

На основании п. 10 ст. 27 Закона о ветеринарии Боснии и Герцеговины («Официальный бюллетень Боснии и Герцеговины», № 34/02), Министерство внешней торговли и экономических отношений по предложению Ветеринарной службы Боснии и Герцеговины приняло

РЕШЕНИЕ

О ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ К ОБЪЕКТАМ ПО ВЫРАЩИВАНИЮ, ПРОИЗВОДСТВУ И ВЫПУСКУ НА РЫНОК РЫБЫ И РАКООБРАЗНЫХ, И ПРОДУКТОВ ИЗ НИХ

I - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1.

Данным решением определяются ветеринарно-медицинские требования, которые должны выполнять объекты по производству и выпуску на рынок продуктов рыболовства и аквакультуры, а также продуктов, произведенных из них, предназначенных для потребления человеком.

Статья 2. Значения терминов, используемых в данном решении:

- a) «НПП» – надлежащая производственная практика (англ. Good manufacturing practice, GMP).
- b) «ХАССП» — анализ рисков и критические контрольные точки (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)
- c) «продукты рыболовства» - морские или пресноводные рыбы и морепродукты, их части, включая икру, кроме водных млекопитающих, лягушек, брюхоногих моллюсков и других видов;
- d) «продукты аквакультуры» - водные организмы, рожденные или выращенные в контролируемых условиях, до их выпуска на продажу в качестве продукции. Рыба и ракообразные промышленного размера, выловленные в естественной среде и сохраняемые для продажи без намерения увеличить их вес, не считаются продуктами аквакультуры.
- e) «ССОП» - стандартная санитарная операционная программа.

Статья 3.

Данным решением определяются ветеринарно-санитарные требования для:

- a) рыбного хозяйства;
- b) объектов для хранения, обработки и переработки продуктов рыболовства и аквакультуры;
- c) оптовой продажи продуктов рыболовства и аквакультуры: оптовых и аукционных рынков (бирж);
- d) мобильной торговли продуктами рыболовства и аквакультуры, а также произведенными из них продуктами;
- e) плавучих рыбозаводов.

Статья 4.

1. До начала строительства или реконструкции объектов, указанных в статье 3, п. а), b) и c) должна быть подана заявка на утверждение проектной документации в компетентный орган энтитета и округа Брчко Боснии и Герцеговины (далее - округ Брчко), к которой прилагаются в двух экземплярах копии следующих документов:

- a) главный проект;

- b) план объекта - план размещения с указанием всех рабочих помещений и чертежей всех зданий с инфраструктурой;
 - c) схема планировки объекта с указанием всех помещений;
 - d) спецификация технологического оборудования с основными характеристиками и сертификатами;
 - e) разрешение на размещение объекта в выбранном месте, выданное компетентным органом.
2. Запрос на выдачу разрешения для объектов, указанных в статье 3, подается компетентным органам энтитета и округа Брчко.
3. К заявке, упомянутой в пункте 2 настоящей статьи, на выдачу разрешения для объекта рыбного хозяйства прилагаются:
- a) ветеринарно-санитарное разрешение на размещение, выданное компетентной ветеринарной инспекцией;
 - b) разрешение компетентного органа по управлению водным хозяйством или договор на использование морских ресурсов;
 - c) технологическое описание разведения рыбы;
 - d) проект нерестилища, бассейна, озера/пруда в разрешенном районе;
 - e) выписка из кадастра.
4. Инспектирование и надзор за объектами, указанными в статье 3, п. а), b) и c) должно регулярно проводиться компетентной ветеринарной инспекцией, которая должна иметь беспрепятственный доступ ко всем частям указанных объектов, чтобы полностью обеспечить выполнение всех мер, предусмотренных в данном решении. В случае, если инспектирование и надзор показывают, что меры, предписанные настоящим Решением, не соблюдаются, ветеринарная инспекция компетентного органа энтитета и округа Брчко принимает меры, предписанные в пункте 3 статьи 32 Закона о ветеринарии в Боснии и Герцеговине. Данные меры применяются и к: плавучим рыбозаводам, оптовым рынкам и биржам.
5. Ветеринарная служба Боснии и Герцеговины (далее - Ветеринарная служба) через свой инспекционный отдел осуществляет контроль и надзор за выполнением мер, предусмотренных в настоящем Решении.

Статья 5.

- 1. Объекты, указанные в ст. 3, п. а), b) и c) должны иметь программу определения своих критических точек загрязнения, состоящую из: программ ХАССП и ССОП, а также программы обучения работников надлежащей производственной практике НПП.
- 2. Подробные требования, указанные в пункте 1 настоящей статьи, устанавливаются Ветеринарной службой.

II - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ О ВЫПУСКЕ НА РЫНОК ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Статья 6.

- 1. Продукты рыболовства и аквакультуры, выпускаемые на рынок живыми, должны постоянно храниться в условиях, наиболее подходящих для поддержания их жизнеобеспечения.
- 2. Для выпуска на рынок продукции, произведенной из продуктов рыболовства и аквакультуры, должны выполняться следующие требования:

- a) забой должен проводиться при соответствующих гигиенических условиях;
- b) продукция не должна быть загрязнена землей, илом или фекалиями;
- c) в случае если продукция не обрабатывается сразу после забоя, то ее следует хранить охлажденной при +4°C;
- d) должны быть выполнены требования, указанные в ст. 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31 и 32

Статья 7.

Рыба, пойманная в естественной среде обитания:

- a) на рыболовном судне после улова продукцию необходимо умертвить, отсортировать, охладить и хранить при температуре от 0°C до + 4°C;
- b) на плавучих рыбозаводах продукция должна быть выпотрошена, отделены головы и плавники, охлаждена или заморожена.

Статья 8.

- 1. После ловли ракообразных сразу должны быть удалены мертвые или поврежденные, а также пустые панцири.
- 2. Заморозка, предусмотренных для этого ракообразных, должна быть проведена не позднее 12 часов после улова.
- 3. Обязательно удалить все инородные тела и другие водные организмы.
- 4. Омары, креветки и лангусты должны быть тщательно промыты от внешних загрязнений.
- 5. Живые и сырые (незамороженные) омары и креветки не должны храниться на борту более шести дней.

Статья 9.

- 1. Выпуск в продажу живых моллюсков осуществляется в соответствии с требованиями, предусмотренными в Положении об условиях, которые должны выполнять объекты по забою, обработке, переработке и хранению продуктов животного происхождения («Официальный бюллетень СФРЮ», № 53/89).
- 2. При обработке живые моллюски должны соответствовать требованиям, предусмотренным этим решением.

Статья 10.

- 1. Запрещается выпуск на рынок:
 - a) ядовитой рыбы из семейства:
 - 1) Tetraodontidae (иглобрюхие);
 - 2) Molidae (луны-рыбы);
 - 3) Diodontidae (двузубые);
 - 4) Canthigasteridae (иглобрюх острокрылый).

b) рыбных продуктов, содержащих биотоксины, такие как сигуатоксин и токсины, которые вызывают мышечный паралич.

III - ТРЕБОВАНИЯ К РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

Статья 11.

1. Работники рыбного хозяйства обязаны информировать ветеринарного инспектора или уполномоченного ветеринарного врача о любой поставке в хозяйство мальков или рыбы, а также о возникновении заболеваний и гибели рыбы.
2. Работники рыбного хозяйства обязаны обеспечить проведение программ контроля и мониторинга вирусных, бактериальных и паразитарных заболеваний рыб.
3. Работники рыбного хозяйства обязаны обеспечить проведение лабораторного анализа остатков от рыбы, в соответствии с положениями Решения о мониторинге остатков определенных веществ у живых животных и в продуктах животного происхождения («Официальный бюллетень Боснии и Герцеговины», № 1/04) и ст. 28-32 настоящего Решения.
4. Записи о проведенном контроле, согласно ст. 2 и 3 данной главы, хранятся четыре года.
5. Каждое рыбное хозяйство должно обеспечить места или резервуары для утилизации мертвой рыбы.
6. Рыбные хозяйства должны быть построены или расположены в районе, который не подвергается опасности или угрозе со стороны промышленных, жилых объектов и других предприятий рыболовства, и со своей стороны не угрожать им.

IV - ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ НАЗЕМНЫХ ОБЪЕКТОВ

Статья 12.

1. Объекты должны быть построены или расположены в районе, где они не находятся под угрозой от промышленных, жилых объектов и других сооружений в окрестностях, и со своей стороны не угрожать им.
2. Здания должны быть построены на участке земли с низким уровнем грунтовых вод и в местности, где они не подвергаются опасности от наводнений и оползней.

Статья 13.

Объекты, указанные в статье 12, должны иметь:

- a) прочную конструкцию;
- b) твердую поверхность пола, которая легко очищается, моется и дезинфицируется, с наклоном для слива воды в канализацию;
- c) потолок, который легко чистить, мыть и дезинфицировать;
- d) двери из устойчивого материала, которые легко чистить, мыть и дезинфицировать;
- e) рабочее пространство достаточного размера;
- f) гладкие светлые стены, которые легко чистить, мыть и дезинфицировать;
- g) освещение во время работы 550 лк;

- h) освещение в камерах хранения от 110 лк;
- i) оборудование и инструменты из нержавеющей стали, которые легко чистить, мыть и дезинфицировать;
- j) раздевалки и санитарные помещения, отдельные для работников мужского и женского пола;
- k) соответствующее оборудование и инструменты для чистки, мытья и дезинфекции объекта, оборудования и рабочих инструментов;
- l) на всех наружных дверях установлена электрическая воздушная занавеса с автоматическим включением, достаточной мощности для предотвращения попадания насекомых в объект;
- m) на внешней стороне окон, которые можно открывать, установить сетки от проникновения насекомых;
- n) естественная или искусственная вентиляция;
- o) адекватные средства защиты от грызунов и птиц;
- p) специальные водостойкие и некоррозионные емкости для рыбных продуктов, непригодных для употребления человеком;
- lj) устройства для подачи питьевой воды или чистой морской воды под давлением;
- r) гигиеническая система сбора сточных вод;
- s) в раздевалках: предусмотрено по два шкафчика на каждого сотрудника с сиденьем, туалеты, душевые кабины, обустройство которых определяется специальными правилами;
- t) оборудован санитарный узел с соответствующим количеством моек и с системой водоснабжения с ножным управлением или с использованием фотоэлементов, обеспеченный средствами для мытья рук и одноразовыми салфетками;
- u) помещение, оборудованное для проведения инспекционного контроля.

V - ОБЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Статья 14.

1. Работники должны быть обучены для выполнения работ.
2. Работники обязаны носить чистую рабочую одежду и головные уборы, которые полностью покрывают волосы. Это особенно относится к лицам, непосредственно контактирующим с рыбной продукцией.
3. Работники, назначенные для обработки и переработки рыбных продуктов, обязаны мыть руки, по крайней мере, каждый раз при повторном начале работы. Травмы на руках должны быть покрыты водонепроницаемыми пластырями.
4. Работникам запрещено есть, пить и курить в рабочих помещениях и на складе.
5. Работодатель обязан принять все необходимые меры для удаления с рабочего места и мест контакта с рыбной продукцией лиц, которые могут ее контаминировать, до тех пор, пока не будут выполнены условия и данное лицо сможет выполнять указанные работы без возможного риска. По требованию уполномоченного лица, любой работник, контактирующий с рыбной продукцией, должен представить медицинскую справку о том, что отвечает условиям для выполнения работ на данном рабочем месте.

6. Все помещения должны быть чистыми, оборудование и инструменты содержаться в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии, чтобы не становиться источником контаминации для продуктов.
7. Для всех целей необходимо использовать питьевую или чистую морскую воду. Технологическая вода может быть использована только для производства пара, тушения пожаров и как охлаждающая жидкость в холодильных камерах, с условием, что трубы для этой цели установлены таким образом, что их нельзя использовать для других целей и что нет возможности контаминации продукта.
8. После каждой мойки ручной инструмент ошпаривают водой при температуре не менее 83 °C, а после завершения работ складывают в отведенных для него местах или шкафах.
9. Моющие, дезинфицирующие средства и аналогичные вещества должны быть утверждены компетентным органом энтитета и округа Брчко, и использоваться таким образом, чтобы они не оказывали неблагоприятного воздействия на машины, оборудование и продукцию.
10. Рабочие помещения, инструменты и оборудование на объекте должны использоваться только для работы с рыбной продукцией.
11. Грызуны, насекомые и другие вредители на объекте или оборудовании должны систематически уничтожаться. Родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства и любые потенциально токсичные вещества, должны храниться в запечатанном помещении или шкафу. Их использование не должно представлять риск контаминации продукта. Все объекты должны иметь схему и вести учет установленных приманок.

12.

VI - ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОДУКТАМИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Статья 15.

1. Охлажденные и неупакованные продукты должны быть охлаждены и отправлены на хранение сразу после доставки на объект.
2. Обновление льда производится так часто, как это необходимо, в течение периода времени, не превышающего 12 часов.
3. Используемый лед должен быть изготовлен из питьевой или чистой морской воды и храниться в гигиенических условиях в чистых контейнерах, предназначенных для этой цели.
4. Если это не было сделано сразу после вылова, такие операции, как отрезание головы и потрошение, должны выполняться в соответствии с правильными гигиеническими условиями. После таких операций продукты должны быть тщательно вымыты питьевой или чистой морской водой.
5. Кишечник и части, которые могут угрожать здоровью людей, должны быть отделены и удалены от продуктов, предназначенных для потребления человеком.
6. Такие операции, как разделка на филе и нарезка, должны проводиться таким образом, чтобы избежать контаминации или порчи филе, или ломтиков, при этом они не выполняются в том же месте, где проводится отсечение головы или потрошение. Филе и ломтики не должны оставаться на рабочих поверхностях дольше, чем требуется для их приготовления, и их необходимо защитить от контаминации надлежащей упаковкой. Филе и ломтики, предназначенные для продажи в свежем виде, после приготовления должны быть охлаждены как можно скорее.
7. Контейнер, используемый для отправки и хранения свежих рыбных продуктов, должен быть сконструирован таким образом, чтобы обеспечить их защиту от контаминации и устойчивость при удовлетворительных гигиенических условиях, а также обеспечить достаточный слив растаявшей воды.
8. Если не предусмотрено специальное оборудование для постоянного удаления отходов, они должны быть помещены в герметичные, закрытые контейнеры, которые легко чистить и дезинфицировать.

9. Упакованные продукты хранятся в камере при температуре от 0 °C до + 4 °C.
10. Производственные установки должны быть оснащены морозильным оборудованием достаточной мощности для быстрого снижения температуры и холодильниками достаточной мощности, чтобы продукты могли храниться при температуре, не превышающей температуру, предписанную данным Решением, независимо от температуры окружающей среды.
11. По техническим причинам, связанным со способом замораживания и обращения с такими продуктами, температура может достигать -9 ° C для всей рыбы, замороженной в рассоле и предназначенной для консервирования.
12. Каждая холодильная камера должна быть оснащена термометром с графическим отображением температуры и одним контрольным термометром, установленным в месте, где температура в помещении самая высокая. Также необходимы специальные поддоны для отвода воды, соединенные с канализационным стоком, и защитная сетка на выпускной трубе охлаждающего устройства. Температурная диаграмма должна быть доступна ветеринарному инспектору или уполномоченному ветеринарному врачу в течение периода хранения продуктов.

Статья 16.

Процесс размораживания рыбных продуктов должен осуществляться следующим образом:

- a) продукты должны быть разморожены таким образом, чтобы предотвратить их контаминацию и обеспечить достаточный сток растопленной воды;
- b) размораживание допускается при температуре помещения, в воде или в камере для размораживания, при этом во время оттаивания температура продукта не должна резко повышаться;
- c) обработку и переработку продукта после размораживания следует проводить как можно скорее;
- d) размороженные продукты, которые непосредственно выпускаются на рынок, должны быть специально обозначены;
- e) запрещается повторное замораживание продуктов.

Статья 17.

1. Свежие, замороженные и размороженные продукты, используемые для переработки, должны соответствовать требованиям, изложенным в ст. 15 и 16.
2. При проведении консервации, разделки на филе, копчения, посола, маринования, варки ракообразных, сушки рыбного мяса и дальнейшей механической переработки рыбного мяса необходимо:
 - a) избегать любой контаминации продукта;
 - b) вести особый учет проведения процедуры (регистрировать температуру, время термической обработки, содержание соли, pH, содержание воды);
 - c) используемые емкости и инструменты необходимо регулярно тщательно очищать и дезинфицировать.
3. При стерилизации рыбной продукции в герметично закрытых банках:
 - a) для приготовления консервов необходимо использовать питьевую воду;
 - b) для термической обработки необходимо использовать соответствующие процессы с учетом ключевых критериев, таких как время нагрева, температура, заполнение, размер банки и т. д., что

должно быть занесено в документацию. Процесс термической обработки должен обеспечить уничтожение или инактивацию патогенных организмов и спор патогенных микроорганизмов. Нагревательные устройства должны соответствовать устройствам, с помощью которых проводится верификация пригодности соответствующего термического процесса, которому были подвергнуты банки. Для охлаждения банок после термической обработки необходимо использовать питьевую воду без каких-либо химических добавок в соответствии с надлежащей технологической практикой с целью предотвращения коррозии оборудования и банок;

c) дальнейшие проверки проводятся изготовителем по принципу отбора случайного образца, чтобы гарантировать, что все переработанные продукты прошли соответствующую термическую обработку:

1) инкубационный тест: инкубация проводится при 37°C в течение семи дней или при 35°C в течение десяти дней или любым другим эквивалентным способом;

2) микробиологическое исследование содержимого и банок - в лабораториях перерабатывающих предприятий или в других утвержденных лабораториях.

d) пробы должны отбираться ежедневно в течение предусмотренного периода времени, чтобы обеспечить эффективность герметизации или другого метода герметичного закрывания банок. Для этого должно быть доступно соответствующее оборудование для исследования поперечного сечения швов банки;

e) проводить контроль, чтобы убедиться, что банки не повреждены;

f) все банки, подвергнутые термической обработке в практически идентичных условиях, должны иметь серийное идентификационное обозначение.

4. Копчение должно проводиться в отдельных помещениях или специально оборудованных местах и, если это необходимо, с вентиляционной системой, которая предотвращает воздействие дыма и тепла, создаваемого сгоранием, на другие помещения и места, где перерабатываются, обрабатываются или хранятся рыбные продукты:

a) материалы, используемые для производства дыма для копчения рыбы, должны храниться вдали от места, где производится копчение, и использоваться таким образом, чтобы они не могли загрязнить продукты;

b) запрещается использование окрашенной или химически обработанной древесины для производства дыма, получаемого при ее сжигании;

c) после копчения продукты должны быть быстро охлаждены до необходимой температуры для их защиты, прежде чем они будут упакованы.

5. Засолка должна быть выполнена следующим образом:

a) для посола должны использоваться специально выделенные помещения, в которых не выполняются другие операции;

b) соль, используемая в процессе посола рыбных продуктов, должна быть чистой и храниться таким образом, чтобы исключить возможность контаминации. Запрещается повторное использование соли;

c) любая емкость, используемая для соления или посола, должна быть изготовлена таким образом, чтобы исключить контаминацию в процессе производства;

d) емкости или рабочие зоны, используемые для соления и посола, должны быть предварительно очищены.

6. Ракообразные и другие моллюски должны быть сварены следующим образом:

a) после каждой варки следует быстрое охлаждение. Вода, используемая для этой цели, должна быть питьевой или чистой морской водой. Если не используется другой метод, то процесс охлаждения

продолжается до температуры, приближающейся к точке плавления льда;

b) очистка проводится в гигиенических условиях, предотвращающих контаминацию продукта. Если такие операции выполняются вручную, то работники должны особое внимание уделить мытью рук и тщательной очистке рабочих поверхностей. Если такие операции выполняются с помощью оборудования, то очистка оборудования должна проводиться как можно чаще, а дезинфекция - после каждого рабочего дня. После очищения, вареные продукты должны быть немедленно заморожены и храниться надлежащим образом при температуре, которая препятствует развитию патогенных микроорганизмов;

c) в процессе производства каждый производитель должен проводить микробиологические исследования продукции с регулярными интервалами в соответствии со статьей 31.

7. Механическая обвалка рыбного мяса производится следующим образом:

a) механическая обвалка очищенной рыбы должна быть выполнена непосредственно после разделки на филе, используя сырье, освобожденное от кишечного содержимого. Когда речь идет о целой рыбе, ее необходимо предварительно выпотрошить и промыть;

b) машины должны проходить очистку как минимум каждые два часа;

c) после обвалки мясо рыбы как можно быстрее должно быть заморожено или объединено с продуктами, предназначенными для замораживания или стабилизации.

Статья 18.

1. Во время производства и перед выпуском на рынок для потребления человеком, рыба и рыбные продукты должны быть проверены с целью обнаружения и удаления любых видимых паразитов. Рыба и ее части, которые явно заражены паразитами, даже если они удалены, не могут быть использованы для потребления человеком. Согласно ст. 1. настоящего Решения, контроль над заражением паразитами продуктов, которые выпускаются в продажу, проводится в соответствии с положениями Постановления о проведении ветеринарно-санитарного осмотра и контроля над животными до забоя и продуктов животного происхождения («Официальный бюллетень СФРЮ», № 68/89), действующие в Федерации Боснии и Герцеговины, Республике Сербской и округе Брчко.

2. Рыба и рыбные продукты, потребляемые в сыром или почти сыром виде, должны быть заморожены при температуре не выше -20°C во всех частях продукта в течение минимально 24 часов.

3. Процедура, описанная в пункте 2 настоящей статьи, относится к следующим продуктам:

a) мясу рыбы, употребляемому в пищу сырым или почти сырым, например, сельдь «Maatje»;

b) сельдь, локарда, папалина и дикий лосось из Атлантики или Тихого океана, если они подвергаются процессу копчения, при котором внутренняя температура продукта достигает 60 °C;

c) маринованная и/или соленая сельдь, когда процесс маринования недостаточен для уничтожения личинок нематод.

4. Производители должны обеспечить, чтобы рыба и рыбные продукты, упомянутые в пункте 3 настоящей статьи, или сырье, используемое для их производства, подвергались процедуре, описанной в пункте 2, до их доставки потребителям.

5. Рыбные продукты, упомянутые в пункте 3 настоящей статьи, должны при размещении на рынке сопровождаться документом производителя, в котором указывается тип процесса, которому они подвергались.

VII - ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Статья 19.

1. Объекты для хранения, обработки и переработки продуктов рыболовства и аквакультуры, в зависимости от того, какой тип производства они выполняют, должны иметь следующие объекты или помещения:

- a) для приема живой рыбы с рампой, позволяющей осуществлять разгрузку;
- b) для хранения живой рыбы в емкостях, к которым подведена вода и кислород;
- c) для забоя рыбы;
- d) для переработки мяса рыбы (потрошение и очистка);
- e) для нарезки рыбного мяса;
- f) камера хранения льда со льдогенераторном;
- g) камера для хранения свежего рыбного мяса при температуре от 0 °C до + 4 °C;
- h) для сохраненного рыбного мяса;
- i) для конфиската;
- j) для сортировки свежего рыбного мяса;
- k) камера для хранения замороженного рыбного мяса при температуре -18°C;
- l) морозильный туннель;
- m) помещение или камера для размораживания;
- n) для засолки рыбного мяса;
- o) для соления рыбного мяса;
- p) для приготовления специй и добавок;
- lj) для смешивания рыбного мяса с овощами и другими ингредиентами;
- r) для формования и наполнения продуктов;
- s) для термообработки и копчения продуктов;
- t) для стерилизации контактной упаковки;
- u) для хранения специй и добавок;
- v) для термостатирования банок;
- nj) для хранения свежих овощей;
- x) для хранения сушеной трески с дополнительной вентиляцией и температурой до + 15°C;
- y) для приготовления сушеной трески;
- z) для варки, очистки и мытья вареной трески;
- aa) для подготовки овощей;

- bb) для измельчения мяса рыбы;
- cc) для охлаждения и упаковки готового продукта, температура которого не превышает + 10°C;
- dd) для упаковки;
- ee) для хранения упаковочных материалов и оборудования;
- ff) для мытья и дезинфекции оборудования;
- gg) для ветеринарного осмотра;
- hh) гардеробная и санузел;
- ii) для отдыха работников;
- jj) для чистки, мойки и стерилизации транспортных средств.

2. Сооружение, обустройство и оборудование помещений, указанных в пункте 1 настоящей статьи, а также порядок осуществления отдельных операций должны соответствовать требованиям, указанным в ст. 12 -18.

VIII - ОСОБЫЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОПТОВЫМ И АУКЦИОННЫМ РЫНКАМ (БИРЖА)

Статья 20.

1. Части аукционных рынков (бирж) и оптовых рынков, на которых выставляются продукты рыболовства и аквакультуры, а также продукты, изготовленные из них для продажи:

- a) должны быть накрытыми и иметь стены, которые легко чистить;
- b) должны иметь прочное водонепроницаемое напольное покрытие, которое легко чистить и дезинфицировать с наклоном для слива воды в канализацию;
- c) должны быть оборудованы санузлом с достаточным количеством раковин и туалетов. Мойки необходимо оборудовать системой водоснабжения с ножным управлением или с использованием фотоэлементов, а также обеспечить средствами для мытья рук и одноразовыми полотенцами;
- d) должны иметь хорошее освещение, чтобы обеспечить проведение инспекции рыбной продукции, как это предусмотрено в ст. 27 - 31;
- e) при использовании для демонстрации и хранения рыбной продукции, должны использоваться исключительно для этой цели;
- f) проходить регулярную очистку после каждой продажи, как и большие контейнеры (ящики), которые должны быть промыты внутри и снаружи питьевой или чистой морской водой, а при необходимости продезинфицированы;
- g) на видном месте необходимо вывесить знак, запрещающий употребление пищи и напитков, курение;
- h) для всех целей необходимо использовать питьевую или чистую морскую воду под давлением и в соответствующих количествах. Технологическая вода может быть использована только для производства пара, тушения пожаров и как охлаждающая жидкость в холодильных камерах, с условием, что трубы для этой цели установлены таким образом, что их нельзя использовать для других целей и что нет возможности контаминации продукта. Трубы для технологической воды должны отличаться от труб для питьевой или чистой морской воды;

- i) должны иметь специальные водостойкие и некоррозионные емкости для рыбных продуктов, непригодных для употребления человеком.
- 2. Аукционные рынки (биржи) и оптовые рынки, на которых хранятся продукты, упомянутые в пункте 1 настоящей статьи, должны иметь достаточно большие камеры для их хранения при температуре от 0 °C до + 4 °C.
- 3. Аукционные рынки (биржи) и оптовые рынки должны иметь комнату, оборудованную для проведения инспекционной проверки.

IX - ОСОБЫЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ ДЛЯ МОБИЛЬНОЙ ТОРГОВЛИ ПРОДУКТАМИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ, А ТАКЖЕ ПРОИЗВЕДЕННЫХ ИЗ НИХ ПРОДУКТОВ

Статья 21.

- 1. Мобильная торговля осуществляется в специально изолированной части транспортного средства.
- 2. Транспортное средство, указанное в пункте 1 настоящей статьи, должно быть пригодно для мытья, чистки и дезинфекции.
- 3. Транспортное средство, указанное в пункте 1 настоящей статьи, должно иметь:
 - a) холодильную витрину, которая поддерживает заданную температуру продукта, с прозрачной стенкой, обращенной к покупателю, и, при необходимости, с достаточным количеством льда;
 - b) достаточное количество воды для поддержания санитарно-гигиенического состояния оборудования и персонала;
 - c) устройство аэрации воды, если продается живая рыба;
 - d) специальное дренажное отверстие с нижней стороны и резервуар для сбора сточных вод.

X - ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КОРАБЛЯМ-РЫБЗАВОДАМ И РЫБОЛОВЕЦКИМ СУДАМ

Статья 22.

- 1. Плавучие рыбозаводы и рыболовецкие суда обязаны иметь:
 - a) выделенное место для приема рыбы в виде бассейна или бункера, достаточно большое, чтобы каждый следующий улов отделять от предыдущего;
 - b) систему переноса из приемной в рабочую часть;
 - c) рабочие места достаточного размера для подготовки и обработки продукции, а также для заморозки/ быстрой заморозки;
 - d) место для хранения готовой продукции, достаточно просторное и приспособленное для легкой очистки,
 - e) место для хранения упаковки, удаленное от помещений для приготовления и обработки продукции;
 - f) герметично закрытые емкости для хранения конфиската;
 - g) оборудование, которое доставляет питьевую воду под давлением или чистую морскую воду;
 - h) гидравлическое оборудование, расположенное и защищенное таким образом, чтобы

предотвратить контаминацию продукта утечкой масла;

i) обустроенные и оснащенные помещения, обеспеченные оборудованием и инструментами, необходимыми при работе, в соответствии с требованиями, указанными в ст. 13 и 14.

2. Плавучие рыбозаводы, на которых замораживаются продукты, указанные в статье 1, должны иметь:

a) холодильное оборудование достаточной мощности для быстрого достижения низких температур, чтобы температура в центре продукта соответствовала требованиям настоящего Решения;

b) холодильное оборудование достаточной мощности для хранения рыбы и рыбных продуктов в камерах при температуре, соответствующей требованиям настоящего Решения;

c) камеры хранения, оснащенные системами регистрации температуры в заметном и доступном месте;

d) приемный бункер для пойманной рыбы, ледогенератор и бункер для приема льда.

Статья 23.

1. Улов на борту должен быть защищен от воздействия солнечных лучей.

2. Для предотвращения контаминации для мойки продуктов рыболовства и аквакультуры используется питьевая или чистая морская вода.

3. Рыболовные суда длиной менее 15 м обязаны:

a) подготовить лед в специальном бункере;

b) хранить улов в отдельном, соответствующем месте;

c) находиться в море с уловом не дольше восьми часов.

Статья 24.

1. Продукты рыболовства и аквакультуры после улова на рыболовном судне необходимо:

a) сразу умертвить;

b) провести сортировку и укладку в кассеты со льдом;

c) кассеты со льдом поместить камеру для хранения при температуре от 0°C до + 4°C, где они остаются до разгрузки.

2. Если на рыболовецких судах проводится потрошение и отсечение жабр, плавников или других частей, используемые инструменты должны быть изготовлены из стойкого к коррозии материала и всегда чистые.

3. Оборудование для разгрузки продукта должно быть изготовлено из материала, который легко чистить и дезинфицировать.

4. Во время разгрузки следует избегать контаминации и обеспечить:

a) быструю разгрузку;

b) складирование продукта без промедления в соответствующем температурном режиме;

- с) предотвращение использования оборудования, инструментов или манипуляций, которые могут привести к ненужному повреждению съедобных частей продуктов.

XI - УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ПРОДУКТА

Статья 25.

1. Упаковка проводится в гигиенических условиях, предотвращающих контаминацию продукта.
2. Материал, используемый для упаковки:
 - a) не должен изменять органолептические свойства продукта;
 - b) не должен на продукты переносить вещества, вредные для здоровья человека;
 - c) должен быть достаточно прочным, чтобы предотвратить повреждение продукта;
 - d) перед использованием должен храниться в отдельном помещении и быть защищен от пыли и контаминации.
3. В сопроводительной документации и на упаковке необходимо указать с какого объекта произведена отправка продукции.

XII - ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Статья 26.

1. Продукты должны храниться при предписанных температурах, а именно:
 - a) свежие или размороженные продукты, вареные и охлажденные ракообразные и моллюски: от 0°C до +4°C;
 - b) замороженные продукты, кроме рыбы, замороженной в рассоле и предназначенной для консервирования: до -18°C;
 - c) переработанные продукты: при температурах, указанных в спецификации производителя;
 - d) сушеные продукты: от 0°C до + 15°C, в помещениях, где обеспечивается усиленная вентиляция.
2. Продукты не должны храниться и транспортироваться вместе с другими продуктами, которые могут их контаминировать или повлиять на изменение их органолептических свойств, если не упакованы должным образом, чтобы обеспечить их адекватную защиту.
3. Транспортные средства, используемые для транспортировки продукта, должны быть специально адаптированы, оснащены устройством, обеспечивающим поддержание заданной температуры, а также внутренними поверхностями, которые можно легко чистить, мыть и дезинфицировать. Внутренняя поверхность транспортных средств должна быть такой, чтобы она не могла неблагоприятно повлиять на рыбную продукцию. Если для охлаждения продукта используется лед, важно обеспечить дренаж воды, вызванной таянием льда, установив специальное дренажное отверстие с нижней стороны и резервуар для сбора сточных вод, чтобы избежать контаминации.
4. Транспортное средство перед каждой перевозкой необходимо тщательно очистить, вымыть и продезинфицировать.
5. Сточные воды из транспортных средств не должны попадать непосредственно в окружающую среду.
6. Запрещается перевозка рыбной продукции в транспортных средствах или контейнерах, которые не были очищены или предварительно дезинфицированы.

7. Условия транспортировки живой рыбы, размещенной на рынке, должны обеспечить наиболее подходящие условия для их жизнеобеспечения.

XIII - ВВОЗ

Статья 27.

1. Условия ввоза в Боснию и Герцеговину с объектов, занимающихся производством и переработкой продукции
1. указаны в ст. 24 - 26 Закона о ветеринарии Боснии и Герцеговины.
2. При ввозе или транспортировке партий рыбы и рыбных продуктов каждая партия должна сопровождаться установленным международным ветеринарным сертификатом, который гарантирует санитарную безопасность груза, если иное не указано в международном договоре. Подробные условия выдачи сертификатов изложены в Решении о ветеринарном сертификате ветеринарно-санитарного состояния партии животных и продукции животного происхождения на внутренних и международных перевозках («Официальный бюллетень Боснии и Герцеговины», № 33/03).
3. В случае ввоза в Боснию и Герцеговину икры и живой рыбы для дальнейшего разведения, то такая продукция должна пройти карантин.

XIV - САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ И МОНИТОРИНГ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЙ

Статья 28.

Продукты, указанные в ст. 1, которые поступают на рынок, с точки зрения органолептических характеристик должны отвечать требованиям, установленным в соответствии с Положением о порядке проведения ветеринарно-санитарных инспекций и контроля над животными до убоя, а также продуктов животного происхождения («Официальный бюллетень СФРЮ», № 68/89), действующим в Федерации Боснии и Герцеговины, Республике Сербской и округе Брчко до принятия Решения о порядке проведения ветеринарно-санитарных инспекций и контроля над животными до убоя, а также продуктов животного происхождения, на уровне государства Боснии и Герцеговины.

Статья 29.

Контроль над паразитами в продуктах, указанных в статье 1, которые поступают в продажу, осуществляется в соответствии с положениями статьи 17.

Статья 30.

1. Перед реализацией рыба и рыбные продукты должны быть исследованы на наличие:
 - a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen - общий летучий основной азот);
 - b) Триметиламин TMA-N (Trimethylamine Nitrogen);
 - c) Гистамин.
2. В случае исследования на гистамин из пункта 1 пп. c) настоящей статьи, из каждой производственной партии рыбы или рыбных продуктов отбирают девять проб.
3. Среднее значение количества гистамина в девяти пробах не должно превышать 100 ppm. Только две из девяти исследованных проб могут содержать гистамин в количестве от 100 до 200 ppm, но ни один образец не должен содержать более 200 ppm гистамина.
4. Предельные значения, указанные в пункте 3 настоящей статьи, применяются исключительно к семействам рыб: Scombridae (скумбрия) и Clupeidae (сардины), если рыба из перечисленных семейств не подвергается ферментативному созреванию в рассоле, и в этом случае они могут иметь более

высокий уровень гистамина, но не в два раза выше, чем значения, указанные в пункте 3. данной статьи.

5. Исследования должны проводиться согласно надежным научно обоснованным методам.

Статья 31.

1. Продукты рыболовства и аквакультуры, выпускаемые на рынок, не должны содержать в своих съедобных частях загрязняющие вещества, присутствующие в водной среде, такие как тяжелые металлы и хлорорганические вещества, в количествах, превышающих максимально допустимые.

2. Метод систематического мониторинга загрязняющих веществ, указанных в пункте 1 настоящей статьи, в водной среде, рыбе и рыбных продуктах, утвержден Решением о мониторинге остатков определенных веществ у живых животных и в продуктах животного происхождения.

Статья 32.

Микробиологические стандарты для продуктов, указанных в статье 1, которые выпускаются в продажу, должны соответствовать стандартам, установленным в Постановлении об условиях микробиологической безопасности, которым должны удовлетворять пищевые продукты, находящиеся на рынке («Официальный бюллетень СФРЮ», № 45/83).

XV - ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 33.

Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность, для которой данным Решением установлены ветеринарно-санитарные требования, начиная от дня его вступления в силу должны согласовать свой бизнес с его положениями до 31 декабря 2004 года.

Статья 34.

Настоящее Решение вступает в силу в день его принятия и публикуется в издании «Официальный бюллетень Боснии и Герцеговины» и в официальных газетах энтитетов и округа Брчко Боснии и Герцеговины.

MVTEO № 07-02-2379/04
23 февраля 2004 года, Сараево

Министр
Драган Доко, собственноручная подпись.