

Постановление Министерства здравоохранения № 5 от 2006 год «Об общих санитарных требованиях к вылову и производству рыбы»

Министерство здравоохранения:

после ознакомления с Законом № 3 от 1975 года «Об общественном здравоохранении» с внесенными в него изменениями,

с Декретом о Законе № 20 от 2002 года «Об организации ловли, использования и охраны рыбных богатств»,

с Декретом о Законе № 50 от 2002 года «О создании Главного управления по охране морских рыбных богатств, окружающей среды и ее обитателей»,

с Декретом № 5 от 1997 года «О реорганизации Министерства здравоохранения»,

с Постановлением Главы Совета министров № 39 от 2006 года «О поручении Министерству здравоохранения реализации требований Европейской комиссии о надзоре и контроле над санитарными процедурами, которых необходимо придерживаться в том, что касается рыбных продуктов, экспортируемых в страны Европейского союза».

постановил следующее:

Первое: определения и общие положения

Статья 1

Нормам настоящего постановления подчиняются все предприятия, экспортирующие рыбу в страны Европейского союза.

Статья 2

При применении настоящего постановления следующие слова и обороты имеют значения, имеющиеся напротив каждого из них, если контекстом не подразумевается иное.

Министерство: Министерство здравоохранения.

Министр: Министр здравоохранения.

Компетентный департамент: Департамент здравоохранения Министерства здравоохранения.

Компетентный директор: Директор Департамента здравоохранения.

Отдел: Отдел контроля над пищевыми продуктами Министерства здравоохранения.

Глава Отдела: Глава Отдела контроля над пищевыми продуктами Министерства здравоохранения.

Отделение: Отделение контроля над пищевыми производствами.

Инспектор Отделения: Инспектор Отделения контроля за пищевыми производствами.

Закон: Закон № 3 от 1975 года «О здравоохранении» с внесенными в него изменениями.

Европейский союз: Международное содружество европейских государств, основанное согласно Маастрихтскому договору, подписанному в 1992 году, и состоящее из государств-основателей и государств, присоединившихся к ним после основания.

Европейская комиссия: один из органов Европейского союза, компетентный готовить политику и законодательство Союза, законы, постановления, инструкции, руководства в различных областях, интересующих Европейский союз.

Пищевые продукты: все пищевые продукты, предназначенные для потребления человеком.

Рыбные продукты: все морские живые существа, живущие в соленых водах, за исключением морских млекопитающих, охраняемых законодательством Европейского союза.

Продукция рыбного промысла: рыбные продукты, в том числе, морская рыба и ракообразные, выловленные или выращенные в условиях контроля с целью увеличения их объема и веса, и предложенные на рынке для продажи, исключением из этого является рыба и ракообразные, коммерческий объем которых выловлен или сохранен без стремления к увеличению их объема или веса для их продажи позднее.

Предприятие: любое государственное или частное юридическое лицо, имеющее лицензию в Королевстве на осуществление деятельности по заготовке, производству, охлаждению, заморозке, упаковке, хранению, упаковке рыбных пищевых продуктов.

Критическая контрольная точка: точка, шаг или процедура, которую возможно контролировать с целью предотвращения, уменьшения или ограничения опасности, вытекающей из прибытия в данную точку, до приемлемой степени.

Критические границы: границы, разделяющие допустимое и недопустимое, которые необходимо соблюдать, чтобы убедиться в том, что опасность, которая была определена на критической контрольной точке, находится под контролем (критические границы должны быть доступны для измерения).

Отклонение: не прибытие к критическим границам, требуемым для критической контрольной точки.

Опасность: любое изменяющее или загрязняющее свойство, имеющее микробный, химический или физический характер, приводящее к уничтожению или порче пищи, приводящей к тому, что она становится непригодной для употребления в пищу человеком.

Контроль: план, организованный из повторяющихся примечаний или стандартов для критических границ, которые разрабатываются для получения точного реестра, цель которого убедиться в том, что критические границы соблюдаются.

Проверка: процедуры, используемые для того, чтобы убедиться в том, что исследования Системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) проведены верно и план (НАССР) эффективен, и все идет как и раньше.

Надлежащие производственные практики: правильные санитарные процедуры, защищающие продукты питания, в том числе рыбные продукты, от уничтожения, порчи, не пригодности к употреблению по причине неправильных практик или условий.

Стандартные санитарные процедуры: процедуры, используемые предприятиями по производству продуктов питания (рыбных продуктов) для достижения всех целей, необходимых для сохранения надлежащих практик производства (GMP), входящих в процесс производства рыбы в соответствии с необходимыми стандартами.

Второе: требования Системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)

Статья 3

Все предприятия, занимающиеся экспортом продуктов питания (рыбных продуктов) в страны Европейского союза, должны утвердить и применять Систему анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) для всех видов пищевой рыбной продукции, предназначенной на экспорт, которая базируется на следующих основах:

1. Определение источников рисков и анализ их опасности, определение мер защиты
2. Определение критических контрольных точек
3. Определение критических границ для каждой критической точки
4. Установление процедур контроля и проверки
5. Определение процедур исправления и условий их применения
6. Установление процедур проверки и контроля
7. Установление системы записи и хранения записей для всех операций и процедур

8. Предоставление всех планов, касающихся Системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), в компетентный департамент.
9. Хранение записей о процедурах, применяемых в соответствии с планом (НАССР) и любых исправительных процедур, предпринимаемых на предприятии, в течение двух лет, предоставление их на проверку уполномоченным должностным лицам.

Третье: планировка предприятия

Статья 4

Предприятия должны иметь как минимум следующую инфраструктуру и оборудования:

1. Достаточная рабочая зона с защитными санитарными условиями, спроектированная таким образом, чтобы не допускать загрязнение продукции.
2. Зона, в которой производятся манипуляции, подготовка, приготовление продукции, должна иметь следующее:
 - А. водонепроницаемый пол, чистый и обеззараженный соответствующими санитарными средствами.
 - Б. стены с неглубокими поверхностями, которые легко чистить.
 - В. потолок, который легко чистить.
 - Г. двери из прочного материала, который легко чистить.
 - Д. достаточное проветривание.
 - Е. достаточное естественное или искусственное освещение.
 - Ж. достаточное количество помещений для чистки и обеззараживания инструментов, краны должны быть автоматического вида, используемые без необходимости прикосновения рук к ним, эти помещения должны быть оснащены одноразовыми полотенцами.
3. соответствующее оборудование для чистки машин, оборудования и посуды.
3. Эксплуатационные приборы и оборудование, которое должно легко чиститься и быть устойчивым к коррозии.
4. Специальные контейнеры для пищевой рыбной продукции, не используемые больше ни для какой иной цели, они должны быть водонепроницаемы и устойчивы к коррозии, должны иметься помещения для хранения этих контейнеров.
5. Оборудование для обеспечения достаточного количества питьевой воды для целей пищевого производства и очистки оборудования, трубы, поставляющие питьевую воду, должны быть отделены от труб, поставляющих не питьевую воду, эти трубы должны быть обозначены ясными отличительными цветами, желателен покрасить трубы с не питьевой водой в красный цвет для того, чтобы отличать их от других труб.
6. Канализационная система для дренажа сточных вод и их отведения санитарными путями, не приводящими к загрязнению окружающей среды.
7. Комната для переодевания, достаточно широкая для работников для того, чтобы они смогли переодеться, оборудованная шкафами для хранения этой одежды и умывальниками для мытья рук до входа в зал пищевого производства.
8. Комната с запирающейся дверью, используемая для контроля производства и проверки.
9. Помещения, достаточные для очистки транспортных средств.
10. Системы контроля температуры для холодильных камер.

Четвертое: общие санитарные условия, применяемые к оборудованию и помещениям

Статья 5

Предприятие обязано соблюдать общие санитарные условия, применяемые к оборудованию и помещениям, а именно:

1. Сохранять все полы, разделительные стены, потолки, оборудование, используемое для рыбных пищевых продуктов, чистым и пригодным к использованию, чтобы они не были источником загрязнения рыбных пищевых продуктов.
2. Методично уничтожать грызунов и насекомых в помещениях и на оборудовании, хранить пестициды, стерилизующие вещества или иные потенциально ядовитые вещества в специальных местах, вход в которые можно контролировать замком или иными способами с тем, чтобы они не стали причиной загрязнения пищевых продуктов или нанесения вреда работникам.
3. Использовать площади, специально предназначенные для работы, оборудования и иных рабочих инструментов или для подготовки и производства рыбных пищевых продуктов.
4. Использовать специальные вещества для очистки, стерилизации, аналогичные вещества, разрешенные ответственными органами Королевства, не имеющими отрицательного воздействия на оборудование, механизмы или конечную рыбную пищевую продукцию.
5. Производить периодическое техническое обслуживание для обеспечения надлежащей работы оборудования.
6. Обучать работников, занимающихся техническим обслуживанием, пониманию того, в чем может случиться поломка, которая может привести к загрязнению рыбных пищевых продуктов.

Пятое: меры борьбы с насекомыми и грызунами

Статья 6

На предприятии должна иметься эффективная и надежная программа борьбы с грызунами, насекомыми, животными, птицами, не позволяющая им проникать на предприятие. Программа должна включать в себя следующее:

1. Если имеется внешний агент, занимающийся данной борьбой, необходимо указать его имя и адрес компании, с которой заключен договор, если борьба осуществляется силами самого предприятия, необходимо указать имя ответственного лица и его должность на предприятии.
2. Список химических веществ и способы их использования.
3. Схема, поясняющая места ловушек и способ их использования.
4. Форма отчета об уничтожении насекомых и грызунов и полной проверки помещения.

Шестое: здоровье работников, работающих в сфере производства рыбных продуктов

Статья 7

Работники обязаны соблюдать высочайшие санитарные стандарты, в частности:

1. Одевать соответствующую рабочую одежду, головные уборы, полностью покрывающие волосы, особенно это касается лиц, имеющих контакт с открытой пищевой рыбной продукцией.
2. Регулярно мыть руки до входа в производственные помещения, после окончания производственного процесса, при переходе от одного процесса к другому, учитывая то, что грязные руки могут привести к загрязнению продукции, покрывать раны, если они имеются, водонепроницаемыми повязками.

3. Полностью воздерживаться от курения, плевания, приема пищи, питья напитков во всех производственных помещениях и помещениях для хранения.
4. Владелец предприятия должен принимать необходимые меры для отстранения от работы работников, имеющих заболевания, которые могут привести к загрязнению рыбных продуктов, до тех пор, пока не будет доказательно подтверждено отсутствие возможности загрязнения рыбных пищевых продуктов.

Седьмое: производство и контроль

Статья 8

Система безопасности продуктов питания и процедуры правильного производства должны включать в себя следующие пункты:

1. Температура в помещениях, температура продукции и оборудования должна постоянно быть под контролем.
2. Чистота работников как ключевой элемент в процедурах правильного производства для поддержания системы безопасности продуктов питания.
3. Контроль над элементами, входящими в производство продукта, как важный нюанс по причинам, связанным с безопасностью и качеством продукции, а также, по экономическим причинам.
4. Отслеживание и регистрация количеств, используемых в производстве продукта, кодов, дат, цифр его использования или партии производства, любого компонента, имени инспектора производства. Должна быть четко зарегистрирована любая продукция, подлежащая операциям переработки или другим операциям, находящимся в процессе их осуществления, с целью регистрации и отслеживания. Регулярно и периодически необходимо делать сравнение записей компонентов с хранящимся сырьем и хранящейся готовой продукцией.
5. Упаковка продукта должна осуществляться в приемлемых условиях с точки зрения санитарии для того, чтобы избежать любого загрязнения рыбной пищевой продукции. Упаковочные материалы и продукция, которая может соприкасаться с рыбной пищевой продукцией, должны отвечать следующим условиям:
 - А. должны соответствовать санитарным правилам, применяемым в Королевстве.
 - Б. не должны содержать веществ, вредных для здоровья человека, которые могут быть перенесены на пищевую рыбную продукцию.
 - В. должны быть прочными для защиты рыбной продукции.
 - Г. не должны использоваться повторно.
 - Д. неиспользуемые материалы должны храниться вдали от производственной зоны.
 - Е. производственная зона и зона упаковывания должны быть защищены от загрязнения и пыли.
6. Наклейка информационных карт на продукцию, содержащих следующее:
 - А. определение партий рыбной продукции одного вида, получаемых от того же самого поставщика в то же самое время как одной загрузки или партии, хранение всей загрузки или партии отдельно во время производства, наклейка на нее этикетки с отличительным знаком.
 - Б. этикетка и система кодирования (Code Numbers) должны содержать сведения, касающиеся места производства, даты, времени, производственной линии и иную информацию, касающуюся производственного предприятия.
 - В. этикетка должна соответствовать виду производственной операции.
 - Г. Иметь информацию (написанную), поясняющую применяемую систему кодировки.

- Д. Кодировка, дата и иная информация на этикетке (карте) должна быть легко читаемой.
7. В том, что касается санитарных процедур, касающихся повторного производства или повторной подготовки рыбной продукции, согласно системе (НАССР) должны соблюдаться следующие условия:
- А. на предприятии должна иметься схема шагов, предпринимаемых при принятии решений о повторном производстве продукта или его повторной подготовке.
 - Б. шаги, предпринимаемые при принятии решения о повторном производстве продукта или его повторной подготовке, должны включать в себя процедуры обрезки и промывки продукта.
 - В. эти шаги должны включать в себя условия обслуживания и манипуляций с продукцией до повторного производства или повторной подготовки, процедуры обрезки или промывки продукта, если это необходимо, и должны включать в себя способ останова производственного цикла, если в этом будет необходимость.
8. Транспортировка и хранение рыбной продукции должна осуществляться в соответствии со следующими условиями:
- А. свежая рыбная продукция, недавно оттаявшая (в случае заморозки) приготовленная, охлажденная, всегда хранится в дробленом льду.
 - Б. замороженная пищевая рыбная продукция хранится при температуре 18 градусов ниже нуля или меньшей для всех частей продукта с возможностью отличия температуры, проще говоря, допускается увеличение температуры не более чем на три градуса Цельсия при транспортировке, исключением служит замороженная рыба, помещенная в соленый раствор с последующим консервированием.
 - В. готовые пищевые рыбные продукты хранятся при температуре, определенной производителем.
 - Д. не разрешается хранение или транспортировка пищевой рыбной продукции с иными продуктами, которые могут вызвать их загрязнение или повлиять на их санитарную безопасность, кроме как если они будут упакованы таким образом, что это обеспечивает достаточную защиту.
 - Е. производство и оборудование автомобилей, предназначенных для транспортировки пищевой рыбной продукции способом, благодаря которому осуществляется сохранение температуры, определенной в этом Постановлении, в течение всего периода транспортировки, в случае использования брикетов льда для охлаждения продукции необходимо обеспечить отвод талой воды и недопущение контакта талой воды с продукцией. Внутренняя поверхность транспортного автомобиля должна быть не жесткой, должна легко чиститься и обрабатываться.
 - Ж. средства транспортировки пищевой рыбной продукции не разрешается использовать для транспортировки иной продукции, которая может вызвать изменения качественного характера или загрязнение пищевой рыбной продукции.
 - З. условия транспортировки свежей рыбной продукции на рынок не должны отрицательно влиять на эту продукцию.
9. На предприятии должна иметься письменная утвержденная программа для отзыва любого продукта или его изъятия с рынков. Все должностные лица должны понимать программу отзыва, которая должна, как минимум, включать в себя следующие элементы:
- А. документы, устанавливающие систему кодирования продукта и наименования продукта.

- Б. записи о распространении готовой продукции, они должны соотноситься с системой шифрования для быстрого отслеживания отгруженной продукции.
- В. актуальный список лиц, участвующих в отзыве.
- Г. детальное описание процедур отзыва и определение всех шагов.
- Д. средства оповещения клиентов, розничных и оптовых покупателей.
- И. процедуры контроля над возвратом отозванной продукции.
- Ж. средства, обеспечивающие эффективность отзыва.
- З. средства распоряжения всей отозванной продукцией.
- И. средства координации с Компетентным департаментом.

Восьмое: команда предприятия по проверке качества

Статья 9

Предприятие должно назначить ряд профессиональных работников, поручив им ответственность за управлением и эксплуатацией систем качества пищевых продуктов на предприятии.

Статья 10

На каждом предприятии должна иметься лаборатория, которая позволяет проводить все необходимые анализы (на предприятиях по производству рыбных продуктов), или предприятие должно обратиться в сертифицированные лаборатории для проведения необходимых тестов.

Статья 11

На предприятии должна иметься минимальная инфраструктура для проведения следующих тестов:

- А. измерение температуры
- Б. взвешивание
- В. анализ содержания хлора в воде
- Г. микробное биологическое загрязнение в продуктах и на поверхностях оборудования и инструментов на предприятии.
- Д. немедленная оценка сырья и конечной продукции
- Е. сепарация и определение примесей.

Статья 12

Настоящее постановление вступает в силу на следующий день после его опубликования в официальной газете.

Министерство здравоохранения

Доктор Нода Аббас Хафаз

Выдано 27 джумада аль-ахира 1427 года по лунной хиджре, что соответствует 23 июля 2006 года.



МЕЖДУНАРОДНАЯ СЛУЖБА ПЕРЕВОДОВ «ФИЛИН»
International Translation Service «Philin»

Перевод выполнен переводчиком МВ С.С.
Translated by _____
С арабского на русский язык
From _____ into _____
Подпись переводчика МВ
Translator's signature _____
Подлинность подписи переводчика подтверждаю
I hereby certify the authenticity of translator's signature
Начальник отдела переводов
Head of the Translation department