

ОФИЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ
АКТЫ ГАБОНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Министерство торгового флота
и рыболовства

Приказ № 655/МММР от 8 января 1999 г., регламентирующий гигиенические условия, применяемые на борту рыболовных и заводских судов.

Министр торгового флота и рыболовства

В соответствии с положениями Конституции;

В соответствии с Указами № 136 и 144/PR от 27 и 28 января 1997 г. о составе правительства, а также последующие поправки;

В соответствии с законом № 1/82 от 22 июля 1982 г., именуемый законом, излагающим общие принципы о водных и лесных ресурсах;

В соответствии с Указом № 1807/PR/МММ от 13 ноября 1995 г. о полномочиях и организации Министерства торгового флота;

В соответствии с Указом № 1260/PR/МТММРTPN от 9 ноября 1995 г. о полномочиях и организации Главного управления по рыболовству и аквакультуре;

По предложению Генерального директора по рыболовству и аквакультуре,

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Пункт первый: В контексте настоящего Приказа применяются следующие термины:

Рыболовные суда - суда, вооруженные для лова и консервации рыбных продуктов, на борту которых они могут обрабатываться для обескровливания, обезглавливания, потрошения, удаления плавников, охлаждения или замораживания;

Заводские суда -суда, на борту которых рыбопродукты, подвергаются одной или нескольким из следующих процессов, после которых обязательно следует фасовка и, возможно, упаковка:

филе, нарезка, удаление чешуи, измельчение, заморозка, переработка; рыболовные суда, занимающиеся только приготовлениемкреветок и моллюсков или замораживанием, не считаются заводскими судами; данные суда являются соответственно судами для приготовления и низкотемпературными судами-рефрижераторами, независимо от того, сопровождаются ли данные процессы фасовкой или упаковкой; не считаются рыболовными и заводскими судами суда с моллюсками.

Рыбная продукция - все морские и пресноводные животные или их части, **включая их икру и**

молоки, кроме млекопитающих и водных животных, которые также подпадают под действие санитарных нормативных актов;

Свежие продукты - любой рыбный продукт, весь или приготовленный и не прошедший консервационную обработку, кроме охлаждения;

Охлажденные продукты - любой рыбный продукт, температура которого снижается за счет охлаждения и поддерживается вблизи температуры тающего льда;

Замороженный продукт - любой рыбный продукт, подвергшийся замораживанию для достижения внутренней температуры, меньшей или равной минус 18 ° C, после термической стабилизации;

Готовый продукт - любой рыбный продукт, подвергшийся процессу, изменяющему его анатомическую целостность, такому как потрошение, обезглавливание, нарезка, филе, **связывание;**

Обработанный продукт - любой рыбный продукт, который подвергся химическому или физическому процессу, такому как нагревание, копчение, соление, сушка, маринование или комбинация данных различных процессов. Они применяются к рыбным продуктам, охлажденным или замороженным, независимо от того, находятся они или нет с другими продуктами.

Расфасовка - процедура, обеспечивающая защиту рыбной продукции за счет использования оболочки или контейнера в непосредственном контакте с продуктами и, соответственно, данной оболочкой или контейнером;

Упаковка - процедура, которая заключается в размещении в контейнере расфасованных или нет рыбных продуктов и, соответственно, его содержимого;

Внедрение на рынок-хранение или выставка на продажу, выпуск в продажу, продажа, доставка или любой иной способ продажи на рынке. Из этого определения исключены розничная продажа и прямая передача небольших количеств рыбаком потребителю в тех же местах выгрузки или на близлежащем рынке;

Чистая морская вода - морская вода или солоноватая вода, которая не содержит микробиологических загрязнений, вредных веществ и/или токсичного морского планктона, в количествах, которые могут оказать влияние на санитарное качество рыбных продуктов;

Учреждение по обработке рыбных продуктов - в сокращенном виде это учреждение, любое предприятие и его дополнительные помещения, где эти продукты готовятся, обрабатываются, охлаждаются, замораживаются, оттаивают, фасуются, обновляются или хранятся, за исключением центров моллюсков и оптовые или розничные магазины.

Пункт 2. Для того чтобы иметь возможность размещать на рынке рыбную продукцию, предназначенную для потребления человеком, она должна быть, в частности, выловлена, сохранена и, возможно, обработана на борту рыболовных судов или, при необходимости, обработана на борту заводских судов, утвержденных в соответствии с правилами гигиены, установленными настоящим Приказом.

Если с технической и торговой точек зрения потрошение возможно, оно должно быть произведено в короткие сроки после лова или выгрузки.

ГЛАВА I

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ НА БОРТУ РЫБОЛОВНЫХ СУДОВ

Раздел I

Общие гигиенические условия

ПАРАГРАФ I

Конструкция и оборудование

Пункт 3: Элементы судов или контейнеров, используемых для рыбной продукции:

- сконструированы так, чтобы легко подвергаться очистке и дезинфекции и с целью предотвращения попадания талой воды при контакте с ними;
- не содержат веществ или продуктов, способных передавать продукции вредные свойства или аномальные признаки;
- обеспечить их удовлетворительное консервирование и сохранение.

Пункт 4: Любое оборудование для потрошения, обезглавливания или удаления плавников, контейнеры, посуди и различное оборудование, а также любая поверхность, соприкасающаяся с рыбной продукцией, изготовлены из непроницаемого материала, стойкого к гниению, гладкого, который легко моется и дезинфицируется.

ПАРАГРАФ II

Использование и техническое обслуживание помещений и оборудования

Пункт 5: Во время их использования элементы, контейнеры или оборудование, указанные в пунктах 3 и 4, находятся в идеальном состоянии чистоты и, в частности, не загрязнены топливом двигателей или грязными водами дна судна.

Пункт 6: Очистка контейнеров, приборов и элементов судна, вступающих в непосредственный контакт с рыбной продукцией, должна проводиться так часто, как это необходимо, с очищенной водой или чистой морской водой.

ПАРАГРАФ III

Обработка, хранение рыбной продукции

Пункт 7: В короткие сроки после помещения на борт рыбопродукты должны быть перемещены от воздействия солнца или любого другого источника тепла, обработаны и храниться таким образом, чтобы они не были повреждены и загрязнены.

Могут быть допущены инспекционной службой.

- использование острых инструментов для перемещения крупной рыбы или тех, которые могут нанести вред оператору, при условии, что мясо не повреждено;
- использование деревянных ящиков для рыбы, традиционно представленных в этих упаковках, при условии, что древесина является новой и необработанной и не является источником загрязнения.

При промывании рыбных продуктов используется пресная или морская вода и она не должна влиять ни на их качество, ни на их безопасность.

Процедуры потрошения и/или обезглавливания должны выполняться в гигиенических условиях и непосредственно после обильного мытья. Внутренности и части, которые могут представлять опасность для общественного здоровья, отделены друг от друга и исключены из пищевых продуктов, предназначенных для потребления человеком. Печень, икра и молоки, предназначенные для этого потребления, хранятся подо льдом или в замороженном виде.

Пункт 8: Рыбная продукция должна быть подвергнута воздействию холода как можно скорее после помещения на борт. Однако данное положение не распространяется на суда, на которых:

- продукты хранятся в живом виде;
- защита от холода практически невозможна; в этом случае продукты не должны находиться на борту более восьми часов.

Лед, используемый для охлаждения продуктов, производится из очищенной воды или чистой морской воды и хранится перед использованием в условиях, которые предотвращают его загрязнение.

Пункт 9: Персонал, отвечающий за обработку рыбной продукции, обязан сохранять свою одежду и тело чистыми.

Раздел 2

Особые гигиенические условия

ПАРАГРАФ I

Суда, спроектированные и оборудованные для обеспечения удовлетворительной консервации рыбной продукции более 24 часов

Пункт 10: Общие санитарно-гигиенические условия, определенные выше в разделе 1, применяются на судах, указанных в настоящем параграфе. Приказы министра торгового флота и рыболовства могут предусматривать дополнительные гигиенические исключения с учетом возможных определенных характеристик некоторых рыболовных судов.

Пункт 11: Суда должны быть оборудованы трюмами, контейнерами, такими как судовые

ящики, или резервуарами для хранения рыбопродукции в охлажденном или замороженном состоянии при предписанных температурах. Данное оборудование отделено от сдвоенного отсека и от помещений, отведенных для экипажа, перегородками, которые достаточно герметичны с целью предотвращения загрязнения или перегрева хранимых продуктов.

Пункт 12: Внутренняя облицовка трюмов, контейнеров и резервуаров должна: соответствовать нормативным актам о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами. Она изготовлена из герметичного, гладкого и водонепроницаемого материала, который легко дезинфицировать. В случае если используется краска, она должна быть гладкой, содержаться в хорошем состоянии и не передавать вредные вещества рыбным продуктам.

Используемый лед находится в таком количестве, что при выгрузке продукты имеют внутреннюю температуру тающего льда. Лед распределяется с целью обеспечения эффективного и однородного охлаждения, при котором кусочки или талая вода не повредят продукты.

Пункт 13: Во время их использования рабочие палубы, оборудование, контейнеры и трюмы находятся в идеально чистом состоянии. Они тщательно очищаются после каждого использования очищенной водой или чистой морской водой. В нерабочее время мелкое оборудование хранится вдали от загрязнений.

Дезинфекция, дезинсекция или истребление крыс проводится при необходимости. Если они не покрыты антикоррозийным материалом, трюмы перекрашиваются по мере необходимости. Все данные процедуры по дезинфекции судов зарегистрированы.

Чистящие средства, дезинфицирующие средства, инсектициды, краски или любые вещества, которые могут представлять определенную токсичность, разрешены и хранятся в закрытых помещениях или шкафах в соответствии с правилами безопасности судна и используются без риска загрязнения рыбной продукции.

Пункт 14: Судовладельцы или их представители обеспечивают наличие у членов экипажа медицинской справки. Они должны принять все необходимые меры для недопущения к работе и обработке рыбных продуктов лиц, которые могут их загрязнить, до устранения данного риска.

ПАРАГРАФ II

Живорыбные суда

Пункт 15: Суда, оборудованные для содержания рыбы, ракообразных и моллюсков в живом виде без каких-либо других способов консервации на борту, так называемые живорыбные суда, подлежат общим гигиеническим условиям, изложенным в разделе 1.

ПАРАГРАФ III

Суда, занимающиеся приготовлением рыбной продукции

Пункт 16: Общие и особые гигиенические условия, определенные выше в разделе 1 и в разделе 2, параграф 1, соответственно, применяются на борту судов, занимающихся приготовлением рыбной продукции.

Пункт 17: Суда, занимающиеся приготовлением рыбной продукции, включают, как минимум, рабочие устройства и инструменты, такие как столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты и ножи, изготовленные из гладких материалов, устойчивые к коррозии, легко моющиеся и дезинфицируемые.

Приготовление креветок и моллюсков соответствует положениям, определенным ниже в пункте 37; в частности, производитель должен регулярно проводить микробиологический контроль своего производства. Суда, занимающиеся приготовлением рыбной продукции, подлежат специальной регистрации инспекционной службой.

ПАРАГРАФ IV

Низкотемпературные суда-рефрижераторы

Пункт 18: Общие и особые гигиенические условия, определенные выше в разделе 1 и в разделе 2, параграф 1, соответственно, применяются на борту низкотемпературных судов-рефрижераторов.

Пункт 19: При замерзании в рассоле не должно возникнуть загрязнение рыбы.

Пункт 20: Суда должны обладать достаточной охлаждающей способностью, чтобы подвергать рыбные продукты быстрому снижению температуры и хранить их в хранилищах при температуре минус 18 °С, независимо от температуры наружного воздуха.

Однако из-за технических требований, связанных с методом замораживания и обработки, для цельной рыбы, замороженной в рассоле и предназначенной для производства консервов, допускаются более высокие температуры, однако они не должны превышать минус 9 °С. Может быть предоставлено отступление в отношении температуры транспортировки этих рыб на консервный завод, поскольку по прибытии внутренняя температура рыбы остается неизменной.

Пункт 21: Шкафы для хранения оснащены системой регистрации температуры. Графики записи хранятся у инспекторов как минимум три месяца.

ПАРАГРАФ V

Суда, оборудованные для охлаждения в морской воде

Пункт 22: Общие и особые гигиенические условия, определенные выше, в разделе 1 и в разделе 2, параграф первый, соответственно, применяются на борту судов, оборудованных для охлаждения рыбных продуктов в охлажденной морской воде с помощью льда или механических средств. Суда, оборудованные для охлаждения в морской воде, зарегистрированы на тех же условиях, которые предусмотрены в пунктах 39 бис и 40 для низкотемпературных судов-рефрижераторов.

Пункт 23: Резервуары оснащены соответствующей установкой для наполнения и опорожнения морской воды, для гомогенизации внутренней температуры и для охлаждения смеси рыбы и морской воды до + 3 °С, не более шести часов после загрузки и при 0 °С не более шестнадцати часов.

Резервуары и циркуляционные системы должны быть полностью опорожнены и очищены после каждой разгрузки очищенной водой или чистой морской водой. Заполнение производится чистой морской водой.

Пункт 24: В резервуарах имеется устройство для автоматической регистрации температуры, зонд которого находится в той части резервуара, где температура самая высокая.

Записи четко показывают дату и количество соответствующих резервуаров. Они хранятся у инспекторов как минимум один месяц.

ГЛАВА II

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ НА ЗАВОДСКИХ СУДАХ

Раздел 1

Пункт 25: Заводские суда оборудованы как минимум:

а) - на борту приемная зона рыбной продукции, спроектированная и размещенная на складах достаточного размера с целью обеспечения последовательных входов; эта область с ее сменными элементами, если таковые имеются, легко очищается и предназначена для защиты продуктов от воздействия солнца, неблагоприятных погодных условий и любых источников грязи или загрязнения; она включает систему транспортировки продуктов на рабочие места при соблюдении гигиенических правил;

б) - рабочие места достаточного размера для приготовления и обработки продукты в подходящих гигиенических условиях и которые предназначены для предотвращения любого

загрязнения продуктов; Рабочие места являются отдельными, зарезервированными для хранения упаковочного и фасовочного материала, а также зарезервированными для хранения готовой продукции; последние места достаточного размера, легко моются и имеют специальный трюм для хранения побочных продуктов в случае, если на борту работает установка для обработки отходов;

с) - специальное оборудование для эвакуации либо непосредственно в море, либо, если того требуют обстоятельства, в специальный герметичный резервуар, отходов и рыбных продуктов, непригодных для потребления. Если эти отходы хранятся и обрабатываются на борту с целью их очистки, для этой цели должны быть предусмотрены отдельные помещения;

в) установка, обеспечивающая подачу под давлением очищенной воды или чистой морской воды; насосное отверстие для морской воды расположено таким образом, чтобы на качество перекачиваемой воды не влияли сбросы в море, сточные воды, отходы, вода охлаждения двигателя;

е) соответствующее количество раздевалок, раковин и туалетов; последние не могут открываться непосредственно в помещениях, где рыбные продукты готовятся, обрабатываются или хранятся; раковины снабжены средствами для очистки, дезинфекции и полотенцами, отвечающими гигиеническим требованиям, и смесителями, которыми нельзя управлять вручную.

Пункт 26: Места приготовления, обработки или замораживания рыбной продукции, снабжены:

а) нескользящий пол, легко моется и дезинфицируется; пол, конструкции и устройства, прикрепленные к полу, должны быть оснащены дренажными устройствами достаточного размера с целью предотвращения засорения отходами и обеспечения быстрой эвакуации воды;

б) стены и потолки, которые легко чистить, особенно на уровне проходящих через них труб, цепей или электрических проводов;

с) гидравлические системы, расположенные или защищенные таким образом, чтобы возможное масло не могло загрязнять рыбные продукты;

д) достаточная вентиляция и, при необходимости, хорошая эвакуация паров;

в) достаточное освещение;

ф) устройства для чистки и дезинфекции инструментов, оборудования и установок;

г) приспособления для чистки и дезинфекции рук с помощью автоматических кранов и одноразовых полотенец для рук.

Пункт 27: Рабочие устройства и инструменты, в частности столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты, машины для извлечения внутренностей и резбонарезные машины, изготовлены из гладких материалов, устойчивы к коррозии морской водой, легко моются и дезинфицируются, а также находятся в хорошем рабочем состоянии.

Пункт 28: Заводские суда, которые замораживают рыбную продукцию, имеют установку с достаточной охлаждающей способностью, чтобы:

а) Подвергать продукты быстрому понижению температуры, позволяя получить внутреннюю температуру не менее 18 ° C;

б) Хранить продукты в складских трюмах при соответствующей температуре.

Складские трюмы оснащены системой регистрации температуры. Графики записи хранятся у инспекторов как минимум три месяца.

Раздел 2

Гигиена продуктов на борту

Пункт 29: Член экипажа несет ответственность перед владельцем или его представителем за санитарное качество рыбной продукции. Он наделен полномочиями, необходимыми для применения надлежащих правил гигиены на борту заводского судна и соблюдения требований настоящего раздела. Он предоставляет инспекторам программу контроля и проверки критических

показателей, регистр, в котором записаны его наблюдения, а также тепловые записи.

ПАРАГРАФ I

Использование и техническое обслуживание помещений и оборудования

Пункт 30: Общие гигиенические условия, применимые к помещениям и оборудованию, следующие:

- пол, перегородки и потолки, используемое оборудование и материалы содержатся в чистом состоянии и соответствующем техническом обслуживании и не являются источником загрязнения для обработанной продукции;
- систематически проводится уничтожение грызунов, насекомых и любых других вредителей; крысиные яды, инсектициды, а также моющие средства, дезинфицирующие средства и другие разрешенные вещества, которые могут представлять определенную токсичность, используются без риска воздействия на оборудование и продукты, хранящиеся в закрываемых помещениях или шкафах;
- рабочие места, инструменты и оборудование могут использоваться только для производства рыбной продукции, если инспекторами не было вынесено нарушение;
- использование очищенной воды или чистой морской воды обязательно для всех целей.

ПАРАГРАФ II

Обработка и хранение рыбной продукции

Пункт 31: Работа со свежими продуктами осуществляется в гигиенических условиях. Непосредственно после процедуры обезглавливания и потрошения продукты тщательно моются.

Филе и ломтики готовятся, предотвращая загрязнения, грязь и любой органический мусор на ином участке, чем место, используемое для обезглавливания и потрошения, где они должны оставаться только в течение необходимого времени.

Филе, ломтики или другие кусочки рыбы, предназначенные для продажи в свежем виде, хранят в холодильнике после их приготовления и отделения от любого используемого льда и, при необходимости, от стенок упаковки защитной пленкой. Рыбная продукция, которая подвергается замораживанию, защищены, каждая или блоками, от окисления и обезвоживания либо путем обледенения, либо с помощью соответствующей пленки и, при необходимости, изолированы от стенок упаковки.

Внутренности и части, которые могут представлять опасность для общественного здоровья, отделены друг от друга и исключены из продуктов, предназначенных для потребления.

Пункт 32: Свежие продукты, используемые для замораживания, соответствуют требованиям вышеуказанного пункта 31 .

На заводских судах имеется морозильная камера и хранилище с достаточной охлаждающей способностью, чтобы подвергать рыбные продукты быстрому снижению температуры и хранить их в складских помещениях при температуре минус 18 ° С максимум, вне зависимости от температуры наружного воздуха.

Шкафы для хранения оснащены системой регистрации температуры. Графики записи должны храниться у инспекционных служб как минимум в течение срока годности продукции.

Любое размораживание, а затем обработка рыбных продуктов осуществляется в соответствующих гигиенических условиях. Продукты остаются защищены от загрязнения и талой воды, не подвергаются повышению чрезмерной температуры и немедленно обрабатываются.

Пункт 33: Обработка рыбных продуктов может представлять интерес только для свежего сырья, замороженного или оттаявшего, отвечающего санитарным требованиям вышеуказанных пунктов 31 и 32.

Менеджер по качеству, указанный в пункте 29 настоящего приказа, ведет реестр выполненных

обработок и предоставляет его инспекционным службам на период, как минимум равный периоду хранения продукта. Обработка, предназначенная для удаления или уничтожения патогенных микроорганизмов или представляющая собой важный элемент для обеспечения сохранения, должна быть утверждена.

Консервирование осуществляется с использованием очищенной воды. Производственные партии идентифицируются и отбираются для проверки эффективности обработки на соответствие микробиологическим требованиям и целостности контейнеров.

Соление и копчение должны проводиться в отдельных помещениях или в местах, достаточно удаленных и, при необходимости, вентилируемых с целью предотвращения влияния на другие помещения, места работы или хранения. Соль и материалы, используемые для данных процессов, чистые, безвредные, используются с целью предотвращения загрязнения продуктов и хранятся отдельно.

Приготовление ракообразных и моллюсков должно сопровождаться быстрым охлаждением. Если не используются никакие другие средства сохранения, вплоть до температуры тающего льда, его продолжают осуществлять с использованием очищенной воды или чистой морской воды. Удаление чешуи и икры осуществляется во избежание загрязнения, в частности путем тщательной очистки и регулярной дезинфекции рук, рабочих поверхностей и любых используемых машин. Сразу после данных процессов приготовленные продукты замораживают или охлаждают, а затем хранят в подходящих трюмах или контейнерах.

Мякоть рыбы готовится без промедления из сырья, очищенного от внутренних органов, и предварительно промывается с помощью машин, которые необходимо очищать не реже одного раза в два часа. После его изготовления она сразу же замораживается или очищается и замораживается или добавляется в продукт, предназначенный для замораживания или для стабилизирующей обработки.

Пункт 34: Расфасовка и упаковка рыбной продукции должна осуществляться в соответствии с гигиеническими правилами.

Материалы, используемые для упаковки, и материалы, которые могут соприкасаться с продуктами, должны соответствовать правилам, касающимся материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Они не должны изменять свои органолептические показатели или передавать им вредные вещества и обладают достаточной прочностью для обеспечения их эффективной защиты. При их использовании для продуктов, хранящихся подо льдом, они должны пропускать талую воду.

Без официального разрешения упаковочный материал нельзя использовать повторно. Перед использованием он хранится отдельно, защищен от пыли и загрязнений.

Пункт 35: Во время хранения и транспортировки рыбные продукты хранятся без загрязнения и при требуемых температурах охлаждения и замораживания или, для обработанных продуктов, при температурах, указанных на специальной упаковке изготовителем или предписанных согласно правилам.

Служба инспекции качества и здоровья может предоставить отступление от обязательств, определенных в предыдущем пункте, для перевозки замороженных рыбных продуктов, когда эти продукты транспортируются с заводского судна на обрабатывающее предприятие для оттаивания там, как только они прибывают для подготовки с обработкой или без нее, и что пройденное расстояние будет коротким, не превышающим 50 километров или одного часа пути.

Пункт 36: Обязательства в отношении рыбных паразитов, применимые в наземных учреждениях, занимающихся обработкой рыбной продукции, применяются на борту заводских судов:

- визуальный осмотр на предмет уничтожения паразитов и явно паразитирующих рыб и их частей;

- дезинфекция посредством замораживания;
- сертификат обработки для внедрения на рынок.

ПАРАГРАФ III

Персонал

Пункт 37: Под контролем менеджера по качеству, определенного в пункте 29 настоящего Приказа, персонал, работающий с рыбной продукцией и готовящий ее, должен находиться в чистой одежде. В частности, он должен находиться в соответствующей чистой рабочей одежде и головных уборах, полностью покрывающих волосы; необходимо мыть руки каждый раз, как минимум, перед каждым возобновлением работы, травмы на руках должны быть покрыты водонепроницаемой повязкой; в заключение, запрещено курить или плевать, пить или употреблять пищу в рабочих помещениях и помещениях хранения продуктов.

Пункт 38: Судовладельцы, их представители или менеджеры по качеству, указанные в пункте 29, принимают необходимые меры для недопущения к работе и обработке рыбных продуктов лиц, которые могут их загрязнить, до устранения данного риска.

При наборе персонала на работу любой член экипажа, назначенный для этой работы, должен иметь медицинскую справку о пригодности для этого назначения. Помимо наличия знаний управления судном, необходимо регулярно проверять это с медицинской точки зрения.

ГЛАВА III

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ПАРАГРАФ I

Регистрация и санитарное утверждение низкотемпературных судов-рефрижераторов и заводских судов

Пункт 39: Касательно санитарного утверждения, обязательства, установленные для предприятий, занимающихся обработкой рыбной продукции, применимы к заводским судам.

Перед вводом в эксплуатацию своего заводского судна любой владелец или его представитель должен направить директору по промышленному рыболовству заявление на утверждение, соответствующее декларации. Данное заявление включает следующую информацию:

- личные данные или юридическое название организации, постоянный адрес проживания или юридический адрес заявителя;
- основные характеристики судна;
- назначение менеджера по качеству на борту, предусмотренное в пункте 29;
- определение готовой продукции;
- план установок, где обрабатываются рыбные продукты, с инструкциями с указанием рабочих мест и оборудования, хранения сырья и готовой продукции, упаковки и расфасовки, а также цепи пищевых продуктов.

Заявление на утверждение должно обновляться при каждой смене владельца и во время любых существенных изменений в установке рабочих мест и хранилищ, их планировке, оборудовании и назначении.

Директор по промышленному рыболовству направляет копию заявлений на утверждение или обновление Руководителю главного управления по торговому флоту для согласования в рамках его полномочий.

Пункт 40: Если установлено, что оно соответствует требованиям, низкотемпературное судно-рефрижератор регистрируется и каждое заводское судно утверждается. Они соответственно получают регистрационный номер или номер утверждения, который выдается судовладельцам.

Пункт 41: Когда одно или несколько обязательств, с которыми связано официальное утверждение, более не выполняются или не выполняются в течение согласованных сроков,

объявляется приостановление или аннулирование утверждения.

ПАРАГРАФ II

Санитарный контроль и надзор за рыболовными судами, заводскими судами и их продукцией

Пункт 42: Рыбная продукция, предназначенная для потребления, а также рыболовные и заводские суда подлежат санитарному контролю и надзору со стороны специалистов и инспекционных служб. Санитарная служба качества и контроля (ССКК) может, при необходимости, поручить уполномоченным лицам осуществлять санитарный контроль в портах, расположенных за границей.

Пункт 43: Приказ министра рыболовства определяет порядок применения лицами, ответственными за рыболовные суда, самоконтроля и, в частности, контроля микробиологии производства судов, занимающихся приготовлением рыбной продукции, предусмотренный в вышеуказанном пункте 17.

На борту заводских судов менеджер по качеству, определенный в пункте 29 настоящего приказа, устанавливает систему самоконтроля в соответствии с требованиями, принятыми для наземных предприятий, занимающихся обработкой рыбной продукции.

Пункт 44. Представители ССКК уполномочены в портах осуществлять гигиенический контроль на борту и контроль соответствия установок, используемых для хранения, приготовления или переработки рыбной продукции, а также безопасности данных продуктов. Все элементы соответствующих судов должны оставаться свободными для данного санитарного контроля.

В рамках своих функций ССКК связана с работой ежегодных инспекционных комиссий, которым рыболовные суда подчиняются в соответствии с правилами безопасности на море.

Гигиенический контроль, контроль соответствия и безопасности проводятся на борту по мере необходимости и не реже одного раза в год, если это возможно во время данных ежегодных комиссий.

ССКК устанавливает для заводских судов систему контроля и надзора, аналогичную системе, установленной для наземных предприятий, занимающихся обработкой рыбной продукции. В частности, осуществляется контроль постоянного соблюдения условий утверждения: продукты обрабатываются правильно, помещения, установки и инструменты содержатся в чистоте, персонал соблюдает требования гигиенических и санитарных документов, которые постоянно обновляются.

Пункт 45: Санитарная маркировка с обозначением низкотемпературного судна-рефрижератора или заводского судна проставляется:

- на упаковке товара и расфасовке, предназначенной для конечного потребителя;
- или, в случае неупакованных продуктов, в сопроводительных документах на данные продукты;

Санитарная маркировка нанесена печатными буквами, легко читается снаружи и находится на упаковке, видимой снаружи, без необходимости открывать ее. Она должна содержать следующую информацию: слово Габон, ниже указывается номер утверждения.

Пункт 46: Контроль за исполнением настоящего приказа, который будет опубликован в Официальном бюллетене Габонской Республики, возложен на Генерального директора по рыболовству и аквакультуре.

г. Либревиль, 8 января 1999 г.

Министр торгового флота и рыболовства
Феликс СИБИ