

ГЛАВА XXIII

23. ПРОДУКТЫ РЫБНОГО ПРОМЫСЛА

Определение и перечень

Продукты рыбного промысла	23. 1	Продукты рыбного промысла, на которые распространяется действие настоящего Регламента, это: рыба, ракообразные, моллюски, земноводные, рептилии и млекопитающие съедобных видов, из пресной или соленой воды, предназначенные для потребления человеком.
Водные растения	23. 1. 1	Также настоящая глава охватывает морские водоросли и различные виды водных растений, предназначенные для потребления человеком.
Субпродукты рыбного промысла	23. 1. 2	Субпродукты рыбного промысла - это продукты, полученные в результате переработки продуктов, описанных в предыдущих пунктах.
Определение рыбы	23. 1. 3	(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 352 от 18.07.2000 г.) Продукты рыбного промысла должны продаваться под их правильным названием. Для продуктов рыбного промысла, выловленных в аргентинских водах, а также в других водах, которые прибывают в аргентинские порты для продажи и/или производства, должен приниматься во внимание основной перечень, указанный ниже:

Основной перечень рыб, моллюсков и ракообразных для коммерческой эксплуатации

Семейство	Вид	Общепринятое название
ПРЕСНОВОДНАЯ РЫБА		
Trygonidae	Potamotrygon spp.	Скат
Characinidae	Salminus maxillosus	Дорада
„	Astyanax spp.	Клюворыл
„	Curimata sp.	Уэвада
„	Prochilodus platensis	Бешенка
„	Leporinus spp.	Полосатик
„	Brycon spp.	Речной лосось
„	Triplocheus spp.	Клюворыл
„	Hoplias malabaricus	Тарарира
„	Serrasalmus spp.	Пирания
„	Colossoma spp.	Паку
Doradidae	Oxydoras kneri	Армадо чанчо
„	Pterodoras granulosus	Армадо

Ageneiosidae	Ageneiosus spp.	Мандуви
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Мончоло
„	Pimelodus clarias	Желтый сомик
„	Luciopimelodus pati	Пати
„	Pimelodella spp.	Багарито
„	Pseudoplatystoma spp.	Суруби
Pimelodidae	Zungaro spp.	Позолоченный сом

Callichthyidae	Callichthys sp.	Каскарудо
Loricariidae	Plecostomus spp.	Вьеха
Atherinidae		Аргентина
Serranidae	Percihtys spp.	Креольская форель
Scianidae	Plagioscion spp.	Речной горбыль
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Угорь
Salmonidae	Salmo gairdnerii	Радужная форель
„	Salvelinus fontinalis	Американская палия
Clupeidae	Clupea melanostoma	Мандуфия
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Речной аргентинский анчоус
МОРСКАЯ РЫБА		
Bothidae	Paralichthys	Морской язык
Gadidae	Urophycis brasiliensis	Налимы нитеперы
„	Micromesistius australis	Полака
„	Merluccius	
	merluccius hubbsi	Мерлуза
Macruridae	Macruronus magellanicus	Хвостатая мерлуза
(Постановление Национальной службы здравоохранения и контроля качества сельскохозяйственных продовольственных продуктов (СЕНАСА) № 483 от 24.05.2002 г.)		
Ariidae	Tachysurus barbus	Сом
Congridae	Conger conger	Морской угорь
Serranidae	Acanthistius brasilianus	Каменный окунь
Sciaenidae	Pogonias cromis	Черный горбыль
„	Umbrina canosai	Карликовый сомик
„	Micropogon opercularis	Белый горбыль
„	Cynoscion striatus	Макрель
„	Macrodon anoylodon	Королевская макрель
Sparidae	Pagrus sedicem	Красноперый спар
„	Diplodus argenteus	Белый саргус
„	Boridia grossidens	Бурикета
Mullidae	Mullus argentinae	Краснобородка
Cirrhitidae	Cheilodactylus bergi	Атлантический - морской лещ
Mugiloididae	Pinguipes spp.	Морской лосось
Percophidae	Percophis brasiliensis	Рыба пало
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Черная мерлуза
„	Eleginops maclovinus	Патагония
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Треска
Scorpanidae	Helicolenus	
	dactylopterus iahillei	Тригла
Triglidae	Prionotus punctatus	Синий тестолин
„	Prionotus nudigula	Красный тестолин
Mugilidae	Mugil spp.	Кефаль
Atherinidae		Морская аргентина
„	Austroatherina incisa	Корналито
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Стайный анчоус
Garangidae	Trachinotus spp.	Трахинот
„	Tracurus pieturatus australis	Ставрида
„	Seriola lalandei	Медрегал
„	Seriola rivoliana	Медрегал
„	Parona signata	Круглый помпано
Nomeidae	Seriorella porosa	Саворин
Clupeidae	Clupea fuegensis	Шпрот фолклендский
„	Brevoortia spp.	Менхаден
„	Sardinella aurita	Сардинелла
Engraulidae	Engraulis anchoita	Анчоус или аргентинский анчоус *
Scombridae	Sarda sarda	Белый тунец

Thunnidae	Thunnus alalunga	Альбакор
„	Thunnus obesus	Большеглазый тунец
„	Thunnus Thynnus	Красный тунец (синий тунец)
„	Thunnus albacares	Желтоперый тунец
„	Enthynnus pelamis	Полосатый тунец или скипджек
„	Auxis thazard	Мельба
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Рыбы-сабли
Scombridae	Pneumatophorus	
	japonicus marplatensis	Скумбрия
Gempyridae	Thyrsitops lepidopodea	Белая скумбрия
Istiophoridae	Istiophorus brasiliensis	Парусник
Xiphiidae	Xiphias gladius	Рыба-меч
Nexanchidas	Xexanchus griseus	Серая акула
Lamnidae	Alopias vulpinus	Акула-лиса
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Бакота
„	Mustelus schmitti	Гатусо
„	Mustelus canis	Паломо
„	Galeorhinus vitaminicus	Острорылая акула
Sphyrnidae	Sphyrna spp.	Рыба-молот
Squalidae	Squalus fernandinus	Иглистая акула
Squatinaidae	Squatina spp.	Рыба-ангел
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Рохлевый скат
„	Syrhiyna brevirostris	Малый рохлевый скат
Rajidae		Скат
„	Raja castelnaui	Скат
Myliobatidae		Орляк
Callorhynchidae	Callorhynchus callorhynchus	Рыба-слон

РАКООБРАЗНЫЕ, МОЛЛЮСКИ И ПРОЧИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ

Ракообразные		
Penacidae	Hymenopenaeus mülleri	Лангуст
„	Artemesia longinaris	Креветка
Xanthidae	Platyxanthus sp.	Каменный краб
Portunidae	Ovalipes punctatus	Краб плавунец
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Рак-отшельник
Пресноводные моллюски		
Mutelidae	Diplodon spp.	Диплодон
„	Anodontites spp.	Анодонтиты
Морские моллюски		
Ostreidae	Ostrea spp.	Устрицы
Pectinidae	Pecten spp.	Морские гребешки
Mytilidae	Mytilus spp.	Мидии
„	Aulacomya ater	Мидия
Veneridae	Prototaca antiqua	Полосатая мидия
Loliginidae	Loligo spp.	Кальмары
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Кальмар

Octopodidae	Octopus spp.	Осьминоги
-------------	--------------	-----------

Обманные надписи

23. 1. 4 Запрещены любые названия, которые могут привести к ошибке или обману. В случае желаниа указать на схожесть с другим продуктом, необходимо указывать «Приготовлено как...» и далее указать вид, который имитируется. Такая надпись должна следовать за настоящим названием использованного продукта, при этом графический шрифт, с помощью которого на этикетке указана форма приготовления, не может быть ярче или больше половины высоты шрифта настоящего названия продукта.

Сардины. Название	23. 1. 5 (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 352 от 18.07.2000 г.) Только следующие виды, произведенные в стране, могут содержать этикетку и продаваться под указанными названиями: a) Сардины (<i>Licengraulis grossidens</i>), продукт рыбного промысла, известный как «речная сардина», которые соответствуют настоящему техническому наименованию. b) Сардины (<i>Clupea arcuata</i>), неточно называемые «морская мохарра». c) Аргентинские сардины (<i>Engraulis anchoita</i>). Под этим названием могут продаваться анчоусы или аргентинские анчоусы, приготовленные как сардины. В трех (3) указанных случаях техническое название должно предшествовать или сразу следовать за фразой «сардины» или «аргентинские сардины», но оно может быть напечатано более мелким шрифтом.
Упаковка для аргентинских сардин	23. 1. 6 Для того, чтобы один вид упаковки мог одинаково использоваться для трех (3) видов, допускается производство этой упаковки с этикеткой «аргентинские сардины» без указания технического названия. В таком случае, вид будет указан с помощью указания года упаковывания, с использованием букв: S. для сардин, описанных в подпункте a) пункта 23.1.5; M. для сардин из подпункта b) и A. для сардин из подпункта c) 23. 1. 7 Также на этикетке может быть указано: a) Лосось «дэль Парана», приготовленный «под речного лосося». b) Лосось «дэ Мар дэль Плата», виды «пингиперидос», такие как «чанчито».
Рыболовное предприятие	23. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыболовное предприятие - это учреждение, на котором продукты, субпродукты и производные продукты рыбного промысла готовятся, перерабатываются, охлаждаются, замораживаются, упаковываются или хранятся. Такие предприятия должны иметь соответствующие действующие разрешения Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
Продукты рыбного хозяйства	23. 2. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Продукты рыбного хозяйства - это все продукты рыбного промысла, рожденные и выращенные под контролем человека, или выловленные в молодом возрасте, которые содержались в неволе до достижения коммерческих размеров и выставленные на рынок в качестве продуктов питания.
Свежие продукты	23. 2. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это целые или разделенные на куски продукты рыбного промысла, включая продукты, упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере, которые не проходили никакой обработки с целью обеспечения их хранения, кроме охлаждения или добавления льда.
Охлаждение	23. 2. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Процесс заключается в снижении температуры продуктов рыбного промысла, приближая ее к температуре таяния льда.
Упаковка	23. 2. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Процесс, целью которого является защита продуктов рыбного

промысла, используя обертку, упаковку или другой соответствующий материал, одобренный Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).

Партия	23. 2. 5	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Количество продуктов рыбного промысла, полученных в практически идентичных условиях.
Отгрузка	23. 2. 6	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Количество продуктов рыбного промысла, направляемых одному или нескольким клиентам, доставляемое одним транспортным средством.
Ветеринарный конфискат	23. 2. 7	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Под ветеринарным конфискатом понимается любое ограничение свободного использования сырья, промежуточных и/или изготовленных продуктов. Конфискованная продукция должна быть переработана, восстановлена и/или уничтожена.
Образец	23. 2. 8	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Образцом называется часть, представляющая партию и/или партии в количестве необходимом и достаточном для определенных целей.
Рыба	23. 2. 9	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Все хладнокровные водные позвоночные животные. Термин охватывает рыб, пластиножаберных и круглоротых. Сюда не входят водные млекопитающие, беспозвоночные животные и амфибии.
Целая рыба	23. 2. 10	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Имеется в виду пойманная рыба с внутренностями.
Свежая рыба	23. 2. 11	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Имеется в виду рыба, которая не была обработана с целью ее хранения, которая просто была охлаждена или к которой был добавлен лед.
Потрошенная рыба	23. 2. 12	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыба, у которой были удалены внутренности.
Рыба, нарезанная круглыми кусками	23. 2. 13	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это часть рыбы, полученная в результате разрезов, выполненных примерно под прямым углом к хребту.
Рыба, разделенная на части	23. 2. 14	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это рыба, которая была разрезана на куски вдоль позвоночника.
Рыба с надрезами	23. 2. 15	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это рыба, у которой толстые части мышцы были разрезаны, чтобы соль могла проникать достаточно быстро для предотвращения порчи продукта.

Филе	23. 2. 16	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это кусок мяса неправильной формы и размеров, который был отделен от тела разрезами, параллельными позвоночнику, и из которого были удалены кости хребта и кости плавников.
Питьевая вода	23. 2. 17	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Питьевая вода - это пресная вода, пригодная к употреблению человеком.
Морская вода	23. 2. 18	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Морской или соленой водой, пригодной к использованию в рыбной промышленности и для продуктов рыбного хозяйства называется та вода морского происхождения, которая не демонстрирует микробиологического загрязнения, присутствия вредных веществ и/или токсичного морского планктона в количествах, которые могут повлиять на санитарное качество рыбных продуктов.
Охлажденная морская вода	23. 2. 19	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Морская вода, пригодная к использованию в рыбной промышленности, охлажденная, температура которой не должна превышать пяти (5) градусов Цельсия.
Период хранения	23. 2. 20	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Период, на протяжении которого продукты рыбного промысла не теряют свои собственные органолептические свойства, а также остаются пригодными к употреблению человеком.
Чистка	23. 2. 21	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Удаление инородных веществ с поверхности.
Загрязнение	23. 2. 22	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это переход инородных или посторонних веществ в продукты рыбного промысла.
Дезинфекция	23. 2. 23	(Постановление СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это применение гигиенически удовлетворительных химических или физических средств и процессов для чистки поверхностей и тем самым уничтожения микроорганизмов.
Конструкция и санитарная инженерия предприятий по переработке продуктов рыбного промысла		
Характеристики расположения	23. 3	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Расположение	23. 3. 1	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Расположение предприятия должно соответствовать использованию земель, которое регулируется местными властями.
Подъездные пути	23. 3. 2	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Все дороги внутри предприятия должны быть вымощены или укреплены.
Инженерные требования к постройке предприятия.		
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	23. 3. 3	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Общие требования		

- a) Рабочие места должны быть рассчитаны и спроектированы таким образом, чтобы избежать какого-либо загрязнения продукта и четко разделять отделы с разной степенью чистоты. Они должны иметь достаточные размеры, чтобы рабочая деятельность могла выполняться в надлежащих гигиенических условиях.
- b) В местах, предусмотренных для обработки, подготовки и переработки продуктов стоит учитывать:
 - b1) Пол должен быть сделан из водонепроницаемого и нескользкого материала, который легко чистить и дезинфицировать, и он должен быть устроен так, чтобы обеспечить сток воды, или иметь устройство, позволяющее откачивать воду.
 - b2) Стены должны иметь гладкие, легко моющиеся, устойчивые и водонепроницаемые поверхности. Стыки между стенами, полами и потолками должны быть построены таким образом, чтобы их было легко чистить.
 - b3) Потолок должен легко мыться. Потолки должны быть выполнены из водонепроницаемого материала. Если они из бетона, то его следует окрасить стойкой моющейся краской светлого цвета, а если они из металла, то должны быть устойчивыми к коррозии и быть изготовленными из плит без углублений.
 - b4) Двери должны быть выполнены из стойкого, легко моющегося материала.
 - b5) Должна быть предусмотрена соответствующая система вентиляции и, в случае необходимости, вытяжки водных испарений.
 - b6) Должно быть предусмотрено общее удовлетворительное освещение, которое не может быть ниже 150 единиц Люкс, а в отделе экспертизы оно должно быть 300 единиц Люкс. В коридорах и на входах оно не должно быть ниже 50 единиц Люкс.
 - b7) Вход на перерабатывающий завод должен иметь санитарные фильтры, размещенные в следующей последовательности: мойка для обуви, рукомойник, дезинфекция рук, ножная ванна. Рукомойник должен быть подключен к горячей и холодной воде, вода не должна включаться вручную, он должен быть снабжен дозаторами с дезинфицирующими средствами или одноразовыми полотенцами. В ножной ванне должна находиться обратная вода.
- c) Изотермические камеры, в которых хранятся продукты рыбного промысла,

должны отвечать положениям подпунктов 1, 2, 3, 4 и 6 пункта В). При необходимости, они должны быть снабжены холодильным оборудованием, достаточным для поддержания продуктов в температурных условиях, определенных для этих продуктов.

- d) По всему периметру предприятия должны быть предусмотрены соответствующие средства защиты от нежелательных животных, таких как насекомые, грызуны, птицы и другие.
- e) Рабочее оборудование и инструменты, такие как столы, контейнеры, конвейерные ленты, ножи и т. д., должны быть изготовлены из гладких и устойчивых к коррозии материалов, которые легко моются и дезинфицируются.

- f) Места, в которых выполняются операции по погрузке и разгрузке свежих и/или замороженных продуктов, должны соответствовать общим гигиеническим условиям, аналогичным зонам обработки, и должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать возможного загрязнения груза во время его передачи с транспортного средства на предприятие и наоборот.
- g) Продукты рыбного промысла, которые не предназначены для потребления человеком, должны храниться в специальных герметичных контейнерах, стойких к коррозии, и должно быть предусмотрено помещение для их хранения на те случаи, если эти контейнеры не опустошаются на момент окончания рабочего дня.
- h) Должна быть предусмотрена установка, разрешающая подачу под давлением достаточного количества питьевой воды, или, в соответствующем случае, чистой или предназначенной для очистки морской воды. Однако разрешена установка для подачи не питьевой воды, в целях производства пара, тушения огня, охлаждения холодильного оборудования, или для других целей, при условии, что трубопровод, установленный для этого, не будет представлять риска загрязнения продуктов. Трубы для не питьевой воды должны быть четко отделены от труб, используемых для питьевой воды или чистой морской воды.
- i) В наличии должен быть аппарат для вывода сточных вод, соответствующий санитарно-гигиеническим требованиям.
- j) На предприятиях, в которых хранятся живые животные, такие как
 ракообразные и рыбы, должна быть предусмотрена соответствующая установка для поддержания их жизни в максимально хороших условиях, в которую будет поступать вода такого качества, чтобы не переносить вредные для животных организмы или вещества.
- к) Для маркировки труб , аксессуаров и рабочих деталей были установлены цветовые коды: Холодная питьевая вода Зеленый.
 Горячая питьевая вода Зеленый с
 оранжевыми полосками.
 Водяной пар Оранжевый.
 Пожарные колонки Красный с
 указателем.
 Не питьевая вода Красный.
 Вакуум Коричневый.
 Сжатый воздух Синий.
 Электричество Черный. Жидкое топливо
 Желтый. Охлаждающие агенты Серый или
 алюминиевый

Холодильные камеры	23. 4	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Холодильные камеры должны отвечать требованиям Главы V настоящего Регламента.
Санитарно-технические работы	23. 5	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.)
Санитарно-технические работы	23. 5. 1	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыболовные предприятия должны отвечать требованиям Главы IV настоящего Регламента и требованиям, указанным ниже.
Чистая морская вода	23. 5. 2	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Морская или соленая вода, которая не демонстрирует микробиологического загрязнения, присутствия вредных веществ и/или токсичного морского планктона в количествах, которые могут повлиять на санитарное качество рыбных продуктов.
Хлорирование	23. 5. 3	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Если отдел ветеринарной экспертизы вынесет

		соответствующее постановление, на предприятиях должно быть установлено оборудование для автоматического хлорирования питьевой и/или морской воды. Концентрация остаточного свободного хлора должна определяться для каждого конкретного случая. Также служба отдела ветеринарной экспертизы должна располагать оборудованием для измерения концентрации свободного хлора.
Вспомогательные службы	23. 6	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Вспомогательные службы рыболовных предприятий должны быть организованы в соответствии с требованиями Главы VI.
Персонал предприятия и Санитарных служб	23. 7	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рабочий персонал предприятий должен отвечать требованиям пункта 8.2 и следующих Главы VIII.
Помещение для отдыха или перекуса	23. 7. 1	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это помещение должно соответствовать общим строительным характеристикам, а также условиям освещения и вентиляции, установленным настоящим Регламентом. Вход в это помещение, если он напрямую связан с помещением для производства, должен отвечать требованиям подпункта К) пункта 8.2.3. Кроме того, в нем должны быть предусмотрены резервуары для отходов.
Лаборатории	23. 8	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Если Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) посчитает необходимым, то предприятия, подлежащие контролю Национальной ветеринарной инспекции, должны иметь лабораторию, оборудованную для проведения химических, физических и бактериологических исследований, требуемых настоящим Регламентом, а также тех, которые НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) обязательными для гарантии безопасности продуктов. Те предприятия, которые располагают лабораториями, отвечающими требованиям Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) должны быть аккредитованы для выдачи протоколов проведенных анализов, имеющих юридическую силу, при условии их подписания ответственным лицом. Такие лаборатории должны отвечать требованиям пункта 7.2 и следующих Главы VII, а также всем требованиям, установленным Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
Обязанности предприятий	23. 9	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыболовные предприятия обязаны исполнять требования Главы IX настоящего Регламента.
Нарушения	23.10	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) Рыболовные предприятия охватываются режимом наказаний, описанным в Главе XXX настоящего Регламента.
Общие требования гигиены	23. 11	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.)
Применяются к помещениям		

- а) Пол, стены и перегородки помещений и материал, из которого изготовлены инструменты для работы с продуктами рыбного промысла должны поддерживаться в соответствующем гигиеническом и функциональном состоянии таким образом, чтобы не превратиться в очаг загрязнения указанных продуктов.
- б) Следует систематически уничтожать грызунов, насекомых или любых других паразитов в помещениях и/или на материалах. Родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства и другие потенциально токсичные вещества следует хранить в закрытых помещениях или в шкафчиках, запирающихся на ключ; они должны использоваться таким образом, чтобы не было риска загрязнения продукта.
- в) Помещения, оборудование и рабочие материалы должны использоваться исключительно для обработки продуктов рыбного промысла. Однако при наличии разрешения компетентного органа, они могут использоваться, одновременно или нет, для приготовления прочих продуктов питания.
- г) Для всех целей следует использовать питьевую воду, или морскую воду, в соответствии с требованиями настоящего Регламента. Однако, в исключительном порядке, разрешено использование не питьевой воды, в целях производства пара, тушения огня, охлаждения холодильного оборудования, при условии, что трубопровод, установленный для этого, не будет использоваться для иных целей и не будет представлять риска загрязнения продуктов.
- д) Моющие, дезинфицирующие и аналогичные вещества должны быть предварительно разрешены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ; и использоваться таким образом, чтобы оборудование, материалы и продукты не подвергались их воздействию, а храниться они должны в месте, предназначенном для этой единственной цели.
- е) Контейнеры, упаковка, инвентарь и все материалы, предназначенные для хранения продуктов питания не могут храниться на полу, если только на нем не предусмотрены для этой единственной цели специальные подмости, на высоте не меньше 15 сантиметров от пола.
- ж) Склады для хранения соли должны быть расположены отдельно и на них должны храниться только соль в соответствующих контейнерах, предотвращающих ее загрязнение.

Предприятия, предназначенные для переработки
свежих продуктов

23. 12 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Помещениями, предназначенными для переработки свежих продуктов называются те, на которых обрабатываются продукты рыбного промысла, включая их упаковку и хранение при температуре, соответствующей условиям охлаждения.

Подъездные пути

23. 12. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

На заводах с одним входом не могут производиться одновременно операции по загрузке и выгрузке.

Отделы

23. 12. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Предприятия по переработке свежих продуктов должны иметь следующие отделы:

- a) Место для выгрузки сырья. В этом помещении рыба или ящики могут сортироваться и/или переупаковываться для их немедленного использования на производстве или для хранения в камере в случае, если немедленная обработка не предусмотрена.
- b) Холодильная камера для хранения сырья должна обеспечить хранение сырья при температуре, соответствующей условиям охлаждения.
- c) Помещение для переработки
В этом помещении могут проводиться разные этапы производственного процесса, при условии, что они отделены друг от друга. Они должны быть спроектированы и оборудованы таким образом, чтобы все операции по обработке и производству могли выполняться эффективно без пересечения, и все материалы и продукты могли бы проходить от одной фазы к другой в процессе производства упорядоченным образом и с минимальной задержкой без скопления оборудования и персонала.
- d) Склад для хранения остатков. Предприятие должно располагать складом для хранения остатков.
- e) Помещение для мытья инвентаря. Предприятие должно располагать помещением для мытья инвентаря.
- f) Камера для хранения льда. Предприятие должно располагать камерой для хранения льда.
- g) Склад для хранения упаковочного материала. Должны присутствовать два отдела: один для хранения первичной упаковки и второй для хранения вторичной упаковки.
- h) Камера для хранения переработанных продуктов. На предприятиях по переработке свежих продуктов, переработанные продукты могут храниться только в том случае, если есть камеры для хранения.

Характеристики
продуктов рыбного промысла

23. 12. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Свежие продукты рыбного промысла, пригодные к употреблению человеком, должны оцениваться, принимая во внимание органолептические, физические, химические и бактериологические характеристики оцениваемого вида.

Физические характеристики
свежей рыбы

23. 12. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- a) Трупное окоченение: дугообразное и твердое тело.
 - b) Чешуя: должна быть хорошо соединена между собой и прочно прилегать к коже, сохранять свою прозрачность и металлический блеск, не быть вязкой.
 - c) Кожа: влажная, натянутая, хорошо прилегающая к соседним тканям, без морщин и разрывов. Она должна сохранять цвет и отблеск, характерные для каждого вида.
 - d) Слизь: у видов, которые ею обладают, она должна быть водянистой и прозрачной.
 - e) Глаза: глаза должны занимать всю орбитальную полость, быть прозрачными, яркими и выступающими.
 - f) Жаберная мышца: жесткая, сопротивляющаяся при открытии, с перламутровой внутренней поверхностью, полные и прочные кровеносные сосуды, которые не должны разрушаться при давлении пальцами.
 - g) Жабры: от розового до темно-красного цвета, влажные и яркие, с характерным для вида и мягким запахом, напоминающим запах моря.
 - h) Живот: гладкий, без повреждений, без внешних отличий от брюшной линии. При разрезе должно ощущаться сопротивление тканей. Анальное отверстие закрыто. Внутренности яркого цвета и хорошо дифференцированы. Внутренние стенки яркие, кровеносные сосуды наполнены и сопротивляются при нажатии пальцами, характерный для вида и мягкий запах.
 - i) Мышцы: выраженная эластичность, прочно прилегают к костям и не отрываются от них при давлении пальцами;

натуральный характерный для вида цвет при первом срезе, характерный цвет с яркой поверхностью среза. При сильном давлении на мышцы, жидкость практически не выделяется. Кровеносные сосуды должны быть неповрежденными. Если потереть измельченные мышцы в руке, не должны

появляться сторонние запахи.

Характеристики
свежих мертвых
ракообразных

23. 12. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.)
- a) Экзоскелет: слегка влажный, яркий и устойчивый.
 - b) Цвет: пепельный серый и красноватый при извлечении из воды. Ярко-красный после варки.
 - c) Тело: естественно изогнутое, жесткое, с частично или полностью сложенным хвостом под грудной клеткой.
 - d) Отростки: стойкие, прочные и хорошо прикрепленные к телу.
 - e) Глаза: яркие, которые должны заполнять всю орбиту и при этом выделяться из нее.
 - f) Мышцы: белые или слегка янтарные, крепкие.
 - g) Запах: характерный для каждого вида.

Характеристики
живых ракообразных

23. 12. 6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- Живые ракообразные, такие как омары, раки, крабы, должны обладать следующими характеристиками:
- a) Оболочка: влажная и яркая.
 - b) Движение: должно присутствовать при малейшем раздражении.

Двустворчатые моллюски и
брюхоногие моллюски

23. 12. 7 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- Двустворчатые моллюски и брюхоногие моллюски должны быть выставлены на продажу живыми и иметь следующие характеристики:
- a) Закрытые раковины: если у них есть открытые раковины, то они должны закрываться при легком ударе. Внутри раковин должна находиться прозрачная вода. Брюхоногие моллюски должны подавать признаки жизни.
 - b) Запах: приятный и интенсивный.
 - c) Мышцы: влажные, хорошо прикреплены к раковинам, губчатые на вид, светло-пепельные у устриц и желтые у мидий.

Продукты, непригодные к употреблению

23. 12. 8 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- Непригодными к употреблению считаются продукты рыбного промысла:
- a) С непривлекательным внешним видом, присутствием увечий, травм или деформаций.
 - b) С аномальным цветом, запахом или вкусом.
 - c) Которые являются переносчиками микробных или грибковых поражений, которые делают их неподходящими для потребления.
 - d) Которые заражены лентецом (*Diphyllbothrium latum*), даже в случае выявления всего одного паразита.
 - e) Мышечная ткань которых сильно заражена.
 - f) Если в результате заражения паразитами у них изменились органолептические показатели.

- g) С непривлекательным внешним видом.
- h) Обработанные антисептиками, не одобренными настоящим Регламентом.
- i) Происходящие из загрязненных вод.
- j) Пойманные мертвыми, за исключением случаев, если смерть наступила в результате рыбалки.
- k) Если их физические и химические показатели не соответствуют пределам, установленным настоящим Регламентом для свежих продуктов.
- l) У которых имеются новообразования.
- m) С признаками земной асфиксии.
- n) Те, которые хранились в плохих гигиенических условиях.
- ñ) Те, которые вступали в контакт с овощами или фруктами.
- o) (Постановление экс-СЕНАСА № 579 от 23.07.1992 г. пункт 23.2.15) **Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г. изменяет номер и текст** Моллюски (двустворчатые моллюски и брюхоногие моллюски) живые, свежие, замороженные или переработанные, которые при исследовании «паралитического токсина моллюсков (ПТМ)» показывают токсичное значение, равное или превышающее ЧЕТЫРЕСТА (400) мышинных единиц (МЕ) методом АССОЦИИ ХИМИКОВ-АНАЛИТИКОВ (А.О.А.С.) или аналогичный методом. С этой целью НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) уполномочена проводить необходимый отбор проб в любом месте, где добываются, транспортируются, производятся и продаются моллюски, и устанавливать соответствующие временные, региональные или общие запреты, если ситуация с явлением паралитического токсина моллюсков, или красным приливом, делает это необходимым в целях защиты общественного здоровья. Также, санитарные сертификаты, выдающиеся для промышленных моллюсков, которые импортируются, должны содержать информацию о том, что сырье, используемое при производстве моллюсков имело значение ниже четырехсот мышинных единиц (400 МЕ) по ПТМ, до его обработки.

Головоногие моллюски

23. 12. 9 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Головоногие моллюски должны иметь следующие характеристики:

- a) Кожа: гладкая, мягкая и влажная, без кровавых или подозрительных пятен, не характерных для вида.
- b) Глаза: живые, яркие и выступающие из орбит.
- c) Мышцы: плотные и эластичные.
- d) Цвет: характерный для каждого вида.
- e) Запах: характерный для каждого вида.

Хранение ракообразных

23.12.10 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 33 17.01.2007 г.) **(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 239 от 17.9.2008 г.)**

Все ракообразные должны храниться охлажденными, замороженными и/или вареными.

Для свежих ракообразных (креветки, лобстеры, королевские креветки, морской краб и т. д.) в качестве консервантов разрешено использование следующих добавок:

1. Сульфит натрия
2. Кислотный сульфит натрия или бисульфит натрия
3. Метабисульфит натрия

4. Метабисульфит калия
5. Сульфит кальция
6. Кислотный сульфит кальция или бисульфит кальция
7. Сульфит калия
8. Бисульфит калия (для использования исключительно в сыром продукте).

Максимально допустимая доза содержания указанных консервантов в готовом продукте следующая:

- а) СТО МИЛЛИГРАММ НА КИЛОГРАММ (100мг/кг) сульфита в съедобной части сырого продукта или
- б) ТРИДЦАТЬ МИЛЛИГРАММ НА КИЛОГРАММ (30 мг/кг) в съедобной части вареного продукта.

Доза консервантов, присутствующих в ракообразных, должна быть выражена в виде SO₂ (диоксида серы) отдельно или в комбинации. Должны использоваться аналитические методы, установленные в соответствии с пунктом 7.1.1 настоящего Регламента.

Вода, используемая для варки, должна быть питьевой или чистой морской.

Если используется метод варки, то после него необходимо переходить к охлаждению.

Ракообразные, охлаждение

23.12.11 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Ракообразные должны быть охлаждены сразу же после варки, при температуре не выше нуля (0) градусов Цельсия и обложены льдом для их транспортировки, при этом такие условия хранения не должны превышать сорок восемь часов (48). В случае превышения этого периода, они должны быть заморожены.

Химическое определение
свежей рыбы

23.12.12 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Физические и химические определения, характеризующие свежую рыбу:

- а) Определение Общего Азота Летучих Оснований (О.А.Л.О.) методом Антонакопулоса. Для видов с костями в общем, допускается максимальное содержание 30 миллиграмм на сто, когда речь идет о готовом продукте. Лаборатория Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) должна представить нормальные показатели для остальных видов. Это требование не охватывает урикотелических рыб (небольшие акулы, акулы и т.д.)
- б) Гистамин Среднее значение для набора образцов из одной партии должно быть менее 100 частей на миллион и ни один образец не может иметь значение более 200 частей на миллион.

Микробиологические
определения

23.12.13 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Этот раздел включает планы отбора проб и методы анализа, в случае необходимости защиты здравоохранения населения, параметры которых установлены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).

Предприятия по производству замороженных
продуктов
Определение

23.13.1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).(Постановление СЕНАСА № 231 от 21.05.2013 г.)

Предприятия по производству замороженных продуктов - это те предприятия, на которых проводится любой процесс приготовления и/или переработки, полный или частичный, который завершается заморозкой продукта в соответствии с условиями настоящего Регламента.

Замороженные продукты	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) .(Постановление СЕНАСА № 231 от 21.05.2013 г.) Это продукты рыбного промысла, которые прошли процесс заморозки до достижения ими во внутренней части, температуры МИНУС ВОСЕМНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-18°C), как минимум, после их термической стабилизации.
Процесс замораживания	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) (Постановление СЕНАСА № 231 от 21.05.2013 г.) Это процесс, который проводится с помощью соответствующего оборудования, который состоит в быстром снижении температуры продуктов рыбного промысла; до того, как она будет составлять МИНУС ВОСЕМНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-18°C) в термическом центре продукта, после термической стабилизации.
Замороженная рыба	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) Постановление СЕНАСА № 231 от 21.05.2013 г.) Это рыба, которая прошла соответствующий процесс замораживания с целью снижения температуры всего продукта до достаточно низкого уровня, который бы обеспечил его качество и поддержание продукта при такой температуре во время перевозки, хранения и продажи, включая момент конечной продажи.
Глазурь	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) (Постановление СЕНАСА № 231 от 21.05.2013 г.) Это тонкий защитный шар льда, который формируется на поверхности замороженного продукта после его орошения питьевой водой, или водой, с разрешенными добавками, или путем окунания продукта в воду.
Сурими. Определение	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) (Постановление СЕНАСА № 231 от 21.05.2013 г.) Сурими - это мясо рыбы и/или ракообразных, предназначенное для дальнейшей переработки, изготовленное в форме вымытой, отбеленной, рафинированной и спрессованной пасты. Этот продукт не должен иметь заметного запаха и вкуса и должен подвергаться замораживанию сразу после обработки, условие, которое должно поддерживаться на протяжении всей коммерческой цепочки. Криопротекторные пищевые ингредиенты, такие как сахар, яичный белок, полиспирты и добавки с функциями антиоксидантов, стабилизаторы и загустители, могут быть добавлены в соответствии со статьей 284 Кодекса Алиментариус Аргентины.
Отделы	23. 13. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Предприятия по производству замороженных продуктов должны иметь следующие отделы: а) Место для выгрузки сырья. В этом помещении рыба или ящики могут сортироваться и/или переупаковываться для их немедленного использования на производстве или для хранения в камере в случае, если немедленная обработка не предусмотрена. б) Холодильная камера для хранения сырья. Она должна обеспечивать хранение сырья при температуре охлаждения от плюс одного (1) градуса Цельсия до минус одного (-1) градуса Цельсия. в) Помещение для переработки В этом помещении могут проводиться разные этапы производственного процесса, при условии, что они отделены друг от друга. Они должны быть спроектированы и оборудованы таким образом, чтобы все операции по обработке и производству могли выполняться эффективно, и все материалы и продукты могли бы проходить от одной

фазы к другой в процессе производства упорядоченным образом и с минимальной задержкой без скопления оборудования и персонала.

- d) Склад для хранения остатков. Предприятие должно располагать складом для хранения остатков.
- e) Помещение для мытья инвентаря. Предприятие должно располагать помещением для мытья инвентаря.
- f) Камера для хранения льда. Предприятие должно располагать камерой для хранения льда.
- g) Склад для хранения упаковочного материала. Необходимо располагать таким количеством отделов, каким является количество требуемых видов упаковки.
- h) Морозильные установки.
Необходимо располагать соответствующими установками для эффективного и быстрого замораживания продуктов, одобренными Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
- i) Склад для хранения переработанных замороженных продуктов. Предприятия по производству замороженных продуктов должны располагать камерами для хранения переработанных продуктов при минимальной температуре -18 градусов Цельсия.
- j) Отдел вторичной или конечной упаковки. Необходимо располагать отделом для вынимания продуктов из формы и их упаковки в первичную и/или вторичную упаковку.
- k) Отдел для мытья и хранения ящиков.
На предприятии должен быть независимый отдел для мытья и хранения ящиков.

23.13.3 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.4 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.5 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от

10.05.1994 г.).

23.13.6 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.7 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.8 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.9 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.10 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.11 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.12 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.13 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.14 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.15 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

23.13.16 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

рыбного промысла в консервы, пресервы и похожие формы	23. 14 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Переработанные продукты	23. 14. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Переработанными продуктами рыбного промысла называются продукты, прошедшие физическую или химическую обработку, например, нагревание, стерилизация, копчение, соление, обезвоживание, маринование и т. д., применяемые к охлажденным или замороженным продуктам, независимо от того, связаны ли они с другими пищевыми процессами или комбинацией этих процессов.
Консервирование	23.14.2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это процедура, которая состоит из упаковки продуктов в герметично закрытые контейнеры и их термической обработки, достаточной для уничтожения и дезактивации любого микроорганизма, который мог бы размножиться при любой температуре хранения продукта.
Фабрика по производству консервов	23.14.3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Фабрика по производству рыбных консервов - это предприятие или часть предприятия, которые занимаются производством консервов из свежего или замороженного сырья.
Отделы	23.14.3.1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Фабрики по изготовлению пищевых консервов из продуктов рыбного промысла, должны состоять из следующих отделов: а) Помещение для приемки может содержать столы, накрытые или обернутые материалом, одобренным Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). б) Резервуары в количестве, соответствующем производству, оборудованные соответствующими кранами и сливом.
Холодильные камеры для сырья	23. 14. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). На предприятиях должны быть холодильные камеры в соответствии с объемами поступающей продукции.
Помещение для производственных процессов	23. 14. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). В этом помещении могут проводиться разные этапы производственного процесса, при условии, что они четко отделены друг от друга. Они должны быть спроектированы и оборудованы таким образом, чтобы все операции по обработке и производству могли выполняться эффективно, и все материалы и продукты могли бы проходить от одной фазы к другой в процессе производства упорядоченным образом и с минимальной задержкой без скопления оборудования и персонала.
Прочие отделы	23.14.6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). а) Помещение для мойки инвентаря. б) Помещение для хранения добавок, специй и приправ. с) Помещение для остатков, отходов и изъятой продукции.
Тара, контейнеры и этикетки	23. 14. 7 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Материал, разрешенный для упаковки. Разрешено использовать все материалы, одобренные Национальной службой здравоохранения и контроля за

качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), для упаковки, контейнеров и этикеток.

Допустимые значения
различных веществ

23. 14. 8 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) должна установить соответствующие пределы. В продуктах питания (за исключением питьевой воды) допускается присутствие металлов и металлоидов (случайные или остаточные добавки), которые указаны ниже, при условии, что они имеют природное происхождение и не превышают установленные границы нормы:

Алюминий	Максимум	250 частей на миллион
Сурьма	„	20 „

Мышьяк: в

жидкости „ 0,1 „

в твердом „ 1 „

продукте

Барий „ 500 „

Бор „ 100 „

Кадмий „ 5 „

Цинк „ 100 „

Медь „ 10 „

Олово „ 500 „

Фтор „ 1,5 „

Железо „ 500 „

Ртуть „ 0,05 „

Никель „ 150 „

Серебро „ 1 „

Свинец:

в жидкости „ 2 „

в твердом „ 20 „

продукте

Селен:

в жидкости „ 0,05 „

в твердом „ 0,3 „

продукте

Ненормальное количество железа 23. 14. 9 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Присутствие в консервированном продукте ненормального количества железа, поступающего в результате удара контейнера, не будет считаться недостатком, если контейнер не выглядит раздутым и продукт соответствует нормальным условиям пригодности для потребления. В готовом продукте допускается содержание большего процента, чем установленный в предыдущем пункте, если он потребляется в небольших количествах или когда процесс обработки подвергает продукт преобразованиям, делающим его менее вредным.

Внутреннее покрытие

23.14.10 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Жестяные контейнеры с рыбными консервами, должны быть покрыты внутри слоем лака или эмали, за исключением тех, которые предназначены для консервов в масле. Если санитарные условия позволяют, НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ может исключить требования по покрытию внутренней части контейнеров санитарными лаком или эмалью.

Эмалированный, лакированный материал

23.14.11 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Весь эмалированный, лакированный материал должен иметь полностью покрытую поверхность и не должен отдавать токсичные вещества, металлы или металлоиды в пропорции, превышающей установленный пределы в пункте 23.14.8 настоящего Регламента.

Внутренняя и внешняя сварка

23.14.12 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Внутренняя сварка и сварочные материалы для контейнеров, инвентаря и аксессуаров, которые контактируют или могут контактировать с продуктами питания и напитками должны соответствовать условиям чистоты, установленным в пункте 23.14.8 настоящего Регламента. Что касается внешней сварки и сварочных материалов для тех же предметов, то они могут содержать любой процент примесей.

Закрытие контейнеров

23.14.13 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Разрешено закрытие контейнеров любым материалом, пригодным для этих целей, при условии, что он не передает вредных веществ продуктам.

Лаки и пластик

23. 14. 14 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Лаки и пластиковый материал, предназначенный для контакта с пищевыми продуктами, может содержать только:

- a) Натуральные или синтетические смолы и/или нерастворимые полимеры, не вступающие в реакцию с продуктами питания.
- b) Растворители с точкой кипения ниже ста пятидесяти (150) градусов Цельсия или другие, полное уничтожение которых в готовом продукте гарантировано.
- c) Пластификаторы: парафиновое масло, касторовое масло, диэтиленгликоль, триэтиленгликоль, пропиленгликоль, стеараты и рицинолеаты этила, бутила, амила и материалов, которые не выделяют токсичных веществ, бензобутиламид, диоктилфталат, трицептонат глицерина, себасат и октиладипат, трибутилацетилцитрат, двойной гептилфталат и нонил.
- d) Стабилизаторы: гексаметилентетрамин, дифенилтиомочевина, мочевины, сульфат натрия, алкилсульфонаты натрия, алкилнафталин, резинаты кобальта и марганца.
- e) Пигменты: красители, разрешенные настоящим Регламентом.
- f) Улучшители или наполнители: тальк, слюда, оксид титана, опилки, кремнезем и другие инертные тела разрешенного использования.
- g) Прочие материалы, одобренные НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ.
- h) Кроме того, лаки и пластические материалы должны удовлетворительно проходить упаковочные тесты коммерческого типа, таким образом, чтобы не изменялись органолептические свойства продукта, который упаковывается.

Мойка контейнеров перед их использованием

23.14.15 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Перед заполнением, контейнеры должны быть идеально вымыты.

Замена воздуха инертными газами

23.14.16 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Разрешено заменять воздух в контейнерах каким-либо инертным газом, таким как азот, диоксид углерода и другими,

Температура
стерилизации

23.14.17 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Тепловая обработка содержимого контейнеров должна проходить при различных температурах и давлении, в зависимости от массы их содержимого, формы контейнера и происхождения обрабатываемого продукта. Кривые проникновения тепла и время стерилизации должны быть утверждены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) или уполномоченным им органом.

Мойка контейнеров
перед стерилизацией

23.14.18 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Заполненные и закрытые контейнеры должны быть вымыты перед процессом стерилизации.

Период времени между
упаковкой и стерилизацией

23.14.19 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Она должна проводиться до того, как пройдет один час после закатки контейнеров.

Повторная упаковка

23.14.20 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Продукт, который содержится в контейнерах с дефектами, после прохождения через клепальный пресс, может быть повторно упакован до истечения одного (1) часа после его первой упаковки для немедленной стерилизации. Если этот процесс не будет осуществлен по каким-либо причинам, товар будет обработан и осмотрен Отделом ветеринарной экспертизы, который должен будет определить с помощью соответствующих анализов, его пригодность к употреблению человеком. Если дефект обнаружен после термообработки, переупаковка должна быть выполнена в тот же период. Если дефект или повреждение будут выявлены после окончания рабочего дня и не возможно будет провести ранее указанные процедуры, то разрешено будет хранить контейнеры в холодильных камерах при температуре ноль (0) градусов Цельсия до следующего дня, когда продукты будут снова упакованы и простерилизованы, с предварительным проведением анализа, как в ранее описанной ситуации.

Регистрация давления и
температуры

23.14.21 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Все паровые автоклавы должны быть оборудованы ртутным термометром, манометром и регистратором времени и температуры. Температура в автоклаве должна определяться всегда с помощью ртутных термометров.

Графическая регистрация

23.14.22 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Графическая кривая операций по стерилизации должна быть показана отделу Ветеринарной экспертизы всякий раз, когда он потребует, с возможностью идентификации любого элемента в каждом случае.

Охлаждение консервных банок

23.14.23 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Сразу же после окончания стерилизации, начинается процесс охлаждения контейнеров. Это охлаждение не должно допускать температуру ниже тридцати семи (37) градусов Цельсия с целью избежания возможной коррозии в связи с остатками влаги на поверхности.

Вода для охлаждения

23.14.24 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Охлаждение консервных банок проводится исключительно проточной водой, которая перед эти прошла процесс хлорирования на протяжении не менее двадцати (20) минут и на входе в автоклав имеющая в своем составе не менее трех (3) частей на миллион остаточного свободного активного хлора.

Солильня	23.14.25	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Определение	23.14.26	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Солильня продуктов рыбного промысла - это предприятие или часть предприятия, где готовят путем массовой сухой или влажной засолки, различные продукты рыбного промысла.
Соленая рыба		(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это рыба, которая была обработана рассолом, сухим солением, выдержана в рассоле или с помощью комбинаций этих процессов, увеличивая количество соли
		в рыбе выше пределов, характерных для свежей рыбы.
Рыба, выдержанная в рассоле		(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Процесс, при котором рыба смешивается с солью (хлорид натрия) и хранится в рассоле, который приготовлен путем растворения соли в жидкости, полученной из мышечной массы рыбы.
Рыба в рассоле		(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Процесс, состоящий в помещении рыбы в раствор соли (хлорид натрия) в воде на протяжении времени, достаточного для того, чтобы ткани рыбы поглотили большое количество соли.
Сухой посол		(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Процесс, который состоит в смешивании рыбы с сухой солью (хлорид натрия) таким образом, что образующийся рассол будет вытекать.
Общие положения	23.14.27	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Все материалы и продукты должны пройти фазу переработки в упорядоченной и индивидуальной форме.
Деревянные детали	23.14.28	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). На предприятиях, о которых речь шла в предыдущем пункте, разрешено использование деревянных рабочих деталей, если это необходимо по технологии, при этом они должны отвечать требованиям Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
Коптильня. Определение	23.14.29	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Коптильня продуктов рыбного промысла - это предприятие, или часть предприятия, где рыба и рыбные продукты готовятся посредством копчения.
Общие положения	23.14.30	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). а) Коптильни должны проектироваться, строиться и оборудоваться таким образом, чтобы отвечать строительным и санитарно-гигиеническим требованиям, установленным настоящим Регламентом. Все материалы и продукты должны пройти фазу переработки в упорядоченной форме и с минимальной задержкой. б) Производственные помещения должны быть оборудованы

копильными печами.

- с) Бочки для рассола должны быть из материала, стойкого к коррозии и сконструированы таким образом, чтобы их было легко мыть и модно было полностью опустошить.
- d) Дерево, опилки или другие материалы, которые используют для копчения рыбы, должны храниться в отдельных, хорошо отремонтированных помещениях.
- e) Для производства дыма должны использоваться сухие опилки, стружка или дерево, без пыли и вредных веществ, таких как консерванты дерева и краска.
- f) Выдержка в рассоле может комбинироваться с окраской. Применяемые красители должны быть одобрены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
- g) Удаление влаги или сушение рыбы перед копчением, должны проводиться в санитарно-гигиенических условиях.
- h) Во время холодного копчения, температура рыбы не должна превышать ту, при которой происходит термическая коагуляция белков.
- i) Во время горячего копчения, рыба должна проходить обработку температурой коагуляции белков, на протяжении достаточного времени.
- j) Упаковка проводится после того, как продукты приобретут температуру окружающей среды.
- k) Продукты, которые не достигают окончательного уровня приготовления, не могут обрабатываться настолько долго, чтобы изменились их характеристики. В этом случае, следует заморозить их.
- l) Для упаковки должны использоваться очень чистые материалы, которые хранятся в санитарно-гигиенических условиях. Упаковка должна проходить таким образом, чтобы избежать загрязнения продуктов.
- m) Материалы для упаковки должны храниться в сухих помещениях, защищенных от пыли и возможных загрязнений.

Сушильные камеры. Определение	23.14.31 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Сушильная камера продуктов рыбного промысла - это предприятие, или часть предприятия, где рыба и рыбные продукты готовятся посредством сушения.
Общие положения	23.14.32 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Сушильные камеры должны проектироваться, строиться и оборудоваться таким образом, чтобы отвечать санитарно-гигиеническим требованиям настоящего Регламента. Все материалы и продукты должны пройти фазу переработки в упорядоченной форме и с минимальной задержкой.
Консервы, пресервы и похожие продукты	23.14.33 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Сырье для производства.	23.14.34 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Свежая рыба и морепродукты, которые предназначены для производства консервов, пресервов и похожих продуктов, должны получить тот же уход и обработку, с момента их вылова до переработки, как если бы они были предназначены для продажи в качестве свежей рыбы.

Использование замороженного сырья

23.14.35 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

При использовании замороженного сырья, которое должно быть разморожено для его использования, разморозка должна проходить так, чтобы органолептические показатели не изменились.

Натуральные рыбные консервы

23.14.36 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Натуральные рыбные консервы - это рыбные консервы, которые покрыты жидкостью, являющейся рассолом низкой концентрации, с добавлением ароматических веществ или без них. Рассол или бульон не может находиться в соотношении, превышающем тридцать три (33) процента и не может быть ниже пяти (5) процентов от общего веса готового продукта. На этикетке должно быть четко указано «чистый вес» и «масса нетто».

Консервы в масле или с добавлением масла 12.07.1983г., как

23.14.37 (Постановление Правительства № 1714 от

пункт 23.9.7) (Постановление экс-СЕНАСА № 757 от 16.10.1991 г., как пункт 23.9.6) (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г., как пункт 23.14.37)

На этикетке рыбных консервов может быть указано: в масле или с добавлением масла, при условии, что для их приготовления использовалось растительное масло. Соотношение масла должно быть от тридцати трех (33) процентов, максимально, и до десяти (10) процентов, максимально. Если по технологии предусмотрено другое, то Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) может выдать разрешение на использование других пропорций; при этом, необходимо четко указывать «чистый вес». Это количество должно определяться в готовом продукте.

Консервы в оливковом масле или с добавлением оливкового масла

23.14.38 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Рыбные консервы в оливковом масле или с добавлением оливкового масла - это продукт, приготовленный только с использованием оливкового масла в качестве покрытия.

Рыбные консервы в соусе

23.14.39 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Рыбные консервы в соусе - это рыбные консервы, приготовленные из рыбы с добавлением соусов. Содержание соуса не должно превышать пятьдесят (50) процентов и не должно быть ниже пятнадцати (15) процентов от общей массы нетто готового продукта. На этикетке должно быть указано соотношение рыбы и соуса в готовом продукте.

Консервы из морепродуктов

23.14.40 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Натуральные консервы из морепродуктов - это консервы из морепродуктов, у которых были удалены раковины, с добавлением рассола или бульона. Содержание рассола или бульона не должно превышать пятьдесят (50) процентов от общей массы нетто готового продукта.

Паста или паштет из рыбы или морепродуктов

23.14.41 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Рыбная паста - это рыбные консервы, изготовленные из кусков, полученных от переработки, которые после процесса приготовления и удаления костей и колючек, были измельчены до состояния пасты, приправлены, с добавлением или без мучнистых веществ. Если в состав пасты входят морепродукты, то об этом необходимо указать на этикетке. Если паста изготовлена исключительно из морепродуктов, то

на этикетке должно быть указано «паста из морепродуктов».

Смешанные консервы

23.14.42 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Смешанные консервы - это пищевые консервы, приготовленные из смеси продуктов рыбного промысла и растительного происхождения, независимо от соотношения этих продуктов. В это определение не входят консервы из рыбы и/или морепродуктов с добавлением соусов или пищевых добавок растительного происхождения.

Разрешение на добавление

крахмалистых веществ без заявления об этом г.).

23.14.43 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Разрешено добавлять в рыбные пасты и/или пасты из морепродуктов, без указания на этикетке, до десяти (10) процентов пшеничной муки, кукурузы, картошки или маниоки и не более восемнадцати (18) процентов соли. Добавление большего количества крахмалистых веществ или соли должно быть одобрено Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) и должно указываться на этикетке.

Монография

23.14.44 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Любая переработка, производство, приготовление, хранение или любая инновация, касающаяся переработки продуктов рыбного промысла, должна быть одобрена Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), на основании представления монографии, где указаны подробные данные о составе, используемых техниках для производства. В случае необходимости должны быть отправлены образцы продукта в лабораторию.

23.14.45 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

На упаковке пресервов должна быть четко указана форма их производства, срок годности и температура хранения.

Нарушения

23.14.46 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Считается, что требования настоящего Регламента нарушены, независимо от прочих нарушений, если в отношении продуктов, рассмотренных в настоящей главе, будет выявлено:

- а) Что в них содержатся виды, отличные от тех, которые заявлены на этикетках.
- б) Что они содержат посторонние вещества, не соответствующие их нормальному составу.
- в) Что к ним было добавлено больше определенных веществ, чем разрешено настоящим Регламентом, или к ним были добавлены другие вещества.
- г) Что к соли, используемой для рыбы и морепродуктов, были добавлены нитраты или нитриты в любом соотношении, в соответствии с условиями пункта 23.14.60.

Экспертиза консервов

23.14.47 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Экспертиза консервов должна проходить в соответствии со следующими нормами:

- а) Упаковка не должна иметь внутреннего давления при температуре среды.
- б) Пробивание контейнеров, закрытых под вакуумом, при впуске воздуха должно вызывать характерный звук и уменьшение вогнутости стенок контейнера.
- в) Содержимое должно иметь цвет, запах и вкус, характерные для каждого типа.
- г) Состав должен соответствовать заявленному в монографии, которая подавалась для одобрения продукта.

- е) Не должно быть реакции аммиака или присутствия соединений серы. В консервах из ракообразных допускается принцип почернения, если он обусловлен образованием полисульфидов двухвалентного железа.
- ф) При микробиологическом и химическом исследовании соответствующие тесты будут проводиться в каждом случае в соответствии с лабораторными методами, утвержденными НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).

Микробиологическое исследование 23.14.48 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Консервы будут считаться непригодными к потреблению, если в них обнаружены живые патогенные микроорганизмы, а при лабораторных испытаниях будут выявлены токсины.

23.14.49 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). В случае сапрофитных микробов или продуктов их метаболизма учитываются показатели, установленные с этой целью НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ.

Контроль консервации

24.14.50 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Из каждой партии должен быть отобран образец, который будет подвержен испытанию в печи на протяжении периода, не менее пяти (5) дней при температуре тридцать семь (37) градусов Цельсия.

Продукты рыбного промысла
в консервах (пресервах)

23.14.51 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Продукт рыбного промысла в консервах или пресервах - это продукт питания, который был обработан с помощью физического и/или химического процесса (охлаждение, обезвоживание, облучение, лиофилизация), целью которого было продление его срока годности.

Отсутствие требования по проведению испытания
в печи

23.14.52 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) В отличие от консервов, для пресервов не требуется проведения испытания в печи.

Продукты, приготовленные
способом влажного соления,
упакованные, как
пресервы

23.14.53 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

- а) «Выдержанные» соленые анчоусы. Соленые или хранимые в рассоле анчоусы, должны находиться в нем на протяжении необходимого и достаточного периода для их созревания. После этого они могут употребляться.
- б) Анчоусы, законсервированные в рассоле. После открытия консервных банок с анчоусами в соусе не должен присутствовать запах брожения, не допускается присутствие измененных единиц или жира, плавающего на рассоле, или содержащегося на стенках или крышке банки. Содержание хлорида натрия не должно превышать тридцати (30) процентов в упакованном продукте. В случае присутствия таких изменений, продукт будет изъят.
- с) Филе анчоусов в масле. «Выдержанное» филе анчоуса может готовиться в растительном съедобном масле.

Соленые продукты рыбного промысла

23.14.54 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Под солеными продуктами рыбного промысла понимаются продукты, которые после промысла или вылова подвергаются действию соли в больших количествах, и соление может быть сухим или влажным.

Изменения

соленых продуктов (грибы)

23.14.55 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Подлежит изъятию сушеная рыба, соленая или нет, с красноватыми или зеленоватыми пятнами, которые глубоко затрагивают ее ткани или на которой появляются участки или зоны с грибковыми образованиями.

Продукты рыбного промысла в рассоле

23.14.56 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыба в рассоле - это соленая рыба, приготовленная в насыщенном рассоле, содержащем или не содержащем кристаллы соли, и упакованная без стерилизации.

Рассолы

23.14.57 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рассолы, используемые для рыбных продуктах, должны готовиться из питьевой воды и соли первого использования. Восстановление и возобновление рассолов должно соответствовать требованиям настоящего Регламента.

Поглощения йода рассолом

23.14.58 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Абсорбция йода на литр рассола не должна превышать одну целую две десятых (1,2) грамма на литр.

Добавки

23.14.59 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.) Любая добавка, добавляемая в рассол, должна быть одобрена компетентным органом.

Использование нитратов и нитритов 23.14.60 (Постановление экс-СЕНАСА № 858 от 27.08.93 г.

в качестве пункта 23.5.10) (Постановление экс-СЕНАСА № 1272 от 17.11.1993) (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г. становится пунктом 23.14.60) (Постановление экс-СЕНАСА № 231 от 20.09.1995 г.)

Когда нитрат натрия используется с добавлением или без добавления нитрита натрия в качестве консерванта и/или средства для фиксации цвета в копченых или соленых рыбных продуктах, их содержание не должно превышать ТРИСТА (300) частей на миллион для нитратов и СТО ПЯТЬДЕСЯТ (150) частей на миллион нитритов в готовом продукте.

Анчоусы или аргентинские анчоусы в виде мяса

23.14.61 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 352 от 18.07.2000 г.)

Анчоусы в виде мяса - это соленые анчоусы, в которых слой мяса помещается на слой мяса, без промежуточного слоя хлорида натрия, остающегося в конечном продукте.

Филе анчоусов или аргентинских анчоусов

23.14.62 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

(Постановление Департамента сельского хозяйства,

Анчоусы, предназначенные для филе, должны полностью пройти процесс созревания.

Треска и подобные виды	23.14.63 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). У соленой и сушеной трески и подобных видов рыбы, влажность не должна превышать тридцати (30) процентов. Концентрация соли должна быть менее двадцати пяти (25) процентов.
Акулы плавники	23.14.64 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Под акульими плавниками понимают плавники пластиножаберных, соленые или посыпанные солью, высушенные на солнце или в печах.
Упаковка	23.14.65 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Для продажи разрешается упаковка сушеной и/или соленой рыбы в любой материал, одобренный компетентным органом.
Продукты рыбного промысла Вяленые	23. 15 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Продукты, приготовленные путем сушения (вяления)	23. 15. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Под вяленой рыбой подразумевают рыбу, которая после вылова обезвоживается на солнце, на воздухе или на плите. Ее влажность должна составлять двадцать (20) процентов в сухом и обезжиренном виде.
Продукты рыбного промысла Копченые	23. 15. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Под копченым продуктом рыбного промысла понимается продукт, который после полной или частичной засолки и/или сушки подвергается воздействию дыма.
Горячее копчение	23. 15. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это копчение рыбы при таких температурах и периодах, когда достигается термическая коагуляция белка.
Холодное копчение	23. 15. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это копчение рыбы при температуре, при которой не обнаруживаются признаки коагуляции белка.
Другие способы приготовления	23. 16 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Допускается любой особый вид приготовления, при условии наличия разрешения на продукт.
Заливная рыба	23. 16. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Заливная рыба- это рыбные консервы, которые производят из порезанной на куски вареной рыбы и ароматизированного бульона, с добавлением желатина при упаковке.
Рыбий бульон	23. 16. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыбный бульон - это рыбные консервы приготовленные из жидкого продукта, полученного при варке рыбы в воде.
Рыбный суп	23. 16. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыбный суп - это рыбные консервы, приготовленные на основе рыбного бульона с добавлением овощей и/или лапши.
Буйабес	23. 16. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Буйабес - рыбные консервы, приготовленные с использованием различных видов рыбы и морепродуктов, а также добавок разрешенного использования.
Икра	23. 16. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

Под икрой понимается продукт, изготовленный из икры различных видов осетровых рыб и соли.

Свежая икра

23.16.6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Свежая гранулированная икра (Икра, Koernigerkaviar) - это икра серого цвета, которая представляет собой очень склеенные икринки, которая не содержит более пятидесяти пяти (55) процентов воды, восемнадцати (18) процентов жира, и менее чем двадцать три (23) процента общего количества азотсодержащих веществ.

Паюсная икра

23.16.7 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Паюсная икра ("Pauloresnaria", "Presskavier") - это икра, представляющая собой компактную, маслянистую, темно-серую или черную массу. Она не должна содержать более тридцати пяти (35) процентов воды и менее тридцати трех (33) процентов азотсодержащих веществ. Она не должна содержать масло или икру другой рыбы.

Икра другой рыбы

23.16.8 (Постановление экс-СЕНАСА № 893 от 16.12.1991 г. в качестве пункта 23.9.16) (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г. становится пунктом 23.16.8) (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 334 от 27.08.1999 г.)
«Икра...» - это продукт, приготовленный из икры других видов рыбы. В любом случае должны быть указаны на этикетке, вид, от которого получен продукт, а также техническое название рыбы, икра которой используется для приготовления продукта.

Состав

23.16.9 (Постановление экс-СЕНАСА № 893 от 16.12.1991 в качестве пункта 23.9.17) (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г. становится пунктом 23.16.9) (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 334 от 27.08.1999 г.)
Икра, независимо от того, в какой форме она продается (гранулированная или прессованная) и независимо от происхождения, может содержать не более ДЕСЯТИ ПРОЦЕНТОВ (10%) соли или ЧЕТЫРЕХ ЦЕЛЫХ ПЯТИ ДЕСЯТЫХ (4,5) граммов свободных жирных кислот, рассчитанные в олеиновой кислоте и титруемом азоте, а содержание формола (Соренсен), не должно превышать ПЯТЬ СОТЫХ (0,05) грамма на сто грамм. Продукт не должен вступать в реакцию свободной сероводородной кислоты.

Гексаметилентетрамин
и бензоат натрия

23.16.10 (Постановление экс-СЕНАСА № 893 от 16.12.1991 г. в качестве пункта 23.9.18) (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г. становится пунктом 23.16.10) (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 334 от 27.08.1999 г.)
В икре допускается, независимо от ее происхождения, добавление гексаметилентетрамина и/или бензоата натрия, ни один из которых не может превышать ОДНОЙ ТЫСЯЧИ (1000) частей на миллион в готовом продукте.

Пресервы из икры

23.16.11 (Постановление экс-СЕНАСА № 893 от 16.12.1991 г. в качестве пункта 23.9.19) (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г. становится пунктом 23.16.11) (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 334 от 27.08.1999 г.)
Пресервы из икры - это икра, независимо от ее происхождения, герметично упакованная в контейнеры без воздуха, и подвергнутая пастеризации.

Лодки и рыболовные суда	23. 17 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Рейдовые или речные суда	23. 17. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Это те суда, которые спроектированы и оборудованы для ловли и хранения на борту продуктов рыбного промысла в удовлетворительных условиях не более 24 часов.
Конструктивные особенности	23. 17. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). a) Грузовой отсек Суда должны быть оборудованы грузовыми отсеками для хранения рыбной продукции. Они должны быть отделены от машин или мест, отведенных для экипажа с помощью перегородки, которая достаточно плотно прилегает, чтобы предотвратить загрязнение хранящихся рыбных продуктов. b) Покрытие грузового отсека Внутренняя отделка грузовых отсеков должна быть уплотненной, легко мыться и дезинфицироваться. Она должна быть изготовлена из материала с гладкой поверхностью или, если это невозможно, покрашена гладкой краской, которая будет поддерживаться в хорошем состоянии и которая не будет передавать вредные для здоровья человека вещества продуктам рыбного промысла. c) Резервуары. Грузовые отсеки должны иметь достаточные резервуары для стока жидкости. d) Резервуары для хранения Контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны быть в состоянии гарантировать их сохранение в удовлетворительных условиях и, в частности, позволять стекать талой воде. Во время использования они должны быть полностью чистыми.
Гигиена	23. 17. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рабочая палуба, оборудование и грузовой отсек должны очищаться после каждого использования. Для этой цели должна использоваться питьевая вода или чистая морская вода. Дезинфекция, удаление насекомых или крыс должно выполняться при необходимости.
Предметы гигиены	23. 17. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Чистящие средства, дезинфицирующие средства, инсектициды или любые вещества, которые могут иметь токсичность, должны храниться в шкафчиках с замками и использоваться без риска загрязнения рыбной продукции.
Наживка.	23.17.5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыболовные суда, использующие наживку, должны быть оборудованы специальным контейнером, где она может быть защищена и отделена от продуктов рыбного промысла. Как только рыболовные операции будут завершены, лед, используемый для сохранения рыбы, должен быть выброшен в море.
Общие требования к гигиене во время работы	23. 17. 6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). Рыболовные снасти, рабочие палубы и инвентарь, а также контейнеры для хранения рыбных продуктов должны быть чистыми во время использования и не должны содержать веществ, вызывающих загрязнение.
Защита продуктов рыбного промысла	23. 17. 7 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). С момента отгрузки рыбопродукты должны быть защищены от воздействия солнца, ветра, мороза и т. д. Они должны быть вымыты питьевой водой или чистой морской водой и

защищены тентами, льдом или чистым и влажным холстом.

Гигиена персонала

- ☐ 23.17.8 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
Персонал, отвечающий на борту за обращение с рыбной продукцией, должен соблюдать стандарты гигиены тела и одежды. Перед отплытием требуется медицинская справка о состоянии здоровья персонала.
- ☐ • Выгрузка 23.17.9 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Выгрузка должна соответствовать условиям, установленным в настоящем Регламенте для высоких и прибрежных судов.
- ☐ Высокие и прибрежные суда 23.17.10. (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Это все те суда, которые спроектированы и оборудованы для хранения на борту продуктов рыбного промысла в удовлетворительных условиях более 24 часов.
- ☐ Конструктивные особенности 23.17.11. (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ • Грузовой отсек 23.17.12 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Рыболовные суда должны быть оборудованы грузовыми отсеками, цистернами или контейнерами для хранения охлажденных рыбных продуктов при температурах, предписанных настоящим Регламентом. Указанные грузовые отсеки должны быть отделены от машинного отделения и от помещений, отведенных для экипажа, перегородками, достаточно плотными, чтобы предотвратить загрязнение хранимой рыбной продукции.
- ☐ • Покрытие 23.17.13 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Внутренняя отделка грузовых отсеков, цистерн и контейнеров должна быть уплотненной, легко мыться и дезинфицироваться. Она должна быть изготовлена из материала с гладкой поверхностью или, если это невозможно, покрашена гладкой краской, которая будет поддерживаться в хорошем состоянии и которая не будет передавать вредные для здоровья человека вещества продуктам рыбного промысла.
- ☐ • Контейнеры. 23.17.14 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Грузовые отсеки должны быть спроектированы таким образом, чтобы тающая ледяная вода не контактировала с продуктами рыбного промысла.
- ☐ • Контейнеры для хранения 23.17.15 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны быть в состоянии гарантировать их сохранение в удовлетворительных условиях и, в частности, позволять талой воде стекать. Во время использования они должны быть полностью чистыми.
- ☐ • Гигиена 23.17.16 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Рабочие палубы, оборудование и грузовые отсеки, резервуары и контейнеры должны очищаться после каждого использования. Для этой цели должна использоваться питьевая вода или чистая морская вода. Дезинфекция, удаление насекомых или крыс должно выполняться при необходимости.
- ☐ • Предметы гигиены 23.17.17 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Средства для чистки, дезинфекции, инсектициды или любые другие вещества,

	которые могут иметь токсичность, будут храниться в шкафчиках с замками и использоваться без риска загрязнения рыбной продукции.
☐ Системы охлаждения	23.17.18. (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). ☐ Суда, оборудованные для охлаждения рыбной продукции морской водой, охлажденной льдом или механическими средствами, должны соответствовать следующим условиям: а) Резервуары должны быть оборудованы установкой, обеспечивающей наполнение и опорожнение морской воды, и системой, которая гарантирует однородную температуру внутри. б) Резервуары должны иметь устройство для автоматической регистрации температуры, датчик которого должен быть расположен в той части бака, где температура самая высокая. в) При работе системы резервуара или контейнера, должна быть достигнута степень охлаждения, которая гарантирует, что смесь рыбы и морской воды достигает температуры не более трех градусов через шесть часов после наполнения или нуля (0) градусов Цельсия, как максимум, через шестнадцать часов после наполнения. г) резервуары, циркуляционные резервуары и емкости должны быть полностью опорожнены и очищены после каждой разгрузки питьевой водой или чистой морской водой; они должны заполняться только чистой морской водой. е) Реестры температуры в резервуаре должны содержать дату и номер резервуара; они должны быть доступны для контролирующего органа.
☐ Контроль над судами	23.17.19. (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). ☐ Компетентный орган для проведения проверки должен иметь обновленный список судов, оборудованных в соответствии с предыдущим пунктом, исключая, однако, те суда, которые имеют передвижные контейнеры и не проводят регулярные операции по сохранению рыбы в охлажденной морской воде.
☐ - ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ - ГИГИЕНЫ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	23. 18 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐ Гигиена помещений	23. 18. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 1 от 10.05.1994 г.). ☐ Рыболовные снасти, рабочие палубы и посуда, а также контейнеры для хранения рыбных продуктов должны быть чистыми во время использования и не должны содержать веществ, вызывающих загрязнение. Рабочие палубы, рыболовные снасти и посуда должны быть очищены, а также все вышеупомянутые элементы должны быть очищены после использования. При каждой разгрузке они полностью и тщательно дезинфицируются.
☐ - Защита - продуктов рыбного промысла	23. 18. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.). ☐ С момента выгрузки, продукты рыбного промысла должны быть как можно быстрее защищены от грязи и воздействия солнца и любых других источников тепла. Они должны быть промыты, а используемая вода должна быть питьевой или чистой морской воды, которая не наносит вреда качеству или

санитарно-гигиеническому состоянию продуктов.

- ☐
- Лед 23. 18. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
 - ☐ Для продуктов, охлаждаемых льдом, лед должен использоваться в количестве, достаточном для быстрого понижения температуры до нуля (0) градусов, измеренной на позвоночнике, менее чем за 8 часов. Лед, используемый для охлаждения продуктов, должен производиться из питьевой воды или чистой морской воды и храниться в условиях, не допускающих загрязнения.
- ☐
- Загрязнение 23. 18. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
 - ☐ Во время использования части суда или контейнеров, предназначенных для хранения рыбных продуктов, должны быть полностью чистыми, и ни в коем случае нельзя допускать их загрязнения топливом или грязными водами со дна суда.
- ☐
- Гигиена персонала 23. 18. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
 - ☐ Персонал, отвечающий на борту за обращение с рыбной продукцией, должен соблюдать стандарты гигиены тела и одежды. Перед отплытием требуется медицинская справка о состоянии здоровья персонала.
- ☐
- Защита
- продукты рыбного промысла 23. 18. 6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
 - ☐ Продукты рыбного промысла должны обрабатываться и храниться таким образом, чтобы избежать их ушибов. Использование острых инструментов для перемещения крупных деталей допускается при условии, что мясо этих продуктов не будет повреждено.
- ☐
- ПЛАВЗАВОД 23. 19 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
 - ☐ Плавзавод - это судно, на борту которого рыбопродукты подвергаются одной или нескольким из следующих операций, за которыми следует упаковка: изготовление филе, потрошение, нарезка, очистка, измельчение, заморозка, переработка.
- ☐
- Требования к
- плавзаводу,
- связанные с конструкцией и
- оборудованием 23. 19. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐
- Основные требования 23. 19. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐
- 23. 19. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
 - a) Помещение для приемки. Должно быть предусмотрено место для приема рыбной продукции, спроектированное и распределенное по зонам, достаточно большим, чтобы можно было отделять следующие партии. Это место для приема и его съемные элементы должны легко очищаться, должны быть сконструированы таким образом, чтобы продукты были защищены от воздействия солнца или неблагоприятных погодных условий, а также от любого источника грязи или загрязнения.
 - b) Транспортная система. Система транспортировки рыбной продукции из приемной зоны на рабочие места должна соответствовать основным гигиеническим нормам.
 - Рабочие места. Рабочие места должны иметь достаточные размеры, чтобы работы по подготовке и переработке могли проводиться в надлежащих гигиенических условиях. Они должны быть

сконструированы таким образом, чтобы избежать загрязнения продуктов. В местах, где производится переработка, заморозка или глубокая заморозка

рыбной продукции, необходимо следовать таким требованиям:

- Пол должен быть нескользким, легко моющимся и дезинфицирующимся, и должен быть оснащен устройствами, обеспечивающими легкий слив воды.
 - Стены и потолки должны легко очищаться, особенно в местах расположения труб, цепей и электрических проводов, проходящих через них.
 - Гидравлические контуры должны быть расположены или защищены таким образом, чтобы возможная утечка масла не могла загрязнить рыбные продукты.
 - Вентиляция и освещение должны быть достаточными.
 - Необходимо располагать устройствами для чистки и дезинфекции инструментов, материалов и оборудования.
 - В помещениях для мытья и дезинфекции рук краны не должны открываться руками, а полотенца должны быть предназначены только для одноразового использования.
 - Рабочее оборудование и инструменты (разделочные столы, контейнеры, конвейерные ленты, устройства для потрошения, филетировочные машины и т. д.) должны быть изготовлены из материалов, стойких к коррозии морской воды, должны легко очищаться и дезинфицироваться и содержаться в хорошем состоянии.
- c) Помещения для хранения. Помещение для хранения готовой продукции должно быть достаточного размера и легко моющимся. Оно должно быть отделено от помещения для хранения побочных продуктов и отходов. Помещение для хранения упаковочного материала должно быть отделено от зоны подготовки и обработки продукта.
- d) Оборудование для утилизации отходов. Должно быть в наличии оборудование для утилизации отходов непосредственно в море или в герметичные контейнеры, предназначенные для этого использования. Если эти отходы хранятся и обрабатываются на борту, в целях санитарии, должны быть выделены отдельные помещения, предназначенные для этого использования.

☐

- Водоснабжение.

23. 19. (Постановление экс-СЕНАСА № 4 от 10.05.1994 г.).

☐ Отверстие для прокачки морской воды должно быть расположено таким образом,

чтобы качество перекачиваемой воды не могло быть изменено путем удаления сточных вод, отходов и охлаждающей воды из двигателей в море. Подача питьевой воды для потребления людьми должна осуществляться с помощью водоочистного оборудования на судне или для этого должны быть достаточные запасы, пополняемые в порту.

☐

- Раздевалки

23. 19. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Должна быть предусмотрена зона раздевалок, ванн, комнат и туалетов, при чем последние не могут напрямую связываться с помещениями для приготовления, обработки и хранения рыбной продукции.

☐ Умывальники должны быть оборудованы средствами для мытья и сушки, соответствующими гигиеническим нормам. Краны умывальников не должны открываться руками.

☐

- Системы охлаждения

23. 19. 6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Плавзаводы, которые замораживают рыбную продукцию, должны иметь достаточно мощное холодильное оборудование,

чтобы подвергать продукты быстрому снижению температуры, и позволять достижения температуры минус восемнадцать (-18) градусов Цельсия внутри продуктов, и поддерживать ее. Необходимо иметь реестр температур, расположенный таким образом, чтобы к нему можно было легко добраться.

☐

- Требования гигиены на борту, связанные с
- обработкой и хранением
- продуктов рыбного промысла

23. 19. 7 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐

- Заведующий лабораторией 23. 19. 8 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ На борту плавзавода квалифицированный специалист должен нести ответственность за применение правильных методов производства рыбной продукции. Это лицо должно обладать необходимыми полномочиями для обеспечения соблюдения положений настоящего Регламента и вести учет, в котором должны указываться его наблюдения и температурные показатели.

☐

- Гигиена
- помещений и оборудования 23. 19. 9 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Общие требования к гигиене, применяемые к помещениям и материалам, следующие:

21

A) Пол, стены и перегородки помещений и материал, из которого изготовлены инструменты для работы с продуктами рыбного промысла должны поддерживаться в соответствующем гигиеническом и функциональном состоянии таким образом, чтобы не превратиться в очаг загрязнения указанных продуктов.

22

B) Следует систематически уничтожать грызунов, насекомых или любых других паразитов в помещениях и/или на материалах. Родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства и другие потенциально токсичные вещества следует хранить в закрытых помещениях или в шкафчиках, запирающихся на ключ.

☐

- Гигиена персонала 23.19.10 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Гигиенические условия в отношении персонала следующие:

23

a) Персонал должен носить соответствующую чистую рабочую одежду и носить чистую шапочку, которая полностью покрывает волосы.

24

b) персонал должен мыть руки, по крайней мере, каждый раз, когда он возобновляет работу; раны на руках должны быть покрыты плотной повязкой.

25

c) запрещено курить, плевать, пить и есть на рабочем месте и в месте хранения рыбных продуктов.

☐

Гигиена производства 23.19.11. (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Операции по удалению головы, потрошению и филетированию должны выполняться в следующих гигиенических условиях:

26

a) Потрошение и удаление головы должны проводиться гигиеническим способом, и после этих операций продукты должны промываться большим количеством питьевой воды или чистой морской воды.

27

b) Операции филетирования и нарезки должны выполняться во избежание любого загрязнения, в частности, в результате операций обезглавливания и потрошения; и продукты не должны оставаться на рабочих столах дольше, чем это необходимо для завершения этих процессов.

28

c) Внутренние органы и части, которые могут представлять опасность для здоровья населения, должны быть отделены

		от продуктов, предназначенных для потребления человеком.
☐		
29	• Упаковка продуктов	(Постановление экс-СЕНАСА № 23.19.12 от 10.05.1994 г.).
30		☐ Упаковка рыбной продукции на борту должна проводиться в следующих гигиенических условиях: а) Упаковка должна выполняться в гигиенических условиях, избегая любого загрязнения рыбной продукции. б) Упаковочные материалы и продукты, которые могут вступать в контакт с рыбной продукцией, должны соответствовать всем гигиеническим стандартам и не должны изменять органолептические характеристики рыбной продукции, а также не должны передавать вещества, вредные для здоровья человека. Они должны иметь необходимую стойкость, чтобы обеспечить эффективную защиту рыбной продукции. Их нельзя использовать более одного раза, если они не являются водонепроницаемыми, гладкими, устойчивыми к коррозии и легко моющимися и дезинфицирующимися.
☐		
31	• Складирование	23.19.13 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
32		☐ Бортовое складирование рыбной продукции должно проводиться в следующих гигиенических условиях: а) Грузовой отсек, материалы и инвентарь, используемые в нем, должны поддерживаться в соответствующем гигиеническом и функциональном состоянии таким образом, чтобы не превратиться в очаг загрязнения хранимых там продуктов. б) Следует систематически уничтожать грызунов, насекомых или любых других паразитов в помещениях и/или на материалах. Родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства будут использоваться таким образом, чтобы не было риска загрязнения продукта.
☐		
	РАЗГРУЗКА И ТРАНСПОРТИРОВКА	23. 20 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐		
	• Выгрузка	23. 20. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
•		☐ Транспортное средство должно быть спроектировано и изготовлено из материала, который легко чистить, дезинфицировать и который сохранит гигиенические и санитарные условия для рыбы во время транспортировки.
•		Оборудование, используемое при разгрузочных работах, должно быть чистым, без каких-либо загрязнений, которые могут привести к порче рыболовной продукции. Оно должно быть из легко моющегося
•		материала и легко поддаваться санитарной обработке. Эти операции должны быть выполнены быстро. Операции по разгрузке, контролю количества и качества должны выполняться таким образом, чтобы избежать повреждения мышц рыбы.
•		Транспортировка на предприятие будет производиться сразу после заполнения грузового автомобиля.
•		Персонал, принимающий участие в погрузке и выгрузке продуктов рыбного промысла должен отвечать требованиям главы VIII настоящего Регламента.
•		Если есть машины, генерирующие лед, они должны регулярно чиститься и содержаться в хороших гигиенических условиях.
☐		
	• Транспорт	23. 20. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
☐		☐ Авторизованные предприятия должны отвечать требованиям Главы XXVIII настоящего Регламента.
☐		
•	Предприятия, предназначенные	

- для переработки
- продуктов рыбного промысла, непригодных для потребления человеком.

23.21 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.)

☐

- Завод по изготовлению рыбной муки и рыбьего жира

23. 21. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Завод по производству рыбной муки и/или рыбьего жира - это предприятие, или часть предприятия, которая производит муку и/или жир из продуктов рыбного промысла.

☐

- Заводы по изготовлению рыбной муки и/или рыбьего жира
- для употребления человеком.

23. 21. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Если субпродукты, упомянутые в предыдущем разделе, предназначены для потребления человеком, перерабатывающие предприятия должны отвечать требованиям для предприятий-изготовителей рыбных консервов, в соответствии с характером их производства, исполняя также другие гигиенические и санитарные требования, которые указаны в настоящем Регламенте.

☐

- Рыбий жир

23. 21. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Под рыбьим жиром понимается рыбный субпродукт, состоящий из жидкого глицерида, полученного в результате обработки сырья путем варки на пару или другим утвержденным способом, с последующим отделением путем декантации или центрифугирования, после чего продукт проходит процесс фильтрации.

☐

- Требования к

- рыбьему жиру

23. 21. 4 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Рыбий жир должен соответствовать следующим требованиям:

- а) Цвет, светло-желтый или янтарный, допускается небольшое помутнение.
- б) Не должен содержать более одного (1) процента примесей.
- в) Не должен содержать более десяти (10) процентов влаги.
- г) Не должен содержать более трех (3) грамм кислотности на сто грамм, выраженной в олеиновой кислоте.
- д) Не должен содержать посторонних веществ и смешиваться с другими животными или растительными маслами.

☐

- Витаминизированный жир

23. 21. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Фабрика по производству витаминизированного рыбьего жира - это предприятие или отдел, где разрабатываются витаминные масла из продуктов рыбного промысла. Предприятия должны соответствовать условиям, изложенным в разделе 23.12.

☐

- Несъедобные субпродукты

23. 21. 6 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Другие субпродукты, полученные в результате производства рыбных продуктов, будут называться несъедобными субпродуктами, и они должны быть приготовлены в соответствии с утвержденной технологией.

☐

- Удобрение из рыбы

23. 21. 7 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).

☐ Удобрение из рыбы - это субпродукт рыбного промысла, который не соответствует условиям, указанным для рыбной муки, и не отвечает ни одному определению, установленному в настоящей главе.

☐

- Промышленный бульонный концентрат
23. 21. 8 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Концентрат бульона или «клеевая вода» - это субпродукт, полученный путем концентрирования в результате испарения остаточной жидкой части масляной экстракции.
- ☐
 - Несъедобный
 - Рыбный клей
23. 21. 9 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Несъедобный рыбный клей - это субпродукт рыбного промысла, полученный в результате обработки сырья, богатого коллагеновыми веществами, путем приготовления на пару или в горячей воде с последующей соответствующей концентрацией.
- ☐
 - Рыбная мука.
- 23.21.10 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Рыбная мука - это субпродукт рыбного промысла, полученный путем приготовления рыбы или ее остатков с использованием пара, прессования, сушки и измельчения. Разрешается использование любой другой процедуры, ранее одобренной Главным управлением здравоохранения животных.
- ☐
 - Рыбная мука.
 - Классификация
- 23.21.11 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Рыбная мука может быть первого и второго сорта.
- ☐
 - Первый сорт
- 23.21.12 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Рыбная мука первого сорта должна содержать не менее шестидесяти (60) процентов белка, не более десяти (10) процентов влаги, не более восьми (8) процентов жира и не более пяти (5) процентов хлоридов, выраженных в хлориде натрия. Максимальное содержание песка составляет два (2) процента.
- ☐
 - Второй сорт
- 23.21.13 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Рыбная мука второго сорта должна содержать не менее сорока (40) процентов белка, не более десяти (10) процентов влаги, не более десяти (10) процентов жира и не более десяти (10) процентов хлоридов, выраженных в хлориде натрия и не более трех (3) процентов песка.
- ☐
 - Рыбная мука.
 - на экспорт
- 23.21.14 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Однако рыбная мука, которая не соответствует условиям, необходимым для второго сорта, может быть экспортирована, если она соответствует требованиям страны-импортера.

Заводы по переработке лягушек

- Заводы по переработке
 - лягушек
23. 22 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Завод по переработке лягушек - это предприятие, где лягушки проходят убой и полную переработку, которая завершается их замораживанием в соответствии с требованиями настоящего Регламента.
- ☐
 - Подъездные пути
23. 22. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).
- ☐ Подъездные пути внутри предприятий должны быть ограждены

•		•	Требования к зданию 23. 22. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).	соответствующим образом для загрузки и разгрузки. Они должны быть закрыты таким образом, чтобы транспортные средства были полностью защищены от внешнего влияния во время рабочих операций.
	•	Наличие питьевой воды	23. 22. 3 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).	□ Здания, в которых работают предприятия по переработке лягушек, должны соответствовать требованиям соответствующих разделов настоящего Регламента. □ Доступность питьевой воды в каждом предприятии должна обеспечивать исполнение санитарно-гигиенических и эксплуатационных требований.
	Отделы	23. 22. 4	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).	а) Предубойный осмотр. С учетом патологий, которые поражают лягушек, которые не представляют опасности для остальных животных или человека, благодаря ежедневному отбору, который производится в инкубаторе, процесс предубойного осмотра может быть выполнен в том же помещении, где животных кормят, с использованием соответствующей технологии для подготовки животных к убою. Если лягушки происходят из других инкубаториев, их можно поместить в то же помещение, для подготовки к убою. b) Площадка или сектор для убоя должен быть разделен на два сектора, грязный и чистый. Грязный сектор должен содержать загон для хранения живых животных и зону десенсибилизации, снятия шкуры и спуска крови. c) Помещение для переработки Помещение для переработки должно соответствовать общим конструктивным и санитарно-гигиеническим условиям, указанным в настоящем Регламенте. В этом помещении могут проводиться разные этапы производственного процесса, при условии, что они отделены друг от друга. Они должны быть спроектированы и оборудованы таким образом, чтобы все операции по обработке и производству могли выполняться эффективно, и все материалы и продукты могли бы проходить от одной фазы к другой в процессе производства упорядоченным образом и с минимальной задержкой без скопления оборудования и персонала. d) Кремационные печи
	•	Перемещение лягушек	23. 22. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).	□ Транспортные средства, перевозящие лягушек, предназначенных для убоя, должны иметь пластиковые контейнеры или контейнеры из других материалов, одобренных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), с крышкой и системой увлажнения. В этом случае разрешается использование контейнеров, которые покидают предприятие вымытыми и продезинфицированными.
	УПАКОВКА И ЭТИКЕТКИ	23. 23	(Постановление экс-СЕНАСА № 533 от 10.05.1994 г.).	□ Рыбная продукция должна отвечать требованиям к упаковке и маркировке, изложенным в главе XXVI.
	ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ			

- (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 53 от 30.09.1998 г.), (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 506 от 31.08.2000 г.).
 - (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.)

□
□

Общие положения и определения:

Двустворчатые моллюски. Определение.

23.24.1. Это пластинчатожаберные моллюски, которые питаются путем фильтрации

Зона производства
двустворчатых моллюсков.

23.24.1.1 Зона производства - это приморские районы, прибрежные лагуны или устья рек, где располагаются и вылавливаются природные стаи двустворчатых моллюсков, или районы, где они выращиваются, а затем добываются.

Производство, переработка и продажа
двустворчатых
моллюсков. Требования.

23.24.1.2 Производство, хранение, переработка, транспортировка и продажа двустворчатых моллюсков для потребления человеком должна отвечать требованиям и санитарно-гигиеническим нормам, установленным в этом Постановлении. Требования также будут касаться иглокожих, оболочников и морских брюхоногих моллюсков, за исключением тех, которые требуют процесса очистки.

Единицы производства, переработки и
размещения
на рынке. Требования.

23.24.1.3 Единицы производства, переработки и размещения на рынке двустворчатых моллюсков, предназначенных для потребления человеком, должны отвечать требованиям этого регламента, в отношении классификации зон, производства, переработки и сбыта.

Производство двустворчатых
моллюсков. Определение.

23.24.1.4 Производство двустворчатых моллюсков - это деятельность, которая включает как получение их из природных сред обитания, так и извлечение их из мест их искусственного выращивания.

Определение, классификация и контроль
производственных зон. Закон 24922
Компетенция.

23.24.1.5 В соответствии с положениями статей 3 и 4 Закона № 24.922 соответствующий компетентный орган определяет зоны производства двустворчатых моллюсков и их классификацию, а также последующий контроль за их содержанием в соответствии с требованиями, установленными в этом Регламенте. НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ, должна оценивать действия, предпринятые компетентным органом в целях признания их результатов на национальном и международном уровнях.

Национальный компетентный
орган здравоохранения.
Полномочия.

23.24.1.6 Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) - это национальный орган здравоохранения, уполномоченный выдавать разрешения центрам по очистке

и/или отгрузке, перерабатывающим предприятиям и установкам, используемым для перевозки двустворчатых моллюсков.

Упаковка

живых двустворчатых моллюсков. 23.24.1.7 Упаковка двустворчатых моллюсков
исполняется с целью их хранения в резервуарах или в любом другом объекте, который содержит чистую морскую воду или в естественных зонах, чтобы очистить их от песка, грязи, ила или слизи, сохранить или улучшить их органолептические качества.

Чистая морская вода

Определение. 23.24.1.8 Чистая морская вода - это природная, искусственная или очищенная морская вода или соленая вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ или токсичного морского планктона в количествах, которые могут прямо или косвенно влиять на санитарное качество пищевых продуктов.

Чистая вода Определение.

23.24.1.9 Под чистой водой понимается пресная вода, имеющая гигиеническое качество, сходное с качеством чистой морской воды.

Фитопланктон

Определение. 23.24.1.10 Под фитопланктоном понимается совокупность микроорганизмов, способных к фотосинтезу, которые обычно живут в подвешенном состоянии в толще воды и переносятся морскими течениями.

Морские биотоксины

Определение. 23.24.1.11 Морские биотоксины - это токсичные вещества, вырабатываемые водорослями и накапливающиеся в двустворчатых моллюсках при проглатывании токсичного фитопланктона.

Биотоксины и загрязняющие вещества.

Аналитическое определение 23.24.1.12 Исследования для определения наличия биотоксинов, микробиологических и химических загрязнителей в двустворчатых моллюсках, упомянутых в настоящих Правилах, должно проводиться в лабораториях, уполномоченных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) для этой цели.

Очищение

двустворчатых моллюсков. 23.24.1.13 Очищение - это операция по помещению живого моллюска в чистую морскую воду в течение определенного периода времени, достаточного для снижения концентрации микробиологических загрязнителей, чтобы сделать его пригодным для непосредственного потребления человеком.

Центр очистки

двустворчатых моллюсков. 23.24.1.14 Центр очистки двустворчатых моллюсков - это авторизованное предприятие с оборудованием, снабжаемым чистой морской водой, в котором двустворчатые моллюски сохраняются в течение времени, необходимого для их очистки.

Центр отгрузки

двустворчатых моллюсков. 23.24.1.15 Центр отгрузки двустворчатых моллюсков - это любая наземная и/или плавучая установка, в которой живых двустворчатых моллюсков получают, кондиционируют, моют, чистят, калибруют и упаковывают, с целью их непосредственного потребления человеком.

Предприятие по переработке

двустворчатых моллюсков. 23.24.1.16 Предприятие по переработке двустворчатых моллюсков - это предприятие или его часть, инфраструктура, оборудование и мощности которого позволяют производить продукты из

двустворчатых моллюсков, предназначенных для потребления человеком. Они могут выполнять такие операции, как термообработка, копчение, выдержка, вызревание, сушка, маринование или комбинация этих процедур.

Добыча двустворчатых моллюсков.	23.24.1.17 Добыча двустворчатых моллюсков - это их ловля из естественной среды или сбор искусственно выращенных моллюсков.
Партия живых двустворчатых моллюсков.	23.24.1.18 Партия живых двустворчатых моллюсков - это количество моллюсков, принадлежащих к одному и тому же виду, извлеченных из зоны производства одной классификации, предназначенные для отправки в зону переселения, в центр очистки, центр отгрузки или в авторизованное перерабатывающее предприятие.
Производитель двустворчатых моллюсков.	23.24.1.19 Производитель двустворчатых моллюсков - это физическое или юридическое лицо, производящее живых двустворчатых моллюсков в производственных зонах.
Сборщик двустворчатых моллюсков.	23.24.1.20 Сборщик двустворчатых моллюсков - это физическое или юридическое лицо, которое добывает живых двустворчатых моллюсков из среды их обитания, используя соответствующую методику.
Переселение двустворчатых моллюсков.	23.24.1.21 Переселение двустворчатых моллюсков - это операция, заключающаяся в перемещении живых двустворчатых моллюсков в морские районы, прибрежные лагуны или заливы на период, необходимый для уменьшения микробиологического загрязнения, чтобы сделать их пригодными для непосредственного потребления человеком. Эта операция не включает переселение двустворчатых моллюсков в более подходящие области для последующего роста или откорма.
Зона переселения двустворчатых моллюсков.	23.24.1.22 Зоны переселения двустворчатых моллюсков - это морские зоны, прибрежные лагуны или заливы, четко ограниченные и отмеченные плавающими или фиксированными материалами, предназначенные для естественной очистки живых двустворчатых моллюсков.

Положения, касающиеся классификации зон производства двустворчатых моллюсков

Зона производства двустворчатых моллюсков.	
Классификация. Критерии.	23.24.2 Зоны производства должны классифицироваться в соответствии с результатами предыдущих исследований, связанных с безопасностью. Для формирования этой классификации будут проанализированы микробиологические критерии и уровни других загрязняющих элементов в разграниченных и определенных морских районах. Зональное исследование должно позволить оценить уровни значительных микробиологических и химических загрязнителей.

Определение зон производства

двустворчатых моллюсков.

23.24.2.1 Компетентный орган должен определить на основе воображаемых линий, точное географическое положение и границы зон производства, которые должны быть классифицированы, и которые должны формировать однородные единицы.

Зона производства

двустворчатых моллюсков. Категория.

23.24.2.2 Зоны производства, определенные в соответствии с предыдущим пунктом, классифицируются по следующим категориям: А, В и С

Зона производства двустворчатых моллюсков.

Категория. Область действия.

23.24.2.3 Зона производства двустворчатых моллюсков, в соответствии с категорией, в которую она включена, будет иметь следующие области действия:

1. В зонах, классифицированных компетентным органом как категория А, добыча живых двустворчатых моллюсков для непосредственного потребления человеком будет разрешена.
2. В зонах, классифицированных компетентным органом как категория В, будет разрешена добыча живых двустворчатых моллюсков, которые могут поступать в продажу для непосредственного потребления человеком, только после обработки в очистном центре или зоне переселения.
3. В зонах, классифицированных компетентным органом как категория С, будет разрешена добыча живых двустворчатых моллюсков, которые могут поступать в продажу для непосредственного потребления человеком, только после их переселения в течение длительного периода, что обеспечит их безопасность.

Загрязнители. Допустимые нормы по зонам.

Частота отбора образцов.

23.24.2.4. Предельная концентрация загрязнителей, принятая для классификации различных зон, указана в таблице настоящего раздела, для образцов двустворчатых моллюсков. Анализы, указанные в этой таблице, соответствуют минимальным требованиям, которые должны быть выполнены в исследуемых областях. Это не запрещает компетентным национальным органам здравоохранения запрашивать проведение других анализов в соответствии с экологическими характеристиками каждого исследуемого района. Аналитическая методология, которая будет использоваться, определена в соответствии с разделом 7.1.1 - ЛАБОРАТОРИИ-ПРАВИЛА-настоящего Регламента.

• Аналит	• Зона А	• Зона В	• Зона С	• Частота
• Эшерихия коли	• <230 NMP/100 г	• <4600 NMP/100 г	• <46000 NMP/100 г	• два раза в месяц
• Свинец	□ <1000 (нг/г или мкг/кг)			• раз в пол года
• Кадмий	<1000 (нг/г или мкг/кг)			• раз в пол года
• Ртуть	□ <500 (нг/г или мкг/кг)			• раз в пол года
• Пестициды или гано-галогенированные	• LMR/NA (нг/г ó □ г/кг) • LMR: Максимальный предел остатков - NA: Уровень действия			• раз в год
• Гексахлорбензол	• 200			• раз в год
Альдрин	• 2 0 (Выраженный как сумма)			• раз в год
Дильдрин				

Эндрин	• 50	• раз в год
Альфа-гексахлорциклогексан	• 200	• раз в год
Бета-гексахлорциклогексан	• 100	• раз в год
Линдан	• 20	• раз в год
Гептахлор	50	• раз в год
Эпоксидный гептахлор	• (Выраженный как сумма)	раз в год
Альфа-хлордан	• 50 (Выраженный как сумма)	• раз в год раз в год
Гамма-Хлордан		
Оксихлордан		
Альфа-Эндосульфат	• 100 (Выраженный как сумма)	• раз в год раз в год
Бета-Эндосульфат		
Эндосульфат сульфат		
Мирекс	• 100	• раз в год
Метоксихлор	• 100	• раз в год
o,p'-DDE	• 1000 (Выраженный как сумма)	• раз в год
p,p'-DDE		
o,p'-DDD		
p,p'-DDD		
o,p'-DDT		
p,p'-DDT		
• Бифенильная группа • Полихлорированные	• LMR/NA (нг/г ó □ г/кг)	• раз в год
Однородные 28, 52, 101, 118, 138, 153, 180.	• 200 (Выраженный как сумма)	• раз в год

Зона производства двустворчатых моллюсков.

Образцы для анализа

23.24.2.5 Компетентный орган должен определить один или несколько пунктов для отбора проб в соответствии с исследуемым видом, который должен отражать качество продукции изучаемого района. Программа отбора проб для двустворчатых моллюсков и воды должна быть разработана для производственных зон таким образом, чтобы количество проб, географическое распределение точек отбора проб и их частота гарантировали, что результаты анализов будут репрезентативными для изучаемой зоны, особенно следует обратить внимание на анализ фитопланктона и биотоксинов. Разрешается только добыча тех видов двустворчатых моллюсков, которые были отобраны для проведения анализов.

Зона производства двустворчатых моллюсков.

Классификация.

Минимальный срок исследования

23.24.2.6 Чтобы установить классификацию производственных зон двустворчатых моллюсков, требуется минимальный период исследования, составляющий ШЕСТЬ (6) месяцев, в течение которого должны быть выполнены бактериологические и химические анализы, требуемые в таблице раздела 23.24.2.4.

Зона производства двустворчатых моллюсков.

Прочие требования.

23.24.2.7 Компетентный орган должен также для классификации зоны выполнить следующие требования:

1. Провести инвентаризацию возможных источников загрязнения техногенного и/или животного происхождения, которые могут повлиять на производственные зоны, в дополнение к отчету об

			очистке сточных вод.
		2.	Определить закономерности циркуляции загрязняющих веществ на основании характеристик течений, батиметрии и приливного цикла
Кодирование производственных площадей			
двустворчатых моллюсков.	23.24.2.8	Компетентный орган	обязан присвоить
	коды		
			зонам по производству двустворчатых моллюсков, с целью их правильной идентификации. Код будет состоять из следующих элементов:
			1.- Идентификация страны происхождения с помощью двух заглавных букв. Пример: Республика Аргентина - AR
			2.- Идентификация провинции происхождения с помощью двух заглавных букв, например: БУЭНОС-АЙРЕС - BA РИО НЕГРО - RN ЧУБУТ - CH САНТА КРУС - SC ТИЕРРА ДЕЛЬ ФУЭГО АНТАРТИДА АРГЕНТИНА И ОСТРОВА ЮЖНОЙ АТЛАНТИКИ – TF
			3.- Регистрационный номер: он будет состоять из трех (3) арабских цифр.
Национальный реестр зон	23.24.2.9	Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА)	должна вести реестр авторизованных производственных зон для добычи и выращивания двустворчатых моллюсков. Указанный список зон должен содержать следующую информацию:
-			Страна
-			Провинция
-			Регистрационный номер:
-			Название или наименование зоны
-			Виды
-			Естественная среда обитания или искусственно созданная
-			Разграничение территории
-			Классификация (Категории А, В или С).
-			Код зоны производства, согласно с требованиями предыдущего пункта.
-			Эта информация должна быть доступной заинтересованным сторонам, особенно сборщикам, производителям, центрам очистки, центрам отгрузки и перерабатывающим предприятиям. Этот список должен передаваться в ДЕПАРТАМЕНТ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА, РЫБОЛОВСТВА И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ в мае каждого года.
Регистрация в ДЕПАРТАМЕНТЕ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА, РЫБОЛОВСТВА И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ			
РЫБОЛОВСТВА И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.	23.24.2.10	Компании, занимающиеся выращиванием и/или откармливанием двустворчатых моллюсков	должны быть зарегистрированными в соответствии с требованиями ДЕПАРТАМЕНТА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА, РЫБОЛОВСТВА И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.
Контроль для подтверждения			

классификации зоны

23.24.2.11 Компетентный орган должен подвергать

классифицированные зоны периодическому контролю для проверки:

- a) Отсутствия незаконных практик в отношении происхождения и назначения двустворчатых моллюсков.
- b) Микробиологического качества живых двустворчатых моллюсков по отношению к зонам производства и переселения.
- c) Наличия и концентрации токсичного фитопланктона в водах происхождения и переселения.
- d) Наличия биотоксинов у живых двустворчатых моллюсков.
- e) Наличия химических загрязнителей у двустворчатых моллюсков.

Для исполнения условий положений букв a) b), c), d) и e) следует разработать планы отбора проб, которые предусматривают эти проверки через регулярные промежутки времени и, в частности, для случаев, когда добыча продукта происходит нерегулярно.

Географическое распределение точек отбора проб и их частота должны гарантировать, что результаты анализа будут репрезентативными для исследуемой зоны.

Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) должна ежегодно пересматривать условия контроля, установленного в зонах, классифицированных по провинциям, и оценивать их целесообразность.

План взятия проб.

23.24.2.12 Планы отбора проб для проверки микробиологического

качества живых двустворчатых моллюсков должен учитывать возможные изменения уровня загрязнения в этом районе. Компетентный орган должен осуществлять «Программу санитарного оповещения про двустворчатых моллюсков», которая должна располагать быстрой и эффективной системой связи в случае любого явления, которое может поставить под угрозу здоровье населения. Также необходимо учитывать следующие требования:

- a) Планы отбора проб для проверки наличия фитопланктона, продуцирующего биотоксины, в водах происхождения и переселения, а также биотоксинов в живых двустворчатых моллюсках должны учитывать возможные изменения уровня присутствия токсичного фитопланктона. Они должны включать периодические анализы фитопланктона, которые должны проводиться в исследовательских институтах, с целью определения наличия потенциально биотоксин-продуцирующих видов и их концентраций в пересчете на количество клеток на литр. Что касается контроля фитопланктона, образцы должны быть репрезентативными для толщи воды и предоставлять информацию о наличии токсичных видов. Если в популяциях фитопланктона обнаруживаются изменения, которые могут привести к накоплению токсинов, частота отбора проб моллюсков должна быть увеличена.
- b) Минимальная частота отбора проб для проверки на наличие биотоксинов в двустворчатых моллюсках указана в пункте 23.24.2.13. Отбор должен проводиться в период, разрешенный для добычи. Компетентный орган может утвердить альтернативные планы отбора проб, указанным выше, при условии, что, по мнению

Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), они гарантируют безопасность и санитарно-гигиенические характеристики пищевых продуктов. В случае, если известны уровни накопления токсинов в группе видов из одной и той же производственной зоны, в качестве индикатора необходимо использовать виды с самым высоким уровнем. Если уровни токсинов у индикаторных видов превышают допустимые пределы, компетентный орган должен запретить добычу двусторчатых моллюсков из пораженного участка и может разрешить добычу других видов только в том случае, если анализ покажет, что уровень токсинов этих видов ниже пределов, установленных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).

- с) Компетентный орган должен немедленно уведомить Национальную службу здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) о любой опасной ситуации.
- д) Планы отбора проб для проверки наличия химических загрязнителей должны позволять определять любые превышения пределов, предусмотренных в таблице раздела 23.24.2.4.

Морские биотоксины
Отбор проб. Периодичность.

23.24.2.13 Пробы двусторчатых моллюсков для определения присутствия морских биотоксинов должны проводиться в соответствии с их типом по следующей схеме:

Парализующий токсин моллюсков (ПТМ)

- Исследование должно проводиться по всему телу или любой съедобной части отдельно. Анализ должен проводиться еженедельно.

Липофильные (поносные) токсины моллюсков (ЛТМ) - Исследование должно проводиться по всему телу или любой съедобной части отдельно. Анализ должен проводиться два раза в месяц.

Амнезийный токсин моллюска (АТМ) - Исследование должно проводиться по всему телу или любой съедобной части отдельно. Анализ должен проводиться раз в месяц.

Используемые аналитические методы и допустимые значения установлены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) в соответствии с Разделом 7.1.1 - ЛАБОРАТОРНЫЕ ПРАВИЛА настоящего Регламента.

Действия, которые необходимо
предпринять по результатам проверки. 23.24.2.14

- а) Если результаты отбора проб указывают на то, что установленные санитарные нормы не выполняются, особенно для биотоксинов в пределах, определенных в разделе 23.24.2.13 настоящего Регламента, или что может возникнуть любая другая опасность для здоровья людей, компетентный орган должен запретить добычу двусторчатых моллюсков из пораженного участка.
- б) Компетентный орган может повторно разрешить добычу двусторчатых моллюсков из закрытой производственной зоны, если санитарные нормы, установленные в настоящем Регламенте, будут выполнены снова, для подтверждения чего потребуются как минимум ДВА (2) последовательных образца, полученных с минимальной разницей в СЕМЬДЕСЯТ ДВА (72) часа, результаты которых будут ниже допустимых пределов.

- c) Компетентный орган может переквалифицировать производственную зону «А» в категории «В» или «С», если она отвечает соответствующим требованиям, установленным в таблице под номером 23.24.2.4 настоящих правил, и не представляет других опасностей для здоровья населения.
- d) В случае, если соответствующий мониторинг не проводится в соответствии с номерами 23.24.2.4 и 23.24.2.13 настоящего Регламента в отношении уже классифицированной производственной зоны и если указанная задержка не была должным образом обоснована, Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) приступит к закрытию этой зоны.
- e) Компетентный орган должен сообщать обо всех изменениях в демаркации, о временном или окончательном закрытии производственных зон всем, кто участвует в производственно-сбытовой цепочке, и обществу в целом.

Положения, касающиеся добычи и обработки

- (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.)

Нормы, касающиеся добычи и обработки двустворчатых моллюсков.

23.24.3 ☐ После извлечения или во время транспортировки в центр отгрузки или очистки, зону переселения или предприятие по переработке, следует удостовериться:

- a) Что процедуры по извлечению, транспортировке, разгрузке и обращению с живыми двустворчатыми моллюсками не подразумевают дополнительного загрязнения продукта, значительной потери качества или значительных изменений их пригодности к прямому потреблению или очистке, переработке или переселению.
- b) Что живые двустворчатые моллюски в достаточной степени защищены от раздавливания, трения и вибрации, чтобы предотвратить поломку раковин.
- c) Что между добычей и разгрузкой на суше живые двустворчатые моллюски не погружаются в воду, что может вызвать дополнительное загрязнение.
- d) Что транспортные средства для живых двустворчатых моллюсков соответствуют положениям главы XXVIII - ТРАНСПОРТ - настоящего Регламента.
- e) Что каждая партия живых двустворчатых моллюсков сохраняет идентичность происхождения.

Регистрация Сборщиков и/или Производителей двустворчатых моллюсков.

23.24.3.1 ☐ Компетентный орган должен вести учет авторизованных сборщиков и/или производителей живых двустворчатых моллюсков.
☐

Инструкции по транзиту двустворчатых моллюсков.

23.24.3.2 ☐ Каждая партия живых двустворчатых моллюсков должна сопровождаться инструкцией

транспортировки из места добычи, в центр разгрузки или в центр очистки, в зону переселения или на перерабатывающее предприятие.

☐ Инструкция по транзиту должна быть издана компетентным органом по запросу сборщика и/или производителя. Для каждой партии соответствующие разделы регистрационного документа должны быть заполнены четко, так, чтобы буквы нельзя было стереть, с указанием следующих данных:

- a) Личность и подпись сборщика и/или производителя.
- b) Дата добычи
- c) Идентификация производственной зоны
- d) Идентификация видов моллюсков и их количество.
- e) Транспортные данные
- f) Назначение продукта;
- g) Подпись и примечания должностного лица.

☐ Во время доставки партии живых двустворчатых моллюсков в центр отгрузки, центр очистки, зону переселения или на перерабатывающее предприятие, дата и время доставки должны быть проставлены в соответствующих инструкциях по транзиту.

☐ Лица, ответственные за указанные центры, зоны или предприятия, должны хранить документацию ОДИН (1) год.

☐ В случае временного закрытия зоны производства и/или переселения, компетентный орган прекратит выпускать инструкции для этой зоны.

☐ Двустворчатые моллюски, извлеченные из зоны, классифицируемой как «В», «С» или из неклассифицированной области, должны сопровождаться соответствующими транспортными инструкциями, которые должны быть пересечены по диагонали надписью: «НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРЯМОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА» заглавными буквами, заметными символами, или с помощью штампа.

Двустворчатые моллюски.
Руководство
по процессам

23.24.3.3

☐ Компетентный орган посредством подготовки процедурных руководств установит оперативные методологии для извлечения, обработки и передачи живых двустворчатых моллюсков, что позволит проводить проверку их происхождения и назначения.

☐

Гигиенические требования к добыче и реализации двустворчатых моллюсков

☐ (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.)

Условия пригодности для
потребления человеком

23.24.4

Живые двустворчатые моллюски, предназначенные для потребления человеком, должны соответствовать следующим условиям:

- a) Обладать визуальными характеристиками свежести и жизнеспособности, в том числе отсутствием грязи в раковине, реакцией на адекватную перкуссию и нормальным количеством жидкости в раковине.
- b) Они должны содержать меньше ДВУХСОТ ТРИДЦАТИ (230) единиц кишечной палочки на СТО (100) грамм мяса моллюска и жидкости в раковине.
- c) Они не должны содержать биотоксины в количествах, которые превышают пределы и/или указывают на положительную реакцию

		в соответствии с пределами, установленными Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). d) Сальмонелла отсутствует в ДВАДЦАТИ ПЯТИ (25) граммах мяса моллюсков. e) Они не должны превышать уровни тяжелых металлов и химических загрязнителей в соответствии с тем, что определено в таблице пункта 23.24.2.4.
Требования к добыче двустворчатых моллюсков.	23.24.4.1	Двустворчатые моллюски могут добываться из производственных зон, классифицированных согласно требованиям настоящего Регламента. Добыча за пределами классифицированных производственных зон может осуществляться при условии соблюдения требований, изложенных в 23.24.4 и 23.24.4.4.
Требования к продаже живых двустворчатых моллюсков для непосредственного потребления человеком из классифицированных зон.	23.24.4.2	Живые двустворчатые моллюски, добытые из классифицированных зон, предназначенные для непосредственного потребления человеком, должны соответствовать положениям пунктов 23.24.2.3; 23.24.2.4 и 23.24.4.
Разрешение на потребление неочищенных моллюсков из зон В или С.	23.24.4.3	Живых двустворчатых моллюсков из зон В или С, которые не были подвергнуты процессу очистки или переселения и которые предназначены для потребления человеком, следует направить в перерабатывающее учреждение, где они будут подвергаться термической обработке. обеспечивающей уничтожение патогенных микроорганизмов.
Требования к продаже	23.24.4.4	Когда двустворчатых моллюсков собирают за пределами классифицированных зон,
		23.24.4.5
двустворчатых моллюсков, собранных за пределами классифицированных зон		они должны соответствовать следующим требованиям: a) Партии двустворчатых моллюсков должны быть представлены для анализа, чтобы убедиться, что они соответствуют требованиям, установленным в Разделе 23.24.4, пунктах a), b), c) и d), а также в пункте e). Частота анализа должна быть установлена компетентным органом. b) В связи с результатами, полученными в соответствии с требованиями этого регламента, партии могут быть использованы для непосредственного потребления человеком, обработки на перерабатывающем предприятии или в центре очистки.
Особые требования к морским гребешкам, собранным за пределами классифицированных зон	23.24.4.6	Работники, которые собирают гребешки за пределами секретных классифицированных зон, должны обеспечить, чтобы: a) Процедуры по добыче и обращению не допускали дополнительного загрязнения продукта, значительной потери качества или значительных изменений его пригодности для потребления.

- b) Они имели характерные органолептические характеристики свежести и жизнеспособности и имели соответствующие микробиологические показатели.
- c) Что они не содержат биотоксины в количествах, которые превышают пределы и/или указывают на положительную реакцию, как определено Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) и любыми другими требованиями, определенными компетентным органом.

Требования к переселению живых двустворчатых моллюсков

- (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.)

Гарантии происхождения двустворчатых моллюсков, подлежащих переселению.	23.24.5	Происхождение переселяемых двустворчатых моллюсков должно быть гарантировано с помощью соответствующей инструкции по транспортировке живых двустворчатых моллюсков, как установлено в разделе 23.24.3.2. ☐
Требования к процессу переселения	23.24.5.1	☐ Для переселения живых двустворчатых моллюсков необходимо соблюдать следующие указания: a) Использовать методы манипуляции, которые позволяют питание фильтрацией после погружения b) Избегать плотности выгрузки, которая мешает очищению.
Зона переселения Пределы Требования.	23.24.5.2	☐ (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.) ☐ Зоны переселения должны иметь определенные пределы. Это может быть достигнуто с помощью буев или других элементов, которые позволяют четко идентифицировать пределы. Необходимо соблюдать минимальное расстояние между зонами переселения, между ними и производственными зонами, чтобы избежать любой опасности распространения загрязнения.
Регистрация происхождения и назначения.	23.24.5.3	☐ (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.) ☐ Лица, ответственные за зоны переселения, должны вести учет происхождения двустворчатых моллюсков, периодов и мест переселения, а также их последующего назначения. Такие регистрационные записи должны быть доступны для компетентного органа здравоохранения.

УСЛОВИЯ ЦЕНТРОВ ОТГРУЗКИ И ОЧИСТКИ

Авторизация и список
авторизованных предприятий.

23.24.6

□ (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.)

Компетентный национальный орган здравоохранения должен выдавать разрешения центрам отгрузки и/или очистки и предприятиям по переработке двустворчатых моллюсков после проверки их соответствия общим положениям настоящего Регламента и, в частности, Пункта 23.3 - ХАРАКТЕРИСТИКИ РАЗМЕЩЕНИЯ - и его подпунктам. Обновленный список учреждений, которым разрешено добывать живых двустворчатых моллюсков, должен быть известен лицам, ответственным за выдачу руководств по транзиту.

□

Особые требования к
наземным центрам отгрузки.

23.24.6.1

□ (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) 829 от 05.12.2006 г.)

Наземные центры отгрузки должны иметь как минимум:

a) Производственное помещение:
производительность процесса

должна позволять гигиенически выполнять задачи по приему, мойке, сортировке/отбору и упаковке/маркировке.

- b) При входе для персонала должны быть умывальник для обуви и рукомойник.
- c) В случае использования выдвижных ящиков, корзин из пластмассы или других емкостей, должен быть сектор или комната для их мытья.
- d) Должен быть склад для готового продукта, который должен гарантировать постоянство требуемых температур для сохранения жизнеспособности указанных продуктов.
- e) Склад для хранения тары и этикеток.
- f) Склад для хранения отходов и изъятого товара.
- g) Емкость для воды, в зависимости от объема продуктов, подлежащих обработке.
- h) Ваннные комнаты для персонала, разделенные по половому признаку.
- i) Раздевалки для персонала, разделенные по половому признаку.
- j) Столовая для персонала.
- k) Административный офис, в который должна подаваться документация на каждую партию двустворчатых моллюсков, полученную, обработанную и отправленную, с проведением соответствующего контроля.

Особые требования к
плавучим центрам отгрузки.

23.24.6.2

Плавучие центры отгрузки должны иметь средства, позволяющие выполнять все задачи, связанные с приемом, промывкой, классификацией/отбором и упаковкой/маркировкой моллюсков с учетом особых характеристик судов.

□

Центры очистки
Особые требования и санитарный
дизайн бассейнов.

23.24.6.3

□ Центры очистки должны иметь, по крайней мере, в дополнение к специальным установкам для очистки (поглотителям), секторы, описанные в разделе 23.24.6.1.

Дно и стенки очистных бассейнов и резервуаров для воды должны иметь гладкую, стойкую и

непроницаемую поверхность и легко очищаться с помощью механических и/или очистительных систем под давлением.

Дно очистных бассейнов должно иметь соответствующий наклон и обеспечивать отвод воды в зависимости от объема работы.

Конструкция бассейнов должна предотвращать загрязнение воды.

Центры очистки

23.24.6.4 Центры очистки должны отвечать следующим

Эксплуатационные требования

эксплуатационным требованиям:

- a) Центры очистки должны иметь достаточное количество бассейнов, которые позволяют правильно очищать моллюсков.
- b) Моллюски должны быть вымыты до попадания в сектора очистки. Эта процедура не должна допускать проникновения загрязняющих веществ в контур очистки воды.
- c) Очистные бассейны должны получать достаточное количество чистой морской воды, которая обеспечивает жизнеспособность обработанных двустворчатых моллюсков.
- d) Живые двустворчатые моллюски должны подвергаться непрерывной очистке, чтобы соответствовать микробиологическим стандартам, установленным в настоящем регламенте.
- e) Если в очистном бассейне находятся несколько партий моллюсков, ни одна из них не может быть удалена из него до тех пор, пока все партии не будут очищены. Идентификация происхождения каждой партии должна быть доступна в любое время.
- f) Контейнеры, используемые для содержания живых двустворчатых моллюсков в системе очистки, должны быть сконструированы таким образом, чтобы они обеспечивали прохождение воды и жизнеспособность содержащихся моллюсков.
- g) Во время очистки не могут находиться ракообразные, рыбы или другие морские виды в бассейне для очистки одновременно с живыми двустворчатыми моллюсками.
- h) Центры очистки должны иметь лабораторию, признанную компетентным санитарным органом, оснащенную всем необходимым оборудованием для проверки эффективности очистки путем соблюдения микробиологических спецификаций. Если лаборатория отсутствует, следует пользоваться услугами внешних лабораторий, уполномоченных компетентным органом здравоохранения. Центры очистки должны вести учет, в котором регулярно регистрируются результаты следующих микробиологических тестов:
 - h1) воды из системы очистки на входе в бассейны очистки.
 - h2) неочищенных живых двустворчатых моллюсков.
 - h3) очищенных живых двустворчатых моллюсков.Все анализы должны соответствовать определенным партиям моллюсков.
- i) Записи должны содержать такие данные: дата, количество и происхождение поступивших живых двустворчатых моллюсков. Подробная информация об отправке грузов после очистки.
- j) Центры очистки должны иметь необходимые средства для выполнения задач упаковки и маркировки, при этом эти операции не должны приводить к загрязнению сектора очистных бассейнов.

□

Упаковка.

23.24.6.5 ☐ Живые двустворчатые моллюски должны быть упакованы в соответствующих гигиенических условиях.

☐ Контейнеры или упаковочные материалы не должны изменять органолептические характеристики продукта и не должны передавать вещества, вредные для здоровья населения.

☐ Все упаковки, составляющие индивидуальные единицы для продажи потребителю, должны быть закрыты с того момента, когда они покидают центр отгрузки, до того, как они будут представлены для продажи розничному продавцу или конечному потребителю.

☐

Маркировка живых двустворчатых моллюсков.

23.24.6.6 На всех контейнерах (упаковках) каждой партии живых двустворчатых моллюсков, предназначенных для потребления, должна быть этикетка (водостойкая и с несмываемыми чернилами), одобренная санитарным органом, которая позволяет всегда определять происхождение продукции. Этикетки должны содержать как минимум следующие данные:

40 а) Происхождение: название и номер производственной зоны и/или очистного центра (если применимо); также следует указать, были ли моллюски выловлены в природной среде или в искусственной среде обитания.

41 b) Вид двустворчатых моллюсков (общее название).

42 c) Идентификация центра отгрузки.

43 d) Дата упаковки (день и месяц).

• e) должна содержаться следующая надпись: «ЭТИ ЖИВОТНЫЕ ДОЛЖНЫ ПРОДАВАТЬСЯ ЖИВЫМИ».

Хранение и складирование

23.24.6.7 ☐ В камерах хранения живые двустворчатые моллюски должны храниться при температуре от ЧЕТЫРЕХ (4) до СЕМИ (7) градусов Цельсия.

☐ Упаковка не должна соприкасаться

с полом камеры.

☐ Повторное погружение или опрыскивание живых двустворчатых моллюсков водой после упаковки и выхода из центра отгрузки запрещено, за исключением процессов хранения и технического обслуживания, проводимых в тех уполномоченных учреждениях, которые имеют соответствующие средства для этой цели.

☐

Транспортировка живых двустворчатых моллюсков.

23.24.6.8 ☐ Транспортные средства, используемые для перевозки этого типа продукции, должны соответствовать требованиям, установленным в главе XXVIII настоящих Правил.

☐

Импорт двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников или морских брюхоногих моллюсков.

☐ (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 829 от 05.12.2006 г.)

Импорт двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников или морских брюхоногих моллюсков.

23.24.7 ☐ Требования в отношении импорта двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников или морских брюхоногих моллюсков с точки зрения производства и размещения на рынке должны быть, по крайней мере, аналогичны тем, которые установлены в настоящем Регламенте.

- Компетентный национальный орган здравоохранения может проводить проверки, которые он считает необходимыми в экспортирующей стране.

Улитки

(Добавлено Постановлением СЕНАСА № 555 от 08.07.2002г.)

- Заводы по переработке улиток это 23.25.1. Завод по переработке улиток - предприятие или сектор предприятия, предназначенные для некоторых из следующих видов деятельности:
 - а. Вылов живых улиток: предприятие, где живые улитки вылавливаются, сортируются, очищаются и упаковываются.
 - б. Переработка улиток: предприятие, где улитки убиваются и перерабатываются в одной из следующих производственных форм: охлаждение, заморозка, варение, консервирование и/или изготовление пресервов.
 - ☐ Вылов и переработка могут выполняться на одном предприятии.
 - ☐
- Требования к зданию 23. 25. 2 Требования к зданию заводов по переработке улиток они должны отвечать требованиям, указанным в пунктах 23.3–23.11.1 этой главы.
- ☐
- Виды, пригодные для употребления человеком. 23. 25. 3. Независимо от норм действующего законодательства, касающегося животного мира, наземные улитки, пригодные для индустриализации, являются наземными брюхоногими моллюсками родов *Helix* и *Otala*.
- ☐
- Характеристики санитарной пригодности живых улиток 23. 25. 4 Живые улитки, пригодные в санитарном плане, должны соответствовать следующим характеристикам:
 - а) Раковина должна быть: целая, сухая и чистая.
 - б) Когда ножка визуализируется, она должна быть влажной, яркой, чистой и без неприятных запахов.
- ☐
- Продукты, непригодные для потребления человеком 23. 25. 5 Считаются продуктами, непригодными для потребления человеком, улитки, имеющие некоторые из следующих характеристик:
 - ☐ Мертвые улитки, находящиеся в состоянии гниения или когда они втягиваются на дно раковины и образуют черноватое тесто или кашу. Если отсутствует присоединение тела к раковине и тело легко снимается. Присутствует отталкивающий запах. Если улитки не реагируют на укол-тест.
 - ☐ Если в ОДНОМ (1) лоте содержится ДВАДЦАТЬ ПЯТЬ ПРОЦЕНТОВ (25%) мертвых улиток, партия должна быть изъята.
 - ☐ Если в ОДНОМ (1) лоте содержится менее ДВАДЦАТЬ ПЯТИ (25%) ПРОЦЕНТОВ мертвых улиток, мертвые животные будут изъяты, а остальная партия будет изолирована для проверки развития санитарного состояния жизнеспособных улиток.
- ☐
- Помещение для упаковки улиток 23. 25. 6 Предприятия, занимающиеся упаковкой живых улиток (номер 23.25.1, подраздел а), должны иметь следующие отделы:

- Помещение для приемки.
- Сектор сортировки.
- Сектор очистки.
- Сектор мытья и проверки.
- Сектор для упаковки.
- Склад первичных и вторичных упаковочных материалов.
- Склад отходов, остатков и изъятого продукта.
- Холодильные камеры для готового продукта.
- Сектор отгрузки.
- Помещение для хранения и мытья инвентаря.
- Склад для хранения моющих средств.
- Санитарное помещение для рабочих.
- Раздевалки для рабочих.

Если предприятия осуществляют переработку улиток (пункт 23.25.1, подпункт b), то отделы будут скорректированы в соответствии с положениями настоящего пункта для продукта, который производится на предприятии.

□

• Эксплуатационные требования

23. 25. 7 Предприятие должно обращать внимание на следующие эксплуатационные требования:

- a) Прием: Температура в секторе может быть комнатной.
- b) Сектор сортировки: В этом секторе сортировка будет проводиться как по видам (Helix и Otala), так и по размеру, начиная с отбрасывания мертвых, сломанных, раздавленных или с признаками, непригодными для потребления человеком (пункт 23.25.5). Различные партии должны иметь маркировку для последующего мониторинга и контроля.
- c) Сектор очистки: Очистка является обязательной и время очистки должно соответствовать характеру производства. Во время очистки улитки могут храниться при комнатной температуре или в холодильнике при условии соблюдения требований пункта 23.25.4.
- d) Сектор мытья и проверки: Улитки должны очищаться с помощью любого механизма, который облегчает удаление экскрементов, инородных тел и, случайно сломанных или мертвых животных.
- e) Упаковка Материалы, из которых состоят контейнеры, находящиеся в непосредственном контакте с живыми улитками, должны иметь разрешение на использование НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ (SENASA).
- f) Защита и хранение: Улитки должны храниться в холодильных камерах при температуре от ПЯТИ (5) до ПЯТНАДЦАТИ (15) градусов Цельсия. Не разрешается ставить их прямо на пол.
- g) Маркировка. Она должна соответствовать действующему нормативному законодательству и содержать следующие надписи: «УЛИТКИ: ДОЛЖНЫ ОСТАВАТЬСЯ ЖИВЫМИ ДО ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» «НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ»

□

• Переработанные улитки

- Требования. 23. 25. 8 Улитки, которые подлежат переработке, должны отвечать требованиям подпунктов a, b, c и d предыдущего пункта.

□

• Экспертиза улиток перед обвариванием

23. 25. 9 Живые улитки, перед обвариванием, должны пройти контроль для определения их пригодности для потребления человеком.

□

- Снятие раковины 23. 25. 10 Отделение раковины должно выполняться в гигиенических условиях, чтобы избежать загрязнения продукта.
-
- Уничтожение
- гепатопанкреаса 23. 25. 11 После удаления раковины, на этапе подготовки гепатопанкреас может быть удален. На этикетке переработанного продукта должно быть указано, имеет ли продукт гепатопанкреас.

Мобильный центр по отгрузке для переработки и продажи живых двустворчатых моллюсков

(Добавлено Постановлением СЕНАСА № 662 от 11.11.2016г.)

Мобильный (МЦО). Создание	23.26.1. Центра	Создается категория Мобильного отгрузки (далее МЦО) с целью переработки и продажи двустворчатых моллюсков.
МЦО Определение	23.26.2.	Эти центры представляют собой модульные структуры, авторизованные уполномоченными компетентными органами для передачи между различными производственными зонами и/или в пределах одной и той же зоны для выполнения операций переработки и продажи, описанных в последующих пунктах, и производство которых должно осуществляться только в пределах компетенции, определяемой уполномочивающим органом.
Фиксированная точка Определение	23.26.3	Это физические пространства, обозначенные и авторизованные компетентным органом (провинциальным или муниципальным, в зависимости от соответствующей юрисдикции), для установки ЦМО, которые предоставляют услуги и условия, необходимые для работы центра.
Условия аккредитации ЦМО	23.26.4.	1) Двустворчатые моллюски для переработки должны поступать из классифицированных зон и принадлежать к категории «А», согласно с требованиями Постановления № 829 от 5 декабря 2006 года НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ. 2) Максимальная производственная мощность должна быть ограничена взаимосвязью между задачами переработки, выполняемыми ручным или механизированным трудом, ежедневными сменами и максимальной емкостью хранения. 3) Не допускается продажа других видов, кроме двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и/или морских брюхоногих моллюсков. 4) ЦМО должен работать на площадке, признанной фиксированной точкой.
Оборудование	23.26.5	ЦМО должен иметь: 1) Технологическую зону, которая обладает достаточными возможностями для выполнения следующих производственно-гигиенических мероприятий: прием, обработка (классификация, отбор, очистка и упаковка) и

хранение. В этом помещении должен находиться ручной мойщик. Прежде чем войти в это помещение, необходимо пройти санитарный фильтр.

2) Склад с термическим оборудованием, с охлаждающей способностью, для хранения готового продукта, который соответствует процессу производства.

3) Ванную комнату оборудованную раковиной, душем и туалетом для использования рабочими, внутренним санитарным инспектором и компетентными органами, включая отдел ветеринарной экспертизы. В ней должны быть элементы, соответствующие ее использованию, для обеспечения надлежащей гигиены, обслуживания и функциональности. Краны умывальников не должны открываться руками. Из-за особенностей оборудования, использование химической ванны разрешено. В пристройке к ванной комнате, отделенной от производственных

зон санитарным фильтром, должно быть место для раздевалок. Если ЦМО подключен к авторизованному заводу, то его работники могут пользоваться удобствами ванных комнат и раздевалок поблизости, а при входе в помещение должен быть установлен санитарный фильтр. В случае подключения к канализационной сети и/или скважине, расположенной в фиксированной точке, необходимо получить надлежащее разрешение компетентного природоохранного органа и периодически проводить исследования воздействия на окружающую среду в качестве меры мониторинга.

4) Столовую и кабинет, позволяющие оформить их в одном помещении. Это помещение может использоваться рабочими для отдыха в перерывах, внутренним санитарным инспектором, и представителем соответствующего уполномоченного органа, в качестве рабочего места, позволяющего выполнять минимальные задачи администрирования и контроля, надзора и/или аудита. В этом помещении, должна храниться в адекватном и безопасном месте, санитарная документация, которая соответствует истории каждой партии и подтверждающей ее санитарную сертификацию, выданную ЦМО. 23.19.5 (Постановление бывшей SENASA № 533 от 10 мая 1994 г.).

5) Подходящие контейнеры с крышкой для размещения отходов, полученных в результате переработки, удобно расположенные на участках, утвержденных для этой цели, для их надлежащей обработки и окончательного удаления.

6) Стены, полы и потолки должны быть выполнены из водонепроницаемых материалов, устойчивых к химическим веществам, используемым для очистки и дезинфекции, которые не выделяют токсичных веществ, которые могут попадать в пищу, и дизайн, который позволяет легко их мыть и обрабатывать.

7) Установки, машины и инвентарь, отвечающие гигиеническим и санитарным требованиям, установленным уполномоченным органом здравоохранения, и в соответствии с условиями надлежащей производственной практики для этих продуктов.

8) Запас пресной воды, сертифицированный и/или одобренный компетентным органом юрисдикции, для использования персоналом, который работает в указанной установке, или для его очистки. Необходимо предусмотреть проведение периодического физико-

химического и микробиологического контроля водного запаса, чтобы обеспечить его пригодность для потребления человеком и иметь соответствующие записи. Если используется морская вода, она должна соответствовать условиям, указанным в пункте

23.24.1.8 настоящих Правил, и поступать из одной и той же зоны производства (категории А). Замена воды должна проводиться с целью поддержания двустворчатых моллюсков при температуре их существования в природной среде и всякий раз, когда это считается необходимым в связи их санитарным состоянием.

9) Условия работы должны соответствовать процедурам Надлежащей производственной практики (НПП) и Стандартизированным технологическим санитарным процедурам (СТСП), обеспечивая надлежащую санитарию и гигиену объектов, оборудования, инструментов и инвентаря. За реализацию программ гигиены и санитарии отвечает технический менеджер, технический директор или ветеринарный врач, в зависимости от обстоятельств и компетентного органа.

Пригодность для потребления
человеком

23.26.6 Все продукты, обработанные в МЦО, должны соответствовать гигиеническим требованиям для отгрузки и продажи двустворчатых моллюсков в соответствии с главой XXIII, пунктом 23.24.4 настоящего Регламента.

Упаковка, маркировка, консервация,
хранение, условия перевозки 23.26.7

Все продукты, обработанные в МЦО, должны соответствовать положениям, установленным для этой цели в главе XXIII, пунктах 23.24.6.5–6.8 настоящего Регламента, в отношении условий упаковки, маркировки, консервации, хранения и транспортировки.

Мобильное помещение по переработке продуктов рыбного промысла, **Внесено**
Постановлением СЕНАСА № 122 от 13 марта 2017 г.

Определения

23.27.1.

В целях настоящего Регламента,

Мобильное
помещение по
переработке
продуктов
рыбного
промысла

23.27.1.1

это модульная структура, ранее санкционированная компетентным органом юрисдикции, которая может перемещаться между различными производственными зонами и/или в пределах одной и той же зоны, где нет разрешенных стационарных средств в соответствии с пунктами 23.12, 23.13 и 23.14 главы XXIII настоящего регламента. Оно способно перерабатывать и отгружать продукты, полученные в результате рыболовства. Чтобы получить доступ к федеральному трафику своих продуктов, Мобильное помещение по переработке продуктов рыбного промысла должно иметь национальную аккредитацию.

Фиксированные точки
которые предоставляют

23.27.1.2

Это те определенные физические пространства,

базовые услуги, необходимые для его работы и эксплуатации, а

Требования к регистрации	23.27.2	также исполнения условий, требуемых как настоящим пунктом, так и в соответствии с применимым законодательством соответствующей юрисдикции. Производители рыбных товаров, которые хотят использовать этот тип работы, должны быть зарегистрированы в соответствующем провинциальном реестре. Компетентный орган должен направить соответствующий список в Управление по аквакультуре МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА для включения в Национальный реестр предприятий/учреждений аквакультуры (НРПУА) без какой-либо платы за регистрацию. Точно так же мелкие рыбаки должны быть зарегистрированы и/или уполномочены Провинциальным компетентным органом, который регулирует указанную деятельность. Производители аквакультуры и мелкие рыбаки должны зарегистрироваться в Национальном реестре семейных фермерских хозяйств (НРСФХ).
Происхождение продуктов	23.27.3	Продукты, произведенные в мобильном помещении по переработке продуктов рыбного промысла, полученных в результате вылова рыбы и аквакультуры в фиксированной точке, должны быть получены из водных организмов, одобренных Провинциальным компетентным органом, и получены в результате выращивания или в результате мелкого рыбного промысла. Двустворчатые моллюски и брюхоногие моллюски, определенные в настоящих правилах, должны поступать из зон, утвержденных соответствующим органом по применению и одобренных НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, принадлежащих к категории А, в соответствии с положениями пункта 23.24.
Требования к выдаче разрешений		Для того, чтобы приступить к авторизации мобильного помещения для переработки продуктов рыбного промысла, полученных в фиксированной точке, орган здравоохранения соответствующей юрисдикции должен принять во внимание следующее: a. Тип приготовления: свежеохлажденный, свежемороженый или их комбинация. b. Тип процесса в соответствии с гидробиологическим ресурсом: i. Рыба: целая с головой, целая потрошенная, потрошенная без головы, потрошенная без головы и без хвоста, ломтики, филе; или их комбинация. ii. Двустворчатые моллюски и брюхоногие моллюски: живые охлажденные, или технологии, одобренные компетентным органом. iii. Ракообразные: свежеохлажденные, свежемороженые. Замороженные Живые охлажденные Мякоть. iv. Амфибии: свежие и замороженные кусочки. v. Рептилии с кожей и рубленые, свежие и замороженные. c. Для видов, включенных в эти процессы, четко установлено, что при обработке живых животных, будь то моллюски, иглокожие, оболочники, водные брюхоногие и/или ракообразные, обработка других водных видов запрещена. d. Этапы обработки и процессы обработки, которые должны быть выполнены: i. Сортировка. ii. Отбор. iii. Мойка. iv. Очистка от раковины (в соответствии с типом переработки и видом животного).

- v. Удаление головы и потрошение (в соответствии с типом переработки и видом животного).
- vi. Филе (в соответствии с типом переработки и видом животного).
- vii. Стейк (в соответствии с типом переработки и видом животного)
- viii. Охлаждение, в соответствии с используемым разрешенным методом, состоит в том, чтобы как можно скорее снизить температуру продукта, с целью задержания реакции разложения и минимизации присутствия микроорганизмов.
- ix. Заморозка Необходимо добиться быстрого превращения воды в лед, для предотвращения повреждение мышечной ткани.
- e. Максимальная продолжительность рабочей смены составляет ВОСЕМЬ (8) часов в день, принимая во внимание тип производства и переработки.
- f. Наличие достаточной охлаждающей и/или замораживающей мощности для готового продукта в течение рабочего дня, и если это невозможно осуществить на месте, то необходимо проводить этот процесс в отдельной зоне, то есть в той же фиксированной точке, где работает мобильное помещение.
- g. Максимальная вместимость, достаточная для поддержания продукта (-ов) в оптимальных условиях.
- h. Переработка продуктов должна осуществляться с помощью процедур очистки и дезинфекции с применением Стандартов надлежащей производственной практики (НПП), Главы XXXI Регламента, утвержденных Декретом. № 4.238/68.
- i. Необходимо наличие официальной зональной лаборатории, которая должна будет предоставить результаты физико-химических, микробиологических и биологических исследований для всех продуктов рыболовства и аквакультуры.

j. Мобильное помещение для переработки продуктов рыбного промысла в фиксированной точке, для местного снабжения, должно иметь необходимые физические площади и оборудование для процессов, на которые оно запрашивает разрешение, согласно подразделу d).

k. Стены, полы и потолки должны быть изготовлены из водонепроницаемых, стойких и легко моющихся и дезинфицируемых материалов и не должны выделять токсичные вещества, которые могут попадать в пищу.

l. Оно должно иметь водоснабжение, сертифицированное и/или утвержденное компетентным органом соответствующей юрисдикции, и располагать достаточным количеством воды, исходя из квоты, предоставленной для переработки.

m. Продукты, которые были изъяты, должны храниться в специальных контейнерах во избежание загрязнения окружающей среды, и их предназначением будет переработка, измельчение и/или уничтожение, в соответствии с постановлением Компетентного органа.

n. Отходы от переработки должны быть размещены в пластиковых контейнерах достаточной емкости и плотно закрыты, чтобы не распространять их или неприятные запахи и не загрязнять окружающую среду.

Они должны быть водонепроницаемыми, моющимися, достаточной емкости и иметь плотную крышку. Работники мобильных помещений для переработки продуктов, рыбного промысла в фиксированной точке, должны нести ответственность за окончательную утилизацию отходов.

o. При условии, что это будет проходить в течение рабочего дня, они могут готовить «кислые силосы» для замены определенного

процента рыбной муки в пищевых формулах для выращиваемой рыбы, тем самым уменьшая стоимость рационов или, использовать их в качестве удобрения для почвы.

р. Ванная комната оборудованная раковиной, душем и туалетом для использования рабочими, внутренним санитарным инспектором и компетентными органами, включая отдел ветеринарной экспертизы. В ней должны быть элементы, соответствующие ее использованию, для обеспечения надлежащей гигиены, обслуживания и функциональности. Из-за особенностей оборудования, использование химической ванны разрешено. В случае подключения к канализационной сети и / или скважине, расположенной в фиксированной точке, она должна быть надлежащим образом санкционирована компетентным природоохранным органом.

В случае, если местонахождение оборудования находится в пределах помещения учреждения с действующим разрешением, предоставленным компетентным органом здравоохранения, использование помещений учреждения может быть разрешено.