

ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, 2009 Г.

Оглавление

ЧАСТЬ I	72
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	72
Ссылки и вступление в силу.....	72
Цель.....	72
Толкование	72
ЧАСТЬ II.....	74
СВЯЗЬ С КОДЕКСОМ АЛИМЕНТАРИУС	74
Стандарты.....	74
Определение продукта	74
Отбор проб	75
Применение НАССР.....	75
ЧАСТЬ III	76
ОТБОР ПРОБ И АНАЛИЗ	76
Процедура отбора проб для физического или химического анализа, когда требуется только одна проба и возможно разделение пробы	76
Процедура отбора проб, когда требуется одна или несколько проб и разделение проб считается невозможным или нецелесообразным	76
Количество отобранных проб	77
Этикетка для пробы пищевого продукта и запрос на анализ.....	77
Анализ.....	77
Отбор проб и анализ для экспорта.....	78
ЧАСТЬ IV	78
НАДЛЕЖАЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ	78
Обязательства предприятий продовольственного сектора в отношении надлежащих гигиенических практик	78
Особые гигиенические практики для предприятий, занимающихся производством, переработкой и/или распространением слабокислотных консервированных пищевых продуктов и консервированных пищевых продуктов с низким содержанием кислоты ..	78
Особые гигиенические практики для предприятий, занимающихся производством, переработкой и/или распространением рыбы и рыбопродуктов	78
Особые гигиенические практики для молока и молочных продуктов	79
Особые гигиенические практики для мяса и мясных продуктов	79
Особые гигиенические практики для яиц и яичных продуктов	79
Надлежащая гигиеническая практика при хранении и транспортировке пищевых жиров и масел навалом	79
ЧАСТЬ V	80
ПРАВИЛА МАРКИРОВКИ И УПАКОВКИ.....	80
Общие требования к маркировке	80
Требования к маркировке содержания питательных веществ	83
Представление обязательной маркировки	83

Запрещенные заявления	84
Использование заявлений о содержании питательных веществ, сравнительных заявлений о питательных веществах, заявлений о питательных веществах и заявлений о пользе для здоровья	85
Упаковка	86
ЧАСТЬ VI	87
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ ДОБАВКИ.....	87
Пищевые добавки	87
Питательные добавки	87
ЧАСТЬ VII.....	88
ВТОРОСТЕПЕННЫЕ КОМПОНЕНТЫ.....	88
Общие ограничения на загрязняющие вещества.....	88
Конкретные ограничения на химические загрязнители	88
Микотоксины	89
Остаточный уровень пестицидов	89
Остаточный уровень ветеринарных лекарств.....	89
Микробиологические критерии	89
ЧАСТЬ VIII	90
ТОВАРНЫЕ СТАНДАРТЫ	90
Молоко и молочные продукты	90
Мясо и мясопродукты	90
Птица, продукты из птицы, яйца и яичные продукты	90
Рыба и рыбопродукты	90
Пищевые жиры и масла	90
Фрукты, овощи и продукты из них	90
Злаковые и зерновые продукты.....	90
Сахар и мед	90
Специи и соль	91
Напитки	91
Продукты питания для младенцев и других уязвимых групп населения	91
Прочие продукты.....	91
ЧАСТЬ IX	91
ЛИЦЕНЗИИ.....	91
Помещения, занимающиеся операциями с пищевыми продуктами	91
ЧАСТЬ X.....	93
УПОЛНОМОЧЕННЫЕ ДОЛЖНОСТНЫЕ ЛИЦА И ПРОВЕРКИ	93
Квалификация уполномоченных должностных лиц	93
Частота проверок	93
Стоимость повторных проверок на предмет несоблюдения требований	93
ЧАСТЬ XI	94
ПРАВОНАРУШЕНИЯ, ШТРАФЫ И ПУБЛИКАЦИЯ ИМЕН НАРУШИТЕЛЕЙ	
94	
Правонарушения и штрафы.....	94

Публикация имен нарушителей	95
ЧАСТЬ XII	96
АННУЛИРОВАНИЕ	96
Аннулирование Правил о чистых продуктах питания.....	96
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	97
ЭТИКЕТКА ДЛЯ ПРОБЫ ПРОДУКТА ПИТАНИЯ.....	97
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	99
ЗАПРОС НА АНАЛИЗ ПРОБЫ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА	99
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	100
СВИДЕТЕЛЬСТВО ЛАБОРАНТА	100
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	101
СТАНДАРТ ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ ПО НАДЛЕЖАЩИМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ПРАКТИКАМ ДЛЯ ВСЕХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ...	101
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	110
СТАНДАРТ В ОТНОШЕНИИ ОСОБЫХ ТРЕБОВАНИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПРОИЗВОДСТВЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И РАСПРОСТРАНЕНИИ СЛАБОКИСЛОТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КИСЛОТЫ	110
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.....	119
СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ	119
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.....	139
СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	139
ПРИЛОЖЕНИЕ 8.....	144
СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ.....	144
ПРИЛОЖЕНИЕ 9.....	153
СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ ЯИЦ И ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ	153
ПРИЛОЖЕНИЕ 10.....	157
ТАБЛИЦА УСЛОВИЙ ДЛЯ ЗАЯВЛЕНИЙ О СОДЕРЖАНИИ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ	157
ПРИЛОЖЕНИЕ 11.....	159
А. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ХИМИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ.....	159
В. МИКОТОКСИНЫ.....	161
ПРИЛОЖЕНИЕ 12.....	162
МАКСИМАЛЬНЫЕ ПРЕДЕЛЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ В ПРОДУКТАХ	162
ПРИЛОЖЕНИЕ 13.....	165
СТАНДАРТЫ ДЛЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	165
13.1 Стандарт для молока	165
13.2 Стандарт для кисломолочных продуктов	165
13.3 Стандарт для сгущенного молока	167
13.4 Стандарт для сгущенного молока с сахаром	168
13.5 Стандарт для сливок.....	169
13.6 Стандарт для сухого молока и сухих сливок	171

13.7 Стандарт для сыра	171
13.8 Стандарт для плавленого сыра и пастообразного плавленого сыра	173
13.9 Стандарт для молочных жиров и топленого масла.....	174
13.10 Стандарт для мороженого.....	175
ПРИЛОЖЕНИЕ 14.....	176
СТАНДАРТЫ ДЛЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	176
14.1 Стандарт для консервированной говяжьей солонины	176
14.2 Стандарт для консервированного мясного рулета.....	176
14.3 Стандарт для колбасы	177
14.4 Стандарт для мясного фарша или колбас, маркированных или рекламируемых таким образом, чтобы указывалось содержание жира в мясе или колбасе.....	177
14.5 Стандарт для мясных консервов с другими продуктами питания	177
14.6 Стандарт для копченого мяса	178
ПРИЛОЖЕНИЕ 15.....	180
СТАНДАРТЫ ДЛЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ИЗ ПТИЦЫ, ЯИЦ И ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ	180
15.1 Стандарт для хвостов индейки и хвостов другой птицы	180
15.2 Стандарт для потери жидкости от размораживания птицы	180
15.3 Стандарт для яиц.....	180
ПРИЛОЖЕНИЕ 16.....	181
СТАНДАРТЫ ДЛЯ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ	181
16.1 Стандарт для свежей рыбы и рыбопродуктов.....	181
16.2 Стандарт для консервированного тунца и пеламиды	181
16.3 Стандарт для консервированной сардины и продуктов типа сардины	182
16.4 Стандарт для консервированной скумбрии.....	182
16.5 Стандарт для консервированной костной рыбы	183
16.6 Стандарт для замороженной рыбы и рыбопродуктов	184
16.7 Стандарт для замороженных креветок.....	185
16.8 Стандарт для копченой рыбы.....	186
ПРИЛОЖЕНИЕ 17.....	188
СТАНДАРТЫ ДЛЯ СЪЕДОБНЫХ ЖИРОВ И МАСЕЛ	188
17.1 Стандарт для растительных масел	188
17.2 Стандарт для оливкового масла и оливкового масла из жмыха	190
17.3 Стандарт для животных жиров	191
17.4 Стандарт для масла.....	192
17.5 Стандарт для молочных жирных спредов.....	192
17.6 Стандарт для жировых спредов и смешанных спредов	193
17.7 Стандарт для пищевых жиров и масел, не указанных в других Стандартах	195
ПРИЛОЖЕНИЕ 18.....	196
СТАНДАРТЫ ДЛЯ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ НИХ.....	196
18.1 Стандарт для фруктов	196
18.2 Стандарт для фруктовых соков и нектаров.....	197

18.3 Стандарт для маринованных фруктов и овощей.....	199
18.4 Концентраты из переработанных томатов.....	200
18.5 Стандарт для джемов и желе.....	201
18.6 Стандарт для мармелада.....	203
18.7 Стандарт для имбиря.....	204
18.8 Стандарт для консервированных овощей.....	205
18.9 Стандарт для сока нони	206
18.10 Стандарт для фруктовых и овощных продуктов, не включенных в другие товарные Стандарты	208
18.10.1. Сухофрукты.....	208
18.10.2 Смесь сухофруктов.....	208
18.10.3 Замороженные фрукты.....	208
18.10.4 Цукаты, глазированные фрукты и кристаллизованные фрукты	208
18.10.5 Консервированные фрукты	208
18.10.6 Консервированный фруктовый коктейль.....	209
18.10.7 Чатни.....	211
ПРИЛОЖЕНИЕ 19.....	212
СТАНДАРТЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ЗЕРНОВЫХ И КРУП.....	212
19.1 Стандарт для лапши быстрого приготовления.....	212
19.2 Стандарт для риса	212
19.3 Стандарт для пшеничной муки	213
ПРИЛОЖЕНИЕ 20.....	215
СТАНДАРТЫ ДЛЯ САХАРА И МЕДА	215
20.1 Стандарт для сахара	215
20.2 Стандарт для меда	215
ПРИЛОЖЕНИЕ 21.....	218
СТАНДАРТЫ ДЛЯ СОЛИ И СПЕЦИЙ.....	218
21.1 Стандартные смеси солей и восстановленных натриевых солей	218
21.2 Общий стандарт для специй и ароматических растений	219
21.3 Стандарт для особых требований к составу специй.....	220
ПРИЛОЖЕНИЕ 22.....	226
СТАНДАРТЫ ДЛЯ НАПИТКОВ	226
22.1 Стандарт для упакованной воды (кроме природных минеральных вод).....	226
22.2 Стандарт для упакованной природной минеральной воды	229
ПРИЛОЖЕНИЕ 23.....	234
СТАНДАРТЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ И ДРУГИХ УЯЗВИМЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ	234
23.1 Стандарт для детского питания	234
ПРИЛОЖЕНИЕ 24.....	236
СТАНДАРТЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	236
24.1 Общие требования к консервам	236
24.2 Стандарт для орехов	236

ПРИЛОЖЕНИЕ 25.....	237
ЗАЯВЛЕНИЕ НА САНИТАРНУЮ ЛИЦЕНЗИЮ И/ИЛИ ПРОДЛЕНИЕ САНИТАРНОЙ ЛИЦЕНЗИИ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	237
ПРИЛОЖЕНИЕ 26.....	238
СБОР ЗА САНИТАРНУЮ ЛИЦЕНЗИЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	238
ПРИЛОЖЕНИЕ 27.....	240
ФОРМА САНИТАРНОЙ ЛИЦЕНЗИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	240
ПРИЛОЖЕНИЕ 28.....	241
МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПЛАНИРУЕМЫХ ИНСПЕКЦИЙ В ГОД ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ	241
ПРИЛОЖЕНИЕ 29.....	243
ОТБОР ПРОБ В СООТВЕТСТВИИ С РИСКОМ И РАЗМЕРОМ ПАРТИИ (ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СЛУЧАЯХ, КОГДА НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ДРУГОГО РУКОВОДСТВА ПО ОТБОРУ ПРОБ).....	243

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(№ 10 ОТ 2003 Г.)

Правила и нормы, регулирующие качество и безопасность пищевых продуктов, 2009 г.

Осуществляя полномочия, возложенные на Совет в соответствии со статьей 70 Закона о безопасности пищевых продуктов от 2003 года, Совет устанавливает настоящие Правила и нормы:

ЧАСТЬ I

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Ссылки и вступление в силу

1.– (1) Настоящие Правила и нормы могут упоминаться как Правила безопасности пищевых продуктов от 2009 года.

(2) Настоящие Правила вступают в силу со дня их публикации в Официальном вестнике.

Цель

2. Цель настоящих Правил состоит в том, чтобы защитить здоровье населения и защитить потребителя от обмана и от продуктов недопустимого и низкого качества путем установления минимальных стандартов на продукты питания. Настоящие Правила применяются к продуктам питания, ввозимым или производимым и перерабатываемым на Фиджи для внутреннего потребления или экспорта/реэкспорта.

Толкование

3. В настоящих Правилах, если контекст не требует иного:

«Закон» означает Закон о безопасности пищевых продуктов от 2003 года;

«Уполномоченный сотрудник» означает лицо, обладающее образованием, знаниями, навыками и способностями для выполнения поставленной задачи и на которое распространяются требования, указанные в настоящих Правилах;

«Совет» означает Центральный совет здравоохранения, созданный в соответствии со статьей 3 Закона об общественном здравоохранении (глава 111);

«Помещения общественного питания» означают те помещения, где еда предлагается для немедленного потребления, включая, помимо прочего, рестораны, столовые, школы, больницы, отели и аналогичные учреждения, а также передвижных или временных поставщиков (где это разрешено) готовых к употреблению продуктов;

«Заявление» означает любое представление, в котором утверждается, предполагается или подразумевается, что пищевой продукт обладает особыми качествами, связанными с его происхождением, пищевыми свойствами, характером, обработкой, составом или любым другим качеством;

«Компетентный орган» означает официальный орган, уполномоченный Советом контролировать соблюдение настоящих Правил. Национальный Компетентный орган также следует понимать как «управление по вопросам пищевых продуктов» в соответствии с Законом. Несмотря на настоящее определение, если термин «компетентный орган» используется в отношении органа в другой стране, в которую экспортирует Фиджи или из которой импортирует Фиджи, Компетентный орган является официальным органом, уполномоченным этой

- страной контролировать импортируемые или экспортируемые пищевые продукты;
- «Потребитель» – лица и семьи, покупающие и получающие пищевые продукты для удовлетворения своих личных потребностей;
- «Контейнер» (или «тара») означает любую упаковку пищевых продуктов для доставки в виде одного предмета, полностью или частично заключающую в себе продукты питания, и включает обертки. Контейнер может содержать несколько единиц или типов упаковок, когда это предлагается потребителю;
- «Дата изготовления» означает дату, в которую продукт становится продуктом, как описано;
- «Срок минимальной годности» («срок годности») означает дату окончания периода хранения при любых указанных условиях, в течение которого пищевые продукты остаются полностью пригодными для продажи и сохраняют все свойства, явно указанные или подразумеваемые в описании. Тем не менее, после этой даты пищевые продукты по-прежнему могут быть вполне удовлетворительными;
- «Дата упаковки» означает дату, в которую пищевой продукт был помещен непосредственно в упаковку, в которой он поступает в продажу;
- «Дезинфекция» означает уменьшение, без вреда для пищевых продуктов, с помощью гигиенически приемлемых химических агентов и/или физических методов количества микроорганизмов до уровня, который не приведет к вредному загрязнению пищевого продукта;
- «Пищевая добавка» означает вещество, обычно не употребляемое в пищу в качестве отдельного продукта или обычно не используемое в качестве стандартного пищевого ингредиента (независимо от того, имеет ли оно питательную ценность), которое намеренно добавляют к пищевому продукту в технологических (в т. ч. органолептических) целях при производстве, переработке, приготовлении, обработке, фасовке, упаковке, транспортировке или хранении таких пищевых продуктов; или вещество, которое с достаточной вероятностью приведет (прямо или косвенно) к тому, что оно или его побочные продукты станут компонентом или иным образом повлияют на характеристики таких пищевых продуктов. Термин не включает загрязняющие вещества или вещества, добавляемые в пищу для поддержания или улучшения питательных качеств;
- «Управление по вопросам пищевых продуктов» означает местный орган или любой другой орган, уполномоченный Советом выполнять функции управления по вопросам пищевых продуктов в соответствии с Законом;
- «Продукты питания для целей общественного питания» означают продукты питания, предназначенные для использования в помещениях общественного питания, таких как рестораны, столовые, школы, больницы, отели и аналогичные учреждения, где продукты питания предлагаются для немедленного потребления;
- «НАССР» означает Систему анализа опасных факторов и контроля в критических точках, как определено Кодексом Алиментариус;
- «Младенец» означает ребенка в возрасте до года;
- «Партия» означает определенное количество товара, произведенного по существу в тех же условиях;
- «Заявление о питательном составе» означает заявление, которое описывает уровень питательного вещества, содержащегося в пище, например, помимо прочего, «источник кальция»; «с высоким содержанием клетчатки и низким содержанием жира»;

- «Заявление о сравнении питательного состава» означает заявление, которое сравнивает уровни питательных веществ и/или энергетическую ценность двух или более пищевых продуктов, например, помимо прочего, «пониженный»; «меньше, чем»; «меньше»; «повышенный»; «больше, чем»;
- «Заявление о питательной функции» означает заявление о здоровье, которое описывает физиологическую роль питательного вещества в росте, развитии и нормальном функционировании организма;
- «Упакованный» означает упакованный в тару;
- «Питьевая вода» – пресная вода, пригодная для употребления человеком. Стандарты пригодности для питья не должны быть ниже тех, которые содержатся в последнем издании «Международных стандартов питьевой воды» Всемирной организации здравоохранения;
- «Технологическое вспомогательное средство» означает любое вещество или материал, не включая оборудование или посуду, не потребляемое в качестве пищевого ингредиента само по себе, преднамеренно используемое при обработке сырья, пищевых продуктов или их ингредиентов для достижения определенной технологической цели во время обработки или переработки и которое может привести к непреднамеренному, но неизбежному присутствию остатков или производных в конечном продукте;
- «Специи» означает специи, включая высушенные ароматические растения, и относится к натуральным высушенным компонентам или их смесям, используемым в пищевых продуктах для приправы и придания аромата. Термин в равной степени относится к специям в целой, раздробленной или измельченной форме;
- «Срок годности» («Рекомендованная дата использования» или «Дата истечения срока годности») означает дату окончания расчетного периода хранения при любых указанных условиях, по истечении которого продукт, вероятнее всего, утратит показатели качества, ожидаемые потребителями. После этой даты продукты питания не должны рассматриваться как годные для продажи;
- «Овощи» означает овощи, включая грибы, корни и клубни, зернобобовые и бобовые, а также алоэ вера.

ЧАСТЬ II СВЯЗЬ С КОДЕКСОМ АЛИМЕНТАРИУС

Стандарты

4.– (1) Если для какого-либо продукта в соответствии с Законом и его нормативными актами не определено ни одного Стандарта, следует применять соответствующий Стандарт Кодекса с учетом любых изменений, предписанных в соответствии с настоящими Правилами, в качестве Стандарта, применяемого на Фиджи.

(2) Для любого продукта, независимо от того, существует ли для него Стандарт Кодекса или нет, Совет может установить, как может потребоваться на определенный момент времени, Стандарт для применения на Фиджи.

(3) Как указано в статье 69 Закона, в случае противоречия между Стандартом Кодекса и Стандартом в соответствии с настоящими Правилами, Стандарт в соответствии с настоящими правилами будет иметь преимущественную силу, если Совет не примет иного решения.

Определение продукта

5.– (1) Если конкретное определение продукта не было установлено для какого-либо продукта в соответствии с настоящими Правилами, определение продукта, применяемое в

Кодексе Алиментариус в соответствующем Стандарте Кодекса, должно рассматриваться как определение продукта, которое будет применяться на Фиджи, если иное не указано в настоящих Правилах или Советом.

(2) Если конкретное определение продукта было установлено для какого-либо продукта в соответствии с настоящими Правилами, любые дополнительные сведения в отношении определения продукта, применяемые Комиссией Кодекса Алиментариус в соответствующем Стандарте Кодекса, должны использоваться для обеспечения дополнительных требований к определению продукта, которые должны применяться на Фиджи, если иное не указано в настоящих Правилах или Советом.

(3) Для любого продукта, независимо от того, существует ли для него Стандарт Кодекса или нет, Совет может установить определение продукта для применения на Фиджи, как может потребоваться на определенный момент времени. Если такое определение продукта противоречит Стандарту Кодекса, определение продукта, установленное Советом, имеет преимущественную силу.

Отбор проб

6. – (1) Для тех Стандартов, где для применения на Фиджи были приняты Стандарты Кодекса, их принятие не должно включать требования Кодекса для отбора проб.

(2) Предприятия продовольственного сектора должны отбирать пробы продуктов питания так часто, как это требуется для подтверждения или проверки правильности их процедур на основе надлежащей гигиенической практики и принципов НАССР, если эти принципы применяются на предприятии продовольственного сектора.

(3) Учитывая ограниченность ресурсов, доступных населению Фиджи, его промышленности и правительству, будет достаточным отбор не более 10 образцов для определения соответствия Закону и его положениям на переходный период, продолжающийся до 2020 года, если иное не указано в настоящих Правилах и не требуется Советом или Компетентными органами стран, импортирующих продукты питания из Фиджи.

Применение НАССР

7. – (1) Для тех правил, когда для применения на Фиджи приняты гигиенические требования Кодекса, их принятие не должно означать, что требования Кодекса в отношении НАССР должны быть обязательными до 2015 года или другого переходного периода, впоследствии определенного Советом или настоящими Правилами.

(2) Невзирая на положение (1), все предприятия, занимающиеся обработкой пищевых продуктов для экспорта в страны, требующие НАССР для таких продуктов и для таких пищевых операций, должны иметь документированную систему НАССР и применять НАССР в соответствии с требованием

(a) до обработки продуктов питания для последующего экспорта; или

(b) по требованию Компетентного органа страны, в которую будут экспортироваться пищевые продукты, в случаях, когда разрешен переходный период.

(3) В тех случаях, когда в операциях с пищевыми продуктами применяются процедуры, основанные на надлежащей гигиенической практике и принципах НАССР, отбор проб и анализ могут проводиться по мере необходимости для подтверждения или проверки правильности функционирования их процедур, если иное не требуется настоящими Правилами или Советом и при условии, что безопасность пищевых продуктов не подвергается опасности, и в случае экспорта производится отбор проб и анализ в соответствии с требованиями страны-импортера.

ЧАСТЬ III

ОТБОР ПРОБ И АНАЛИЗ

Процедура отбора проб для физического или химического анализа, когда требуется только одна проба и возможно разделение пробы

8. – (1) Если уполномоченное должностное лицо отбирает или иным образом получает пробу пищевого продукта в соответствии со статьей 44 Закона для целей физического или химического анализа, должностное лицо:

- (a) разделяет пробу на три отдельные части и отмечает и запечатывает или закрепляет каждую часть так, как позволяет характер пробы;
- (b) предлагает одну часть продавцу, импортеру или производителю, его агенту или лицу, ответственному за пищевой продукт;
- (c) доставляет лично, или через другого уполномоченного сотрудника, или заказным письмом с подтверждением получения одну из оставшихся частей лаборанту; а также
- (d) сохраняет оставшуюся часть.

Процедура отбора проб, когда требуется одна или несколько проб и разделение проб считается невозможным или нецелесообразным

9. – (1) Если в настоящих Правилах требуется взять одну или несколько проб и если, по мнению уполномоченного сотрудника, разделение пробы для анализа на три отдельные части в соответствии с правилом 8 нецелесообразно или может повлиять на состав или затруднить надлежащий анализ содержания, уполномоченный сотрудник должен взять столько проб, сколько требуется настоящими Правилами, без разделения их на отдельные части, и

- (a) Если проба (пробы) отбирается для физического или химического анализа, уполномоченный сотрудник, берущий или иным образом получающий пробу в соответствии со статьей 44 Закона, должен:
 - (i) собрать пробу (пробы) таким образом, чтобы не загрязнить ее химически или физически;
 - (ii) поставить маркировку и запечатать пробу таким образом, как позволяет характер пробы;
 - (iii) транспортировать образец таким образом, который ограничивает, насколько это практически возможно, любое изменение уровня физического или химического загрязнения; а также
 - (iv) доставить такую пробу лично или через другого уполномоченного сотрудника или заказным письмом с подтверждением получения в адрес лаборанта с наименьшей возможной задержкой; и/или
- (b) Если проба/пробы отбирается/отбираются для микробиологического анализа, уполномоченный сотрудник, берущий или иным образом получающий пробу в соответствии со статьей 44 Закона, должен:
 - (i) собрать пробу (пробы), используя асептическую технику;
 - (ii) поставить маркировку и запечатать пробу таким образом, как позволяет характер пробы;
 - (iii) транспортировать пробу таким образом, который ограничивает, насколько это практически возможно, любые изменения в микробиологических популяциях; а также

- (iv) доставить такую пробу (пробы) лично, или через другого уполномоченного сотрудника, или заказным письмом с подтверждением получения в адрес лаборанта с наименьшей возможной задержкой.

(2) Неразделение пробы для анализа на три отдельные части в соответствии с настоящими Правилами не должно быть причиной для оспаривания пригодности процесса отбора проб в процессах судебного преследования.

Количество отобранных проб

10. – (1) Количество отобранных проб зависит от размера партии анализируемого продукта и уровня риска, связанного с пищевыми продуктами, если иное не указано в настоящих Правилах или не требуется Советом.

(2) Если в Правилах не предусмотрен план отбора проб, отбор проб производится в соответствии с Приложением 29.

Этикетка для пробы пищевого продукта и запрос на анализ

11. – (1) Этикетка для пробы пищевого продукта должна быть напечатана в четырех экземплярах с общим корешком в форме, как предписано в Приложении 1.

(2) Если проба пищевого продукта разделена на три части, на каждую часть пробы должна быть наклеена одна из таких этикеток, как указано в положении (1), а оставшаяся этикетка должна быть прикреплена к форме запроса на анализ.

(3) В тех случаях, когда отбирается только одна проба пищевого продукта, без разделения, на такую пробу должна быть наклеена только одна этикетка, а другая этикетка должна быть прикреплена к форме запроса на анализ.

(4) В тех случаях, когда в соответствии с правилами 9 и 10 отбирается более одной пробы, этикетка должна быть прикреплена к каждой пробе, а к заявке на анализ должна быть прикреплена другая этикетка.

(5) Запрос на анализ пробы пищевого продукта должен быть составлен по форме, изложенной в Приложении 2.

Анализ

12. – (1) Если Стандарты Кодекса приняты для применения на Фиджи, их принятие не означает, что единственными методами анализа, отвечающими требованиям Закона, его положениям и Стандартам являются те, которые указаны в Стандартах Кодекса.

(2) В тех случаях, когда для оценки соблюдения Закона и его положений проводится анализ, анализ должен проводиться лабораторией, аккредитованной национальным или международным органом по аккредитации для анализа, или лабораторией, утвержденной для анализа Советом.

(3) В тех случаях, когда анализ проводится для оценки соблюдения Закона и его положений в лаборатории, аккредитованной национальным или международным органом по аккредитации, лаборатория должна проводить анализ с использованием аккредитованного метода.

(4) В тех случаях, когда анализ проводится для оценки соблюдения Закона и его положений в лаборатории, утвержденной Советом для данного анализа, такая лаборатория проводит анализ с использованием метода, утвержденного Советом.

(5) Любой лаборант, анализирующий любые пищевые продукты, представленные ему в соответствии с Законом о безопасности пищевых продуктов, должен предоставить сертификат, который четко определяет результаты анализа для идентифицированной пробы. В любом судебном разбирательстве в соответствии с Законом выдача сертификата, предназначенного для подписи лаборантом, должна быть неопровержимым

доказательством идентичности проанализированного пищевого продукта и результата проанализированного пищевого продукта, а также результата анализа без доказательства подписи лица, которое, как представляется, подписало его.

(6) Свидетельство о результатах анализа, предоставленное лаборантом, должно быть составлено в форме, изложенной в Приложении 3.

(7) Использование свидетельства лаборанта или результата анализа проанализированного пищевого продукта для рекламы любого пищевого продукта для продажи считается правонарушением.

Отбор проб и анализ для экспорта

13. – (1) Если экспортер для целей удовлетворения потребностей правил или требований импортирующей страны должен отойти от положений отбора проб и анализа, требуемых настоящими Правилами, экспортер должен применять план отбора проб, метод отбора проб и метод анализа, которые соответствуют потребности страны-импортера.

(2) Экспортер несет ответственность за покрытие расходов на такой отбор проб, анализ и любые другие расходы, необходимые для достижения соответствия, включая стоимость отправки проб в аккредитованную или утвержденную лабораторию.

ЧАСТЬ IV

НАДЛЕЖАЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ

Обязательства предприятий продовольственного сектора в отношении надлежащих гигиенических практик

14. Все предприятия продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы надлежащие гигиенические практики, предписанные Приложением 4, применялись на всех этапах производства, обработки, хранения и распределения продуктов питания, находящихся под их контролем.

Особые гигиенические практики для предприятий, занимающихся производством, переработкой и/или распространением слабокислотных консервированных пищевых продуктов и консервированных пищевых продуктов с низким содержанием кислоты

15. Предприятия продовольственного сектора, производящие, обрабатывающие и/или распространяющие слабокислотные консервированные пищевые продукты и консервированные пищевые продукты с низким содержанием кислоты, должны обеспечить, чтобы в дополнение к надлежащим гигиеническим практикам, предписанным в Правиле 14, особые надлежащие гигиенические правила, предписанные в Приложении 5, применялись на всех этапах производства, обработки, хранения и распространения продуктов питания под их контролем.

Особые гигиенические практики для предприятий, занимающихся производством, переработкой и/или распространением рыбы и рыбопродуктов

16. – (1) Предприятия продовольственного сектора, производящие, обрабатывающие и/или распространяющие рыбу и рыбопродукты, должны обеспечить, чтобы в дополнение к надлежащим гигиеническим практикам, предписанным в Правиле 14, особые надлежащие гигиенические практики, предписанные в Приложении 6, применялись на всех этапах производства, обработки, хранения и распространения продуктов питания под их контролем.

(2) Невзирая на положение (1), Компетентные органы могут разрешить тем лицам, которые продают небольшое количество рыбы для внутреннего потребления, быть освобожденными от некоторых или всех требований, указанных в Приложении 6.

(3) Освобождение в соответствии с положением 16 (2) не должно означать освобождения от общих принципов гигиены, предписанных в Приложении 4.

Особые гигиенические практики для молока и молочных продуктов

17. Предприятия продовольственного сектора, производящие, обрабатывающие и/или распространяющие молоко и молочные продукты, должны обеспечить, чтобы в дополнение к надлежащим гигиеническим практикам, предписанным в Правиле 14, особые надлежащие гигиенические правила, предписанные в Приложении 7, применялись на всех этапах производства, обработки, хранения и распространения продуктов питания под их контролем.

Особые гигиенические практики для мяса и мясных продуктов

18. Предприятия продовольственного сектора, производящие, осуществляющие убой, обработку или распространение в пункты продажи, должны обеспечить, чтобы в дополнение к надлежащим гигиеническим практикам, предписанным в Правиле 14, особые надлежащие гигиенические правила, предписанные в Приложении 8, применялись на всех этапах производства, обработки, хранения и распространения продуктов питания под их контролем.

Особые гигиенические практики для яиц и яичных продуктов

19. Предприятия продовольственного сектора, производящие, обрабатывающие и/или распространяющие яйца и яичные продукты, должны обеспечить, чтобы в дополнение к надлежащим гигиеническим практикам, предписанным в Правиле 14, особые надлежащие гигиенические правила, предписанные в Приложении 9, применялись на всех этапах производства, обработки, хранения и распространения продуктов питания под их контролем.

Надлежащая гигиеническая практика при хранении и транспортировке пищевых жиров и масел навалом

20. – (1) Пищевые жиры и масла перевозятся навалом в танкерах, предназначенных только для пищевых продуктов, если не разрешено иное,

(2) Не ограничивая общности положения (1), если невозможно перевозить пищевые жиры и масла навалом в танкерах, предназначенных только для пищевых продуктов:

(a) Пищевые жиры и масла должны перевозиться навалом только тогда, когда используемый танкер для массовых грузов ранее использовался для перевозки утвержденных веществ в соответствии с руководящими принципами Кодекса в надлежащим образом спроектированной системе и впоследствии подвергся надлежащим процедурам очистки с последующими эффективными процедурами проверки и регистрации; а также

(b) Остатки веществ в балктанкерах, предназначенных для перевозки пищевых жиров или масел, не должны приводить к неблагоприятным последствиям для здоровья человека, а приемлемое или допустимое ежедневное потребление вещества должно быть больше или равно 0,1 мг/кг массы тела в день. Вещества, для которых не существует численного приемлемого или допустимого суточного потребления, должны оцениваться компетентным органом в каждом конкретном случае.

(3) Жиры и масла не должны перевозиться в резервуарах для бестарного хранения, ранее использовавшихся для перевозки известного аллергена.

ЧАСТЬ V ПРАВИЛА МАРКИРОВКИ И УПАКОВКИ

Общие требования к маркировке

21.– (1) Фасованные продукты питания не должны быть описаны или представлены на этикетках каким-либо образом, который является ложным, вводящим в заблуждение, обманным или ведущим к возникновению каких-либо ошибочных представлений о продукте питания.

(2) Фасованные продукты питания не должны быть описаны или представлены на любой этикетке или маркировке словами, изобразительными или другими средствами, которые прямо или косвенно относятся к какому-либо другому продукту (или наводят на мысль о нем), с которым такие продукты питания могут быть перепутаны, или таким образом, который может заставить покупателя или потребителя предположить, что продукты питания связаны с таким другим продуктом.

(3) В соответствии со статьей 13 Закона все предварительно упакованные пищевые продукты, произведенные, обработанные, упакованные, распространенные или импортированные, должны маркироваться следующей информацией:

- (a) Название продукта питания;
 - (b) Перечень ингредиентов;
 - (c) Масса нетто или сухой вес;
 - (d) Название и адрес производителя, упаковщика или дистрибьютора;
 - (e) Идентификация партии;
 - (f) Дата маркировки и инструкция по хранению; а также
 - (g) Инструкция по применению.
- (4) Название продукта питания:
- (a) должно указывать на истинный характер продукта питания; а также
 - (b) если название или названия были установлены для пищевых продуктов в Стандарте Кодекса Алиментариус, следует использовать хотя бы одно из этих названий.

(5) На этикетке рядом с названием продукта должны быть указаны все дополнительные слова или фразы, необходимые для того, чтобы не вводить потребителя в заблуждение относительно истинного характера и физического состояния продукта, включая, помимо прочего, тип упаковочной среды, состояние или тип обработки, которому он подвергся; например: высушенный, концентрированный, восстановленный, копченый.

(6) По отношению к ингредиентам в продуктах питания:

- (a) за исключением пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, перечень ингредиентов пищевого продукта должен быть представлен на этикетке;
- (b) перечень ингредиентов должен иметь заголовок или предшествующее соответствующее название, которое состоит из термина «ингредиент» или включает его;
- (c) все ингредиенты должны быть перечислены в порядке убывания веса (м/м) на момент изготовления пищевого продукта;
- (d) злаки, содержащие глютен; ракообразные и продукты из них; яйца и яичные продукты; рыба и рыбопродукты; арахис, соя и продукты из них; молоко и молочные продукты (включая лактозу); орехи и ореховые продукты; и сульфит в концентрациях 10 мг/кг или более, как известно, вызывают

гиперчувствительность и должны всегда указываться, с указанием их конкретного названия;

- (e) добавленная вода должна быть указана в перечне ингредиентов, кроме случаев, когда вода входит в состав ингредиента (например: рассол, сироп, бульон), используемого в составном продукте питания, и таким образом, указывается в списке ингредиентов;
- (f) вода или другие летучие вещества, испарившиеся в ходе производства продукта питания, не должны указываться;
- (g) в сушеных или концентрированных продуктах питания, которые восстанавливаются только добавлением воды, ингредиенты могут указываться в порядке пропорции (м/м) в восстановленном продукте при условии, что включено такое выражение, как «ингредиенты продукта при приготовлении в соответствии с указаниями на этикетке»;
- (h) для ингредиентов в списке ингредиентов должно использоваться конкретное название, если только название общего класса, разрешенное в Общем стандарте Кодекса о маркировке расфасованных пищевых продуктов, не будет более информативным. В таких обстоятельствах могут использоваться названия разрешенных классов, указанные в Общем стандарте Кодекса о маркировке расфасованных пищевых продуктов;
- (i) ингредиенты, полученные из говядины и свинины, включая, помимо прочего, свиной жир, сало и говяжий жир, всегда должны указываться под своими конкретными названиями;
- (j) для идентификации пищевых добавок, исключая те, которые указаны в пунктах (d) и (i), достаточно перечислить их под их соответствующими классами, как указано в Общем стандарте Кодекса о маркировке расфасованных пищевых продуктов, вместе с конкретным названием или числовой идентификацией ISN.
- (k) наличие в продукте питания мозга, сердца, почек, печени, языка или рубца должно быть указано либо по названию класса субпродуктов, либо по конкретному типу субпродуктов;
- (l) если продукт маркируется как «натуральное масло», добавление воды, независимо от того, заявлена она или нет, не допускается, чтобы этикетка в отношении упаковочной среды не вводила потребителя в заблуждение.
- (m) в случае смешанной пищи или пищевой смеси на маркировке должны присутствовать слова, которые указывают, что содержимое смешано, в зависимости от обстоятельств, и такое слово должно быть соединено с соответствующим обозначением пищевого продукта «смешанный» или «смесь»;
- и
- (n) если пищевой продукт или его ингредиенты были преднамеренно подвергнуты воздействию ионизирующего излучения, требуются заявление или декларация, указывающие, что пищевой продукт или его ингредиенты были обработаны ионизирующим излучением.

(7) В отношении заявления массы нетто:

- (a) масса нетто или сухой вес должны быть объявлены в метрической системе (международная система единиц СИ) или как в метрической, так и в британской системе мер и весов; и
 - i. для твердой пищи – по весу, для жидкой пищи – по объему; и
 - ii. для полутвердых или вязких продуктов – по весу или по объему.

(8) В отношении названия и адреса производителя, упаковщика или дистрибьютора должно быть указано:

- (a) наименование и физический адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или владельца прав на изготовление или владельца бренда в случае продуктов питания местного происхождения;
 - (b) для импортируемых продуктов питания – название и адрес местного импортера и/или дистрибьютора и страны происхождения; или
 - (c) если продукты питания проходят обработку в другой стране, не являющейся страной их происхождения, и такая обработка приводит к изменению характера соответствующего продукта, страна, в которой осуществляется обработка, должна указываться на этикетке в качестве страны происхождения продукта.
- (9) Что касается идентификации партии, каждая тара должна иметь постоянную маркировку для идентификации завода-производителя и партии.
- (10) В отношении маркировки даты и условий хранения:
- (a) дата истечения срока годности должна быть указана на всех продуктах, если они должны быть употреблены до определенной даты по причинам здоровья и безопасности;
 - (b) дата истечения срока должна быть указана словами «срок годности ...» или «дата истечения срока годности...» или «годен до ...», и эти слова должны сопровождаться самой датой в некодированной числовой последовательности, за исключением того, что месяц может быть указан буквами;
 - (c) срок минимальной годности должен быть указан на всех продуктах питания, если срок годности не требуется, за исключением случаев, когда продукт иным образом не освобожден от настоящего и последующих положений;
 - (d) срок минимальной годности должен быть указан словами «срок годности ...» или «дата истечения срока годности...» или «годен до ...», и эти слова должны сопровождаться самой датой в некодированной числовой последовательности, за исключением того, что месяц может быть указан буквами;
 - (e) срок годности или срок минимальной годности должен содержать как минимум день и месяц для продуктов со сроком минимальной годности не более трех месяцев; или месяц и год для продуктов со сроком минимальной годности более трех месяцев;
 - (f) указание срока минимальной годности или срока годности не требуется для свежих фруктов и овощей, которые не были очищены от кожуры, нарезаны или обработаны аналогичным образом; вин, ликерных вин, игристых вин, ароматизированных вин, фруктовых вин и игристых фруктовых вин; напитков, содержащих 10% или более по объему алкоголя; изделий для пекарей или кондитеров, которые, учитывая характер их содержимого, обычно потребляются в течение 24 часов после их изготовления; уксуса; соли пищевой; твердого сахара; кондитерских изделий, состоящих из ароматизированного и/или цветного сахара; или жевательной резинки;
 - (g) в дополнение к дате срока минимальной годности или сроку годности на этикетке должны быть указаны любые особые условия хранения продуктов питания, если от этого зависит срок годности;
 - (h) указание срока минимальной годности или срока годности не требуется для хлеба со сроком годности менее 7 дней. Такие продукты должны иметь этикетку со словами «свежеиспеченный...», и такие слова должны сопровождаться самой датой изготовления в некодированной числовой последовательности;
 - (i) указание срока минимальной годности или срока годности не требуется для упакованного свежего мяса, рыбы или птицы со сроком годности менее 7 дней. Такие продукты должны иметь этикетку со словами «упаковано...», и такие

слова должны сопровождаться самой датой упаковки в некодированной числовой последовательности; и

- (j) продовольственные продукты длительного хранения, включая, помимо прочего, определенные консервированные продукты, с минимальным сроком годности 3 года, считаются соответствующими требованиям маркировки даты настоящих Правил, если на них указана дата изготовления и заявление о сроке минимальной годности.

(11) Инструкции по использованию, включая, где необходимо, восстановление, должны быть указаны на этикетке в целях обеспечения правильного использования продуктов питания.

(12) Для непродовольственной тары, не предназначенной для конечных потребителей, на таре должны быть указаны наименование продукта, идентификация партии, масса нетто, наименование и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению, за исключением того, что для цистерн информация может указываться исключительно в сопроводительных документах.

(13) Невзирая на положение (12), идентификация партии, а также имя и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера на не розничной таре могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак четко идентифицируется с сопроводительными документами.

Требования к маркировке содержания питательных веществ

22. В соответствии со статьей 13 Закона для маркировки содержания питательных веществ на всех предварительно упакованных пищевых продуктах, произведенных, обработанных, упакованных, распространенных или импортированных, предписано следующее:

- (a) заявление об энергетической ценности, содержании белков, жиров и углеводов, должно быть указано в соответствии с составом;
- (b) информация об энергетической ценности должна быть выражена в ккал на 100 г, на 100 мл или на упаковку, если упаковка содержит только одну порцию, или на порцию, количественно указанную на этикетке, или на порцию, при условии, что указано количество порций, содержащихся в упаковке;
- (c) информация о количестве белков, углеводов и жиров в пищевом продукте должна быть выражена в ккал на 100 г, на 100 мл или на упаковку, если упаковка содержит только одну порцию, или на порцию, количественно указанную на этикетке, или на порцию, при условии, что указано количество порций, содержащихся в упаковке;
- (d) числовая информация о витаминах и минералах должна быть выражена в метрических единицах и/или в процентах от типового количества питательных веществ на 100 г, или на 100 мл, или на упаковку, если упаковка содержит только одну порцию, или на порцию, количественно указанную на этикетке, или на порцию, при условии, что указано количество порций, содержащихся в упаковке;
- (e) заявление о содержании питательных веществ должно быть числовым; а также
- (f) заявление о содержании питательных веществ обязательно для пищевых продуктов, в отношении которых заявлены требования к питанию, и должно быть заявлено количество питательного вещества на 100 г или на 100 мл, выраженное в метрической единице, и/или на порцию;

Представление обязательной маркировки

23. В отношении представления обязательной информации установлены следующие требования:

- (a) этикетки фасованных продуктов питания должны быть наклеены таким образом, чтобы они не могли оторваться от тары;
- (b) заявления, которые должны быть указаны на этикетке в силу этого правила, должны быть представлены четко, ясно, не смываться и быть понятными потребителю при обычных условиях покупки и использования;
- (c) если тара закрыта оберткой, вся необходимая информация должна быть представлена на обертке, или же этикетка, нанесенная на тару, должна быть легко различима через обертку и не скрыта ею.
- (d) название и масса нетто пищевого продукта должны находиться на видном месте и в том же поле зрения;
- (e) язык, используемый на этикетках продуктов питания, произведенных на Фиджи для использования на Фиджи, должен быть английским, для импортируемых продуктов питания по крайней мере обязательная информация должна быть на английском языке;
- (f) если язык на оригинальной этикетке не является английским, вместо перемаркировки может использоваться дополнительная этикетка, содержащая обязательную информацию на требуемом языке; а также
- (g) в случае перемаркировки или дополнительной этикетки предоставленная обязательная информация должна полностью и точно отражать информацию на оригинальной этикетке.

Запрещенные заявления

24. Следующие заявления запрещены:

- (a) заявления, что данный продукт будет являться соответствующим источником всех необходимых питательных веществ, за исключением случаев четко определенных продуктов, для которых Стандарт Кодекса допускает такие заявления;
- (b) заявления, подразумевающие, что сбалансированное питание или обычные продукты не могут обеспечить достаточного количества всех питательных веществ;
- (c) заявление, которое поощряет или оправдывает чрезмерное потребление любого пищевого продукта или противоречит надлежащей диетической практике;
- (d) заявления, которые не могут быть обоснованы;
- (e) заявления в отношении питания и здоровья для продуктов питания для младенцев и детей младшего возраста, за исключением случаев, когда это конкретно предусмотрено соответствующими нормативными актами;
- (f) заявления, что пищевой продукт пригоден для использования при профилактике, облегчении или лечении заболевания, расстройства или конкретного физиологического состояния, если они не соответствуют положениям Стандартов Кодекса или руководствам и не соответствуют принципам, изложенным в настоящем руководстве;
- (g) заявления, которые могут вызвать сомнения относительно безопасности подобных продуктов питания или которые могут вызвать страх потребителя, который производитель может использовать для своей выгоды;
- (h) заявление о том, что пищевой продукт приобрел повышенную или особую питательную ценность за счет добавления питательных веществ, таких как витамины, минералы и аминокислоты, допускается только в том случае, если такое добавление было сделано на основе пищевых соображений в соответствии с Общими принципами Кодекса относительно добавления основных питательных веществ в продукты питания;

- (i) заявления о религиозной или ритуальной подготовке, включая, помимо прочего, халяль и кошер, если продукты питания не соответствуют требованиям соответствующих религиозных или ритуальных руководств;
- (j) заявления в отношении отсутствия говядины или свинины или ее производных, сала или добавленного алкоголя запрещены, если пищевой продукт, как правило, не содержит такого ингредиента.
- (k) заявления, которые подчеркивают отсутствие или недобавление определенных веществ к пищевому продукту, если:
 - i. вещество является таким, которое потребители в обычных условиях не ожидают найти в пищевом продукте; или
 - ii. вещество было заменено другим, придавая пищевые эквивалентные характеристики, если только характер замены не был обозначен четко и с равной наглядностью.

Использование заявлений о содержании питательных веществ, сравнительных заявлений о питательных веществах, заявлений о питательных веществах и заявлений о пользе для здоровья

25. – (1) Допускаются только те заявления в отношении питательных веществ, которые относятся к энергии, белкам, углеводам и жирам и их компонентам, клетчатке и натрию, а также к витаминам и минералам, для которых в Кодексе Алиментариус указаны типовые количества питательных веществ, если иное не разрешено настоящими Правилами или Советом.

(2) При указании заявления о содержании питательных веществ, которое указано в Приложении 10, заявление должно соответствовать приложению.

(3) Заявления о сравнении содержания питательных веществ допускаются только в том случае, если:

- (a) сравнение осуществляется с теми же или аналогичными продуктами питания; а также
- (b) указывается величина разницы в энергетической ценности или содержании питательных веществ.

(4) Заявления о пользе для здоровья разрешены при условии, что все следующие условия соблюдены:

- (a) Доказательства должны быть достаточными для подтверждения типа заявленного воздействия, как это признано соответствующим научным обзором данных;
- (b) Заявления включают информацию как о физиологической роли питательного вещества, так и о принятых отношениях диеты и здоровья, и соответствующую информацию о составе;
- (c) Заявленная выгода возникает в результате потребления разумного количества пищевого продукта или его составляющих в контексте здорового питания;
- (d) Доступен проверенный метод количественной оценки пищевой составляющей, являющейся основой заявления; а также
- (e) На этикетке или маркировке заявления о пользе для здоровья указана следующая информация:
 - (i) заявление о количестве любого питательного вещества или другого компонента пищевого продукта, который является предметом заявления.
 - (ii) целевая группа, если уместно.

- (iii) как использовать пищевой продукт для получения заявленной выгоды и другие факторы образа жизни или другие пищевые источники, где это уместно.
- (iv) при необходимости, рекомендации для уязвимых групп о том, как использовать или не использовать пищевой продукт.
- (v) максимально безопасный прием пищевого продукта или компонентов, где это необходимо.
- (vi) как пищевой продукт или составляющая пищевого продукта вписываются в контекст общей диеты.
- (vii) заявление о важности поддержания здорового питания.

(5) Заявления, относящиеся к диетическим рекомендациям или «здоровому питанию», разрешаются только:

- (a) если они соответствуют национальным диетическим нормам Фиджи;
- (b) если заявление не основано на выборочном рассмотрении одного или нескольких аспектов пищевого продукта; а также
- (c) если пищевой продукт не описан как «здоровый» или не представлен таким образом, который подразумевает, что пищевой продукт сам по себе придаст здоровья.

(6) Заявление о том, что пищевой продукт является хорошим источником витамина или минерала, может быть сделано, если пищевой продукт содержит не менее 25% от рекомендуемой суточной дозы этого витамина или минерала.

(7) Заявления в отношении обогащенного пищевого продукта разрешаются только в том случае, если пищевой продукт был одобрен Компетентным органом как подходящий для этого и не включает в себя продуктов, которые, по мнению Компетентного органа, содержат много сахара, жира или соли, за исключением самой обогащенной соли.

Упаковка

26.– (1) Материалы и процессы, используемые для упаковки, включая обертку, не должны быть источником загрязнения пищи.

(2) Не ограничивая общности положения (1), максимальные уровни винилхлоридного мономера и акрилонитрила, разрешенные для пищевых продуктов и упаковки на Фиджи, должны составлять 0,01 мг/кг в пищевых продуктах и 1,0 мг/кг в упаковочных материалах для пищевых продуктов для винилхлоридного мономера и 0,02 мг/кг для акрилонитрила в пищевом продукте.

(3) Упаковка, включая обертку, должна храниться таким образом, чтобы она не подвергалась риску загрязнения.

(4) Упаковка, используемая для защиты пищевых продуктов для продажи, не может быть повторно использована для пищевых продуктов или кормов, если Компетентный орган не одобрит такое повторное использование после проверки как точности маркировки, так и процессов очистки и дезинфекции, применяемых к подержанной упаковке.

(5) Не ограничивая общности положения (4), коробки, используемые для упаковки яиц, не должны использоваться повторно.

(6) Когда предприятия пищевой промышленности продают сырое мясо и птицу в розницу напрямую потребителям, такое мясо и птица должны быть упакованы таким образом, чтобы упаковка предотвращала загрязнение мяса и птицы и предотвращала загрязнение других продуктов питания мясом и птицей. Такие упаковки должны

маркироваться в соответствии с обязательными требованиями к маркировке настоящих Правил, если иное не разрешено Советом.

(7) Не ограничивая общности положения (6), мясным магазинам и розничным торговцам не нужно упаковывать мясо и птицу для демонстрации для продажи при условии, что такое мясо и птица потенциально не предназначены для потребителя. При продаже мяса и птицы непосредственно потребителям мясные магазины должны упаковать мясо и пищу в упаковку, которая предотвращает загрязнение мяса и птицы и предотвращает загрязнение других продуктов питания мясом и птицей.

(8) Не ограничивая общности Правил об обязательной маркировке, упаковка, предписанная в положении (7), должна быть освобождена от обязательных требований к маркировке.

ЧАСТЬ VI ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки

27, – (1) Если в Правилах не предусмотрено иное, добавками, которые разрешается использовать в продукте, должны быть добавки, разрешенные для использования в Общем стандарте Кодекса о пищевых добавках¹, и максимальный уровень каждой разрешенной добавки в конечном продукте является максимальным уровнем, разрешенным для использования в настоящем Стандарте.

(2) В случае отсутствия национального регулирования или Стандарта Кодекса для добавок, предназначенных для использования в пищевых продуктах, производитель или импортер должны продемонстрировать, к удовлетворению Компетентного органа, безопасность добавок, которые будут использоваться для конкретного продукта, до импорта или переработки продукта.

(3) Предприятия пищевой промышленности, включая, помимо прочего, переработчиков и импортеров, должны обеспечить соответствие добавок, содержащихся в данном пищевом продукте, требованиям Кодекса Алиментариус, если иное не предусмотрено настоящими Правилами или Советом.

Питательные добавки

28. – (1) В настоящих Правилах «питательная добавка» включает в себя любой минерал или витамин, который при добавлении в пищу по отдельности или в сочетании улучшает или обогащает содержание питательных веществ в пище.

(2) Следующие указанные минералы и витамины являются разрешенными питательными добавками в значении и для целей настоящих Правил:

- (a) Кальций
- (b) Каротиновые формы витамина А Тиамин
- (c) Фолат
- (d) Йод
- (e) Железо
- (f) Магний
- (g) Пантотеновая кислота
- (h) Фосфор
- (i) Рибофлавин
- (j) Селен

- (k) Ниацин
- (l) Витамин А
- (m) Витамин В6
- (n) Витамин В12
- (o) Витамин С
- (p) Витамин D
- (q) Витамин Е
- (r) Цинк

(3) Запрещено продавать какие-либо продукты, к которым была добавлена питательная добавка, кроме разрешенной питательной добавки, если это впоследствии не разрешено Правилами.

(4) Запрещено импортировать, производить или рекламировать для продажи или продавать в качестве подходящих для использования в пище любые питательные добавки, кроме разрешенных питательных добавок.

(5) Витамин или минерал, указанный в положении (2), может быть добавлен в пищу при условии, что общее естественное количество и добавленное количество этого витамина или минерала:

- (a) не превышает количества, разрешенного настоящими или другими Правилами Закона;
- (b) если никакие ограничения не предусмотрены Правилами в соответствии с Законом, не превышает количества, регулируемого надлежащей производственной практикой;
- (c) если никакие ограничения не предусмотрены Правилами в соответствии с Законом, не превышает безопасного количества; а также
- (d) если никакие ограничения не предусмотрены Правилами в соответствии с Законом, не превышает количества, разрешенного в Правилах или Стандартах страны происхождения импортируемого пищевого продукта.

ЧАСТЬ VII

ВТОРОСТЕПЕННЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Общие ограничения на загрязняющие вещества

29. Максимальные уровни содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах, которые разрешены на Фиджи, должны соответствовать ограничениям, установленным Кодексом Алиментариус, если только в Законе и его нормативных актах, включая настоящие Правила, не указан иной предел.

Конкретные ограничения на химические загрязнители

30.– (1) Без ущерба для общих правил, касающихся загрязняющих веществ, изложенных в Правиле 29, ограничения на химические загрязнители, указанные в Приложении 11, должны конкретно применяться к продуктам, импортируемым, производимым и перерабатываемым на Фиджи для потребления на Фиджи или для экспорта.

(2) Любой продукт считается не соответствующим настоящим Правилам, если любая единица пробы содержит химическое загрязнение, которое превышает уровень, указанный в Приложении к положению (1).

Микотоксины

31. – (1) Без ущерба для общих правил, касающихся загрязняющих веществ, изложенных в Правиле 29, ограничения на микотоксины, указанные в Приложении 11, должны конкретно применяться к продуктам, импортируемым, производимым и перерабатываемым на Фиджи.

(2) Любой продукт считается не соответствующим настоящим Правилам, если любая единица пробы содержит токсин, которое превышает уровень, указанный в положении (1).

Остаточный уровень пестицидов

32. – (1) Максимальные уровни содержания остаточного уровня пестицидов в пищевых продуктах, которые разрешены на Фиджи, должны соответствовать ограничениям, установленным Кодексом Алиментариус.

(2) Любой продукт считается не соответствующим настоящим Правилам, если любая единица пробы содержит остаточный уровень, который превышает уровень, установленный Кодексом Алиментариус.

Остаточный уровень ветеринарных лекарств

33. – (1) Максимальные уровни содержания остаточного уровня ветеринарных лекарств в пищевых продуктах, которые разрешены на Фиджи, должны соответствовать ограничениям, установленным Кодексом Алиментариус.

(2) Любой продукт считается не соответствующим настоящим Правилам, если любая единица пробы содержит остаточный уровень, который превышает уровень, установленный Кодексом Алиментариус.

Микробиологические критерии

34. – (1) Продовольственные товары, предназначенные для продажи на Фиджи, до импорта, в пункте импорта и в пункте продажи должны соответствовать микробиологическим критериям, установленным в Приложении 12.

(2) Импортеры продуктов питания несут ответственность за обеспечение того, чтобы продукты питания, импортируемые на Фиджи, соответствовали микробиологическим критериям, установленным в Приложении к положению (1) до импорта, и, если этого требует уполномоченный сотрудник, в пункте импорта.

(3) Независимо от критериев, указанных в Приложении 12, ответственность за сохранность продукта до его размещения на рынке остается обязанностью предприятия пищевой промышленности и импортера в случае импортированных продуктов питания.

(4) Вне зависимости от критериев, указанных в Приложении 12, ни одно предприятие пищевой промышленности не должно хранить, распространять, выставлять на продажу или продавать продукты питания, в которых могут быть обнаружены микроорганизмы в количествах, которые могут причинить вред.

(5) Пищевые продукты, предназначенные для экспорта из Фиджи, до экспорта должны соответствовать микробиологическим критериям, установленным импортирующей страной, и, если такие критерии не установлены, требованиям, изложенным в положении (1).

ЧАСТЬ VIII

ТОВАРНЫЕ СТАНДАРТЫ

Молоко и молочные продукты

35. Молоко и молочные продукты, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 13, если Советом не предусмотрено иное.

Мясо и мясопродукты

36. Мясо и мясопродукты, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 14, если Советом не предусмотрено иное.

Птица, продукты из птицы, яйца и яичные продукты

37. Птица, продукты из птицы, яйца и яичные продукты, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 15, если Советом не предусмотрено иное.

Рыба и рыбопродукты

38. Рыба и рыбопродукты, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 16, если Советом не предусмотрено иное.

Пищевые жиры и масла

39. Пищевые жиры и масла, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 17, если Советом не предусмотрено иное.

Фрукты, овощи и продукты из них

40. Фрукты, овощи и продукты из них, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 18, если Советом не предусмотрено иное.

Злаковые и зерновые продукты

41. Злаковые и зерновые продукты, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 19, если Советом не предусмотрено иное.

Сахар и мед

42. Сахар и мед, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 20, если Советом не предусмотрено иное.

Специи и соль

43. Специи и соль, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 21, если Советом не предусмотрено иное.

Напитки

44. Напитки, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 22, если Советом не предусмотрено иное.

Продукты питания для младенцев и других уязвимых групп населения

45. Продукты питания для младенцев и других уязвимых групп населения, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 23, если Советом не предусмотрено иное.

Прочие продукты

46. Продукты питания, не описанные в каких-либо положениях настоящей Части, которые производятся, обрабатываются, перерабатываются, хранятся, распространяются, выставляются на продажу или продаются на Фиджи или импортируются или экспортируются из Фиджи, должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 24, если Советом не предусмотрено иное.

ЧАСТЬ IX

ЛИЦЕНЗИИ

Помещения, занимающиеся операциями с пищевыми продуктами

47. – (1) Все помещения, в которых проводятся операции с пищевыми продуктами, в настоящее время должны иметь санитарно-гигиеническую лицензию, выданную Советом в отношении таких помещений в соответствии с разделами 16 и 17 Части 3 Закона.

(2) Запрещается вести бизнес, если помещение не имеет лицензии или лицензия была приостановлена или отозвана в соответствии со статьей 20 Закона.

(3) Запрещается в целях продажи или рекламы продукта питания, к которому применяется лицензия, ссылаться на лицензию с помощью любых таких описаний (кроме специального обозначения, разрешенного лицензией), которое может предположить, что продукт испытан, одобрен или оценен любым уполномоченным лицом.

(4) Владелец санитарно-гигиенической лицензии обязан:

- (a) вести точный учет количества закупленного сырья, ингредиентов и продуктов и проданных продуктов, а также имен и адресов лиц, у которых были закуплены сырье, ингредиенты и продукты и которым были проданы продукты, за исключением случаев, когда продукты напрямую продаются потребителю;
- (b) сохранять такие записи, как указано в положении (4) а, в течение шести месяцев сверх срока годности продукта или ожидаемого срока годности продукта, если срок годности не определен;

(5) Невзирая на общность положения (4), предприятия пищевой промышленности, имеющие санитарно-гигиенические лицензии для рыночных, передвижных, временных торговых палаток или торговых точек только в сельской местности, не обязаны вести письменные записи, но должны иметь возможность идентифицировать своих поставщиков для уполномоченных сотрудников по запросу.

(6) Заявление о выдаче или продлении санитарно-гигиенической лицензии должно быть подано в письменном виде по форме, содержащейся в Приложении 25.

(7) Заявления согласно положению (6) должны быть поданы вместе с пошлиной, предписанной в Приложении 26, уполномоченному сотруднику управления по вопросам пищевых продуктов, в котором расположены помещения.

(8) После того как заявление и сбор, указанные в положении (7), предоставлены, уполномоченный сотрудник управления по вопросам пищевых продуктов, в котором расположены помещения, должен провести проверку для оценки соответствия статье 20 Закона и того, что операции с пищевыми продуктами, проводимые или подлежащие проведению в помещениях, соответствуют всем требованиям Закона и его Положений.

(9) После завершения проверки, указанной в положении (8), уполномоченный сотрудник управления по вопросам пищевых продуктов, в котором расположены помещения, направляет соответствующие рекомендации в Компетентный орган и Совет с формой заявления и сбором и любым таким отчетом, который может быть необходимым.

(10) Санитарно-гигиеническая лицензия должна быть в форме, содержащейся в Приложении 27.

(11) Дальнейшие сведения должны быть указаны заявителем, как может обоснованно потребовать Совет.

(12) Совет может отказать в выдаче или продлении санитарно-гигиенической лицензии:

- (a) в отношении любого заявления или любых помещений, которые не соответствуют требованиям Закона и его положениям; или
- (b) в отношении любого заявителя, который в течение двенадцати месяцев, непосредственно предшествующих дате подачи заявления о выдаче или продлении, был осужден по меньшей мере два раза за преступления против Закона и его положений.

(13) Санитарно-гигиеническая лицензия, если она не отменена и не приостановлена, остается в силе до 31 декабря года, следующего за датой ее вступления в силу.

(14) Совет обязан вести реестр санитарно-гигиенических лицензий, выданных, продленных, приостановленных, отозванных и переданных.

(15) Совет может по письменному заявлению лицензиата передать лицензию другому лицу, указав в ней имя получателя и такие сведения, которые могут потребоваться после передачи, при условии, что Совет может отказать в передаче лицензии любому лицу, которое в течение двенадцати месяцев, непосредственно предшествующих дате подачи заявления о такой передаче, было осуждено по меньшей мере в двух случаях за преступления против Закона и его положений.

(16) Если выясняется, что какие-либо помещения, лицензированные Советом для осуществления каких-либо пищевых операций, не обслуживаются, не хранятся и не

строятся в соответствии с положениями настоящих Правил, или если коммерческие операции в этих помещениях не соответствуют Закону и его положениям, управление по вопросам пищевых продуктов или Совет могут отдать распоряжение о закрытии предприятия в соответствии со статьей 19 Закона до тех пор, пока помещения и операции, связанные с пищевыми продуктами, не будут соответствовать Закону и его положениям.

(17) Если выясняется, что какие-либо помещения, лицензированные Советом для осуществления любых пищевых операций, не обслуживаются, не хранятся или не строятся в соответствии с положениями настоящих Правил, или деловые коммерческие операции иным образом не соответствуют Закону и его положениям, Совет после надлежащего уведомления лицензиату о своем намерении и об основаниях такого намерения и после предоставления лицензиату разумной возможности исправить любое нарушение Правил, указанных в таком уведомлении, может, убедившись в том, что любое такое нарушение не было исправлено, отозвать лицензию.

(18) Совет должен письменно уведомить лицензиата о таком отзыве и дате отзыва.

ЧАСТЬ X УПОЛНОМОЧЕННЫЕ ДОЛЖНОСТНЫЕ ЛИЦА И ПРОВЕРКИ

Квалификация уполномоченных должностных лиц

48. В соответствии со статьей 33 (1) Закона, которая требует наличия минимальных квалификаций для лиц, которые должны быть уполномоченными должностными лицами для управления и обеспечения соблюдения положений Закона, минимальные квалификации включают следующее:

- (a) диплом в отношении санитарно-гигиенической проверки общего назначения за границей от Королевского общества здравоохранения, Лондон, или его эквивалент, и 48(d);
- (b) квалификация в области здравоохранения в сфере охраны окружающей среды, полученная в Медицинской школе Фиджи, и 48(d); или
- (c) степень в области теории и практики производства продуктов питания или ее эквивалент, и 48(d);
- (d) удовлетворительное завершение курсов повышения квалификации, проводимых Главным инспектором по вопросам здравоохранения или назначенным им уполномоченным должностным лицом.

Частота проверок

49. – (1) Уполномоченные должностные лица проводят проверки пищевых помещений в соответствии с риском, связанным с производством, обработкой, переработкой, хранением, демонстрацией, транспортировкой или продажей продуктов питания, а также в соответствии с историей соблюдения требований или иным образом, как указано в Приложении 28.

Стоимость повторных проверок на предмет несоблюдения требований

50. – (1) Совет взимает плату за повторные проверки, предпринятые в качестве последующей меры по предоставлению отчета о проверке несоблюдения требований, предусмотренного в соответствии со статьей 21(2) Закона.

(2) Плата, взимаемая в соответствии с положением (1), представляет собой стоимость, понесенную уполномоченным должностным лицом с точки зрения времени, потраченного

на повторную проверку, с минимумом одним часом труда, оплачиваемым вместе с транспортными расходами.

(3) Совет должен публиковать тарифы, которые будут применяться в соответствии с положением (2), в зависимости от обстоятельств, для обеспечения надлежащего информирования предприятия пищевой промышленности и обеспечения согласованности взимаемых сборов на национальном уровне.

(4) Совет может увеличить суммы, подлежащие начислению, в соответствии с годовым процентным увеличением (если таковое имеется) индекса потребительских цен.

(5) Сборы, подлежащие уплате в соответствии с настоящим Правилom, подлежат уплате Совету.

(6) Совет может уменьшить или отказаться от уплаты сбора в конкретном случае или ряде случаев.

ЧАСТЬ XI ПРАВОНАРУШЕНИЯ, ШТРАФЫ И ПУБЛИКАЦИЯ ИМЕН НАРУШИТЕЛЕЙ

Правонарушения и штрафы

51. – (1) Любое предприятие пищевой промышленности или любое лицо, которое:

- (a) не обеспечивает применения надлежащей гигиенической практики, предписанной в Части IV настоящих Правил и соответствующих Приложениях, на всех этапах производства, обработки, переработки, хранения и распределения продуктов питания под их контролем; или
- (b) импортирует любые продукты питания, которые были произведены, собраны, подготовлены, обработаны, переработаны, упакованы, хранились или были переданы способом, противоречащим надлежащей гигиенической практике, предписанной в Части IV настоящих Правил и соответствующих Приложениях; или
- (c) упаковывает, хранит, транспортирует, импортирует или продает любые продукты питания, которые упакованы или маркированы таким образом, который противоречит требованиям, установленным в Части V настоящих Правил, в отношении которых в Законе и Приложениях не предусмотрено никаких наказаний; или
- (d) хранит, рекламирует для продажи, выставляет на продажу или продает продукты питания после истечения срока годности; или
- (e) рекламирует для продажи, выставляет на продажу или продает продукт питания после даты истечения его минимального срока годности, и если продукт является небезопасным, негигиеничным или непригодным для употребления, или если качество ухудшилось до такой степени, что, по мнению уполномоченного должностного лица, потребитель будет введен в заблуждение относительно качества продукта питания; или
- (f) хранит или выставляет на продажу продукт питания способом, противоречащим требованиям хранения, указанным на его этикетке или соответствующей маркировке; или

- (g) импортирует, производит, собирает, готовит, обрабатывает, перерабатывает, упаковывает, хранит, транспортирует или продает любые продукты питания, загрязненные способом, противоречащим Части VII настоящих Правил и соответствующим Приложениям; или
- (h) действует вопреки лицензионным требованиям, указанным в Части IX настоящих Правил, за нарушение которых в Законе и его Приложениях не предусмотрено никаких конкретных наказаний; или
- (i) не уплачивает пошлину за повторную проверку, как того требует Правило 50;

совершает преступление и подлежит наказанию в виде максимального штрафа в размере 2000 долларов или тюремного заключения на срок 12 месяцев или обоим наказаниям.

(2) Лицо, которое импортирует, производит, собирает, готовит, обрабатывает, перерабатывает, упаковывает, хранит, транспортирует или продает любые продукты питания, которые не соответствуют стандартам, установленным в Части VIII настоящих Правил и соответствующих Приложениях, и если в ходе любых процедур судебного преследования невозможно доказать, что такой пищевой продукт может быть ошибочно принят за определенный стандартный продукт питания, совершает преступление и подлежит наказанию в виде максимального штрафа в размере 2000 долларов США или тюремного заключения на срок 12 месяцев или обоим наказаниям.

Публикация имен нарушителей

52. – (1) Компетентный орган может опубликовать уведомление в соответствии с настоящим правилом в газете, распространяемой в стране, и/или на веб-сайте Компетентного органа, в отношении любого лица, которое осуждено за преступление в соответствии с Законом или настоящими Правилами.

(2) За исключением случаев, предусмотренных положением (3), уведомление может быть опубликовано только в течение 30 дней после последнего дня, в который может быть подана апелляция против осуждения.

(3) Если на обвинительный приговор подана апелляция, уведомление по данному разделу не публикуется, если только по апелляции не вынесено окончательное постановление, подтверждающее обвинительный приговор, и в этом случае уведомление может быть опубликовано только в течение 30 дней с момента вынесения окончательного решения.

(4) Уведомление по настоящему разделу может содержать:

- (a) адрес места нахождения соответствующего лица, и
- (b) торговое наименование или название компании, под которым компания торгует, если применимо, и
- (c) описание характера правонарушения, решения суда, назначенного наказания или какой-либо конфискации, и
- (d) такую другую информацию, касающуюся безопасности рассматриваемых пищевых продуктов, которую управление по вопросам пищевых продуктов считает необходимой.

(5) Лицо не несет ответственности за добросовестную публикацию:

- (a) уведомления по настоящему правилу, или
- (b) добросовестного отчета или краткого изложения такого уведомления.

ЧАСТЬ XII

АННУЛИРОВАНИЕ

Аннулирование Правил о чистых продуктах питания

53. (1) В соответствии с Законом настоящие Правила отменяют положения, разработанные в соответствии с Законом о чистых продуктах питания (гл. 116).

ДАТА: день 2009 г.

.....
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
Центрального совета здравоохранения

.....
Д-р Н. ШАРМА
Министр здравоохранения

ПРИЛОЖЕНИЕ 1*(Правило 11 (1))*

**ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.**

ЭТИКЕТКА ДЛЯ ПРОБЫ ПРОДУКТА ПИТАНИЯ

Серийный №	Серийный №
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г. (Правило 11)	ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г. (Правило 11)
ЭТИКЕТКА ДЛЯ ПРОБЫ ПРОДУКТА ПИТАНИЯ	(Штамп офиса)
Справочный № пробы	Справочный № пробы
Проба	Проба
Дата	Дата
Дата и время сбора	
Кем собрана	Настоящая проба была получена в
Обозначение	соответствии с положениями
	Правил и норм, регулирующих
	качество и безопасность пищевых
	продуктов, от 2008 г. для целей
	анализа.
	Серийный №
	ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.
	(Правило 11)
	(Штамп офиса)
Адрес	Справочный № пробы
	Проба
	Дата
Предполагаемое содержимое упаковки	Настоящая проба была получена в
	соответствии с положениями
	Правил и норм, регулирующих
	качество и безопасность пищевых
	продуктов, от 2008 г. для целей
	анализа.

От кого получено Имя/название	Серийный № ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г. (Правило 11)
Адрес	(Штамп офиса)
	Справочный № пробы..... Проба Дата.....
	Настоящая проба была получена в соответствии с положениями Правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов, от 2008 г. для целей анализа. ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г. (Правило 11)
Настоящая проба была получена в соответствии с положениями Правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов, от 2008 г. для целей анализа.	(Штамп офиса) Справочный № пробы.....
	Настоящая проба была получена в соответствии с положениями Правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов, от 2008 г. для целей анализа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2*(Правило 11 (5))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

ЗАПРОС НА АНАЛИЗ ПРОБЫ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

ЗАПРОС НА АНАЛИЗ ПРОБЫ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА	
Справочный № офиса	
Дата	
Лаборант	
.....	
.....	
.....	
Я.....настоящим пересылаю образец(-цы)..... (<i>имя уполномоченного лица</i>)	
лично/через...../заказным письмом с уведомлением о вручении* для вашего анализа и отчета.	
Настоящая проба содержится в запечатанной *бутылке/упаковке/таре и имеет следующую маркировку:	
Справочный № пробы	*Тип продукта/прибора Дата взятия пробы
1	
2	
3	
Тип анализа, требуемый для пробы, является следующим:	
Справочный № пробы	*Тип анализа
1.	
2.	
3.	
..... <i>Наименование и обозначение уполномоченного офиса</i>	
(ПРИМЕЧАНИЕ: Настоящая проба была получена в соответствии с процедурами, установленными в Правилах и нормах, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов, от 2008 г. для целей анализа.	
* Ненужное удалить.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3*(Правило 12 (б))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СВИДЕТЕЛЬСТВО ЛАБОРАНТА**СВИДЕТЕЛЬСТВО ЛАБОРАНТА**

ЛАБОРАТОРИЯ №

Кому:

.....

.....

Я, нижеподписавшийся, лаборант, назначенный в соответствии с Законом о безопасности
пищевых продуктов от 2003 года, настоящим подтверждаю, что день 20 г.

*мне было передано

*я получил заказное письмо с уведомлением о вручении от

проба (пробы)..... Справочный № пробы

для анализа в *с маркировкой/ярлыком

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

и с пломбой

и что я проанализировал вышеуказанное до того, как произошли какие-либо изменения в
составе пищевого продукта, которые могли бы помешать анализу, и что результат моего
анализа следующий:

.....

.....

.....

.....

.....

Подписано мною собственноручно, время день 20 г.

.....

.....

.....

.....

(Имя и должность лаборанта)

* Ненужное удалить.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4*(Правило 14)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.

ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТ ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ ПО НАДЛЕЖАЩИМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ПРАКТИКАМ ДЛЯ ВСЕХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**1 Общие положения**

(1) Помещения должны быть расположены, спроектированы и построены таким образом, чтобы они не могли загрязнять пищу и препятствовали бы доступу вредителей и животных и их укрытию.

(2) Помещения должны быть в надлежащем состоянии.

(3) Помещения, посуда и оборудование должны содержаться в чистоте.

(4) Должны быть в наличии соответствующие средства для поддержания личной гигиены.

(5) Должен быть обеспечен достаточный запас безопасной воды везде, где требуются вода или лед для пищевых операций.

(6) Должны быть предусмотрены соответствующие средства для гигиеничного хранения и утилизации отходов.

(7) Помещения должны обеспечивать надлежащий контроль температуры пищевых продуктов, где это необходимо.

2 Расположение помещений

(1) Помещения пищевых предприятий должны находиться вдали от:

- a. экологически загрязненных зон и промышленных зон, которые представляют собой серьезный риск загрязнения пищевого продукта;
- b. затопляемых зон, если не предусмотрены достаточные средства защиты от наводнений;
- c. районов, подверженных заражению вредителями; и
- d. территорий, с которых не могут быть эффективно удалены твердые или жидкие отходы.

(2) Если произошло наводнение и пострадали помещения пищевого предприятия, никакие продукты не могут быть перемещены или проданы из этих помещений без разрешения уполномоченных должностных лиц, которые должны провести проверку для определения безопасности или иным образом в отношении таких продуктов для утилизации и возможной будущей продажи.

(3) Продукты питания, которые считаются небезопасными для продажи из-за антисанитарных условий, связанных с наводнениями, должны быть изъяты и задержаны в соответствии со статьей 35 (2) Закона.

3 Расположение оборудования

(1) Оборудование должно быть расположено таким образом, чтобы оно:

- a. допускало возможность надлежащего обслуживания и чистки; и
- b. функционировало должным образом.

4 Конструкция и планировка помещений

(1) Внутренний дизайн и планировка пищевых предприятий должны обеспечивать надлежащую гигиеническую практику, включая защиту от перекрестного загрязнения

сырья или полуобработанных пищевых продуктов и готовых к употреблению пищевых продуктов.

(2) Не ограничивая общности раздела (1), внутренний дизайн и планировка пищевых предприятий должны обеспечивать достаточное рабочее пространство для обеспечения гигиеничного выполнения всех операций.

(3) Ни одно помещение, используемое для переработки продуктов питания, приготовления продуктов питания, обработки, хранения продуктов питания или демонстрации продуктов питания, не должно использоваться для бытовых целей или располагаться таким образом, чтобы оно непосредственно открывалась в помещение, используемое для бытовых целей, включая, помимо прочего, сон.

5 Внутренние конструкции и принадлежности

(1) Конструкции внутри пищевых предприятий должны быть построены из прочных материалов. Они должны обеспечивать простоту в обслуживании, уборке и, при необходимости, дезинфекции.

(2) Не ограничивая общности раздела (1), для защиты безопасности пищевых продуктов должны соблюдаться следующие конкретные условия:

- a. поверхности стен, перегородок и полов должны быть изготовлены из водонепроницаемых, нетоксичных материалов;
- b. стены и перегородки должны быть гладкими до уровня, который может быть задействован при эксплуатации;
- c. полы должны быть устроены таким образом, чтобы обеспечить достаточный дренаж и очистку;
- d. конструкция и отделка потолков и потолочных светильников должны минимизировать накопление грязи и конденсата, а также отложение частиц;
- e. конструкция окон не должна затруднять их очистку и должна минимизировать накопление грязи; при необходимости окна должны быть оснащены съемными моющимися сетками от насекомых.
- f. двери должны иметь гладкую, невпитывающую поверхность, и легко мыться;
- g. рабочие поверхности, которые находятся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, должны быть в исправном состоянии, долговечными и обеспечивать легкую чистку, обслуживание и дезинфекцию. Они должны изготавливаться из гладких, невпитывающих материалов, инертных по отношению к пище, моющим и дезинфицирующим средствам при нормальных условиях эксплуатации; и
- h. несмотря на общность раздела (2) (g), разделочные доски могут быть изготовлены из дерева, если это необходимо по эксплуатационным соображениям, при условии, что поверхность древесины обрабатывается, а также должным образом очищается и дезинфицируется после каждого использования.

6 Оборудование и тара

(1) Оборудование и тара должны быть сконструированы и изготовлены из нетоксичных материалов и должны быть в исправном состоянии, долговечными и обеспечивать легкость мытья, обслуживания и дезинфекции.

7 Кухонное оборудование и связанные с ним вытяжные системы

(1) Варочное оборудование и связанные с ним вытяжные системы должны проектироваться и эксплуатироваться таким образом, чтобы:

- a. предотвратить накопление жира и сажи на кухне; а также

- b.* предотвратить любое загрязнение пищи, которое может возникнуть в результате сжигания любого топлива, используемого для приготовления пищи.

8 Поставки воды и льда

(1) Продовольственные предприятия должны иметь соответствующую питьевую воду для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

(2) Лед должен быть сделан из питьевой воды и должен быть защищен от загрязнения таким образом, который может привести к его небезопасности.

(3) Непитьевая вода для целей, которые не будут загрязнять пищевые продукты, включая, помимо прочего, смывание отходов в туалетах, должна иметь отдельную систему.

9 Канализация и утилизация отходов

(1) Должны быть предусмотрены соответствующие системы и инженерные сети для канализации и удаления отходов. Они:

- a.* должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы исключать риск загрязнения пищи или питьевой воды.
- b.* должны быть сконструированы таким образом, чтобы не загрязнять окружающую среду.

10 Помещения для очистки

(1) Должны быть предусмотрены надлежащие помещения для очистки продуктов питания, посуды и оборудования. Такие помещения должны иметь достаточный запас горячей и холодной питьевой воды, где это необходимо.

(2) Помещения для очистки сырого мяса, рыбы, домашней птицы или других пищевых продуктов потенциально высокого риска должны быть отделены от любых помещений, используемых для мытья салатных овощей или другой готовой к употреблению пищи, и отделены от помещений для мытья посуды и оборудования.

11 Санитарные помещения и туалеты

(1) Должны быть предусмотрены санитарные помещения для обеспечения надлежащего уровня личной гигиены и предотвращения загрязнения пищи.

(2) Где это уместно, включая, помимо прочего, рестораны, пекарни и помещения для обработки пищевых продуктов, надлежащим образом расположенные помещения должны включать:

- a.* соответствующие средства гигиеничного мытья и сушки рук, включая умывальники, и соответствующий запас воды, включая горячую и холодную воду, где это возможно; и
- b.* туалеты подходящей санитарной конструкции.

(3) В тех помещениях, где требуются туалеты, они должны:

- a.* быть доступными в достаточном количестве, чтобы обеспечить соблюдение правил гигиены;
- b.* иметь соответствующие средства для мытья и сушки рук;
- c.* содержаться санитарным образом;
- d.* не открываться непосредственно в помещения, в которых производится обработка, приготовление или переработка продуктов питания; а также
- e.* быть подключены к эффективной дренажной системе.

12 Качество воздуха и вентиляция

(1) Должны быть предусмотрены надлежащие средства естественной или механической вентиляции, в частности, чтобы:

- a. свести к минимуму воздушное загрязнение пищевых продуктов и загрязнение пищевых продуктов от конденсации;
- b. контролировать температуру и влажность; а также
- c. контролировать запахи, которые могут повлиять на пригодность пищи.

(2) Системы вентиляции должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы воздух не попадал из загрязненных участков в чистые зоны.

13 Освещение

(1) Должно быть обеспечено соответствующее естественное или искусственное освещение, чтобы предприятие могло работать с соблюдением санитарных норм.

14 Хранение

(1) Там, где это необходимо, должны быть предусмотрены соответствующие условия для хранения продуктов питания, ингредиентов и непищевых изделий.

(2) Помещения для хранения продуктов питания должны быть организованы таким образом, чтобы:

- a. обеспечивать соответствующее обслуживание и чистку;
- b. исключать доступ и скопление вредителей;
- c. обеспечивать эффективную защиту продуктов от загрязнения во время хранения;
- d. в случае необходимости создавать среду, которая минимизирует порчу продуктов (например, путем контроля температуры и влажности).

(3) Не ограничивая общности раздела (2), хранилища в помещениях предприятий пищевой промышленности должны быть организованы таким образом, чтобы:

- a. пищевой продукт не хранился в одной комнате с топливом или другими химическими веществами или каким-либо образом, который может позволить химическим веществам загрязнить продукт;
- b. пищевой продукт хранился организованным образом, чтобы как поставщик продуктов питания, так и уполномоченное лицо могли определить, какой продукт ближе к дате окончания срока годности или какой продукт был произведен или обработан в последнее время;
- c. непродовольственные товары присутствовали только по мере необходимости, а складские помещения также не использовались для хранения личной одежды, предметов личной гигиены или других предметов, если только они не хранятся отдельно от продуктов питания и таким образом, который не увеличивает вероятность загрязнения пищевых продуктов или не предоставляет укрытия для вредителей; а также
- d. инструменты и чистящие материалы присутствовали только по мере необходимости и хранились отдельно от продуктов питания и зон обработки продуктов питания.

(4) Если непродовольственные товары хранятся или выставляются на продажу в розничном или оптовом пищевом предприятии, такие непродовольственные товары должны храниться или демонстрироваться таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов питания от загрязнения во время хранения. При необходимости это может означать на отдельных полках и в отдельных местах в помещениях.

15 Общее обслуживание предприятий и оборудования

(1) Предприятия и оборудование должны содержаться в надлежащем эксплуатационном состоянии, чтобы соответствовать всем санитарным процедурам, функционировать по назначению и предотвращать загрязнение пищевых продуктов.

16 Очистка и дезинфекция

(1) Предприятия пищевой промышленности должны осуществлять программы очистки и дезинфекции, которые должны быть достаточными для обеспечения надлежащей очистки всех частей предприятия, его оборудования и средств.

(2) Не ограничивая общности раздела (1), очистка должна быть достаточной для удаления остатков пищи и грязи, которые могут быть источником загрязнения пищи.

(3) Не ограничивая общность раздела (1), нельзя допускать загрязнения стен, пола, потолка, вентилятора, светильников, окон, дверей, материалов, оборудования или посуды грязью, пылью, жиром или другим материалом, указывающим на несоответствующую уборку.

(4) Когда предприятие завершило очистку, включая дезинфекцию, где это необходимо, результаты любых испытаний очищенных поверхностей, требуемых или проводимых уполномоченным должностным лицом, должны соответствовать любым микробиологическим критериям, установленным Главным санитарным инспектором или представителем Компетентного органа в документированном руководстве по очистке и санитарии для предприятий пищевой промышленности.

(5) Транспортные средства, суда и резервуары для бестарного хранения должны содержаться в надлежащем эксплуатационном состоянии, в чистом виде.

(6) Если один и тот же транспорт, судно или тара используются для перевозки различных пищевых или непищевых продуктов, между рейсами должна осуществляться эффективная очистка и, при необходимости, дезинфекция.

(7) Обращаться с чистящими средствами и использовать их нужно осторожно и в соответствии с инструкциями производителей. Их хранение при необходимости осуществляется отдельно от продуктов питания, в четко маркированных емкостях, чтобы избежать риска загрязнения продуктов питания, а также в соответствии с требованиями уполномоченного лица для таких целей.

17 Борьба с вредителями

(1) Здания должны содержаться в исправном состоянии, чтобы предотвратить доступ животных и вредителей и устранить потенциальные места их размножения.

(2) Животные не должны быть допущены в места, где еда готовится или где пищевой продукт обрабатывается, хранится, демонстрируется или продается.

(3) Везде, где это возможно, животные должны быть исключены из помещений для обработки пищевых продуктов, включая территорию предприятия.

(4) Потенциальные источники пищи для вредителей, включая, помимо прочего, рис, муку и сахар, должны храниться в защищенной от вредителей таре и укладываться над землей и вдали от стен.

(5) Зоны как внутри, так и снаружи помещений для пищевых продуктов должны содержаться в чистоте.

(6) Предприятия и окружающие их территории подлежат регулярной проверке на наличие признаков заражения вредителями.

(7) Заражения вредителями следует устранять немедленно и без ущерба для безопасности пищевых продуктов.

(8) Не ограничивая общности раздела (7), пестициды не должны применяться к упаковкам пищевых продуктов, поверхностям, контактирующим с пищевыми продуктами, или пищевым продуктам в любых операциях предприятия пищевой промышленности, за исключением их применения в соответствии с надлежащей сельскохозяйственной практикой.

(9) Отходы должны храниться в закрытых, защищенных от вредителей контейнерах.

(10) Запрещено скопление отходов на участках погрузочно-разгрузочных работ, хранения и в других рабочих зонах и на примыкающих территориях.

18 Контроль времени и температуры

(1) Предприятия пищевой промышленности должны обеспечить эффективный контроль температуры продуктов питания, чтобы защитить продукты от опасностей.

(2) Свежее мясо, птица, морепродукты и яйца должны храниться в холодильнике и отображаться во всех пищевых коммерческих операциях.

(3) Не ограничивая общности разделов (1) и (2), никакие продукты, содержащие мясо, морепродукты, птицу или молоко, кроме продуктов длительного хранения, не должны находиться при температуре от 5 °C до 60 °C более 4 часов до продажи.

(4) Размораживание замороженных пищевых продуктов должно осуществляться таким образом, чтобы минимизировать риск роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов в пищевых продуктах.

(5) Не ограничивая общности раздела (4), процесс размораживания должен осуществляться под охлаждением, с использованием микроволн, под струей воды или любым другим способом, который, по утверждению Компетентного органа, вряд ли приведет к риску для здоровья.

(6) Когда возникает дефицит электроэнергии, предприятие пищевой промышленности должно защищать безопасность продуктов питания путем:

- a. обеспечения объектов по производству электроэнергии, которые применяются для работы холодильников и морозильников; или
- b. использования любых других средств, которые гарантируют, что холодильники и морозильники способны поддерживать температуру продуктов питания при безопасных температурах, и защищают продукты от загрязнения.

(7) Ни в одной морозильной камере, используемой для хранения продуктов питания, не должно быть чрезмерного, по мнению уполномоченных лиц, накопления льда, которое может ограничить эффективность морозильной камеры.

(8) Если электропитание морозильника или морозильников преднамеренно отключено предприятием пищевой промышленности в любое время дня и ночи и продукты, находившиеся в морозильнике во время потери питания, впоследствии предлагаются для продажи, продукты могут быть изъяты и утилизированы уполномоченным должностным лицом, если есть сомнения по поводу качества продукции или ее безопасности.

(9) Если подача питания к морозильной камере или морозильникам, содержащим продукты для продажи, прекращается в любое время дня и ночи и продукты, находившиеся в морозильной камере во время потери питания, впоследствии предлагаются для продажи, продукты питания могут быть изъяты и утилизированы уполномоченным должностным лицом, если есть сомнения по поводу качества или безопасности продукта, и существуют

доказательства того, что пищевой продукт постоянно не содержался по крайней мере при температуре минус 12 °С или ниже.

(10) Транспортные средства или суда, используемые для перевозки мяса, рыбы или птицы, должны обладать достаточной вместимостью для обеспечения того, чтобы замороженный продукт оставался замороженным в течение всего периода транспортировки, а также для обеспечения того, чтобы не замороженное сырое мясо, рыба или птица содержались при температуре ниже 5 °С.

19 Микробиологическое перекрестное загрязнение

(1) Сырые, необработанные пищевые продукты должны быть отделены от готовых к употреблению пищевых продуктов, в противном случае это может привести к загрязнению готовых к употреблению пищевых продуктов.

(2) Поверхность, включая, помимо прочего, руки работников пищевой промышленности или сферы общественного питания, посуду, оборудование, одежду или столы, предназначенные для использования в пищевой промышленности, не должна использоваться таким образом, который мог бы передавать микроорганизмы между сырым мясом, птицей или рыбой и готовой к употреблению пищей.

(3) Поверхности, посуда и оборудование должны быть тщательно очищены и продезинфицированы после того, как сырое мясо, птица или рыба были обработаны на них или в них.

(4) Не ограничивая общности раздела (1), сырое мясо, сырую рыбу, сырые морепродукты и сырую птицу следует хранить в закрытых контейнерах таким образом, чтобы обеспечить соответствующую защиту от микробиологического перекрестного загрязнения этих продуктов и других продуктов питания.

(5) Не ограничивая общности раздела (1), лед для потребления, мороженое или напитки, включая, помимо прочего, напитки на основе молока и питьевую воду, не должны храниться в той же морозильной камере, что и любое сырое мясо, сырая рыба, сырые морепродукты или сырая птица.

(6) На тех пищевых предприятиях, где рис готовят для потребления в качестве еды или компонента еды, чтобы предотвратить возможное перекрестное загрязнение между партиями риса, не разрешается добавлять свежеприготовленный рис к ранее приготовленной партии риса.

(7) Для предотвращения роста микробных загрязнений посуду, используемую для подачи пищи, включая, помимо прочего, рис и мороженое, нельзя хранить в воде, если только эта вода не имеет температуры, которая может предотвратить рост патогенных микроорганизмов.

20 Физическое загрязнение

(1) Предприятия пищевой промышленности должны обеспечить, чтобы их деятельность предотвращала загрязнение пищевых продуктов посторонними предметами, такими как, помимо прочего, стеклянные или металлические детали от оборудования.

(2) Не ограничивая общности раздела (1), запрещается осуществлять операции с пищевыми продуктами под открытым освещением или под потолочными или подвесными светильниками, которые могут загрязнять пищевые продукты инородными телами.

21 Входящее сырье, ингредиенты и продукты питания

(1) Предприятие пищевой промышленности проверяет поступающее сырье, ингредиенты и продукты питания и отбраковывает их:

- a.* если, насколько известно, можно обоснованно предположить, что они могут быть загрязнены опасными веществами;
- b.* если известно, что они содержат разложившиеся материалы или посторонние вещества;
- c.* если срок их годности истек;
- d.* если замороженные продукты имеют признаки размораживания или размораживания и повторного замораживания;
- e.* если они имеют какие-либо признаки или доказательства превышения времени хранения и температуры;
- f.* если упаковка повреждена; или
- g.* если это противоречит какому-либо другому требованию настоящих Правил.

22 Состояние здоровья

(1) Людям, о которых известно или есть подозрение, что они болеют или являются носителями заболевания, которое может передаваться через пищу, не разрешается входить в какую-либо зону обработки пищевых продуктов, если существует вероятность заражения пищи от них.

(2) Не ограничивая общности раздела (1), условия, которые должны быть включены в раздел (1), должны включать желтуху; понос; рвоту; высокую температуру; боль в горле с жаром; видимые воспаленные поражения кожи (фурункулы, порезы и т. д.); или выделения из ушей, глаз или носа.

(3) Любое лицо, указанное в разделе (1), должно немедленно сообщить о заболевании или симптомах заболевания руководству предприятия, занимающегося производством продуктов питания.

23 Личная гигиена

(1) Лица, работающие с пищевыми продуктами, должны поддерживать высокую степень личной гигиены и при необходимости носить подходящую защитную одежду, головные уборы и обувь.

(2) На порезы и раны, при наличии которых персоналу разрешается продолжать работу, необходимо наложить соответствующую сухую и чистую водонепроницаемую повязку.

(3) Персонал всегда должен мыть руки, если это может повлиять на безопасность пищевых продуктов.

(4) Не ограничивая общности раздела (3), работники пищевой промышленности должны мыть руки:

- a.* в начале работы с пищевыми продуктами;
- b.* сразу после посещения туалета; а также
- c.* после обработки сырой пищи или любого загрязненного материала, если это может привести к загрязнению других продуктов питания.

24 Личное поведение

(1) Лица, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны воздерживаться от поведения, которое может привести к загрязнению пищи, например:

(2) Не ограничивая общности раздела (1), работники пищевой промышленности, находясь в помещениях пищевых предприятий, должны воздерживаться от:

- a.* курения;

- b. плевков;
- c. жевания или еды; а также
- d. чихания или кашля рядом с незащищенными продуктами питания.

(3) Личные вещи, включая украшения, часы, булавки или другие предметы, не следует носить или приносить в зоны обработки пищевых продуктов, если они представляют угрозу безопасности продуктов питания.

(4) Не ограничивая общности раздела (3), работник пищевой промышленности не должен носить каких-либо украшений, если они могут соприкасаться с едой.

25 Обучение работников пищевой промышленности

(1) Все новые работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны до начала работы на предприятии пищевой промышленности пройти курс обучения, предлагаемый уполномоченными должностными лицами Компетентного органа или организацией обучения, утвержденной Компетентным органом для такого обучения.

(2) Компетентный орган должен определить уровень подготовки, требуемый для лиц, занимающихся обработкой пищевых продуктов, в соответствии с их обязанностями, и предоставить рекомендации утвержденным преподавателям в отношении того, что должно быть охвачено в рамках такого обучения для работы с пищевыми продуктами.

(3) Компетентный орган должен подготовить и предоставить любому заинтересованному лицу подробную информацию об учебных организациях и учебных программах, утвержденных в соответствии с настоящими Правилами для подготовки работников пищевой промышленности.

(4) Если лица, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, уже работали в пищевой промышленности до принятия настоящих Правил, они должны пройти обучение, как указано в разделе (1), в течение одного года после принятия настоящих Правил.

26 Транспортные средства, суда и резервуары для безопасного хранения

(1) Транспортные средства, суда, резервуары для безопасного хранения для перевозки продуктов должны быть сконструированы и изготовлены таким образом, чтобы:

- a. не загрязнять продукты питания или упаковку;
- b. обеспечивать эффективную очистку и, при необходимости, дезинфекцию;
- c. эффективно отделять различные пищевые продукты от непродовольственных товаров, где это необходимо, во время транспортировки;
- d. обеспечить эффективную защиту от загрязнения, в том числе от пыли и дыма;
- e. эффективно поддерживать температуру, влажность, атмосферу и другие условия, необходимые для защиты продуктов от вредного или нежелательного роста микробов и ухудшения качества, которые могут сделать их непригодными для употребления;
- f. допускать проверку температуры, влажности и других требуемых условий.

27 Процедуры отзыва

(1) Предприятия пищевой промышленности должны убедиться в наличии эффективных процедур для обеспечения полного и быстрого отзыва любой предполагаемой партии пищевых продуктов с рынка.

(2) Отозванные продукты должны находиться под наблюдением до тех пор, пока они не будут уничтожены, определены как безопасные для потребления людьми или переработаны таким образом, чтобы обеспечить их безопасность.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5*(Правило 15)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СТАНДАРТ В ОТНОШЕНИИ ОСОБЫХ ТРЕБОВАНИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПРОИЗВОДСТВЕ,
ПЕРЕРАБОТКЕ И РАСПРОСТРАНЕНИИ СЛАБОКИСЛОТНЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ
КИСЛОТЫ**

1 Сфера применения и толкование

(1) Настоящий Стандарт касается гигиенической практики, применяемой при консервировании и тепловой обработке низкокислотных пищевых продуктов и пищевых продуктов с низким содержанием кислоты, упакованных в герметически закрытые контейнеры.

(2) Настоящий Стандарт не распространяется на продукты в герметически закрытых контейнерах, которые требуют охлаждения.

(3) Настоящий Стандарт применяется в дополнение к общим гигиеническим требованиям в соответствии со Стандартом общих требований к надлежащей гигиенической практике для всех предприятий пищевой промышленности.

(4) В настоящем стандарте и в других пунктах настоящих Правил, где используются эти термины, они должны означать следующее, если контекст не требует иного:

«Кислотные пищевые продукты» означает пищевые продукты с естественным pH 4,6 или ниже.

«Подкисленные пищевые продукты с низким содержанием кислоты» означает продукты питания, обработанные таким образом, чтобы получить равновесный pH 4,6 или ниже после тепловой обработки.

«Коммерческая стерильность термически обработанных пищевых продуктов» означает состояние, достигаемое применением тепла, достаточного, по отдельности или в сочетании с другими подходящими способами обработки, чтобы сделать пищевой продукт не содержащим микроорганизмов, способных расти в пищевом продукте в обычных неохлажденных условиях, при которых пищевой продукт, скорее всего, будет содержаться во время распространения и хранения.

«Герметично закрытые контейнеры» представляют собой контейнеры, которые закрыты для защиты содержимого от проникновения микроорганизмов во время и после тепловой обработки.

«Автоклав» означает герметичный сосуд, предназначенный для термической обработки пищевых продуктов, упакованных в герметично закрытые пищевые контейнеры.

2 Пар и вода

(1) Пар, используемый в прямом контакте с пищевыми продуктами или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, не должен содержать веществ, которые могут быть опасными для здоровья или могут загрязнить пищу.

(2) Подача пара в систему термической обработки должна быть достаточной для обеспечения того, чтобы во время термической обработки поддерживалось достаточное давление пара, независимо от других требований, предъявляемых к пару установкой.

(3) Вода, повторно циркулирующая для повторного использования на предприятии, должна обрабатываться и поддерживаться в таком состоянии, чтобы ее использование не могло повредить здоровью, а процесс очистки должен находиться под постоянным наблюдением.

(4) Не ограничивая общности раздела (3), оборотная вода, которая не подверглась дальнейшей обработке, может использоваться в условиях, когда ее использование не представляет опасности для здоровья и не загрязняет ни сырье, ни конечный продукт.

(5) Оборотная вода должна иметь отдельную систему распределения, которая может быть легко идентифицирована.

3 Освещение

(1) При необходимости освещение не должно менять цвета, а интенсивность не должна быть меньше:

- a. 540 люкс (50 фут-свечей) на всех пунктах проверки;
- b. 220 люкс (20 фут-свечей) в рабочем помещении; и
- c. 110 люкс (10 фут-свечей) в других зонах

4 Автоклавы

(1) Автоклавы должны проектироваться, устанавливаться, эксплуатироваться и обслуживаться в соответствии со Стандартами безопасности на сосудах под давлением учреждения, обладающего юрисдикцией.

5 Требования к сырью

(1) Сырье или ингредиенты должны быть проверены, протестированы, как требуется, и отсортированы до того, как их доставят на технологическую линию.

(2) За бланшированием при нагревании, когда это требуется при приготовлении пищи для консервирования, должно следовать либо быстрое охлаждение пищи, либо последующая обработка без промедления.

(3) Рост термофильных организмов и загрязнение в бланшировочных машинах должны быть сведены к минимуму благодаря надлежащей конструкции, использованию соответствующих рабочих температур и обычной очистке.

(4) Все этапы производственного процесса, в т. ч. фасовка, укупорка, термическая обработка и охлаждение, должны выполняться в кратчайшие сроки и в условиях, которые предотвратят загрязнение и ухудшение качества и сведут к минимуму рост микроорганизмов в пищевых продуктах.

6 Предотвращение перекрестного загрязнения

(1) Должны быть приняты эффективные меры по предотвращению загрязнения пищевого материала прямым или косвенным контактом с материалом на более ранней стадии процесса.

(2) Лица, работающие с сырьем или полуфабрикатами, способными загрязнять конечный продукт, не должны вступать в контакт с каким-либо конечным продуктом, если только и до тех пор, пока они не снимут всю защитную одежду, которую они носят во время обработки сырья или полуфабрикатов, которые вступили в непосредственный контакт или были загрязнены сырьем или полуфабрикатами, и не переоденутся в чистую защитную одежду.

(3) Если существует вероятность загрязнения, руки должны тщательно мыться между обработкой продуктов на разных этапах обработки.

7 Упаковка

(1) Упаковочный материал должен быть прочным и обеспечивать надлежащую защиту от загрязнения.

(2) Контейнеры для продуктов должны быть достаточно прочными, чтобы выдерживать механические, химические и термические нагрузки, возникающие при нормальном распространении.

(3) В случае ламинатов особое внимание следует уделять тому, чтобы сочетание требований к обработке и характеристик продукта не вызывало расслоения, поскольку это может привести к потере целостности.

(4) Выбранный материал герметика должен быть совместим с продуктом, а также с контейнерами и системами укупорки.

(5) Поскольку укупорочные средства для стеклянных контейнеров особенно подвержены механическим повреждениям, которые могут привести к временной или постоянной потере герметичного уплотнения, укупорочные средства герметичных банок должны содержаться в пределах диаметра стеклянного корпуса, чтобы избежать контакта герметичных банок при укупорке.

(6) Неисправные жесткие контейнеры и крышки, включая те, которые имеют проколы или серьезные вмятины, дефектные боковые или нижние швы, деформированные фланцы корпуса или завитки крышки, нестандартные уровни царапин или дефектов в гальваническом или эмалевом покрытии (лаке) и крышках с дефектным герметиком или прокладками, не должны использоваться.

(7) Соответствующие схемы отбора проб и проверки, используемые как изготовителем контейнера, так и работником консервного завода, должны быть достаточными для обеспечения того, чтобы контейнеры и крышки были подходящими и достаточными для защиты продукта от загрязнения.

8 Чистота контейнеров

(1) Контейнеры для продуктов никогда не должны использоваться внутри консервного завода для каких-либо целей, кроме упаковки продуктов питания.

(2) Непосредственно перед заполнением жесткие контейнеры должны быть механически очищены в перевернутом положении с помощью подходящих воздушных или струйных приборов.

(3) Стеклянные контейнеры также могут быть очищены всасыванием (вакуумом).

(4) Контейнеры, предназначенные для использования на линиях асептического розлива, не должны очищаться водой, если они не были тщательно высушены перед стерилизацией.

9 Заполнение и создание вакуума в контейнерах

(1) Во время наполнения контейнеров места шва или уплотнения должны быть чистыми и сухими, как это необходимо для обеспечения удовлетворительной укупорки.

(2) Наполнение контейнеров, либо механическим, либо ручным способом, должно контролироваться таким образом, чтобы обеспечить достаточное проникновение тепла и чтобы не нарушалась целостность контейнера.

(3) При использовании гибкой упаковки изменения в размере частиц продукта, массе наполнителя и/или в свободном пространстве должны быть ограничены таким образом,

чтобы они не приводили к изменениям в размерах (толщине) наполненного пакета, которые могут неблагоприятно влиять на проникновение тепла.

(4) Содержание воздуха в заполненных гибких и полужестких контейнерах должно поддерживаться в указанных пределах для предотвращения чрезмерного напряжения уплотнений во время термической обработки.

(5) Создание вакуума в контейнерах для удаления воздуха должно контролироваться таким образом, чтобы соответствовать условиям, необходимым для обеспечения безопасности продукта.

10 Укупорка и осмотр

(1) Оборудование для герметизации и укупорки должно регулярно контролироваться, обслуживаться и эксплуатироваться, чтобы гарантировать адекватность процессов герметизации и укупорки в целях безопасности пищевых продуктов.

(2) С интервалами, достаточными для обеспечения надлежащей укупорки, оператор, контролер процесса укупорки или другое лицо, компетентное проверять укупорку контейнеров, должны визуально осматривать либо верхний шов банки, случайным образом выбранной от каждой закаточной головки, либо укупорку любого другого типа используемого контейнера, и должны делать записи о наблюдениях.

(3) Дополнительные визуальные проверки должны выполняться сразу же после укупорки в машине для термосклеивания, после регулировки машин для термосклеивания или после запуска машин после длительного останова.

(4) При применении раздела (3) боковые швы должны быть визуально проверены на наличие дефектов или утечки продукта, и наблюдения должны быть зарегистрированы.

(5) В дополнение к регулярным наблюдениям за внешними дефектами контейнеров путем визуального осмотра компетентный специалист должен проводить осмотр в разобранном виде, и результаты должны регистрироваться с достаточной периодичностью на каждой закаточной станции, чтобы обеспечить поддержание целостности шва.

(6) В случае банок с измененной формой должны наблюдаться и проверяться оба двойных шва.

(7) Если в результате проверки обнаружены нарушения, должны быть приняты и зафиксированы корректирующие действия.

11 Проверка термошвов

(1) Соответствующие визуальные проверки и испытания должны проводиться ежедневно компетентным, обученным и опытным персоналом с интервалами, достаточными для обеспечения надежного герметичного уплотнения.

12 Дефекты укупорки

(1) Если при обычной проверке обнаруживается дефект шва или укупорки, который может привести к потере герметичности, все продукты, произведенные между обнаружением неисправности и последней удовлетворительной проверкой, должны быть идентифицированы и оценены.

13 Обработка контейнеров после укупорки

(1) С контейнерами всегда следует обращаться таким образом, чтобы защитить контейнер и крышки от повреждений, которые могут вызвать дефекты и последующее микробное загрязнение.

14 Кодирование

(1) Каждый контейнер должен быть маркирован идентифицирующим буквенно-цифровым кодом, который является постоянным, разборчивым и не влияет на целостность контейнера.

(2) Не ограничивая общности раздела (1), если контейнер не позволяет наносить код путем тиснения или с помощью чернил, этикетка должна быть разборчиво перфорирована или иным образом маркирована и надежно прикреплена к контейнеру с продуктом.

(3) Тиснение должно быть заменено чернилами к 2010 году для лучшей защиты целостности контейнера.

(4) Кодовый знак, требуемый согласно разделу (1), должен идентифицировать предприятие, на котором продукт был упакован, продукт, год и день и, предпочтительно, период дня, когда продукт был упакован.

15 Мытье

(1) При необходимости заполненные и герметичные контейнеры должны быть тщательно вымыты перед стерилизацией для удаления жира, грязи и продукта с наружной стороны контейнера.

(2) Следует избегать мытья контейнеров после стерилизации, так как это увеличивает риск загрязнения после обработки.

16 Термическая обработка

(1) Предприятие пищевой промышленности должно обеспечить, чтобы термическая обработка консервированных пищевых продуктов с низким содержанием кислоты была достаточной, чтобы защитить безопасность продукта и не подвергать риску общественное здоровье.

(2) Перед использованием, после установки системы термической обработки или после любой модификации или использования системы, должны быть проведены исследования распределения температуры для определения равномерности температуры в системе термической обработки, и должны вестись соответствующие записи.

(3) Запланированные процессы и процедуры вентиляции, которые будут использоваться для упаковываемых продуктов и размеров контейнеров, должны быть размещены в заметном месте рядом с технологическим оборудованием. Такая информация должна быть легко доступна оператору автоклава или системы обработки и уполномоченному должностному лицу.

(4) Все оборудование для термообработки должно быть правильно спроектировано, правильно установлено и тщательно обслуживаться.

(5) Тепловая обработка и связанные с ней технологические операции должны выполняться и контролироваться только обученным персоналом.

(6) Тепловая обработка должна быть начата в кратчайшие сроки после укупорки, чтобы избежать роста микробов или изменения характеристик теплопередачи продуктов.

(7) В периодических операциях все корзины автоклава, грузовики, автомобили или ящики, содержащие пищевой продукт без обработки в автоклаве, должны содержать чувствительный к теплу индикатор или другие эффективные средства, которые визуальным образом показывают, была ли каждая такая единица подвергнута обработке в автоклаве.

(8) Начальная температура содержимого самых холодных контейнеров, подлежащих обработке, должна определяться и регистрироваться с достаточной частотой, чтобы

гарантировать, что температура продукта не ниже минимальной начальной температуры, указанной в запланированном процессе.

(9) В помещении для термообработки должны быть установлены точные, хорошо видимые часы или другое подходящее устройство для измерения времени, и время должно быть считано с этого устройства.

(10) В дополнение к минимальной начальной температуре продукта, времени стерилизации и температуре вместе с избыточным давлением, где это применимо, другие указанные критические факторы должны измеряться, контролироваться и регистрироваться с интервалами, достаточными для обеспечения того, чтобы эти факторы оставались в пределах, указанных в запланированном процессе.

(11) Для целей раздела (10) критические факторы должны включать, помимо прочего:

- a. Максимальный вес при заполнении или сухой вес;
- b. Минимальное свободное пространство для контейнеров с продуктом;
- c. Консистенцию или вязкость продукта, определенные объективным измерением продукта, взятого до обработки;
- d. Тип продукта и/или контейнера, который может привести к расслоению продукта или к изменению размеров контейнера, что, следовательно, требует определенной ориентации и расстояния между контейнерами в автоклаве;
- e. % твердых веществ;
- f. Минимальный вес нетто; а также
- g. Минимальный вакуум укупорки (в вакуумной упаковке).

17 Оборудование и процедуры для систем термообработки

(1) Каждый автоклав и/или стерилизатор для продуктов должен быть оснащен как минимум одним указательным термометром и как минимум одним устройством регистрации температуры/времени.

(2) Для целей раздела (1) термометр должен представлять собой ртутный стеклянный термометр, если Компетентный орган не утвердит иное, и должен проверяться на точность в соответствии с известным точным стандартным термометром так часто, как это необходимо для обеспечения его точности.

(3) Для целей раздела (1) и пищевых продуктов с низкой кислотностью регистратор температуры/времени должен иметь точность записи, равную или превышающую $\pm 0,5$ °C при температуре стерилизации, и иметь соответствующую диаграмму с рабочей шкалой не более 12 °C на см в диапазоне 10 °C от температуры стерилизации.

(4) Для целей раздела (1) и подкисленных пищевых продуктов с низкой кислотностью регистратор температуры/времени должен иметь точность записи, равную или превышающую 1 °C при температуре обработки, и иметь соответствующую диаграмму с рабочей шкалой не более 4 °C на см.

(5) Диаграмма, требуемая в соответствии с разделами (3) и (4), должна также использоваться для обеспечения постоянной записи температуры стерилизации в зависимости от времени, и, таким образом, устройство хронирования карты должно быть точным и проверяться столько раз, сколько необходимо для поддержания точности.

(6) Каждый автоклав должен быть снабжен манометром, и манометр должен проверяться на точность не реже одного раза в год.

(7) Каждый автоклав должен быть оснащен паровым контроллером для поддержания температуры автоклава.

(8) Должен быть установлен регулируемый предохранительный клапан с пропускной способностью, достаточной для предотвращения нежелательного повышения давления в автоклаве, и одобренный соответствующим органом.

(9) Вентиляция автоклава должно контролироваться таким образом, чтобы обеспечить достижение надлежащей температуры и давления для безопасной обработки пищевых продуктов, а записи должны предоставляться уполномоченным должностным лицам по запросу.

18 Охлаждение

(1) Чтобы избежать термофильной порчи и/или органолептической порчи продукта, контейнеры должны охлаждаться в кратчайшие сроки до внутренней температуры 40 °С.

(2) Если для выполнения требования раздела (1) используется охлаждающая вода, она должна иметь количество аэробных мезофильных бактерий менее 100 колониеобразующих единиц/мл.

(3) Чтобы обеспечить эффективную дезинфекцию, хлор или альтернативное дезинфицирующее средство следует тщательно смешать с водой до уровня, который минимизирует риск загрязнения содержимого банки во время охлаждения.

(4) Адекватность подходящей обработки хлорированием, если используется хлорирование, должна быть установлена путем наличия от 0,5 до 2 частей на миллион оставшегося свободного хлора в воде в конце времени контакта.

(5) Измерения микробного содержания и уровня хлора или альтернативных дезинфицирующих средств должны проводиться с достаточной частотой, чтобы обеспечить надлежащий контроль качества охлаждающей воды.

(6) Должны храниться и быть доступны данные об обработке охлаждающей воды, ее микробиологическом качестве и, если используется хлорирование, об остаточном свободном хлоре.

19 Обращение с контейнерами после обработки

(1) Для предотвращения загрязнения после обработки:

- a. Банки должны быть высушены в кратчайшие сроки после обработки;
- b. Системы транспортировки и оборудование должны быть спроектированы таким образом, чтобы минимизировать излишнее использование контейнеров;
- c. Поверхности конвейера и оборудования должны быть эффективно очищены и продезинфицированы;
- d. Участок для последующей обработки должен быть эффективно отделен от сырой пищи, чтобы избежать перекрестного загрязнения;
- e. Должны быть приняты меры предосторожности, чтобы персонал из зон сырой пищи не имел неконтролируемого доступа к зонам после обработки;
- f. Обработанные контейнеры нельзя обрабатывать вручную, пока они еще влажные;
- и
- g. Перед разгрузкой ящиков автоклава вода должна быть слита с поверхностей контейнера.

20 Записи

(1) Постоянные и разборчивые датированные записи времени, температуры, кодовой маркировки и других соответствующих данных должны храниться в отношении каждой загрузки.

(2) Записи, относящиеся к разделу (1), должны включать:

- a. Название продукта и его вид;

- b. Кодовый номер партии;
- c. Идентификацию автоклава или системы обработки и регистрационной карты;
- d. Размер и тип контейнера;
- e. Приблизительное количество контейнеров на интервал кодовой партии;
- f. Минимальную начальную температуру;
- g. Запланированное и фактическое время обработки и температуру;
- h. Показания термометра индикатора и регистратора;
- i. Вакуум укупорки (в вакуумной упаковке); и
- j. Записи качества воды и гигиены на заводе.

(3) Регистрационные бланки должны быть идентифицированы по дате, кодовой партии и другим данным по мере необходимости, чтобы их можно было сопоставить с письменной записью обработанной партии.

(4) Каждая запись, сделанная в соответствии с разделом (1), должна быть сделана оператором автоклава или системы обработки или другим назначенным лицом в то время, когда происходит конкретное состояние или операция автоклава или системы обработки, и оператор автоклава или системы обработки или такое указанное лицо должны расписаться или поставить инициалы на каждой форме записи.

(5) Записи всех проверок укупорки контейнера должны указывать кодовую партию, дату и время проверок укупорки контейнера, полученные измерения и все предпринятые корректирующие действия.

(6) Записи, относящиеся к разделу (5), должны быть подписаны или завизированы инспектором по укупорке контейнера.

(7) Должны храниться записи испытаний, показывающие, что обеспечивалась эффективная обработка качества воды или что микробиологическое качество воды было подходящим.

(8) Должна быть сделана запись процедур оценки, использованных в соответствии с пунктом 21, полученных результатов и действий, предпринятых в отношении соответствующих продуктов.

(9) Должны вестись записи, определяющие первоначальное распределение готового продукта, чтобы содействовать, в случае необходимости, отделению определенных партий продуктов питания, которые могли быть загрязнены или иным образом непригодными для использования по назначению.

(10) Перед отправкой или выпуском для распределения, но не позднее, чем через один рабочий день после фактического процесса, компетентный представитель руководства завода должен проверить и убедиться, что все записи выполнены и что все продукты прошли запланированный процесс.

(11) Записи должны храниться в течение не менее трех лет и храниться таким образом, чтобы к ним можно было легко обратиться.

21 Оценка отклонения при тепловой обработке

(1) Всякий раз, когда записи мониторинга процесса, проверки со стороны лица, осуществляющего обработку, или другие средства раскрывают, что продукт с низким содержанием кислоты или контейнерная система прошли термическую или стерилизационную обработку меньшую, чем предусмотрено в запланированном процессе, лицо, осуществляющее обработку, должно:

- a. Выявить, изолировать, а затем повторно обработать до коммерческой стерильности такую часть кодовой партии или соответствующих партий и сохранить записи о полной повторной обработке; или
- b. Изолировать и сохранить такую часть кодовой партии или такие партии, чтобы обеспечить дальнейшую детальную оценку записей о тепловой обработке.

(2) Если оценка записей обработки согласно разделу (1) a. показывает, что продукт не подвергся безопасной термической обработке, изолированный и сохраненный продукт, должен быть либо полностью переработан, чтобы сделать его коммерчески стерильным, либо подходящим образом утилизирован под надлежащим и соответствующим надзором для обеспечения защиты общественного здоровья.

22 *Хранение и транспортировка готовой продукции*

(1) Условия хранения и транспортировки должны быть такими, чтобы целостность контейнера для продукта, а также безопасность и качество продукта не подвергались отрицательному воздействию.

(2) Теплые контейнеры не должны быть сложены таким образом, чтобы образовались инкубационные условия для роста термофильных организмов.

(3) Следует избегать использования этикеток или этикеточных клеев, которые являются гигроскопичными и, следовательно, способными вызывать коррозию белой жести, а также паст и клейких веществ, которые содержат кислоты или минеральные соли.

(4) Условия хранения, включая температуру, должны быть такими, чтобы предотвратить порчу или загрязнение продукта.

23 *Подкисленные продукты с низким содержанием кислоты*

(1) Настоящий раздел относится, в частности, к производству и переработке консервированных пищевых продуктов с низким содержанием кислоты, которые были подкислены, подвергнуты ферментации и/или маринованию до консервирования, чтобы иметь равновесный pH 4,6 или менее после тепловой обработки.

(2) Без ограничения общности раздела (1), подкисленные продукты с низким содержанием кислоты включают, помимо прочего, артишоки, бобы, капусту, цветную капусту, огурцы, рыбу, оливки (кроме спелых оливок), перец, пудинги и тропические фрукты, по отдельности или в сочетании.

(3) Без ограничения общности раздела (1), подкисленные продукты с низким содержанием кислоты не включают кислые напитки и продукты питания, джемы, желе, консервы, заправки для салатов, уксус, кисломолочные продукты, кислые продукты, содержащие небольшое количество продуктов с низким содержанием кислоты, но имеющие результирующий pH, который незначительно отличается от pH преобладающей кислой пищи, и те пищевые продукты, где научные данные ясно показывают, что продукт не поддерживает рост *Clostridium botulinum*; например, те помидоры или томатные продукты, где pH не превышает 4,7.

(4) Подкисленные, ферментированные и маринованные продукты должны быть изготовлены, обработаны и упакованы таким образом, чтобы равновесное значение pH 4,6 или ниже достигалось в кратчайшие сроки и поддерживалось благодаря надлежащей производственной практике.

(5) Для выполнения требования, указанного в разделе (4), предприятие пищевой промышленности должно с помощью соответствующих тестов контролировать процесс подкисления с достаточной частотой, чтобы обеспечить безопасность и качество продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6*(Правило 16 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ РЫБЫ И
РЫБОПРОДУКТОВ****1 Область применения, толкование и переход**

(1) Настоящий Стандарт применяется ко всем коммерческим операциям в отношении рыбы и рыбных хозяйств, связанных с производством, отловом, сбором, выгрузкой, продажей с аукционов, переработкой, распространением, обработкой и продажей рыбы и рыбопродуктов, которые будут импортироваться на Фиджи, продаваться на Фиджи и экспортироваться из Фиджи. Настоящий Стандарт применяется в дополнение к требованиям, указанным в Приложении 4.

(2) В настоящем Стандарте, если контекст не требует иного:

«Чистая морская вода» означает морскую воду, которая соответствует тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и не содержит нежелательных веществ.

(3) Если суда построены таким образом, что они не будут соответствовать настоящему Стандарту в момент вступления в силу настоящих Правил, операторам судов будет разрешен переходный период до 12 месяцев, при условии согласия Компетентного органа, для модернизации судна для достижения соответствия при условии, что в переходный период будут приняты все меры предосторожности для защиты безопасности и качества рыбы и рыбопродуктов.

(4) Если помещения для выгрузки, аукциона, обработки и распространения построены таким образом, что они не будут соответствовать настоящему Стандарту в момент вступления в силу настоящих Правил, операторам пищевых предприятий будет разрешен переходный период до 12 месяцев, при условии согласия Компетентного органа, для модернизации помещений для достижения соответствия при условии, что в переходный период будут приняты все меры предосторожности для защиты безопасности и качества рыбы и рыбопродуктов.

2 Условия окружающей среды, связанные с рыбой и рыбопродуктами

(1) Уполномоченные сотрудники должны контролировать санитарно-гигиенические качества рыбы и рыбопродуктов, что означает наличие паразитов, токсинов, микробов, вирусов, случайных и преднамеренных загрязнителей, присутствующих в рыбе и рыбопродуктах вследствие:

- a. их естественного присутствия в водной среде; а также
- b. загрязнения водной среды, и которые могут поставить под угрозу здоровье человека

(2) На основе научных исследований или исследований вод Фиджи и различных коммерческих видов рыб, имеющих значение для Фиджи, Компетентный орган должен публиковать данные о наличии или отсутствии паразитов, токсинов, микробов, вирусов, случайных и преднамеренных загрязнителей у различных коммерческих видов рыб, их океанографическое и сезонное распределение в регионе и оценку риска для здоровья человека по мере необходимости.

3 Суда рыболовные и промысловые. Общие требования

(1) Суда и другие объекты должны иметь надлежащий запас чистой воды при достаточном давлении.

(2) Все поверхности в зонах обработки должны быть нетоксичными, гладкими, непроницаемыми и в исправном состоянии.

(3) Должны быть предусмотрены надлежащие условия для обработки и промывки рыбы, моллюсков и судов, а для других целей должен быть достаточный запас холодной питьевой воды или чистой воды.

(4) Должны быть предусмотрены пригодные и надлежащие средства для обеспечения производства и/или хранения льда.

(5) Все водопроводные и канализационные линии должны быть в состоянии справиться с пиковой нагрузкой.

(6) Водопроводы для непитьевой воды должны быть четко обозначены и отделены от водопроводов для питьевой воды во избежание загрязнения.

(7) Нежелательные вещества, в число которых могут входить трюмные воды, дым, мазут, смазочные материалы, дренажные и другие отходы, не должны загрязнять рыбу и моллюсков.

(8) В соответствующих случаях контейнеры для отходов и мусора должны быть четко обозначены, иметь соответствующую конструкцию, быть оборудованы крышками и сделаны из водонепроницаемого материала.

(9) В случае необходимости должно иметься соответствующее помещение для мойки рук и санузел, отделенные от зоны обработки рыбы и моллюсков.

(10) Суда и другие объекты должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы предотвращать проникновение птиц, насекомых или других вредителей, животных и паразитов, где это необходимо.

(11) Суда должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы минимизировать острые внутренние углы и выступы, чтобы избежать попадания грязи и минимизировать повреждение продукта, включая, помимо прочего, следующие требования:

- a. На участках фасовки и хранения конструкция должна препятствовать чрезмерному давлению, которому подвергаются рыба и моллюски;
- b. Лотки и конвейеры должны быть разработаны таким образом, чтобы предотвратить физическое повреждение по причине падения с высоты или раздавливания;
- c. Рыболовные снасти и их использование должны обеспечивать минимизацию повреждений и порчи рыбы и моллюсков;
- d. Если используются неводы, сети и ловушки, они должны быть тщательно отобраны, чтобы обеспечить минимальный ущерб во время ловли;
- e. Зоны для ловли и все оборудование для промысла, ловли, сортировки, транспортировки и перевозки живых продуктов должны быть спроектированы таким образом, чтобы их можно было быстро и эффективно обрабатывать без механического повреждения;
- f. Транспортное оборудование для живых и убойных продуктов должно быть изготовлено из подходящего коррозионностойкого материала, который не пропускает токсичных веществ и не причиняет механических повреждений;

- g. Если рыба перевозится живой, следует позаботиться о том, чтобы избежать переполненности и свести к минимуму поверхностное травмирование; а также
- h. В тех случаях, когда рыба хранится или перевозится живой, необходимо позаботиться о поддержании факторов, влияющих на здоровье рыбы.

4 Суда рыболовные и промысловые. Особые требования

(1) Трюмы или другие части судна, где хранится рыба и рыбопродукты, должны:

- a. быть закрытыми и самодренирующимися;
- b. быть хорошо изолированными;
- c. иметь условия для хранения приемлемого количества льда или иметь альтернативные средства охлаждения;
- d. не содержать предметов или продуктов, которые могут повредить или передать вредные свойства и нестандартные характеристики пище; а также
- e. быть разработаны для содействия очистке.

(2) Палубы, используемые для обработки рыбы, могут быть изготовлены из одного или нескольких следующих материалов, а именно: алюминия для поверхностного слоя, стекловолокна, дерева с эпоксидным (или аналогичным) покрытием.

(3) Если рыба обычно не соприкасается с палубой, а древесина чистая, прочная и хорошо прочеканена, древесина допускается на открытых палубах.

(4) Должны применяться следующие условия, касающиеся обработки и хранения рыбы и рыбопродуктов на борту судов:

- a. сразу после принятия на борт рыба и рыбопродукты должны быть защищены от загрязнения и воздействия солнца или любого другого источника тепла;
- b. рыба и рыбопродукты должны обрабатываться и храниться таким образом, чтобы предотвратить поверхностное повреждение, допускается использование инструментов с шипами при перемещении крупной рыбы или рыбы, которая может нанести вред лицу, осуществляющему обработку, при условии, что мясо продуктов не повреждено;
- c. рыба и рыбопродукты, кроме тех, которые хранятся в живом виде, должны подвергаться охлаждению или замораживанию в кратчайшие сроки после выгрузки;
- d. если рыба обезглавливается и/или потрошится на борту, такая операция должна выполняться санитарным образом, а продукты должны быть немедленно и тщательно промыты питьевой водой или чистой морской водой, внутренние органы и части, которые могут представлять угрозу для общественного здоровья, должны быть удалены и отделены от продуктов, предназначенных для потребления человеком;
- e. печень и икра, предназначенные для потребления человеком, должны быть охлаждены или заморожены; и
- f. персонал, отвечающий за обработку рыбы и рыбопродуктов, должен поддерживать высокий стандарт чистоты в отношении себя и всей верхней одежды.

(5) Должны применяться следующие условия, касающиеся конструкции судна и оборудования:

- a. рыболовные суда должны быть оборудованы трюмами, резервуарами или контейнерами для хранения охлажденной или замороженной рыбы и рыбопродуктов при температуре, установленной настоящими Правилами;
- b. трюмы должны быть отделены от машинного отделения и помещений, отведенных для экипажа, перегородками, которые являются достаточно

непроницаемыми для предотвращения любого загрязнения хранимой рыбы и рыбопродуктов;

- c. внутренняя поверхность трюмов, резервуаров или контейнеров должна быть водонепроницаемой, легко моющейся и дезинфицируемой, она должна состоять из гладкого материала или быть покрыта гладкой краской, поддерживаться в надлежащем состоянии, без возможности передавать рыбе и рыбопродуктам вещества, вредные для здоровья человека;
- d. контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны обеспечивать их сохранность при удовлетворительных санитарных условиях и, в частности, обеспечивать дренаж воды, при использовании они должны быть полностью чистыми;
- e. в охлаждаемых трюмах холодильная мощность должна быть достаточной для быстрого охлаждения рыбы от температуры окружающей среды до температуры тающего льда и выдерживания при этой температуре;
- f. должно быть предусмотрено водонепроницаемое и отдельное помещение для хранения картонных коробок, контейнеров для отправки с судна на берег и т. п.;
- g. гидравлические контуры должны быть защищены таким образом, чтобы утечка масла не могла загрязнить продукты;
- h. искусственное освещение должно быть обеспечено там, где это необходимо, и там, где обработка, переработка и проверка происходят ночью, а также под палубой и в закрытых зонах обработки. Интенсивность освещения должна составлять минимум:
 - i. 220 люкс в зоне переработки;
 - ii. 540 люкс в месте, где продукт проверяется;
- i. санитарных удобств, включая туалет и душ, должно быть достаточно для обычного состава экипажа; а также
- j. любой туалет должен быть оборудован умывальниками с управлением без задействования рук и локтей, расположенными в туалетной комнате или непосредственно за дверью, где это возможно, и, если это невозможно, от оператора судна требуется убедить уполномоченного сотрудника в том, что личная гигиена может быть соблюдена альтернативными способами.

(6) Должны применяться следующие условия, касающиеся обработки и хранения рыбы и рыбопродуктов на борту:

- a. лед для охлаждения рыбы и рыбопродуктов должен использоваться таким образом и в таких количествах, чтобы рыба и рыбопродукты достигали температуры тающего льда в кратчайшие сроки;
- b. водозаборник для судов, имеющих систему забора морской воды, должен быть расположен перед выходом для сточных и канализационных вод;
- c. рыболовные суда, которые используют морскую воду для промывки и обработки, должны осуществлять такую деятельность в незагрязненных водах, пока судно движется в открытых водах;
- d. рыболовные суда, которые используют морскую воду и становятся на якорь в безопасных гаванях для мытья и обработки, должны обеспечить, чтобы:
 - i. воды не были загрязнены и соответствовали требованиям к чистой морской воде;
 - ii. туалеты не использовались, если они не являются автономными; а также
 - iii. судно было достаточно далеко от берега и в глубокой воде.

(7) Если рыба и рыбопродукты замораживаются на борту, такая операция должна выполняться в соответствии со следующими условиями:

- a. рыболовные суда должны иметь морозильное оборудование, достаточно мощное, чтобы:

- i. добиться быстрого снижения температуры до -18°C или ниже;
- ii. хранить продукты в складских помещениях при температуре не выше -18°C ; или
- iii. заморозить целую рыбу в рассоле, предназначенном для консервирования, при температуре -9°C или ниже;
- b. в складских помещениях должно иметься устройство регистрации температуры в том месте, где оно может быть легко считано. Датчик температуры регистратора должен находиться в зоне, удаленной от источника холода, там, где температура в помещении для хранения является самой высокой;
- c. морозильное оборудование должно быть физически отделено от трюма, в котором хранится замороженный продукт;
- d. для хранения всех упаковочных материалов должно быть предусмотрено водонепроницаемое, санитарное и отдельное помещение для хранения; а также
- e. при заморозке в рассоле рассол не должен быть источником загрязнения.

(8) Если рыба и рыбопродукты охлаждаются на борту, чтобы рыба и рыбопродукты были свежими в течение более чем 24 часов, суда должны соответствовать следующим требованиям:

- a. цистерны должны быть оборудованы соответствующими установками для наполнения и дренажа морской воды и должны включать устройства для достижения равномерной температуры в цистернах;
- b. цистерны должны иметь средства регистрации температуры, подключенные к датчику температуры, расположенному в той части цистерны, где температура является самой высокой;
- c. эксплуатация системы цистерн или контейнеров должна обеспечивать скорость охлаждения, которая гарантирует, что смесь рыбы и морской воды достигнет 3°C или менее в течение шести часов и 0°C через шестнадцать часов;
- d. после каждой разгрузки циркуляционные системы и емкости цистерны должны быть полностью опорожнены и тщательно очищены с использованием питьевой или чистой морской воды и должны заполняться только чистой морской водой; а также
- e. дата и регистрационный номер цистерны должны быть четко указаны в температурных записях. Они должны храниться и предоставляться уполномоченному должностному лицу.

5 Требования к выгрузке рыбы и помещениям для аукционов

(1) Партии рыбы и рыбопродуктов из разных уловов или с разных рыбацких лодок нельзя смешивать.

(2) Разгрузочное оборудование и оборудование для выгрузки, изготовленное из материала, который можно легко очистить и продезинфицировать, должно находиться в чистом и исправном состоянии.

(3) Во время выгрузки и разгрузки следует избегать загрязнения рыбы и рыбопродуктов. Необходимо обеспечить, чтобы:

- a. операции по выгрузке и разгрузке осуществлялись быстро;
- b. рыба и рыбопродукты без каких-либо задержек были перемещены в защищенную среду при температуре, требуемой в зависимости от типа продукции; и

- с. запрещается использовать оборудование и методы обработки, которые наносят ущерб рыбе и рыбопродуктам.

(4) Если рыба и рыбопродукты выставляются для продажи при выгрузке на берег или на аукционах, помещения для этого должны:

- a. иметь водонепроницаемый пол, который легко мыть и дезинфицировать;
- b. быть оборудованы соответствующими санитарными объектами;
- c. быть хорошо освещены, чтобы облегчить осмотр рыбы и рыбопродуктов;
- d. когда они используются для демонстрации или хранения рыбы и рыбопродуктов, то не должны использоваться для других целей, например, для транспортных средств, которые могут загрязнять рыбу и рыбопродукты;
- e. иметь на видном месте знаки, запрещающие курение, прием пищи и напитков;
- f. быть закрываемыми и должны быть закрытыми, когда уполномоченное должностное лицо считает это необходимым;
- g. иметь средства для обеспечения достаточных запасов питьевой воды, чистой морской воды или морской воды, обработанной соответствующей системой, под давлением и в достаточном количестве; а также
- h. иметь специальные водонепроницаемые сосуды, изготовленные из коррозионностойких материалов для рыбы и рыбопродуктов, непригодных для потребления человеком.

(5) Ящики должны после каждой продажи очищаться и ополаскиваться внутри и снаружи питьевой водой или чистой морской водой; при необходимости они должны быть продезинфицированы.

6 Физические требования к перерабатывающим предприятиям – расположение, конструкция и проектирование

(1) Районы, непосредственно окружающие предприятие, должны быть надлежащим образом вымощены или бетонированы, если Компетентные органы не примут иного решения после того, как предприятие пищевой промышленности предоставит доказательства того, что альтернативное окружение не будет способствовать загрязнению рыбы или рыбопродуктов.

(2) В тех случаях, когда окружающая территория надлежащим образом вымощена или бетонирована, окружающий грунт и бетонированные поверхности должны иметь наклон к дождеприемникам с водяным раствором и обеспечены достаточным дренажем для обеспечения быстрого отвода дождевой воды.

(3) Если территория объекта граничит с имуществом, не находящимся под контролем оператора, и не поддерживается в порядке, описанном в настоящих Правилах, оператор должен проявлять особую осторожность для проверки, уничтожения или других методов, чтобы исключить вредителей, грязь и отходы, которые могут быть источником загрязнения пищевых продуктов в помещениях предприятия.

(4) Строительство и проектирование перерабатывающих предприятий должны обеспечивать, чтобы:

- a. имелось разделение стенами, помещениями, закрытыми системами с воздушными потоками или другими эффективными средствами:
 - i. между чистыми и грязными зонами;
 - ii. между сухими и влажными зонами;
 - iii. между холодными и жаркими зонами; а также
 - iv. между операциями, которые могут вызвать перекрестное загрязнение пищи;
- b. имелась надлежащая планировка и поток от сырья до готовой продукции и отгрузки;

- c. распределение оборудования и перерабатывающая деятельность способствовали быстрой переработке рыбы;
- d. имелось достаточное рабочее пространство для удовлетворительного выполнения всех операций, связанных с приготовлением и/или обработкой пищевых продуктов;
- e. все жидкие и твердые отходы, ливневые воды и канализация утилизировались надлежащим образом.

(5) Рабочие помещения должны быть достаточных размеров, чтобы можно было обрабатывать рыбу и рыбопродукты без переполненности персоналом, и должны быть рассчитаны на выполнение работ в логической последовательности и в удовлетворительных условиях.

(6) Основная зона обработки рыбы должна иметь только один вход для персонала, независимый и отделенный от любых входов и выходов, используемых для сырья, готовой продукции и других материалов, используемых во время обработки.

(7) В помещениях, где продукты обрабатываются, подготавливаются и перерабатываются, предприятие должно иметь по крайней мере следующие удобства:

- a. полы должны иметь твердые ударопрочные поверхности, непроницаемые для жира и воды, которые обеспечивают легкую очистку и дезинфекцию, с укладкой таким образом, чтобы содействовать отводу воды. Бетонные полы должны иметь высокую плотность, непроницаемую поверхность, которая должна поддерживаться в надлежащем состоянии;
- b. полы должны быть достаточно градуированными и иметь градиент не менее 1:100 по направлению к дренажным каналам;
- c. стыки пола должны быть герметизированы непроницаемыми материалами, отделаны заподлицо с поверхностью;
- d. соединения между полом и стенами должны быть изогнуты для содействия очистке; а также
- e. все дренажные каналы, водостоки и желоба должны быть закрыты съемными решетками.

(8) В дополнение к общим требованиям Приложения 4 относительно стен, потолков, дверей, окон, подоконников, вентиляции и освещения применяются следующие конкретные дополнительные требования:

- a. двери приемной, через которые поступает сырье, и двери, через которые готовая продукция покидает помещение, должны иметь пластиковые или воздушные завесы, или самозакрывающуюся систему, или устройство, чтобы свести к минимуму проникновения летающих насекомых при их открытии;
- b. любое окно, которое может быть открыто или в котором нет стекла (оргстекла) и вентиляционных отверстий, должно быть закрыто сеткой от насекомых;
- c. если какое-нибудь оборудование, желоба, конвейеры или тому подобное проходят через внешние стены, промежутки, через который они проходят, при наличии, должен быть защищен от проникновения вредителей и пыли.

(9) Предприятия должны иметь погрузочный док, и погрузочный док должен быть:

- a. расположен в зоне, удобной для хранения продуктов;
- b. закрытым или снабженным защитным укрытием для защиты рыбы от загрязнения во время погрузки и разгрузки; а также
- c. должен иметь освещенность не менее 250 люкс.

(1) В дополнение к общим требованиям Приложения 4 настоящих Правил относительно помещений для мытья рук, применяются следующие особые дополнительные требования:

- a. расположение помещений для мытья рук должно быть устроено таким образом, чтобы они
 - i. имелись в достаточном количестве;
 - ii. предоставлялись в местах непосредственно перед входом персонала в помещение подготовки или обработки
 - iii. размещались в доступных местах на всех участках подготовки и обработки, были легко доступны с рабочих мест, чтобы все сотрудники могли помыть руки; а также
 - iv. располагались рядом с объектами социально-бытового назначения.
- b. помещения для мытья рук должны быть обеспечены:
 - i. умывальниками с управлением без задействования рук и локтей, в рабочих помещениях, туалетах и в комнате для мытья рук перед входом, где это возможно, и если это невозможно, от оператора предприятия пищевой промышленности требуется убедить уполномоченного сотрудника в том, что личная гигиена может быть соблюдена альтернативными способами;
 - ii. подходящей подачей горячей и холодной питьевой воды под давлением через раковину;
 - iii. мылом, содержащимся в дозаторе;
 - iv. бумажными полотенцами для одноразового использования, хранящимися в дозаторе, и достаточным количеством емкостей для утилизации использованных полотенец;
 - v. надлежащим образом предусмотренными сточными трубами, ведущими к стокам; а также
 - vi. знаками, рекомендующими людям мыть руки при входе или повторном входе в помещения для приготовления или обработки рыбы, расположенными на видном месте возле входа в помещение для приготовления/обработки пищи.

(2) Там, где это применимо, средства дезинфекции обуви или подходящая постоянная ванна, оборудованная дренажным устройством для мытья обуви, должны быть установлены на входе персонала таким образом, чтобы лица, входящие в помещения для подготовки/обработки, не могли избежать прохода через ванну.

(3) Системы сброса сточных вод и стоки должны соответствовать следующим требованиям. Предприятие должно иметь:

- a. эффективную и санитарную систему очистки сточных вод и жидких отходов в надлежащем и исправном состоянии;
- b. линии систем для жидких отходов, достаточно большого размера для того, чтобы справляться с высокими нагрузками в пиковые моменты времени, и их конструкция должна не допускать загрязнения запасов питьевой воды;
- c. соответствующую дренажную систему, особенно в местах и помещениях, где проводятся влажные работы;
- d. систему ливневой канализации, если применимо, не подключенную к системе очистки сточных вод;
- e. напольные сливы, которые должны быть достаточными по размеру, количеству и местоположению:
 - i. чтобы обеспечить быстрое удаление всех жидких отходов, возникающих в результате всех технологических операций;
 - ii. чтобы справляться с максимальным расходом воды в нормальных рабочих условиях, а также выдерживать пиковые нагрузки;

- iii. чтобы быть эффективно герметичными за счет установленных водяных затворов;
 - iv. чтобы предотвратить возврат газов и запахов из дренажной системы; а также
 - v. для предотвращения проникновения грызунов.
- f. напольные стоки, которые:
- i. имеют легко очищаемые ловушки для твердых веществ для предотвращения попадания твердых материалов во внешнюю канализационную систему;
 - ii. имеют достаточный доступ для уборки;
 - iii. текут из чистых в грязные зоны;
 - iv. не подключены к санитарному дренажу; а также
 - v. не подключены к ливневой воде и дренажной системе.

8 Физические требования к перерабатывающим предприятиям – объекты контроля температуры

(1) Для холодильных камер, рефрижераторных камер, камер охлаждения и морозильных камер предприятие пищевой промышленности должно предоставить следующие средства:

- a. водостойчивый настил, легкий для уборки и дезинфекции, уложенный таким образом, чтобы содействовать дренажу;
- b. стены с гладкими, прочными, непроницаемыми поверхностями, которые легко чистить;
- c. потолки, которые легко чистить;
- d. двери, сделанные из прочных материалов, которые легко чистить;
- e. должны быть установлены пластиковые полосовые завесы или аналогичные устройства для удержания воздуха и минимизации колебаний температуры при открытых холодильных камерах или дверях морозильной камеры; а также
- f. другие внутренние конструкции, изготовленные из гладкого, непроницаемого и стойкого к коррозии материала.

(2) Если холодильное оборудование установлено в зоне обработки или упаковки, должно быть достаточно места для чистки вокруг и между оборудованием. Наверху оборудования не должно быть свободного места.

(3) В холодильных камерах, используемых для хранения сырья, предприятие пищевой промышленности должно предоставить оборудование, способное хранить все сырье, поступающее на предприятие и не обработанное немедленно, таким образом, чтобы обеспечить надлежащую защиту от загрязнения.

(4) В холодильных камерах предприятие пищевой промышленности должно обеспечить:

- a. соответствующие постоянные места в холодильной камере для хранения готовой продукции, предусмотренные во всех учреждениях по производству замороженной рыбы;
- b. морозильное оборудование, достаточно мощное и способное хранить продукты в холодильных камерах при внутренней температуре ниже -18 °C, какой бы ни была температура окружающей среды;
- c. двери в холодильную камеру, снабженные пластиковыми шторами или аналогичной системой;
- d. устройство регистрации температуры в том месте, где оно может быть легко считано. Датчик температуры регистратора должен находиться в зоне, удаленной от источника холода;

(5) В морозильных камерах предприятие пищевой промышленности должно обеспечить:

- a. морозильное оборудование, подходящее для презентации рыбы и рыбопродуктов и их упаковки.
- b. морозильное оборудование с достаточной емкостью для замораживания рыбы до температуры как минимум -18°C в течение 8 часов после загрузки морозильной камеры.

(6) В помещениях для заморозки рассола предприятие пищевой промышленности должно обеспечить:

- a. резервуары для рассола, поверхности резервуаров и покрытия, сконструированные таким образом, чтобы они не являлись источником загрязнения для рыбы и рыбопродуктов;
- b. проверку рассола через регулярные промежутки времени и таким образом, чтобы рассол не был источником загрязнения для рыбы и рыбопродуктов; а также
- c. температуру замерзания, не превышающую -9°C .

(7) В ледовых установках и помещениях для хранения льда предприятие пищевой промышленности должно обеспечить:

- a. установку для производства льда, способную производить лед в количествах, достаточных для удовлетворения всех потребностей процесса, включая:
 - i. транспортировку сырья из порта;
 - ii. хранение сырья до переработки; а также
 - iii. охлаждение рыбы во время обработки;
- b. изолированные комнаты для хранения льда и складские помещения:
 - i. где лед может храниться и удаляться эффективным гигиеничным способом и может быть всегда защищен от загрязнения;
 - ii. обеспечивающие, чтобы лед не хранился на полу, если рабочие должны ходить по нему, чтобы удалить лед; а также
 - iii. с возможностью хранить достаточное количество льда для удовлетворения потребностей производства.

9 Физические требования к перерабатывающим предприятиям – проектирование, строительство и монтаж оборудования

(1) Все машины, средства, посуда, оборудование, инструменты и системы хранения, обработки и транспортировки продукции на предприятиях должны быть спроектированы, изготовлены и установлены таким образом, чтобы:

- a. предотвращать загрязнение и разбавление продуктов токсичными материалами, смазочными материалами, топливом, металлическими частицами, загрязненной водой или другими загрязнителями;
- b. избегать скопления грязи, которая может загрязнить продукт и стать источником санитарно-гигиенических опасностей; а также
- c. разрешить и обеспечить:
 - i. простую и тщательную очистку и дезинфекцию горячей водой, моющими и дезинфицирующими средствами;
 - ii. доступность для осмотра при необходимости; а также
 - iii. поддержание в соответствующих санитарных условиях.

(2) Использование древесины и дерева в целом и других материалов, которые не могут быть надлежащим образом очищены и продезинфицированы, запрещено. Это относится, в частности, к ручкам ножей, пикам для обработки льда и филе или разделочным доскам.

(3) Невзирая на раздел (2), древесина, которая используется в дверях, дверных косяках, окнах в зонах обработки, должна быть загерметизирована долговечным нетоксичным

поверхностным покрытием (например, глянцевой эмалью, эпоксидной или полиуретановой краской)

(4) Невзирая на раздел (2), чистые и прочные деревянные поддоны разрешены

- a. для транспортировки и хранения обработанных пищевых продуктов, упакованных в картонные коробки, при условии, что в этих местах не обрабатываются и не хранятся неупакованные продукты;
- b. для перевозки и вывоза свежих продуктов, упакованных в пенопластовые коробки; а также
- c. для стеллажей и систем хранения в холодильных камерах, используемых для хранения упакованных продуктов.

(5) Оборудование или арматура, прилегающие к стене или другому оборудованию, должны иметь герметичные зазоры, предотвращающие попадание влаги и грязи, или иметь достаточно места для очистки.

(6) Оборудование, стоящее на полу, должно быть установлено:

- a. путем герметизации непосредственно к полу, чтобы предотвратить попадание влаги;
- b. на приподнятой платформе, сооруженной на стыке между оборудованием и полом; или
- c. на ножках с зазором не менее 300 мм между нижней частью оборудования и полом.

(7) Ящики для рыбы, достаточные по количеству, должны быть предоставлены для нужд процесса, и они должны использоваться только внутри завода, а не для внешней транспортировки рыбы.

(8) Ящики для рыбы, которые используются для транспортировки продукта на завод и для перемещения рыбы на заводе, должны быть изготовлены из пластика высокой плотности и иметь светлый цвет. Они должны иметь гладкую поверхность, а их конструкция должна избегать областей, которые могут содержать частицы продукта, жира и грязи. Ящики должны быть спроектированы таким образом, чтобы обеспечить дренаж любой жидкости.

(9) Если для перевозки крупной рыбы или для подачи в морозильные или холодильные камеры используются тележки, тачки, опоры или держатели, они должны быть изготовлены из некорродирующего материала и иметь гладкую поверхность.

(10) Если используются конвейеры, они должны быть изготовлены из не подверженных коррозии непроницаемых материалов.

(11) Лопаты для льда должны быть изготовлены из светлого пластика или из нержавеющей стали. Дерево не допускается ни в одной части конструкции.

(12) Желоба и другие закрытые транспортные системы должны быть:

- a. построены с инспекционными и чистящими люками;
- b. легко демонтируемыми для очистки; а также
- c. изготовлены из нейлона высокой плотности, из нержавеющей стали или стекловолокна, без щелей и иметь только закругленные внутренние соединения.

(13) Если используется сжатый воздух, сжатый воздух должен иметь отфильтрованный воздухозаборник, расположенный в чистом месте, не содержать масла или веществ, опасных для здоровья, или должен обрабатываться или контролироваться иным образом таким способом, чтобы пищевой продукт не был загрязнен незаконными косвенными пищевыми добавками.

(14) Все оборудование, которое будет использоваться для целей мониторинга или измерения, где важна точность, должно:

- a. быть проверенным, чтобы гарантировать, что его точность достаточна для задачи и записей, которые ведутся; а также
- b. регулярно калиброваться, с ведением учета.

10 Физические требования к перерабатывающим предприятиям – водоснабжение, хранение и хлорирование

(1) Предприятие должно иметь достаточные емкости для хранения воды или цистерны с достаточной емкостью, чтобы обеспечить требования предприятия при работе на максимальной мощности и обеспечить в случае хлорирования достаточное время контакта.

(2) Резервуары или цистерны должны быть хорошо сконструированы, а внутренние поверхности должны быть гладкими, непроницаемыми, легко моющимися и дезинфицируемыми.

(3) Каждый резервуар для воды или цистерна должны быть снабжены смотровым люком, который позволяет доступ в целях очистки. Конструкция люка должна защищать от попадания дождевой, грунтовой и любой технической воды, которая может вытекать из предприятия.

(4) Каждый резервуар или цистерна с водой должны быть защищены от проникновения насекомых, грызунов, других животных и пыли.

(5) Область вокруг каждого резервуара для воды или цистерны должна содержаться в чистоте и не должна содержать скоплений мусора, пыли, воды и других материалов, которые могут загрязнить воду.

(6) Резервуары для воды должны регулярно проверяться с целью поддержания их в надлежащем состоянии.

(7) Система хлорирования должна соответствовать следующим условиям:

- a. хлор должен добавляться в потоке путем дозирования или впрыска перед промежуточным хранением, чтобы обеспечить достаточное время контакта с водой, чтобы позволить хлору реагировать с органическим веществом;
- b. удерживающий бак должен в течение 30 минут удерживать воду вместе с добавленным хлором; а также
- c. руководство предприятия должно принять меры для обеспечения функционирования системы хлорирования, а свободный остаточный хлор должен проверяться с интервалами не менее 8 часов или в начале каждой смены, но не реже одного раза в день, и всегда должен быть в содержании больше 3 частей на миллион.

11 Требования к перерабатывающим предприятиям – операции обработки

(1) Инструкции по проверке, обработке и хранению сырья должны быть задокументированы. Записи о доставке и качестве продукции должны храниться для обеспечения возможности отслеживания продукции.

(2) Во время приема и разгрузки на перерабатывающем заводе двери приемной предприятия должны быть открыты в течение минимально возможного времени.

(3) Транспортное средство должно быть разгружено сразу после утверждения партии. Рыба никогда не должна храниться в транспортном средстве в ожидании обработки, и рыба не должна оставаться за пределами предприятия.

(4) Перед разгрузкой каждое транспортное средство, прибывающее на предприятие с рыбой для переработки, должно быть проверено на предмет того, чтобы:

- a. рыба не подвергалась вредным климатическим условиям; а также
- b. другие материалы, которые могут загрязнить рыбу, не перевозились вместе с рыбой и рыбопродуктами.

(5) Перед началом разгрузки:

- a. из транспортного средства должна быть взята проба рыбы и измерена внутренняя температура. Средняя температура должна составлять 0 °C, и ни у одной рыбы не должно быть температуры более 5 °C для свежей рыбы и рыбопродуктов. Температура замороженной в рассоле рыбы и рыбопродуктов не должна быть выше -9 °C.
- b. перед началом разгрузки необходимо взять репрезентативную пробу каждой партии рыбы для сенсорной оценки запаха и внешнего вида.
- c. менеджер по контролю качества должен указать свое утверждение партии на основании результатов вышеуказанного испытания. Он должен подписать форму проверки и присвоить рыбе код партии перед началом разгрузки транспортного средства.

(6) Начальные этапы обработки (промывка сырья, отделение посторонних материалов и потрошение) должны начаться в кратчайшие сроки после разгрузки транспортного средства.

(7) Рыба и рыбопродукты, которые не обрабатываются сразу по прибытии на предприятие, должны быть вымыты чистой водой при 0 °C (при необходимости) и храниться со льдом в подходящих приемных резервуарах или должны быть помещены в контейнеры, замороженные и хранящиеся в холодильном помещении.

(8) Хранение сырья должно соответствовать следующим требованиям:

- a. Если на предприятие должно прибыть больше рыбы, чем может быть обработано немедленно, избыток должен храниться в подходящих емкостях со льдом и водой или, в качестве альтернативы, должен храниться в холодильном помещении, чтобы температура продукта поддерживалась на уровне 0 °C.
- b. Потрошение рыбы должно быть тщательным, чтобы избежать загрязнения мяса рыбы.
- c. Все продукты, непригодные для потребления человеком, должны быть удалены и храниться отдельно в специально отведенном для этого помещении.
- d. Рыба не должна храниться в кучах, а глубина резервуаров должна быть минимальной, чтобы предотвратить повреждение. Резервуары должны содержать воду до наполнения их рыбой во избежание повреждения.
- e. Продолжительность хранения сырья должна быть минимальной.
- f. Вода, содержащаяся в резервуарах для хранения, должна регулярно меняться в течение периода хранения, а также между хранением различных партий рыбы.

(9) Сырье должно оцениваться на предмет свежести, физической невредимости, санитарной невредимости и температуры.

(10) Температура рыбы и рыбопродуктов должна измеряться на уровне кости и под кожей, чтобы контролировать, находятся ли рыба и рыбопродукты в состоянии разогрева или охлаждения.

(11) Когда в рамках обработки осуществляется размораживание:

- a. метод размораживания должен быть четко определен и должен учитывать время и температуру размораживания, используемый прибор для измерения температуры и размещение устройства для измерения;
- b. процесс размораживания должен тщательно контролироваться;
- c. выбор метода размораживания должен учитывать, в частности, толщину и однородность размеров размораживаемых продуктов;
- d. время, температура размораживания и критические пределы температуры рыбы должны выбираться таким образом, чтобы контролировать образование микроорганизмов, гистамина (для видов с высоким риском его образования) и устойчивых и характерных неприятных запахов и вкуса, которые свидетельствуют о разложении или прогорклости;
- e. если вода непосредственно используется в качестве среды для размораживания, она должна быть питьевой водой;
- f. при использовании рециркуляции воды необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать накопления микроорганизмов;
- g. если при размораживании используется вода, должна быть достаточная интенсивность ее циркуляции, чтобы осуществить равномерное размораживание;
- h. при размораживании в соответствии с используемым методом продукция не должна подвергаться воздействию слишком высоких температур;
- i. особое внимание должно быть уделено контролю за образованием конденсата и капель от рыбы;
- j. должна применяться эффективная дренажная система; и
- k. после размораживания рыба должна быть немедленно обработана или заморожена.

(12) При мытье и потрошении должен быть достаточный запас чистой морской воды или питьевой воды для мытья:

- a. цельной рыбы для удаления инородных частиц и снижения бактериальной нагрузки до потрошения;
- b. потрошенной рыбы для удаления крови и внутренних органов из брюшной полости;
- c. поверхности рыбы, чтобы удалить любую открепленную чешую; а также
- d. оборудования для потрошения и посуды для минимизации накопления слизи, крови и субпродуктов.

(13) Для сведения к минимуму временных задержек, проекты линии филетирования и линии просвечивания (при необходимости) должны позволять реализовать непрерывный и поступательный поток обрабатываемой продукции, без остановок или замедлений, а также непрерывное удаление отходов.

(14) При обрезке и филетировании должен быть достаточный запас чистой морской воды или питьевой воды для мытья:

- a. рыбы до филе или разделки, особенно рыбы, которая была очищена от чешуи;
- b. филе после филетирования или снятия шкуры или обрезки, чтобы удалить любые признаки крови, чешуи или внутренних органов; а также
- c. оборудования для филетирования и посуды для минимизации накопления слизи, крови и субпродуктов.

(15) Для филе для продажи и обозначения в качестве бескостного, рыбопромышленники должны применять соответствующие методы контроля и использовать необходимые инструменты для удаления костей, не соответствующих коммерческим спецификациям.

(16) Просвечивание филе без кожи квалифицированным персоналом в подходящем месте, которое оптимизирует освещающий эффект, является эффективным методом борьбы с паразитами и должно применяться при обработке соответствующих видов рыб.

(17) Стол для просвечивания следует часто мыть во время работы в целях сокращения микробной активности на контактных поверхностях и во избежание подсушивания рыбы и продукции за счет тепла, выделяемого лампой.

12 Требования к предприятиям по переработке рыбы и рыбопродуктов – копчение, соление, приготовление, консервирование

(1) Копчение должно производиться в отдельных помещениях или в специальном месте, оборудованном системой вентиляции, для предотвращения воздействия дыма и тепла на другие помещения или места, где готовятся, обрабатываются или хранятся рыба и рыбопродукты.

(2) Материалы, используемые для копчения рыбы, должны храниться вдали от места копчения и использоваться таким образом, чтобы не загрязнять продукты.

(3) Древесина, которая была окрашена, покрыта лаком, склеена или подверглась какой-либо химической консервации, не должна использоваться для копчения рыбы.

(4) После копчения перед упаковкой продукция должна быть быстро охлаждена до температуры, необходимой для ее хранения.

(5) Операции по засолке проводятся в различных помещениях и на достаточном удалении от помещений, где проводятся другие операции обработки.

(6) Соль, используемая при обработке рыбы и рыбопродуктов, должна быть чистой и храниться таким образом, чтобы исключить загрязнение. Она не должна использоваться повторно.

(7) Любой контейнер, используемый для посола или засаливания, должен быть сконструирован таким образом, чтобы предотвратить загрязнение в процессе посола или засаливания.

(8) Контейнеры или зоны, используемые для посола или засаливания, должны быть очищены перед использованием.

(9) Там, где продукты нагреваются любым способом, таким как бланширование или автоклавирование, должен быть соответствующий контроль, чтобы гарантировать, что правильный температурный/временной режим используется для достижения желаемой функциональности и срока годности без угрозы для здоровья потребителя.

(10) Любое приготовление должно сопровождаться быстрым охлаждением. Вода, используемая для этой цели, должна быть питьевой или чистой морской водой. Если другой метод консервации не используется, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока температура не приблизится к температуре плавления льда.

(11) Очистка или вскрытие раковин приготовленного продукта должны выполняться с соблюдением гигиенических условий во избежание загрязнения продукта. Если такие операции выполняются вручную, работники должны уделять особое внимание надлежащему мытью рук, и все рабочие поверхности должны быть тщательно очищены. При машинных операциях используемые приборы должны регулярно очищаться и дезинфицироваться после каждого рабочего дня.

(12) После очистки или вскрытия раковин готовый продукт немедленно будет заморожен или сохранен охлажденным при температуре, которая предотвратит рост патогенов, и будет храниться в подходящих помещениях.

(13) При консервировании рыбы и рыбопродуктов гигиеническая практика должна соответствовать Приложению 5.

13 Требования к перерабатывающим предприятиям – конкретные требования по переработке креветок

(1) Все резервуары или раковины, используемые для мытья креветок, должны быть снабжены постоянным потоком воды, достаточным для замены содержимого резервуара каждые 30 минут.

(2) Емкости, используемые для мытья креветок, должны опорожняться и очищаться между партиями креветок.

(3) Все продукты, хранящиеся более одного дня до обработки, должны быть обезглавлены. Приоритет должен заключаться в том, чтобы обезглавить креветку в кратчайшие сроки после прибытия на завод (если это не было сделано ранее).

(4) Если креветки, предназначенные для очистки и удаления пищеварительного тракта, не подлежат немедленной обработке, их следует хранить с достаточным количеством льда для поддержания температуры 0 °C.

(5) Креветка должна быть очищена и быстро обработана для удаления пищеварительного тракта, чтобы минимизировать повышение температуры.

(6) Очищенные от кожуры креветки, не подвергшиеся немедленной заморозке, должны храниться при 0 °C с достаточным количеством льда.

(7) Более высокие стандарты гигиены и чистоты должны поддерживаться на рабочих столах, на которых креветки очищаются и где удаляется их пищеварительный тракт, из-за более высокого риска загрязнения самой мякоти креветок.

(8) Если конечный продукт должен быть готовыми к употреблению креветками, обработка сырья должна начаться в кратчайшие сроки после прибытия на завод. Характер продукта требует быстрой обработки со строгим контролем температуры.

(9) Охлажденная вода должна использоваться для мытья креветок с головой на всех этапах процесса.

(10) Любые участки, на которых обрабатываются приготовленные креветки или креветки с головой, должны быть оборудованы кондиционерами для поддержания температуры воздуха ниже 25 °C

(11) Приготовленные креветки должны обрабатываться только на участке, отделенном от участков, где обрабатывается сырой продукт. Между двумя зонами не должно быть прямого доступа работников.

(12) Весь персонал, работающий с приготовленными креветками или работающий на участке, где креветки обрабатываются, или входящий на него, должен носить верхнюю одежду, сапоги, шапки и фартуки, которые используются исключительно таким персоналом и хранятся отдельно от защитной одежды, используемой при обработке сырых креветок. Во избежание путаницы рекомендуется, чтобы униформа, ботинки и т. д. были другого цвета.

(13) Все лица, входящие в зону готовых изделий, должны мыть руки и обувь.

(14) Никакое оборудование или другие предметы (включая ящики для рыбы, ножи и т. д.) не должны перемещаться из зоны, в которой обрабатываются сырые креветки, в зону приготовленного продукта, без предварительной тщательной очистки и дезинфекции.

14 Требования к перерабатывающим предприятиям – упаковка

(1) Упаковка должна осуществляться в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях, исключающих загрязнение рыбы и рыбопродуктов.

(2) Упаковочные материалы и изделия, подлежащие соприкосновению с рыбой и рыбопродуктами, должны соответствовать всем правилам гигиены, и в частности:

- a. они не должны ухудшить органолептических характеристик рыбы и рыбопродуктов;
- b. они должны исключать возможность передачи рыбе и рыбопродуктам веществ, вредных для здоровья человека; и
 - i. чернила, используемые для нанесения маркировки описания, чернила и цвета, наносимые на продукты питания, не должны загрязнять продукты питания и должны быть нетоксичными; а также
 - ii. чернила, наносимые на продукты питания или упаковку, не должны содержать следующих веществ: сурьма; мышьяк; кадмий; хром; свинец; ртуть; другие токсичные материалы;
- c. лак, нанесенный на внутреннюю поверхность или часть внутренней поверхности покрытия, должен:
 - i. равномерно покрывать и прилипать к внутренней поверхности в виде сплошной пленки; а также
 - ii. быть нетоксичным и совместимым с упаковываемым пищевым продуктом.
- d. они должны быть достаточно прочными для надлежащей защиты рыбы и рыбопродуктов.

(3) Рыба и рыбопродукты не должны перевозиться, если они не упакованы и не накрыты таким образом, чтобы товары могли достичь пункта назначения в удовлетворительном и целостном состоянии.

(4) За исключением некоторых контейнеров из непроницаемого, ровного и коррозионностойкого материала, который пригоден для чистки и дезинфекции, которые могут быть использованы повторно после чистки и дезинфекции, не допускается повторное использование упаковочных материалов;

(5) Упаковочные материалы, используемые для свежих продуктов, содержащихся подо льдом, должны обеспечивать надлежащий дренаж талой воды.

(6) Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться в помещениях, соединенных с производственной зоной, и быть защищены от пыли и загрязнений.

15 Требования к хранению

(1) Хранение продукта, материалов и контейнеров должно быть таким, чтобы оно защищало продукт и материалы от физического, химического и микробиологического загрязнения, а также от порчи материалов и контейнеров.

(2) Свежая или размороженная рыба и рыбопродукты, а также вареные и охлажденные ракообразные и моллюски должны храниться при температуре тающего льда.

(3) Замороженная рыба и рыбопродукты, за исключением замороженной в рассоле рыбы, предназначенной для производства консервов, должны храниться при равномерной температуре -18°C или ниже во всех частях продукта, что допускает возможность кратковременных колебаний вверх не более чем на 3°C .

(4) Для предотвращения образования скомбротоксина рыбы, которая была сначала охлаждена, а затем заморожена в течение длительного времени, рыба не должна подвергаться воздействию температуры выше 4,4 °C с момента ее замораживания в течение общего периода более 12 часов, и непрерывный период воздействия не должен превышать 6 часов.

(5) Рыба и рыбопродукты не могут храниться вместе с другими продуктами, которые могут загрязнить их или повлиять на их гигиену, если они не упакованы таким образом, чтобы обеспечить удовлетворительную защиту.

(6) Никакие материалы, кроме тех, которые используются для немедленной обработки, не должны храниться в зоне использования или обработки.

(7) Продукты должны быть уложены таким образом, чтобы циркуляция воздуха в помещении для хранения не нарушалась.

(8) Не допускается прямого контакта с потолком и полом, если иное не разрешено уполномоченным должностным лицом.

16 *Транспортировка*

(1) При транспортировке рыба и рыбопродукты должны храниться следующим образом:

- a. свежая или размороженная рыба и рыбопродукты, а также вареные и охлажденные ракообразные и моллюски должны храниться при температуре тающего льда;
- b. замороженная рыба и рыбопродукты, за исключением замороженной в рассоле рыбы, предназначенной для производства консервов, должны храниться при равномерной температуре -18 °C или ниже во всех частях продукта, что допускает возможность кратковременных колебаний вверх не более чем на 3 °C;
- c. если замороженную рыбу и рыбопродукты транспортируют с завода холодного хранения на утвержденное предприятие для разморозки по прибытии для целей подготовки и/или переработки, и если расстояние, которое необходимо преодолеть, невелико, Компетентный орган может предоставить отступление от условий, изложенных в настоящем Правиле;
- d. обработанные продукты должны храниться при температуре, указанной изготовителем.

(2) Транспортные средства должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы стены, полы и потолки, где это уместно, были изготовлены из подходящего антикоррозийного материала с гладкими невпитывающими поверхностями.

17 *Требования к перерабатывающим предприятиям – гигиена персонала*

(1) Весь персонал и посетители, входящие в помещения подготовки/обработки, должны всегда носить:

- a. подходящую чистую защитную рабочую одежду светлого цвета, которая как минимум закрывает верхнюю одежду или заменяет ее;
- b. непроницаемые ботинки или обувь, которые содержатся в чистоте и в надлежащем состоянии;
- c. покрытия для головы, которые полностью покрывают все волосы;
- d. при обработке среднего или высокого риска персонал должен носить головное покрытие, покрывающее кожу головы, волосы, бороду и усы; а также
- e. непроницаемый для воды фартук для персонала, работающего с рыбой и неупакованными рыбными продуктами.

- (2) Если персонал, работающий с рыбой, также носит перчатки, такие перчатки:
- должны быть изготовлены из пластика или резины;
 - быть либо одноразовыми, либо способствующими легкой очистке и дезинфекции; а также
 - должны быть в надлежащем, чистом и санитарном состоянии.

18 Требования к перерабатывающим предприятиям – борьба с вредителями

(1) Все предприятия пищевой промышленности, занимающиеся переработкой рыбы и рыбопродуктов, должны:

- принять эффективные меры для исключения вредителей и животных из зон обработки и защиты продуктов от загрязнения вредителями и животными; а также
- внедрить и поддерживать план борьбы с вредителями, содержащий эффективный и непрерывный график по обнаружению, контролю и уничтожению вредителей, чтобы избежать загрязнения продуктов вредителями на двух уровнях:
 - на пассивном уровне это означает меры по предотвращению, защите, проверке, строительству; а также
 - на активном уровне это означает истребление с использованием: - механических методов: отлов (грызуны) - электрических методов: электрошокер (насекомые) - химических методов: яды (грызуны и насекомые).

(2) Профилактика и уничтожение вредных организмов должны осуществляться таким образом, чтобы не создавать угрозы для здоровья людей и безопасности продукции.

(3) Использование инсектицидов или родентицидов разрешается только при соблюдении мер предосторожности и ограничений, которые защитят от загрязнения продуктов питания, поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, и пищевых упаковочных материалов.

(4) Меры контроля, связанные с обработкой химическими веществами, должны выполняться только персоналом, который полностью понимает опасность для здоровья, которую эти химические вещества могут представлять для продукта.

(5) Когда дверь закрыта, между дверью и рамой не должно быть зазора более 3 мм.

(6) Двери снаружи должны всегда оставаться закрытыми, когда они не используются.

(7) Все открываемые окна должны быть закрыты плотно прилегающей защитной сеткой с размером ячеек не более 1 мм. Рамы с защитой от мух должны быть съемными для облегчения очистки.

(8) Вентиляционные отверстия должны быть закрыты экраном с размером ячеек не более 1 мм.

(9) Все сливные отверстия должны быть закрыты решеткой с размерами отверстий не более 10 мм.

19 Процедуры отслеживания и отзыва продукции

(1) Руководители предприятий по производству пищевых продуктов должны обеспечить наличие эффективных процедур для обеспечения полного отслеживания продукта и быстрого отзыва любой партии рыбы и рыбопродуктов с рынка.

(2) Соответствующие записи об обработке, производстве и распространении должны вестись и храниться в течение периода, превышающего срок годности продукта.

(3) Каждый контейнер с рыбой, моллюсками и их продуктами, предназначенными для конечного потребителя или для дальнейшей переработки, должен иметь четкую маркировку для обеспечения идентификации производителя и партии.

(4) Там, где существует опасность для здоровья, продукты, произведенные в аналогичных условиях, которые могут представлять аналогичную опасность для здоровья населения, могут быть отозваны.

(5) Отозванные продукты должны находиться под наблюдением до тех пор, пока они не будут уничтожены, использованы не для потребления человеком или переработаны таким образом, чтобы обеспечить их безопасность.

20 Обучение

(1) Весь персонал должен осознавать свою роль и ответственность в отношении защиты рыбы и рыбопродуктов от загрязнения и порчи.

(2) Лица, работающие с пищевыми продуктами, должны обладать необходимыми знаниями и навыками, позволяющими им обращаться с рыбой и рыбопродуктами в соответствии с санитарными правилами.

(3) Те, кто работает с сильнодействующими чистящими химическими веществами и другими потенциально опасными химическими веществами, должны быть проинструктированы о безопасных методах работы с ними.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7*(Правило 17)***ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.****СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ МОЛОКА И
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

(1) Для целей настоящего Стандарта применяются следующие толкования:

- a. первичное производство молока означает производство молока или молозива для дальнейшей переработки для потребления человеком и включает хранение, выпас скота, кормление и доение животных, а также хранение молока в помещениях, где доили животных;
- b. переработка молока и молочных продуктов означает переработку молока и производство молочных продуктов; и
- c. транспортировка молока и молочных продуктов означает сбор и транспортировку молока от основного производственного предприятия к перерабатывающему предприятию или транспортировку молока или молочных продуктов в нерасфасованном виде между переработчиками.

(2) Предприятие по первичному производству молока в дополнение к применению надлежащих гигиенических практик, требуемых Приложением 4 настоящих Правил, дополнительно обеспечивает следующее:

- a. вода и другие факторы окружающей среды должны регулироваться таким образом, чтобы свести к минимуму вероятность передачи, прямо или косвенно, вредных веществ в молоко;
- b. зоны, в том числе помещения, используемые для производства молока, должны быть спроектированы, расположены, поддерживаться и, насколько это практически возможно, использоваться таким образом, чтобы свести к минимуму опасность загрязнения молока;
- c. молоко должно поступать от животных с хорошим здоровьем, чтобы с учетом конечного использования оно не оказывало неблагоприятного воздействия на безопасность и пригодность конечного продукта;
- d. корм для животных не должен вводить прямо или косвенно загрязняющие вещества в молоко в количествах, которые представляют неприемлемый риск для здоровья потребителя или отрицательно влияют на пригодность молока или молочных продуктов;
- e. животные должны лечиться только ветеринарными препаратами, разрешенными соответствующим органом для конкретного использования, и таким образом, чтобы это не оказывало неблагоприятного воздействия на безопасность и пригодность молока, включая соблюдение указанного периода отмены препарата;
- f. доение должно осуществляться таким образом, чтобы свести к минимуму загрязнение производимого молока;
- g. доение должно осуществляться в санитарных условиях, включая:
 - i. надлежащую личную гигиену доильного персонала;
 - ii. чистое вымя, соски, пах, бока и живот животного;
 - iii. чистые и дезинфицированные доильные аппараты/оборудование; и предотвращение любого повреждения ткани соска/вымени;

- h.* животные, у которых наблюдаются клинические симптомы заболевания, должны быть отделены и/или доены с использованием отдельного доильного оборудования или вручную, и такое молоко не должно использоваться для потребления человеком;
- i.* доильное оборудование, посуда и резервуары должны быть спроектированы, изготовлены и обслуживаться таким образом, чтобы они могли быть надлежащим образом очищены и не являлись значительным источником загрязнения молока;
- j.* доильное оборудование и резервуары (и другие емкости) должны тщательно очищаться и дезинфицироваться после каждого доения, а также высушиваться при соответствующей промывке оборудования и резервуаров после очистки и дезинфекции, чтобы удалить все моющие и дезинфицирующие средства, за исключением тех случаев, когда в инструкциях производителя указано, что полоскание не требуется;
- k.* вода, используемая для очистки и ополаскивания, должна соответствовать этой цели, чтобы она не приводила к загрязнению молока;
- l.* руки и предплечья (до локтя) лиц, участвующих в доении, должны часто мыться и всегда мыться перед началом доения или обращения с молоком;
- m.* емкости для хранения молока и банки должны быть спроектированы таким образом, чтобы обеспечить полный слив, и сконструированы таким образом, чтобы избежать загрязнения молока при хранении;
- n.* емкости и банки для молока не должны использоваться для хранения каких-либо других веществ;
- o.* емкости для хранения и банки должны регулярно и с достаточной периодичностью очищаться и дезинфицироваться для минимизации или предотвращения загрязнения молока;
- p.* резервуары для хранения или части резервуаров для хранения, которые находятся на открытом воздухе, должны быть надлежащим образом защищены или спроектированы таким образом, чтобы они предотвращали доступ насекомых, грызунов и пыли для предотвращения загрязнения молока;
- q.* помещения для хранения молока должны быть расположены и построены таким образом, чтобы избежать риска загрязнения молока или оборудования;
- r.* помещение для хранения молока должно иметь:
 - i.* подходящее холодильное оборудование для молока, когда это необходимо;
 - ii.* достаточный запас воды подходящего качества для использования при доении и очистке оборудования и инструментов;
 - iii.* защиту от паразитов;
 - iv.* легко моющиеся полы, если применимо; а также
 - v.* соответствующее разделение между зонами доения и любыми помещениями, где содержатся животные, чтобы предотвратить загрязнение молока животными. Если разделение невозможно, должны быть приняты надлежащие меры для обеспечения того, чтобы молоко не было загрязнено;
- s.* сразу после доения молоко должно храниться в надлежащим образом сконструированных и обслуживаемых резервуарах или банках в чистом месте;
- t.* температура и время хранения должны быть такими, чтобы свести к минимуму любое вредное влияние на безопасность и пригодность молока;
- u.* если молоко для дальнейшей обработки не собрано или не используется в течение 2 часов после доения, оно должно быть охлаждено:
 - i.* до температуры, равной или ниже 6 °C при ежедневном сборе; или
 - ii.* до температуры, равной или ниже 4 °C, если не собирается каждый день;
- v.* доступ персонала и транспортных средств к месту сбора должен быть достаточным для надлежащего санитарного обращения с молоком.

(3) Предприятие по производству первичного молока должно иметь систему, позволяющую отслеживать:

- a. исходные ресурсы;
- b. животных, подлежащих доению; а также
- c. произведенное молоко.

(4) Предприятие по производству первичного молока должно обеспечить, чтобы лица, занимающиеся основной производственной деятельностью, обладали навыками и знаниями по вопросам безопасности пищевых продуктов и гигиены, соразмерными их производственной деятельности.

(5) Предприятие по перевозке молока и молочных продуктов в дополнение к применению надлежащих гигиенических практик, требуемых Приложением 4 настоящих Правил, дополнительно обеспечивает следующее:

- a. танкеры и банки для перевозки молока не должны использоваться для перевозки каких-либо вредных веществ;
- b. если для транспортировки пищевых продуктов, кроме молока, используются цистерны для перевозки молока и банки, должны быть приняты меры предосторожности, такие как соблюдение надлежащих протоколов очистки, для предотвращения любого последующего загрязнения молока;
- c. поверхности автоцистерн, банок и связанного с ними оборудования, предназначенные для соприкосновения с молоком, должны легко очищаться и дезинфицироваться, быть устойчивыми к коррозии и не способными переносить вещества в молоко в таких количествах, которые представляют опасность для здоровья потребителя;
- d. банки и цистерны для транспортировки молока (включая зону слива молока, клапаны и т. д.) должны очищаться и дезинфицироваться с достаточной частотой, чтобы минимизировать или предотвратить загрязнение молока;
- e. после дезинфекции из цистерн и банок должны быть слиты все жидкости;
- f. молоко должно быть собрано, транспортировано и доставлено без неоправданной задержки и таким образом, чтобы избежать попадания загрязняющих веществ в молоко и минимизировать рост микроорганизмов в молоке;
- g. предприятие по транспортировке молока и молочных продуктов должно перевозить молочные продукты с использованием контроля времени и температуры, которые предотвращают или уменьшают рост микробиологических опасностей в продукте; а также
- h. в случае охлажденных продуктов отсек для продуктов транспортного средства должен быть охлажден перед загрузкой, и отсек для продуктов должен всегда поддерживаться при соответствующей температуре, в том числе во время разгрузки.

(6) Предприятие по транспортировке молока и молочных продуктов должно иметь систему для определения непосредственного поставщика и непосредственного получателя молока и молочного продукта.

(7) Предприятие по транспортировке молока и молочных продуктов должно обеспечивать, чтобы лица, занимающиеся сбором и транспортировкой молока или молочных продуктов, обладали навыками и знаниями по вопросам безопасности пищевых продуктов и гигиены, соразмерными их трудовой деятельности.

(8) Предприятие по переработке молока и молочных продуктов должно контролировать свои потенциальные угрозы безопасности пищевых продуктов путем реализации:

- a. надлежащих гигиенических практик; а также
- b. к 2010 году – документированной операционной программы безопасности пищевых продуктов, основанной на системе анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР).

(9) Предприятие по переработке молока и молочных продуктов в дополнение к применению надлежащих гигиенических практик, требуемых Приложением 4 настоящих Правил, дополнительно обеспечивает следующее:

- a. при поступлении сырого молока на перерабатывающее предприятие молоко необходимо охладить и по мере необходимости дальше держать при такой температуре, чтобы минимизировать возможность увеличения количества содержащихся в нем микробов;
- b. не допускается прием сырья, если известно, что оно содержит химические, физические или микробиологические загрязнители, количество которых не будет снижено до приемлемого уровня при обычной сортировке и/или переработке;
- c. поток продукта и ингредиентов в оборудовании и через перерабатывающее предприятие должен поддерживать поступательный переход от получения сырья к упаковке готового продукта во избежание перекрестного загрязнения;
- d. поток воды, воздуха, сточных вод и молока должен быть тщательно оценен, чтобы исключить возможность перекрестного загрязнения;
- e. питьевая вода должна быть доступной и соответствующей для всех необходимых целей и регулярно контролироваться предприятием пищевой промышленности;
- f. восстановление воды для повторного использования и использование регенерированной и оборотной воды должно осуществляться таким образом, чтобы не загрязнять продукт, а предприятие пищевой промышленности должно регулярно контролировать такую воду;
- g. все поверхности контакта с пищевыми продуктами в трубопроводах и оборудовании, включая труднодоступные для очистки области, такие как перепускные клапаны, пробоотборные клапаны и переливные сифоны в наполнителях, должны быть надлежащим образом очищены;
- h. должна быть предусмотрена обычная программа для проверки адекватности очистки;
- i. все оборудование и посуда, используемые при обработке, должны, при необходимости, быть вымыты и дезинфицированы, промыты водой, которая безопасна и пригодна для использования по назначению (если в инструкциях производителя не указано, что ополаскивание не требуется), затем осушены и высушены на воздухе, где это необходимо;
- j. молоко должно быть пастеризовано:
 - i. путем нагрева до температуры не менее 72 °C и выдерживания при такой температуре в течение не менее 15 секунд;
 - ii. путем нагрева с использованием любой другой временной и температурной комбинации эквивалентного или более сильного летального воздействия на любые патогенные микроорганизмы в молоке; или
 - iii. путем использования любого другого процесса, который обеспечивает эквивалентное или большее летальное воздействие на любые патогенные микроорганизмы.

- k. пастеризованное молоко должно быть немедленно охлаждено таким образом, чтобы предотвратить или уменьшить рост микробиологических опасностей в молоке.
- l. молоко или молочные продукты, используемые для производства сыра или сырных продуктов, должны быть обработаны:
 - i. путем нагрева до температуры не менее 72 °C и выдерживания при такой температуре в течение не менее 15 секунд;
 - ii. путем нагрева с использованием любой другой временной и температурной комбинации эквивалентного или более сильного летального воздействия на любые патогенные микроорганизмы в молоке; или
 - iii. путем выдерживания при температуре не менее 62 °C в течение не менее 15 секунд, а сыр или сырный продукт должен храниться при температуре не менее 2 °C в течение 90 дней с даты обработки; или
 - iv. таким образом, чтобы:
 - 1. творог нагревался до температуры не менее 48 °C; и
 - 2. сыр или сырный продукт имели влажность менее 36% после хранения при температуре не менее 10 °C в течение не менее 6 месяцев с даты обработки
- m. молоко и молочные продукты должны храниться при соответствующей температуре, чтобы поддерживать их безопасность и пригодность с момента упаковки до потребления или подготовки к потреблению.
- n. производитель несет ответственность за определение срока годности продукта и условий хранения.
- o. молочные продукты, которые были возвращены из других мест, должны быть идентифицированы, отделены и храниться в четко обозначенном месте.

(10) Предприятие по переработке молока и молочных продуктов должно иметь систему для определения непосредственного поставщика молока и молочных продуктов и ингредиентов, а также непосредственного получателя молока и молочных продуктов.

(11) Если молоко или молочный продукт не являются устойчивыми при хранении при температуре окружающей среды, на этикетке продукта должно быть указано заявление о необходимости охлаждения или замораживания.

(12) Лицо не должно хранить, выставлять на продажу или продавать молоко или молочный продукт вопреки условиям хранения, предписанным на этикетке, как того требует раздел (11).

ПРИЛОЖЕНИЕ 8*(Правило 18)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ МЯСА И
МЯСОПРОДУКТОВ****1 Сфера применения и толкование**

(1) Настоящий Стандарт касается гигиенической практики, применяемой к сырому мясу, мясопродуктам и готовому мясу с момента производства живого животного до точки продажи потребителю.

(2) Для целей настоящего Стандарта мясо означает мясо домашних копытных (копытных), домашних непарнокопытных (животных с одним копытом на ноге) и других видов животных, из которых получают мясо, включая зайцеобразных (таких как кролики и зайцы).

(3) Настоящий Стандарт применяется в дополнение к Стандарту общих требований к надлежащей гигиенической практике для всех предприятий пищевой промышленности.

(4) В настоящем Стандарте и в других пунктах настоящих Правил, где используются эти термины, они должны означать следующее, если контекст не требует иного:

«Скотобойня» означает любое предприятие, на котором производится забой определенного вида животных, а также их разделка для употребления человеком в пищу, утвержденное, зарегистрированное и/или занесенное в реестр соответствующим органом власти для такой цели.

«Разделка» означает постепенное разделение тела животного на тушу и прочие съедобные и несъедобные части.

«Съедобные субпродукты» означает такие субпродукты, которые были признаны годными для потребления человеком, включая легкие, но не включая уши, кожу головы, морду, губы, рот, слизистую оболочку, сухожилия, половые органы, вымя, кишечник и мочевой пузырь.

«Произведенное мясо» означает мясные продукты, полученные в результате переработки сырого мяса или дальнейшей обработки таких переработанных продуктов, когда при разрезании поверхность разреза показывает, что продукт больше не обладает характеристиками свежего мяса.

«Мясо» означает съедобную часть, включая съедобные субпродукты от любого животного, убитого на скотобойне.

«Приготовленное мясо» означает сырое мясо, к которому добавлены пищевые продукты, приправы или добавки.

«Готовые к употреблению мясные продукты» означает мясные продукты, которые предназначены для употребления без каких-либо дополнительных биоцидных стадий, и включает вареное или сырое ферментированное мясо; паштет; сушеное мясо; мясо медленного копчения; мясной рулет; приготовленное мышечное мясо, включая ветчину и ростбиф; и другое готовое к употреблению мясо, которое подвержено росту патогенных микроорганизмов или выработке токсинов.

«Сырое ферментированное мясо» означает ферментированное мясо, температура внутренней части которого не поддерживалась на уровне 65 °C в течение по

меньшей мере 10 минут или эквивалентной комбинации времени и более высокой температуры во время производства.

2 Традиция или обычай

(1) Любое освобождение от требований настоящего Стандарта в отношении фиджийцев, разводящих и убивающих животных в соответствии с традицией или обычаем, должно осуществляться при условии письменной сертификации Совета по делам Фиджи в соответствии с положением 11 Совета по делам Фиджи в соответствии с положением 11 Закона по делам Фиджи (гл. 120).

3 Общие принципы гигиены мяса – первичное производство

(1) Первичное производство должно управляться таким образом, чтобы уменьшить вероятность появления опасных факторов и соответственно способствовать тому, чтобы мясо было безопасным и подходящим для потребления человеком.

(2) Практика идентификации животных должна обеспечивать, насколько это практически возможно, отслеживаемость до места происхождения, чтобы при необходимости проводить регулирующее расследование.

(3) Животные не должны быть загружены для перевозки на бойню, если:

- a. степень загрязнения наружных тканей животного может нарушить гигиеничный убой и разделку, а подходящие меры, такие как мытье или удаление щетины, недоступны;
- b. имеется информация, позволяющая предположить, что животные могут поставить под угрозу производство мяса, которое является безопасным и пригодным для употребления в пищу человеком, включая, помимо прочего, наличие определенных заболеваний или недавнее применение ветеринарных препаратов; или
- c. могут существовать или возникать условия, вызывающие стресс у животных, что может привести к неблагоприятному воздействию на безопасность и пригодность мяса.

(4) Кормление животных во время первичного производства должно регулироваться надлежащей практикой кормления животных.

(5) Животным нельзя давать корм и кормовые ингредиенты, которые:

- a. могут вводить зоонозные агенты (включая передаваемые губчатые энцефалопатии) в популяцию убоя;
- b. являются плесневелыми; или
- c. содержат химические вещества, включая, помимо прочего, ветеринарные препараты и пестициды или загрязняющие вещества, которые могут привести к образованию остатков в мясе на уровнях, которые делают продукт небезопасным для потребления человеком.

4 Общие принципы гигиены мяса – транспортировка

(1) Транспортировка убойных животных должна осуществляться таким образом, чтобы это не оказывало негативного влияния на безопасность и пригодность мяса.

(2) Транспортные средства должны быть спроектированы и обслуживаться таким образом, чтобы:

- a. животных можно было легко загружать, выгружать и перевозить, с минимальным риском получения травм и чрезмерного стресса;
- b. загрязнение и перекрестное загрязнение фекальным материалом было сведено к минимуму;

- c. новые опасности во время транспортировки не появлялись;
- d. вентиляция была надлежащей; а также
- e. очистка и дезинфекция были легко осуществимы.

(3) Транспортные средства и ящики, если они используются, должны быть очищены и, при необходимости, продезинфицированы после выгрузки животных на предприятии.

(4) Транспортные средства или транспортные контейнеры, в которых перевозится незащищенное мясо после убоя, должны:

- a. быть спроектированы и оборудованы таким образом, чтобы мясо не касалось пола;
- b. иметь уплотнения шарниров и дверей, предотвращающие проникновение всех источников загрязнения; а также
- c. при необходимости, быть оборудованы таким образом, чтобы можно было контролировать температуру и влажность.

5 Общие принципы гигиены мяса – подлежащие убою животные

(1) Только здоровые, чистые и соответствующим образом идентифицированные животные должны быть представлены на убой.

(2) Все животные должны быть проверены по прибытии на скотобойню. Если отклонения в поведении или внешнем виде указывают на то, что отдельное животное или партия животных должны быть отделены друг от друга, это должно быть сделано, и уполномоченный сотрудник, проводящий предубойный осмотр, должен быть уведомлен.

(3) Животные, предназначенные для убоя, должны быть достаточно чистыми, чтобы не нарушать гигиеничный убой и разделку.

(4) Условия содержания животных, предназначенных для убоя, должны быть такими, чтобы минимизировать загрязнение и перекрестное загрязнение и чтобы их физиологическое состояние не было нарушено.

(5) Все животные, представленные на убой, должны быть подвергнуты досмотру уполномоченным должностным лицом как отдельно, так и партиями.

(6) Животные, подозреваемые как небезопасные или непригодные для потребления человеком, должны быть идентифицированы как таковые и обрабатываться отдельно от обычных животных.

6 Общие принципы гигиены мяса – убойные учреждения и сооружения

(1) Между помещениями для предубойного содержания скота и участками скотобойни, где может присутствовать съедобный материал, должно быть физическое разделение.

(2) Должна быть зона, в которой «подозрительные» животные могут быть изолированы, содержаться и осматриваться таким образом, который исключает заражение других животных.

(3) Должны иметься специальные объекты для работы с отбракованными животными, и такие объекты должны быть сконструированы таким образом, чтобы все части, содержимое кишечника и фекалии от отбракованных животных могли содержаться в безопасных условиях в соответствии с обстоятельствами.

(4) Специальные объекты, указанные в разделе (3), должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы обеспечить эффективную очистку и санитарию.

(5) Зоны предубойного оглушения и кровопускания должны быть отделены от зон разделки (либо физической преградой, либо располагаться на удалении друг от друга), чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение животных.

(6) Зоны ошпаривания, удаления волосяного покрова, свежевания и опаливания (или аналогичных операций) должны быть надлежащим образом отделены от зон разделки.

(7) Там, где осуществляется убой, технологическая линия должна быть спроектирована таким образом, чтобы обеспечивалось постоянное движение животных, чтобы не вызывать перекрестного загрязнения.

(8) Все зоны и объекты, где тела животных разделяются или где может присутствовать мясо, должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы они обеспечивали надлежащую гигиеническую практику, а загрязнение мяса было сведено к минимуму в максимально возможной степени.

(9) Помещения и другие зоны, в которых находятся тела животных или может присутствовать мясо, должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы:

- a. перекрестное загрязнение во время операций было сведено к минимуму в максимально возможной степени;
- b. эффективная очистка, санация и техническое обслуживание могли проводиться во время и между периодами эксплуатации;
- c. полы в местах с наличием воды имели достаточный уклон к выходам с решеткой или другим защищенным выходам, чтобы обеспечить постоянный дренаж;
- d. наружные двери не открывались прямо в зону;
- e. отдельные помещения или отдельные участки использовались для разделки свиней или других животных, когда одновременно разделяются другие виды животных; а также
- f. имелись соответствующие условия для приготовления и хранения пищевых жиров.

(10) Помещения с соответствующей конструкцией и изоляцией должны быть доступны по мере необходимости для охлаждения и заморозки мяса.

(11) Системы дренажа и утилизации отходов не должны быть источником загрязнения мяса, питьевой воды или среды обработки.

(12) Предприятия должны иметь соответствующую зону, достаточно защищенную от загрязнения окружающей среды и способную предотвращать неблагоприятные колебания температуры, для отправки мяса.

(13) Все зоны, в которых может присутствовать мясо, должны быть оборудованы надлежащими средствами для мытья рук, которые:

- a. расположены удобно рядом с рабочими местами;
- b. имеют краны, которые не требуют ручного управления;
- c. подают воду при соответствующей температуре и снабжены дозаторами для жидкого мыла или других чистящих средств для рук;
- d. включают средства для сушки рук и емкости для выброшенных бумажных полотенец, если они используются; а также
- e. в которых сточные воды направляются в канализацию.

7 Общие принципы гигиены мяса – проектирование и изготовление оборудования

(1) Оборудование и контейнеры в помещениях и других местах, где животные могут разделываться или где может присутствовать мясо, должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы загрязнение было минимальным.

(2) Мясо не должно соприкасаться с полом и стенами или стационарными конструкциями, не предназначенными для такого контакта.

(3) В тех случаях, когда используются линии убоя, они должны быть спроектированы таким образом, чтобы происходило постоянное перемещение тел животных, туш и других частей таким образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение между различными частями линии убоя и между различными линиями убоя.

(4) Все помещения и другие зоны, в которых животные разделываются или где может присутствовать мясо, должны быть оборудованы надлежащими приспособлениями для мытья рук и должны быть оборудованы надлежащими средствами для очистки и санации инвентаря, где это необходимо.

(5) Средства для очистки и санации оборудования должны быть спроектированы таким образом, чтобы эффективно очищать и дезинфицировать конкретное оборудование; находиться удобно на рабочих местах; и сточные воды должны направляться в канализацию.

(6) Оборудование и инвентарь для использования с несъедобными или отбракованными частями животных должны быть четко идентифицированы.

8 Общие принципы гигиены мяса – управление процессом

(1) Предприятие пищевой промышленности несет основную ответственность за применение и контроль систем управления процессами для обеспечения безопасности и пригодности мяса, и они должны включать в себя обязательные надлежащие гигиенические практики, а также планы НАССР, если они соответствуют обстоятельствам и указаниям Совета.

(2) Документированная система управления процессом должна описывать применяемые действия по гигиене мяса (включая любые процедуры отбора проб), цели производительности или критерии эффективности, действия по проверке, а также корректирующие и предупреждающие действия.

(3) В тех случаях, когда управление процессом включает применение принципов НАССР, проектирование и внедрение систем управления процессом должны осуществляться в соответствии с Системой анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР) и Руководствами по ее применению (CAC/RCP 1-1969, Ред. 4-2003).

(4) Все животные, доставленные на бойню, должны быть убиты без промедления, и оглушение, убой и обескровливание животных не должны проходить со скоростью, превышающей скорость, с которой тела животных могут быть приняты для разделки.

(5) Во время начальных разделочных операций:

- a. убитых животных, подвергнутых ошпариванию, опаливанию или иной схожей процедуре, очищают от всех щетинок, волосков, чешуек, пленок, перьев и грязи;
- b. трахея и пищевод должны оставаться неповрежденными во время обескровливания, за исключением случаев ритуального убоя;
- c. кровь удаляют в максимально возможной степени;
- d. если кровь предназначена в пищу, она должна быть собрана и обработана гигиеничным образом;
- e. обработка языка должна быть произведена таким образом, чтобы миндалины не были повреждены;

- f.* для некоторых видов животных, включая коз, телят и овец, снятие шкуры с головы может не потребоваться при условии, что с головами обращаются таким образом, чтобы избежать чрезмерного загрязнения мяса;
- g.* перед удалением с головы любых частей, предназначенных для потребления человеком, голова должна быть чистой и, за исключением случаев ошпаривания и удаления щетины, должна быть очищена от кожи до степени, достаточной для содействия осмотру и гигиеничному удалению указанных частей;
- h.* выделяющее молоко или явно больное вымя должно быть удалено из тела животного при первой же возможности;
- i.* удаление вымени должно быть произведено таким образом, чтобы содержимое не загрязняло тела животного; а также
- j.* шкуры и шерсть не должны быть вымыты, очищены от мяса или оставлены для накопления в любой части скотобойни или учреждения, которая используется для убоя или разделки.

(6) После начала снятия шкуры/шерсти или удаления щетины тела животных должны быть отделены друг от друга во избежание контакта, и такое положение должно поддерживаться до тех пор, пока каждая туша не будет осмотрена и оценена уполномоченным должностным лицом, осуществляющим послеубойный осмотр.

(7) Во время разделки:

- a.* если с тел животных снимают кожу, этот процесс должен быть завершен до потрошения;
- b.* потрошение производится без промедления;
- c.* предотвращается выделение или утечка какого-либо материала из пищевода, желудка, кишечника, прямой кишки или из желчного пузыря, мочевого пузыря, матки или вымени;
- d.* кишечник не должен быть отделен от желудка во время потрошения, и никакое другое отверстие не должно быть проделано в кишечник, если только кишечник сначала не будет эффективно связан для предотвращения утечки;
- e.* желудки и кишечника и весь несъедобный материал, полученный в результате убоя и/или разделки тел животных, должны быть удалены в кратчайшие сроки из зоны разделки и обработаны таким образом, чтобы не вызывать перекрестного загрязнения мяса;
- f.* методы, используемые для удаления видимых и микробных загрязнений, должны быть продемонстрированы в качестве эффективных при соблюдении требований, установленных Советом; а также
- g.* фекальные и другие материалы должны быть обрезаны или иным образом удалены из туш таким образом, чтобы это не приводило к дальнейшему загрязнению, для соблюдения надлежащих рабочих характеристик или критериев эффективности для контроля процесса.

(8) Тела и туши животных не должны соприкасаться с поверхностями или оборудованием, за исключением ситуаций, когда этого практически невозможно избежать.

(9) Независимо от раздела (8), если использование оборудования подразумевает контакт по конструкции, гигиена оборудования должна надлежащим образом поддерживаться и контролироваться.

(10) Операторы учреждения должны соблюдать требования уполномоченных сотрудников по представлению съедобных частей тел животных для послеубойного осмотра.

(11) Части убитых животных, которые были удалены до проведения послеубойного осмотра, должны оставаться идентифицируемыми как принадлежащие одной туше (или группе туш), когда это требуется для послеубойного осмотра.

(12) Все туши и другие соответствующие части должны быть подвергнуты послеубойному осмотру.

(13) Процедуры и испытания при послеубойном осмотре должны проводиться в кратчайшие сроки после убоя животных.

(14) Туши и другие соответствующие части, отбракованные уполномоченным должностным лицом, осуществляющим послеубойный осмотр, как небезопасные или непригодные для потребления человеком, должны быть идентифицированы надлежащим образом и обработаны таким образом, чтобы не привести к перекрестному загрязнению мяса от других туш и соответствующих частей.

(15) Если первоначальных результатов послеубойного осмотра недостаточно для точной оценки съедобных частей как безопасных или пригодных для потребления человеком, все части животного, которые требуются для дальнейшего исследования, должны находиться под контролем уполномоченного должностного лица, осуществляющего эти действия.

(16) Мясо, переданное как безопасное и пригодное для употребления человеком, должно:

- a. без промедления быть удалено из зоны разделки;
- b. быть обработано, храниться и транспортироваться таким образом, чтобы защитить его от загрязнения и порчи; а также
- c. содержаться в условиях, которые соответствующим образом снижают его температуру и/или активность воды.

(17) Официальная санитарная маркировка, нанесенная на мясо, обертку или упаковку, должна обеспечивать признание того, что продукт был произведен в соответствии с нормативными требованиями, и помогать в отслеживании происхождения товара при необходимости.

(18) Санитарная маркировка, указанная в разделе (17), должна включать номер утверждения/регистрации/номер учреждения в перечне, наноситься таким образом, чтобы ее нельзя было повторно использовать, и быть разборчивой.

(19) Части животных, которые считаются небезопасными или непригодными для потребления человеком, должны:

- a. безотлагательно помещаться в специально определенные лотки, контейнеры, тележки или другие погрузочно-разгрузочные устройства;
- b. идентифицироваться с помощью средств, соответствующих типу и конечному использованию ткани; а также
- c. в случае отбракованных материалов – обрабатываться в помещениях, отведенных для этой цели, и безопасным образом доставляться в место утилизации.

(20) Предприятия должны иметь соответствующие системы, которые позволяют отозвать продукт в случае необходимости.

9 *Замораживание, хранение и размораживание*

(1) Если мясо находится в помещении для замораживания:

- a. мясо, которое не находится в картонных коробках, должно быть подвешено или размещено на стойках или подносах таким образом, чтобы обеспечивалась достаточная циркуляция воздуха;
- b. мясо, которое не находится в картонных коробках, должно храниться таким образом, чтобы исключить возможность перекрестного загрязнения через капание жидкости;
- c. коробки, содержащие мясо, должны быть уложены таким образом, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха; а также
- d. мясо, хранящееся на лотках, должно быть размещено таким образом, чтобы избежать контакта с основанием верхнего лотка.

(2) Если мясо хранится в морозильной камере или хранилище:

- a. температура мяса должна быть снижена до приемлемого уровня перед размещением;
- b. подвергаемое воздействию мясо должно храниться таким образом, чтобы гигиена не могла быть нарушена присутствием упакованного мяса или упаковочного материала;
- c. мясо, будь то в форме туши или в коробках, не должно укладываться непосредственно на пол и должно располагаться таким образом, чтобы обеспечивалась достаточная циркуляция воздуха; а также
- d. морозильное хранилище должно эксплуатироваться и обслуживаться в условиях, подходящих для обеспечения безопасности и пригодности мяса.

(3) Там, где сырое мясо размораживается, его следует размораживать при контроле температуры и времени, чтобы минимизировать потенциальный рост патогенных микроорганизмов и обеспечить достаточный дренаж стоков жидкости.

10 Рубленое мясо, мясной полуфабрикат, мясные субпродукты и мясные продукты

(1) При рубке сырого мяса:

- a. оно должно быть получено только из частей животных, утвержденных Компетентным органом, например, поперечно-полосатой мышцы и прилегающей жировой ткани;
- b. оно не должно содержать фрагментов кости или кожи; а также
- c. любые аномальные ткани и/или загрязнения после разделки должны быть удалены перед измельчением.

(2) Если сырое мясо измельчают или используют в мясных продуктах, если только оно не используется непосредственно в качестве ингредиента для мясных продуктов и готового мяса:

- a. оно должно быть немедленно обернуто и/или упаковано с последующим немедленным охлаждением;
- b. учреждения должны обеспечить, чтобы загрязнение металлическими частицами не происходило; а также
- c. после размораживания его нельзя замораживать.

(3) Для мясных субпродуктов или мясного полуфабриката:

- a. технологический поток сырого мяса, ожидающего обработки, и мяса во время переработки должен быть таким, чтобы избежать возможного перекрестного загрязнения;
- b. поставка и добавление немясных ингредиентов должны осуществляться с соблюдением правил гигиены и производственных требований; а также

- с. продукты, которые включают немясные белковые продукты, должны быть соответствующим образом маркированы, чтобы информировать потребителей о доле немясного белка.
- (4) Сырые ферментированные мясные продукты должны подвергаться ферментации с использованием жизнеспособной заквасочной культуры, и такая заквасочная культура не должна быть ранее ферментированным мясным продуктом.
- (5) Сырые ферментированные мясные продукты должны достигать рН 4,6 или менее в кратчайшие сроки благодаря надлежащей производственной практике.
- (6) Сушеные мясные продукты должны:
- a. быть высушены в соответствии с надлежащей производственной практикой для максимально быстрого достижения активности воды, чтобы минимизировать риск роста микробных патогенов; а также
 - b. поддерживаться в среде, которая минимизирует загрязнение и повторное всасывание влаги.
- (7) Если какой-либо тепловой и/или другой обработки недостаточно для обеспечения стабильности мясного продукта или субпродукта, продукт или субпродукт охлаждают до 5 °C в кратчайшие сроки и выдерживают при этой температуре.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9*(Правило 19 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СТАНДАРТ НАДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАКТИК ДЛЯ ЯИЦ И
ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ****1 Сфера применения и толкование**

(1) Настоящий Стандарт касается гигиенической практики, применяемой для гигиеничного производства, хранения, упаковки и транспортировки цельного яйца, яичного белка, яичного желтка и других продуктов, полностью или в основном состоящих из одного или нескольких компонентов яйца, предназначенных для потребления человеком, от производства до точки розничной продажи.

(2) Для целей настоящего Стандарта, если специально не указано иное:

- a. «яйцо» означает яйца (в скорлупе) одомашненных цыплят (кур). Однако принципы, изложенные в данном документе, могут в равной степени применяться к яйцам других одомашненных птиц; а также
- b. «яичные продукты» означает продукты, в которых содержание яиц в виде цельного яйца, или только желтка, или только яичного белка, или смеси желтка и белка в жидкой, замороженной или сушеной форме, в виде одного или в сочетании с другими пищевыми продуктами или напитками составляет минимум 50% продукта.

(3) Настоящий Стандарт применяется в дополнение к общим гигиеническим требованиям в соответствии со Стандартом общих требований к надлежащей гигиенической практике для всех предприятий пищевой промышленности.

2 Традиция или обычай

(1) Любое освобождение от требований настоящего Стандарта в отношении фиджийцев, разводящих домашнюю птицу в соответствии с традицией или обычаем, должно осуществляться при условии письменной сертификации Совета по делам Фиджи в соответствии с положением 11 Совета по делам Фиджи в соответствии с положением 11 Закона по делам Фиджи (гл. 120).

3 Общие принципы гигиены яиц – первичное производство

(1) Первичное производство должно управляться таким образом, чтобы уменьшить вероятность появления опасных факторов и соответственно способствовать тому, чтобы яйца были безопасными и подходящими для потребления человеком.

(2) Экологическая санитария в производственных помещениях должна быть достаточной для защиты яиц от загрязнения, в том числе от отходов жизнедеятельности человека и животных.

(3) Контроль животных, вредителей растений и болезней путем обработки химическими, биологическими или физическими веществами должен быть достаточным для защиты яиц от загрязнения.

(4) Только яйца, полученные от здоровых птиц, должны использоваться при производстве яиц и яичных продуктов для потребления человеком.

(5) Оборудование и контейнеры для яиц не должны представлять опасности для здоровья, а контейнеры, которые используются повторно, должны быть изготовлены из такого материала и конструкции, которые содействуют тщательной очистке, и должны быть очищены и поддерживаться в таком состоянии, чтобы они не являлись источником загрязнения продукта.

(6) Яйца должны собираться таким образом, чтобы минимизировать порчу, так часто, как того требуют климатические условия, и обрабатываться как можно меньше.

(7) Следует избегать загрязнения оболочки грязью, субстратом или животными, насекомыми, паразитами, птицами, химическими или микробиологическими загрязнителями или другими нежелательными веществами.

(8) Яйца нельзя чистить на ферме, если только Совет не примет иного решения, когда он будет удовлетворен применяемым методом очистки, включая время/температурные условия любого процесса мойки, и используемыми моющими/дезинфицирующими средствами.

(9) Непригодные яйца должны быть отделены во время сбора в максимально возможной степени и должны быть утилизированы в таком месте и таким образом, чтобы предотвратить загрязнение других яиц или запасов воды.

(10) При хранении на ферме яйца должны храниться при такой температуре и относительной влажности, которые сводят к минимуму ухудшение качества с учетом местных климатических условий.

(11) Все яйца должны быть аккуратно обработаны и упакованы таким образом, чтобы предотвратить их разбитие, однако при вероятности разбития с яйцами следует обращаться в соответствии с руководящими указаниями Кодекса, а продукты, полученные из яиц, должны всегда обрабатываться гигиеническим образом.

(12) Транспортировка должна быть спроектирована таким образом, чтобы защитить яйца и яичные продукты от загрязнения, а средства транспортировки для перевозки яиц должны соответствовать назначению и должны быть выполнены из такого материала и быть такой конструкции, которые позволяют провести тщательную очистку, и должны быть очищены и поддерживаться таким образом, чтобы не являться источником загрязнения для яиц.

4 Общие принципы гигиены яиц – на заводе

(1) Никакие яйца или другое сырье не должны приниматься заводом, если известно, что они:

- a. содержат токсичные вещества; а также
- b. содержат разложившийся или посторонний материал, который не будет удален или количество которого не будет уменьшено до приемлемых уровней обычными процедурами сортировки или приготовления на заводе.

(2) Зоны:

- a. где яйца и другое сырье получены или хранятся, должны быть отделены от зон, где проводится подготовка или упаковка конечного продукта, для предотвращения загрязнения готового продукта;
- b. и отделения, используемые для хранения или обработки съедобных яиц, должны быть отделены от отделений, используемых для несъедобных материалов; а также

- с. где происходит распаковка и мытье яиц, должны быть отделены от зон, где проводится подготовка или упаковка конечного продукта, чтобы исключить загрязнение готового продукта.

(3) Оборудование и посуда, используемые для несъедобных или загрязненных материалов, должны быть идентифицированы таким образом и не должны использоваться для обработки пищевых продуктов.

(4) Очистка и дезинфекция должны осуществляться таким образом, чтобы получить безопасный и подходящий конечный продукт и обеспечить гигиеничную среду для обработки яиц и упаковки конечного продукта.

(5) Отходы, которые включают пустую скорлупу и отбракованные яйца, должны:

- a. храниться таким образом, чтобы не вызывать неприятных запахов, не привлекать насекомых, птиц или паразитов;
- b. регулярно и часто удаляться, по крайней мере, в конце дня, из упаковочных помещений с помощью подходящих контейнеров, конвейерных лент или лотков для воды; а также
- c. убираться из помещения ежедневно.

(6) Сразу после опорожнения емкости и оборудование, используемые для хранения и уплотнения отходов, должны быть очищены и продезинфицированы, то же самое относится к асфальтированным участкам, используемым для хранения таких отходов.

5 Требования гигиенической практики, характерные для яичных продуктов

(1) Запрещается ввоз на Фиджи или вывоз с Фиджи яичных продуктов, если они не были произведены и обработаны по крайней мере в соответствии с требованиями «Рекомендуемого международного кодекса гигиенической практики для продуктов из яиц» (CAC/RCP 15-1976 и его редакций).

(2) Никакие яичные продукты не могут быть разрешены для импорта или продажи на Фиджи, если они не были сертифицированы Компетентным органом страны-экспортера в качестве:

- a. произведенных и обработанных по крайней мере в соответствии с требованиями «Рекомендуемого международного кодекса гигиенической практики для продуктов из яиц» (CAC/RCP 15-1976 и его редакций) или его эквивалента; а также
- b. соответствующих микробиологическим требованиям Приложения 12 настоящих Правил.

(3) Пастеризованные яичные продукты, обработанные на Фиджи, должны быть подвергнуты микробиоцидной обработке для обеспечения безопасности и пригодности продуктов.

(4) Все операции, следующие за обработкой, указанной в разделе (3), должны гарантировать, что обработанный продукт не будет загрязнен.

(5) Микробиоцидные обработки, указанные в разделе (3), включая термообработку, должны быть подтверждены, чтобы показать, что они достигают желаемого сокращения числа патогенных микроорганизмов и приводят к безопасному и подходящему продукту, и записи о такой проверке должны быть доступны для уполномоченных должностных лиц управления по вопросам пищевых продуктов.

(6) Пастеризованные жидкие яичные продукты должны быть быстро охлаждены сразу после пастеризации и выдерживаться при охлаждении при температуре ниже 5 °C.

(7) Продукты из яиц, перерабатываемые на Фиджи, должны соответствовать микробиологическим требованиям Приложения 12 настоящих Правил.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10*(Правило 25(2))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**ТАБЛИЦА УСЛОВИЙ ДЛЯ ЗАЯВЛЕНИЙ О СОДЕРЖАНИИ ПИТАТЕЛЬНЫХ
ВЕЩЕСТВ**

КОМПОНЕНТ	ЗАЯВЛЕНИЕ	УСЛОВИЯ НЕ БОЛЕЕ
Энергетическая ценность	Низкое содержание	40 ккал (170 кДж) на 100 г (твердые компоненты) или 20 ккал (80 кДж) на 100 мл (жидкости)
	Не содержит	4 ккал на 100 мл (жидкости)
Жир	Низкое содержание	3 г на 100 г (твердые компоненты) 1,5 г на 100 мл (жидкости)
	Не содержит	0,5 г на 100 г (твердые компоненты) или 100 мл (жидкости)
Насыщенный жир	Низкое содержание	1,5 г на 100 г (твердые компоненты) 0,75 г на 100 мл (жидкости) и 10% энергии
	Не содержит	0,1 г на 100 г (твердые компоненты) 0,1 г на 100 мл (жидкости)
Холестерин	Низкое содержание	0,02 г на 100 г (твердые компоненты) 0,01 г на 100 мл (жидкости)
	Не содержит	0,005 г на 100 г (твердые компоненты) 0,005 г на 100 мл (жидкости)
		и, для обоих заявлений, менее: 1,5 г насыщенной смеси на 100 г (твердые компоненты) 0,75 г насыщенной смеси на 100 мл (жидкости) и 10% энергии насыщенного жира
Сахар	Не содержит	0,5 г на 100 г (твердые компоненты) 0,5 г на 100 мл (жидкости)
Натрий	Низкое содержание	0,12 г на 100 г
	Очень низкое содержание	0,04 г на 100 г
	Не содержит	0,005 г на 100 г
НЕ МЕНЕЕ		
Белок	Источник	10% типового количества питательных веществ на 100 г (твердые компоненты) 5% типового количества питательных веществ на 100 мл (жидкости)

или 5% типового количества питательных веществ на 100 ккал (12% типового количества питательных веществ на 1 МДж) или 10% типового количества питательных веществ на порцию		
	Высокое содержание	вдвое больше значения для «источника»
Витамины и минералы	Источник	15% типового количества питательных веществ на 100 г (твердые компоненты) 7,5% типового количества питательных веществ на 100 мл (жидкости) или 5% типового количества питательных веществ на 100 ккал (12% типового количества питательных веществ на 1 МДж) или 15% типового количества питательных веществ на порцию
	Высокое содержание	вдвое больше значения для «источника»

³ В случае заявления «с низким содержанием насыщенных жиров» следует принимать во внимание, где это применимо, трансжирные кислоты. Это положение последовательно применяется к продуктам, для которых утверждается, что они «имеют низкое содержание холестерина» и «не содержат холестерина».

ПРИЛОЖЕНИЕ 11*(Правило 28 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**А. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ХИМИЧЕСКИХ
ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ**

(1) Максимально допустимые уровни содержания мышьяка в пищевых жирах и маслах, указанных животных жирах, указанных растительных маслах, оливковых маслах и оливковых маслах из жмыха, а также в разложенных жирах и смешанных пастах, должны составлять 0,1 мг/кг.

(2) Максимально допустимые уровни содержания мышьяка в соли должны составлять 0,5 мг/кг.

(3) Максимально допустимые уровни содержания кадмия в соли должны составлять 0,5 мг/кг.

(4) Максимально допустимые уровни содержания кадмия в рыбе и рыбных продуктах должны быть такими, как предписано ниже:

Продукт	Максимальный уровень (мг/кг)
Мышечное мясо рыбы, кроме перечисленных ниже	0,05
Мышечное мясо: пеламиды (<i>пеламида</i>), ставриды (<i>ставрида обыкновенная</i>), сардина (<i>Sardina pilcardus</i>), сардины (<i>виды сардин</i>), пятнистый лаврак (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), тунец (<i>виды Thunnus</i> и <i>виды Euthynnus</i>)	0,1
Ракообразные, исключая черное мясо краба и исключая мясо головы и грудной клетки омара и аналогичных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>)	0,5
Головоногие (без внутренних органов)	1,0

(5) Максимально допустимые уровни содержания меди в безводном молочном жире, молочном жире, безводном растительном масле, растительном масле и топленом масле должны составлять 0,05 мг/кг.

(6) Максимально допустимые уровни содержания меди в пищевых животных жирах, не указанных где-либо, должны составлять 0,4 мг/кг.

(7) Максимально допустимые уровни содержания меди в соли должны составлять 2,0 мг/кг.

(8) Максимально допустимые уровни содержания железа в безводном молочном жире, молочном жире, безводном растительном масле, растительном масле и топленом масле должны составлять 0,2 мг/кг.

(9) Максимально допустимые уровни содержания свинца в пищевых жирах и маслах должны составлять 0,2 мг/кг, если не указано иное, как в случае указанных животных жиров и растительных масел, а также оливкового масла и оливкового масла из жмыха.

(10) Максимально допустимые уровни содержания свинца в указанных животных жирах, указанных растительных маслах, оливковых маслах и оливковых маслах из жмыха, а также в разложенных жирах и смешанных пастах должны составлять 0,1 мг/кг.

(11) Максимально допустимые уровни содержания свинца в консервированной говядине, мясных консервах и сахаре должны составлять 0,5 мг/кг;

(12) Максимально допустимые уровни содержания свинца в соли должны составлять 2 мг/кг.

(13) Максимально допустимые уровни содержания свинца в джеме и желе должны составлять 0,5 мг/кг;

(14) Максимально допустимые уровни содержания свинца в детских смесях должны составлять 0,02 мг/кг.

(15) Максимально допустимые уровни содержания свинца в рыбе и рыбопродуктах должны соответствовать указанному ниже:

Продукт	Максимальный уровень (мг/кг)
Мышечное мясо рыбы, кроме перечисленных ниже.	0,2
Мышечное мясо: пеламиды (<i>пеламида</i>), ставриды (<i>ставрида обыкновенная</i>), сардина (<i>Sardina pilcardus</i>), сардины (<i>виды сардин</i>), пятнистый лаврак (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), тунец (<i>виды Thunnus</i> и <i>виды Euthynnus</i>)	0,4
Ракообразные, кроме черного мяса краба	0,5
Головоногие (без внутренних органов)	1,0

(16) Максимально допустимые уровни общего содержания ртути у акул (всех видов), тунца (*Thunnus spp.*), малого тунца (*Euthynnus spp.*), пеламиды (*Sarda spp.*), скумбриевого тунца (*Orcynopsis unicolor*), рыбы-меч (*Xiphias gladius*), парусника (*Istiophorus platypterus*), марлина (*Makaira spp.*), морского окуня (*Dicentrarchus labrax*), белоглазой акулы (*Centroscyrmnes coelolepis*), скатообразных (*Raja spp.*), морского черта (*Lophius spp.*), императорского или исландского хоплостетуса (*Hoplostethus atlanticus*), пеламиды (*Sarda sarda*), долгохвоста (*Coryphaenoides rupestris*), скумбриевого тунца (*Orcynopsis unicolor*), змеиной макрели или масляной рыбы (*Lepidocybium flavobrunneum*, *Ruvettus pretiosus*, *Gempylus serpens*) должны составлять 1,0 мг/кг.

(17) Максимально допустимые уровни общего содержания ртути во всех других видах рыб, кроме тех, которые описаны в разделе (16) выше, должны составлять 0,5 мг/кг.

(18) Максимально допустимые уровни содержания ртути в соли должны составлять 0,1 мг/кг.

(19) Максимально допустимые уровни содержания олова в консервированной солонине и мясных консервах должны составлять 50 мг/кг, если только продукты не находятся в контейнерах из белой жести, когда максимально допустимый уровень составляет 200 мг/кг.

(20) Максимально допустимые уровни содержания олова в джеме и желе должны составлять 50 мг/кг, если только продукты не находятся в контейнерах из белой жести, когда максимально допустимый уровень составляет 200 мг/кг.

(21) Максимально допустимые уровни 3-хлор-1,2-пропандиола в кислых гидролизированных продуктах, включая, помимо прочего, соевый соус и рыбный соус, должны составлять 0,2 мг/кг.

(22) Максимально допустимые уровни 1,3-дихлор-2-пропанола в кислых гидролизированных продуктах, включая, помимо прочего, соевый соус и рыбный соус, должны составлять 5 мкг/кг.

(23) Несмотря на то, что не допускается целенаправленного добавления в пищу, учитывая, что некоторые продукты могут случайно загрязниться, максимально допустимые уровни содержания меламина в пище составляют 1 мг/кг в пище для детей в возрасте до 3 лет и 2,5 мг/кг для всех остальных продуктов.

(24) Несмотря на то, что не допускается целенаправленного добавления в корм для животных, с учетом того, что некоторые корма могут быть случайно загрязнены, максимально допустимые уровни содержания меламина в кормах для животных составляют 2,5 мг/кг.

В. МИКОТОКСИНЫ

(1) Максимально допустимые уровни содержания общего афлатоксина должны составлять:

- i. 15 мкг/кг для лесного ореха и арахиса, включая, помимо прочего, земляной орех, для дальнейшей переработки; а также
- ii. 10 мкг/кг для готовых к употреблению лесного ореха и арахиса, включая, помимо прочего, земляной орех;
- iii. 4 мкг/кг для риса и других зерновых продуктов для непосредственного потребления человеком.

(2) Максимально допустимые уровни содержания патулина должны составлять:

- i. 50 мкг/кг для фруктовых соков и нектаров;
- ii. 25 мкг/кг для сока нони;
- iii. 10 мкг/кг в соках, предназначенных для потребления младенцами и маленькими детьми.

(3) Максимально допустимые уровни содержания охратоксина А должны составлять:

- i. 5 мкг/кг для пшеницы и других зерновых продуктов для непосредственного потребления человеком

(4) Максимально допустимые уровни содержания дезоксинивенола должны составлять:

- i. 500 мкг/кг для риса и других зерновых продуктов для непосредственного потребления человеком

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

(Правило 34(1))

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**МАКСИМАЛЬНЫЕ ПРЕДЕЛЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ В
ПРОДУКТАХ**

Пищевой продукт	Где применяется критерий	Микроорганизм или микробный токсин на размер единицы пробы	n	c	m	M
Сухое молоко, сухие сливки и сухая сыворотка	Продукты до импорта, в пункте импорта и в пункте продажи	<i>Сальмонелла</i> /25 г	5	0	0	
Сухие детские молочные смеси		<i>Bacillus cereus</i> /25 г	5	0	10 ² /г	10/г
		Коагулазопозитивные стафилококки/25г	5	1	0/г	
		<i>Сальмонелла</i> /25 г	5	0	0	
Сухая детская смесь для специальных медицинских целей для детей младше 6 месяцев		<i>Сальмонелла</i> /25 г	10	0	0	
		<i>Enterobacter sakazakii</i> /25г	10	0	0	
Яичные продукты		<i>Сальмонелла</i> /25 г	5	0	0	
Яичные продукты для специального диетического применения		<i>Сальмонелла</i> /25 г	10	0	0	
Упакованная природная минеральная вода		<i>Escherichia coli</i> /250 мл	2	0	0	
		Всего колиформных бактерий/100 мл	2	0	0	
Упакованная вода и упакованные воды, определяемые по происхождению, кроме природной минеральной воды		<i>Escherichia coli</i> /250 мл	2	0	0	
		Всего колиформных бактерий/100 мл	2	0	0	
Упакованный лед для потребления человеком		<i>Escherichia coli</i> /100 мл	2	0	0	
Мороженое		<i>Escherichia coli</i> /100 г	2	0	0	
		<i>Сальмонелла</i> / 25g	5	0	0	
		<i>Сальмонелла</i> /10 г	5	0	0	
Мясные продукты, предназначенные для употребления в пищу, из которых пробы были взяты перед приготовлением, включая мясной фарш и мясные продукты, приготовленные из мяса птицы и других видов						
Хвосты индейки и другие			<i>Сальмонелла</i> /10 г	5	0	0

продукты из хвоста птицы, предназначенные для употребления в пищу, отобранные до приготовления					
Рубленое мясо и мясные продукты, предназначенные для употребления в сыром виде	<i>Сальмонелла</i> /25 г	10	0	0	
Упакованное варено-копченое и/или соленое мясо	<i>Стафилококковые энтеротоксины</i> /25г <i>Сальмонелла</i> /25 г	5 5	0 0	0 0	
Желатин	<i>Сальмонелла</i> /25 г	5	0	0	
Готовое к употреблению мясо, не рассмотренное в других пунктах	<i>Сальмонелла</i> /25 г <i>Escherichia coli</i> /100 г	5 2	0 0	0 0	
Готовые к употреблению приготовленные ракообразные, включая крабов, лобстеров и креветок	<i>Стафилококковые энтеротоксины</i> /25 г <i>Сафмонелла</i> /25 г	5 5	0 0	0 0	
Двустворчатые моллюски, предназначенные для употребления в пищу в сыром виде	<i>Escherichia coli</i> /100 г <i>Сальмонелла</i> /25 г	1 ¹ 5	0 0	230 НВЧ/1 00 г 0	
Готовые к употреблению проросшие семена и ядра семян	<i>Escherichia coli</i> /25 г <i>Сальмонелла</i> /25 г	2 5	1 0	0 0	10
Предварительно нарезанные фрукты и овощи (готовые к употреблению)	<i>Escherichia coli</i> /25 г <i>Сальмонелла</i> /25 г	2 5	1 0	0 0	10
Готовые к употреблению специи	<i>Сальмонелла</i> /25 г	5	0	0	
Сильно обработанный пищевой продукт до или после приготовления	<i>Стафилококковые энтеротоксины</i> /25 г <i>Коагулазопозитивные стафилококки</i> /25г	5 5	0 1	0 0/г	 10/г
Морская рыба (кроме двустворчатых моллюсков) для употребления в пищу в сыром виде	<i>Парагемолитические вибрионы</i> <i>Escherichia coli</i> /100 г	5 1 ²	0 0	0 230 НВЧ	
Сок нони ³	<i>Escherichia coli</i> /50 мл	2	0	0	

Где: n означает минимальное количество единиц пробы, которые следует исследовать из большого количества пищи; с означает максимально допустимое количество единиц пробы с микробиологическими уровнями выше m; М означает уровень, который в случае

¹ объединены как минимум из 10 животных

² объединено как минимум из 10 образцов

³ в дополнение к тестам, которые будут проводиться на упаковке/бутылках во время обработки

превышения в какой-либо одной пробе приведет к тому, что партия будет отклонена как не соответствующая настоящим Правилам.

ПРИЛОЖЕНИЕ 13*(Правило 35 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**13.1 Стандарт для молока**

(1) «Сырое молоко» представляет собой жидкую секрецию молочной железы, непосредственно полученную от дойных животных (например, коров, овец, коз, буйволов), но исключая молозиво.

(2) Сырое молоко не должно продаваться для непосредственного потребления в сыром виде.

(3) Сырое молоко для дальнейшей обработки, когда оно подвергается тестированию на редуктазу перед обработкой, не должно полностью обесцвечивать любой раствор метиленового синего менее чем за 4 часа.

(4) В соответствии с разделом (5) упакованное коровье молоко, маркированное как «молоко» или «свежее молоко»,

- a. должно содержать не менее:
 - i. 3,2% молочного жира;
 - ii. 3,0% белка (измеряется как сырой белок); а также
 - iii. 8,5% обезжиренного сухого молока; а также
- b. не должно содержать:
 - i. добавленных ингредиентов или добавок, если иное не разрешено Советом;
 - ii. второстепенных компонентов, вредных для здоровья; или
 - iii. обнаруживаемых следов антибиотиков.

(5) Не соответствующее разделу (4) молоко для розничной продажи может быть скорректировано в соответствии с разделом (4), при условии, что корректировка не изменяет соотношения сывороточного белка к казеину в корректируемом молоке.

(6) Молоко, которое было произведено путем рекомбинации или восстановления, должно быть маркировано как «Рекомбинированное молоко» или «Восстановленное молоко» или другим правдивым квалификационным термином, если потребитель будет введен в заблуждение отсутствием такой маркировки;

(7) Маркировка пищевых продуктов таким образом, что потребитель может быть введен в заблуждение относительно того, что пищевой продукт является «свежим молоком», когда продукт был приготовлен путем восстановления, рекомбинации или любого другого подобного процесса или когда он не соответствует другим требованиям настоящего стандарта, является нарушением настоящих Правил.

13.2 Стандарт для кисломолочных продуктов

(1) Настоящий Стандарт применяется к кисломолочным продуктам в соответствии со Стандартом Кодекса 243 и его редакциями.

(2) Кисломолочные продукты представляют собой молочные продукты, полученные путем ферментации молока, которое может быть изготовлено из продуктов, полученных из молока с модификацией состава или без нее, что ограничивается положениями разделов

(8)-(10), под действием подходящих микроорганизмов, и приводит к снижению pH с коагуляцией или без нее.

(3) Заквасочные микроорганизмы должны быть жизнеспособными, активными и обильными в продукте до даты истечения минимального срока годности кисломолочного продукта. Если продукт подвергается термообработке после ферментации, требование в отношении жизнеспособных микроорганизмов не применяется.

(4) Ароматизированные кисломолочные продукты представляют собой комбинированные молочные продукты, которые содержат максимум 50% (м/м) немолочных ингредиентов (таких как пищевые и некалорийные подсластители, фрукты и овощи, а также соки, пюре, мякоть, препараты и консервы, полученные из зерновых, меда, шоколада, орехов, кофе, специй и других безвредных натуральных ароматизаторов) и/или ароматизаторов. Немолочные ингредиенты могут быть смешаны до/после ферментации.

(5) Кисломолочные продукты могут включать следующее:

- a. молоко и/или продукты, полученные из молока;
- b. питьевую воду для использования в восстановлении или рекомбинации;
- c. закваски безвредных микроорганизмов;
- d. хлорид натрия; а также
- e. немолочные ингредиенты, утвержденные Общим стандартом Кодекса в отношении пищевых добавок;
- f. желатин и крахмал в:
 - i. кисломолочных продуктах, подвергнутых тепловой обработке после ферментации;
 - ii. кисломолочном ароматизированном молоке; а также
 - iii. кисломолочных продуктах без наполнителей;

при условии, что они добавляются только в количествах, функционально необходимых в соответствии с Надлежащей производственной практикой, с учетом любого использования стабилизаторов/загустителей.

(6) Кисломолочный продукт должен иметь:

- a. не менее 2,7% молочного белка;
- b. менее 10% молочного жира; и
- c. титруемую кислотность не менее 0,3%.

(7) Йогурт и ацидофильное молоко должны иметь:

- a. не менее 2,7% молочного белка;
- b. менее 15% молочного жира; а также
- c. титруемую кислотность не менее 0,6%.

(8) В ароматизированных кисломолочных продуктах критерии, предписанные в разделах (6) и (7), применяются к части кисломолочных продуктов.

(9) Удаление сыворотки после брожения не допускается при изготовлении кисломолочных продуктов.

(10) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a. название продукта должно быть «кисломолочный продукт» или может быть заменено обозначениями «йогурт», «ацидофильное молоко», при условии, что продукт соответствует конкретным положениям настоящего Стандарта;
- b. вышеуказанные конкретные термины могут использоваться в связи с термином «замороженный» при условии, что замороженный продукт продается только для непосредственного потребления;

- с. продукты, полученные из кисломолочных продуктов, подвергнутых термообработке после ферментации, должны иметь маркировку «термообработка» или другой такой термин, точно информирующий потребителя о процессе термообработки;
- д. наименование ароматизированного кисломолочного продукта должно включать название основного добавленного ароматизирующего вещества (веществ) или ароматизатора;
- е. кисломолочные продукты, в которые были добавлены только питательные углеводные подсластители, могут быть маркированы как «подслащенный _____», при этом пробел заменяется термином «кисломолочный продукт» или другим обозначением, указанным в настоящих Правилах;
- ф. если некалорийные подсластители добавляют для частичной или полной замены сахара, фраза «подслащенный с помощью...» или «с добавлением сахара и подслащенный...» должна быть указана рядом с названием продукта, пробел заполняется названием искусственных подсластителей; а также
- г. содержание молочного жира должно быть либо (i) в процентах от массы или объема, либо (ii) в граммах на порцию, как указано на этикетке, при условии, что указано количество порций.

13.3 Стандарт для сгущенного молока

(1) Настоящий Стандарт распространяется на сгущенное молоко, предназначенное для непосредственного потребления или дальнейшей переработки. Настоящий Стандарт применяется в соответствии со Стандартом Кодекса А-3-1971.

(2) Сгущенное молоко представляет собой молочные продукты, которые могут быть получены путем частичного удаления воды из молока нагреванием или любым другим способом, который приводит к появлению продукта с таким же составом и характеристиками. Содержание жира и/или белка в молоке может быть скорректировано только для того, чтобы соответствовать требованиям раздела (4) настоящего Стандарта, путем добавления и/или удаления компонентов молока таким образом, чтобы не изменять соотношения сывороточного белка и казеина в корректируемом молоке.

(3) Единственными ингредиентами, допускаемыми в сгущенном молоке, кроме самого молока и добавок, разрешенных в соответствии с Общим стандартом Кодекса в отношении пищевых добавок, должны быть питьевая вода и хлорид натрия.

(4) Следующие требования по составу должны быть выполнены для каждого из указанных продуктов:

- а. Сгущенное молоко
 - i. Минимальное содержание молочного жира – 7,5% м/м.
 - ii. Минимальное количество сухого вещества молока – 25% м/м.
 - iii. Минимальное содержание молочного белка в сухих веществах молока без жира должно быть
 - iv. 34% м/м
- б. Сгущенное обезжиренное молоко
 - i. Максимальное содержание молочного жира – 1% м/м.
 - ii. Минимальное количество сухого вещества молока – 20% м/м.
 - iii. Минимальное содержание молочного белка в сухих веществах молока без жира – 34% м/м
- с. Сгущенное частично обезжиренное молоко
 - i. Молочный жир – более 1% и менее 7,5% м/м.
 - ii. Минимальное количество сухого вещества молока – 20% м/м.

- iii. Минимальное содержание молочного белка в сухих веществах молока без жира – 34% м/м
- d. Сгущенное молоко с высоким содержанием жира
 - i. Минимальное содержание молочного жира – 15% м/м.
 - ii. Минимальное количество сухого обезжиренного молока – 11,5% м/м.
 - iii. Минимальное содержание молочного белка в сухих веществах молока без жира – 34% м/м

(5) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a. название пищевого продукта должно соответствовать требованиям к составу, указанным в разделе (4);
- b. содержание молочного жира должно быть заявлено либо (i) в процентах по массе или объему, либо (ii) в граммах на порцию в количественном выражении на этикетке при условии, что указано количество порций; а также
- c. содержание молочного белка должно быть заявлено способом, приемлемым в стране продажи конечному потребителю, либо в виде (i) процента по массе или объему, либо в виде (ii) граммов на порцию в количественном выражении на этикетке, при условии, что указано количество порций.

13.4 Стандарт для сгущенного молока с сахаром

(1) Настоящий Стандарт распространяется на сгущенное молоко с сахаром, предназначенное для непосредственного потребления или дальнейшей обработки. Настоящий Стандарт применяется в соответствии со Стандартом Кодекса А-4-1971 и его редакциями.

(2) Сгущенное молоко с сахаром представляет собой молочный продукт, который может быть получен путем частичного удаления воды из молока с добавлением сахара или любым другим способом, который приводит к продукту с таким же составом и характеристиками. Содержание жира и/или белка в молоке может быть скорректировано только для того, чтобы соответствовать требованиям раздела (4), путем добавления и/или удаления компонентов молока таким образом, чтобы не изменять соотношения сывороточного белка и казеина в корректируемом молоке.

(3) Единственными ингредиентами, допускаемыми в сгущенном молоке, кроме самого молока и добавок, разрешенных Общим стандартом Кодекса в отношении пищевых добавок, должны быть питьевая вода, хлорид натрия, сахароза и другие виды сахара в соответствии с надлежащей производственной практикой.

(4) Следующие требования по составу должны быть выполнены для каждого из указанных продуктов:

- a. Сгущенное молоко с сахаром:
 - i. Минимальное содержание молочного жира – 8% м/м
 - ii. Минимальное содержание сухого вещества молока – 28% м/м
 - iii. Минимальное содержание молочного белка в сухом веществе молока без жира – 34% м/м;
- b. Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром:
 - i. Максимальное содержание молочного жира – 1% м/м.
 - ii. Минимальное количество сухого вещества молока = 24% м/м.
 - iii. Минимальное содержание молочного белка в сухом веществе молока без жира – 34% м/м; и
- c. Сгущенное частично обезжиренное молоко с сахаром:
 - i. Молочный жир – более 1% и менее 8% м/м
 - ii. Минимальное количество сухого вещества молока – 24% м/м.

- iii. Минимальное содержание молочного белка в сухом веществе молока без жира – 34% м/м
- iv. Минимальное количество сухого обезжиренного молока – 20% м/м.

(5) Сгущенное молоко с высоким содержанием жира, как это определено Кодексом, не разрешается продавать на Фиджи, если иное не разрешено Советом.

(6) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a. название пищевого продукта должно соответствовать требованиям к составу, указанным в разделе (4);
- b. содержание молочного жира должно быть заявлено либо (i) в процентах по массе или объему, либо (ii) в граммах на порцию в количественном выражении на этикетке при условии, что указано количество порций; а также
- c. содержание молочного белка должно быть заявлено способом, приемлемым в стране продажи конечному потребителю, либо в виде (i) процента по массе или объему, либо в виде (ii) граммов на порцию в количественном выражении на этикетке, при условии, что указано количество порций.

13.5 Стандарт для сливок

(1) Настоящий Стандарт применяется к сливкам и приготовленным сливкам для непосредственного употребления или дальнейшей обработки, как это определено в Стандарте Кодекса А-9-1976 и его редакциях.

(2) Сливки – это жидкий молочный продукт, сравнительно богатый жирами, в виде эмульсии обезжиренного молока, получаемый путем физического отделения от молока.

(3) Восстановленные сливки – это сливки, полученные путем восстановления молочных продуктов с добавлением или без добавления питьевой воды и с теми же характеристиками конечного продукта, что и сливки.

(4) Рекомбинированные сливки – это сливки, полученные путем рекомбинации молочных продуктов с добавлением или без добавления питьевой воды и с такими же характеристиками конечного продукта, что и сливки.

(5) Приготовленные сливки представляют собой молочные продукты, полученные путем воздействия на сливки, восстановленные сливки и/или рекомбинированные сливки подходящих обработок и процессов для получения характерных свойств следующим образом:

- a. расфасованные жидкие сливки – это жидкий молочный продукт, полученный путем приготовления и упаковки сливок, восстановленных сливок и/или рекомбинированных сливок для непосредственного употребления и/или для непосредственного использования;
- b. взбиваемые сливки – это жидкие сливки, восстановленные сливки и/или рекомбинированные сливки, предназначенные для взбивания, когда сливки предназначены для использования конечным потребителем; сливки должны быть приготовлены таким образом, чтобы облегчить процесс взбивания;
- c. сливки, упакованные под давлением, представляют собой жидкие сливки, восстановленные сливки и/или рекомбинированные сливки, которые упакованы вытесняющим газом в емкость с поступающим давлением и которые становятся взбитыми сливками при удалении из этой емкости,
- d. взбитые сливки – это жидкие сливки, восстановленные сливки и/или рекомбинированные сливки, в которые был введен воздух или инертный газ без реверсии эмульсии обезжиренного молока;

- a.* ферментированные сливки – это молочный продукт, полученный путем сбраживания сливок, восстановленных сливок или рекомбинированных сливок под действием подходящих микроорганизмов, приводящих к снижению pH с коагуляцией или без нее.
- i.* если содержание конкретных микроорганизмов указано прямо или косвенно на маркировке или иным образом указано в требованиях к содержанию в связи с продажей, они должны присутствовать, быть жизнеспособными, активными и распространенными в продукте до даты истечения минимального срока годности; если продукт подвергается термообработке после ферментации, требование в отношении жизнеспособных микроорганизмов не применяется;
- e.* подкисленные сливки – это молочный продукт, полученный путем подкисления сливок, восстановленных сливок и/или рекомбинированных сливок под действием кислот и/или регуляторов кислотности для достижения снижения pH с коагуляцией или без нее.

(6) Все сливки и приготовленные сливки должны быть изготовлены из сырья следующим образом:

- a.* Молоко, которое могло быть подвергнуто механической и физической обработке перед обработкой сливок:
- b.* В дополнение к разделу (6) *a.* для сливок, полученных путем восстановления или рекомбинации, разрешенное сырье должно включать сливочное масло, молочные жирные продукты, сухое молоко, сухие сливки и питьевую воду; а также
- c.* В дополнение к разделам (6) *a.* и *b.*, для приготовленных сливок разрешенное сырье должно включать пахту, которая может быть сконцентрирована и/или высушена.

(7) Только те ингредиенты, которые перечислены в Стандарте Кодекса А-9-1976 и его редакциях, разрешены в соответствии с настоящим Правилom.

(8) Все сливки и приготовленные сливки, рассматриваемые в соответствии с настоящим Правилom, должны содержать не менее 10% молочного жира.

(9) Пищевые добавки, разрешенные для использования в сливках и приготовленных сливках, должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995 и его редакции).

(10) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a.* название продукта должно быть таким, как указано в разделах (2)-(5) настоящего Стандарта, в зависимости от ситуации;
- b.* «сливки, упакованные под давлением», могут быть обозначены другим описательным термином, который относится к их характеру или предполагаемому использованию, или как «взбитые сливки»;
- c.* термин «приготовленные сливки» не применяется в качестве обозначения;
- d.* заявления о маркировке, такие как обозначение продукта ферментированных сливок и заявления о содержимом, могут включать ссылку на термин «ацидофильный» или другой такой термин, соответствующий конкретной использованной заквасочной культуре (культурам);
- e.* обозначение должно сопровождаться указанием содержания жира либо в виде числового значения, либо с помощью подходящего уточняющего термина, либо в качестве части названия, либо на видном месте в том же поле зрения;

- f. сливки, которые были произведены путем рекомбинации или восстановления молочных ингредиентов, должны быть маркированы как «Рекомбинированные сливки» или «Восстановленные сливки», либо другим правдивым соответствующим термином, если потребитель будет введен в заблуждение отсутствием такой маркировки;
- g. соответствующее описание термической обработки должно быть дано как часть названия или на видном месте в том же поле зрения, если потребитель будет введен в заблуждение отсутствием такой маркировки; а также
- h. когда в маркировке делается ссылка на тип применяемой термообработки, применяются определения, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

13.6 Стандарт для сухого молока и сухих сливок

(1) Настоящий Стандарт применяется к сухому молоку и сухим сливкам, определенным в разделе (2).

(2) Сухое молоко и сухие сливки представляют собой молочные продукты, которые могут быть получены путем частичного удаления воды из молока или сливок в соответствии со Стандартом Кодекса 207.

(3) Сухое обезжиренное молоко, частично обезжиренное сухое молоко, сухое молоко и сухие сливки должны иметь минимальную концентрацию молочного белка в сухом обезжиренном молоке, равную 34%.

(4) Сухое обезжиренное молоко должно иметь максимальную концентрацию молочного жира, равную 1,5%.

(5) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a. продукт должен быть маркирован названием продукта в соответствии с его составом, как это предусмотрено Стандартом Кодекса 207. Названия, разрешенные на Фиджи, следующие: «сухие сливки»; «частично обезжиренное сухое молоко» или «полуобезжиренное сухое молоко»; «цельное сухое молоко» или «сухое цельное молоко»; и «сухое обезжиренное молоко» соответственно.
- b. содержание молочного жира должно быть заявлено либо (i) в процентах по массе, либо (ii) в граммах на порцию в количественном выражении на этикетке
- c. е при условии, что указано количество порций;

13.7 Стандарт для сыра

(1) Настоящий Стандарт распространяется на сыр и сырные продукты, предназначенные для непосредственного потребления или дальнейшей переработки. Настоящий Стандарт применяется в соответствии со Стандартом Кодекса А-6-1978.

(2) Сыр – это созревший или незрелый мягкий, полутвердый, твердый или сверхтвердый продукт, на который может быть нанесено покрытие, и в котором соотношение сывороточного белка и казеина не превышает соотношения в молоке, и такой продукт получен:

- a. путем коагулирования полностью или частично белка молока, обезжиренного молока, частично обезжиренного молока, сливок, подсырных сливок или пахты, или любой комбинации этих материалов посредством действия сычужного фермента или других подходящих коагулянтов и путем частичного слива сыворотки, образующейся в результате коагуляции, при соблюдении принципа, согласно которому производство сыра приводит к концентрации молочного

белка (в частности, части казеина), и, следовательно, содержание белка в сыре будет отчетливо выше, чем уровень белка в смеси из вышеуказанных молочных материалов, из которых был сделан сыр; и/или

- b. методами обработки, включающими коагуляцию белка молока и/или продуктов, полученных из молока, которые дают конечный продукт с такими же физическими, химическими и органолептическими характеристиками, что и продукт, определенный в разделе (2) a.

(3) Созревший сыр означает сыр, который не готов к употреблению вскоре после изготовления, но который должен храниться в течение такого времени, при такой температуре и в таких других условиях, которые приведут к необходимым биохимическим и физическим изменениям, характеризующим данный сыр.

(4) Созревший сыр с плесенью означает созревший сыр, в котором созревание было достигнуто главным образом путем развития характерного роста плесени внутри и/или на поверхности сыра.

(5) Недозревший сыр, включая свежий сыр, означает сыр, который готов к употреблению вскоре после производства.

(6) Пищевые добавки, разрешенные для использования в сыре, должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995 и его редакции).

(7) Разрешенные ингредиенты включают:

- a. молоко и/или продукты, полученные из молока;
- b. заквасочные культуры безвредных молочнокислых и/или ароматизирующих бактерий и культуры других безвредных микроорганизмов;
- c. безопасные и подходящие ферменты;
- d. хлорид натрия;
- e. питьевую воду; а также
- f. пищевые добавки, разрешены в соответствии с Кодексом.

(8) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов, название продукта должно быть «сыр». Однако слово «сыр» может быть опущено в обозначении отдельного названного сыра, и, при его отсутствии, может использоваться название сорта, при условии, что упущение не создает ошибочного впечатления относительно характера пищевого продукта.

(9) Если продукт не обозначен названием сорта, но обозначен словом «сыр», это обозначение может сопровождаться соответствующими описательными терминами в следующей таблице:

Обозначение в соответствии с твердостью и характеристиками созревания		
СОДЕРЖАНИЕ ВОДЫ НА БЕЗЖИРОВОЙ ОСНОВЕ ⁵ %	Обозначение в соответствии с твердостью (Термин 1) и основным созреванием (Термин 2)	
<51	Очень твердый	Созревший
49-56	Твердый	Созревший с плесенью

54-69	Твердый/Полутвердый	Незрелый/Свежий
> 67	Мягкий	В рассоле

(10) Содержание молочного жира должно быть объявлено либо (i) в процентах по массе, либо (ii) в процентах жира в сухом веществе, либо (iii) в граммах на порцию в количественном выражении на этикетке при условии, что указано количество порций. Кроме того, могут использоваться следующие термины:

Высокое содержание жира	(если содержание FDM ⁶ выше или равно 60%);
Необезжиренный	(если содержание FDM выше или равно 45% и меньше 60%)
Средней жирности	(если содержание FDM выше или равно 25% и менее 45%)
Частично обезжиренный	(если содержание FDM выше или равно 10% и менее 25%)
Обезжиренный	(если содержание FDM составляет менее 10%)

(11) Срок минимальной годности не должен указываться на маркировке твердого и очень твердого сыра, которые не являются сыром с плесенью/мягким созревшим сыром и не предназначены для покупки в качестве такового конечным потребителем, а в таких случаях должна быть указана дата производства.

13.8 Стандарт для плавленого сыра и пастообразного плавленого сыра

(1) Настоящий Стандарт распространяется как на плавленый сыр, так и на пастообразный плавленый сыр и указанные варианты плавленого сыра и пастообразного плавленого сыра, приготовленные путем измельчения, смешивания, плавления и эмульгирования с помощью тепла и эмульгаторов одного или нескольких сортов сыра, с добавлением или без добавления следующего:

- a. сливки, масло и сливочное масло могут быть добавлены в таких количествах, чтобы обеспечить соблюдение минимальных жировых требований;
- b. соль (хлорид натрия);
- c. уксус;
- d. специи и другие овощные приправы в количестве, достаточном для характеристики продукта;
- e. для ароматизации продукта можно добавлять продукты, отличные от сахара, должным образом приготовленные или обработанные иным способом, в достаточном количестве для характеристики продукта, при условии, что эти добавки, рассчитанные на основе сухого вещества, не превышают одной шестой от общего количества твердых веществ конечного продукта;
- e. культуры безвредных бактерий и ферментов; и
- g. (только для плавленого сыра и сырной пасты) другие молочные продукты с максимальной концентрацией лактозы 5% в конечном продукте.

(2) Пищевые добавки, разрешенные для использования как в плавленом сыре, так и в пастообразном плавленом сыре и указанных вариантах плавленых сыров и пастообразных плавленых сыров, должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995 и его редакции).

(3) Во время изготовления продукты, соответствующие определению Стандарта, должны быть нагреты до температуры 70 °C в течение 30 секунд или любой другой эквивалентной по действию комбинации времени/температуры.

(4) Когда название сорта используется для описания указанного плавленого сыра и пастообразного плавленого сыра, сырная смесь, из которой изготовлен продукт, должна содержать не менее 75% указанного сорта сыра. Оставшийся сыр должен быть аналогичного типа.

(5) В отношении указанного варианта плавленого сыра и пастообразного плавленого сыра наименование продукта в соответствии с настоящими Правилами должно быть «плавленый сыр _____» или «пастообразный плавленый сыр _____» (пробел заполняется названием используемого сорта сыра). Если присутствует более одного сорта, все сорта должны быть названы в порядке убывания пропорции, и, если используются необязательные ингредиенты, названия необязательных ингредиентов должны быть описаны термином «с _____», при этом пробел заменяется общим или обычным названием или названиями используемых специй или натуральных пищевых продуктов в порядке их убывания по весу.

(6) В отношении плавленого сыра и пастообразного плавленого сыра название продукта в соответствии с настоящим Стандартом должно быть «плавленый сыр» или «пастообразный плавленый сыр» (в зависимости от ситуации).

(7) В случае если описанный выше плавленый сыр или пастообразный плавленый сыр включает специи или натуральные пищевые продукты, название продукта должно соответствовать названию с термином «с _____», при этом пробел заменяется общими или обычными названиями используемых специй или натуральных пищевых продуктов в порядке убывания по весу.

13.9 Стандарт для молочных жиров и топленого масла

(1) Настоящий Стандарт применяется к молочным жирам, определенным в разделе (2), и топленым маслам, определенным в разделе (3), предназначенным для дальнейшей переработки или питания.

(2) Безводный молочный жир, молочный жир, безводное топленое масло и масляный жир представляют собой продукты молочного жира, полученные исключительно из молока и/или продуктов, полученных из молока посредством процессов, которые приводят почти к полному удалению воды и обезжиренных твердых веществ.

(3) Топленое масло – это продукт, получаемый исключительно из молока, сливок или масла с помощью процессов, которые приводят к почти полному удалению воды и обезжиренных твердых веществ, с особенно развитым вкусом и физической структурой.

(4) Ингредиенты, разрешенные для использования в молочных жирах, отличных от топленого масла, должны включать молоко и/или продукты, полученные из молочных и заквасочных культур безвредных молочнокислых и/или ароматизирующих бактерий в соответствии со Стандартом Кодекса А-2-1973 и поправками к нему.

(5) Безводный молочный жир, молочный жир, безводное топленое масло и сливочное масло должны соответствовать требованиям к составу в Стандарте Кодекса А-2-1973 и поправках к нему.

(6) Пищевые добавки, разрешенные для использования в молочных жирах и топленом масле, должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995 и его редакции) и Стандарту Кодекса А-2-1973 и поправкам к нему.

(7) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов, название продукта должно быть следующим: «безводный молочный жир», «молочный жир», «безводное топленое масло», «сливочное масло» в соответствии с описанием, указанным в разделах (2) и (3), и в соответствии с предписаниями Стандарта Кодекса А-2-1973 и поправок к нему.

13.10 Стандарт для мороженого

(1) Мороженое должно быть сделано из молока или молочного продукта с молочным жиром, растительным жиром, сливками, маслом или их комбинацией и сахаром и может содержать другой цельный продукт.

(2) Мороженое должно содержать не менее 10 процентов молочного жира, или растительного жира, или их сочетания.

(3) Мороженое должно соответствовать микробиологическим критериям, установленным в Приложении 12.

(4) Если фрукты, шоколад или другие продукты питания добавляются в мороженое или мороженое имеет внешнюю оболочку, фрукты, шоколад или другие продукты питания или покрытия, если они могут быть легко отделены для целей анализа, должны считаться не входящими в состав мороженого с целью определения содержания жира.

(5) Запрещено импортировать, готовить или рекламировать для продажи или продавать любое мороженое, вкус которого обозначен названием фрукта, если только в мороженом не содержится не менее 5 процентов этого фрукта или сока этого фрукта, или слово «аромат» не соединяется в единую надпись с названием плода.

(6) Ни одна упаковка мороженого не должна маркироваться словом «молочный продукт» или любым словом, имеющим аналогичное значение, если только содержание жира в нем не получено исключительно из молока.

(7) Фотография какого-либо фрукта, выражение или слово (кроме названия фрукта, соединенного со словом «аромат»), которые указывают, предполагают или подразумевают присутствие фрукта или фруктового сока в любом мороженом, не должны указываться на любой упаковке мороженого, которое не содержит, по крайней мере, 5 процентов этого фрукта или фруктового сока, в зависимости от обстоятельств.

ПРИЛОЖЕНИЕ 14*(Правило 36 (1))***ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.****СТАНДАРТЫ ДЛЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ****14.1 Стандарт для консервированной говяжьей солонины**

(1) Без ограничения общности настоящих Стандартов и Стандарта Кодекса для консервированной говяжьей солонины, применяются следующие особые требования к продукту, маркированному как «консервированная говяжья солонина»:

- a. общее содержание белка в конечном продукте должно быть не менее 21% от общей массы;
- b. общее содержание жира не должно превышать 21% от общей массы;
- c. дата истечения минимального срока годности указывается годом; а также
- d. все мясо, используемое при изготовлении говяжьей солонины, должно быть подвергнуто проверке, и оно должно быть определено инспектором в качестве пригодного для потребления человеком.

(4) В тех случаях, когда консервированная говяжья солонина с содержанием жира, превышающим 20% от общей массы, хранится для демонстрации для продажи потребителю, должны быть видны соответствующие уведомления на полке для потребителей, информирующие потребителей о том, что «Данная разновидность консервированной говяжьей солонины имеет высокое содержание жира. В целях здорового питания ее следует потреблять меньше». Такое уведомление на полке должно быть в форме, предписанной Компетентным органом в брошюре, доступной для предприятий пищевой промышленности, или на его веб-сайте.

14.2 Стандарт для консервированного мясного рулета

(1) Без ограничения общности настоящих Стандартов и Стандарта Кодекса для мясного рулета, применяются следующие особые требования к продукту, маркированному как «консервированный мясной рулет»:

- a. максимально допустимый процент содержания жира в продукте должен составлять 30% от общей массы;
- b. в конечном продукте мясо и птица должны быть равномерно и тщательно отверждены, а продукт должен быть нарезан на ломтики;
- c. все мясо и мясо птицы, используемое при изготовлении мясного рулета, должно быть подвергнуто проверке, и оно должно быть определено инспектором как пригодное для потребления человеком; и
- d. сырое или полуфабрикатное мясо и мясо птицы, а также мясной рулет должны обрабатываться, храниться или транспортироваться на предприятии таким образом, чтобы защитить мясо, мясо птицы и мясной рулет от загрязнения и порчи.

(2) Для продуктов длительного хранения дата истечения минимального срока годности должна указываться в виде года.

(3) Для продуктов, которые не являются пригодными для длительного хранения, то есть относительно которых можно ожидать, что они не будут храниться в течение как

минимум 18 месяцев при нормальных условиях хранения и продажи, дата истечения минимального срока годности должна быть указана в виде дня, месяца и года.

(4) В тех случаях, когда консервированный мясной рулет с содержанием жира, превышающим 20% от общей массы, хранится для демонстрации для продажи потребителю, должны быть видны соответствующие уведомления на полке для потребителей, информирующие потребителей о том, что «Данная разновидность консервированного мясного рулета имеет высокое содержание жира. В целях здорового питания ее следует потреблять меньше». Такое уведомление на полке должно быть в форме, предписанной Компетентным органом в брошюре, доступной для предприятий пищевой промышленности, или на его веб-сайте.

14.3 Стандарт для колбасы

(1) Колбаса означает мясо, которое рубят, или измельченное мясо, или их сочетание, которое может быть объединено с другими продуктами питания, заключено в оболочку или сформировано в виде отдельных частей, но не включает мясо, сформированное или объединенное в подобие кусков мяса.

(2) Колбасы должны содержать:

- a. не менее 500 г/кг обезжиренной мясной мякоти; а также
- b. доля жира в колбасе должна составлять не более 400 г/кг обезжиренного мяса.

14.4 Стандарт для мясного фарша или колбас, маркированных или рекламируемых таким образом, чтобы указывалось содержание жира в мясе или колбасе

(1) Если делается прямая или подразумеваемая ссылка на содержание жира в мясном фарше или колбасе, максимальная доля жира в мясном фарше или колбасе, выраженная в г/100 г, должна быть:

- a. указана на этикетке на упаковке продукта; или
- b. если продукты питания не упакованы и хранятся для демонстрации для продажи потребителям – указана в соответствующем уведомлении на полке, видимом для потребителей.

14.5 Стандарт для мясных консервов с другими продуктами питания

(1) Консервы из мяса с другими продуктами питания должны представлять собой мясные продукты, приготовленные из мяса, готового мяса или копченого мяса с другими продуктами питания, упакованные в чистые контейнеры, герметично закрытые и обработанные нагревом для обеспечения сохранности. Если мясо указано первым в описании или названии на контейнере, продукт должен содержать не менее 45 процентов мяса такого типа.

(2) На этикетке на упаковке, содержащей мясные консервы с другими продуктами питания, должны быть написаны слова «мясо с (указать название другого продукта питания)» или любое другое слово или слова, имеющие такое же или аналогичное значение.

(3) Для продуктов длительного хранения дата истечения минимального срока годности должна указываться в виде года.

(4) Для продуктов, которые не являются пригодными для длительного хранения, то есть относительно которых можно ожидать, что они не будут храниться в течение как минимум 18 месяцев при нормальных условиях хранения и продажи, дата истечения минимального срока годности должна быть указана в виде дня, месяца и года.

(5) В тех случаях, когда продукт питания в этой категории с содержанием жира, превышающим 20% от общей массы, хранится для демонстрации для продажи

потребителю, должны быть видны соответствующие уведомления на полке для потребителей, информирующие потребителей о том, что «Данная разновидность консервированного мяса с (указать название другого продукта) имеет высокое содержание жира. В целях здорового питания ее следует потреблять меньше». Такое уведомление на полке должно быть в форме, предписанной Компетентным органом в брошюре, доступной для предприятий пищевой промышленности, или на его веб-сайте.

14.6 Стандарт для копченого мяса

(1) Копченое мясо представляет собой мясной продукт, полученный путем копчения мяса или готового мяса.

(2) Для целей настоящего стандарта «копчение» подразумевает:

- a. сжигание или трение древесины (включая опилки) или древесных растений в естественном состоянии, за исключением древесины или растений, которые были пропитаны, окрашены, покрыты клеем или обработаны аналогичным образом, или
- b. производные, полученные конденсацией или поглощением дыма в подходящей пищевой жидкости. Соус, придающий мясным продуктам дымный привкус, может быть приготовлен путем разбавления соответствующего количества в питьевой воде.

(3) Сырье, используемое для образования дыма, не должно содержать посторонних материалов, таких как пластик.

(4) Только мясо, пригодное для продажи в качестве свежего или замороженного мяса, должно использоваться для переработки в копченое мясо.

(5) Копченое мясо должно пройти процесс копчения в соответствии с надлежащей производственной практикой:

- a. чтобы минимизировать риск последующего роста микробных патогенов, таких как, помимо прочего, *Clostridium botulinum*; а также
- b. чтобы избежать химического загрязнения мясного продукта таким образом, который может нанести вред здоровью человека.

(6) Обработывающие предприятия, занимающиеся копчением мяса, должны быть оборудованы либо традиционными, либо механическими коптильными печами, спроектированными и изготовленными для обеспечения безопасной и эффективной работы и облегчения очистки, и:

- a. внутренняя поверхность печи предпочтительно должна быть гладко отделана футеровкой, такой как нержавеющая сталь или другой подходящий материал, чтобы облегчить очистку стен паром и горячей водой;
- b. должен быть в наличии сигнализатор высокой температуры;
- c. оборудование, используемое для вешивания или выкладывания мяса во время копчения, должно быть изготовлено из подходящего антикоррозийного материала и сконструировано таким образом, чтобы его можно было легко чистить;
- d. тележки, стойки и другое оборудование, которое не соприкасается с мясом, должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно было легко и тщательно чистить.

(7) Регулярная программа очистки для удаления смолистых отложений на стенах, потолках, вентиляторах, стойках, тележках и других поверхностях должна применяться по санитарно-гигиеническим причинам, но также для снижения риска возгорания.

(8) Если при производстве дыма используются древесина, древесная стружка или опилки, эти материалы должны быть сухими, без содержания пыли, почвы и вредных веществ, таких как консерванты для древесины и краска.

(9) Если используется жидкий дым или дымный порошок, то Совет должен предоставить разрешение на его использование.

(10) Чтобы добиться равномерного копчения и сушки мяса в одной и той же партии, мясо должно быть достаточно однородного размера и веса.

(11) Во время горячего копчения внутренняя температура мяса должна достигать:

- a. не менее 65 °C в течение минимум 30 минут, если концентрация соли в водной фазе составляет минимум 5%, как измерено в самом толстом сегменте мышцы; а также
- b. не менее 82 °C в течение минимум 30 минут, если концентрация соли в водной фазе составляет от 3,5 до 5%.

(12) Когда копчение завершено, мясо должно быть быстро и тщательно охлаждено перед упаковкой, чтобы предотвратить рост микроорганизмов, вредных для человека.

(13) На упакованном копченном мясе, включая как замороженный, так и охлажденный продукт, должна быть нанесена соответствующая маркировка даты и инструкции по условиям хранения таким образом, чтобы это было хорошо видно потребителю.

(14) Замороженное копченое мясо размораживают с использованием температурно-временной схемы, предотвращающей рост *Clostridium botulinum*.

(15) Копченое мясо может содержать формальдегид, случайно поглощенный при переработке, в пропорции, не превышающей 5 мг/кг.

ПРИЛОЖЕНИЕ 15*(Правило 37 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СТАНДАРТЫ ДЛЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ИЗ ПТИЦЫ, ЯИЦ И ЯИЧНЫХ
ПРОДУКТОВ****15.1 Стандарт для хвостов индейки и хвостов другой птицы**

(1) Запрещается ввоз на Фиджи или вывоз с Фиджи хвостов индеек или других продуктов из хвостов птицы, если они не были произведены и обработаны по крайней мере в соответствии с требованиями Рекомендуемого международного кодекса гигиенической практики.

(2) Запрещается ввоз или продажа продуктов из хвоста индейки или продуктов из хвоста другой птицы на Фиджи, если они не были сертифицированы Компетентным органом экспортирующей страны как соответствующие разделу (1) настоящего Стандарта и соответствующие микробиологическим требованиям настоящих Правил.

(3) Все продукты из хвоста индейки и другой домашней птицы, произведенные на Фиджи для внутреннего потребления, должны соответствовать требованиям надлежащей гигиенической практики, указанным в Приложении 4, и микробиологическим критериям, указанным в Приложении 12.

(4) В тех случаях, когда хвосты индейки или другой птицы хранятся для демонстрации для продажи потребителю, должны быть видны соответствующие уведомления на полке для потребителей, информирующие потребителей о том, что «Хвосты птицы [индейки] имеют высокое содержание жира. В целях здорового питания их следует потреблять меньше».

15.2 Стандарт для потери жидкости от размораживания птицы

(1) Замороженная птица при размораживании должна давать не более 60 г/кг жидкости, как определено любым методом, утвержденным Советом.

15.3 Стандарт для яиц

(1) Яйца выставляются на продажу и продаются только в том случае, если:

- a. гниение отсутствует;
- b. яйца хранятся в холодильнике;
- c. упаковка ранее не использовалась;
- d. на упаковке указана соответствующая дата;
- e. развитие эмбриона не началось; а также
- f. оболочка свободна от посторонних веществ и не повреждена.

ПРИЛОЖЕНИЕ 16*(Правило 38 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ**16.1 Стандарт для свежей рыбы и рыбопродуктов**

(1) Термин «свежий» должен использоваться только для обозначения рыбы и рыбопродуктов, которые не обрабатываются, за исключением охлаждения, хранения на льду или замораживания при ловле в море, в озерах или в других водоемах с целью предотвращения разложения и порчи.

(2) Ни одна проба рыбы или рыбопродуктов, полученных из семейств Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Engraulidae и Pomatomidae, не должна иметь какой-либо единицы пробы, содержащей гистамин в количестве, превышающем 20 мг на 100 г.

(3) Для рыбы или рыбопродуктов, полученных из семейств Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Engraulidae и Pomatomidae, максимальный уровень содержания гистамина, разрешенный к обнаружению, должен составлять 10 мг/100 г на основе среднего значения проверенных единиц проб, при условии, что проверено более одной единицы пробы.

16.2 Стандарт для консервированного тунца и пеламиды

(1) Без ограничения общности Стандарта Кодекса для консервированного тунца и пеламиды, на Фиджи должны применяться следующие конкретные требования для консервированного тунца и пеламиды:

- a. консервированный тунец и пеламида – это продукты, состоящие из мяса любого из видов, определенных как тунец и пеламида в Стандарте Кодекса 70 от 1981 года и его редакциях, и упакованные в герметически закрытые контейнеры.
- b. название продукта, указанное на этикетке, должно быть «тунец» или «пеламида», и перед ним может следовать общее или обычное название вида, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.
- c. название продукта может быть квалифицированным или сопровождаться термином, описывающим цвет продукта, при условии, что термин «белый» используется только для *Thunnus alalunga* (Albacore).
- d. когда термин «белый» используется в соответствии с подразделом c, мякоть должна быть преимущественно белой.
- e. форма представления должна быть указана в непосредственной близости от общего названия и должна быть представлена как «целый», «порция», «мясо», «части», «перетертый» или «измельченный», как указано в Стандарте Кодекса 70 от 1981 г. и его редакциях.
- f. если форма представления указана так, как предписано в подразделе e, такое указание не должно вводить в заблуждение.
- g. название упаковочной среды (вода, масло или другое) должно быть частью названия продукта и не должно вводить в заблуждение.
- h. не допускается наличие организмов, способных к росту при нормальных условиях хранения на Фиджи.
- i. продукт не должен иметь дефектов целостности контейнера, которые могут нарушить герметичность.

(2) В дополнение к требованиям, указанным в разделе (1), консервированный тунец и пеламида со следующими характеристиками будут считаться не соответствующими

настоящему Стандарту, если более чем одна единица пробы в партии или отгрузке имеет одну из следующих характеристик. Пробы:

- a. имеют постоянный и отчетливый неприятный запах или аромат, указывающий на разложение или прогорклость;
- b. содержат чрезмерно мягкие или жесткие ингредиенты, нехарактерные для продукта;
- c. подвержены обесцвечиванию, свидетельствующему о разложении или прогорклости, или о сульфидном окрашивании более 5% рыбы по весу; или
- d. подвержены влиянию кристаллов струвита размером более 5 мм.

(3) Консервированный тунец и пелагида должны соответствовать максимальным пределам содержания гистамина, указанным в Стандарте 16.1.

16.3 Стандарт для консервированной сардины и продуктов типа сардины

(1) Без ограничения общности Стандарта Кодекса для консервированной сардины и продуктов типа сардины, на Фиджи должны применяться следующие конкретные требования для консервированной сардины и продуктов типа сардины:

- a. консервированная сардина и продукты типа сардины представляют собой продукты, состоящие из мяса любого из видов, указанных в Стандарте Кодекса 94 от 1981 года и в его редакциях, упакованные в герметически закрытые контейнеры.
- b. название упаковочной среды (вода, масло или другое) должно быть частью названия продукта и не должно вводить в заблуждение.
- c. если рыба была копченой или приправленной дымом, эта информация указывается на этикетке.
- d. продукт не должен содержать организмов, способных к росту при нормальных условиях хранения на Фиджи.
- e. продукт не должен иметь дефектов целостности контейнера, которые могут нарушить герметичность.

(2) В дополнение к требованиям, указанным в разделе (1), консервированная сардина и продукты типа сардины со следующими характеристиками будут считаться не соответствующими настоящему Стандарту, если более чем одна единица пробы в партии или отгрузке имеет одну из следующих характеристик. Пробы:

- a. имеют постоянный и отчетливый неприятный запах или аромат, указывающий на разложение или прогорклость;
- b. содержат чрезмерно мягкие или жесткие ингредиенты, нехарактерные для продукта;
- c. подвержены обесцвечиванию, свидетельствующему о разложении или прогорклости, или о сульфидном окрашивании более 5% рыбы по весу; или
- d. подвержены влиянию кристаллов струвита размером более 5 мм.

(3) Консервированные сардины и продукты типа сардины должны соответствовать максимальным пределам гистамина, указанным в Стандарте 16.1.

16.4 Стандарт для консервированной скумбрии

(1) Без ограничения общности Стандарта Кодекса для консервированной рыбы, на Фиджи должны применяться следующие конкретные требования для консервированной скумбрии:

- a. консервированная скумбрия – это продукты, состоящие из мяса любого из родов рыб, обычно идентифицируемых как скумбрия, включая, помимо прочего, представителей родов *Scomber* и *Scomberomorus*, а также видов *Pneumatophorus diego* и *Auxis thazard*, которые упакованы в герметически закрытые контейнеры

и были обработаны достаточным образом для обеспечения коммерческой стерильности.

- b. продукт должен быть приготовлен из скумбрии, из которой были удалены головы, хвосты и внутренности,
- c. название упаковочной среды (вода, масло или другое) должно быть частью названия продукта и не должно вводить в заблуждение.
- d. если рыба была копченой или приправленной дымом, эта информация указывается на этикетке.
- e. продукт не должен содержать организмов, способных к росту при нормальных условиях хранения на Фиджи.
- f. продукт не должен иметь дефектов целостности контейнера, которые могут нарушить герметичность.

(2) В дополнение к требованиям, указанным в разделе (1), консервированная скумбрия со следующими характеристиками будет считаться не соответствующей настоящему Стандарту, если более чем одна единица пробы в партии или отгрузке имеет одну из следующих характеристик. Пробы:

- i. имеют постоянный и отчетливый неприятный запах или аромат, указывающий на разложение или прогорклость;
- ii. содержат чрезмерно мягкие или жесткие ингредиенты, нехарактерные для продукта;
- iii. подвержены обесцвечиванию, свидетельствующему о разложении или прогорклости, или о сульфидном окрашивании более 5% рыбы по весу; или
- iv. подвержены влиянию кристаллов струвита размером более 5 мм.

(3) Консервированная скумбрия должна соответствовать максимальным пределам содержания гистамина, указанным в Стандарте 16.1.

16.5 Стандарт для консервированной костной рыбы

(1) Без ограничения общности Стандарта Кодекса 119 для консервированной костной рыбы и его редакций, должны применяться следующие конкретные требования для консервированной костной рыбы (кроме консервированной костной рыбы, на которую распространяются другие Стандарты для продуктов):

- a. консервированные рыбные продукты – это продукты, состоящие из мяса рыбы, которое пригодно для потребления человеком и может содержать смесь видов со схожими сенсорными свойствами из одного и того же рода, упакованные в герметически закрытые контейнеры и обработанные достаточным образом, чтобы обеспечить коммерческую стерильность.
- b. продукт должен быть приготовлен из здоровой рыбы, у которой были удалены головы, хвосты и внутренности,
- c. если используется смесь видов одного и того же рода, используемые виды должны быть указаны на этикетке.
- d. название продукта, указанное на этикетке, должно быть общим или обычным названием, применяемым к рыбе на Фиджи, и должно быть представлено таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.
- e. название упаковочной среды (вода, масло или другое) должно быть частью названия продукта и не должно вводить в заблуждение.
- f. если рыба была копченой или приправленной дымом, эта информация указывается на этикетке.
- g. продукт не должен иметь дефектов целостности контейнера, которые могут нарушить герметичность.

(2) В дополнение к требованиям, указанным в разделе (1), консервированные рыбные продукты со следующими характеристиками будут считаться не соответствующими настоящему Стандарту, если более чем одна единица пробы в партии или отгрузке имеет одну из следующих характеристик. Пробы:

- a. имеют постоянный и отчетливый неприятный запах или аромат, указывающий на разложение или прогорклость;
- b. содержат чрезмерно мягкие или жесткие ингредиенты, нехарактерные для продукта;
- c. подвержены обесцвечиванию, свидетельствующему о разложении или прогорклости, или о сульфидном окрашивании более 5% рыбы по весу; или
- d. подвержены влиянию кристаллов струвита размером более 5 мм.

(3) Консервированные плавниковые рыбы соответствующих семейств должны соответствовать максимальным пределам содержания гистамина, указанным в Стандарте 16.1.

16.6 Стандарт для замороженной рыбы и рыбопродуктов

(1) Настоящий Стандарт распространяется на всю быстрозамороженную рыбу; быстрозамороженного лобстера; быстрозамороженные кусочки филе рыбы, мясной фарш и смеси филе и рыбного фарша; потрошенную и не потрошенную быстрозамороженную рыбу; и быстрозамороженные рыбные палочки, порции рыбы и рыбное филе – в панировке или в кляре.

(2) Следующие конкретные требования к продукту должны применяться ко всей рыбе и рыбопродуктам в рамках настоящего Стандарта:

- a. Если продукт глазируется, вода, используемая для глазирования или приготовления растворов для глазирования, должна быть питьевой или чистой морской водой.
- b. В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:
 - i. Если продукт был глазирован морской водой, должно иметься соответствующее указание.
 - ii. В случае глазирования пищевых продуктов должно быть указание чистой массы продуктов без глазури.
 - iii. Этикетка должна включать условия, указывающие, что продукт должен храниться при температуре минус 18 °C или ниже.

(3) В дополнение к требованиям, указанным в разделе (2), продукт, указанный в разделе (1), считается не соответствующим настоящему Стандарту, если более чем одна единица пробы имеет одну из следующих характеристик:

- a. Более 10% площади поверхности пробы имеет чрезмерную потерю влаги, отчетливо проявляющуюся как белая или желтая аномалия поверхности.
- b. Наличие двух или более паразитов на кг пробы с диаметром капсулы более 3 мм или паразита без капсулы длиной более 10 мм.
- c. В продукте, маркированном как бескостный, присутствуют кости.
- d. Имеется воздействие в виде пастообразной текстуры, возникающей в результате паразитарного заражения, поражающего более 5% пробы.
- e. Наличие разорванных брюшков у непотрошенных рыб свидетельствует о разложении.
- f. В частности, для быстрозамороженных омаров, отчетливое почернение более чем на 10% площади поверхности раковины отдельного цельного или половинного омара или, в случае с хвостовым мясом, отчетливые черные, коричневые, зеленые или желтые вкрапления в цвет мяса по отдельности или в сочетании, затрагивающее более 10% веса.

(4) Замороженная рыба соответствующих семейств должна соответствовать максимальным пределам содержания гистамина, указанным в Стандарте 16.1.

16.7 Стандарт для замороженных креветок

(1) Настоящий Стандарт распространяется на замороженные и быстрозамороженные, сырые или частично или полностью приготовленные креветки семейств Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae и Palaemonidae, очищенные или неочищенные.

(2) Упаковка не должна содержать смеси родов, но может содержать смесь видов одного и того же рода, которые обладают сходными сенсорными свойствами.

(3) Во время обработки:

- a. Вода, используемая для приготовления и охлаждения, должна быть питьевого качества или чистой морской водой.
- b. Процесс замораживания должен проводиться в соответствующем оборудовании таким образом, чтобы быстро пройти диапазон температур максимальной кристаллизации.
- c. Процесс замораживания не должен считаться завершенным до тех пор, пока температура продукта не достигнет минус 18 °C или не станет ниже в тепловом центре после термостабилизации.
- d. Замороженные и быстрозамороженные креветки должны быть обработаны и упакованы таким образом, чтобы минимизировать обезвоживание и окисление.

(4) Без ограничения общности настоящих Стандартов, применяются следующие конкретные требования к продукту:

- a. Если продукт глазируется, вода, используемая для глазирования или приготовления растворов для глазирования, должна быть питьевой или чистой морской водой.
- b. Средний вес нетто всех проб должен быть не меньше заявленного веса, и в каждом отдельном контейнере не должно быть необоснованной нехватки.
- c. В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:
 - i. Если продукт был глазирован морской водой, должно иметься соответствующее указание.
 - ii. В случае глазирования пищевых продуктов должно быть указание чистой массы продуктов без глазури.
 - iii. Этикетка должна включать условия, указывающие, что продукт должен храниться при температуре минус 18°C или ниже.
 - iv. Продукты должны быть обозначены как приготовленные, или частично приготовленные, или сырые, в зависимости от ситуации.
 - v. Когда есть указание на этикетке, количество креветок должно быть таким, чтобы оно не вводило потребителя в заблуждение.

(5) В дополнение к требованиям, указанным в разделах (1)-(4), считается, что замороженные и быстрозамороженные креветки не соответствуют настоящему Стандарту, если более чем одна проба имеет любую из следующих характеристик:

- a. Более 10% веса креветки в пробе или более 10% площади поверхности пробы демонстрируют чрезмерную потерю влаги, отчетливо проявляющуюся в виде белого или желтого налета на поверхности, который перекрывает цвет мякоти и выходит за пределы поверхности, так что его нельзя легко удалить, соскабливая ножом или другим острым инструментом без повреждения внешнего вида креветки.
- b. Продукт имеет постоянный и отчетливый неприятный запах или аромат, указывающий на разложение или прогорклость.

- с. Различное почернение или зеленое или желтое обесцвечивание, по отдельности или в сочетании, более 10% площади поверхности отдельной креветки, которое затрагивает более 25% пробы.

16.8 Стандарт для копченой рыбы

(1) Копченая рыба является рыбопродуктом, полученным путем копчения рыбы или промысловой рыбы.

(2) Для целей настоящего стандарта «копчение» подразумевает:

- a. сжигание или трение древесины (включая опилки) или древесных растений в естественном состоянии, за исключением древесины или растений, которые были пропитаны, окрашены, покрыты клеем или обработаны аналогичным образом, или
- b. производные, полученные конденсацией или поглощением дыма в подходящей пищевой жидкости. Соус, придающий рыбным продуктам дымный привкус, может быть приготовлен путем разбавления соответствующего количества в питьевой воде.

(3) Сырье, используемое для образования дыма, не должно содержать посторонних материалов, таких как пластик.

(4) Только рыба, пригодная для продажи в качестве свежей или замороженной рыбы, должна использоваться для переработки в копченую рыбу.

(5) Копченая рыба должна пройти процесс копчения в соответствии с надлежащей производственной практикой:

- a. чтобы минимизировать риск последующего роста микробных патогенов, таких как, помимо прочего, *Clostridium botulinum*; а также
- b. чтобы избежать химического загрязнения рыбного продукта таким образом, который может нанести вред здоровью человека.

(6) Обработывающие предприятия, занимающиеся копчением рыбы, должны быть оборудованы либо традиционными, либо механическими коптильными печами, спроектированными и изготовленными для обеспечения безопасной и эффективной работы и облегчения очистки, и:

- a. внутренняя поверхность печи предпочтительно должна быть гладко отделана футеровкой, такой как нержавеющая сталь или другой подходящий материал, чтобы облегчить очистку стен паром и горячей водой;
- b. должен быть в наличии сигнализатор высокой температуры;
- c. оборудование, используемое для вывешивания или выкладывания рыбы во время копчения, должно быть изготовлено из подходящего антикоррозийного материала и сконструировано таким образом, чтобы его можно было легко чистить; и
- d. тележки, стойки и другое оборудование, которое не соприкасается с рыбой, должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно было легко и тщательно чистить.

(7) Регулярная программа очистки для удаления смолистых отложений на стенах, потолках, вентиляторах, стойках, тележках и других поверхностях должна применяться по санитарно-гигиеническим причинам, но также для снижения риска возгорания.

(8) Если при производстве дыма используются древесина, древесная стружка или опилки, эти материалы должны быть сухими, без содержания пыли, почвы и вредных веществ, таких как консерванты для древесины и краска.

(9) Если используется жидкий дым или дымный порошок, то Совет должен предоставить разрешение на его использование.

(10) Чтобы добиться равномерного копчения и сушки рыбы в одной и той же партии, рыба должна быть достаточно однородного размера и веса.

(11) Во время горячего копчения внутренняя температура рыбы должна достигать:

- a. не менее 65 °C в течение минимум 30 минут, если концентрация соли в водной фазе составляет минимум 5%, как измерено в самом толстом сегменте мышцы; а также
- b. не менее 82 °C в течение минимум 30 минут, если концентрация соли в водной фазе составляет от 3,5 до 5%.

(12) Когда копчение завершено, рыба должна быть быстро и тщательно охлаждена перед упаковкой, чтобы предотвратить рост микроорганизмов, вредных для человека.

(13) На упакованной копченой рыбе, включая как замороженный, так и охлажденный продукт, должна быть нанесена соответствующая маркировка даты и инструкции по условиям хранения таким образом, чтобы это было хорошо видно потребителю.

(14) Замороженную копченую рыбу размораживают с использованием температурно-временной схемы, предотвращающей рост *Clostridium botulinum*.

(15) Копченая рыба может содержать формальдегид, случайно поглощенный при переработке, в пропорции, не превышающей 5 мг/кг.

ПРИЛОЖЕНИЕ 17*(Правило 39 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ СЪЕДОБНЫХ ЖИРОВ И МАСЕЛ**17.1 Стандарт для растительных масел**

(1) Настоящий Стандарт применяется к растительным маслам, описанным в разделе (2), представленным в состоянии для потребления человеком.

(2) Растительные масла, указанные в настоящем Стандарте, следующие:

- a. Арахисовое масло – получают из арахиса (семян *Arachis hypogaea* L.).
- b. Кокосовое масло – получают из ядра кокосового ореха (*Cocos nucifera* L.).
- c. Масло кукурузы (кукурузное масло) – получают из зародышей кукурузы (зародыши *Zea mays* L.).
- d. Горчичное масло – получают из семян белой горчицы (*Sinapis alba* L. или *Brassica hirta* Moench), коричневой и желтой горчицы (*Brassica juncea* (L.) Czernajew и Cossen) и черной горчицы (*Brassica nigra* (L.) Koch).
- e. Пальмоядерное масло – получают из ядра плодов масличной пальмы (*Elaeis guineensis*).
- f. Пальмовое масло – получают из мясистой части плода масличной пальмы (*Elaeis guineensis*).
- g. Пальмовый олеин – жидкая фракция, полученная при фракционировании пальмового масла (описано выше).
- h. Пальмовый стеарин – легкоплавкая фракция, полученная при фракционировании пальмового масла (описано выше).
- i. Суперолеин пальмового масла – жидкая фракция, полученная из пальмового масла (описанного выше), посредством специально контролируемого процесса кристаллизации для достижения йодного числа 60 или выше.
- j. Рапсовое масло (сурепное масло; рапсовое масло) – получают из семян видов *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. и *Brassica tournefortii* Gouan.
- k. Рапсовое масло с низким содержанием эруковой кислоты (каноловое масло) – получают из масличных семян с низким содержанием эруковой кислоты сортов, полученных из видов *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L. и *Brassica juncea* L.
- l. Сафлоровое масло – получают из семян сафлора (семян *Carthamus tinctorious* L.).
- m. Сафлоровое масло с высоким содержанием олеиновой кислоты – производят из масличных семян с высоким содержанием олеиновой кислоты сортов, полученных из *Carthamus tinctorious* L.
- n. Кунжутное масло (сезамовое масло; бегеновое масло) – получают из семян кунжута (семена *Sesamum indicum* L.).
- o. Масло соевых бобов (соевое масло) – получают из соевых бобов (семена *Glycine max* (L.) Merr.).
- p. Подсолнечное масло – получают из семян подсолнечника (семена *Helianthus annuus* L.).
- q. Подсолнечное масло с высоким содержанием олеиновой кислоты – производят из масличных семян с высоким содержанием олеиновой кислоты сортов, полученных из семян подсолнечника (семена *Helianthus annuus* L.).

г. Подсолнечное масло со средним содержанием олеиновой кислоты – производят из маслосодержащих семян подсолнечника со средним содержанием олеиновой кислоты (семена *Helianthus annuus* L.).

(3) Пищевые растительные масла представляют собой пищевые продукты, которые состоят в основном из глицеридов жирных кислот, полученных только из растительных источников. Они могут содержать небольшие количества других липидов, таких как фосфатиды, неомыляемых компонентов и свободных жирных кислот, естественно присутствующих в жире или масле.

(4) Натуральные масла получают, не изменяя природу масла, механическими процедурами, например, выжимкой или прессованием, и исключительно путем применения тепла. Они могут быть очищены только путем промывки водой, отстаивания, фильтрации и центрифугирования.

(5) Масла холодного отжима получают без изменения масла исключительно механическими процедурами, например, выжимкой или прессованием, и исключительно путем применения тепла. Они могут быть очищены только путем промывки водой, отстаивания, фильтрации и центрифугирования.

(6) Состав жирных кислот (выраженный в процентах) для каждого масла должен быть таким, как предписано в Стандарте Кодекса 210 и его редакциях. Образцы, попадающие в соответствующие диапазоны, указанные в нем, соответствуют настоящему Стандарту.

(7) Рапсовое масло с низким содержанием эруковой кислоты не должно содержать более 2% эруковой кислоты (в % от общего количества жирных кислот).

(8) Сафлоровое масло с высоким содержанием олеиновой кислоты должно содержать не менее 70% олеиновой кислоты (в процентах от общего содержания жирных кислот).

(9) Подсолнечное масло с высоким содержанием олеиновой кислоты должно содержать не менее 75% олеиновой кислоты (в % от общего количества жирных кислот).

(10) Содержание арахидовой кислоты и жирных кислот в арахисовом масле не должно превышать 48 г/кг.

(11) Не допускается использование пищевых добавок в маслах первого или холодного отжима.

(12) Пищевые добавки, добавляемые к этим маслам, должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995) и его редакциям.

(13) Растительные масла производятся в соответствии с общими принципами гигиенической практики, установленными Приложением 4 настоящих Правил.

(14) Цвет, запах и вкус каждого продукта должны быть характерными для указанного продукта.

(15) Каждый продукт не должен иметь посторонних веществ, постороннего запаха, прогорклого запаха, постороннего и прогорклого вкуса.

(16) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов, название масла должно соответствовать описаниям, приведенным в разделе (2).

(17) Если в разделе 2.1 Стандарта Кодекса для продукта указано более одного названия, маркировка этого продукта должна включать одно из этих названий.

17.2 Стандарт для оливкового масла и оливкового масла из жмыха

(1) Настоящий Стандарт применяется к оливковым маслам и оливковым маслам из жмыха, определенным в разделе (2) и представленным в состоянии для потребления человеком.

(2) Для целей настоящего Стандарта:

- a. «оливковое масло» представляет собой масло, полученное исключительно из плодов оливкового дерева (*Olea europaea* L.), за исключением масел, полученных с использованием растворителей или процессов повторной этерификации, и любой смеси с маслами других видов;
- b. «оливковые масла первого отжима» – масла, полученные из плодов оливкового дерева исключительно механическими или другими физическими средствами в условиях, особенно тепловых, которые не приводят к изменениям в масле, и которые не подвергались какой-либо обработке, кроме промывки, сцеживания, центрифугирования и фильтрации; а также
- c. «оливковое масло из жмыха» – масло, полученное обработкой оливкового жмыха⁴ растворителями или другими физическими методами, за исключением масел, полученных в результате процессов переэтерификации, и любой смеси с маслами других видов.

(3) Состав, показатели качества и пищевые добавки, разрешенные для использования в оливковых маслах и оливковых маслах из жмыха, должны соответствовать Стандарту Кодекса 33-1981 и его редакциям.

(4) Невзирая на общность раздела (3):

- a. оливковое масло первого холодного отжима (*extra virgin*) представляет собой оливковое масло первого отжима со свободной кислотностью, выраженной в виде олеиновой кислоты, не более 0,8 г на 100 г, и другие характеристики которого соответствуют характеристикам, установленным для этой категории;
- b. оливковое масло первого отжима представляет собой оливковое масло первого отжима со свободной кислотностью, выраженной в виде олеиновой кислоты, не более 2,0 г на 100 г, и другие характеристики которого соответствуют характеристикам, установленным для этой категории;
- c. обычное оливковое масло первого отжима представляет собой оливковое масло первого отжима со свободной кислотностью, выраженной в виде олеиновой кислоты, не более 3,3 г на 100 г, и другие характеристики которого соответствуют характеристикам, установленным для этой категории;
- d. рафинированное оливковое масло представляет собой оливковое масло, полученное из первичных оливковых масел методами рафинирования, которые не приводят к изменениям исходной глицеридной структуры. Оно имеет свободную кислотность, выраженную в виде олеиновой кислоты, не более 0,3 г на 100 г, а его другие характеристики соответствуют характеристикам, установленным для этой категории.
- e. оливковое масло представляет собой масло, состоящее из смеси рафинированного оливкового масла и оливкового масла, пригодного для употребления в пищу человеком; оно имеет свободную кислотность, выраженную в виде олеиновой кислоты, не более 1 г на 100 г, а его другие характеристики соответствуют характеристикам, установленным для этой категории.

⁴ Остатки мякоти после дробления

- f.* рафинированное оливковое масло из жмыха представляет собой масло, полученное из жмыха сырого масла методами рафинирования, которые не приводят к изменениям исходной глицеридной структуры. Оно имеет свободную кислотность, выраженную в виде олеиновой кислоты, не более 0,3 г на 100 г, а его другие характеристики соответствуют характеристикам, установленным для этой категории.
- g.* оливковое масло из жмыха представляет собой масло, состоящее из смеси рафинированного оливкового масла из жмыха и оливкового масла первого отжима; оно имеет свободную кислотность, выраженную в виде олеиновой кислоты, не более 1 г на 100 г, а его другие характеристики соответствуют характеристикам, установленным для этой категории.

(5) Не допускается использование пищевых добавок в маслах первого или холодного отжима.

(6) Добавление альфа-токоферола к рафинированному оливковому маслу, оливковому маслу, рафинированному оливковому маслу из жмыха и оливковому маслу из жмыха позволяет восстановить природный токоферол, потерянный в процессе рафинирования. Концентрация альфа-токоферола в конечном продукте не должна превышать 200 мг/кг.

(7) Для масел в соответствии с настоящим Стандартом максимальное содержание каждого галогенированного растворителя должно составлять 0,1 мг/кг, а максимальное содержание суммы всех галогенированных растворителей должно составлять 0,2 мг/кг.

(8) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов, название масла должно соответствовать описаниям, приведенным в разделах (2) и (4) настоящего Стандарта. Ни в коем случае не следует использовать обозначение «оливковое масло» для обозначения оливкового масла из жмыха.

17.3 Стандарт для животных жиров

(1) Настоящий Стандарт применяется к животным жирам, описанным в разделе (2), представленным в состоянии для потребления человеком.

(2) Жиры, указанные в настоящем Стандарте, следующие:

- a.* чистый топленый свиной жир – жир, извлеченный из свежих, чистых и здоровых жировых тканей свиней (*sus scrofa*) с хорошим здоровьем во время убоя и пригодный для употребления человеком, ткани не включают кости, отделенную кожу, кожу головы, уши, хвосты, органы, дыхательные пути, крупные кровеносные сосуды, жировые отложения, снятую пену, отложения, спрессовывания и тому подобное, в разумной степени без мышечных тканей и крови.
- b.* сало, подлежащее обработке, может содержать рафинированный жир, стеарин сала и гидрогенизированное сало или подвергаться процессам модификации при условии, что оно четко маркировано.
- c.* очищенный свиной жир – жир, выделенный из тканей и костей свиней (*sus scrofa*) с хорошим здоровьем во время убоя и пригодный для употребления в пищу; он может содержать жир из костей (должным образом очищенный), с отсоединенной кожи, с кожи головы, ушей, хвоста и от других тканей, пригодных для потребления человеком.
- d.* очищенный свиной жир, подлежащий переработке, может также содержать рафинированное сало, рафинированный свиной жир, гидрогенизированное сало, гидрогенизированный свиной жир, стеарин свиной и стеарин свиного жира при условии, что он имеет четкую маркировку.

- е. олеосток – продукт, полученный при вытопке при невысокой температуре свежего жира (жирового сырья из убойного цеха) сердца, сальника, почки и брыжейки, собранного во время убоя крупного рогатого скота с хорошим здоровьем и пригодного для потребления человеком, а также жировой обрезки.
- ф. пищевой жир (топленое сало) – продукт, получаемый путем топления здоровых чистых жировых тканей (в том числе жировой обрезки), сопутствующих мышц и костей крупного рогатого скота и/или овец после убоя, и который подходит для потребления человеком.
- г. пищевой жир, подлежащий обработке, может содержать очищенный пищевой жир при условии, что он имеет четкую маркировку.

(3) Состав жирных кислот (выраженный в процентах) для каждого жира должен быть таким, как предписано в Стандарте Кодекса 211 и его редакциях. Образцы, попадающие в соответствующие диапазоны, указанные в нем, соответствуют настоящему Стандарту.

(4) Пищевые добавки должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995) и его редакциям.

(5) Цвет, запах и вкус каждого продукта должны быть характерными для указанного продукта. Продукт не должен иметь посторонних и прогорклых запахов и вкусов.

(6) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов, название жира должно соответствовать описаниям, приведенным в разделе (2).

17.4 Стандарт для масла

(1) Настоящий Стандарт применяется к сливочному маслу, главным образом в форме эмульсии типа вода в масле, предназначенному для непосредственного потребления.

(2) Ингредиенты, разрешенные для использования в сливочном масле, должны включать жирный продукт, полученный исключительно из молока и/или продуктов, полученных из молока, хлорида натрия и пищевой соли, заквасочных культур безвредных молочнокислых и/или ароматизирующих бактерий и питьевой воды в соответствии со Стандартом Кодекса А-1-1971 и поправками к нему.

(3) Масло должно иметь минимальное содержание молочного жира 80% м/м, максимальное содержание воды 16% м/м и максимальное содержание сухого обезжиренного молока 2% м/м.

(4) Пищевые добавки, разрешенные для использования в сливочном масле, должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995 и его редакции).

(5) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a. название пищевого продукта должно быть «масло»;
- b. название «масло» с соответствующей спецификой должно использоваться для масла с содержанием жира более 95%;
- c. продукт должен иметь маркировку, указывающую, является ли он соленым или несоленым;
- d. содержание молочного жира должно быть заявлено либо в процентах по массе, либо в граммах на порцию в количественном выражении на этикетке при условии, что указано количество порций;

17.5 Стандарт для молочных жирных спредов

(1) Настоящий Стандарт распространяется на молочные спреды, предназначенные для использования в качестве спредов для непосредственного употребления или для дальнейшей переработки.

(2) Молочные жировые спреды представляют собой молочные продукты, относительно богатые жирами, в форме растекающейся эмульсии, главным образом типа жира с содержанием воды в молоке, который остается в твердой фазе при температуре 20 °С.

(3) Сырьем должно быть молоко и/или продукты, полученные из молока, которые могли быть подвергнуты любой соответствующей обработке (например, физическим модификациям, включая фракционирование) перед использованием.

(4) Могут быть добавлены только следующие ингредиенты:

- a. ароматизаторы;
- b. безопасные и подходящие средства обработки;
- c. хлорид натрия и хлорид калия в качестве заменителя соли;
- d. сахар (любые углеводные подслащивающие вещества);
- e. инулин и мальтодекстрины (ограничены НПП);
- f. заквасочные культуры безвредных молочнокислых и/или ароматизирующих бактерий;
- g. вода;
- h. желатин и крахмалы (ограничено НПП). Эти вещества могут использоваться в той же функции, что и загустители, при условии, что они добавляются только в количествах, функционально необходимых в соответствии с НПП; а также
- i. другие ингредиенты только в соответствии с разрешением Совета.

(5) Содержание молочного жира должно составлять не менее 10% и менее 80% (м/м) и должно составлять не менее 2/3 сухого вещества.

(6) Пищевые добавки должны соответствовать Общему стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок (192-1995) и его редакциям.

(7) Цвет, запах и вкус каждого продукта должны быть характерными для указанного продукта. Он должен быть без посторонних и прогорклых запахов и вкусов.

(8) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов:

- a. название продукта должно быть «молочный жирный спред» или другое альтернативное название, разрешенное Советом.
- b. молочный жирный спред с пониженным содержанием жира может быть маркирован как «с пониженным содержанием жира» в соответствии с Правилom в отношении заявлений о питательной ценности и пользе для здоровья.
- c. молочный жирный спред должен иметь маркировку, указывающую, является ли он соленым или несоленым.
- d. подслащенные молочные жирные спреды должны иметь маркировку, указывающую на то, что они подслащены.
- e. содержание молочного жира должно быть заявлено либо (i) в процентах по массе, либо (ii) в граммах на порцию в количественном выражении на этикетке при условии, что указано количество порций;

17.6 Стандарт для жировых спредов и смешанных спредов

(1) Настоящий Стандарт распространяется на жировые продукты, содержащие не менее 10% и не более 90% жира, предназначенные главным образом для использования в качестве спредов. Однако настоящий Стандарт не распространяется на жировые спреды,

полученные исключительно из молока и/или молочных продуктов, в которые были добавлены только другие вещества, необходимые для их изготовления. Масло и молочные спреды не подпадают под действие настоящего Стандарта.

(2) Для целей настоящего Стандарта:

- a. «пищевые жиры и масла» означают пищевые продукты, состоящие из глицеридов жирных кислот растительного или животного происхождения (включая молоко) или морского происхождения, они могут содержать небольшие количества других липидов, таких как фосфатиды, неомыляемых компонентов и свободных жирных кислот, естественно присутствующих в жире или масле;
- b. жиры животного происхождения, если они происходят от убойных животных, должны быть получены от животных с хорошим здоровьем во время убоя и пригодны для потребления человеком;
- c. в состав должны быть включены только такие жиры и масла, которые были подвергнуты процессам физической или химической модификации, включая фракционирование, переэтерификацию или гидрирование;
- d. жирными спредами являются продукты, в которых содержание жира в молоке составляет не более 3% от общего содержания жира; а также
- e. смешанными спредами являются продукты, в которых содержание жира в молоке составляет более 3% от общего содержания жира.

(3) Состав, показатели качества и пищевые добавки, разрешенные для использования в жировых и смешанных спредах, должны соответствовать надлежащему Стандарту Кодекса и его редакциям.

(4) Не влияя на общность раздела (3), маргарин представляет собой жировой спред с содержанием жира, равным или превышающим 80%, если не указано иное, и другие характеристики которого соответствуют характеристикам, установленным для этой категории.

(5) Для масел в соответствии с настоящим Стандартом максимальное содержание каждого галогенированного растворителя должно составлять 0,1 мг/кг, а максимальное содержание суммы всех галогенированных растворителей должно составлять 0,2 мг/кг.

(6) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов, маркировка жирных и смешанных спредов должна соответствовать:

- a. описаниям, приведенным в разделах (2) и (4) настоящего Стандарта; а также
- b. рекомендациям Кодекса; а также
- c. требованиям настоящих Правил в отношении заявлений о питательной ценности.

(7) Термин «маргарин» может использоваться для жирного спреда с содержанием жира менее 80% при условии, что этот термин подходит для разъяснения более низкого содержания жира.

(8) Жирные спреды с содержанием жира от 39 до 41% могут быть обозначены как «Минарин» или «Халварин».

(9) Продукт должен иметь маркировку, указывающую на содержание жира таким образом, чтобы она была понятной и не вводила потребителя в заблуждение.

(10) Продукт должен иметь маркировку, указывающую на содержание соли таким образом, чтобы она была понятной и не вводила потребителя в заблуждение.

17.7 Стандарт для пищевых жиров и масел, не указанных в других Стандартах

(1) Настоящий Стандарт применяется к маслам, жирам и их смесям в состоянии, пригодном для потребления человеком. Он включает масла и жиры, которые были подвергнуты процессам модификации (например, переэтерификации или гидрогенированию) или фракционирования. Настоящий Стандарт не распространяется на любое масло или жир, на которые распространяются другие Стандарты.

(2) Для целей настоящего Стандарта:

- a. Жиры и масла «первого отжима» представляют собой пищевые растительные жиры и масла, полученные без изменения природы масла механическими процедурами, например, отжимом или прессованием, и исключительно применением тепла. Они могут быть очищены только путем промывки водой, отстаивания, фильтрации и центрифугирования.
- b. Жиры и масла «холодного отжима» представляют собой пищевые растительные жиры и масла, полученные без изменения масла механическими процедурами, например, отжимом или прессованием, и без применения тепла. Они могут быть очищены только путем промывки водой, отстаивания, фильтрации и центрифугирования.

(3) Не допускается использование пищевых добавок в маслах первого или холодного отжима, на которые распространяется действие настоящего Стандарта.

(4) Не допускается использование красителей в растительных маслах, на которые распространяется действие настоящего Стандарта.

(5) Добавки допускаются только в соответствии со Стандартом Кодекса 19-1981 и его редакциями.

(6) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов применяются следующие конкретные положения:

- a. Обозначение «жир первого отжима» или «масло первого отжима» может использоваться только для отдельных жиров или масел, соответствующих определению, приведенному в разделе (2) настоящего Стандарта.
- b. Обозначение «жир холодного отжима» или «масло холодного отжима» может использоваться только для отдельных жиров или масел, соответствующих определению, приведенному в разделе (2) настоящего Стандарта.

ПРИЛОЖЕНИЕ 18*(Правило 40 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ НИХ**18.1 Стандарт для фруктов**

(1) Настоящий Стандарт распространяется на все фрукты в состоянии, пригодном для потребления человеком.

(2) Фрукты:

- a. должны быть свежими, без брожения, гниения или порчи, что делает их непригодным для употребления;
- b. должны быть чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- c. должны быть практически без повреждений, вызванных вредителями;
- d. должны быть практически без вредителей, влияющих на общий вид продукта;
- e. должны быть без постороннего запаха и/или вкуса;
- f. должны быть без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами;
- g. должны быть без внутреннего потемнения;
- h. должны быть без грибковых повреждений; а также
- i. должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта.

(3) Использование упаковочных материалов, в частности, бумаги или марок с торговыми спецификациями, разрешается при условии, что печать или маркировка выполнены нетоксичными чернилами или клеем.

(4) Фрукты должны быть упакованы в соответствии с Рекомендуемым международным кодексом практики в отношении упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей (CAC/RCP 44-1995, поправка 1-2004).

(5) Контейнеры должны соответствовать качественным, гигиеническим, вентиляционным характеристикам и характеристикам сопротивления для обеспечения надлежащей обработки, транспортировки и хранения фруктов.

(6) Упаковки не должны содержать посторонних предметов и запаха.

(7) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов применяются следующие конкретные положения:

- a. если продукт не виден снаружи, каждая упаковка должна быть маркирована наименованием продукта и может быть маркирована наименованием разновидности и/или коммерческого типа;
- b. в отношении тары, отличной от потребительской, каждая упаковка должна иметь следующие данные: буквами, сгруппированными на одной стороне, с разборчивой и нестираемой маркировкой, видимой снаружи, или в документах, сопровождающих груз:

- i. название и адрес экспортера, упаковщика и/или отправителя;
- ii. название продукта, если содержимое не видно снаружи; а также
- iii. страна происхождения.

18.2 Стандарт для фруктовых соков и нектаров

(1) Настоящий Стандарт распространяется на фруктовые соки, фруктовые соки из концентрата, концентрированные фруктовые соки, фруктовые соки, экстрагированные водой, фруктовые пюре для использования во фруктовых соках и нектарах, концентрированные фруктовые пюре для использования во фруктовых соках и нектарах и фруктовые нектары в соответствии со Стандартом Кодекса 247.

(2) Фруктовый сок, фруктовый сок из концентрата, фруктовый сок, экстрагированный водой, фруктовое пюре для использования во фруктовых соках и нектарах, концентрированное фруктовое пюре для использования во фруктовых соках и нектарах и фруктовые нектары должны быть получены в соответствии с предписаниями Стандарта Кодекса 247.

(3) Виды, используемые при приготовлении фруктовых соков, фруктовых соков из концентрата, фруктовых пюре и фруктовых нектаров с наименованием продукта для соответствующих фруктов, должны соответствовать требованиям Стандарта Кодекса 247.

(4) Уровни содержания сухих веществ по ареометру Брикс для фруктового сока, фруктового сока из концентрата, фруктового сока, экстрагированного водой, и фруктового нектара должны быть такими, как предписано в Стандарте Кодекса 247.

(5) Если не указано иное, на ингредиенты и их указания на этикетке распространяются следующие требования:

- a. сахар с влажностью менее 2% может добавляться ко всем продуктам, определенным в разделе (1). В случае добавления такого сахара в название продукта должно быть указано «с добавлением сахара» после названия фруктового сока или смешанного фруктового сока.
- b. сиропы, такие как жидкая сахароза, раствор инвертного сахара, сироп инвертного сахара, сироп фруктозы, жидкий тростниковый сахар, изоглюкоза и сироп с высоким содержанием фруктозы, могут добавляться только во фруктовый сок из концентрата, концентрированные фруктовые соки, концентрированное фруктовое пюре и фруктовые нектары. В случае добавления такого сиропа в название продукта должно быть указано «с добавлением сахара» после названия фруктового сока или смешанного фруктового сока.
- c. мед и/или сахар, полученные из фруктов, можно добавлять только во фруктовые нектары.
- d. лимонный сок или сок лайма, или и то, и другое, могут быть добавлены к фруктовому соку до 3 г/л эквивалента безводной лимонной кислоты, для целей подкисления до несладких соков.
- e. лимонный сок или сок лайма, или и то, и другое, могут быть добавлены к фруктовым нектарам до 5 г/л эквивалента безводной лимонной кислоты.
- f. добавление как сахара, так и подкисляющих веществ к одному и тому же фруктовому соку запрещено.
- g. сок мандарина можно добавлять в апельсиновый сок в количестве, не превышающем 10% от общего количества растворимых сухих веществ апельсинового сока.
- h. соль, специи и ароматические травы (и их натуральные экстракты) можно добавлять в томатный сок.

- i. для обогащения продукта могут быть добавлены необходимые питательные вещества (например, витамины, минералы) с учетом любых других требований, изложенных в настоящих Стандартах.

(6) Фруктовые соки и нектары должны иметь характерный цвет, аромат и вкус сока из того же вида фруктов, из которого они изготовлены.

(7) В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:

- a. название продукта должно быть названием используемого фрукта в соответствии со Стандартом Кодекса 247. Название фрукта указывается в бланке наименования продукта, указанного в настоящем разделе. Эти названия могут использоваться только в том случае, если продукт соответствует определению в Стандарте Кодекса 247.
 - i. Для фруктового сока название продукта должно быть «сок» или «сок из _____».
 - ii. Для концентрированных фруктовых соков название продукта должно быть «концентрированный сок» или «концентрат сока».
 - iii. Для фруктового сока, экстрагированного водой, название продукта должно быть «сок _____, экстрагированный водой» или «экстрагированный водой сок из _____».
 - iv. Для пюре название продукта должно быть «пюре» или «пюре из _____».
 - v. Для концентрированного пюре название продукта должно быть «концентрированное пюре».
 - vi. Для фруктовых нектаров название продукта должно быть «нектар» или «нектар из _____».
- b. в случае фруктовых соковых продуктов, изготовленных из двух или более фруктов, название продукта должно включать названия фруктовых соков, представляющих собой смесь, в порядке убывания в весовых пропорциях (м/м), или слова «смесь фруктовых соков», «смешанный фруктовый сок», «фруктовый коктейль» или другие подобные формулировки.
- c. для фруктовых соков, фруктовых нектаров и смешанных фруктовых соков/нектаров, если продукт содержит или приготовлен из концентрированного сока и воды, или продукт приготовлен из концентрата и сока или нектара прямого отжима, должны быть указаны слова «из концентрата» или «восстановленный», в сочетании с названием продукта или рядом с ним, хорошо выделяясь на любом фоне, четко видимыми символами, не менее чем на 1/2 высоты букв в названии сока.
- d. для фруктовых соков, фруктовых нектаров, фруктового пюре и смешанных фруктовых соков/нектаров/пюре, если продукт приготовлен путем физического удаления воды из фруктового сока в количестве, достаточном для повышения уровня содержания сухих веществ по ареометру Брикс до значения, по меньшей мере, на 50% превышающего значение содержания сухих веществ по ареометру Брикс для восстановленного сока из одного и того же фрукта, должно присутствовать обозначение «концентрированный».
- e. если в качестве заменителей сахаров во фруктовых нектарах и смешанных фруктовых нектарах используются подсластители пищевых добавок, заявление «с подсластителем(-ями)» должно быть включено в название или располагаться в непосредственной близости от названия продукта, и любые заявления о содержании питательных веществ, связанные со снижением содержания сахара, должны соответствовать Общим руководящим принципам по заявлениям.

- f.* указание ингредиента «аскорбиновая кислота» при использовании в качестве антиоксиданта само по себе не является заявлением «витамин С».
- g.* если были добавлены необходимые питательные вещества, продукт должен быть маркирован как «обогащенный» и должен идентифицировать ингредиент, добавляемый для обогащения, и должен указывать концентрацию, в которой он присутствует в конечном продукте.
- h.* графическое изображение фруктов на этикетке не должно вводить потребителя в заблуждение.
- i.* не разрешается маркировать продукт как «фруктовый сок», если он не соответствует требованиям к составу настоящего Стандарта.
- j.* не разрешается маркировать продукт как «фруктовый коктейль», если он не содержит смеси из двух или более фруктов.
- k.* если продукт содержит добавленную двуокись углерода, термин «газированный» должен быть указан на этикетке рядом с названием продукта.
- l.* если томатный сок содержит специи и/или ароматические травы в соответствии с разделом (5) *h.*, термин «со специями» и/или общее название ароматической травы должно быть указано на этикетке рядом с названием сока.
- m.* термин «свежий» не должен указываться на этикетке, если продукт не был недавно получен из фрукта. Произведенный товар не является «свежим».

18.3 Стандарт для маринованных фруктов и овощей

(1) Настоящий Стандарт распространяется на маринованные фрукты и овощи, приготовленные из здоровых, чистых и съедобных фруктов и/или овощей, с семенами, специями, ароматическими травами и/или приправами или без них; и которые были обработаны или переработаны для получения кислотного или подкисленного продукта, сохраненного в результате естественного брожения или подкислителей; и которые упакованы с применением подходящей жидкой упаковочной среды или без нее (например, масло, рассол или кислотная среда, такая как уксус). Продукты, на которые распространяется настоящий Стандарт, включают, помимо прочего, лук, чеснок, манго, редьку, имбирь, свеклу, перец, сердцевину пальмы, капусту, кукурузу и зеленую горчицу. Настоящий Стандарт не распространяется на соленые огурцы, кимчи, столовые оливки, квашеную капусту, чатни и приправы.

(2) Любая презентация продукта (включая, помимо прочего, целые, кусочки, половинки, четверти, кубики, измельченные или нарезанные продукты) должна быть разрешена при условии, что продукт соответствует всем требованиям Стандарта.

(3) Разрешенные ингредиенты включают следующие:

- a.* фрукты и овощи;
- b.* жидкая среда для упаковки, когда это необходимо;
- c.* при необходимости, злаковые зерна, сухофрукты, экстракт солода, орехи, бобы, соус (например, рыбный соус), соевый соус и пищевые продукты с подслащающими свойствами, такие как сахар (включая сиропы) и мед; а также
- d.* другие ингредиенты, разрешенные настоящими Стандартами на определенный момент времени.

(4) Для маринованных фруктов и/или овощей в пищевом масле процентное содержание масла в продукте должно быть не менее 10% по весу.

(5) Для маринованных фруктов и/или овощей в рассоле или кислой среде процентное содержание соли в покрывающей жидкости или кислотность среды должны быть достаточными для обеспечения качества хранения и надлежащей сохранности продукта и обеспечения равновесного значения pH менее 4,6.

(6) Продукт должен быть практически без следующих дефектов:

- a. любые пятна, включая, помимо прочего, вмятины, паршу и потемнение, что отрицательно влияет на общий вид продукта
- b. безвредный посторонний материал – лист или его часть, или стебель, который не представляет опасности для здоровья человека, но влияет на общий вид конечного продукта.

(7) Продукт должен быть представлен таким образом, чтобы:

- a. продукт (включая, при необходимости, упаковочную среду) занимал не менее 90% (за вычетом любого необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой) водной емкости контейнера; а также
- b. сухой вес составлял не менее 40% веса нетто для цельных продуктов и половинок; или 50% веса нетто для других видов, кроме маринованной красной капусты, которая должна составлять не менее 45% веса нетто.

(8) Тара, которая не удовлетворяет одному или нескольким применимым требованиям к качеству, изложенным в разделах (6) и (7), должна рассматриваться как «дефектная», а партия должна рассматриваться как не соответствующая требованиям настоящего Стандарта, если более чем одна единица тары считается «дефектной» при отборе и проверке шести единиц тары.

(9) Продукт должен соответствовать требованиям настоящих Правил гигиенической практики для консервированных пищевых продуктов с низким содержанием кислоты и подкисленных продуктов с низким содержанием кислоты.

(10) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов применяются следующие конкретные положения:

- a. Маринованные фрукты и/или овощи должны быть маркированы в соответствии с типом и в сочетании с названием основного ингредиента таким образом, чтобы на этикетке было указано «Маринованный [тип]», а при упаковке в среде должны быть маркированы таким образом, чтобы на этикетке было указано «Маринованный [тип] в [тип упаковочной среды]».
- b. Способ представления должен быть объявлен на этикетке продукта, если его упущение может ввести в заблуждение или обмануть потребителя.

18.4 Концентраты из переработанных томатов

(1) Настоящий Стандарт применяется к концентрату из переработанных томатов, приготовленному путем концентрирования сока или мякоти, полученной из по существу здоровых, зрелых красных томатов, тертых или приготовленных иным способом, чтобы исключить большую часть кожуры, семян и других грубых или твердых веществ в готовом продукте; с консервированием физическими средствами.

(2) Настоящий Стандарт не включает продукты, которые содержат семена и кожуру, такие как «начинки для пиццы» и другие «домашние» продукты, а также продукты, обычно известные как томатный соус, соус чили и кетчуп, или аналогичные продукты, которые являются сильно приправленными продуктами с различными концентрациями, содержащими характерные ингредиенты, такие как перец, лук, уксус и т. д., в количестве, которое существенно изменяет вкус и аромат томатного компонента.

(3) Разрешенные ингредиенты включают следующие:

- a. томатный концентрат;
- b. соль;
- c. специи и ароматические травы;

- d. лимонный сок в качестве подкислителя; а также
- e. вода.

(4) Пищевые добавки должны использоваться только в соответствии с Общим стандартом Кодекса в отношении пищевых добавок⁵ (GSFA, Стандарты Кодекса 192-1995).

(5) Концентраты из переработанных томатов должны иметь надлежащий вкус и запах, надлежащий красный цвет и иметь однородную (равномерно разделенную) текстуру, характерную для продукта.

(6) Концентраты из переработанных томатов должны быть приготовлены в соответствии с надлежащей производственной практикой (НПП) из таких материалов и в соответствии с такой практикой, чтобы продукт по существу не содержал посторонних растительных материалов, включая другие нежелательные материалы, и практически не содержал минеральных примесей.

(7) Концентраты из переработанных томатов должны иметь pH менее 4,6.

(8) Наименование продукта должно быть:

- a. «Томатное пюре», если продукт содержит не менее 7%, но менее 24% натуральных растворимых сухих веществ; или
- b. «Томатная паста», если продукт содержит не менее 24% натуральных растворимых сухих веществ

18.5 Стандарт для джемов и желе

(1) Настоящий Стандарт применяется к классу фруктовых спредов, обычно известных как джемы и желе, которые могут быть приготовлены из отдельных фруктов или из двух или более фруктов.

(2) Отличительными характеристиками продукта являются следующие:

- a. в рецептуре требуется значительное количество фруктового ингредиента; а также
- b. конечный продукт имеет относительно высокое значение растворимых твердых веществ.

(3) «Джем», «Консервы» или «Пресервы» – это продукт, приготовленный из подходящего фруктового ингредиента:

- a. который может представлять собой цельные фрукты, кусочки фруктов, фруктовую мякоть или фруктовое пюре; а также
- b. с или без фруктового сока или концентрированного фруктового сока в качестве необязательного ингредиента (ингредиентов); а также
- c. смешанного с углеводным подсластителем, с водой или без воды; а также
- d. обработанного до подходящей консистенции.

(4) «Желе» – это продукт, приготовленный из подходящего и осветленного (фильтрованием или иным способом) фруктового ингредиента:

- a. который практически не содержит взвешенных плодовых частиц; а также
- b. смешанного с углеводным подсластителем, с водой или без воды; а также
- c. обработанного до полутвердой консистенции.

(5) Продукт должен быть приготовлен из фруктов, которые являются по существу здоровыми, полезными, подходящей спелости и чистыми; не лишены какой-либо из

⁵ <http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html?lang=en>

основных составляющих, за исключением того, что фрукты обрезаются, сортируются и обрабатываются иным образом для удаления нежелательных повреждений, стеблей, начинок, хвостов, стержней и косточек.

(6) Продукт должен содержать:

- a. подходящий фруктовый ингредиент; а также
- b. один или несколько углеводных подсластителей (сахар), определенных в Кодексе Алиментариус, включая сахарозу, декстрозу, инвертный сахар, сироп инвертного сахара, фруктозу, сироп глюкозы, сироп высушенной глюкозы.

(7) Продукт может содержать:

- a. цитрусовый сок;
- b. травы, специи (включая молотый имбирь) и уксус;
- c. эфирные масла;
- d. спиртосодержащие жидкости;
- e. сливочное масло, маргарин, другие пищевые растительные или животные масла (используемые в качестве пенообразователей);
- f. мед; или
- g. фруктовый сок или концентраты фруктового сока в случае варенья. В виноградном джеме *Labrusca* виноградный сок и концентрат виноградного сока могут составлять часть необходимого содержания фруктов.

(8) Продукт должен быть изготовлен из не менее чем 40 г исходного фруктового ингредиента на каждые 100 г готового продукта, за исключением следующего:

- a. Черная смородина, шиповник, айва – 35 г
- b. Имбирь – 25 г
- c. Яблоко-кажу – 23 г
- d. Маракуйя – 8 г
- e. Продукт, маркированный как фруктовое варенье с низким содержанием фруктов или легкое варенье, должен быть изготовлен из не менее чем 33 г исходного фруктового ингредиента на каждые 100 г готового продукта, за исключением следующего:
 - i. черная смородина, шиповник, айва – 25 г
 - ii. имбирь – 15 г
 - iii. яблоко-кажу – 16 г
 - iv. маракуйя – 6 г

(9) Когда джем или желе содержат смесь из двух фруктов, первый фрукт должен составлять не менее 50 или 75 процентов от общего содержания фруктов, за исключением случаев, когда дыня, маракуйя, лимон, папайя или имбирь – один из двух фруктов. Когда дыня или папайя являются компонентом, они могут присутствовать на уровне до 95 процентов, а там, где присутствуют ананас, маракуйя, лимон и имбирь, они должны присутствовать на уровне не менее 5 процентов, при этом основной ингредиент разрешается при уровне выше 75 процентов. Если джем или желе содержат смесь из трех или более фруктов, они должны быть названы в соответствии со Стандартом Кодекса 79-1981 и его редакциями.

(10) Тары с вареньем или желе, в которых обнаружен безвредный посторонний материал, косточка, фрагменты косточки или поврежденные плоды, несовместимые с надлежащей производственной практикой, считаются дефектными.

(11) При упаковке в жесткие контейнеры контейнер, в котором продукт занимает менее 90% вместимости контейнера, считается дефектным.

(12) Партия должна быть отклонена как непригодная для потребления человеком, если в соответствии с разделами (10) и (11) обнаружено, что более чем одна единица имеет дефекты.

18.6 Стандарт для мармелада

(1) Настоящий стандарт применяется к продукту, приготовленному из цитрусовых и обычно называемому «мармелад». Настоящий стандарт не распространяется на (a) продукты, приготовленные из фруктов, кроме цитрусовых; (b) продукты, изготовленные из имбиря, ананаса или инжира (с добавлением или без добавления цитрусовых), которые обычно называют мармеладом таких фруктов, но которые соответствуют требованиям к джемам; и (c) продукты, приготовленные с неуглеводными подсластителями и обозначенные как «диабетические» или «диетические», или продукты с низким содержанием сахара, которые не соответствуют минимальным требованиям настоящего стандарта.

- (2) «Мармелад» – это продукт, полученный обработкой готового цитрусового фрукта:
- a. который может быть цельным фруктом, фруктовой мякотью или фруктовым пюре с удаленной частью или всей кожурой; и
 - b. с или без цитрусового сока, с кожурой или без; а также
 - c. смешанного с углеводным подсластителем, с водой или без воды; а также
 - d. обработанного до подходящей консистенции.

(3) Приготовленные цитрусовые должны быть:

- a. приготовленными из свежих, обработанных или консервированных фруктов, кроме законсервированных путем сушки;
- b. приготовленными из по существу здоровых чистых цитрусовых, из которых удалены стебли, чашечки и семена, и включающими мякоть, соки, концентрированные соки, экстрактивные вещества и консервированную кожуру; а также
- c. содержащими все природные растворимые твердые вещества (экстрактивные вещества), за исключением тех, которые были потеряны во время приготовления при соблюдении надлежащих производственных практик.

(4) Продукт должен содержать:

- a. подходящий приготовленный цитрусовый ингредиент; а также
- b. один или несколько углеводных подсластителей (сахар), определенных в Кодексе Алиментариус, включая сахарозу, декстрозу, инвертный сахар, сироп инвертного сахара, фруктозу, сироп глюкозы, сироп высушенной глюкозы.

(5) Продукт может содержать:

- a. цитрусовый сок;
- b. эфирные масла;
- c. спиртосодержащие жидкости;
- d. сливочное масло, маргарин, другие пищевые растительные или животные масла (используемые в качестве пенообразователей); а также
- e. мед.

(6) Продукт должен быть изготовлен из не менее чем 20 г исходного фруктового ингредиента. Кожура в большем количестве, чем то характерно для фруктов, не считается частью фруктового ингредиента в целях соблюдения минимального содержания фруктов.

(7) Значение растворимых сухих веществ в готовом продукте должно быть не менее 65 процентов.

(8) Контейнер с мармеладом, в котором обнаружен безвредный посторонний материал, семена, фрагменты семян или поврежденные плоды, считается дефектным.

(9) При упаковке в жесткие контейнеры контейнер, в котором продукт занимает менее 90% вместимости контейнера, считается дефектным.

(10) Партия должна быть отклонена как непригодная для потребления человеком, если в соответствии с разделами (8) и (9) обнаружено, что более чем одна единица имеет дефекты.

(11) Название продукта должно быть «Мармелад» или «Желейный мармелад», в зависимости от ситуации.

(12) Если продукт изготовлен не исключительно из апельсинов, в обозначение должны быть включены цитрусовые, из которых он был изготовлен, однако в этом нет необходимости, если доля цитрусовых, отличных от апельсина, не превышает 10% по массе фруктового содержимого.

(13) Если мармелад содержит смесь из двух или более цитрусовых, его следует называть таким образом, чтобы он не вводил потребителя в заблуждение, в соответствии со Стандартом Кодекса 80-1981 и его редакциями.

18.7 Стандарт для имбиря

(1) Настоящий Стандарт применяется к корнеплодам коммерческих сортов имбиря, выращенных из *Zingiber officinale* Roscoe, семейства Zingiberaceae, которые поставляются потребителю в свежем виде, после приготовления и упаковки. Имбирь для промышленной переработки исключен.

(2) Настоящий Стандарт применяется в дополнение к Стандарту Кодекса 218-1999 и его редакциям.

(3) Имбирь должен быть:

- a. цельным;
- b. свежим, без гниения или порчи, что делает его непригодным для употребления;
- c. чистым, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- d. практически без повреждений, вызванных вредителями, влияющими на общий вид продукта;
- e. без нестандартной внешней влаги, и должен быть надлежащим образом высушен при мытье, исключая образование конденсата после изъятия из холодильной камеры
- f. без постороннего запаха и/или вкуса;
- g. твердым;
- h. без следов трения при условии, что легкие царапины, которые были должным образом высушены, не считаются дефектом;
- i. достаточно сухим для предполагаемого использования; кожура, стебель и среды в результате сбора должны быть полностью высушены.

(4) Развитие и состояние имбиря должны быть такими, чтобы он мог:

- a. - выдерживать перевозку и погрузочно-разгрузочные работы; а также
- b. - прибыть в место назначения в удовлетворительном состоянии.

(5) Имбирь разделяется на три класса в соответствии со Стандартом Кодекса 218-1999 и его редакциями. Эти классы и связанные с ними требования применяются на Фиджи.

(6) Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать только имбирь одного и того же происхождения, разновидности и/или коммерческого типа,

качества и размера. Видимая часть содержимого упаковки должна быть представительной для всего содержимого.

(7) Имбирь должен быть упакован в соответствии с Рекомендующим международным кодексом практики в отношении упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей (CAC/RCP 44-1995, поправка 1-2004).

(8) Контейнеры должны соответствовать качественным, гигиеническим, вентиляционным характеристикам и характеристикам сопротивления для обеспечения надлежащей обработки, транспортировки и хранения имбиря. Упаковки не должны содержать посторонних предметов и запаха.

(9) Каждая тара, отличная от потребительской, должна иметь следующие данные: буквами, сгруппированными на одной стороне, с разборчивой и нестираемой маркировкой, видимой снаружи, или в документах, сопровождающих груз:

- a. название и адрес экспортера, упаковщика и/или отправителя, идентификационный код;
- b. название продукта, если содержимое не видно снаружи;
- c. страна происхождения и, необязательно, район, где выращивается, или национальное, региональное или местное название;
- d. класс; а также
- e. размер (код размера или минимальный и максимальный вес в граммах).

18.8 Стандарт для консервированных овощей

(1) Настоящий Стандарт применяется к консервированным овощам, как определено в разделе (2) ниже, предлагаемым для непосредственного потребления, в том числе для целей общественного питания или для переупаковки, если это необходимо. Он не относится к продукту, если указано, что он предназначен для дальнейшей переработки. Настоящий Стандарт не распространяется на овощи, которые являются лактоферментированными, маринованными или консервированными в уксусе.

(2) Консервированные овощи:

- a. продукты, приготовленные из по существу здоровых свежих или замороженных овощей;
- b. определяются как зеленый горошек, зрелый горох, морковь, фасоль, сладкая кукуруза, кукуруза, грибы или другой овощной тип, так, чтобы определения соответствовали типу, предписанному в описаниях продуктов, представленных Кодексом;
- c. упакованы в подходящую жидкую упаковочную среду; а также
- d. обрабатываются нагревом надлежащим образом до или после герметичного закрытия в контейнере, чтобы предотвратить порчу и обеспечить стабильность продукта в обычных условиях хранения при комнатной температуре.

(3) Способы представления должны соответствовать способам, предписанным и разрешенным Кодексом.

(4) Консервированные овощи должны иметь нормальный цвет, вкус и запах консервированных овощей, соответствующие типу используемых овощей, и должны иметь текстурные характеристики продукта. На них не должно быть волокнистых и/или жестких частей.

(5) Тара, которая не удовлетворяет применимым требованиям к качеству, изложенным в разделе (4), должна рассматриваться как дефектная, а партия должна рассматриваться как

не соответствующая требованиям настоящего Стандарта, если более чем одна единица тары считается дефектной.

(6) Пищевые добавки должны использоваться только в соответствии с Общим стандартом Кодекса в отношении пищевых добавок⁶ (GSFA, Стандарты Кодекса 192-1995).

(7) Продукт должен соответствовать требованиям настоящих Правил гигиенической практики для консервированных пищевых продуктов с низким содержанием кислоты и подкисленных продуктов с низким содержанием кислоты.

18.9 Стандарт для сока нони

(1) Настоящий стандарт применяется к соку, извлеченному из плодов растения *Morinda citrifolia*, широко известному как цитрусолистная моринда или индийская шелковица. Сок обычно называют нони (на гавайском), ноно (на таитянском) и нону (на тонганском).

(2) Сок нони должен быть приготовлен и обработан в соответствии с общими требованиями по надлежащей гигиенической практике для всех предприятий пищевой промышленности, приведенными в Приложении 4 настоящих Правил.

(3) В дополнение к требованиям, изложенным в разделе (2), при производстве сока нони должны применяться следующие специальные гигиенические правила:

- a. фруктовое сырье для использования в производстве соков нони
 - i. должно быть без потемнений и повреждений;
 - ii. не должно быть зеленым или недозрелым; а также
 - iii. не должно быть перезрелым;
- b. сырье должно быть проверено после получения, чтобы убедиться в соответствии разделу (3) a., и сырье, не соответствующее установленным требованиям, должно быть отбраковано;
- c. контейнеры и крышки следует дезинфицировать и хранить таким образом, чтобы контейнер и крышка не были загрязнены перед использованием или повторным использованием;
- d. после передачи фруктов в контейнер для ферментации контейнер должен регулярно проверяться на предмет контроля процесса;
- e. в любое время переработки соков нони должны быть в состоянии отследить каждую партию продукта от конкретного поставщика фруктов до получателя переработанного сока;
- f. фильтрующее оборудование должно быть сконструировано и обслуживаться таким образом, чтобы оно могло выполнять свои функции по обработке, и регулярно очищаться и дезинфицироваться;
- g. фильтрация должна обеспечивать удаление мякоти, семян и посторонних веществ;
- h. нагрев должен быть достаточным для обеспечения эффективной пастеризации, а время и температура нагрева должны регистрироваться для каждой обрабатываемой партии;
- i. оборудование, используемое после пастеризации, должно быть чистым и дезинфицированным, чтобы оно не загрязняло продукт;
- j. упаковочные материалы, включая бутылки, должны быть без микробных загрязнений, которые указывают на загрязнение фекалиями (тестирование проводится путем добавления стерильного бульона, подходящего для роста фекальной кишечной палочки, во флаконы и инкубации при температуре, подходящей для термотолерантной кишечной палочки, в течение 24-48 часов);

⁶ <http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html?lang=en>

- k. упаковочные материалы, включая бутылки, должны быть без микробных загрязнений, которые могут расти в продукте при нормальных условиях хранения (тестируется путем выдерживания продукта при температуре 35 °C в течение 7 дней);
- l. упаковочные материалы, включая бутылки, должны храниться таким образом, чтобы защищать их от загрязнения;
- m. наполнение и опечатывание упаковок, включая бутылки, должно осуществляться таким образом, чтобы не загрязнять конечный продукт; а также
- n. продукт должен храниться и распространяться таким образом, чтобы продукт достиг потребителя в безопасности и был пригоден для потребления человеком.

(4) Если в производстве сока нони для пищевой промышленности применяется НАССР, она должна применяться в соответствии с руководством Кодекса о принципах и применении НАССР.

(5) Если НАССР применяется производителем сока нони, предприятие пищевой промышленности должно предоставить всю соответствующую документацию НАССР немедленно по запросу уполномоченного сотрудника, проводящего проверку процесса и помещений.

(6) Без ограничения общности настоящих Правил, сок нони должен иметь характерный цвет, аромат и вкус сока из фруктов нони.

(7) Сок нони должен соответствовать максимальным пределам содержания остатков пестицидов, установленным Кодексом Алиментариус.

(8) Сок нони должен соответствовать пределам химического загрязнения, установленным в этих и любых последующих правилах, утвержденных Советом.

(9) Сок нони должен быть загрязнен менее чем 10 мкг антрахинона/100 мл, включая, помимо прочего, генотоксичный люцидин и рубиадин.

(10) Сок нони должен соответствовать микробиологическим критериям, установленным в Приложении 12.

(11) Переработчики соков нони должны предоставить Компетентным органам сертификаты анализа из лаборатории, аккредитованной на международном уровне, для параметров, указанных в разделах (7)-(10), как минимум для 5 партий в течение двенадцати месяцев после вступления в силу настоящих Правил. При условии, что эти пять партий соответствуют настоящим Правилам и переработчик применяет методы обработки в соответствии с настоящими Правилами, последующая частота отбора проб и анализа должна быть уменьшена и реализована только по мере необходимости для обеспечения того, чтобы потребители получали безопасный и подходящий продукт.

(12) Только пищевые добавки, одобренные в Общем стандарте Кодекса в отношении пищевых добавок, могут использоваться в соке нони и только в количествах, утвержденных для использования Общим стандартом Кодекса в отношении пищевых добавок.

(13) В дополнение к общим требованиям к маркировке:

- a. Название продукта должно быть «сок нони», «сок нону» или «сок ноно» только в том случае, если продукт соответствует разделу (1);
- b. В случае соковой продукции нони, изготовленной из нони и одного или нескольких других фруктов, название продукта должно включать названия фруктовых соков, составляющих смесь, в порядке убывания в весовых пропорциях (м/м) или слова «сок нони, смешанный с _____ соком», или другие подобные формулировки, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

- c. Любые заявления, связанные с соком нони, должны соответствовать требованиям настоящих Правил в отношении заявлений.
- d. Графическое изображение фруктов на этикетке не должно вводить потребителя в заблуждение относительно фруктов, показанных таким образом.

18.10 Стандарт для фруктовых и овощных продуктов, не включенных в другие товарные Стандарты

(1) Пищевые добавки, разрешенные для использования с фруктами и овощами, включенными в настоящий стандарт, должны соответствовать Общему Стандарту Кодекса в отношении пищевых добавок.

18.10.1. Сухофрукты

(1) Сухофрукты – это продукты, приготовленные из чистых здоровых сырых или бланшированных фруктов, которые обрабатывают сушкой на солнце или другим признанным методом дегидрации.

(2) Фрукты, подлежащие сушке, могут быть погружены в раствор щелочи и масла в качестве вспомогательного средства для сушки.

18.10.2 Смесь сухофруктов

(1) Смесь сухофруктов – продукт, приготовленный путем смешивания сухофруктов, содержащий не менее 70 процентов сухофруктов; должен содержать не более 15 процентов кожуры цитрусовых.

(2) На этикетке на упаковке, содержащей смесь сухофруктов, должны быть написаны слова «смесь сухофруктов» или «сушеные (указать названия фруктов)», в зависимости от обстоятельств.

18.10.3 Замороженные фрукты

(1) Замороженные фрукты – это сырые фрукты, которые хранятся в замороженном полезном состоянии в течение одного непрерывного периода с момента приготовления до розничной продажи и не размораживаются и не замораживаются перед продажей.

(2) Замороженные фрукты должны постоянно храниться при температуре ниже минус 18 °C до продажи.

(3) На этикетке каждой упаковки замороженных фруктов должны быть четкие инструкции по хранению продукта.

18.10.4 Цукаты, глазированные фрукты и кристаллизованные фрукты

(1) Цукаты, глазированные фрукты или кристаллизованные фрукты – продукт, полученный путем обработки съедобных частей сырых фруктов или смеси сырых фруктов с сахаром, глицерином или сорбитом.

(2) На этикетке на упаковке, содержащей цукаты, глазированные фрукты или кристаллизованные фрукты, должны быть написаны слова «засахаренные фрукты», «глазированные фрукты», «кристаллизованные фрукты», «засахаренные», «глазированные» или «кристаллизованные», в зависимости от обстоятельств, сразу же после названия или названий фруктов, из которых было приготовлено содержимое.

18.10.5 Консервированные фрукты

(1) Консервированные фрукты должны быть здоровыми фруктами одного типа, упакованными в чистые контейнеры, герметично закрытые и обработанные нагреванием.

- (2) Консервированные фрукты могут содержать сахар и питьевую воду.
- (3) Содержащиеся в консервах плоды должны иметь сходные сортовые характеристики и достаточно однородный размер.
- (4) При консервировании вишни плоды должны быть:
- a. любой разновидности сорта *Prunus cerasus* L., половинки или целые, с косточками или без косточек, и могут быть:
 - i. любого светлого сладкого сорта; или
 - ii. искусственно окрашены в красный цвет; или
 - iii. искусственно окрашены в красный цвет и ароматизированы натуральным или искусственным образом.
- (5) Продукт должен обрабатываться нагревом надлежащим образом до или после герметизации в контейнеры, чтобы предотвратить порчу.
- (6) Продукт может быть упакован в любую из следующих упаковочных сред с сахаром или без него и/или с необязательными ингредиентами:
- a. вода – при этом вода является единственной жидкой упаковочной средой, а этикетка информирует потребителя о том, что фрукты упакованы таким образом;
 - b. вода и фруктовые соки – при этом вода и фруктовые соки из указанных фруктов, которые могут быть отфильтрованы, являются единственной жидкой упаковочной средой, а этикетка информирует потребителя о том, что фрукты упакованы таким образом;
 - c. фруктовый сок – при этом один или несколько фруктовых соков из указанных фруктов, которые могут быть отфильтрованы, являются единственной жидкой упаковочной средой, а этикетка информирует потребителя о том, что фрукты упакованы таким образом; или
 - d. упаковочная среда и сахар.
- (7) Дополнительные ингредиенты могут включать один или несколько сахаров из сахарозы, инвертного сахарного сиропа, декстрозы, глюкозного сиропа, сухого глюкозного сиропа.
- (8) Если продукт упакован с добавлением сахара, он должен быть маркирован как упакованный в:
- a. «слабо подслащенной воде» при сиропе не менее 10 ° по шкале Брикса, но менее 14 ° по шкале Брикса
 - b. «легком сиропе» при сиропе не менее 14 ° по шкале Брикса
 - c. «тяжелом сиропе» при сиропе не менее 18 ° по шкале Брикса
- (9) Банка с фруктами, в которой обнаружен безвредный посторонний материал, косточка, фрагменты косточки или поврежденные плоды, несовместимые с надлежащей производственной практикой, считается дефектной.
- (10) Контейнер, в котором продукт (включая упаковочную среду) занимает менее 90% вместимости контейнера, считается дефектным.
- (11) Партия должна быть отклонена как непригодная для потребления человеком, если в соответствии с разделами (9) и (10) обнаружено, что более чем одна единица имеет дефекты.

18.10.6 Консервированный фруктовый коктейль

(1) Консервированный фруктовый коктейль – это продукт, приготовленный из смеси маленьких фруктов и маленьких кусочков фруктов, которые могут быть свежими, замороженными или консервированными.

(2) Плоды должны быть следующих видов:

- a. персики – любая устойчивая желтая разновидность вида *Prunus persica* L., включая типы персика с неотделяющейся косточкой и плоды с легко отделяющейся косточкой, но исключая нектарины, очищенные, без косточек и нарезанные кубиками;
- b. груши – любые разновидности *Pyrus communis* L. или *Pyrus sinensis* L., очищенные, полые и нарезанные кубиками;
- c. ананас – любой сорт *Ananas comosus* L., очищенный, с сердцевинной, секторами или нарезанный кубиками.
- d. вишня – любая разновидность *Prunus cerasus* L., половинки или целые, с косточками или без косточек, и которые могут быть:
 - i. любого светлого сладкого сорта; или
 - ii. искусственно окрашены в красный цвет; или
 - iii. искусственно окрашены в красный цвет и ароматизированы натуральным или искусственным образом; и
- e. виноград – любая бессемянная разновидность *Vitis vinifera* L. или *Vitis labrusca* L. в целом виде.

(3) Продукт должен обрабатываться нагревом надлежащим образом до или после герметизации в контейнеры, чтобы предотвратить порчу.

(4) Продукт может быть упакован в любую из следующих упаковочных сред с сахаром или без него и/или с необязательными ингредиентами:

- a. вода – при этом вода является единственной жидкой упаковочной средой, а этикетка информирует потребителя о том, что фрукты упакованы таким образом;
- b. вода и фруктовые соки – при этом вода и фруктовые соки из указанных фруктов, которые могут быть отфильтрованы, являются единственной жидкой упаковочной средой, а этикетка информирует потребителя о том, что фрукты упакованы таким образом;
- c. фруктовый сок – при этом один или несколько фруктовых соков из указанных фруктов, которые могут быть отфильтрованы, являются единственной жидкой упаковочной средой, а этикетка информирует потребителя о том, что фрукты упакованы таким образом; или
- d. упаковочная среда и сахар.

(5) Дополнительные ингредиенты могут включать в себя:

- a. один или несколько типов сахарозы, инвертного сахарного сиропа, декстрозы, глюкозного сиропа, сухого глюкозного сиропа.
- b. специи; а также
- c. мяту.

(6) Если продукт упакован в упаковочную среду и сахар, он должен быть маркирован как упакованный в:

- a. «слабо подслащенной воде» при сиропе не менее 10 ° по шкале Брикса, но менее 14 ° по шкале Брикса
- b. «легком сиропе» при сиропе не менее 14 ° по шкале Брикса
- c. «тяжелом сиропе» при сиропе не менее 18 ° по шкале Брикса

(7) Банка с фруктовым коктейлем, в которой обнаружен безвредный посторонний материал, косточка, фрагменты косточки или поврежденные плоды, несовместимые с надлежащей производственной практикой, считается дефектной.

(8) Контейнер, в котором продукт (включая упаковочную среду) занимает менее 90% вместимости контейнера, считается дефектным.

(9) Партия должна быть отклонена как непригодная для потребления человеком, если более чем одна единица признана дефектной по отношению к настоящему Стандарту.

(10) Название продукта должно быть «Фруктовый коктейль».

18.10.7 Чатни

(1) Чатни должны быть приготовлены из чистых здоровых фруктов или чистых здоровых овощей или их сочетания со специями, солью, сахаром, луком, чесноком и уксусом, с орехами или без них.

(2) Чатни должны содержать не менее 40% м/м фруктов или овощей или и того, и другого в готовом продукте.

(3) На этикетке на упаковке, содержащей чатни, должно быть написано слово «чатни», и этому слову может предшествовать равномерная надпись с названием фрукта или овоща при условии, что названный фрукт или овощ присутствует в чатни в доле не менее 40% м/м от общего количества присутствующих фруктов или овощей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 19*(Правило 41 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ЗЕРНОВЫХ И КРУП***19.1 Стандарт для лапши быстрого приготовления***

(1) Следующие конкретные требования к продукту применяются к лапше быстрого приготовления, ввозимой, перерабатываемой, выставяемой на продажу или продаваемой на Фиджи.

(2) Стандарт применяется к различным видам лапши. Лапша быстрого приготовления может быть упакована с приправами для лапши или в форме приправленной лапши и с гарниром (гарнирами) или без него в отдельных пакетиках, или с распылением приправ на лапшу, в готовом к употреблению виде после процесса дегидратации. Настоящий Стандарт не распространяется на макаронны.

(3) Лапша быстрого приготовления представляет собой продукт, приготовленный из пшеничной муки, и/или рисовой муки, и/или другой муки и/или крахмала в качестве основного ингредиента, с добавлением или без добавления других ингредиентов. Может обрабатываться щелочными средствами. Характеризуется использованием процесса предварительной желатинизации и дегидратации либо жаркой, либо другими методами.

(4) В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:

- a. название продукта должно быть указано на этикетке как «Лапша быстрого приготовления», или «Жареная лапша», или «Лапша без жарки», в зависимости от того, был ли продукт обжарен или нет;
- b. обогащенная лапша быстрого приготовления должна быть маркирована как «обогащенная» и должна идентифицировать ингредиент, добавляемый для обогащения, и должна быть указана концентрация, в которой он присутствует в конечном продукте.

(5) Борная кислота (запрещенная пищевая добавка) не должна обнаруживаться ни в одной из проб, отобранных для анализа.

19.2 Стандарт для риса

(1) Настоящий Стандарт применяется к шлифованному рису, измельченному рису и пропаренному рису, предназначенному для непосредственного потребления человеком; то есть готовому к использованию по назначению в качестве пищи для человека, в упакованном виде или продаваемому отдельно от упаковки непосредственно потребителю. Стандарт не применяется к другим продуктам, полученным из риса, или к клейкому рису.

(2) Шлифованный рис не должен быть загрязнен посторонними неорганическими веществами (такими как песок, камни, пыль и т. д.) в содержании более 0,1% м/м.

(3) Шлифованный рис не должен быть загрязнен органическими посторонними веществами в содержании более 1,5% м/м (такими как семена, солома, отруби, шелуха и т. д.).

(4) В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:

- a. Обогащенный рис должен быть маркирован как «обогащенный», и должен идентифицировать ингредиент, добавляемый для обогащения, и должен указывать концентрацию, в которой он присутствует в конечном продукте.
- b. Если рис классифицируется как длинный, средний или короткий, классификация, используемая на этикетке на продукте, должна соответствовать спецификациям в Стандарте Кодекса 198.

19.3 Стандарт для пшеничной муки

(1) Настоящий стандарт применяется к:

- a. пшеничной муке для непосредственного употребления в пищу человеком, приготовленной из обычной пшеницы, *Triticum aestivum* L., или карликовой пшеницы, *Triticum compactum* Host. или их смесей с помощью процессов измельчения или размола, при которых отруби и зародыши частично удаляются, а остаток измельчается до подходящей степени тонкости, и которая расфасована, готова к продаже потребителю или предназначена для использования в других пищевых продуктах; а также
- b. муке грубого помола, цельнозерновой муке или манной крупе, измельченной из обычной пшеницы, *Triticum aestivum* L., или карликовой пшеницы, *Triticum compactum* Host. или их смесей, и которая расфасована, готова к продаже потребителю или предназначена для использования в других пищевых продуктах.

(2) Настоящий Стандарт не применяется к следующему:

- a. Любой продукт, приготовленный из твердой пшеницы, *Triticum durum* Desf., отдельно или в сочетании с другой пшеницей;
- b. Пшеничная мука, предназначенная для использования в качестве добавки для пивоварения или для производства крахмала и/или глютенa; или
- c. Пшеничная мука для непищевого промышленного использования.

(3) Должны применяться следующие конкретные требования к продукту:

- a. Пшеничная мука должна иметь максимальную влажность 15,5% м/м.
- b. Пшеничная мука и любые добавленные ингредиенты должны быть безопасными и пригодными для потребления человеком.
- c. Пшеничная мука не должна иметь посторонних привкусов, запахов и живых насекомых.
- d. Пшеничная мука не должна содержать грязи (примеси животного происхождения, включая мертвых насекомых) в количествах, не соответствующих надлежащей производственной практике.
- e. Пшеничная мука должна быть упакована в тару, которая будет обеспечивать гигиенические, пищевые, технологические и органолептические свойства продукта.
- f. Тара, включая упаковочный материал, должна быть изготовлена из веществ, которые безопасны и пригодны для использования по назначению. Она не должна передавать продукту какие-либо токсичные вещества или нежелательные запахи или аромат.
- g. Если продукт упакован в мешки, они должны быть чистыми, прочными и прочно сшитыми или запечатанными.
- h. В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:
 - i. Название продукта, указанное на этикетке, должно быть «пшеничная мука».
 - ii. Обогащенная пшеничная мука должна быть маркирована как «обогащенная» и должна идентифицировать ингредиент, добавляемый для

обогащения, и должна быть указана концентрация, в которой он присутствует в конечном продукте.

(4) Следующие специфические требования к продукту должны применяться только к пшеничной муке для непосредственного употребления в пищу человеком, приготовленной из обычной пшеницы, *Triticum aestivum* L., или карликовой пшеницы, *Triticum compactum* Host. или их смесей с помощью процессов измельчения или размола, при которых отруби и зародыши частично удаляются, а остаток измельчается до подходящей степени тонкости, и которая расфасована, готова к продаже потребителю или предназначена для использования в других пищевых продуктах:

- a. Вся такая пшеничная мука, ввозимая на Фиджи, обрабатываемая, демонстрируемая и/или продаваемая на Фиджи и/или экспортируемая с Фиджи, должна быть приготовлена таким образом, чтобы обеспечить следующие минимальные уровни содержания питательных микроэлементов, включая все естественные питательные вещества, в пшеничной муке в пункте импорта, пункте экспорта и пункте продажи:
 - i. 6,0 мг/кг тиамина из источника тиаминамононитрата;
 - ii. 2,0 мг/кг рибофлавина;
 - iii. 55 мг/кг ниацина;
 - iv. 2,0 мг/кг фолиевой кислоты;
 - v. Железо из источника элементарного сухого железа со средним диаметром 45 микрон или аналогичного материала, полученного способом электролитического восстановления на уровне 60 мг/кг, или из стеарилфумарата железа на уровне 45 мг/кг, или из других впоследствии утвержденных источников; а также
 - vi. 30 мг/кг цинка из источника оксида цинка.
- b. Несмотря на раздел (4) a., если такая мука должна экспортироваться и требования страны-импортера противоречат настоящему Стандарту, пшеничная мука должна соответствовать требованиям страны-импортера.

(5) Если цельная мука, цельнозерновая мука или манная крупа, измельченные из обычной пшеницы, *Triticum aestivum* L., или карликовой пшеницы, *Triticum compactum* Host., или их смеси, для продажи или использования на Фиджи, обогащаются, они должны быть приготовлены таким образом, чтобы обеспечить такие же минимальные уровни содержания питательных микроэлементов, как указано в разделе (4) a., включая все естественные питательные вещества в пшеничной муке в пункте импорта, пункте экспорта и пункте продажи.

ПРИЛОЖЕНИЕ 20*(Правило 42 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ САХАРА И МЕДА**20.1 Стандарт для сахара**

(1) Сахар не должен содержать больше диоксида серы (или сульфитов в пересчете на диоксид серы), чем предписано ниже:

- a. 15 мг/кг – для белого сахара, сахарной пудры, безводной декстрозы, моногидрата декстрозы, сухой декстрозы и фруктозы;
- b. 20 мг/кг – для мягкого белого сахара, мягкого коричневого сахара, глюкозного сиропа, сухого глюкозного сиропа и тростникового сахара-сырца;
- c. 70 мг/кг – для белого сахара на плантации или на мельнице;
- d. 150 мг/кг – в сухом глюкозном сиропе, используемом для производства кондитерских изделий из сахара;
- e. 400 мг/кг – в глюкозном сиропе, используемом для производства кондитерских изделий из сахара.

(2) В дополнение к общим требованиям к маркировке расфасованных пищевых продуктов применяются следующие положения:

- a. Название продукта должно соответствовать составу продукта, указанному в Стандарте Кодекса 212.
- b. Присутствие сульфита должно быть указано на этикетке, если уровень превышает 10 мг/кг.

20.2 Стандарт для меда

(1) Сфера применения настоящего Стандарта распространяется на весь продаваемый мед, включая, в частности, кокосовый мед, цветочный мед, нектарный мед и падевый мед.

(2) Мед главным образом состоит из различных сахаров, в первую очередь, фруктозы и глюкозы, а также прочих веществ, таких как органические кислоты, энзимы и твердые частицы, полученные при сборе меда. Цвет меда варьируется от практически бесцветного до темно-коричневого. Консистенция может быть жидкой, вязкой или кристаллизованной (частично или полностью). Вкус и аромат варьируются, однако имеют растительное происхождение.

(3) В мед, продаваемый как таковой, не должны добавляться никакие пищевые ингредиенты, включая пищевые добавки, а также какие-либо другие добавки, помимо меда. Среди них, помимо прочего, сахар.

(4) У меда не должно быть каких-либо нежелательных вкраплений, вкуса, аромата или запаха, поглощенных из постороннего вещества во время его обработки и хранения.

(5) Мед не должен быть забродившим или ферментироваться.

(6) Из меда не должна удаляться пыльца или составляющие элементы, характерные для меда, кроме как в случаях, когда это неизбежно при удалении посторонних органических или неорганических веществ.

(7) Мед нельзя нагревать или обрабатывать до такой степени, чтобы его существенный состав изменился и/или его качество ухудшилось.

(8) Химическая или биохимическая обработка не должны использоваться для воздействия на кристаллизацию меда.

(9) Содержание влаги в меде не должно превышать 20%, за исключением вереска (*Calluna*), содержание влаги в котором не должно превышать 23%.

(10) Содержание фруктозы и глюкозы (суммированных вместе) должно быть не менее 60 г/100 г, за исключением того, что смеси медоносной росы с цветущим медом должны составлять не менее 45 г/100 г.

(11) Содержание сахарозы в меде не должно превышать 5 г/100 г, если не указано иное.

(12) Мед люцерны (*Medicago sativa*), *Citrus* spp., белой акации (*Robinia pseudoacacia*), копеечника венцевидного (*Hedysarum*), *Menzies Banksia*, (*Banksia menziesii*), эвкалипта клювовидного (*Eucalyptus camaldulensis*), эвкрифии блестящей (*Eucryphia lucida*) и *Eucryphia milligani* не должны содержать сахарозу свыше 10 г/100 г.

(13) Нерастворимое в воде содержание меда, кроме прессованного меда, не должно превышать 0,1 г/100 г, в то время как прессованный мед не должен превышать 0,5 г/100 г.

(14) Мед должен соответствовать применимым разделам общих принципов гигиены, установленных в настоящих Правилах.

(15) Экспортеры меда, где это необходимо для целей удовлетворения потребностей страны-импортера, должны применять все надлежащие гигиенические методы, включая принципы НАССР, ко всем этапам, за которые они несут ответственность, от производства и распространения до продажи.

(16) В дополнение к общим положениям о маркировке:

- a. мед может быть обозначен названием географического или топографического региона только в том случае, если мед был произведен исключительно в пределах области, указанной в обозначении;
- b. мед может быть обозначен по цветочному или растительному источнику, только если он целиком или в основном происходит из этого конкретного источника и обладает органолептическими, физико-химическими и микроскопическими свойствами, соответствующими этому происхождению;
- c. если мед был определен в соответствии с цветочным или растительным источником, то общее название или ботаническое название цветочного источника должно быть в непосредственной близости от слова «мед»;
- d. если мед был обозначен в соответствии с цветочным, растительным источником или названием географического или топографического региона, то должно быть указано название страны, где был произведен мед;
- e. продукт может быть обозначен как «экстрагированный мед» при условии, что мед получают центрифугированием сот без деток;
- f. продукт может быть обозначен как «прессованный мед» при условии, что мед получают путем прессования сот без деток;
- g. продукт может быть обозначен как «высушенный мед», при условии, что мед получают путем слива сот без деток;
- h. не разрешается маркировать мед, как описано в подразделах e.-g., если конкретный метод удаления с сот не был применен;
- i. мед может быть обозначен как «мед», если он представляет собой мед в жидком или кристаллическом состоянии или их смесь;
- j. мед должен быть обозначен как «сотовый мед», если он хранится пчелами в ячейках только что собранных сот без деток и продается в запечатанных целых сотах или секциях таких сот;

- k.* мед должен быть обозначен как «нарезанный сотовый мед» или «кусковой мед», если это мед, содержащий одну или несколько частей сотового меда;
- l.* мед, который был отфильтрован способом, приведшим к значительному удалению пыльцы, должен быть обозначен как «фильтрованный мед».

ПРИЛОЖЕНИЕ 21*(Правило 43 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ СОЛИ И СПЕЦИЙ**21.1 Стандартные смеси солей и восстановленных натриевых солей**

(1) Вся соль для импорта, использования и продажи на Фиджи для обработки пищевых продуктов и для непосредственного потребления человеком должна:

- a. быть солью, к которой добавлены йодид или йодат калия или йодид или йодат натрия;
- b. содержать йодид или йодат калия или йодид или йодат натрия, эквивалентный не менее 20 мг/кг и не более 30 мг/кг йода;
- c. содержать не менее 97% хлорида натрия в пересчете на сухое вещество, за исключением разрешенных пищевых добавок.

(2) Смеси восстановленных натриевых солей должны содержать не более 200 г/кг натрия и 400 г/кг калия.

(3) Добавление йодсодержащих соединений в смеси восстановленных натриевых солей должно соответствовать цели обеспечения йодирования соли.

(4) В дополнение к общим требованиям к маркировке применяются следующие положения:

- a. Соль должна быть маркирована как «обогащенная» или «йодированная» и должна идентифицировать ингредиент, добавляемый для обогащения, и должна быть указана концентрация, в которой он присутствует в конечном продукте.
- b. Смеси восстановленных натриевых солей должны указывать содержание натрия и калия в пересчете на 100 г. Это не является заявлением о питательной ценности.

(5) При необходимости во избежание потери йода йодированная соль должна быть упакована в герметичные мешки из полиэтилена высокой плотности (HDPE), или полипропилена (PP) (ламинированные или неламинированные), или из джута с полиэтиленовой подкладкой (джутовые пакеты класса 1803 DW, покрытые полиэтиленовым листом калибра 150), за исключением случаев, когда предприятие по производству пищевых продуктов может последовательно продемонстрировать, что оно способно соблюдать концентрации йода, указанные в настоящих Правилах, с использованием альтернативной упаковки, утвержденной Советом.

(6) Мешки, которые уже использовались для упаковки других предметов, таких как удобрения, цемент или химикаты, не должны повторно использоваться для упаковки йодированной соли.

(7) Йодированная соль не должна подвергаться воздействию дождя, чрезмерной влажности или прямых солнечных лучей на любой стадии хранения, транспортировки или продажи.

(8) Мешки с йодированной солью следует хранить только в закрытых помещениях с достаточной вентиляцией.

21.2 Общий стандарт для специй и ароматических растений

(1) Сфера применения настоящего Стандарта распространяется на все специи, предназначенные для продажи, включая, помимо прочего, сушеные ароматические растения.

(2) В дополнение к общим положениям о надлежащей гигиенической практике в настоящих Правилах, для специй в соответствии с настоящим Стандартом должно применяться следующее:

- a. Специи не должны выращиваться или производиться в местах, где вода, используемая для орошения, может представлять опасность для здоровья потребителя через специи.
- b. Растения или части растений, используемые для приготовления специй, могут быть высушены естественным или искусственным образом при условии, что приняты адекватные меры для предотвращения загрязнения или изменения сырья во время процесса.
- c. При естественной сушке растения или части растений не должны находиться в непосредственном контакте с почвой. Они должны быть размещены на возвышенных платформах или на полу из подходящего материала.
- d. Новые бетонные полы следует использовать для сушки только тогда, когда абсолютно гарантировано, что новый бетон хорошо отвержден и лишен избытка воды. Перед использованием специй безопаснее использовать утвержденное пластиковое покрытие на весь новый бетонный пол в качестве барьера от влаги.
- e. Следует избегать чрезмерного нагревания/сушки материала, чтобы сохранить его ароматические свойства.
- f. Должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для защиты специй от загрязнения домашними животными, грызунами, птицами, клещами и другими членистоногими или другими нежелательными веществами во время сушки, обработки и хранения.
- g. Загрязнение минеральными маслами, используемыми для обработки мешков из натуральных волокон, должно быть предотвращено путем использования вкладышей, где это необходимо. Многоразовые контейнеры должны быть надлежащим образом очищены и дезинфицированы перед повторным использованием.
- h. Транспортные средства для транспортировки собранных, очищенных, высушенных и упакованных специй с места
- i. производства в место хранения для обработки должны быть очищены и при необходимости хорошо проветриваться сухим воздухом для удаления влаги, возникающей в результате выдыхания специй, и для предотвращения конденсации влаги.
- j. Сырье должно быть проверено и отсортировано до обработки, и при необходимости должны быть проведены лабораторные испытания.
- k. Всякий раз, когда специи обрабатываются антимикробным или пестицидным средством, тип обработки должен быть четко указан в сопроводительном сертификате.
- l. Продукты, которые влияют на срок хранения, качество или аромат специй, не должны храниться в том же помещении или отделении, что и специи. Например, фрукты, овощи, рыба, удобрения, бензин или смазочные масла и т. д. не должны храниться вместе со специями.
- m. Специи и продукты со специями должны храниться при достаточно низкой влажности, чтобы продукт можно было хранить при обычных условиях

хранения без образования плесени или значительного ухудшения качества в результате окислительных или ферментативных изменений.

- п. Среда хранения должна быть такой, чтобы она могла поддерживать относительную влажность от 55 до 60% для защиты качества и предотвращения роста плесени. Если это невозможно, специи должны быть упакованы в водонепроницаемые и газонепроницаемые контейнеры и храниться на надлежащем складе.
- о. Продукты со специями должны храниться и транспортироваться в условиях, обеспечивающих целостность контейнера и продукта в нем. Средства перевозки должны быть чистыми, сухими, защищенными от атмосферных воздействий, без заражений, герметичными для предотвращения попадания воды, грызунов или насекомых в продукты.

21.3 Стандарт для особых требований к составу специй

(1) Анисовое семя является сухим зрелым плодом растения *Pimpinella anisum* и должно содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла.

(2) Сухой анис представляет собой порошок, полученный из чистых высушенных плодов *Pimpinella anisum*, и должен содержать не менее 0,7% по объему испаряющегося эфирного масла.

(3) Кардамон является высушенными, почти спелыми плодами растения *Elettaria cardamomum*, и:

- а. кардамон должен содержать не менее 3% по весу испаряющегося эфирного масла.
- б. семя должно быть высушенным, полученным путем отделения семени от капсулы растения *Elettaria cardamomum*.
- с. семена должны содержать не менее 3% по весу испаряющегося эфирного масла.
- д. порошок должен быть получен из чистого высушенного семени, отделенного от капсулы *Elettaria cardamomum*.
- е. порошок не должен содержать более:
 - i. 14% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы; а также
 - iii. 3% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- ф. порошок должен содержать не менее 3% по весу испаряющегося эфирного масла.

(4) Кардамон атом:

- а. должен быть высушенным, почти зрелым плодом растения *Atomum subulatum* в форме капсулы;
- б. должен содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла;
- с. семена должны быть высушенными, полученными путем отделения семян от капсул растения *Atomum subulatum*;
- д. семена должны содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла;
- е. порошок должен быть получен из чистого высушенного семени, отделенного от капсулы *Atomum subulatum*;
- ф. порошок не должен содержать более:
 - i. 14% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы; а также
 - iii. 3% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- г. порошок должен содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла,

(5) Семя сельдерея

- а. должно быть высушенным семенем растения *Apium graveolens*;

- b. не должно содержать более:
 - i. 10% от общего количества золы; а также
 - ii. 2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- c. должно содержать не менее 2% по весу испаряющегося эфирного масла;

(6) Перец стручковый

- a. должен быть плодом или стручком растения *Capsicum annum* и *Capsicum frutescens*.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения чистых сухих плодов перца стручкового *Capsicum annum* или *Capsicum frutescens*.
- c. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы;
 - iii. 1,3% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iv. 30% сырой клетчатки; а также
- d. порошок должен содержать не менее 12% по весу испаряющегося эфирного экстракта.

(7) Корица

- a. должна быть высушенной частью внутренней коры растения *Cinnamomum zeylanicum* или *Cinnamomum cassia*;
- b. должна содержать не менее 0,5% по весу испаряющегося эфирного масла;
- c. порошок должен быть получен путем измельчения чистой высушенной внутренней коры *Cinnamomum zeylanicum* или *Cinnamomum cassia*.
- d. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы; а также
 - iii. 2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- e. должна содержать не менее 0,5% по весу испаряющегося эфирного масла;

(8) Гвоздика

- a. должна быть сухим цветочным бутонем растения *Eugenia aromatica*. Она должна содержать не менее 15% по весу испаряющегося эфирного масла.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения чистых сухих цветочных почек *Eugenia aromatica*.
- c. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 7% от общего количества золы; а также
 - iii. 0,5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- d. порошок должен содержать не менее 15% по весу испаряющегося эфирного масла.

(9) Кориандр

- a. должен быть высушенным зрелым плодом растения *Coriandrum sativum*.
- b. должен содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла.
- c. порошок должен быть получен путем измельчения чистых сухофруктов *Coriandrum sativum*.
- d. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 1% от общего количества золы; а также
 - iii. 1,5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- e. порошок должен содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла.

(10) Тмин

- a. должен быть сухофруктом растения *Cuminum cyminum*.
- b. должен содержать не менее 2% по весу испаряющегося эфирного масла.
- c. порошок должен быть получен путем измельчения сухофруктов из *Cuminum cyminum*.
- d. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 9,5% от общего количества золы; а также
 - iii. 1,5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- e. порошок должен содержать не менее 2% по весу испаряющегося эфирного масла.

(11) Тмин черный

- a. должен быть высушенным семенем растения *Nigella sativa*.
- b. должен содержать не менее 0,5% по весу испаряющегося эфирного масла.
- c. порошок должен быть получен путем измельчения чистых высушенных семян *Nigella sativa*.
- d. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 7% от общего количества золы; а также
 - iii. 1,5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- e. порошок должен содержать не менее 0,5% по весу испаряющегося эфирного масла.

(12) Семя укропа

- a. должно быть сухофруктом растения *Anethum graveolens*.
- b. не должно содержать более:
 - i. 10% от общего количества золы; а также
 - ii. 3% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- c. должно содержать не менее 2,5% по весу испаряющегося эфирного масла.

(13) Фенхель

- a. должен быть высушенным зрелым плодом растения *Foeniculum vulgare* или *Foeniculum officinale*.
- b. должен содержать не менее 4% по весу испаряющегося эфирного масла.
- c. порошок должен быть получен путем измельчения чистых высушенных спелых плодов *Foeniculum vulgare*.
- d. порошок не должен содержать более:
 - i. 12% воды;
 - ii. 9% от общего количества золы; а также
 - iii. 2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- e. порошок должен содержать не менее 4% по весу испаряющегося эфирного масла.

(14) Пажитник греческий

- a. должен быть высушенным зрелым семенем растения *Trigonella foenum-graecum*.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения высушенных, зрелых семян *Trigonella foenum-graecum*.
- c. порошок не должен содержать более:
 - i. 10% воды;
 - ii. 7% от общего количества золы; а также
 - iii. 2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- d. порошок должен содержать не менее 30% растворимого в холодной воде экстракта.

(15) Имбирь

- a. является корневищем растения *Zingiber officinale*.
- b. должен содержать не менее 1% по весу испаряющегося эфирного масла; и

- c. не должен содержать более 4% оксида кальция (при известковании).
- d. после высыхания может содержать консерванты, одобренные Советом.
- e. порошок должен быть получен путем измельчения чистого высушенного корневища *Zingiber officinale*.
- f. порошок не должен содержать более:
 - i. 13% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы;
 - iii. 1% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iv. 4% оксида кальция (в виде CaO); и
- g. порошок должен содержать не менее:
 - i. 1,7% растворимой в воде золы;
 - ii. 10% растворимого в холодной воде экстракта;
 - iii. 4,5% растворимого в воде экстракта (в 90% спирте); а также
 - iv. 1% по весу испаряющегося эфирного масла.

(16) Мацис

- a. должен быть высушенным верхним слоем или оболочкой семени растения *Myristica fragrans*.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения высушенного верхнего слоя или оболочки семян *Myristica fragrans*.
- c. порошок не должен содержать более:
 - i. 10% воды,
 - ii. 3% от общего количества золы;
 - iii. 1% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iv. 10% сырой клетчатки;
- d. порошок должен содержать не менее 7% по весу испаряющегося эфирного масла; а также
- e. порошок должен содержать не менее 20% и не более 30% испаряющегося эфирного экстракта.

(17) Горчица

- a. должна быть высушенными семенами различных видов растения *Brassica*.
- b. должна содержать не менее 2,5% по весу испаряющегося эфирного масла.
- c. не должна содержать семян *Argemone toxicaria*.
- d. порошок должен быть получен путем измельчения высушенных семян различных видов *Brassica*.
- e. порошок не должен содержать более:
 - i. 7% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы;
 - iii. 2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте;
 - iv. 8% сырой клетчатки; и
 - v. 15% крахмала; а также
- f. порошок должен содержать не менее:
 - i. 2,5% по весу испаряющегося эфирного масла; и
 - ii. 22% испаряющегося эфирного экстракта.
- g. порошок при тестировании на масло аргемона должен иметь отрицательный результат.

(18) Мускатный орех:

- a. должен быть высушенными семенами растения *Myristica fragrans*. Он должен содержать не менее 7% по весу испаряющегося эфирного масла.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения высушенных семян *Myristica fragrans*.
- c. порошок не должен содержать более:

- i. 8% воды;
- ii. 5% от общего количества золы;
- iii. 0.5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- iv. 10% сырой клетчатки; а также
- d. порошок должен содержать не менее:
 - i. 7% по весу испаряющегося эфирного масла; и
 - ii. 25% испаряющегося эфирного экстракта.

(19) Черный перец

- a. должен быть зрелым плодом растения *Piper nigrum*.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения высушенных зрелых плодов *Piper nigrum*.
- c. порошок не должен содержать более:
 - i. 14% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы;
 - iii. 1,2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iv. 18% сырой клетчатки; а также
- d. порошок должен содержать не менее:
 - i. 5,5% испаряющегося эфирного экстракта; а также
 - ii. 1,5% по весу испаряющегося эфирного масла;

(20) Белый перец

- a. должен быть высушенным, зрелым плодом растения *Piper nigrum*, с которого внешняя оболочка плода была удалена.
- b. порошок должен быть получен путем измельчения высушенных спелых плодов *Piper nigrum*, с которых было удалено наружное покрытие плода.
- c. порошок не должен содержать более:
 - i. 12,5% воды;
 - ii. 3,5% от общего количества золы; а также
 - iii. 0,3% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
- d. порошок должен содержать не менее:
 - i. 7% испаряющегося эфирного экстракта;
 - ii. 5% сырой клетчатки; а также
 - iii. 0,7% по весу испаряющегося эфирного масла;

(21) Смесь из молотого перца

- a. должна быть порошком, полученным путем смешивания порошка черного перца с порошком белого перца.
- b. не должна содержать более:
 - i. 14% воды;
 - ii. 8% от общего количества золы;
 - iii. 1,2% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iv. 18% сырой клетчатки; а также
- c. должна содержать не менее:
 - i. 5,5% испаряющегося эфирного экстракта; а также
 - ii. 0,7% по весу испаряющегося эфирного масла.

(22) Гвоздичный перец:

- a. должен быть высушенным зрелым плодом растения *Pimento officinalis*.
- b. не должен содержать более 7% от общего количества золы; а также
- c. должен содержать не менее 2,4% по весу испаряющегося эфирного масла;

(23) Шафран:

- a. должен быть высушенным рыльцем или верхушкой цветка растения *Crocus sativus*.

- b. не должен содержать более:
 - i. 8% от общего количества золы;
 - ii. 1,5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iii. 1,4% летучих веществ при 103 °C + 1 °C; а также
- c. должен содержать не менее:
 - i. 55% водного экстракта; а также
 - ii. 2% общего азота.

(24) Звездочка бадьяна должна быть высушенным зрелым плодом растения *Illicium verum*. Она должна иметь характерный внешний вид и не содержать примесей *Illicium anisatum*.

(25) Куркума:

- a. должна быть корневищем или корнем растения *Curcuma longa* или *Curcuma domestica*.
- b. должна содержать не менее 4% по весу испаряющегося эфирного масла;
- c. порошок должен быть получен путем измельчения высушенного корневища или корня *Curcuma longa* или *Curcuma domestica*.
- d. порошок не должен содержать более:
 - i. 13% воды;
 - ii. 9% от общего количества золы;
 - iii. 1,5% золы, нерастворимой в разбавленной соляной кислоте; а также
 - iv. 60% от общего количества крахмала; а также
- e. порошок должен содержать не менее 4% по весу испаряющегося эфирного масла.

(26) Смесь приправ

- a. смесь приправ представляет собой смесь двух или более видов специй, цельных или молотых, сушеных или не сушеных, и включает порошок карри и пасту карри.
- b. доля специй, используемых при приготовлении порошка карри, должна составлять не менее 98% по весу.
- c. порошок не должен содержать грязи, плесени и насекомых, порошок не должен содержать окрашивающих веществ и консервантов, кроме обычной соли.

ПРИЛОЖЕНИЕ 22*(Правило 44 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ НАПИТКОВ**22.1 Стандарт для упакованной воды (кроме природных минеральных вод)**

(1) В настоящем Стандарте, если контекст не требует иного:

«Упакованная вода», кроме природных минеральных вод, представляет собой воду, упакованную или разлитую в бутылки для потребления человеком, и может содержать минералы, встречающиеся в природе или намеренно добавленные; может содержать диоксид углерода, встречающийся в природе или намеренно добавленный; но не должна содержать сахара, подсластителей, ароматизаторов или других пищевых продуктов.

«Подготовленная вода» – упакованная вода, которая может поступать из любого типа водоснабжения.

Упакованная вода, которая является «водой, определенной по происхождению», будь то подземные или поверхностные воды, имеет следующие характеристики:

- a. она происходит из определенных природных источников, не проходя через систему водоснабжения;
- b. в пределах периметра уязвимости были приняты меры предосторожности во избежание любого загрязнения или внешнего воздействия на химические, микробиологические и физические свойства воды в источнике;
- c. условия сбора гарантируют исходную микробиологическую чистоту и существенные элементы химического состава при происхождении; а также
- d. постоянно пригодна для потребления человеком у источника.

(2) Без ограничения общности настоящих Стандартов и Стандарта Кодекса на бутилированную/упакованную воду (Стандарт Кодекса 227), применяются следующие конкретные требования к продукту для бутилированной/упакованной воды:

- a. Упакованная вода не должна содержать веществ или испускать радиоактивного излучения в количествах, которые могут быть вредными для здоровья. Для этого вся упакованная вода должна соответствовать максимальным уровням загрязнения, предписанным в Стандарте для бутилированной воды от 2004 года, установленном в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом о торговых стандартах и контроле качества 1992 года.
- b. Вся упакованная вода должна соответствовать микробиологическим критериям, указанным в Приложении 12 настоящих Правил.
- c. Любое добавление минералов в воду перед упаковкой должно соответствовать положениям Общего стандарта Кодекса в отношении пищевых добавок (Стандарт 192-1995, ред. 1-1997) и его редакциям.
- d. Когда подготовленная вода подается общественной или частной системой водоснабжения и впоследствии упаковывается, но не подвергается дальнейшей обработке, которая изменила бы ее первоначальный состав, или в которую были добавлены диоксид углерода или фторид, на этикетке должна быть указана формулировка «Из общей или частной распределительной системы».

- e. Запрещаются любые заявления относительно медицинских (профилактических, терапевтических или лечебных) свойств продукта, на который распространяется настоящий Стандарт. Заявления о других положительных свойствах, связанных со здоровьем потребителя, не должны указываться, если они не соответствуют действительности и вводят в заблуждение.
- f. Запрещается использование любых заявлений или графических изображений, которые могут смутить или любым образом ввести в заблуждение широкую общественность относительно характера, происхождения, состава и свойств упакованной воды.

(3) Для упакованной воды, определенной по происхождению, должны применяться следующие дополнительные специальные требования к продукту:

- a. Вода, определяемая по происхождению, не должна перед упаковкой модифицироваться или подвергаться обработке, отличной от описанной в Стандарте Кодекса, при условии, что эти модификации или обработки и процессы, используемые для их достижения, не изменяют основных физико-химических характеристик и не ставят под угрозу химическую, радиологическую и микробиологическую безопасность такой воды при упаковке.
- b. Противомикробные препараты могут использоваться по отдельности или в комбинации исключительно для сохранения первоначальной микробиологической пригодности для потребления человеком, исходной чистоты и безопасности воды, определяемой по происхождению.
- c. Запрещается маркировка воды со словами «родник» каким-либо способом, который может создать у потребителя впечатление, что источником воды является естественный источник, если она не из такого источника.
- d. Название упакованной воды, определяемой по происхождению, не должно вводить потребителей в заблуждение относительно происхождения воды.
- e. Только вода, определяемая по происхождению, может быть представлена названиями, которые относятся к происхождению или производят впечатление конкретного происхождения.

(4) Следующие особые гигиенические правила должны применяться предприятиями пищевой промышленности к упакованной воде, кроме природной минеральной воды, и они должны применяться в дополнение к общим гигиеническим требованиям, указанным в Приложении 4 настоящих Правил:

- a. Предприятие пищевой промышленности должно реализовать документированный план безопасности пищевых продуктов, основанный на надлежащей гигиенической практике и принципах НАССР, и этот план должен активно осуществляться и подлежать проверке к декабрю 2010 года. После этой даты операционный и утвержденный план обеспечения безопасности пищевых продуктов потребуется для любых помещений для обработки упакованной воды, лицензируемых в соответствии с Законом и его правилами.
- b. Должны быть приняты все возможные меры предосторожности, чтобы избежать какого-либо загрязнения или внешнего воздействия на качество источника воды.
- c. Утилизация жидких, твердых или газообразных отходов, которые могут загрязнять грунтовые или поверхностные воды, должна контролироваться. Следует избегать утилизации загрязняющих веществ, таких как микроорганизмы, удобрения, углеводороды, моющие средства, пестициды, фенольные соединения, токсичные металлы, радиоактивные вещества и другие

растворимые органические и неорганические вещества, в водосборном бассейне.

- d. Ресурсы питьевой воды не должны находиться на пути потенциальных источников подземного загрязнения, таких как канализационные коллекторы, септики, пруды с промышленными отходами, резервуары с газом или химическими веществами, трубопроводы и места захоронения твердых отходов.
- e. Водоснабжение должно регулярно проверяться предприятиями пищевой промышленности на предмет биологических (в том числе микробных), химических, физических и, при необходимости, радиологических характеристик. Периодичность испытаний должна быть достаточной для обеспечения безопасности водоснабжения и должна быть прописана в плане безопасности пищевых продуктов.
- f. Если обнаружено загрязнение, производство бутилированной воды прекращается до тех пор, пока характеристики воды не вернутся к установленным параметрам.
- g. Любой источник воды должен быть утвержден в соответствии с предписаниями Стандарта для бутилированной воды от 2004 года, установленного в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом о торговых стандартах и контроле качества 1992 года.
- h. Добыча или сбор воды, предназначенной для розлива в бутылки, должны проводиться таким образом, чтобы не допустить попадания воды, кроме предназначенной для этого, в устройство для извлечения или сбора. Добыча или сбор воды, предназначенной для розлива в бутылки, также должны проводиться санитарно-гигиеническим образом для предотвращения любого загрязнения. Там, где необходимы точки отбора проб, они должны быть спроектированы и эксплуатироваться таким образом, чтобы предотвратить любое загрязнение воды.
- i. Непосредственно окружающая территория зоны добычи или сбора должна быть защищена путем открытия доступа только уполномоченным лицам. Устья скважины и источники воды должны быть защищены подходящей конструкцией для предотвращения проникновения посторонних лиц, вредителей, пыли и других источников загрязнения, таких как посторонние вещества, дренаж, паводковые воды и вода для инфильтрации.
- j. Методы и процедуры технического обслуживания добывающих сооружений должны быть санитарными. Они не должны представлять потенциальную опасность для человека или быть источником загрязнения воды.
- k. Скважины должны быть надлежащим образом продезинфицированы после строительства и освоения новых скважин поблизости, после ремонта или замены насоса или любой деятельности по техническому обслуживанию скважин, такой как тестирование и обнаружение индикаторных организмов, патогенных микроорганизмов или аномальных количеств пластин в воде, и всякий раз, когда биологический рост препятствует нормальной работе.
- l. Камеры для сбора воды должны быть продезинфицированы в течение разумного периода времени перед использованием.
- m. Устройства для извлечения, такие как те, которые используются для скважин, должны быть сконструированы и обслуживаться таким образом, чтобы избежать загрязнения воды и минимизировать опасность для здоровья человека.
- n. Когда необходимо хранение и транспортировка воды, предназначенной для розлива, из места происхождения на завод по переработке, эти операции

должны проводиться санитарным образом для предотвращения любого загрязнения.

- о. Если или когда это необходимо, контейнеры для бестарных грузов и транспортные средства, такие как цистерны, трубопроводы и автоцистерны, должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы они:
 - i. не загрязняли воду, предназначенную для розлива в бутылки;
 - ii. могли быть эффективно очищены и продезинфицированы;
 - iii. обеспечивали эффективную защиту от загрязнения, в том числе от пыли и дыма; а также
 - iv. позволяли легко проверить любую возникающую ситуацию.
- р. Средства транспортировки воды, предназначенной для розлива в бутылки, должны содержаться в надлежащем состоянии, в чистоте и быть исправными. Контейнеры и транспортные средства, в частности при перевозке бестарных грузов, предпочтительно использовать только для транспортировки воды, предназначенной для розлива в бутылки. Если это невозможно, резервуары для бестарного хранения должны использоваться исключительно для перевозки пищевых продуктов и должны быть очищены и продезинфицированы по мере необходимости для предотвращения загрязнения.
- q. В тех местах обрабатывающего предприятия, где контейнеры подвергаются воздействию внешней среды (т. е. на погрузочной платформе), особенно до наполнения и укупорки, в конструкцию установки должны быть включены специальные профилактические меры во избежание загрязнения контейнеров, используемых для бутилированной воды.
- r. Вода, предназначенная для розлива в бутылки, не должна приниматься учреждением, если известно, что она содержит патогенные микроорганизмы или избыточные остатки пестицидов или других токсических веществ.
- s. Вода, предназначенная для розлива в бутылки, должна быть такой (т. е. микробиологически, химически, физически и радиологически), чтобы, при необходимости, обработка (включая многократные барьерные обработки, такие как комбинация фильтрации, химическая дезинфекция и т. д.) такой воды во время переработки приводила к готовым продуктам питьевой воды в бутылках, которые безопасны и пригодны для потребления.
- t. Операции по розливу (то есть наполнение и укупорка тары) должны проводиться таким образом, который защищает воду от загрязнения. Меры контроля включают использование замкнутой зоны и системы замкнутого пространства отдельно от других операций перерабатывающего предприятия для защиты от загрязнения. Пыль, грязь, микроорганизмы в воздухе и конденсация должны контролироваться.
- u. Многоцветная тара не должна использоваться для каких-либо целей, которые могут привести к загрязнению продукта, и должна быть индивидуально проверена на пригодность. Новая тара должна быть проверена и, при необходимости, вымыта и продезинфицирована.
- v. Крышки, как правило, поставляются в готовом к использованию состоянии и должны быть защищены от несанкционированного доступа; они не могут быть использованы повторно.

(5) Если настоящий Стандарт противоречит Стандарту для бутилированной воды 2004 года, установленному в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом 1992 года о торговых стандартах и контроле качества, настоящий Стандарт имеет преимущественную силу в аспектах, касающихся безопасности и гигиены пищевых продуктов.

22.2 Стандарт для упакованной природной минеральной воды

(1) В настоящем Стандарте, если контекст не требует иного, *природная минеральная вода* отличается от обычной питьевой воды, так как:

- a. она характеризуется содержанием в ней определенных минеральных солей и их относительных пропорций, а также наличием микроэлементов или других компонентов;
- b. она получена непосредственно из природных или пробуренных источников из подземных водоносных пластов, для которых должны быть приняты все возможные меры предосторожности в пределах охраняемых периметров, чтобы избежать какого-либо загрязнения или внешнего воздействия на химические и физические свойства природной минеральной воды;
- c. она имеет постоянство состава и стабильность образования и температуры с учетом циклов малых естественных колебаний;
- d. она собирается в условиях, гарантирующих исходную микробиологическую чистоту и химический состав основных компонентов;
- e. она упаковывается близко к месту источника с особыми гигиеническими мерами предосторожности; а также
- f. она не подвергается никакой обработке, кроме разрешенной настоящим Стандартом.

Натуральная газированная природная минеральная вода – это природная минеральная вода с повторным добавлением газа из того же источника и после упаковки с учетом обычных технических допусков, с тем же содержанием диоксида углерода, который самопроизвольно и заметно выделяется при нормальных условиях температуры и давления.

Газированная природная минеральная вода – это природная минеральная вода, которая после упаковки стала газированной в результате добавления диоксида углерода другого происхождения.

(2) Природная минеральная вода должна признаваться в соответствии с предписаниями Стандарта для бутилированной воды от 2004 года, установленного в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом о торговых стандартах и контроле качества 1992 года.

(3) Разрешенная обработка включает отделение от нестабильных компонентов, таких как соединения, содержащие железо, марганец, серу или мышьяк, путем декантации и/или фильтрации, при необходимости ускоренной предшествующей аэрацией, и обработки карбонизацией или декарбонизацией, указанными в Стандарте Кодекса 108 и его редакциях.

(4) Перевозка природных минеральных вод в контейнерах для бестарных грузов для упаковки или для любого другого процесса перед упаковкой запрещена.

(5) Природная минеральная вода в упакованном виде должна содержать не более следующих количеств веществ, указанных ниже или в Стандарте для бутилированной воды от 2004 года, установленном в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом о торговых стандартах и контроле качества 1992 года.

- a. Мышьяк – 0,05 мг/л, рассчитывается как общее количество As
- b. Барий – 1,0 мг/л
- c. Борат – 5 мг/л, рассчитывается как B
- d. Кадмий – 0,005 мг/л
- e. Хром – 0,1 мг/л в пересчете на общий Cr
- f. Медь – 1 мг/л
- g. Цианид – 0,07 мг/л

- h. Фтор – 2,2 мг/л
- i. Свинец – 0,05 мг/л
- j. Марганец – 0,3 мг/л
- k. Ртуть – 0,002 мг/л
- l. Нитрат – 10 мг/л, в пересчете на нитрат
- m. Селен – 0,05 мг/л

(6) Все другие химические загрязнители должны быть на уровне или ниже предела, утвержденного Стандартом для бутилированной воды от 2004 года, установленным в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом о торговых стандартах и контроле качества 1992 года.

(7) Продукты, на которые распространяются положения настоящего Стандарта, должны быть приготовлены в соответствии с гигиеническими требованиями Приложения 4 настоящих Правил и в соответствии с гигиеническими требованиями, изложенными в Стандарте для бутилированной воды от 2004 года, установленном в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом о торговых стандартах и контроле качества 1992 года.

(8) Следующие специальные гигиенические правила должны применяться предприятиями пищевой промышленности к упакованной природной минеральной воде, и они должны применяться в дополнение к общим гигиеническим требованиям, указанным в разделе (7):

- a. Предприятие пищевой промышленности должно реализовать документированный план безопасности пищевых продуктов, основанный на надлежащей гигиенической практике и принципах НАССР, и этот план должен активно осуществляться и подлежать проверке к декабрю 2010 года. После этой даты операционный и утвержденный план обеспечения безопасности пищевых продуктов потребуется для любых помещений для обработки природной минеральной воды, лицензируемых в соответствии с Законом о безопасности пищевых продуктов и его правилами.
- b. Должны быть приняты все возможные меры предосторожности, чтобы избежать какого-либо загрязнения или внешнего воздействия на качество источника воды.
- c. Установки, предназначенные для производства природных минеральных вод, должны быть такими, чтобы исключить любую возможность загрязнения. Для этого, в частности:
 - i. сооружения для сбора, трубы и резервуары должны быть изготовлены из материалов, подходящих для воды, и таким образом, чтобы предотвратить попадание посторонних веществ в воду;
 - ii. оборудование и его использование для производства, особенно установки для мытья и упаковки, должны соответствовать гигиеническим требованиям; а также
 - iii. если во время производства выясняется, что вода загрязнена, производитель должен прекратить все операции, пока не будет устранена причина загрязнения.
- d. Водоснабжение должно регулярно проверяться предприятиями пищевой промышленности на предмет биологических (в том числе микробных), химических, физических и, при необходимости, радиологических характеристик. Частота проведения испытаний должна быть достаточной для обеспечения безопасности водоснабжения и должна быть прописана в плане безопасности пищевых продуктов, требуемом в разделе (8) a.
- e. Операции по розливу (то есть наполнение и укупорка тары) должны проводиться таким образом, который защищает воду от загрязнения. Меры

контроля включают использование замкнутой зоны и системы замкнутого пространства отдельно от других операций перерабатывающего завода для защиты от загрязнения. Пыль, грязь, микроорганизмы в воздухе и конденсация должны контролироваться.

- f.* Многоцветная тара не должна использоваться для каких-либо целей, которые могут привести к загрязнению продукта, и должна быть индивидуально проверена на пригодность. Новая тара должна быть проверена и, при необходимости, вымыта и продезинфицирована.
- g.* Крышки, как правило, поставляются в готовом к использованию состоянии и должны быть защищены от несанкционированного доступа; они не могут быть использованы повторно.

(9) Во время маркетинговых операций природная минеральная вода:

- a.* должна быть такого качества, чтобы оно не представляло опасности для здоровья потребителя (отсутствие патогенных микроорганизмов);
- b.* кроме того, она должна соответствовать микробиологическим характеристикам качества, указанным в Приложении 12.

(10) В дополнение к общим требованиям к маркировке, установленным в Законе и настоящих Правилах, применяются следующие положения:

- a.* Наименование продукта должно быть «природная минеральная вода».
- b.* Следующие обозначения должны использоваться в соответствии со Стандартом Кодекса 108 и его редакциями и могут сопровождаться подходящими описательными терминами (например, «негазированная» и «газированная»):
 - i.* - Естественная газированная природная минеральная вода;
 - ii.* - Негазированная природная минеральная вода;
 - iii.* - Декарбонизированная природная минеральная вода;
 - iv.* - Природная минеральная вода, обогащенная углекислым газом из источника;
 - v.* - Естественная газированная минеральная вода.
- c.* Должны быть указаны местонахождение источника и название источника.
- d.* Аналитическая композиция, характеризующая продукт, должна быть указана на маркировке.
- e.* Если продукт содержит более 1 мг/л фторида, на этикетке должно быть указано следующее условие в виде части этикетки, или в непосредственной близости от названия продукта, или в другой заметной позиции:
 - i.* «содержит фтор».
 - ii.* Кроме того, на этикетке должно быть указано следующее предложение: «Продукт не подходит для младенцев и детей в возрасте до семи лет», если продукт содержит более 2 мг/л фторидов.
- f.* Запрещаются любые заявления относительно медицинских (профилактических, терапевтических или лечебных) свойств продукта, на который распространяется настоящий Стандарт.
- g.* Заявления о других положительных свойствах, связанных со здоровьем потребителя, не должны указываться, если они не соответствуют действительности и вводят в заблуждение.
- h.* Запрещается использование названий местностей или конкретных географических точек в торговых наименованиях, кроме наименований природной минеральной воды, взятой в местности, указанной в торговом наименовании.
- i.* Запрещается использование любых заявлений или графических изображений, которые могут смутить или любым образом ввести в заблуждение широкую

общественность относительно характера, происхождения, состава и свойств природной минеральной воды.

(11) Если настоящий Стандарт противоречит Стандарту для бутилированной воды 2004 года, установленному в качестве обязательного стандарта в соответствии с Указом 1992 года о торговых стандартах и контроле качества, настоящий Стандарт имеет преимущественную силу в аспектах, касающихся безопасности и гигиены пищевых продуктов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 23*(Правило 45 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СТАНДАРТЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ И ДРУГИХ
УЯЗВИМЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ**

23.1 Стандарт для детского питания

(1) Без ограничения общности настоящих Стандартов и Стандарта Кодекса для детского питания, которые должны быть основой для Стандарта для детского питания на Фиджи, применяются следующие конкретные требования к продукту, маркированному как «детская смесь»:

- a. Детская смесь, приготовленная для потребления в соответствии с инструкциями производителя, должна содержать:
 - i. на 100 мл не менее 60 ккал (250 кДж) и не более 70 ккал (295 кДж) энергии;
 - ii. на 100 ккал – 2-3 г белка (рассчитано с использованием $N \times 6,25$); 4,4-6 г общего жира; и 6-14 г углеводов, если иное не указано в Стандарте Кодекса для детского питания;
 - iii. витамины, минералы, микроэлементы и другие компоненты на уровне, указанном в Стандарте Кодекса для детского питания; а также
 - iv. продукт без комков и крупных грубых частиц.
- b. Дополнительные несущественные ингредиенты могут добавляться в соответствии со Стандартом Кодекса для детского питания только в той мере, в которой они необходимы для обеспечения того, чтобы продукт был удовлетворительным в качестве единственного источника питательных веществ для младенцев.
- c. В детских смесях должны использоваться только L-формы аминокислот.
- d. Коммерчески гидрогенизированные масла и жиры не должны использоваться в детских смесях.
- e. Содержание трансжирных кислот не должно превышать 3% от общего количества жирных кислот.
- f. Все ингредиенты и пищевые добавки не должны содержать глютена.
- g. Продукт и его содержимое не должны подвергаться воздействию ионизирующего излучения.
- h. Продукт должен быть упакован в контейнеры, которые обеспечат гигиенические и другие качества продукта. В жидком виде продукт должен быть упакован в герметически закрытые контейнеры, в которых азот и диоксид углерода могут использоваться в качестве упаковочных сред.
- i. Помимо общих требований к маркировке расфасованных пищевых продуктов, применяются следующие конкретные положения:
 - (i) Наименование продукта должно быть либо «Детская смесь», либо альтернативным соответствующим обозначением, указывающим на истинный характер продукта, как может быть одобрено Советом.
 - (ii) Источники белка в продукте должны быть четко указаны на этикетке.
 - (iii) Продукты, содержащие не менее 0,5 мг железа (Fe)/100 килокалорий, должны иметь маркировку «Детская смесь с добавлением железа». Продукты, содержащие менее 0,5 мг железа (Fe)/100 ккал, должны иметь маркировку с указанием, что, когда продукт предоставляется детям в возрасте старше четырех месяцев, их общие потребности в железе должны удовлетворяться из других дополнительных источников.

- (iv) Информация о питании должна содержать информацию в соответствии с требованиями Стандарта Кодекса для детского питания.
- (v) На этикетке должны быть указаны соответствующие инструкции для надлежащей подготовки и использования продукта, включая его хранение и использование после приготовления. Указания должны сопровождаться предупреждением о вреде для здоровья при неправильной подготовке.
- (vi) Каждый контейнер также должен иметь дополнительную маркировку, чтобы гарантировать, что потребитель понимает, что грудное молоко лучше заменителей, и никакая этикетка не должна служить цели, препятствующей грудному вскармливанию.
- (vii) Продукты должны быть маркированы таким образом, чтобы избежать риска путаницы между детской смесью, смесью для последующего питания и смесью для специальных медицинских целей.
- (viii) Ни один коммерческий продукт не может продаваться или иным образом представляться как подходящий для удовлетворения потребностей в питании нормальных здоровых детей в течение первых шести месяцев жизни.

ПРИЛОЖЕНИЕ 24*(Правило 46 (1))*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

СТАНДАРТЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ**24.1 Общие требования к консервам**

(1) Настоящий Стандарт применяется в дополнение ко всем другим соответствующим требованиям, предписанным в Законе и настоящих правилах.

(2) Все консервированные продукты должны быть обработаны и упакованы таким образом, чтобы загрязнение было сведено к минимуму, чтобы продукт выдерживал порчу и не представлял опасности для здоровья людей при условиях хранения, транспортировки и продажи, указанных на этикетке.

(3) Контейнеры для консервов не должны представлять опасности для здоровья и не должны допускать загрязнения при нормальных условиях обращения. Они должны быть чистыми и, где это применимо, демонстрировать наличие вакуума.

(4) Партия или отгрузка консервированных продуктов любого характера и состава будет считаться не соответствующей настоящему Стандарту, если какой-либо один исследованный образец консервированных продуктов:

- a. содержит любые микроорганизмы, способные развиваться в обычных условиях хранения на Фиджи;
- b. имеет дефекты целостности контейнера (включая ржавчину, вмятины, порезы и т. д.), которые могут нарушить герметичность уплотнения; или
- c. противоречит разделам (1), (2) или (3)

24.2 Стандарт для орехов

(1) Следующие конкретные требования к продукту применяются к орехам, ввозимым, производимым и продаваемым на Фиджи:

- (i) продукт не должен иметь неприятных запахов или цвета, указывающих на разложение или прогорклость;
- (ii) продукт не должен быть подвержен воздействию плесени;
- (iii) продукт не должен подвергаться воздействию посторонних веществ; а также
- (iv) на продукт не должны воздействовать живые насекомые и клещи.

(2) Продукты, которые не отвечают применимым требованиям к качеству, изложенным в разделе (1), должны рассматриваться как дефектные, а партия должна рассматриваться как не соответствующая требованиям настоящего Стандарта, если более чем одна проба считается дефектной.

(3) Орехи должны производиться, обрабатываться, храниться, распространяться и продаваться в соответствии с надлежащей гигиенической практикой, как предписано в Приложении 4.

(4) Орехи должны соответствовать всем другим требованиям, предписанным в настоящих и любых последующих Правилах в соответствии с Законом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 25*(Правило 47)*

**ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.**

**ЗАЯВЛЕНИЕ НА САНИТАРНУЮ ЛИЦЕНЗИЮ И/ИЛИ ПРОДЛЕНИЕ
САНИТАРНОЙ ЛИЦЕНЗИИ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Часть I Заполняется заявителем и представляется уполномоченному должностному лицу, в юрисдикции которого находится помещение. Мы,..... Адрес места нахождения Являясь компанией-партнером, юридический адрес: настоящим подаем заявление на получение лицензии/продление лицензии на использование помещений, расположенных по адресу: с целью дата:20 г.....	Подпись заявителя
Часть II Заполняется уполномоченным должностным лицом и представляется Секретарю Центрального совета здравоохранения Я осмотрел вышеуказанные помещения и пришел к выводу, что они являются удовлетворительными/неудовлетворительными*. Я прилагаю/не прилагаю* отдельный отчет. Заявитель имеет.....обвинения В период20 г.	
Дата..... Подпись уполномоченного должностного лица	
Часть III Заполняется Секретарем Центрального совета здравоохранения Номер лицензии..... Выдано/В выдаче отказано* Дата 20 г.	
* Ненужное удалить	
Секретарь Центрального совета здравоохранения	

ПРИЛОЖЕНИЕ 26*(Правило 47)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**СБОР ЗА САНИТАРНУЮ ЛИЦЕНЗИЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Идентификатор типа лицензии	Тип лицензии	Плата за лицензию
1	Помещения общественного питания	400 фиджийских долларов
2	Помещения общественного питания (школа)	100 фиджийских долларов
3	Передвижное или временное малое предприятие общественного питания	50 фиджийских долларов
4	Пекарня	100 фиджийских долларов
5	Скотобойня	800 фиджийских долларов
6	Мясная лавка	200 фиджийских долларов
7	Переработка мяса и мясных продуктов	800 фиджийских долларов
8	Переработка рыбы и рыбопродуктов	800 фиджийских долларов
9	Переработка молока и молочных продуктов	800 фиджийских долларов
10	Переработка птицы и продуктов из птицы	800 фиджийских долларов
11	Переработка яиц и яичных продуктов	800 фиджийских долларов
12	Пищевая промышленность (общая)	100 фиджийских долларов
13	Только пищевая упаковка	100 фиджийских долларов
14	Только хранение продуктов	100 фиджийских

		долларов
15	Только распределение пищевых продуктов	100 фиджийских долларов
16	Предприятие, осуществляющее переработку упакованной воды	400 фиджийских долларов
17	Предприятие, осуществляющее переработку упакованного льда	50 фиджийских долларов
18	Только розничная торговля	200 фиджийских долларов
19	Только розничная торговля (школа/деревня)	50 фиджийских долларов
20	Розничная торговля и общественное питание (например, магазин со стойкой быстрого питания)	400 фиджийских долларов
21	Импортёр	800 фиджийских долларов
22	Экспортёр	800 фиджийских долларов
23	Киоски для торговых площадок	50 фиджийских долларов
24	Другое (не указанное в иных пунктах)	200 фиджийских долларов

ПРИЛОЖЕНИЕ 27*(Правило 47)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**ФОРМА САНИТАРНОЙ ЛИЦЕНЗИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Каждая лицензия, выданная Комиссией в отношении помещений, используемых для продажи или потребления продуктов питания, должна иметь следующую форму:

ЛИЦЕНЗИЯ ЦЕНТРАЛЬНОГО СОВЕТА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
Номер лицензии.....
Тип лицензии - [вычеркнуть все, кроме наиболее подходящего] помещения общественного питания (все)/Торговые площадки (киоски и утвержденные временные продавцы)/Разрешенное передвижное или временное малое предприятие общественного питания (например, барбекю)/Пекарня/Мясная лавка/Скотобойня/ Переработка мяса/Переработка рыбы и рыбопродуктов/Переработка молока и молочных продуктов/Переработка птицы и продуктов из птицы/Переработка яиц и яичных продуктов/Переработка продуктов питания (общее)/Только упаковка продуктов питания/Хранение только упакованных продуктов с длительным сроком хранения/ Хранение продуктов питания (включая скоропортящиеся продукты)/ Только распределение продуктов питания (при хранении)/Только распределение продуктов питания (включая скоропортящиеся продукты)/Упакованная вода/Предприятие, осуществляющее переработку упакованного льда/Только розничная торговля (длительный срок хранения)/Только розничная торговля (включая скоропортящиеся продукты)/Розничная торговля и общественное питание (например, розничный торговец с прилавком быстрого питания)/Импортёр/Экспортёр/ Другое [указать].....
Наименование предприятия пищевой промышленности.....
Помещения по адресу:
Для целей.....
Настоящая лицензия действует в течение периода, заканчивающегося 31 декабря [указать год].....
Дата
<i>Секретарь Центрального совета здравоохранения</i>

ПРИЛОЖЕНИЕ 28*(Правило 49)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

**МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПЛАНИРУЕМЫХ ИНСПЕКЦИЙ В ГОД ДЛЯ
ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ¹⁰**

Тип лицензии	Пищевой риск	Увеличенное ¹¹	Обычное	Сокращенное ¹²
Помещения общественного питания (все)	Высокий	6	4	3
Торговые площадки (киоски и утвержденные временные продавцы)	Средний	4	3	2
Утвержденное передвижное или временное малое предприятие общественного питания (например, барбекю)	Средний	4	3	2
Пекарня	Средний	4	3	2
Мясная лавка	Средне-высокий	5	3	2
Скотобойня	Высокий	6	4	3
Мясоперерабатывающее производство	Высокий	6	4	3
Переработка рыбы/рыбoproдуктов	Высокий	6	4	3
Переработка молока и молочных продуктов	Высокий	6	4	3
Переработка птицы и продуктов из птицы	Высокий	6	4	3
Переработка яиц и яичных продуктов	Высокий	6	4	3
Пищевая промышленность (общая)	Средний	4	3	2
Только пищевая упаковка	Средний	4	3	2
Хранение продуктов питания только в упакованном виде	Низкий	3	2	1
Только хранение продуктов (включая скоропортящиеся продукты)	Высокий	6	4	3
Распределение продуктов питания (продукты длительного хранения)	Средний	4	3	2
Распределение продуктов питания (скоропортящиеся продукты)	Средне-высокий	5	3	2
Упакованная вода	Средний	4	3	2
Предприятие,	Средний	4	3	2

осуществляющее переработку упакованного льда				
Только розничная торговля (продукты длительного хранения)	Низкий	3	2	1
Только розничная торговля (включая скоропортящиеся продукты)	Средне-высокий	5	3	2
Розничная торговля и общественное питание (например, магазин со стойкой быстрого питания)	Высокий	6	4	3
Помещения импортера	Средний	4	3	2
Экспортер	Средний	Усиленная проверка	Согласно требованиям сертификации	Сокращенное количество проверок
Другое (не указанное в иных пунктах)	Переменное	4	3	2

¹⁰ Количество запланированных проверок в год. Там, где требуется повторный осмотр, это количество является дополнительным.

¹¹ Увеличенное количество проверок применяется в течение года лицензирования, следующего за любым годом, когда в рамках любого из запланированных ежегодных осмотров помещений зафиксировано несоответствие. Если в течение года проведения увеличенного количества проверок несоответствия не будут обнаружены, помещение вернется к нормальному количеству проверок.

¹² Сокращенное количество проверок применяется в течение года лицензирования, следующего за любым годом, в котором несоответствия не регистрируются ни при одной из запланированных ежегодных проверок. Если в течение года сокращенного количества проверок сообщается о несоответствии, то в следующем году план проверки вернется к обычному количеству проверок.

ПРИЛОЖЕНИЕ 29*(Правило 10)*

ЗАКОН О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ от 2003 г.
ПРАВИЛА И НОРМЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, от 2008 г.

ОТБОР ПРОБ В СООТВЕТСТВИИ С РИСКОМ И РАЗМЕРОМ ПАРТИИ
(ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СЛУЧАЯХ, КОГДА НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ
ДРУГОГО РУКОВОДСТВА ПО ОТБОРУ ПРОБ)

Размер партии (количество товаров)	Увеличенный ¹³	Нормальный	Сокращенный ¹⁴
1-5	2	1	0/1
6-20	3	2	0/1
21-50	5	3	1
51-100	6	4	2
>100 <1000	10	5	3
>1000	Требования к отбору проб должны составлять 10 проб до тех пор, пока Компетентный орган не предоставит дальнейших руководящих указаний.		

¹³ Увеличенный отбор проб проводится, когда любая из пяти последовательных партий, ранее отобранных и проанализированных, была признана несоответствующей. После того как будет установлено, что пять последовательных партий данного пищевого продукта от данного производителя соответствуют требованиям при отборе проб, отбор проб вернется к стандартным значениям.

¹⁴ Сокращенный отбор проб проводится, когда ни в одной из пяти последовательных партий, отобранных и проанализированных с использованием обычной выборки, не было обнаружено несоответствия требованиям. Если проба, отобранная в рамках сокращенного плана отбора проб, будет признана несоответствующей, при следующем отборе отбор проб для продукта должен быть осуществлен с использованием увеличенного плана отбора проб.

Цена: 11,35
долларов

Р. С. ОЛИ, исполняющий обязанности Государственного
типографа, Сува, Фиджи, 2009 г.

82/FGGS/2009-900

Официальный типограф с 1883 года