

ФЕДЕРАТИВНАЯ РЕСПУБЛИКА БРАЗИЛИЯ
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА И СНАБЖЕНИЯ (МАРА)
СЕКРЕТАРИАТ ПО ЗАЩИТЕ РАСТЕНИЙ И ЖИВОТНЫХ (SDA)
ДЕПАРТАМЕНТ ИНСПЕКЦИИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DPROA)
КООРДИНАЦИОННЫЙ СОВЕТ ПО КОНТРОЛЮ И ОЦЕНКЕ (CGCOA)
ОТДЕЛ ОЦЕНКИ ЭКВИВАЛЕНТНОСТИ (DEQ)

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ К ИМПОРТУ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Рыба и рыбные продукты, предназначенные для Бразилии, должны сопровождаться сертификатом здоровья, выданным на официальном языке страны-экспортера и на португальском языке, подписанным ветеринаром Официальной ветеринарной службы страны-экспортера и подтверждающим соответствие следующим, помимо определенных Департаментом здоровья животных, минимальным требованиям:

1. Выгрузка, обработка, упаковка, подготовка, переработка, хранение и транспортировка рыбы проводились с соблюдением санитарно-гигиенических требований на предприятиях, официально контролируемых Компетентным(-и) органом(-ами) страны отправления, согласно органолептическим, паразитологическим, химическим, вирусологическим или микробиологическим критериям, и в условиях как минимум эквивалентных Стандартам и Кодексам практики «Кодекса Алиментариус». *
2. Рыба и рыбные продукты были получены в гигиенических условиях на предприятиях, судах: плавающих рыбозаводах и морозильниках, официально получивших разрешение экспортировать свою продукцию в Бразилию, которые внедрили Программы надлежащей производственной практики (BPF), Стандартные процедуры производственной гигиены (PPHO) и Программу анализа опасных факторов и контроля в критических точках (ХАССП), при их систематической проверке.
3. Данная партия соответствует всем требованиям к качеству и безопасности, установленным Компетентным(-и) органом(-ами) в стране отправления в отношении рыбы и продуктов из нее, соответствует Официальной программе по контролю отходов и загрязняющих веществ в рыбных продуктах, и поэтому пригодна для употребления в пищу, предназначается для экспорта в нормальных условиях и при ранее оговоренных температурах транспортировки.
4. Двустворчатые и брюхоногие моллюски собраны в районах, подлежащих официальному санитарному контролю для выявления морских биотоксинов в соответствии с международно признанными стандартами. *
5. Рыба и продукты из нее не размораживались при хранении и транспортировались при температуре в центре мышечной массы не выше -18 °C. *
6. Рыба и рыбные продукты были охлаждены до температуры, близкой к 0 °C (точка таяния льда). *
7. Рыба и продукты из нее не подвергались обработке фосфатами и т.п. перед замораживанием. *
8. Указанный вес нетто замороженной рыбы на этикетке при глазировании получен за вычетом веса упаковки и ледяной глазури. *
9. Материал, используемый в упаковке, предназначен для первичного использования и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, установленным компетентным(-и) органом(-ами) страны отправления. *
10. Транспортные средства обработаны, подготовлены и соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, установленным в соответствии с правилами, утвержденными Компетентным(-и) органом(-ами) в стране отправления.

* Лишнее зачеркнуть