положения

Статья 1 (Определен ия)

Для целей настоящего Декрета:

- 1. Пищевые добавки** - это натуральные или искусственные вещества, имеющие или не имеющие питательную ценность, которые намеренно добавляются в продукты для улучшения определенных характеристик, таких как цвет, вкус, состав, влажность, стабильность, чтобы помочь процессу приготовления, сделать продукты более привлекательными и предотвратить развитие микроорганизмов и окисление;
- 2. Чистая морская вода**, морская вода или солоноватая вода, не содержащая микробиологического загрязнения, вредных веществ и/или токсичного морского планктона в количествах, которые могут повлиять на качество рыбной продукции, предназначенной для использования в условиях, изложенных в настоящих Правилах;
- 3. Питьевая вода** - это вода, предназначенная для потребления, которая должна отвечать требованиям органолептического характера (не иметь неприятного вкуса и запаха) и обладать следующими физическими, химическими и бактериологическими свойствами:
 - a) иметь приятный вид, быть бесцветной и немутной;
 - b) не содержать вредных или токсичных веществ;
 - c) не содержать патогенных микроорганизмов, определяемых параметрами и стандартами, установленными санитарными нормами и законодательством.
- 4. Вода, предназначенная для потребления человеком:**
 - a) Вся вода, в первоначальном состоянии или после обработки, для питья, приготовления пищи или для других бытовых целей, независимо от ее происхождения и от того, поставляется ли она из распределительной сети, грузовика или цистерны, в бутылках или других емкостях, которые соответствуют стандартам питьевой пригодности, установленным действующими в стране нормами;



- b) Вся вода, используемая в пищевой промышленности для производства, переработки, сохранения или сбыта продуктов или веществ, предназначенных для потребления человеком, должна соответствовать санитарным нормам и законодательству в соответствии с ее назначением.
5. **Пробы** означает все единицы, взятые для исследования или тестирования данной партии и взятые из той же партии;
6. **Антиоксиданты** - это вещества, которые продлевают срок годности продуктов питания, защищая их от порчи, вызванной окислением, например, от прогорклости жиров и изменения их цвета;
7. **Холодильные склады** - это места, предназначенные для хранения охлажденных или замороженных рыбопродуктов;
8. **ASP (*Amnesic Shellfish Poisoning*)**, амнестический яд двустворчатых моллюсков
9. **Компетентный орган**, Министерство рыбного хозяйства и/или орган, которому оно прямо делегирует полномочия по данному вопросу;
10. **Рыболовецкая лодка** - это лодка, на которой обрабатываются рыбопродукты, если это необходимо, чистятся, обескравливаются, обезглавливаются, потрошатся, охлаждаются или замораживаются прямо на борту;
11. **Плавучий завод** - лодка, на которой рыбопродукты проходят одну или несколько операций, таких как филетирование, резка, обесшкуривание, переработка на фарш, замораживание и переработка с последующей упаковкой предназначенной непосредственно для потребителя;
12. **Судно-перевозчик**, судно, спроектированное или адаптированное и имеющее лицензию на перевозку рыбы или рыбопродуктов в целом при соответствующих условиях консервации и санитарии;
13. **Биотоксины или токсины**, вредные химические вещества, вырабатываемые живыми организмами;
14. **Размещение на рынке**, хранение или выкладка на продажу, за исключением розничной продажи и непосредственной продажи на местном рынке в небольших количествах рыбаком розничному продавцу или потребителю;
15. **Консервы** - продукт, полученный в результате процесса упаковки продуктов в герметичные контейнеры, подвергнутый термической обработке, достаточной для уничтожения всех микроорганизмов, способных к размножению, независимо



от температуры, при которой он должен будет храниться;

16. Консерванты, вещества, которые продлевают срок годности продуктов питания, защищая их от разрушения микроорганизмами;

17. Санитарно-гигиенический контроль - процедуры от промысла до сбыта, направленные на предотвращение разложения и защиту от загрязнения или других факторов, которые могут сделать рыбопродукт непригодным для потребления человеком или эстетически отбракованным, включая методы и оперативную деятельность, которые используются для достижения требований к качеству;

18. Визуальный контроль, неразрушающий контроль рыбы или рыбопродуктов, проводимый без оптических средств увеличения и при хороших условиях освещения для человеческого глаза, включая наблюдение за прозрачностью, если это необходимо;

19. Дезинфицирующее вещество - химическое вещество, используемое для уничтожения растущих форм микроорганизмов, но не обязательно спор потенциально патогенных микробов;

20. Дезинфицировать - действовать или оказывать воздействие с целью уничтожения потенциально патогенных микроорганизмов с поверхностей, окружающей среды или объектов;

21. DSP (*Diarrhetic Shellfish Poisoning*), диарейный яд двустворчатых моллюсков;

22. Упаковка означает операцию по достижению защиты рыбопродуктов с помощью обертки, резервуара или любого другого подходящего материала;

23. Предприятие - означает любое место, где рыбопродукция готовится, перерабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится, но не включаются магазины и оптовые рынки, где осуществляется только демонстрация и оптовая торговля;

24. Гигиена, практика и меры, необходимые для обеспечения безвредности рыбопродуктов и их пригодности для потребления человеком;

25. ХАССП (НАССР или ARPCС) - анализ рисков и критические контрольные точки;

26. Импорт, ввоз на территорию Республики Ангола рыбопродуктов из других стран;

27. Инспекция рыбопродукции - комплекс контрольных мероприятий,



проводимых компетентными органами Министерства рыбного хозяйства с целью обеспечения соблюдения требований настоящего Положения;

28. Партия - количество рыбопродуктов, полученных при практически идентичных обстоятельствах;

29. Экспортная партия - партия или комплект партий, предназначенных для экспорта и предъявленных к досмотру для перевозки на одном и том же судне или другом транспортном средстве в одну и ту же страну назначения;

30. Транспортные средства - части, предназначенные для погрузки в транспортные средства, железнодорожные транспортные средства и воздушные суда, а также трюмы судов или контейнеров для перевозки по суше, морю или воздуху;

31. Патогенный микроорганизм - микроорганизм, способный вызвать болезни, когда он проникает в организм человека или животного;

32. Стандарт (ИСО/ИСО) - документ, разработанный на основе консенсуса и утвержденный признанным учреждением, который представляет для общего пользования свои правила, руководящие принципы или характеристики деятельности, свои результаты, нацеленные на высокий уровень, в определенном контексте;

33. Видимый паразит - это паразит или группа паразитов, размер, цвет или текстура которых делает его чётко различимым от тканей рыбы;

34. Критическая контрольная точка - означает любую точку, этап или процедуру в конкретном производственном процессе, когда потеря контроля может привести к неприемлемому риску для здоровья потребителя;

35. Рыболовный порт - портовые сооружения и услуги, предназначенные для деятельности швартовых рыболовецких судов и разгрузки или обработки рыбы, в том числе причалы и прилегающие территории;

36. Под замороженным продуктом понимается любой рыбный продукт, замороженный таким образом, чтобы после термостабилизации можно было получить температуру в его центре не менее минус 18°C;

37. Рыболовецкий продукт - рыба или любой продукт, в переработанном виде или нет, который полностью или частично получается из одного или нескольких биологических водных ресурсов;

38. Продукт аквакультуры - любой рыболовецкий продукт, рождение и рост



которого контролируется человеком до тех пор, пока он не будет выведен на рынок в качестве продовольствия. Рыбы или ракообразные и другие морские или пресноводные виды, пойманные молодью или в дикой природе и содержащиеся в неволе до достижения коммерческого размера, предназначенного для потребления человеком, также считаются продуктами аквакультуры. Рыба, ракообразные и другие виды коммерческого размера, отловленные в естественной среде и сохраненные живыми для последующей продажи в соответствии с применимым законодательством, не считаются продуктами аквакультуры, если единственной целью сохранения их в живых или увеличения их размера или веса является их содержание в хозяйствах;

39. Свежий продукт - все рыбопродукты, цельные или приготовленные, включая продукты, упакованные под вакуумом или в измененной атмосфере, которые не подвергались никакой обработке;

40. Под переработкой понимается весь процесс, с помощью которого рыбопродукция готовится, перерабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится в условиях, предназначенных для изменения ее состояния;

41. Охлажденный продукт - рыбопродукт, для которого температура была снижена до тех пор, пока он не приблизится к температуре тающего льда;

42. Готовый продукт - это любой рыбопродукт, подвергшийся операции, изменяющей его анатомическую целостность, в частности, потрошению, зачистке, резке, филетированию и измельчению;

43. Переработанный продукт означает любой рыбопродукт, прошедший химический или физический процесс, такой как нагрев, копчение, посол, сушка, маринование, примененный к охлажденным или замороженным продуктам, как в сочетании с другими пищевыми продуктами, так и в комбинации с этими различными продуктами;

44. PSP (Paralytic Shellfish Poisoning), парализующее двусторчатое отравление моллюсков;

45. Охлаждение - процесс снижения температуры рыбопродуктов таким образом, чтобы они были близки к температуре тающего льда;

46. Отгрузка - количество рыбопродуктов, предназначенных для одного или нескольких покупателей в стране-получателе и отправляемых одним транспортным средством;

47. Риск для здоровья, вероятность причинения вреда здоровью потребителей;



48. Система анализа рисков - система, которая выявляет конкретные опасности, затрагивающие рыбопродукты биологического, физического или химического происхождения, и устанавливает меры по их контролю.

Статья 2. (Предмет)

В этом приказе изложены санитарно-гигиенические требования к продуктам рыболовства и аквакультуры, в частности, требования, касающиеся контроля за производством, обработкой, хранением и транспортировкой для потребления человеком, а также определены соответствующие механизмы контроля, сертификации и инспектирования этих продуктов.

ГЛАВА II Компетентный орган

Статья 3 (Компетентный орган)

В соответствии с этим Указом и Законом о водных биологических ресурсах компетентным органом является Министерство рыбного хозяйства без ущерба для любого делегирования полномочий, которые могут быть приняты в соответствии с применимым законодательством.

Статья 4. (Организация компетентного органа)

1. Для выполнения своих задач Министерство рыбного хозяйства включает в свою структуру службы, отвечающие за санитарно-гигиеническую сертификацию, контроль качества и мониторинг рыбопродуктов, в частности, следующие:

- а)** на центральном уровне - департамент, осуществляющий надзор за рыбной инфраструктурой и исследованиями рынка, с подразделением или подразделением, занимающимся оказанием услуг по контролю качества рыбопродуктов, который отвечает за управление и администрирование системы санитарно-гигиенического контроля качества таких продуктов, учреждений, судов и их санитарной сертификации, а также за надзор, аудит, подготовку кадров, проведение исследований, распространение и представление своей деятельности на национальном и международном



уровне;

- b)** на уровне Национальной службы инспекции рыбного хозяйства и аквакультуры - специализированного подразделения, образованного органом инспекторов по рыбному хозяйству, в задачи которого входит проверка соблюдения действующего законодательства в области гигиены и здоровья судов, перерабатывающих предприятий, в том числе замораживание, переработка и распределение рыбной продукции, оценка нарушений и их процессуальное регулирование;
 - c)** На уровне провинции функции, упомянутые в предыдущих пунктах, выполняются управлениями или подразделениями департаментов Министерства рыболовства, созданными на местах или делегированными Правительству провинции, на условиях, определяемых Министерством рыболовства, в соответствии с потребностями каждого конкретного случая;
 - d)** Лаборатории, контролируемые компетентным органом или частью органической структуры органов, находящихся в его ведении, которые способны определять качество продукции рыболовства и аквакультуры, должны создаваться либо по просьбе их служб санитарно-гигиенической инспекции и контроля качества, либо по просьбе других заинтересованных сторон.
- 2.** Задачи служб, упомянутых в подпунктах а), b) и c) пункта 1 настоящей статьи, могут выполняться мобильными группами, созданными по решению владельца органа или службы, выполняющей функции компетентного органа, либо на центральном или провинциальном уровне, в зависимости от обстоятельств, и в случае необходимости.
- 3.** Предоставление услуг, упомянутых в пункте 1 (c) настоящей статьи, может осуществляться другими государственными или частными лабораториями, обладающими возможностями, упомянутыми в пункте 1 (d) настоящей статьи, должным образом удостоверенными для этой цели компетентным органом в соответствии с применимым законодательством.

Статья 5.

(Функции компетентного органа)

- 1.** Конкретные задачи компетентного органа в соответствии с настоящим Приказом являются следующими:



- a) проверка и последующая сертификация санитарно-гигиенического и гигиенического качества рыбопродуктов, предназначенных для внутреннего потребления, а также экспортной и импортной продукции;
 - b) периодическая инспекция судна и учреждения рыболовной и аквакультурной отрасли;
 - c) утверждение санитарно-гигиенических условий судов и учреждений и выдача соответствующих разрешений;
 - d) составление и публикация, в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, списков учреждений и судов, принадлежащих к рыбопромысловой отрасли продукции для употреблению в пищу, в том числе на экспорт;
 - e) выдача санитарных сертификатов для внутреннего потребления и экспорта в соответствии с образцами санитарных сертификатов, утвержденными совместным постановлением министров рыбного хозяйства и здравоохранения;
 - f) аудит систем обеспечения безопасности пищевых продуктов (самоконтроль) предприятий рыбной промышленности и лодок;
 - g) требование записей производственных данных.
2. Задачи компетентного органа выполняются департаментами, назначенными для этой цели в органическом уставе Министерства рыбного хозяйства, для надзора за рыбопромысловой инфраструктурой и исследования рынка, как указано в соответствующем руководстве по процедурам.
3. Экспорт продукции рыболовства и аквакультуры осуществляется только при наличии предварительного положительного заключения Министерства рыбного хозяйства.
4. Предлагаемые к потреблению партии продукции рыболовства и аквакультуры, в том числе предназначенные для экспорта, должны соответствовать следующим требованиям:
- a) быть обработанными в учреждениях и лодках с санитарным разрешением и лицензией на эксплуатацию;
 - b) быть обработанными на основе систем безопасности пищевых продуктов (самоконтроля), указанных в настоящем Положении;



- с) соблюдать требования к упаковке и маркировке, изложенные в настоящих Правилах.

5. Компетентный орган регулярно публикует перечень учреждений и судов, которые соблюдают положения настоящего постановления и чьи продукты рыболовства и аквакультуры предназначены для потребления человеком как внутри страны, так и за ее пределами.

6. Типовые санитарно-гигиенические сертификаты для лодок, предприятий рыбной промышленности и аквакультуры, а также для экспорта их продукции устанавливаются исполнительным приказом Министра рыбного хозяйства.

Статья 6 (Рыбные инспекторы)

Компетентный орган обеспечивает специализированную техническую и профессиональную подготовку корпуса инспекторов рыбопродукции в соответствии с требованиями к инспекциям и надзору, упомянутыми в статье 4 (1) (a), (b) и (c) настоящих Правил.

Статья 7. (Полномочия Рыбного Инспектора)

В целях обеспечения выполнения положений настоящего Положения и других правовых норм инспекторы по рыболовству могут при осуществлении своих полномочий:

- a) проводить проверку санитарно-гигиенических условий учреждений, рыболовных судов, морозильных камер, заводских судов, средств переработки, транспорта и персонала в рыбной промышленности и аквакультуре;
- b) проводить проверку документации и записей рыбопромысловых учреждений и рыболовных судов, связанных с информацией об обработке и транспортировке продукции рыболовства и аквакультуры, включая данные о системах контроля и обеспечения качества;
- c) отбирать пробы продукции рыболовства и аквакультуры для анализа в референтных лабораториях.

Статья 8 (Платежи за инспекцию)



При предоставлении услуг рыбного надзора, учреждений и рыболовных судов для сертификации и соответствующих лабораторных анализов выгодоприобретатель должен уплатить сбор, которая устанавливается совместным распоряжением министров рыболовства и финансов в соответствии с условиями действующих правовых актов.

ГЛАВА III

Требования к наземным учреждениям и рыболовным судам

Статья 9.

(Водные условия, которые должны соблюдаться рыбопромысловыми учреждениями и судами)

1. Учреждения и суда должны иметь снабжение питьевой водой, а также могут иметь такие условия для чистой морской воды под давлением, чтобы гарантировать гигиенические и санитарные условия для продуктов, установок, оборудования и персонала рыбного хозяйства и аквакультуры.
2. Компетентный орган принимает необходимые меры для обеспечения того, чтобы вода, предназначенная для потребления человеком и переработки, была полезной и чистой.
3. Для целей соблюдения минимальных требований настоящих Правил вода, предназначенная для потребления человеком, должна быть полезной и чистой а также:
 - a) не иметь неприятного вкуса или запаха, быть приятного внешнего вида, не иметь цвета или мутности, не содержать вредных или токсичных веществ и патогенных микроорганизмов;
 - b) значение концентрации параметров, упомянутых в предыдущем подпункте, должно соответствовать стандартам, установленным стандартами здравоохранения и законодательством.
4. Параметры качества используемой питьевой воды должны соответствовать Закону о воде и его нормативным актам.

Статья 10.

(Системы санитарного самоконтроля за продуктами)



рыболовства и аквакультуры)

1. Компетентный орган следит за тем, чтобы лица, ответственные за учреждения, рыболовные суда и заводские суда, принимали все необходимые меры для обеспечения того, чтобы на всех этапах производства продукции рыболовства и аквакультуры они соблюдали требования настоящего законодательства, проводя самопроверки, основанные на следующих принципах:

- a)** определение критических точек на своих предприятиях в соответствии с используемыми производственными или культивационными процессами;
- b)** разработка и внедрение методов мониторинга и проверки таких критических точек;
- c)** отбор пробы для исследования в лаборатории, утвержденной компетентным органом, в целях проверки методов очистки и дезинфекции и проверки соответствия нормам, установленным настоящими Правилами;
- d)** ведение письменного или неподделываемого учета предыдущих точек для представления компетентному органу, а также результатов различных проверок и тестов, в частности, в течение как минимум двух лет.

2. Если результаты собственного санитарного осмотра или любая другая информация, имеющаяся у лиц, ответственных за это в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи, свидетельствуют о наступлении критической точки, то под эгидой официального контроля принимаются соответствующие меры.

3. Подробные правила применения пункта 1(b) настоящей статьи устанавливаются в соответствии с правилами процедуры, принятыми совместным исполнительным постановлением министров рыболовства и здравоохранения.

Статья 11 **(Пищевые добавки)**

1. Используемые добавки делятся на категории, в частности, группы консервантов и антиоксидантов.

2. Перечень указанных в настоящей статье добавок составляется и изменяется совместным постановлением министров рыбного хозяйства и здравоохранения после консультаций с учреждениями, специализирующимися на научно-технических и технологических исследованиях в области рыбного хозяйства, в соответствии с действующим законодательством.



ГЛАВА IV

Классификация и условия для продуктов рыболовства и аквакультуры

Статья 12.

(Способы визуального контроля для обнаружения паразитов в продуктах рыболовства и аквакультуры)

1. Визуальный контроль осуществляется путем отбора проб на репрезентативном количестве единиц.
2. На предприятиях, расположенных на суше и на заводских судах, квалифицированный для этой цели персонал определяет объем и частоту проверок, указанных в пункте 1, в соответствии с видом продукции, ее географическим происхождением и использованием.
3. В процессе производства квалифицированный персонал должен осуществлять визуальный контроль потрошеной рыбы в брюшной полости, печени и икры, предназначенной для употребления человеком в пищу.
4. В соответствии с используемой системой испарения, визуальный контроль должно происходить:
 - a) в случае потрошения вручную, оператором непрерывно во время отделения и промывки кишечника;
 - b) в случае механического потрошения путем отбора проб на репрезентативное количество единиц не менее 10 единиц на партию.
5. Квалифицированный персонал должен проводить визуальный контроль филе и рыбных ломтиков во время осмотра на наличие дефектов после филетирования или нарезки, но в тех случаях, когда индивидуальный осмотр невозможен из-за размеров филе или операций по филетированию, составляется план отбора проб, который находится в распоряжении компетентного органа в соответствии с положениями статьи 5.

Статья 13.

(Требования к размещению на рынке продукции рыболовства и аквакультуры)

1. При размещении на рынке продукции рыболовства и аквакультуры, выращенной и вылавливаемой в дикой природе, должны соблюдаться следующие



требования:

- a) должны быть пойманы и, возможно, обработаны, обескровлены, обезглавлены, потрошены, удалены плавники, охлаждены или заморожены на борту судов в соответствии с гигиеническими нормами, изложенными в Приложении II к настоящему Указу;
 - b) обработка должна вестись в соответствующих случаях, в учреждениях, рыболовных судах и заводских судах, утвержденных в соответствии со статьей 5(с), относящейся к требованиям, изложенным в главе II настоящего Указа;
 - c) быть обработаны во время и после отгрузки в соответствии с положениями, изложенными в главе II Приложения I к настоящему Указу;
 - d) быть обработаны и при необходимости упакованы, переработаны, заморожены, разморожены или храниться в соответствующих санитарно-гигиенических условиях в учреждениях, утвержденных в соответствии со статьей 5, с соблюдением требований, изложенных в главах III и IV Приложения I к настоящему Декрету;
 - e) пройти санитарный осмотр в соответствии с требованиями, изложенными в главе V Приложения I к настоящему Декрету;
 - f) продукция должна быть надлежащим образом упакована в соответствии с главой VI приложения I к настоящему приказу;
 - g) должны содержать идентификационные данные в соответствии с главой VI Приложения I к настоящему Указу;
 - h) продукция должна храниться и транспортироваться в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях в соответствии с главой VII Приложения I к настоящему Декрету;
2. Несмотря на пункт 2 главы II приложения I к настоящему Указу, компетентный орган может разрешить перевалку свежих продуктов рыболовства и аквакультуры на причал в контейнерах, предназначенных для немедленной отправки в утвержденное учреждение, на аукцион или на оптовый рынок с целью их проверки там;
3. Там, где потрошение технически и коммерчески возможно, оно должно производиться как можно быстрее после улова и выгрузки.
4. Без ущерба для других применимых положений настоящего Регламента,



продукция аквакультуры может быть выведена на рынок только в соответствии с правилами, изложенными в Регламенте аквакультуры, и на следующих условиях:

- a) Убой должен производиться в соответствующих гигиенических условиях, продукты не должны загрязняться почвой, грязью или экскрементами, а если они не перерабатываются непосредственно после убоя, то должны храниться в охлажденном виде;
- b) Без относительно предыдущего подпункта, продукция должна соответствовать пунктам 1 (b)-(g) настоящей статьи.

Статья 14.
(Загрязнители, присутствующие в водной среде)

- 1. Компетентный орган составляет планы отбора проб продуктов рыболовства и аквакультуры, свежих или замороженных, с учетом результатов национальных мер контроля и системы планов надзора, осуществляемых в соответствии с пунктом 3.2(B) главы V приложения I.
- 2. Параметры тяжелых металлов и органогалогенных веществ определяются в порядке, установленном в статье 20.

Статья 15.
(Производство и размещение на рынке живых двустворчатых моллюсков)

Для размещения на рынке живых двустворчатых моллюсков должны быть установлены санитарные нормы их производства и размещения на рынке в соответствии со статьей 20 настоящего Декрета.

Статья 16.
(Условия размещения живых продуктов на рынке)

Продукты рыболовства и аквакультуры, предназначенные для вывода на рынок, должны постоянно содержаться в наилучших условиях выживания.

Статья 17.
Продукты, которые не будут выставлены на рынок)



Следующие продукты рыболовства или аквакультуры на рынок не выпускаются:

- a) ядовитая рыба семейства *Tetraodontidae* и *Deodontidae*;
- b) продукты рыболовства или аквакультуры, содержащие биотоксины, такие как сикатоксин, ASP, DSP или PSP.

Статья 18. (Обращение продуктов рыболовства и аквакультуры)

Перемещение продуктов рыболовства и аквакультуры внутри страны, даже транзитом, в частности продуктов, предназначенных для продажи на внутреннем и внешнем рынках, должно осуществляться с соблюдением санитарно-гигиенических требований, установленных соответствующими положениями настоящего закона.

Статья 19. (Классификация продуктов рыболовства и аквакультуры)

1. Для целей настоящего постановления учреждения и суда должны быть лицензированы или сертифицированы в соответствии с продуктами рыболовства или аквакультуры, которые будут переработаны или упакованы ими, со следующей классификацией:

- a) охлаждённые продукты;
- b) замороженные продукты;
- c) морепродукты (ракообразные, моллюски и производные);
- d) консервы;
- e) копчёная рыба;
- f) соленая рыба, сушеная и полуготовая;
- g) рыбная мука и масла.

2. Для целей настоящей статьи охлажденные продукты рассматриваются как свежие.



Статья 20.

(Качество продукции рыболовства и аквакультуры)

1. Министерства рыбного хозяйства и здравоохранения, соответственно, после заслушивания научно-исследовательских учреждений по вопросам рыбного хозяйства и аквакультуры и стандартизации качества, могут установить конкретные стандарты для этих продуктов и органолептический, химический, микробиологический и токсикологический контроль в соответствии со статьей 194 Закона о водных биологических ресурсах, с помощью которой должны быть определены конкретные параметры качества, установленные на международном уровне.
2. Министры рыбного хозяйства и здравоохранения соответственно утверждают совместным приказом технологические, химические и микробиологические стандарты для контроля качества продуктов рыбного хозяйства и аквакультуры и процедуры их системы мониторинга контроля качества рыбопродуктов.

ГЛАВА V

Нарушения и штрафы

Статья 21

(Преступления и наказания)

1. Деятельность, осуществляемая в нарушение настоящего постановления, считается нарушением в соответствии с Законом о водных биологических ресурсах.
2. При классификации нарушения и установлении штрафа, который должен быть наложен, необходимо учитывать специфику деятельности и положения применимых правил LRBA.
3. Штраф не может превышать сумму фактически полученной выгоды, но должен учитывать стоимость, которая могла бы быть получена, если бы не вмешательство агентов Национального управления по надзору.
4. Министерство рыбного хозяйства может отдать распоряжение о приостановлении деятельности учреждения, рыболовного судна, заводского судна, аукциона или продажи на рынке, если оно действует без применения мер, установленных настоящим Распоряжением.
5. Если по истечении шести месяцев после приостановления агент учреждения, лодки или аукциона не принял требуемых требований, Министерство рыбного



хозяйства может приступить к его закрытию с возобновлением процесса, аналогичного лицензированию или сертификации новых учреждений, лодок и аукционов, в зависимости от обстоятельств.

6. В случае приостановки, для возобновления своей деятельности, хозяйствующий субъект направляет в Министерство рыбного хозяйства запрос на проведение обследования с целью проверки факта продления.

ГЛАВА VI

Заключительные и переходные положения

Статья 22 (Правило отзыва)

Настоящим отменяются как совместные исполнительные указы № 13/99 и 14/99 от 15 января министров рыболовства и здравоохранения, так и все законодательные акты, противоречащие настоящему документу.

Статья 23 (Переходное положение)

1. Физические или юридические лица, желающие начать экспорт рыбопродукции или продукции аквакультуры, создать или приобрести инфраструктуру и оборудование для ее обработки, переработки, включая замораживание, или транспортировки и сбыта рыбопродукции, должны получить разрешение и лицензию только в соответствии с положениями настоящего Указа и других применимых законодательных актов.

2. В случае физических или юридических лиц, которые уже осуществляют деятельность, упомянутую в предыдущем пункте, они могут просить Министра рыболовства постепенно привести свою инфраструктуру и оборудование в соответствие с положениями настоящего постановления в течение периода, не превышающего 12 месяцев со дня вступления в силу настоящего постановления.

3. Решение по запросу, указанному в пункте 2 настоящей статьи, принимается в соответствии с правилами процедуры и административной деятельности, в частности, при заслушивании заинтересованной стороны, а также при подтверждении его пригодности, по поручению заинтересованной стороны проводится аудит на условиях, которые будут установлены Исполнительным приказом Министра рыбного хозяйства.

Статья 24. (Сомнения и упущения)



Сомнения, возникающие в связи с толкованием и применением настоящего закона, разрешаются Советом Министров.

Статья 25. (Вступление в силу)

Настоящий указ вступает в силу через 60 дней после его опубликования.



Приложение I
(Касательно статьи 13 и последующих статей предыдущего
постановления)

**Гигиенические и санитарно-гигиенические требования, которым
должны удовлетворять учреждения на суше и лодках для обеспечения
качества продукции рыболовства и аквакультуры.**

ГЛАВА I
Требования к плавучим заводам и рыболовным судам

1. Условия, касающиеся строительства и оборудования.

1.1. Заводские лодки должны иметь следующее:

- a)** приемная зона, предназначенная для размещения на борту рыбопродукции, достаточно большая, чтобы обеспечить разделение последовательных поступлений продукции, и предназначенная для защиты продукции от солнца или плохой погоды, а также от любых источников загрязнения или заражения;
- b)** система транспортировки рыбопродуктов от зоны приема до рабочего места, отвечающая санитарно-гигиеническим нормам;
- c)** рабочие места, достаточно большие для подготовки и переработки рыбопродуктов, которые должны производиться в соответствующих гигиенических условиях. Эти площадки спроектированы и организованы таким образом, чтобы избежать любого загрязнения продукции;
- d)** Складские помещения для готовой продукции достаточных размеров, спроектированные так, чтобы их можно было легко чистить. Если установка по переработке отходов работает на борту, то для хранения этих побочных продуктов должен быть выделен отдельный трюм;
- e)** Место для хранения упаковочного материала, отделенное от мест для подготовки и переработки продукции;
- f)** специальное оборудование для удаления - либо непосредственно в море, либо, если того требуют обстоятельства, - в водонепроницаемый



предназначенный для этой цели резервуар, отходов и рыбопродуктов, непригодных для употребления человеком в пищу. Если эти отходы хранятся и перерабатываются на борту с целью их санитарной обработки, то для этого должны быть предусмотрены отдельные места;

g) для заводских судов с технологическими линиями, такими как консервирование, филетирование и засолка, они должны иметь линию по производству рыбной муки или другую форму консервирования отходов;

h) система подачи питьевой воды или чистой морской воды под давлением. Отверстие для перекачки морской воды должно находиться в таком месте, где на качество перекачиваемой воды не могут влиять сбросы в море сточных вод, отработанной и охлаждающей воды двигателя; должно быть предусмотрено достаточное количество кают, раздевалок, умывальников и туалетов, которые не должны вести непосредственно к местам приготовления, переработки или хранения рыбопродуктов. Умывальники должны быть оборудованы средствами для уборки, отвечающими гигиеническим требованиям, а краны на умывальниках должны быть устроены таким образом, чтобы ими нельзя было управлять вручную;

i) оборудованы системой пожарной безопасности.

1.2. Места, где готовятся и перерабатываются рыбопродукты или замораживаются, должны:

a) иметь пол, который сочетает в себе противоскользящее качество с простотой очистки и дезинфекции и оснащен устройствами, позволяющими легко сливать воду;

b) иметь легко очищаемые стены и потолки, особенно на уровне проходящих через них труб, цепей или электрических кабелей;

c) располагать гидравлическими контурами, которые расположены или защищены таким образом, чтобы любая утечка масла не могла загрязнить рыбопродукты;

d) иметь хорошую вентиляцию и устройство отвода паров;

j) достаточное освещение; помещения для уборки и дезинфекции посуды, оборудования и установок.

1. 3. Рабочая посуда, такая как столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты, машины для выпаривания, машины для филетирования, лотки должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к коррозии морской водой, легко



очищаемых и дезинфицируемых, и должны быть заменены, когда они находятся в плохом состоянии.

1. 4. Плавзаводы, на которых замораживаются рыбопродукты, должны быть оборудованы следующим:

- a)** установки, обладающие холодильной мощностью, достаточной для быстрого понижения температуры продуктов до такой температуры, при которой в центре может быть достигнута температура в соответствии с требованиями настоящих Правил;
- b)** установки, обладающие достаточной охлаждающей мощностью для поддержания в хранилищах рыбопродуктов соответствующей температуры в соответствии с требованиями настоящих Правил, причем хранилища оснащаются автоматическим регистрирующим устройством температуры, размещенным таким образом, чтобы с ним можно было легко ознакомиться.

2. Гигиенические требования к обращению и хранению на борту рыбопродуктов.

2.1. Наличие квалифицированного специалиста на борту фабричного судна, ответственного за внедрение надлежащей производственной практики для рыбопродуктов. Он должен быть доступен для должностных лиц, ответственных за инспектирование и мониторинг программы контроля и обеспечения качества и проверки критических точек, применяемых на борту судна, а также реестр, в котором регистрируются его наблюдения и любые требуемые тепловые записи.

2.2. Общие условия гигиены помещений и материалов должны соответствовать условиям, изложенным в пункте 2а главы III Приложения I.

2.3. Общие условия гигиены персонала должны быть такими, как это предусмотрено в пунктах II.В главы III настоящего Приложения.

2.4. Обезглавливание, потрошение и филейные операции должны выполняться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, изложенными в пунктах 2, 3 и 4 главы IV настоящего Приложения.

2.5. Переработка рыбопродуктов, осуществляемая на борту судна, должна соответствовать санитарно-гигиеническим условиям, изложенным в пунктах II.2, II.3, IV и V главы IV настоящего Приложения.

2.6. Обертывание и упаковка на борту рыбопродуктов должны



производиться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, изложенными в главе VI настоящего Приложения.

2.7. Хранение на борту рыбопродуктов должно осуществляться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, изложенными в пунктах 1 и 2 Главы VII настоящего Приложения.

ГЛАВА II

Условия во время и после выгрузки

- 1.** Разгрузочное и посадочное оборудование должно быть изготовлено из материалов, которые легко поддаются очистке и должны содержаться в хорошем состоянии ремонта и чистоты.
- 2.** При разгрузке или выгрузке следует избегать загрязнения рыбопродуктов и следить за тем, что :
 - a)** Разгрузка и выгрузка осуществляются быстро;
 - b)** рыбопродукты быстро помещаются в охраняемую среду при температуре, требуемой характером продукта, и, при необходимости, под лед, в помещения для транспортировки, хранения, продажи или другие помещения;
 - c)** не используется оборудование, и не проводятся манипуляции, которые могут испортить рыбопродукты.
- 3.** Части зданий аукционных домов, рыбных рынков и оптовых рынков, где выставляются на продажу рыбопродукты должны:
 - a)** быть покрытым и иметь легко очищаемые стены;
 - b)** иметь водонепроницаемый пол, который легко моется и дезинфицируется, устроен таким образом, чтобы обеспечить легкий сток воды, и снабжен устройством для отвода сточных вод;
 - c)** иметь туалеты с достаточным количеством умывальников и туалетов со смывом, а умывальники должны быть оснащены одноразовыми средствами для мытья рук и полотенцами для рук;
 - d)** быть достаточно освещенными для облегчения мониторинга рыбопродуктов, предусмотренного в главе V Приложения I;



- e) быть устроены таким образом, чтобы помещения для демонстрации и хранения рыбопродуктов не использовались для других целей. Транспортные средства, выбрасывающие отработанные газы, которые могут негативно повлиять на качество рыбопродуктов, не должны выставляться на аукционы. Прилов не должен участвовать в аукционах;
 - f) быть обеспечены средствами дезинфекции и регулярной мойки коробок для разгрузки продукции;
 - g) должны быть снабжены табличками, размещенными на видном месте, указывающими на запрет курения, плевков, питья или приема пищи;
 - h) иметь систему питьевого водоснабжения;
 - i) иметь специальные водонепроницаемые контейнеры, изготовленные из коррозионностойких материалов и предназначенные для приема рыбной продукции, непригодной для потребления человеком;
 - j) иметь систему пожарной безопасности.
4. После выгрузки или, в соответствующих случаях, после первой продажи рыбопродукция перевозится немедленно в место назначения на условиях, изложенных в главе VII Приложения I.
5. Если по различным причинам условия, изложенные в пункте 4, не выполняются, то аукционные здания, где хранятся рыбопродукты до или после продажи и до их транспортировки к месту назначения, должны иметь изотермические камеры достаточной вместимости, удовлетворяющие условиям, изложенным в пункте 1.3 главы III Приложения I. В этом случае рыбопродукты должны храниться при температуре, приближенной к температуре таяния льда.
6. Общие условия гигиены, изложенные в пункте 2 главы III, за исключением пункта В. 1(а) настоящего Приложения применяется к аукционам и оптовым рынкам, на которых рыбопродукция выставляется на продажу или хранится.

ГЛАВА III

Общие требования к наземным учреждениям

- I. Общие условия планировки помещений и поставки материалов. Учреждения должны иметь как минимум:
- 1. Рабочие места с достаточными размерами для выполнения работ при соответствующих гигиенических условиях. Рабочие места должны быть



спроектированы и устроены таким образом, чтобы избежать любого загрязнения продукта и четко отделить чистый сектор от «грязного».

2. В помещениях, где происходит обработка, подготовка и переработка рыбопродуктов и продуктов, полученных из них:

- a)** пол выполнен из водонепроницаемых материалов, легко чистится, дезинфицируется и уложен таким образом, чтобы обеспечить легкий сток воды или имеет оборудования с устройством для отвода воды;
- b)** стены с гладкими и легко очищаемыми, прочными и водонепроницаемыми поверхностями;
- c)** легко очищаемый потолок;
- d)** двери в материалах, которые не меняются легко, но легко чистятся;
- e)** соответствующая система вентиляции и, при необходимости, система отведения паров;
- f)** достаточно освещения;
- g)** Достаточное количество устройств для очистки и дезинфекции рук. На рабочих местах и в туалетах краны не должны открываться вручную.
- h)** устройства для очистки оборудования, материалов и помещений.

3. В изотермических камерах, где хранятся рыбопродукты:

- a)** те же требования, что и в подпунктах a), b), c), d) и f) пункта 2;
- b)** иметь установку достаточной мощности охлаждения, чтобы гарантировать содержание продукции в термических условиях, предусмотренных настоящим документом.

4. Соответствующие устройства для защиты от нежелательных животных, таких как насекомые, грызуны, птицы и т.д.

5. Специальные коррозионностойкие контейнеры, предназначенные для приема рыбопродукции или продукции аквакультуры, непригодной для употребления человеком, и место их размещения, когда они не очищаются в конце каждого рабочего дня.

6. Пожарная безопасность.



7. Рабочие устройства и утварь, такие как столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты и ножи, из коррозионностойких материалов, легко чистятся и дезинфицируются.

8. Установка для подачи питьевой воды или, в соответствующих случаях, солоноватой морской воды через соответствующую систему очистки, под надлежащим давлением и в достаточном количестве; однако установка, обеспечивающая подачу непитьевой воды для производства паров, для пожаротушения и для охлаждения холодильного оборудования, должна быть разрешена в порядке исключения, при условии, что трубопроводы, установленные для этой цели, не допускают использования такой воды для других целей и не представляют опасности загрязнения продуктов, и что трубопроводы непитьевой воды должны быть четко отделены от трубопроводов, в которых циркулирует питьевая вода или солоноватая морская вода.

9. Устройство для гигиенической утилизации сточных вод.

10. Достаточное количество раздевалок с водонепроницаемыми и моющимися гладкими стенами и полами, умывальниками и смывными туалетами, но последние не должны выходить непосредственно на рабочие места; умывальники должны быть оборудованы средствами для мытья рук, а также одноразовыми полотенцами для рук и краны на умывальниках должны быть устроены таким образом, чтобы ими нельзя было управлять вручную.

11. Достаточно приспособленное запираемое место в эксклюзивном распоряжении инспекционной службы, если качество обработанной продукции требует ее регулярного или постоянного присутствия.

12. Соответствующее оборудование для уборки и дезинфекции транспортных средств, но такое оборудование не является обязательным, если имеются положения об уборке и дезинфекции транспортных средств в местах, официально утвержденных компетентным органом.

13. В учреждениях, где содержатся живые животные, такие как ракообразные и рыбы, соответствующее сооружение, обеспечивающее наилучшие условия выживания, снабжаемые водой достаточного качества чтобы не передавать опасные организмы или вещества животным.

14. Водонепроницаемые контейнеры, в которые должны быть помещены отходы, оснащенные крышкой и легко очищаемые и дезинфицируемые, если нет специального оборудования для постоянного удаления отходов, которые не должны накапливаться на рабочем месте. Отходы должны удаляться непрерывно или всякий раз, когда контейнеры заполнены и, по крайней мере, в конце каждого



рабочего дня. Резервуары, контейнеры и/или место для отходов должны быть тщательно очищены и при необходимости дезинфицированы после каждого использования. Хранимые отходы не должны быть источником загрязнения объекта или создавать неудобства для района.

II. Общие условия гигиены.

A. Общие условия гигиены помещений и материалов:

- a)** пол, стены, потолок и перегородки, материалы и инструменты, используемые для работы с рыбопродуктами, должны содержаться в хорошем чистом и исправном состоянии, чтобы они не являлись источником загрязнения продуктов;
- b)** грызуны, насекомые и любые другие паразиты должны систематически уничтожаться в помещениях или материалах, а родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства или любые другие потенциально токсичные вещества должны храниться в запираемых помещениях или шкафах. Их использование не должно приводить к риску заражения продуктов;
- c)** Использование питьевой воды или безопасной морской воды является обязательным для всех видов использования. Однако, в порядке исключения, непитьевая вода может быть использована для охлаждения машин, производства пара или пожаротушения, при условии, что установленные таким образом трубы не допускают использования такой воды для других целей и не представляют опасности загрязнения продукции;
- d)** моющее средство, дезинфицирующее средство и аналогичные вещества должны быть разрешены Министерством здравоохранения и использоваться таким образом, чтобы не воздействовать на оборудование, материалы и продукты.

B. Общие условия гигиены для персонала.

1. В частности, от персонала требуется максимальная степень чистоты:

- a)** персонал должен носить подходящую, чистую рабочую одежду и чистую шапочку, полностью убирающую волосы, это требование относится к лицам, работающим с рыбопродуктами, подверженными загрязнению;
- b)** те, кто работает в холодных помещениях (рядом с морозильными



камерами и туннелями), должны носить соответствующую теплую униформу;

- c) Персонал, работающий с рыбопродуктами и их приготовлением, должен мыть руки каждый раз, когда он начинает работать заново, а травмы на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой;
- d) персонал не должен совершать действия, которые ставят под угрозу качество пищи, такие как чихание, сморкание, плевок, чистка зубов, засовывание пальцев в рот, обкусывание ногтей и т.д.;
- e) При приеме на работу все лица должны подтвердить медицинской справкой, что они не возражают против прохождения и будут проходить периодические осмотры не реже раз в полгода и против удаления из зон производства/управления, если они являются носителями инфекционных заболеваний или имеют открытые травмы и/или повреждения кожи;
- f) Любой посетитель, включая рабочих, при посещении или входе в производственные помещения в течение рабочего периода должен соблюдать правила гигиены и быть одет в чистую и соответствующую униформу, предоставляемую фабрикой;
- g) в соответствующих местах должны быть размещены письменные правила процедуры, касающиеся необходимости поддерживать гигиенические привычки, такие как мытье рук, чистота тела и т. д. ; обработчики, при необходимости, должны чисто бриться, содержать усы коротко подстриженными и чистыми, а волосы чистыми и покрытыми.

С. Профессиональная подготовка обработчика.

1. Перед допуском к работе обработчик должен пройти обучения, чтобы осознавать свою ответственность за здоровье и безопасность потребителя.
2. В программе обучения должны быть даны базовые понятия о личной гигиене, санитарии мест обработки, контроле за использованием добавок, осторожности при использовании химических веществ, используемых в гигиене, дезинфекции, дезинсекции и регистрации критических контрольных точек.

ГЛАВА IV

Специальные условия обращения с продуктами рыбного хозяйства и аквакультуры в наземных хозяйствах

I. Требования к свежим продуктам.



1. Если неупакованные охлажденные продукты не распространяются, не отправляются, не готовятся и не перерабатываются сразу после прибытия в предприятие, они должны храниться подо льдом в холодильной камере предприятия.

1.- При необходимости лед должен быть добавлен повторно; используемый лед, с солью или без соли, должен быть изготовлен из питьевой или чистой морской воды, хранящейся в гигиенических условиях в контейнерах, предназначенных для этой цели.

2.º — Готовые свежие продукты должны охлаждаться льдом или механическим холодильным агрегатом, чтобы получить аналогичные температурные условия.

2. Такие операции, как зачистка и потрошение, если они не выполняются на борту судна, должны выполняться гигиенически; сразу после этих операций продукты должны быть промыты питьевой водой или обильным количеством чистой морской воды.

3. Такие операции, как филетирование и резка, должны выполняться таким образом, чтобы избежать загрязнения или порчи филе и ломтиков, и в месте, отличном от места, используемого для зачистки и потрошения. Филе и стружка не должны оставаться на рабочих столах дольше времени, необходимого для их подготовки, и должны быть защищены от загрязнения подходящей упаковкой.

4. Кишки и части, которые могут представлять опасность для здоровья населения, должны быть отделены и храниться подальше от продуктов, предназначенных для потребления человеком.

5. Контейнеры, используемые для распределения или хранения свежих продуктов рыболовства и аквакультуры, должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить сохранность продукции от загрязнения и содержать ее в хороших гигиенических условиях и, в частности, позволять легко удалять талые воды.

II. Условия для замороженных продуктов.

1. Предприятия должны иметь:

a) установку с достаточной мощностью охлаждения для быстрого снижения температуры изделий до значений, предусмотренных настоящими



Правилами;

- b) помещения достаточной холодильной мощности для поддержания температуры продуктов в складских помещениях, не превышающей температуру, установленную настоящими Правилами, независимо от температуры наружного воздуха.

Единственный абзац: В отношении технических требований, касающихся метода замораживания и ухода за этой продукцией, для целой рыбы, замороженной, в рассоле и предназначенной для производства консервов, могут допускаться температуры, превышающие предусмотренные настоящими Правилами, но не превышающие 9°C.

2. Свежая продукция, подлежащая заморозке, должна соответствовать пункту I данной главы.

3. Складское помещение должно быть оборудовано записывающим устройством температуры, чтобы ее можно было легко проверить. Термочувствительная часть термометра должна быть помещена в зону с самой высокой температурой.

Единственный абзац: Графики регистрации температуры должны храниться в распоряжении органов, ответственных за контроль, по крайней мере, в течение периода хранения продуктов.

III. Условия, применимые к размороженным продуктам. Занимающиеся разморозкой предприятия должны соответствовать следующим требованиям:

1. Оттаивание продуктов рыболовства и аквакультуры должно происходить в соответствующих гигиенических условиях; необходимо избегать загрязнения и обеспечить эффективный отвод талой воды. Во время размораживания температура продуктов не должна чрезмерно повышаться;

2. После размораживания изделия должны обрабатываться в соответствии с условиями, изложенными в данном документе. Если они подготовлены или обработаны, то соответствующие операции должны быть выполнены как можно быстрее. Если такая продукция размещается непосредственно на рынке, то на упаковке должно быть четко видно, что продукция размораживалась в соответствии с действующим законодательством.

IV. Условия, применимые к переработанной продукции.

1. Свежие, замороженные или размороженные продукты, используемые для



переработки, должны соответствовать требованиям, изложенным в пунктах I, II и III настоящей главы.

2. Если применяется обработка для ингибирования развития микроорганизмов или если такая обработка является важным элементом процесса, то она должна быть научно признана.

Единственный абзац: Лицо, ответственное за предприятие, ведет реестр с перечнем применяемых методов обработки. Важно записывать и контролировать длительность и температуру термической обработки, концентрацию соли, pH и содержание воды в зависимости от типа используемой обработки. Записи должны храниться в распоряжении компетентного органа в течение периода, равного, по крайней мере, сроку хранения продукта.

3. Продукты, сохранение которых гарантируется только в течение ограниченного периода времени после применения таких методов обработки, как посол, копчение, сушка или маринование, должны иметь на упаковке четко видимое обозначение условий хранения в соответствии со стандартами.

4. Консервы.

4.1. При производстве продукции рыболовства и аквакультуры, которая стерилизуется в герметично запечатанных контейнерах, при соблюдении условий, изложенных в пунктах 1, 2 и 3 выше, необходимо следить за тем, чтобы

- a) вода, используемая для приготовления консервов была питьевой;
- b) термическая обработка применяется в соответствии с действующим процессом, определенным в соответствии с важными критериями, такими как время нагрева, температура, наполнение, размер емкостей и т.д., о чем будет вестись запись. Применяемая термическая обработка должна быть способна уничтожать или дезактивировать патогенные микроорганизмы, а также споры патогенных микроорганизмов.

Единственный абзац: - Оборудование для термообработки должно иметь контрольные устройства, позволяющие проверить, действительно ли сосуды прошли соответствующую термообработку. После термической обработки емкости должны быть охлаждены питьевой водой, без ущерба для наличия каких-либо химических добавок, используемых в соответствии с надлежащей технологической практикой, с целью предотвращения коррозии оборудования и емкостей.



с) Дополнительные проверки производителя проводятся путем отбора проб для проверки того, что переработанные продукты прошли эффективную обработку:

1.º - Инкубационные тесты. Инкубация должна проводиться при температуре 37°C в течение 7 дней или при 35°C в течение 10 дней или с использованием эквивалентной комбинации.

2.º — Микробиологические исследования содержимого и контейнеров в лаборатории учреждения или в другой утвержденной лаборатории.

d) Образцы отбираются из ежедневного производства через заранее определенные промежутки времени для обеспечения эффективности герметизации или любых других способов термического уплотнения;

e) Проводятся проверки, чтобы убедиться в целостности контейнеров;

f) Всем контейнерам, прошедшим термическую обработку в практически идентичных условиях, присваивается идентификационный код партии в порядке, предусмотренном статьей 20 настоящих Правил;

g) перед продажей консервы подвергаются наблюдательным испытаниям;

h) изготовитель регулярно проводит микробиологические проверки своего производства в соответствии со стандартами, которые должны быть установлены в соответствии с пунктом IV Главы IV настоящего приложения;

i) тара и упаковка поставляются с авторизованных заводов и должны иметь сертификат пригодности для использования в пищевой промышленности.

5. Рыбная мякоть:

Рыбная мякоть, полученная путем механического разделения костей, должна производиться при следующих условиях:

a) механическое разделение должно происходить без промедления после филетирования, используя сырье без потрохов. Если используется рыба целиком, ее необходимо выпотрошить и вымыть заранее;

b) Машины должны очищаться часто и не реже одного раза в два часа;

с) После изготовления мякоть должна быть заморожена как можно быстрее или включена в продукты, предназначенные для замораживания и/или стабилизирующей обработки.



6. Копчение:

Копчение должно производиться в отдельном помещении или специальной установке, оборудованной, при необходимости, вентиляционной системой, предотвращающей воздействие дыма и тепла сгорания на другие установки и места приготовления, переработки или хранения рыбопродуктов при соблюдении следующих условий:

- a)** Материалы, используемые для производства дыма, предназначенного для копчения рыбы, должны храниться отдельно от зоны копчения и использоваться таким образом, чтобы не загрязнять продукты;
- b)** производство дыма при сжигании окрашенной, лакированной, клееной или иным образом химически консервированной древесины запрещается;
- c)** После копчения и перед упаковкой продукты должны быть быстро охлаждены до температуры, необходимой для их хранения.

7. Посол:

- a)** операции по засолке должны выполняться в отдельных местах на достаточном расстоянии от тех, в которых выполняются другие операции;
- b)** соль, используемая для переработки рыбопродуктов, должна очищаться и храниться таким образом, чтобы избежать загрязнения, и не должна использоваться более одного раза;
- c)** чаны с рассолом должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать любого источника загрязнения во время процесса засола;
- d)** чаны с рассолом и зоны засолки должны быть очищены перед использованием.

8. Приготовленные ракообразные и продукты из моллюсков и ракообразных:

Ракообразные и моллюски должны быть приготовлены следующим образом:

- a)** Любое приготовление должно сопровождаться быстрым охлаждением. Вода, используемая для этих целей, должна быть питьевой или чистой морской. Если другие средства консервации не используются, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока не будет достигнута температура таяния льда;



- b)** Очищение от панциря должно выполняться в гигиенических условиях, избегая загрязнения продукта. Если эта операция выполняется вручную, персонал должен уделять особое внимание мытью рук, а все рабочие поверхности должны быть тщательно очищены. При использовании машин их необходимо часто чистить и дезинфицировать после каждого рабочего дня. После выгрузки приготовленную продукцию необходимо немедленно заморозить или охладить до температуры, не допускающей роста патогенных микроорганизмов, и хранить в соответствующем месте;
- c)** изготовитель регулярно проводит микробиологические проверки своего производства в соответствии со стандартами, которые должны быть установлены в соответствии с пунктом 1 и 2 Приложения 1 Главы V.

V. Условия по паразитам.

- 1.** В процессе производства и до того, как они становятся доступными для потребления человеком, рыба и рыбопродукты должны быть подвергнуты визуальному контролю для обнаружения видимых паразитов.
- 2.** Явно пораженная паразитами рыба или ее части рыбы не должны попадать на рынок для потребления человеком.
- 3.** Визуальный контроль осуществляется путем отбора проб, охватывающих репрезентативное количество единиц.
- 4.** Лица, ответственные за объекты на суше, и квалифицированные лица на борту заводских судов определяют объем и частоту проверок, предусмотренных в пункте 3, с учетом характера продукции рыболовства и аквакультуры, ее географического происхождения и предназначения.
- 5.** В процессе производства визуальный контроль потрошеной рыбы должен осуществляться квалифицированными специалистами в том числе в ее брюшной полости, уделяя внимание печени и икре, предназначенным для употребления человеком в пищу. В соответствии с используемой системой потрошения, визуальный контроль должно происходить:
 - a)** в случае потрошения вручную, оператором непрерывно во время отделения и промывки кишечника;
 - b)** в случае механического потрошения, путем отбора проб, и должен относиться к репрезентативному количеству единиц, которое не может быть менее десяти на партию.



6. Визуальный контроль филе или ломтиков рыбы должен проводиться квалифицированными специалистами во время подготовки, после филетирования или резки. В тех случаях, когда проведение индивидуального обследования невозможно из-за размера филе или операций по филетированию, составляется план отбора проб, который предоставляется в распоряжение компетентных органов в соответствии со статьей 12 (1) настоящих Правил. В тех случаях, когда технически возможно осмотреть филе на просвет, это должно быть включено в план отбора проб.

7. Рыба и рыбопродукты, перечисленные в пункте 9 и предназначенные для потребления без дальнейшей переработки, должны дополнительно подвергаться замораживанию при температуре 20°C и выше внутри рыбы в течение не менее 24 часов. Эта заморозка должна быть применена к сырому или готовому продукту.

8. Следующая рыба и рыбопродукция должна соответствовать условиям, изложенным в пункте 8:

- a)** макрель, скумбрия, горбыль и сардинелла, если их обрабатывать холодным копчением, при котором температура внутри рыбы не превышает 60°C;
- b)** макрель в маринаде и/или соленая, где применяемая обработка достаточна для уничтожения личинок нематоды.

9. Перечень видов в пунктах (a) и (b) предыдущего абзаца этого перечня может быть изменен в свете научных данных в соответствии с процедурой, изложенной в статье 20 настоящих Правил, и в соответствии с той же процедурой должны быть установлены критерии, позволяющие проводить обработку, которая считается достаточной или недостаточной для уничтожения нематод.

10. Производители должны обеспечить соответствие рыбы и рыбопродуктов данному Документу.

11. К рыбной продукции при ее выпуске на рынок должен прилагаться сертификат от производителя с указанием типа обработки, которой она подверглась.

ГЛАВА V

Санитарный контроль и проверка условий производства

A. Общая инспекция:



Процесс контроля и инспекции должен включать, в частности

- 1.** Контроль гигиенических условий на рыболовецких судах, учреждениях, оптовых рынках, аукционах, в портах или других местах, где осуществляется переработка и транспортировка рыбы;
- 2.** Контроль за процессом обработки и переработки, упаковки, маркировки и консервации рыбной продукции;
- 3.** Контроль условий выгрузки и первой продажи;
- 4.** Состояние чистоты помещений, установок и приборов, а также гигиены персонала;
- 5.** Ежегодная инспекция предприятий и лодок с целью проверки, в частности, соблюдения условий, необходимых для получения разрешения.

В. Специальные требования.

1. Органолептический контроль:

1.1. Каждая партия рыбопродуктов представляется компетентному органу для осмотра при выгрузке или перед первой продажей с целью проверки ее пригодности для потребления человеком.

Эта проверка должна состоять из органолептической оценки, проводимой путем отбора проб.

1.2. Считается, что рыбная продукция, соответствующая общим стандартам сбыта в отношении свежести, соответствует органолептическим требованиям для выполнения требований настоящих Правил.

1.3. В тех случаях, когда органолептическая оценка показывает, что рыбные продукты не пригодны для потребления человеком, необходимо принять меры по их изъятию с рынка и денатурированию таким образом, чтобы их нельзя было повторно использовать для употребления человеком.

1.4. Если органолептическая оценка выявляет хотя бы минимальные сомнения в свежести рыбопродуктов, могут применяться химические или микробиологические средства контроля.

2. Паразитарный контроль:

2.1. До того, как они становятся доступными для потребления человеком, рыба и



рыбопродукты должны быть подвергнуты визуальному контролю методом зондирования для обнаружения видимых паразитов.

2.2. Рыба или части рыбы с очевидными следами паразитов, удаленных из нее, не должны выставляться на рынок для потребления человеком.

2.3. Подробные правила проведения контроля, упомянутые в пункте 2.1, должны быть изложены в соответствии со статьей 20 настоящих Правил и другими действующими законодательными актами.

3. Контроль над химикатами:

3.1. Пробы берутся и подвергаются лабораторным испытаниям для проверки соответствующих параметров, установленных в соответствии со статьей 20 Декрета, неотъемлемой частью которого является настоящее Приложение.

3.2. Загрязнители, присутствующие в водной среде:

Без относительно правил охраны вод и управления ими, в частности в том, что касается загрязнения водной среды, продукты рыболовства и аквакультуры не должны содержать в своих съедобных частях загрязнителей, присутствующих в водной среде, таких как тяжелые металлы и галогенорганические вещества, в таком количестве, чтобы расчетный рацион питания превышал допустимое суточное или еженедельное потребление для человека. Компетентный орган разрабатывает план инспекции для контроля уровня загрязнения продуктов рыболовства и аквакультуры.

3.3. Планы отбора проб свежих или замороженных рыбопродуктов составляются компетентным органом с учетом, с одной стороны, результатов национальных планов по контролю и мониторингу, а с другой стороны, факторов, изложенных для этой цели в постановлении, принятом совместным постановлением министров рыбного хозяйства и здравоохранения в соответствии со статьей 20 постановления, неотъемлемой частью которого является настоящее Приложение.

3.4. Методы отбора проб и анализа для официального контроля уровней свинца, кадмия и 3 монохлорпропана-1, 2-диола (3-МХПД) в рыбной продукции принимаются в порядке, предусмотренном статьей 20 настоящих Правил.

4. Микробиологический и токсикологический контроль:

Микробиологические критерии и критерии токсичности могут быть установлены, если это необходимо для охраны здоровья населения, что включает планы отбора проб и методы анализа, утвержденные совместным постановлением министров рыболовства и здравоохранения, в соответствии со



статьей 20 постановления, неотъемлемой частью которого является настоящее Приложение.

ГЛАВА VI

Упаковка и маркировка продукции

I. Упаковка продукции.

1. Упаковка должна производиться в удовлетворительных гигиенических условиях, чтобы избежать загрязнения рыбопродуктов.

2. Упаковочные материалы и продукты, которые могут соприкасаться с рыбной продукцией, должны, в частности, соответствовать всем гигиеническим стандартам:

- a)** не должны изменять органолептические характеристики блюд и рыбопродуктов;
- b)** должны быть достаточно прочными для обеспечения эффективной защиты рыбопродуктов.

3. Упаковочный материал не может быть использован повторно, за исключением некоторых специальных емкостей, из водонепроницаемых, гладких и коррозионностойких материалов, легко очищаемых и дезинфицируемых, которые могут быть использованы повторно после очистки и дезинфекции. Упаковочный материал, используемый для свежих продуктов, хранящихся на льду, должен позволять талой воде стекать.

4. Упаковочные материалы перед использованием должны храниться на отдельном участке от производственного участка, защищенном от пыли и загрязнения.

II. Маркировка продукции.

1. Без ущерба для других правил, касающихся маркировки, можно идентифицировать для целей проверки происхождение рыбопродукции, поступающей на рынок, путем маркировки идентификационного кода или сопроводительных документов.

2. Для целей предыдущего абзаца на упаковке или в сопроводительных документах должна быть указана следующая информация:

- a)** страна отправления;



- b) идентификация учреждения по номеру санитарного разрешения, выдаваемого компетентным органом;
- c) название изделия с указанием технологической обработки;
- d) вес нетто;
- e) вес брутто;
- f) в продуктах, содержащих более одного ингредиента, на упаковке должен быть указан полный список ингредиентов и пропорция в случае продуктов, содержащих более одного ингредиента;
- g) название и адрес компании;
- h) дата изготовления и срок годности.

3. Вся продукция, переработанная и/или упакованная в заведениях, расположенных на территории страны, или в лодках, действующих в экономической зоне Анголы, должна быть заявлена на этикетке как продукция Анголы.

ГЛАВА VII

Хранение и транспортировка

1. Во время хранения и транспортировки рыбопродукция должна храниться при температурах, установленных настоящими Правилами, в частности, в следующем порядке:

- a) Свежие или размороженные рыбопродукты должны храниться при температуре тающего льда;
- b) Мороженая рыбопродукция, за исключением рыбы в рассоле, предназначенной для изготовления консервов, должна храниться при транспортировке при стабильной температуре 18°C или ниже, во всех точках продукта, с кратковременным повышением, при необходимости, до 3°C;
- c) переработанные продукты должны поддерживаться при температурах, указанных производителем или, если того требуют обстоятельства, установленных в соответствии с настоящим Документом.



2. Если замороженная рыбопродукция перевозится со склада в учреждение, уполномоченное на ее разморозку по прибытии с целью подготовки и/или переработки, и расстояние, которое должно быть пройдено, не превышает 50 километров или одного часа пути, компетентный орган может разрешить отступление от условий второго абзаца пункта 1.

3. Продукция рыболовства и аквакультуры не может храниться вместе с другими продуктами, которые могут повлиять на ее санитарное состояние или загрязнить ее, а также не может быть переработана в местах, где хранятся продукты, которые не были упакованы таким образом, чтобы обеспечить удовлетворительную защиту.

4. Рыба, упакованная в коробки, должна быть размещены на палубах таким образом, чтобы не соприкасались с полом; при хранении на палубах в складских помещениях должна быть расположена таким образом, чтобы не соприкасаться с потолком или стенами, оставляя достаточное пространство между палетами для циркуляции воздуха и передвижением людей, при этом должны соблюдаться следующие расстояния:

a) расстояние между платформами и стенами: от 25 до 50 см;

b) расстояние между платформами и потолком: 25см.

5. Транспортные средства, используемые для перевозки рыбопродуктов, должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы в течение всего периода перевозки можно было поддерживать температуру, требуемую настоящими Правилами, и при этом должны соблюдаться следующие требования:

a) если для охлаждения продуктов используется лед, талая вода должна быть слита таким образом, чтобы она не оставалась в контакте с продуктами;

b) внутренние поверхности транспортных средств должны быть обработаны таким образом, чтобы не нарушать целостность рыбопродуктов;

c) Внутренние поверхности должны быть гладкими и легко очищаемыми и дезинфицируемыми.

6. Транспортные средства, используемые для перевозки рыбопродуктов, не могут использоваться для перевозки других продуктов, которые могут воздействовать на рыбопродукты или загрязнять их, если только глубокая очистка с последующим обеззараживанием не может обеспечить все гарантии того, что рыбопродукты не будут загрязнены.



7. Запрещается перевозить рыбопродукты в транспортных средствах или контейнерах, которые не были очищены и дезинфицированы.
8. Условия транспортировки рыбопродуктов, выведенных на рынок в живом состоянии, не должны оказывать негативного воздействия на такую продукцию.

Приложение II **(Касательно статьи 13(1)(а) предыдущего декрета)**

Минимальные санитарно-гигиенические нормы для продуктов рыболовства и аквакультуры, получаемых на борту рыболовецких судов

ГЛАВА I

Общие санитарно-гигиенические условия для продуктов рыболовства и аквакультуры на борту рыболовецких судов

1. Части рыболовных судов или контейнеров, зарезервированных для хранения рыбопродуктов, не должны содержать предметов или продуктов, способных передавать этим продуктам питания вредные свойства или аномальные характеристики. Соответствующие части лодок или контейнеров должны быть сконструированы таким образом, чтобы их было легко чистить, а талая вода не могла соприкасаться с рыбопродуктами.
2. Во время использования части лодок или контейнеров, предназначенных для хранения рыбопродуктов, должны быть совершенно чистыми и, в частности, не должны загрязняться топливом, используемым для приведения лодки в движение, или сточными водами со дна лодок.
3. Как только рыбопродукты попадают на борт судна, они должны быть защищены от загрязнения и как можно быстрее удалены от солнечного света или любого другого источника тепла. При их промывке используется питьевая вода, соответствующая требованиям статьи 9 настоящих Правил, или безопасная морская вода, чтобы не ухудшить их качество или целостность.
4. Рыбопродукция должна обрабатываться и храниться таким образом, чтобы предотвратить ее повреждение. Допускается использование перфорационных инструментов для перемещения крупных рыб или рыб, представляющих опасность травмирования обработчика, при условии, что плоть этих продуктов не будет повреждена.
5. Рыбопродукция, кроме тех, что содержатся живыми, должна подвергаться



воздействию холода как можно быстрее после помещения на борт. Однако для судов, где применение холода практически неосуществимо, рыбопродукция не должна храниться на борту более восьми часов.

6. Когда для охлаждения продуктов используется лед, он должен быть изготовлен из питьевой или чистой морской воды. Перед использованием лед должен храниться в условиях, не допускающих загрязнения.

7. Контейнеры, приборы и части судна, вступающие в непосредственный контакт с рыбопродуктами, должны быть очищены после выгрузки продуктов с питьевой или безопасной морской водой.

8. Если рыба направляется на борт и/или потрошена, эти операции должны выполняться гигиенически, а продукты должны быть тщательно промыты питьевой водой или чистой морской водой сразу же после их выполнения. Кишки и части, которые могут представлять опасность для здоровья населения, должны быть отделены и храниться подальше от продуктов, предназначенных для потребления человеком. Печень, икра и молоки, предназначенные для потребления человеком, должны храниться подо льдом или в замороженном состоянии.

9. Оборудование, используемое для потрошения, зачистки и снятия костей, сосуды, утварь и различные приспособления, контактирующие с рыбопродуктами, должны быть изготовлены из водонепроницаемых, не подверженных гниению, гладких, легко моющихся и дезинфицируемых материалов или выстланы ими. Во время использования они должны быть в идеальном состоянии.

10. Персонал, участвующий в обращении с рыбопродуктами, должен соблюдать чистоту тела и одежды.

ГЛАВА II

Дополнительные гигиенические условия для рыбацких лодок

1. Рыболовные суда должны быть оборудованы трюмами, резервуарами или контейнерами для хранения рыбопродуктов при температурах, предписанных настоящими Правилами. Трюмы должны быть отделены от машинного зала и от кают-компаний экипажа перегородками, которые должны быть достаточно герметичными, чтобы предотвратить любое загрязнение хранящихся рыбопродуктов.

2. Внутренняя облицовка трюмов, баков и контейнеров должна быть водонепроницаемой и легко моющейся и дезинфицируемой. Покрытие должно состоять из гладкого материала или, при его отсутствии, должно быть окрашено гладкой краской, поддерживаемой в хорошем состоянии, которая не может



передавать рыбопродуктам вещества, вредные для здоровья человека.

3. Расположение трюмов должно быть таким, чтобы предотвратить контакт талой воды с рыбопродуктами.

4. Контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны быть такими, чтобы обеспечить их сохранность в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях и, в частности, позволить талой воде стечь. Во время использования они должны быть в идеальном состоянии.

5. Рабочая палуба, оборудование и трюмы, резервуары и контейнеры должны очищаться после каждого использования. Для этой цели должна использоваться как питьевая вода, так и чистая морская вода. При необходимости проводится дезинфекция, борьба с насекомыми или дератизация

6. Чистящие средства, дезинфицирующие средства, инсектициды или любые вещества, которые могут иметь любую степень токсичности, должны храниться в закрытых помещениях или шкафах и использоваться таким образом, чтобы они не представляли для продуктов риска загрязнения.

7. При замораживании рыбопродуктов на борту эта операция должна производиться в соответствии с условиями, изложенными в пунктах 1 и 3 главы IV приложения I к настоящим Правилам. В случае замораживания в рассоле он не должен быть источником загрязнения рыбной продукции.

8. Суда, оборудованные для охлаждения рыбопродуктов в вморской воде, охлажденной льдом (CSW) или механически охлаждаемой (RSW) , должны отвечать следующим условиям:

- a)** Цистерны должны быть оснащены подходящей установкой для наполнения и опорожнения морской воды, а также системой, обеспечивающей равномерную температуру в цистернах;
- b)** Емкости должны быть снабжены устройством для автоматической регистрации температуры, зонд которой должен быть помещен в ту часть резервуара, где температура самая высокая;
- c)** Функционирование аквариума или контейнерной системы должно обеспечивать скорость охлаждения, при которой смесь рыбы и морской воды достигает 3°C не позднее, чем через шесть часов после смены и 0°C не позднее, чем через 16 часов после смены;
- d)** резервуары, циркуляционные системы и контейнеры должны быть полностью опорожнены и интенсивно очищены после каждой выгрузки



питьевой или безопасной морской водой; наполнение должно осуществляться безопасной морской водой;

- e) в записях о температуре резервуаров должна быть четко указана дата и номер резервуара.
- f) Они должны быть доступны для проверки.

9. Компетентный орган ведет для целей контроля список судов, оборудованных в соответствии с пунктами 7 или 8, за исключением, однако, судов со съемными контейнерами, которые, без ущерба для положений второго этапа пункта 5 Приложения I, постоянно не выполняют операции по консервации рыбы в охлажденной морской воде.

10. Судовладельцы или их представители должны принимать все необходимые меры изолировать от операций с продуктами людей, которые могут их заразить, пока не будет доказана безопасность такой работы для этих людей. Медицинское наблюдение за соответствующими лицами осуществляется в соответствии с действующим в Анголе законодательством.