

Республика Гвинея-Биссау
ОФИЦИАЛЬНЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ

Вторник, 7 июня 2011 г.

Номер 23

Из предметов, подлежащих публикации в "Официальном бюллетене", оригинал и дубликат должны быть отправлены, должным образом заверенные ответственным лицом, в Коммерческий отдел INACER - Imprensa Nacional, Empresa Pública - для того, чтобы дать разрешение на их публикацию. Тел для связи: 697 72 63 - 591 68 03

Просьбы о подписке или отдельные выпуски "Официального бюллетеня" следует направлять в Генеральную дирекцию государственной службы - Департамент публикаций - Авенида-ду-Бразиль, Апартаду 287 - 1204 Биссау Кодекс. - Биссау-Гвинея-Биссау. Тел для связи: 662 71 24 - 532 14 33 - 723 88 12 - Email: inacer_imprensa@yahoo.com.br

ПРИЛОЖЕНИЕ

**РЕЗЮМЕ
ЧАСТЬ I**

Совет Министров: Декрет-Закон № 9/2011.

Настоящим утверждается прилагаемое Положение об инспектировании рыбы, которое является неотъемлемой частью настоящего документа.

Декрет-Закон № 10/2011.

Утвержден пересмотренный вариант Общего закона о рыболовстве.

Декрет №. 24/2011

Утверждена редакция Положения о любительском рыболовстве.

**ЧАСТЬ I C
СОВЕТ МИНИСТРОВ
Декрет-Закон № 9/2011.
от 7 июня**

Проблемы и возможности, связанные с потреблением и экспортом рыбопродуктов, а также нынешние жесткие требования потребителей в отношении рыбы требуют принятия международно признанных стандартов в области санитарной инспекции и обеспечения качества рыбопродуктов.

В этом контексте настоящий закон вносит глубокие изменения в Декрет-закон № 6/2000 от 14 августа, который устанавливает правовые рамки санитарной инспекции и обеспечения качества рыбной продукции.

Регламент, прилагаемый к настоящему Распоряжению, устанавливает технические правила, регулирующие санитарный контроль и наблюдение за рыбной продукцией, а также гигиенические условия, которым должны соответствовать производство, приготовление, обработка, упаковка, транспортировка, хранение и реализация рыбы.

Таким образом, по предложению Государственного секретаря по рыболовству и в соответствии со статьей 4 Декрета-закона № 4/2004 от 21 июня,

В соответствии с положениями пункта d) статьи 100 Конституции правительство издает следующие декреты:

СТАТЬЯ 1.

Настоящим утверждается прилагаемое Положение об инспектировании рыбы, которое является неотъемлемой частью настоящего документа.

СТАТЬЯ 2.

Декрет-закон № 6/2000 от 14 августа и положения декрета-закона № 6-А/2000 от 22 августа настоящим отменяются в той мере, в какой они противоречат положениям, изложенным в настоящем законе.

СТАТЬЯ 3.

Настоящий закон вступает в силу на следующий день после его публикации.

Утверждено Советом Министров 13 января 2011 года. - Премьер-министр, Карлуш Гомеш Жуниор.
- Государственный секретарь по вопросам рыболовства д-р Марио Диас Сами.

Обнародовано 2 июня 2011 года. Публикуется.

Президент Республики Малам Бакай Санья.

РЕГЛАМЕНТ РЫБНОЙ ИНСПЕКЦИИ

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

СТАТЬЯ 1.

(Предмет)

1. Настоящее Положение устанавливает требования гигиены и контроля качества, регулирующие обращение, переработку, обработку, упаковку, хранение, продажу или размещение на местном, оптовом или международном рынке рыбопродукции, предназначенной для потребления человеком.

2. Положения настоящих Правил должны применяться без ущерба для применения требований, изложенных в Декрете № 62-Е/92 от 30 декабря 1992 года или в других правилах, устанавливающих специальные режимы гигиены пищевых продуктов.

СТАТЬЯ 2.

(Охват)

1. Санитарный контроль и контроль качества рыбопродуктов и их производных, регулируемый настоящим Положением, осуществляется в учреждениях, рыболовных судах, местах разгрузки, холодильных складах, оптовой торговле, переработке и транспортировке рыбопродуктов, предназначенных для потребления человеком, оптовой торговле, ввозе или вывозе.

2. Инспекция и проверка качества рыбопродуктов, на которые распространяются настоящие Правила, охватывает, в частности, санитарно-гигиенические условия, при которых рыбопродукция обрабатывается, перерабатывается, упаковывается и маркируется, хранится, транспортируется, продается или помещается на рынок, а также состояние здоровья ингредиентов, используемых в процессе производства, и персонала, занятого в этой деятельности.

3. Инспекция здравоохранения применяется к учреждениям, занимающимся обработкой и переработкой рыбопродукции, предназначенной для потребления человеком, к рыболовецким судам и заводским судам в целях сбыта, импорта и экспорта.

4. Учреждения, рыболовные суда и заводские суда, которые намерены размещать рыбопродукты для потребления человеком на рынках Европейского Союза, без ущерба для требований, изложенных в настоящем Регламенте и в действующем национальном законодательстве, также должны соответствовать требованиям, изложенным в Директивах, а также в любом другом обновленном законодательстве по данному вопросу, изданном этим Сообществом.

СТАТЬЯ 3.

(Определения)

1. Для целей настоящего Регламента применяются следующие определения:

a) *Чистая морская вода*, - морская вода или солоноватая вода, не содержащая микробиологического загрязнения, вредных веществ и/или токсичного морского планктона в количествах, которые могут повлиять на качество рыбопродукции;

b) *Питьевая вода*: пресная вода, пригодная для потребления человеком;

c) *Компетентный орган*: Центр прикладных исследований в области рыболовства СРА Министерства рыболовства;

d) *Размещение на рынке*, - хранение или выкладка на продажу, продажу, доставку или любой другой способ размещения на национальном рынке, за исключением розничной продажи и

непосредственной продажи на местном рынке в небольших количествах рыбаком розничному продавцу или потребителю;

е) *Консервы*: рыбопродукты, упакованные в герметичные контейнеры и прошедшие термическую обработку, достаточную для того, чтобы уничтожить или сделать неактивными все микроорганизмы, способные к размножению, в обычных условиях хранения;

ф) *Производные рыбопродуктов*: продукты, которые, с предварительной подготовкой или без нее, могут быть использованы для потребления человеком;

г) *Упаковка* означает операцию по достижению защиты рыбопродуктов с помощью обертки, резервуара или любого другого подходящего материала;

h) *Рыболовное судно*: любое судно, которое оборудовано или используется для рыбного промысла или деятельности, связанной с рыбным промыслом, или для научных или экспериментальных исследований;

и) *Предприятие* - означает любое место, где рыбопродукция готовится, перерабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится, но не включаются магазины и оптовые рынки, где осуществляется только демонстрация и оптовая торговля;

ж) *Импорт*: ввоз на территорию страны рыбопродуктов из третьих стран;

к) *Партия* - количество рыбопродуктов, полученных при практически идентичных обстоятельствах;

л) *Моллюски*: ракообразные и съедобные моллюски, за исключением головоногих;

м) *Транспортные средства* - части, предназначенные для погрузки в транспортные средства, железнодорожные транспортные средства и воздушные суда, а также трюмы судов или контейнеров для перевозки по суше, морю или воздуху;

н) *Плавучий завод*: судно или плавсредство, на борту которого рыбопродукция, предназначенная для прямого потребления, предварительно проходит одну или несколько из следующих операций по переработке с последующей упаковкой: потрошение, филетирование, обесшкуривание, резка, обезглавливание, охлаждение и заморозка;

о) *Рыболовство*: действие или попытка вылавливания или извлечения любыми средствами биологических видов, обычной или наиболее часто используемой средой жизнедеятельности которых является вода;

р) *Рыбы*: подводные животные, такие как ракообразные, моллюски, иглокожие, циклостомы, рыбы, амфибии, рептилии и млекопитающие, а также их части или продукты, как приготовленные, так и не приготовленные, предназначенные для потребления человеком;

q) *Испорченный рыбный продукт*: продукт, который поврежден или испорчен или который содержит паразитов, грязь или полностью или частично состоит из разложившихся или гнилых веществ, или который содержит грязь или токсичные вещества или патогенные микроорганизмы в количествах, опасных для здоровья человека, или который обрабатывался, перерабатывался, хранился или транспортировался в нездоровых условиях, что делает его опасным или представляет риск для здоровья человека;

г) Под *замороженным продуктом* понимается любой переработанный рыбопродукт, подвергшийся процессу, при котором температура в центре продукта после термической стабилизации быстро снижается до -18°C или ниже;

с) *Свежая рыба*: все рыбопродукты, полностью или частично, включая продукты, упакованные под вакуумом или в измененной атмосфере, которые не подвергались никакой обработке для их консервации, за исключением охлаждения;

т) *Рыбопромысловый порт*: предприятие с участками обработки, демонстрации, продажи, упаковки во льду, холодного хранения, отправки рыбопродуктов и выгрузки рыбопромысловых судов;

у) *Продукт аквакультуры*: все рыбопродукты, рождение и рост которых контролируется человеком до тех пор, пока они не будут выведены на рынок в качестве продуктов питания, включая молодь видов, вылавливаемую в естественной среде обитания и хранящуюся в неволе до тех пор, пока она не достигнет коммерческого размера. Для целей этого пункта:

- Рыбы или ракообразные и другие морские или пресноводные виды, пойманные молодью

или в дикой природе и содержащиеся в неволе до достижения коммерческого размера, предназначенного для потребления человеком, также считаются продуктами аквакультуры.

• Рыба, ракообразные коммерческого размера, отловленные в естественной среде и сохраненные живыми для последующей продажи, не считаются продуктами аквакультуры, если их содержание в хозяйствах имеет единственной целью сохранение их живыми и не давать им увеличиваться в размере или весе;

v) *Рыбный продукт*: то же, что и рыба;

(w) *"переработанный продукт"* означает любой рыбопродукт, независимо от того, связан он с другим пищевым продуктом или нет, который подвергся операции, изменяющей его анатомическую целостность, такой как потрошение, обезглавливание, нарезка, филетирование или резка, или подвергся химическому или физическому процессу, такому как охлаждение, замораживание, нагрев, копчение, засолка, сушка, маринование, химическая обработка;

x) *Переработанный продукт* означает любой рыбопродукт, прошедший химический или физический процесс, такой как нагрев, копчение, посол, сушка, и т.д., примененный к охлажденным или замороженным продуктам, как в сочетании с другими пищевыми продуктами, так и в комбинации с этими различными продуктами;

y) *Экспортная или импортная партия* - партия или комплект партий, предназначенных для экспорта и предъявленных к досмотру для перевозки в одно и то же время, на одном транспортном средстве с одним местом назначения;

z) *Охлаждение*: процесс снижения температуры рыбопродуктов, близкий к температуре таяния льда, но без замораживания.

2. Для целей настоящих Правил следующие дополнительные термины должны иметь следующие значения:

a) *Аккредитация*: процедура, посредством которой официальный орган предоставляет официальное признание другому органу, учреждению или лицу для представления его интересов или выполнения определенных задач или функций;

b) *Подпорченный продукт питания*: Пища, которая в результате небрежности или случайной причины ухудшилась или претерпела более или менее глубокие изменения в своем составе, став непригодной для употребления человеком, в соответствии с положениями Закона № 8/82 от 23 июня;

c) *Испорченный продукт питания*: любая пища, имеющая гниение или разложение, содержащая патогенные микроорганизмы или микроорганизмы, указывающие на фекальное загрязнение, химические или радиоактивные вещества, токсичные или паразитарные в количествах, способных вызывать или передавать болезни человеку, как это определено в Законе № 8/82 от 23 июня;

d) *Проба* - все контейнеры, единицы или части партии, взятые или изъятые для исследования или испытаний в пределах одной партии;

e) *Холодильные склады*: учреждения или контейнеры для предоставления услуг по хранению охлажденных или замороженных рыбопродуктов;

f) *Сертификация*: письменная гарантия, выданная компетентным органом, подтверждающая, что продукт,

процесс или услуга соответствуют всем необходимым требованиям к качеству здравоохранения;

g) *Внутреннее передвижение рыбы* - движение в пределах страны свежих или переработанных рыбопродуктов, независимо от того, упакованы ли они в транспортные средства, выгружены в портах или местах выгрузки, с берега или во внутренних водах;

h) *Кодекс надлежащей производственной практики*: документ с техническими рекомендациями, относящимися к обработке, переработке, маркетингу и другим аспектам производства и торговли, подготовленный специализированными учреждениями или организациями;

i) *Оптовая торговля*: это национальное учреждение, занимающееся оптовой продажей рыбопродуктов дистрибьюторам или потребителям на местном или национальном уровне;

j) *Загрязнение*: прямое или косвенное средство передачи инородных веществ в рыбопродукты;

k) *Перекрестное загрязнение*: перенос микроорганизмов из сырья в конечный продукт, в непрерывном производственном потоке, через пищевую поверхность, например, через оборудование,

зоны, не разделенные физически, посуду или рабочие руки;

l) *Контроль качества рыбопродуктов* - процедуры от промысла до сбыта, направленные на предотвращение разложения и защиту от загрязнения или других факторов, которые могут сделать рыбопродукт непригодным для потребления человеком или эстетически отбракованным, включая методы и оперативную деятельность, которые используются для достижения требований к качеству, для обеспечения качества конечного продукта;

m) *Дезинфекция*: процесс, применяемый на поверхностях, соприкасающихся с пищей, для уничтожения вегетативных форм патогенных микроорганизмов и существенного сокращения числа других микроорганизмов до количества, не допускающего заражения пищи;

n) *Дезинфицирующее вещество* - химическое вещество, используемое для уничтожения растущих форм микроорганизмов, но не обязательно спор потенциально патогенных микробов;

o) *Блок-схема*: графическое изображение или диаграмма, показывающая функциональные взаимосвязи между различными секторами предприятия, обозначенные на заводе (чертеже) предприятия или судна, или графическая последовательность этапов, связанных с переработкой рыбопродуктов, от поступления сырья до хранения конечной продукции, которая может включать этапы отлова, распределения, сбыта и конечного использования потребителем;

p) *Морозильные суда*: суда, на которых готовятся и замораживаются рыбопродукты для переработки на национальном перерабатывающем предприятии;

q) *Предприятия по переработке рыбопродуктов*: любое место или сооружение, где рыбопродукция консервируется, высушивается, коптится, помещается в рассол, закладывается во лёд, замораживается или подвергается иной обработке для оптовой или розничной продажи. Для целей настоящего Положения наземные учреждения, холодильные склады и рыболовецкие порты, как правило, обозначаются в настоящем Положении как учреждения;

r) *Наземные предприятия и заводы*: предприятия, расположенные на суше, где готовятся, перерабатываются, охлаждаются, замораживаются, упаковываются или хранятся рыбопродукты;

s) *Обеспечение качества*: вся деятельность, систематически планируемая для внедрения системы качества, которая приводит к доказательству пригодности продукта или услуги для использования;

t) *Гармонизация*: установление, признание и применение мер в области здравоохранения, общих для других учреждений или аналогичных им;

u) *Гигиена*: практика, необходимая для установления и поддержания хорошего состояния здоровья;

v) *Инспекция рыбопродуктов или Инспекция рыбы* - комплекс контрольных и правоприменительных мероприятий по измерению, изучению, тестированию и анализу одной или нескольких характеристик продукта и их сопоставлению со стандартами или нормативами в целях обеспечения соответствия требованиям настоящих Правил;

w) *Государственный инспектор по рыболовству*: должностное лицо государства, представляющее компетентный орган, в обязанности которого входит создание, внедрение, контроль, проверка, надзор, распространение и содействие применению и соблюдению настоящего Регламента;

i) *Программа регулярного аудита(PRA)*:

y) *Обработка*: действия, связанные с обработкой рыбопродуктов, между уловом и переработкой или между уловом и продажей, включая действия во время операций по потрошению, промывке, хранению, транспортировке, разгрузке или любых других погрузочно-разгрузочных операций;

z) *Профилактические меры*: любые действия, снижающие возникновение опасностей до приемлемого уровня;

aa) *транспортные средства*: части, предназначенные для перевозки грузов автомобильным, железнодорожным, морским и воздушным транспортом, а также контейнеры для размещения и перевозки рыбопродуктов;

(bb) *Стандарт*: документ, разработанный на основе консенсуса и утвержденный признанным органом, который предусматривает для общего и повторного использования правила, направления, руководящие принципы или характеристики деятельности, или ее результатов, обеспечивая оптимальный уровень порядка в данном контексте;

сс) *опасность или риск*: потенциальная причина неприемлемого биологического, химического, физического или экономического ущерба, который может нанести ущерб здоровью потребителя, утрата качества и экономической целостности измененных рыбопродуктов, имеющих запах, вкус, цвет или текстуру, или продукты распада;

(dd) *"живая рыба"* означает рыбу и ракообразных коммерческого размера, вылавливаемых в дикой природе и содержащихся живыми для продажи в более поздние сроки, и исключительно с целью сохранения их живыми без увеличения их размера или веса;

(ee) *Вес нетто*: содержание в упаковке или контейнере, которое включает в себя твердую, полутвердую или жидкую часть, если таковая имеется, но не включает упаковочный материал. В замороженных продуктах вес нетто не включает в себя вес "глазури", если она применяется;

ff) *критическая точка*: любая точка, этап или процедура конкретного производственного процесса, в которой может возникнуть опасность и которую можно контролировать;

gg) *критическая контрольная точка*: любая точка, этап или процедура в конкретном производственном процессе, когда потеря контроля может привести к неприемлемому риску для здоровья потребителя;

hh) *начальник учреждения*: сотрудники, назначенные для обеспечения внедрения системы самоконтроля на предприятиях и заводских судах;

ii) *риск для здоровья*: вероятность причинения негативных последствий или ущерба здоровью потребителя;

(jj) *санитарная чистота*: характеристика продукта или процесса, связанная с его загрязнением или гигиенической чистотой;

kk) *Система анализа рисков и контроля критических точек* - система самоконтроля, которая выявляет конкретные опасности, затрагивающие рыбопродукты биологического, физического или химического происхождения, и устанавливает меры по их контролю. У него есть аббревиатура ХАССП ("НАССР").;

(ll) *Пищевая поверхность*: поверхности, контактирующие с рыбой, включая посуду, оборудование, а также внутренние поверхности трубопроводов и каналов для сброса или контактирующие с рыбой поверхности;

mm) *Международный транзит рыбы*: рыба, которая выловлена или произведена в третьих странах или в международных водах с использованием национальной территории в качестве прохода на третьи рынки.

(nn) *проверка*: периодическая проверка, проводимая с целью определения эффективности программы контроля качества.

СТАТЬЯ 4.

(Обязанность рыбной инспекции)

1. Санитарно-гигиеническая инспекция и контроль качества рыбопродуктов и их производных, предназначенных для потребления человеком, являются обязательными на всей территории страны, в учреждениях по обработке и переработке рыбопродуктов, на судах и заводских судах в целях сбыта, импорта и экспорта.

2. Экспорт, транспортировка, импорт, предложение о продаже или оптовая продажа рыбопродуктов могут осуществляться только в том случае, если они подлежат санитарной инспекции компетентным органом в соответствии с настоящими Правилами.

СТАТЬЯ 5.

(Инспекционные сборы)

Предоставление услуг по инспектированию рыбы, включая проверку, лицензирование здравоохранения и лабораторные анализы, подлежит уплате соответствующими бенефициарами сборов, размеры и формы взыскания которых устанавливаются совместным распоряжением членов правительства, ответственных за рыболовство и финансы, по предложению Генерального директора СРА.

ГЛАВА II

УСТАНОВКА, СТРОИТЕЛЬСТВО, МОДИФИКАЦИЯ И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ САНИТАРИИ ПРЕДПРИЯТИЙ, СУДОВ И ПЛАВУЧИХ ЗАВОДОВ

РАЗДЕЛ I
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
СТАТЬЯ 6.

(Санитарное лицензирование)

1. Без ущерба для полномочий других органов СРА, как компетентный орган, разрешает установку, строительство и модификацию установок, рыболовных судов и заводов по подготовке и переработке рыбопродуктов, а также выдает соответствующую санитарную лицензию.

2. Характеристики и условия, которым должны соответствовать учреждения, рыболовецкие суда и заводские суда, указаны в настоящем Регламенте, в "Руководстве по эксплуатации инспекции рыбы", которое должно быть принято по распоряжению члена Правительства, отвечающего за сектор рыболовства, а также в действующем национальном законодательстве.

3. Учреждения, рыбопродукция которых предназначена для экспорта, должны соответствовать требованиям импортирующей страны и, в конкретном случае Европейского Союза, - директивам, применимым к третьим странам.

4. Трудящиеся, в том числе иностранные граждане, работающие в Гвинее-Бисау, должны иметь справки и здоровье, выпускаемые компетентным органом государственного департамента, отвечающего за общественное здравоохранение, с соответствующими копиями анализов кала, мочи, мокроты и, в частности, анализов на холеру и вибрион сальмонеллы.

СТАТЬЯ 7.

(Регистрация)

1. Утвержденные и лицензированные учреждения, рыболовные суда и плавучие заводы регистрируются в реестре компетентного органа.

2. Учреждениям, рыболовным судам и заводским судам, упомянутым в предыдущем пункте, присваивается санитарный регистрационный номер.

СТАТЬЯ 8.

(Классификация)

В зависимости от степени соответствия требованиям и условиям, установленным настоящим Положением и другим применимым законодательством, учреждения, рыболовецкие суда и плавучие заводы для целей лицензирования в области здравоохранения подразделяются на следующие категории:

- a) Класс А - отлично;
- b) Класс В - Хорошо;
- c) Класс С - Нормально ;
- d) Класс D - Посредственно.

РАЗДЕЛ II

НАЗЕМНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

СТАТЬЯ 9.

(Санитарная лицензия на установку, строительство и модификацию объектов на земле)

1. Для установки, строительства или модификации учреждения необходимо предварительно получить лицензию на здравоохранение, запрошенную у компетентного органа лицом, отвечающим за это учреждение.

2. К заявке, упомянутой в предыдущем пункте, образец которой содержится в Руководстве по эксплуатации рыбопромысловой инспекции, прилагаются следующие документы:

- a) Заверенная копия учредительного акта компании или фотокопия Официального бюллетеня с его публикацией и соответствующей регистрацией в секретариате;
- b) Описательная памятка проекта, содержащая:
 - i. Описание используемого сырья, ингредиентов, упаковки и типа конечного продукта;
 - ii. Общее описание производственного процесса с указанием технологических способов, описание технологической схемы производства и ее обозначение на заводе предприятия;
 - iii. Указание производственных мощностей, в частности, мощности по приему сырья и переработке конечного продукта;
 - iv. Описание и мощность используемого оборудования и его местонахождение;

- v. Описание приемных, перерабатывающих, морозильных, холодильных складов, складов упаковки, складов химикатов и чистящих средств и других областей;
 - vi. План предприятия или изменения в масштабе 1:250;
 - vii. Карта географического расположения в масштабе 1:5000;
 - viii. Описание системы снабжения питьевой водой или водой из крана или чистой морской водой с указанием резервуаров или цистерн для хранения, очистки и распределения воды, а также с указанием расчетного объема ежемесячного потребления;
 - ix. Прогноз численности работников в расчете на пол, смены и пропускную способность санузлов;
 - x. План и характеристики стоков, канализационной системы с удержанием твердых частиц, а также отвод и очистка сточных вод;
 - xi. Исследование воздействия на окружающую среду в связи с очисткой сточных вод и сбором отходов, должным образом утвержденное компетентным органом.
- с) Другие разрешительные документы на строительство или реконструкцию, требуемые национальным законодательством.
3. Рассмотрение дела производится в течение максимум пятнадцати (15) рабочих дней, после чего выдается или не выдается медицинская лицензия, образец которой приведен в руководстве, упомянутом в пункте 2 настоящей статьи.

СТАТЬЯ 10.

(Расположение предприятий)

Учреждения должны быть расположены в санитарно чистых, нежилых помещениях, без дыма и неприятных запахов, пыли и других загрязняющих веществ и должны соответствовать действующим санитарным, муниципальным, экологическим и другим нормам.

СТАТЬЯ 11.

(Общий проект и требования, применимые к строительству предприятий на суше)

Проектные спецификации и общие требования к строительству объектов на суше определяются в Руководстве по эксплуатации Инспекции Рыб и должны обеспечивать, чтобы рыбопродукция не была загрязнена.

СТАТЬЯ 12.

(Условия для оборудования по обработке, подготовке, переработке, хранению, транспортировке и оптовой продаже рыбопродукции)

1. Все оборудование должно быть изготовлено из нетоксичного материала, быть устойчивым к коррозии, влажности, быть гладким, легко чистящимся и дезинфицируемым при использовании, не допускающим проникновения нежелательных веществ, без риска передачи неприятных запахов, изменения цвета или вкуса рыбопродуктов.
2. Оборудование, по возможности, должно быть оснащено устройствами для удаления жидкости и остатков продукта, чтобы после мойки и дезинфекции в нем не осталось жидкости или продукта.
3. Концы оборудования должны быть сконструированы таким образом, чтобы не допустить скопления грязи в местах пересечения или контакта смазки с изделием.
4. Контейнеры, предназначенные для сбора твердых отходов, должны быть изготовлены из коррозионностойких, водонепроницаемых материалов с крышками и храниться в отдельном и изолированном месте, если они не удаляются немедленно.
5. Технические характеристики оборудования для свежей, мороженой, соленой и сушеной продукции, пресервированной и живой рыбы определяются в руководстве, указанном в предыдущей статье.

СТАТЬЯ 13.

(Санитарная лицензия на эксплуатацию наземных предприятий)

1. Лицензия на эксплуатацию рыбоперерабатывающего предприятия на суше запрашивается в службе рыбной инспекции Компетентного органа лицом, ответственным за это предприятие, и содержит сведения о местонахождении предприятия, полную идентификацию заявителя и основания

для подачи заявки.

2. Санитарная лицензия на эксплуатацию объекта, указанного в предыдущем пункте, может быть затребована только учреждениями, отвечающими техническим требованиям, определенным настоящим Положением и другим действующим национальным законодательством, после завершения строительства и монтажа оборудования, которое должно соответствовать проекту, представленному и утвержденному в момент выдачи Санитарной инсталляционной лицензии, в соответствии с условиями статьи 11 настоящих Положений.

3. К заявлению, упомянутому в пункте 1 настоящей статьи, образец которого содержится в Оперативном руководстве Рыболовной инспекции, в дополнение к документации, требуемой статьей 9 настоящих Правил, прилагается следующее:

а) Система контроля качества, применяемая в производственном потоке, основанная на методе НАССР, традиционных методах в соответствии с положениями главы VI настоящих Правил или других методах, которые должны быть указаны;

б) Тип используемой упаковки, этикетки и/или маркировки;

с) Руководство по надлежащей практике в области гигиены и здоровья для объектов, оборудования и персонала;

д) Руководство по надлежащей производственной практике;

е) Производственные коды, определенные компанией;

ф) Количество сотрудников, их профессиональный опыт и уровень подготовки;

г) Доказательство проведения фумигации;

h) Схема дератизации, ее размещение на заводе учреждения, вид продукции и частота использования;

и) Справки о здоровье всех сотрудников, выпускаемые компетентным органом правительственного департамента, отвечающего за общественное здравоохранение;

ж) Копии анализов кала (паразитов), мочи (инфекций), на туберкулеза или другие, которые определяются компетентным органом с учетом особенностей, требуемых импортирующей страной;

к) Доказательство анализа исследований на вибрион холеры и сальмонеллу для всех членов экипажа, включая членов экипажа иностранного гражданина, работающего в Гвинее-Бисау, на судах, рыбная продукция которых предназначена для экспорта на рынок Европейского союза.

4. Медицинская лицензия на деятельность учреждений выдается в течение максимум пятнадцати (15) рабочих дней на основании анализа документации и медицинских осмотров, проводимых компетентным органом.

5. Лицензия на осуществление деятельности в области рыболовства, модель которой включена в Руководство по эксплуатации рыбопромысловой инспекции, действует максимум два (2) года и может быть приостановлена в случае выявления нарушений действующего законодательства по данному вопросу или в случае, если предприятие не работает более трех (3) месяцев.

6. Учреждения должны вести "Книгу проверок" инспекции по рыболовству, которая вручается в момент выдачи санитарной лицензии на ведение деятельности.

РАЗДЕЛ III РЫБОЛОВНЫЕ СУДА СТАТЬЯ 14.

(Санитарная лицензия на рыболовецкие суда или связанные с ними операции)

1. Прежде чем получить лицензию или разрешение на проведение соответствующих промысловых операций, суда должны получить "Медицинскую лицензию на рыболовецкое судно", которая должна быть запрошена у компетентного органа в соответствии с образцом, приведенным в Руководстве по эксплуатации рыболовецкого хозяйства.

2. Санитарная лицензия на рыболовецкие суда должна быть выдана в следующих случаях:

а) До начала промысла;

б) При возобновлении промысловой деятельности после ее приостановления компетентным органом;

с) При возобновлении деятельности, после ее приостановки более чем на полгода.

3. Компетентный орган анализирует досье в течение максимум пятнадцати (15) рабочих дней,

после чего выдается или нет "Санитарная лицензия на рыболовецкое судно" в соответствии с образцом, содержащимся в Руководстве по эксплуатации Инспекции Рыболовства.

4. Санитарная лицензия на судно, действительная в течение одного года, выдается на основании анализа документации и медицинского осмотра, проводимого компетентным органом.

5. Лицензия на судно может быть приостановлена при обнаружении нарушений действующего законодательства.

6. Суда также должны соответствовать техническим требованиям, определенным Общим законом о рыболовстве.

7. Настоящая статья применяется также к судам, принадлежащим третьим лицам и эксплуатируемым на фрахтовой основе или в соответствии с соглашениями или договорами о рыболовстве.

8. Судам, занимающимся смежными промысловыми операциями, запрещается перевозить на борту любое оборудование или материалы для переработки рыбопродуктов.

9. Суда должны иметь "Книгу проверок" инспекции рыболовства, которая вручается при получении судном санитарной лицензии.

10. Для целей расследования заявление, упомянутое в пункте 1 настоящей статьи, сопровождается следующей документацией:

а) Справки о здоровье всего экипажа судна или персонала, имеющего контакт с экипажем, выдаваемые компетентным органом общественного здравоохранения, в течение срока действия;

б) Копии анализов кала (паразитов), мочи (инфекций), на туберкулеза или другие, которые определяются компетентным органом с учетом особенностей, требуемых импортирующей страной;

с) Доказательство анализа исследований на вибрион холеры и сальмонеллу для всех членов экипажа, включая членов экипажа иностранного гражданина, работающего в Гвинее-Бисау, на судах, рыбная продукция которых предназначена для экспорта на рынок Европейского союза.

д) Доказательство проведения фумигации;

е) Схема размещения дератизаторов в установке, вид продукта и частота проведения дератизации;

ф) Кодексы надлежащей производственной практики;

г) Руководство по надлежащей практике в области гигиены и санитарии для объектов, оборудования и персонала в соответствии с положениями Руководства по эксплуатации рыбопромысловых инспекций.

СТАТЬЯ 15.

(Санитарная лицензия на плавучие заводы)

1. В дополнение к положениям пункта 9 предыдущей статьи заводские суда должны также представить следующее:

а) Схема технологического процесса;

б) План судна;

с) Система контроля и гарантии качества, применяемая в производственном потоке, основанная на методе НАССР, традиционных методах в соответствии с положениями главы VI настоящих Правил или других методах, которые должны быть указаны;

д) Тип используемой упаковки, этикетки и/или маркировки;

е) Код производства, определяемый ответственным лицом судна;

ф) Количество сотрудников, их профессиональный опыт и уровень подготовки;

г) Система утилизации отходов;

х) Система подачи питьевой воды или воды из крана, пригодной для питья, из чистого моря с указанием резервуаров-хранилищ, очистки, с давлением и расчетным объемом потребления;

и) Список персонала, назначенного на судно или имеющего доступ к нему;

ж) Условия размещения экипажа судна, полностью отдельно от зон переработки;

з) Размеры и компоновка так, чтобы области обработки были полностью отделены от остальных;

и) Программа изучения воздействия на окружающую среду и контроля загрязнений.

2. Морозильные и заводские суда, которые всегда обрабатывают в одном и том же месте и

получают продукт непромышленного рыболовства, должны, в дополнение к вышеизложенным пунктам, соблюдать следующее:

- a) Система обработки и у удаления сточных вод и других отходов;
- b) Механизм контроля доступа персонала на судно;
- c) Список персонала, назначенного на судно или имеющего доступ к нему;
- d) Условия размещения экипажа судна, полностью отдельно от зон переработки;
- e) Размеры и план рассчитаны таким образом, чтобы зоны обработки были полностью отделены от остальных;
- f) Программа изучения воздействия на окружающую среду и контроля загрязнений.

СТАТЬЯ 16.

(Условия для рыболовных судов и плавучих заводов)

Условия, применимые к рыболовецким судам и заводским судам, должны быть изложены в Руководстве по эксплуатации рыболовецкой инспекции и обеспечивать, чтобы рыбопродукция не была загрязнена.

РАЗДЕЛ IV

РЫБОЛОВНЫЕ ПРИЧАЛЫ, ХОЛОДИЛЬНЫЕ СКЛАДЫ И ТРАНСПОРТИРОВКА РЫБОПРОДУКТОВ

СТАТЬЯ 17.

(Общие характеристики рыболовных причалов)

1. Части здания рыбацкой пристани, где принимаются и обрабатываются рыбопродукты должны быть:
 - a) с покрытием и иметь легко очищаемые стены;
 - b) иметь водонепроницаемый пол, который легко моется и дезинфицируется, устроен таким образом, чтобы обеспечить легкий сток воды, и снабжен устройством для отвода сточных вод;
 - c) быть достаточно освещенными, чтобы облегчить контроль за состоянием здоровья и инспектирование погрузочно-разгрузочной и маркетинговой деятельности;
 - d) Иметь помещения для снабжения питьевой водой, как для снабжения судов, так и для обработки, промывки рыбы и гигиены на территории предприятия;
 - e) Наличие устройств или сооружений для хранения и/или удаления рыбных отходов;
 - f) Иметь достаточное количество туалетов и умывальников, как для пользователей причала, так и для постоянного персонала.
2. Обработка или переработка рыбопродуктов на судах, причаливающих к причалу, запрещена.
3. Оборудование, используемое для разгрузки и выгрузки рыбы, должно быть изготовлено из материалов, которые легко моются и дезинфицируются, непроницаемы и устойчивы к коррозии.
4. Технологические помещения и холодильные камеры, расположенные в пределах причальной зоны, должны соответствовать требованиям, изложенным в настоящих Правилах.

СТАТЬЯ 18.

(Характеристики судов-холодильников)

Холодильные склады, предназначенные для предоставления услуг по хранению мороженой рыбы, помимо общих характеристик для заведений, определенных настоящим Положением, должны:

- a) Быть специально сконструированы для этой цели и располагать оборудованием, способным поддерживать и обеспечивать температуру не выше -18°C с минимальными колебаниями;
- b) иметь приборы для контроля и непрерывной регистрации температуры, доступные и установленные таким образом, чтобы показывать точную температуру в каждой камере хранения;
- c) Иметь прихожие или закрытые помещения перед входом в холодильные камеры или любые другие способы, предотвращающие критические температурные колебания во время загрузки и разгрузки камер;
- d) Иметь сигнализацию и замки, позволяющие открывать двери камеры изнутри.

СТАТЬЯ 19.

(Транспортировка рыбопродуктов)

1. Рыбопродукция должна перевозиться в гигиенических условиях, гарантирующих надлежащую защиту вида продукции и исключаящих любую причину загрязнения или другого

ущерба, который может быть нанесен атмосферными или иными агентами окружающей среды.

2. Средства, используемые для перевозки рыбопродуктов, должны быть зарегистрированы в компетентном органе и отвечать следующим требованиям:

а) При транспортировке свежей рыбы камеры или отсеки должны быть закрытыми, изотермическими и со стенками, выполненными с гладким, непроницаемым, легко моющимся и дезинфицируемым внутренним покрытием;

б) Для транспортировки замороженных продуктов камеры или отделения должны быть оснащены механическим морозильным оборудованием с достаточной мощностью для поддержания постоянной температуры -18°C или ниже;

с) При транспортировке продуктов, упакованных в лед, с максимальным объемом 40 кг на единицу, талая вода должна быть слита таким образом, чтобы она не оставалась в контакте с продуктами;

д) Другие продукты, загрязняющие рыбопродукты, не могут использоваться для транспортировки;

е) При транспортировке сухих или живых рыбных продуктов необходимо обеспечить, чтобы она осуществлялась в надлежащих условиях гигиены, сохранения и обеспечения качества, избегая при этом любого рода загрязнения.

ГЛАВА III

САНИТАРНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ РЫБОПРОДУКТОВ И ИХ ПРОИЗВОДНЫХ.

РАЗДЕЛ I

ЭКСПОРТ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

СТАТЬЯ 20.

(Общие санитарные требования)

Рыбопродукция, предназначенная для экспорта из Гвинеи-Бисау, должна подвергаться надлежащему санитарному осмотру и контролю со стороны компетентного органа на момент погрузки с целью обеспечения ее качества и оптовых качеств в соответствии с настоящими Правилами и требованиями страны-импортера.

СТАТЬЯ 21.

(Список предприятий и судов)

Компетентный орган регулярно публикует перечень учреждений и рыболовных судов, которые удовлетворяют положениям настоящего Положения и рыбная продукция которых предназначена для потребления человеком, оптовой торговли или экспорта.

СТАТЬЯ 22.

(Общие экспортные требования)

1. Партии рыбопродуктов, предлагаемых на экспорт, должны отвечать следующим общим требованиям:

а) быть обработанными в учреждениях, имеющих санитарную лицензию для работы;

б) С рыболовных судов с санитарной лицензией;

с) быть изготовленными из сырья и ингредиентов, которые находятся в хорошем ремонтном и гигиеническом состоянии, не содержат загрязнений или несанкционированных химических добавок или в количествах, превышающих национальные и международные допуски и пригодных для потребления человеком без фальсификации, и соответствовать требованиям, изложенным в Приложении I к настоящим Правилам, а также любым другим требованиям и ограничениям на приемлемость, установленным страной-импортером;

д) быть обработанными в гигиенически безопасных условиях и без риска для здоровья, упомянутых в настоящем Положении и действующем законодательстве;

е) соответствовать декларации на этикетке или наклейке и маркироваться в соответствии с настоящими Правилами, а также законодательством страны-импортера и в соответствии с требованиями по кодированию;

ф) удовлетворять любые другие нормативные требования страны-импортера, в частности в отношении состава, качества и самоконтроля качества продукции и процессов;

г) отвечать требованиям, изложенным в настоящих Правилах, и в частности в том, что

касается:

- i. пределы сенсорной оценки и принятия, как они определены в Приложении I;
 - ii. Технические характеристики и параметры питьевой воды, изложенные в Приложении II;
 - iii. санитарно-гигиенические условия производства и вывода на рынок рыбопродуктов, предназначенных для потребления человеком, изложенные в Приложении III;
 - iv. Гигиенические требования к рыболовным судам для рыбопродуктов, предназначенных для рынка Европейского Союза, изложенные в Приложении IV к настоящему Порядку.
- h) удовлетворить любое другое требование, которое может быть установлено членом правительства, отвечающим за сектор рыболовства, по мотивированному предложению СРА.
2. Предлагаемые на экспорт партии рыбопродуктов, классифицированные в соответствии со статьей 31(1) настоящих Правил, должны представляться для санитарного контроля:
- a) За шесть часов до вывоза продукции категории VI с намерением вывезти ее - не менее чем за сутки.
 - b) Максимум на семь дней раньше для других категорий рыбопродуктов.

СТАТЬЯ 23

(Экспорт рыбы на рынок ЕС)

Рыба, произведенная для экспорта на рынок ЕС для потребления человеком, должна соответствовать санитарным критериям и спецификациям для производства и вывода на рынок рыбопродуктов, изложенным в Приложении III к настоящему Регламенту, а также другим специфическим требованиям, которые будут установлены распоряжением члена Правительства, отвечающего за сектор рыболовства, и в соответствии с новыми требованиями ЕС.

СТАТЬЯ 24.

(Экспортная сертификация)

1. Компетентный орган выдает санитарные сертификаты на рыбопродукты, предназначенные для экспорта в целом, и в Европейский союз на грузы, соответствующие требованиям, установленным для экспорта.
2. Ветеринарный сертификат запрашивается у компетентного органа по образцу, определенному в Руководстве по эксплуатации инспекции рыбы (Заявка на выдачу ветеринарного сертификата на экспорт), с приложением оригинала и копии заявки вида, предназначенного для экспорта.

СТАТЬЯ 25.

(Образец без коммерческой ценности)

1. Упакованные рыбопродукты рассматриваются как образцы, не имеющие коммерческой ценности, если они упакованы для некоммерческих целей и не превышают четырех (4) килограммов на каждый вид.
 2. Общий вес образца, не имеющего коммерческой ценности, не должен превышать шести (6) килограммов для всех видов.
 3. Представление "Документа о досмотре" на пограничных пунктах является обязательным в тех случаях, когда образцы, не имеющие коммерческой ценности, вывозятся за пределы страны.
 4. Компетентный орган является органом, ответственным за выдачу инспекционного документа, образец которого определен в Руководстве по работе рыболовной инспекции.
 5. Компетентный орган является органом, ответственным за выдачу Инспекционного документа с целью вывоза рыбопродукции без ущерба для правил приемки товара в стране назначения.
- с) Максимум на семь дней раньше для других категорий рыбопродуктов.

СТАТЬЯ 23.

(Экспорт рыбы на рынок ЕС)

Рыба, произведенная для экспорта на рынок ЕС для потребления человеком, должна соответствовать санитарным критериям и спецификациям для производства и вывода на рынок рыбопродуктов, изложенным в Приложении III к настоящему Регламенту, а также другим специфическим требованиям, которые будут установлены распоряжением члена Правительства, отвечающего за сектор рыболовства, и в соответствии с новыми требованиями ЕС.

СТАТЬЯ 24

(Экспортная сертификация)

1. Компетентный орган выдает санитарные сертификаты на рыбопродукты, предназначенные для экспорта в целом, и в Европейский союз на грузы, соответствующие требованиям, установленным для экспорта.
2. Ветеринарный сертификат запрашивается у компетентного органа по образцу, определенному в Руководстве по эксплуатации инспекции рыбы (Заявка на выдачу ветеринарного сертификата на экспорт), с приложением оригинала и копии заявки вида, предназначенного для экспорта.

СТАТЬЯ 25

(Образец без коммерческой ценности)

1. Упакованные рыбопродукты рассматриваются как образцы, не имеющие коммерческой ценности, если они упакованы для некоммерческих целей и не превышают четырех (4) килограммов на каждый вид.
2. Общий вес образца, не имеющего коммерческой ценности, не должен превышать шести (6) килограммов для всех видов.
3. Представление "Документа о досмотре" на пограничных пунктах является обязательным в тех случаях, когда образцы, не имеющие коммерческой ценности, вывозятся за пределы страны.
4. Компетентный орган является органом, ответственным за выдачу инспекционного документа, образец которого определен в Руководстве по работе рыболовной инспекции.
5. Компетентный орган является органом, ответственным за выдачу Инспекционного документа с целью вывоза рыбопродукции без ущерба для правил приемки товара в стране назначения.

СТАТЬЯ 26.

(Образцы для коммерческого продвижения)

1. Упакованная рыбопродукция весом более 40 кг (40 кг) и не менее 25 кг (25 кг) на каждый вид рассматривается в качестве образцов для коммерческого продвижения.
2. Субъектам, зарегистрированным в качестве экспортеров или производителей рыбопродукции, разрешается выезжать из страны с образцами для рекламы торговли только при предъявлении доказательств участия в выставках или необходимости поиска новых рынков.
3. В течение одного календарного года каждый заинтересованный субъект может запросить утверждение и сертификацию до трех образцов коммерческой рекламы рыбопродуктов.

СТАТЬЯ 27.

(Таможенный контроль)

Таможенные органы в различных портах, аэропортах или пограничных пунктах страны требуют от экспортера:

- а) Предоставление ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом, который проверяет ее соответствие предъявленным товарам, экспортной партии или образцу для стимулирования торговли;
- б) Представление сертификата проверки для каждого образца, не имеющего коммерческой ценности.

РАЗДЕЛ II

ИМПОРТ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

СТАТЬЯ 28.

(Санитарные требования)

1. Импортируемые рыбопродукты должны соответствовать требованиям гигиены, здоровья и обеспечения качества, содержащимся в настоящих Правилах, а также санитарным требованиям страны-экспортера, без ущерба для действующего законодательства, касающегося охраны здоровья населения.
2. Импортеры несут ответственность, как указано в настоящем Положении, за покупку рыбопродуктов, легально произведенных в стране происхождения, в соответствии с системами контроля качества, гарантирующими их здоровье и качество, а также за соблюдение условий, регулирующих импорт рыбопродуктов, изложенных в настоящем Положении.
3. Компетентный орган может потребовать от импортера представить дополнительные

официальные доказательства соблюдения требований, указанных в предыдущем пункте.

СТАТЬЯ 29.

(Инспекция импортируемой рыбы)

1. Для импорта рыбопродукции весом более 50 кг требуется лицензия на ввоз, выдаваемая компетентным органом, для ее реализации на территории страны, копия которой направляется компетентному органу здравоохранения.

2. Импортеры рыбопродукции обязаны своевременно запросить досмотр для выдачи соответствующей импортной санитарной лицензии, образец которой определен в Операционном руководстве по рыбной инспекции, заполненной в установленном порядке и сопровождаемой "Ветеринарным сертификатом" и "Сертификатом происхождения", а также оригиналом и копией заявки о виде.

3. Для целей пункта 1 настоящей статьи импортер уведомляет компетентный орган о предполагаемой дате прибытия изделия для соответствующего осмотра с целью выдачи запрашиваемой импортной лицензии.

СТАТЬЯ 30.

(Контроль импортируемой рыбы)

1. Таможенные органы в различных портах, аэропортах и пограничных пунктах потребуют от импортера предъявить ветеринарный сертификат, выданный страной-экспортером, и санитарную лицензию на ввоз, выданную компетентным органом, а также проверить его соответствие предъявленным товарам или ввозимой партии.

2. Въезжающая в страну рыбопродукция задерживается под ответственность таможенного органа в установленных им местах хранения во время проведения проверки и выдачи санитарно-гигиенической импортной лицензии.

3. Выпуск ввезенных рыбопродуктов разрешается таможенными органами по предъявлении лицензии на санитарный ввоз, выдаваемой на каждую партию, указанную в импортных документах, после проверки и утверждения соответствующей импортной партии.

ГЛАВА IV - КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

РАЗДЕЛ I

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

СТАТЬЯ 31.

(Категория рыбопродуктов)

а) В зависимости от сложности переработки и риска для здоровья людей переработанные рыбопродукты сгруппированы в следующие категории:

- а) КАТЕГОРИЯ I: живые, свежие или замороженные двустворчатые моллюски;
- б) КАТЕГОРИЯ II: пастеризованные, приготовленные или предварительно приготовленные продукты, горячего копчения, в панировке, маринованные, с последующей заморозкой или без, которые можно употреблять слегка приготовленными или без обработки вовсе;
- с) КАТЕГОРИЯ III: низкокислотные или подкисленные продукты, термически обработанные в герметичных контейнерах, также известные как консервы;
- д) КАТЕГОРИЯ IV: соленые, сушеные и холоднокопченые продукты;
- е) КАТЕГОРИЯ V: замороженные продукты;
- ф) КАТЕГОРИЯ VI: живые или свежие ракообразные и рыба.

б) Классификация, упомянутая в предыдущем пункте, содержит указание на вид производимой рыбной продукции, такой как креветки, гамба, омары, крабы, демерсальная рыба, пелагическая рыба и другие виды рыб, а также указание на ее происхождение, например, креветки, переработанные в открытом море, креветки, переработанные на суше, креветки из аквакультуры и другие виды происхождения.

СТАТЬЯ 32.

(Фальсифицированные рыбные продукты)

Для целей настоящих Правил рыбная продукция считается фальсифицированной, если она:

- а) имеет характеристики запаха, вкуса, цвета и текстуры, связанные с разложением;

- b) проявит сильный запах прогорклости и/или другие странные или неприятные запахи;
- c) Содержит опасные вещества, природные или добавленные добровольно, или нет, которые представляют опасность для здоровья потребителя;
- d) Содержит вещества или инородные материалы, которые вызывают возражения у потребителя;
- e) обрабатывались, перерабатывались и транспортировались в условиях, отличных от опасных для здоровья, в которых могло произойти опасное заражение и которые представляли неприемлемый риск для здоровья потребителя;
- f) Загрязнены патогенными микроорганизмами или их токсинами на уровнях, представляющих опасность для здоровья потребителя;
- g) Имеют заражение паразитами на уровнях, которые являются эстетически неприемлемыми или каким-либо образом представляют опасность для здоровья потребителя;
- h) Содержат следы медикаментов или гормонов, добавленных в результате деятельности по аквакультуре, на уровнях, определяемых в соответствии с установленными официальными методами;
- i) содержат химические добавки или искусственные красители в количествах, превышающих уровни, установленные компетентными органами страны.

РАЗДЕЛ II ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СТАТЬЯ 33.

(Общие требования к оптовой, экспортной и импортной торговле)

1. Рыбодукция, произведенная для продажи оптовым торговцам, на экспорт или для импорта, должна соответствовать стандартам качества, установленным соответствующими национальными органами по стандартизации или обновленным нормативным актам импортирующей страны.

2. При необходимости, а также в случае отсутствия стандартов, компетентный орган может предложить использование признанных на международном уровне стандартов, в частности, утвержденных Комиссией Кодекс Алиментариус по пищевым продуктам.

3. В случае двустворчатых моллюсков следует принимать во внимание любые специальные правила и стандарты, которые могут быть установлены для данного типа продукции, в частности, в отношении зон отбора и уровней их микробного заражения, а также химических или биологических токсинов.

4. Свежая, замороженная или иным образом переработанная рыбодукция, в том числе предназначенная для дальнейшей переработки, предлагаемая для местной продажи или экспорта, должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям по обеспечению качества, изложенным в настоящих Правилах, и должна быть надлежащим образом маркирована и обозначена в соответствии с настоящими Правилами или обновленными спецификациями страны-импортера.

5. До принятия специальных национальных санитарных норм переработка и/или экспорт двустворчатых моллюсков не разрешается.

6. До утверждения правил, упомянутых в предыдущем пункте, экспорт продукции аквакультуры разрешается только при условии, что производственные подразделения разработали и внедрили соответствующие программы контроля и надзора за здоровьем в соответствии с обновленными требованиями импортирующей страны.

7. Продукция аквакультуры не может экспортироваться на рынок Европейского союза до тех пор, пока Гвинея-Бисау не получит разрешение на экспорт этого вида рыбной продукции в это Сообщество.

8. Продукция рыбного хозяйства, произведенная на экспорт на рынок ЕС, должна соответствовать критериям, изложенным в настоящем Регламенте и его ПРИЛОЖЕНИИ IV.

9. Продукция рыбного хозяйства, произведенная и предназначенная для экспорта на рынок ЕС, должна соответствовать обновленным пределам приема, установленным Сообществом в отношении органолептической, химической (продукты разложения, добавки, водные загрязнители, такие как тяжелые металлы), микробиологической (патогенные, неудовлетворительные гигиенические показатели, другие индикаторные микроорганизмы) и борьбы с вредителями в соответствии с

критериями, определенными в настоящем Регламенте и его ПРИЛОЖЕНИИ 1.

СТАТЬЯ 34.

(Свежие, замороженные и/или размороженные, консервированные, соленые и/или сушеные рыбные продукты)

Свежая, замороженная и/или размороженная, консервированная, соленая и/или сушеная рыбопродукция, предназначенная для экспорта на этапе отгрузки, должна соответствовать спецификациям, подробно изложенным в Руководстве по работе инспекции рыбы.

СТАТЬЯ 35.

(Двустворчатые моллюски)

Импорт живых, свежих, сушеных или замороженных двустворчатых моллюсков разрешается только из районов или стран, которые разработали и осуществляют конкретные программы по контролю и мониторингу их здоровья.

СТАТЬЯ 36.

(Полуфабрикаты и вареные продукты)

Пока не будут приняты конкретные национальные правила, переработка и/или экспорт предварительно приготовленных и вареных рыбных продуктов не разрешается.

СТАТЬЯ 37.

(Живые ракообразные)

До принятия конкретных правил экспорт живых ракообразных из аквакультуры или иным образом разрешается только при условии, что производственные подразделения разработали и внедрили соответствующие программы санитарного контроля и мониторинга в соответствии с обновленными требованиями импортирующей страны.

РАЗДЕЛ III

ТРЕБОВАНИЯ ПО УПАКОВКЕ

СТАТЬЯ 38.

(Общие требования к упаковке)

1. Вся рыбопродукция, предназначенная для внутреннего рынка, должна быть упакована в полиэтиленовые пакеты, снабженные или не снабженные этикетками, белые коробки с этикетками или другую соответствующую упаковку, отличающуюся от упаковки рыбопродукции, разрешенной к экспорту.

2. Все рыбопродукты, предназначенные для экспорта, должны быть надлежащим образом упакованы или уложены в тару, коробки или другую соответствующую тару.

3. За исключением предыдущего пункта, замороженные продукты, соответствующие крупным видам, такие как тунец и другие макрелевые для дальнейшей переработки, которые должны быть упакованы в соответствующий материал.

4. Упаковочный материал, который может непосредственно соприкоснуться с рыбопродуктом, должен соответствовать требованиям пищевой гигиены и здоровья, и в частности:

- a) не допускать повреждения или изменения органолептических характеристик упаковываемых рыбопродуктов;
- b) Не допускать попадания в рыбопродукты веществ, опасных для здоровья человека;
- c) быть прочным для защиты упаковываемого рыбное изделие.

СТАТЬЯ 39.

(Запрет на повторное использование)

Упаковка, называемая в настоящих правилах первичной упаковкой и предназначенная для внутреннего или внешнего рынка, может использоваться только один раз, за исключением внешней тары, называемой в настоящих правилах вторичной упаковкой, изготовленной из водонепроницаемого, гладкого и устойчивого к коррозии материала, которую можно мыть и дезинфицировать.

РАЗДЕЛ IV

ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

СТАТЬЯ 40.

(Общий принцип и определения)

1. Готовая и упакованная рыбопродукция должна надлежащим образом декларироваться или описываться с помощью печатных этикеток, удостоверяющих ее подлинность и не вводящих в заблуждение относительно ее характера, природы и идентификации.

2. Продукты, освобожденные от упаковки или упаковки, предназначенные для внутреннего рынка, должны также маркироваться с помощью наклеек или других средств, чтобы их можно было правильно и легко идентифицировать.

3. В случае обнаружения каких-либо недостатков или необходимости добавления какой-либо информации на упаковку с уже напечатанными этикетками, компетентный орган может разрешить использование этикеток (наклеек) или штампов, зарегистрированных в компетентном органе, в течение максимум 6 месяцев.

4. Экспортеры рыбопродуктов на рынок ЕС должны соответствовать их обновленным требованиям.

СТАТЬЯ 41.

(Общие требования к маркировке)

1. На этикетках или этикетках на первичной упаковке рыбопродуктов, предназначенных для экспорта, должна быть указана следующая информация, которая должна быть на португальском языке, при этом использование других языков является необязательным:

- a) Название продукта:
 - i. Научное название семейства;
 - ii. Обычные или общепринятые названия стран или названия, установленные в стандартах "CODEX ALIMENTARIUS".
- b) Список ингредиентов:
 - i. Индикация ингредиентов в порядке убывания количества, по весу и измерению;
 - ii. Если ингредиент содержит более одного компонента, он должен быть включен в список соединений, если только ингредиент не является продуктом или продуктом питания, подпадающим под национальный стандарт или "CODEX ALIMENTARIUS";
 - iii. Ингредиенты должны использовать конкретные названия;
 - iv. Добавленная вода должна быть указана в перечне ингредиентов, за исключением тех случаев, когда она входит в состав таких ингредиентов, как рассол, сироп или использованный бульон от составного продукта.
- c) Веса, чистые и валовые, объявленные в международной системе мер или национальной системе мер следующим образом:
 - i. Для жидких продуктов: в объеме;
 - ii. Для твердых продуктов: по весу;
 - iii. Продукт в единицах: дополнительное декларирование общего количества единиц;
 - iv. Продукты, упакованные в жидкую среду, которая обычно сливается перед употреблением: декларирование массы продукта без жидкости.
- d) Декларация о питании о пищевых характеристиках и свойствах продукта в соответствии с конкретными национальными правилами;
- e) Идентификация производственной единицы, содержащей:
 - i. Название и адрес производителя, упаковщика или дистрибьютора продукта;
 - ii. Указание, устанавливающее связь между компанией и продуктом, например, "произведен для", "произведен кем" или "дистрибуция кем".
- f) Страна происхождения, так для продукции, произведенной на предприятиях или с судов, имеющих лицензию на деятельность в водах, находящихся под юрисдикцией и суверенитетом Гвинеи-Бисау, нужно включать "Продукция Гвинеи-Бисау";
- g) Идентификационный код или регистрационный санитарный номер в соответствии со статьей 7 настоящих Правил;
- h) Зарегистрированный идентификационный знак продукта;
- i) Презентация и срок годности состоит из следующего:
 - i. Физическая форма, представление и срок годности;

- ii. "Замороженные на борту" или "замороженные на суше" в случае замороженных продуктов;
 - iii. Дата замораживания или упаковки.
2. На вторичной упаковке должны быть нанесены на печатную этикетку наименование предприятия, вид продукции, наименование и код предприятия или сосуда, код производства и количество содержащихся в ней единиц первичной упаковки.
3. Все системы классификации ежегодно регистрируются компетентным органом.
4. Экспортеры рыбопродуктов на рынок ЕС должны соответствовать их обновленным требованиям.

СТАТЬЯ 42.

(Представление информации на этикетке)

1. Обязательно на этикетках или маркировках указываются:
- a) Все они находятся на лицевой панели этикетки, также называемой главной панелью;
 - b) Имеют некоторые утверждения на главной панели этикетки, а остальные - на вспомогательной панели.
2. Упаковка или контейнер могут иметь этикетку с двумя или более основными декларационными панелями.

СТАТЬЯ 43.

(Заявления на главной панели)

Следующая информация, напечатанная легко читаемыми символами, должна появиться на главной панели первичной упаковки:

- a) Название продукта;
- b) Декларация о чистом содержании, упомянутая в статье 41 (1) (c);
- c) Декларация "Продукт Гвинеи-Бисау", упомянутая в статье 41(1)(f);
- d) Декларация "Заморозка на борту" или "Заморозка на суше", как указано в статье 41(1)(i)(ii).

ГЛАВА V

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ И САНИТАРНЫЕ УСЛОВИЯ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К РЫБОПРОМЫСЛОВЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ И СУДАМ

РАЗДЕЛ I

ОБЩИЕ СООБРАЖЕНИЯ

СТАТЬЯ 44.

(Общие условия)

1. Наземные предприятия, холодильные склады и выгрузка рыбы с судов направляют данные о производстве и хранении в компетентный орган в соответствии с Руководством по работе рыбной инспекции.
2. Для очистки учреждений, рыболовных судов, холодильных складов и мест выгрузки рыбы разрешается использовать только питьевую или чистую морскую воду, указанную в ПРИЛОЖЕНИИ II, взятую на удалении от рыболовецких портов.

РАЗДЕЛ II

ПРИМЕНИМЫЕ К ПРЕДПРИЯТИЯМ УСЛОВИЯ

СТАТЬЯ 45.

(Программа гигиенической обработки и санитарии)

1. Для того чтобы гарантировать качество рыбопродуктов, все учреждения должны действовать в соответствии с программой гигиены и здоровья, которая учитывает помещения, оборудование и персонал.
2. Представитель учреждения отвечает за организацию и внедрение Надлежащей практики гигиены и здоровья, которая должна быть описана и доступна для осмотра и проверки компетентным органом.
3. Руководство, касающееся разработки этих передовых методов гигиены, определено в Руководстве по работе рыбопромышленных инспекций.

СТАТЬЯ 46.

(Гигиенические условия, применимые к персоналу)

1. Персонал, контактирующий с вольером для погрузочно-разгрузочных работ и обработки, должен:

а) Иметь действующую справку о здоровье, выдаваемую на основе конкретных анализов компетентными службами Министерства здравоохранения и в соответствии с положениями статьи 13(3)(i), (j) и (k) настоящих Правил.

б) Соблюдать предписанные гигиенические требования;

с) Представлять справку о здоровье и результаты лабораторных исследований, если это необходимо, компетентному органу.

2. Персонал, у которого есть или кажется, что он является носителем болезни, открытых повреждений, гнойников, следов респираторных заболеваний, инфицированных ран или любого другого источника микробного заражения, означающего риск заражения рыб или кормовых поверхностей, контактирующих с рыбой, должен быть удален от операций по переработке.

РАЗДЕЛ III

ПРИМЕНИМЫЕ ДЛЯ РЫБОЛОВНЫХ СУДОВ, ПЛАВУЧИХ ЗАВОДОВ И ФАБРИК-МОРОЗИЛЬНИКОВ УСЛОВИЯ

СТАТЬЯ 47.

(Общие условия)

1. Поверхности рыболовецких судов, морозильных камер и заводских судов, трюмов, оборудования и контейнеров, используемых для обработки рыбы и льда на борту, должны быть очищены или промыты после каждого использования и должны соответствовать программе гигиены и здоровья, чтобы они были чистыми и свободными от загрязнений, а также не передавать продукцию с аномальными свойствами в соответствии со статьей 45 и Приложением IV к настоящему Регламенту.

2. Для очистки судов разрешается использовать только питьевую воду или чистую морскую воду, взятую вдали от рыболовного порта.

3. Весь персонал, отвечающий за операции по обработке и переработке, должен соблюдать настоящую статью и статьи 45, 46 и 48 настоящего Положения.

РАЗДЕЛ IV

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СКЛАДЫ И ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА

3. Обработка, прибавление льда, классификация, переработка не допускаются ни в одном из районов рыбопромыслового порта, если это специально не предусмотрено.

4. Весь персонал, отвечающий за операции по обработке и переработке, должен соблюдать Статьи 45, 46, 47 и 48 настоящих правил.

ГЛАВА VI

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ И СУДОВ

СТАТЬЯ 50.

(Программа контроля качества)

1. Предприятия по переработке рыбной продукции и суда должны иметь Программу профилактического контроля качества и инспектирования для обеспечения и демонстрации соответствия всем требованиям по охране здоровья и обеспечению качества, предусмотренным настоящими Правилами и другими применимыми положениями.

2. В зависимости от требований рынка, для которого предназначена продукция, программа инспектирования и контроля качества должна основываться на анализе рисков и контроле в критических точках - "НАССР" - или на традиционном методе.

СТАТЬЯ 48.

(Основные гигиенические и санитарные условия)

Рыба должна храниться и/или транспортироваться в соответствующих гигиенических условиях, чтобы предотвратить загрязнение вредными продуктами или другими продуктами, способными передавать аномальные характеристики.

РАЗДЕЛ V

РЫБАЦКИЕ ПОРТЫ

СТАТЬЯ 49.**(Ответственность портовых властей)**

1. Все рабочие зоны, оборудование и посуда в рыболовецких портах должны находиться под наблюдением и контролем портовых властей с целью поддержания и обеспечения надлежащих условий гигиены и чистоты. С этой целью программы по гигиене и охране здоровья должны разрабатываться и осуществляться в соответствии со статьей 45 настоящих Правил.

2. Все оборудование и материалы, используемые для разгрузки и транспортировки рыбопродуктов, должны быть промыты перед использованием, включая оборудование, используемое для хранения льда.

СТАТЬЯ 51.**(Система анализа рисков, инспекции и контроля в критических точках ХАССП)**

1. Учреждения или суда, использующие систему анализа рисков и критических контрольных точек - "НАССР" или самоконтроль, - должны представить эту систему на утверждение компетентному органу с описательным планом, содержащим следующее:

- a) Организационная схема с расписанными обязанностями;
 - b) Идентификация продукции и ее описание, в частности, в отношении следующего:
 - c) Состав и система и классификации (по видам и химическому составу);
 - d) Метод консервации (свежая продукция, замороженная, соленая и другая);
 - e) Обработка (описание Надлежащей производственной практики - вид и качество сырья, полное описание способа обработки и идентификация, концентрация и продолжительность используемых ингредиентов);
 - f) Упаковка, маркировка или система маркировки и кодирования;
 - g) Условия хранения (сырье и продукция) и распределение продукции;
 - h) Срок годности;
 - i) Инструкция по применению (как готовить) - состав и структура;
 - j) Метод хранения для потребителя;
 - k) Контроль питьевой пригодности воды;
 - l) Определение целевого назначения (целевая группа и рынок, для которого она предназначена в маркировке);
 - m) Производственная блок-схема и блок-схема завода;
 - n) Перечень потенциальных опасностей (микробиологических, химических и физических) и риска возникновения на каждом этапе обработки (технологическая схема обработки) всех превентивных мер, которые предотвращают или уменьшают воздействие этих опасностей;
 - o) Определение критических точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ);
 - p) Установление соответствующих критических лимитов для каждой ККТ;
 - q) Описание системы мониторинга (наблюдения) для каждой ККТ (что, где, когда, кто, как);
 - r) Указание корректирующих мер в случае опасностей;
 - s) Программа калибровки приборов (термометры, весы и др.);
 - t) Указание процедур поверки;
 - u) Записи и документация.
2. Рыбопродукты, произведенные и предназначенные для рынков ЕС, должны соответствовать их актуальным требованиям.

СТАТЬЯ 52.**(Традиционный метод)**

Учреждения или суда, использующие традиционный метод, представляют традиционный метод на утверждение Компетентного органа путем представления с этой целью описательного плана:

- a) Организационная схема с расписанными обязанностями;
- b) Описание выпускаемой продукции, с указанием:
 - i. Состав и структура;
 - ii. Метод консервации;
 - iii. Переработка (надлежащая производственная практика);
 - iv. Система упаковки;

- v. Условия хранения и распределения;
 - vi. Срок годности;
 - vii. Инструкции по применению;
 - viii. Контроль питьевой пригодности воды.
- с) Идентификация предполагаемого использования (маркировка, кодирование, классификация и рынок назначения);
 - d) Производственная блок-схема;
 - e) Описание метода контроля качества сырья и конечного продукта (температуры, сенсорного качества, химического и микробиологического анализа);
 - f) Вид и качество сырья;
 - g) Полное описание метода обработки;
 - h) Индикация используемых ингредиентов (идентификация, концентрация и время).

СТАТЬЯ 53.

(Осуществление программы)

Все учреждения и суда, работающие в рамках Программы контроля и инспекции качества, назначают лицо, ответственное за ее осуществление, а также за ее ревизию и адаптацию в тех случаях, когда сырье, процессы или другие соображения предполагают новые опасности.

СТАТЬЯ 54.

(Проверка и контроль)

1. Применение Программы инспекции и контроля качества подлежит проверке и инспектированию со стороны Компетентного органа, во время лицензирования и сертификации в области здравоохранения, а также во время осуществления деятельности, связанной с Программой регулярных инспекций.

2. В рамках программы инспекций и контроля качества должен быть установлен контроль качества воды, сырья и продукции в ходе процессов и других процессов, которые могут быть определены компетентным органом или в соответствующем современном национальном и международном законодательстве.

ГЛАВА VII

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИНСПЕКЦИЮ

РАЗДЕЛ I

КОМПЕТЕНТНЫЙ ОРГАН

СТАТЬЯ 55.

(Ответственность)

1. Согласно положениям статьи 1 декрета-закона № 4/2004 от 21 июня 2004 года, правительственный департамент, отвечающий за сектор рыболовства, является компетентным органом по санитарной инспекции и контролю качества рыбопродуктов и их производных.

2. Департамент, упомянутый в предыдущем пункте, также несет ответственность за регулирование санитарного надзора за рыбопродуктами, предназначенными для потребления человеком, а также за обеспечение мониторинга и контроля за применением положений настоящего устава и подзаконных актов к нему, без ущерба для полномочий, возлагаемых законом на другие субъекты.

3. В качестве компетентного органа и без ущерба для полномочий Министерства здравоохранения и других национальных органов правительственный департамент, отвечающий за сектор рыболовства, осуществляет полномочия, предоставленные ему настоящим Положением, через СІРА (Centro de Investigaçao Pesqueira Aplicada), который отвечает, в частности, за инспектирование и сертификацию рыбопромысловой продукции, предназначенной для потребления человеком.

4. В целях осуществления полномочий, предоставленных ему в предыдущем параграфе, СІРА может заключать протоколы о сотрудничестве с другими национальными или иностранными государственными организациями или органами.

РАЗДЕЛ II

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОЛНОМОЧИЯ КОМПЕТЕНТНОГО ОРГАНА

СТАТЬЯ 56.

(Структура компетентного органа)

Для выполнения задач, возложенных на него в соответствии с настоящими Правилами, СРА должна иметь в своем распоряжении следующее:

- а) Служба инспекции рыбы, отвечающая за руководство и управление национальной системой инспекции и контроля качества рыбы;
- б) Бригада рыбных инспекторов, отвечает за инспекции, сертификацию, лицензирование и проверку;
- с) Лаборатория рыбной инспекции, отвечающая за проведение лабораторных анализов рыбной продукции.

СТАТЬЯ 57.**(Полномочия компетентного органа)**

В рамках настоящих Правил и без ущерба для полномочий Министерства здравоохранения и других национальных органов, компетентный орган несет особую ответственность:

- а) Проверка качества рыбопродуктов, предназначенных для оптовой торговли и (или) экспорта и импорта рыбопродуктов, и подтверждение их соответствия санитарно-гигиеническим требованиям, изложенным в настоящих Правилах;
- б) Проверка гигиенических и санитарных условия применительно к рыбопромышленным предприятиям и судам;
- с) Разрешать установку, строительство и модификацию рыбоперерабатывающих предприятий, после проведения необходимого документального анализа и санитарных обследований, и выдавать соответствующие "Санитарная лицензия на предприятие" и "Санитарная лицензия на работу", в соответствии с образцами, определенными в "Руководстве по работе инспекции рыбы";
- д) Осуществлять санитарное лицензирование судов, после документального анализа и необходимых санитарных обследований, разрешать обработку на борту и выдавать соответствующую санитарную лицензию судам, в соответствии с образцом, определенным в Руководстве по работе инспекции рыбы";
- е) Аудит внутренних систем контроля и обеспечения качества (самоконтроль) учреждений и судов;
- ф) Убеждаться, что учреждения и суда, имеющие системы контроля качества, также внедрили системы прослеживаемости - от сырья до реализуемых рыбопродуктов;
- г) Распространять национальное и международное законодательство по вопросам инспекции и контроля качества рыбы;
- h) Предоставление услуг по лабораторному анализу рыбопродуктов;
- і) Подготовка лаборатории к аккредитации на международном уровне;
- j) Осведомление по разбирательствам в связи с нарушением положений настоящих Правил;
- к) Набор, обучение и подготовка сотрудников рыбной инспекции;
- l) Представление деятельности по санитарно-гигиенической инспекции и контролю качества рыбопродуктов на национальном и международном уровнях;
- м) Выполнение других задач, которые могут быть возложены на нее в контексте инспектирования и контроля качества рыбной продукции.

РАЗДЕЛ III**РЫБНЫЙ ИНСПЕКТОР****СТАТЬЯ 58.****(Назначение)**

1. Член правительства, отвечающий за сектор рыболовства, назначает по приказу и по предложению СРА инспекторов по рыболовству, уполномоченных подписывать санитарные сертификаты и лицензии.

2. Инспекторы по рыболовству набираются СРА с учетом положений статьи 3 закона, упомянутого в статье 55 (1) настоящего Положения.

СТАТЬЯ 59.**(Полномочия инспекторов)**

1. Задачей инспектора рыбного хозяйства является проверка соответствия технических и гигиенических условий, связанных с презентацией, обертыванием, консервацией, упаковкой и транспортировкой рыбы, а также условий, относящихся к учреждениям, персоналу и местам работы, хранения или продажи рыбы, положениям настоящего регламента и требованиям его применения.

2. В целях обеспечения осуществления положений настоящего Положения и других применимых правовых норм инспекторы рыбного хозяйства могут при исполнении своих обязанностей:

а) проводить в рамках программы регулярных инспекций обследования учреждений, судов и средств, используемых для перевозки рыбопродуктов, включая те, которые требуются для санитарной сертификации и лицензирования;

б) Открыть или приказать открытие любого рефрижераторного контейнера или склада, учреждения, судна, трюма или любого помещения, отсека или места, где предположительно находятся рыбопродукты;

с) проверить санитарно-гигиенические условия учреждений, судов и персонала, работающих или находящихся на этих производственных объектах, и распорядиться об их закрытии, если они не соответствуют требованиям, установленным настоящими Правилами;

д) проверять документацию и записи учреждений и судов, относящиеся к информации об обработке и транспортировке рыбопродукции, а также данные о системах контроля;

е) брать пробы рыбопродукции, необходимой для лабораторных анализов, форма и количество которых должны быть изложены в Руководстве по эксплуатации Рыбопромышленной инспекции по распоряжению Министра рыболовства;

ф) проверять качество и соответствие рыбопродукции и не разрешать проведение сертификации здоровья тех видов продукции, которые не соответствуют требованиям, изложенным в настоящем Положении.

3. При выполнении своих обязанностей рыбные инспекторы могут обращаться за помощью к административным или полицейским органам в выполнении положений предыдущего пункта.

СТАТЬЯ 60.

(Зоны доступа и идентификация инспектора по рыболовству)

1. При выполнении своих обязанностей инспектор по рыболовству, должным образом снабженный его удостоверением личности, должен иметь доступ в любую зону или отделение судна, или учреждения.

2. Запрет на доступ, противоречащий положениям предыдущего пункта, квалифицируется и наказывается как отсутствие сотрудничества с агентами по контролю и инспекциям в точных формулировках, установленных в Общем законе о рыболовстве.

3. Идентификация любого инспектора рыбного хозяйства при исполнении им своих обязанностей производится, в случае необходимости, по предъявлении удостоверения, форма которого определяется приказом Министра рыбного хозяйства, на обороте которого указываются соответствующие полномочия и прерогативы.

СТАТЬЯ 61.

(Ненужные потери)

При осмотре рыбы инспекторы должны действовать таким образом, чтобы в случае осмотра избегать, насколько это возможно, ненужного вреда как для владельца рыбы, так и для потребителя.

ГЛАВА VIII

НАРУШЕНИЯ И ШТРАФЫ

СТАТЬЯ 62.

(Общая ответственность)

Лицо, ответственное за учреждение, капитан транспортного средства и капитан или хозяин судна, с одной стороны, и владельцы учреждений, транспортных средств и судовладельцы, с другой стороны, несут индивидуальную и коллективную ответственность за нарушения настоящих Правил, если предполагается, что они знали о нарушениях, совершенных персоналом учреждения, транспортного средства и судов, и давали свое согласие на их совершение.

СТАТЬЯ 63.

(Превентивные меры)

1. Если в ходе инспекции и проверки инспекторы рыбного хозяйства имеют веские основания полагать, что имело место нарушение настоящих Правил, они могут в качестве меры предосторожности принять соответствующие меры:

- а) Изъять любое рыболовное или транспортное судно или транспортное средство с рыбопродуктами, которые, по их мнению, являются фальсифицированными;
- б) Изъять партию или партии рыбопродуктов или их части, которые, по их мнению, являются фальсифицированными;
- в) приостанавливать деятельность учреждений, судов или холодильных камер, состояние санитарии которых не соответствует положениям настоящего регламента, или, когда есть подозрения, что переработанные продукты являются фальсифицированными;
- г) опечатать холодильники и холодильные склады, в которых предположительно содержатся фальсифицированные рыбные продукты;
- е) собирать доказательства, которые они считают необходимыми, в том числе рыболовные журналы и журналы оборудования.

2. Процедура закрытия рыбопромысловых заведений или судов и запрета на движение транспортных средств в отношении рыбопромысловых продуктов должна осуществляться в соответствии с собственной процедурой, образцы которой изложены в "Руководстве по работе рыбопромысловой инспекции".

СТАТЬЯ 64.**(Санкционный режим)**

1. Любое нарушение правил, изложенных в настоящих Правилах, влечет за собой административное правонарушение, наказуемое компетентным органом штрафом, без ущерба для дополнительных или более серьезных наказаний, предусмотренных в других применимых законах.

2. Пренебрежительное поведение влечет за собой наказание в размере до половины штрафа, применимого к совершенному правонарушению.

3. Попытка наказывается штрафом, применяемым к совершенному правонарушению, особенно смягченным.

СТАТЬЯ 65.**(Нарушения и штрафы)**

1. Без ущерба для положений общей системы административных правонарушений нижеследующее представляет собой нарушение положений настоящего закона, наказуемое штрафом в минимальном и максимальном размере:

- а) XOF 500 000 - XOF 750 000, за работы с санитарной лицензией и санитарной лицензией судна с истекшим сроком годности или судна с подвесным двигателем;
- б) XOF 750 000 - XOF 850 000, за работы без санитарной лицензии и без санитарной лицензии судна;
- в) XOF 750 000 - XOF 1 000 000, за использование транспортных средств в отношении рыбопродуктов, которые не соответствуют санитарным условиям и требованиям настоящих Правил;
- г) от XOF 750 000 до XOF 1 500 000 за несоблюдение общих требований, установленных для упаковки рыбопродуктов;
- е) XOF 750 000 - XOF 2 000 000, за работы в условиях плохих гигиенических и санитарных условий, таких как отсутствие питьевой воды, туалетов, адекватных стоков, канализации и других спецификаций, определенных в настоящем регламенте и его исполнительных текстах;
- ф) XOF 750.000 - XOF 2.500.000, за эксплуатацию на предприятиях или на судах, которые не соответствуют характеристикам, предусмотренным соответствующими правилами;
- г) XOF 850 000 - XOF 2 250 000, за обработку, сбыт или транспортировку видов, отлов которых запрещен;
- д) XOF 2 500 000 - XOF 2 500 000 - за переработку, сбыт или транспортировку рыбопродуктов в упаковке, не разрешенной компетентным органом для конкретной производственной единицы или наличия упаковки от другого предприятия.
- и) от XOF 2 500 000 до XOF 3 000 000 за практику переработки, импорта или экспорта

фальсифицированных, поддельных или мошеннических рыбопродуктов, не прошедших санитарно-гигиенический контроль;

j) XOF 2.500.000 - XOF 3.250.000 за экспорт, импорт или перемещение рыбопродуктов, не проверенных и не сертифицированных компетентным органом;

k) XOF 2.800.000 - XOF 3.500.000 за фальсификацию сертификатов здоровья, сокрытие, искажение или подделку информации с целью обмана компетентного органа.

2. Работник, который работает в производственном подразделении, не имея медицинской справки, или у которого справка с истекшим сроком годности или фальшивая, будет немедленно отстранен от работы.

СТАТЬЯ 66.

(Дополнительные санкции)

Одновременно с наложением штрафа и в зависимости от тяжести правонарушения, вины и происхождения преступника может быть применено одно или несколько из следующих дополнительных наказаний:

- a) Утрата в пользу государства объектов, принадлежащих агенту;
- b) Лишение права на субсидирование или льготы, предоставляемые государственными организациями или службами;
- c) Закрытие учреждения, деятельность которого подлежит авторизации, лицензии или разрешению;
- d) Приостановление или отзыв разрешений, лицензий и авторизаций.

СТАТЬЯ 67.

(Компетенция применения санкций)

Компетентный орган или уполномоченное им лицо должны налагать любые санкции, вытекающие из нарушений настоящих Правил.

СТАТЬЯ 68.

(Выявление нарушений)

1. При обнаружении нарушений инспекторы рыбаков составляют протокол уведомления, который включает, в частности, краткое и объективное изложение фактов и обстоятельств, а также идентификацию нарушителей.

2. Уведомление будет датировано и подписано инспектором по рыболовству, который обнаружил преступление, и, по возможности, двумя свидетелями.

СТАТЬЯ 69.

(Инструкция по производству)

Компетентный орган несет ответственность за административное разбирательство, связанное с нарушением положений настоящих Правил.

СТАТЬЯ 70.

(Ответственность за действия, совершенные с благими намерениями)

За исключением случаев серьезного проступка, против инспектора рыбного хозяйства не может быть возбуждено никаких действий или бездействия, направленных на добросовестное осуществление полномочий, предоставленных ему настоящими Правилами.

СТАТЬЯ 71.

(Сопротивление с насилием или угроза насилия)

Любое лицо, которое с применением насилия или угрозы насилия нападает на инспектора по рыболовству или препятствует ему в выполнении им своих обязанностей, подлежит наказанию в соответствии с действующим общим правом.

СТАТЬЯ 72.

(Отсутствие сотрудничества с рыбным инспектором)

Лицо, ответственное за учреждение, водитель транспортного средства или капитан судна, не проявившее сотрудничества с инспектором по рыболовству при проведении инспекционных мероприятий, совершает правонарушение, наказуемое штрафом.

СТАТЬЯ 73.

(Рекламации)

Иерархическая апелляция вытекает из решений, принятых в ходе применения настоящих Правил по всем аспектам, касающимся инспекции, и размера штрафа, посредством просьбы, адресованной компетентному органу, которая должна быть подана в течение пяти дней с даты уведомления о принятом решении.

**СТАТЬЯ 74.
(Апелляция)**

1. Если приказ вышестоящего начальника не принимает к рассмотрению жалобу, упомянутую в предыдущей статье, или если это не происходит в течение тридцати дней со дня ее предъявления, заинтересованная сторона может обратиться в компетентный суд с апелляцией, которая должна быть подана в установленный законом срок.

2. Как только Инспектору, решение которого оспаривается, становится известно об апелляции, он принимает все необходимые меры для обеспечения того, чтобы рыба содержалась в условиях первого санитарного осмотра и была надлежащим образом консервирована.

3. Апелляции имеют приостанавливающее действие.

**ГЛАВА IX
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ
СТАТЬЯ 75.**

(Изъятие неинспектированных рыбных продуктов)

1. Компетентный орган должен незамедлительно ознакомиться с рыбопродукцией, перевозимой или предлагаемой к продаже без наличия действительного свидетельства о санитарном надзоре.

2. Для выполнения функций, установленных в предыдущем пункте, правительственный департамент, отвечающий за сектор рыболовства, может делегировать некоторые из этих функций другим органам или внести соответствующие коррективы в сотрудничество с другими центральными государственными органами, такими как таможенные инспекторы, агенты экономической инспекции или судебная полиция.

**СТАТЬЯ 76.
(Инспекция и место назначения конфискованной рыбы)**

Изъятая рыба в соответствии с положениями предыдущей статьи представляется компетентному органу для осмотра и контроля и, если она считается пригодной для употребления в пищу человеком, бесплатно распределяется среди государственных учреждений социального характера, в противном случае она уничтожается.

**СТАТЬЯ 77.
(Назначение забракованной рыбы)**

1. Рыба или ее производные, признанные непригодными для потребления человеком, должны быть немедленно денатурированы, с тем чтобы их нельзя было повторно использовать для потребления человеком, без ущерба для других видов использования, которые могут быть из них сделаны, в соответствии с разрешением компетентного органа.

2. Денатурация, упомянутая в предыдущем пункте, может быть осуществлена путем добавления веществ с низкой или нулевой токсичностью и таким образом, чтобы сделать их непоправимыми для потребления человеком.

3. Денатурирующие продукты должны храниться в изолированном, закрытом и контролируемом службами рыбной инспекции компетентного органа.

4. Рыбу, которая денатурирована и промышленное использование которой невозможно, следует хоронить таким образом, чтобы не нанести ущерба здоровью населения.

5. Указанная в пункте 1 настоящей статьи рыба или рыбопродукты денатурируются, или выводятся из строя путем составления соответствующего акта в присутствии владельца или его представителя и под надзором уполномоченных инспекторов, и выдается соответствующий сертификат.

**СТАТЬЯ 78.
(Шаблоны форм)**

Для реализации настоящего Положения и по предложению СРА, член Правительства,

отвечающий за сектор рыболовства, в рамках полномочий Компетентного органа, считающихся необходимыми и не предусмотренных настоящим Положением и Руководством по эксплуатации рыбопромысловой инспекции, утверждает образцы сертификатов, лицензий, заявок, досье, бланки, декларации, уведомления, отчеты, декларации и другие регистрационные форматы в порядке, предусмотренном настоящим Положением и Руководством по эксплуатации рыбопромысловой инспекции.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Пределы сенсорной, химической, микробиологической и паразитарной оценки и приемки (упомянутые в статьях 22(1)(с) и (g) и 33(9) Правил инспекции рыбы).

А. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

1. Каждая партия рыбопродуктов, предназначенная для экспорта, должна во время погрузки подвергаться проверке компетентным органом с целью проверки ее органолептических характеристик. Эта проверка должна состоять из органолептической оценки, проводимой путем отбора проб. Если органолептическая оценка выявляет хотя бы минимальные сомнения в свежести рыбопродуктов, могут применяться химические или микробиологические средства контроля. В тех случаях, когда органолептическая оценка показывает, что рыбные продукты не пригодны для потребления человеком, необходимо принять меры по их изъятию с рынка и денатурированию таким образом, чтобы их нельзя было повторно использовать для употребления человеком.

2. Пределы приемлемости основаны на следующих таблицах в Руководстве Лаборатории Контроля Качества - Сенсорная зона:

- Оценка свежести постной рыбы
- Оценка свежести макрели, пилорыла и тунца
- Оценка свежести и качества креветок
- Оценка свежести розовой и красной гамбы
- Оценка свежести крабов
- Оценка свежести кальмара / осьминога

В. КОНТРОЛЬ НАД ХИМИКАТАМИ

Анализ на предмет химического контроля должен проводиться в лабораториях, утвержденных компетентным органом.

1. В качестве продуктов разложения имеются:

а) Общий летучий основной азот (ABVT)

Непереработанные рыбопродукты дискриминируемых видов считаются непригодными для потребления человеком, если химический анализ показывает среднее содержание TVB-N выше следующих пределов:

i. 25 мг N/100г

- *Sebastes ssp.*

- *Helicoelenus dactylopterus*

- *Sebastichtys capensis*.

ii. 30 мг N/100г

- виды, принадлежащие к семейству плевронецитидов, за исключением палтуса - *Hippoglossus sp.*

iii. 35 мг N/100г

- Лососи (*Salmo Salar*)

- виды, принадлежащие к семейству Merlucciidae

- виды, принадлежащие к семейству Gadiadae

Эталонным методом, используемым для проверки предельных значений TVB-N, является метод дистилляции хлорной кислоты в соответствии с Приложением II к решению 95/149/ЕС Европейского Союза.

Обычные методы, которые могут быть использованы для управления пределом TVB-N, следующие:

- метод микродиффузии, описанный Конвеем и Бирном (1933)

- метод правой дистилляции, описанный Антонакопулосом (1968)
- способ дистилляции экстракта, депротенизированного трихлоруксусной кислотой (Комитет Кодекса Алиментариус по рыбе и рыбопродуктам (1968 г.)).

Прооботборные единицы для анализа составляют около 100 граммов мяса, взятого и перемешанного путем измельчения, по крайней мере, с трех различных участков отбора проб.

b) гистамин

Виды следующих семейств: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae и Coryphaenidae, должны быть подвергнуты анализу на гистамин.

Из каждой партии отбирается девять проб для целей анализа, при этом устанавливаются предельные значения:

- среднее содержание гистамина не должно превышать 100 ppm.
- два образца могут иметь содержание гистамина более 100 ppm, но менее 200 ppm.
- ни один образец не может содержать более 200 ppm

Анализы должны проводиться с использованием надежных и научно признанных методов. Может использоваться высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ).

2. В качестве пищевых добавок имеются:

Сульфиты

Нижеследующие рыбопродукты считаются непригодными для потребления человеком, если химический анализ показывает, что среднее содержание сульфита превышает максимальные уровни:

Род	Максимальные пределы мг/кг (ppm)
-----	----------------------------------

Ракообразные и головоногие

- | | |
|---|---------|
| - свежие, замороженные и глубоко замороженные | 150(*) |
| - ракообразные, семейство penaeidae, solenceridae, aristeidae | |
| - до 80 единиц / кг | 150(*) |
| - от 80 до 120 единиц/кг | 200(*) |
| - свыше 120 ед/кг | 300 (*) |
| - вареные | 50 (*) |

(*) в съедобных частях

3. В качестве загрязнителей, присутствующих в водной среде:

Ртуть

i. Среднее содержание ртути, анализируемой в гомогенизированной пробе свежего мяса из 5 единиц рыбы, выбранной для представления среднего размера партии, не должно превышать 0,5 мг/кг (0,5 ppm).

ii. Среднее содержание ртути, анализируемой в гомогенизированной пробе свежего мяса 10 видов рыб из приведенного ниже списка, отобранных для представления среднего размера партии, может превышать 0,5 мг/кг, но никогда не может превышать 1,0 мг/кг (1 промилле).

- *Acipenser spp*
- *Anarhicas lupus*
- *Anguilla spp.*
- *Aphanopus carbo*
- *Brosme brosme*
- *Dicentrarchus labrax*
- *Esoz lucius*
- *Euthynnus spp.*
- *Hippoglossus hippoglossus*
- *Hoplostethus atlanticus*
- *Istiporos albicans/ platypterus*
- *Lepidopus caudatus*
- *Lophiidae spp.*
- *Lota lota*

- Makaira spp.
- Molva dipterygia
- Molva molva
- Orcynopsis unicolor
- Perca fluviatilis
- Pleurotremata spp.
- Rajidae spp.
- Sarda spp.
- Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus
- Stizostedion lucioperca
- Thunnus spp.

Методом анализа для определения общего количества ртути является атомно-абсорбционный спектрофотометр.

С. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ ПРИЁМКИ В ПРОЦЕССЕ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТА ГОТОВЫЕ РАКООБРАЗНЫЕ

1. Болезнетворные микроорганизмы

Тип микробов	Норма
Salmonella spp	в 25 г отсутствует n = 5 c = 0

Кроме того, патогенные микроорганизмы и их токсины отсутствуют в количествах, вредных для здоровья потребителей, что должно быть исследовано на основе анализа риска.

2. Микробы, указывающие на плохую гигиеническую обработку (очищенные от панциря и чешуи продукты)

Тип микробов	Норма (на грамм)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 m = 10 или термостойкие колиформы M 100 (44°C в твердой среде) n = 5 c = 2 m = 10 или кишечной палочки (в M 100 твердой среде). n = 5 c = 1

Параметры n, m, M и c определены следующим образом:

n = количество единиц измерения;

m = предельное значение количества бактерий, ниже которого все результаты считаются удовлетворительными;

M = предел допустимости, при превышении которого результаты уже не считаются удовлетворительными;

c = количество единиц выборки, результаты которых находятся в диапазоне от m до M.

Качество партии считается неудовлетворительным:

- Когда значения выше М,
- Когда $c/n > 2/5$

3. Микробы - маркеры (указания)

Тип микробов	Норма (на грамм)
Мезофильные аэробные бактерии (30°C)	
	m = 10.000
а) Целые продукты	M = 100.000
	n = 5
	c = 2
	m = 50.000
б) Очищенные продукты	M = 500.000
за исключением мякоти	n = 5
Краба	c = 2
	m = 100.000
с) Крабовое мясо	M = 1.000.000 n = 5
	c = 2

Эти руководящие принципы должны помочь изготовителям оценить работу своих предприятий и помочь им в применении процедур контроля за производством.

Д. ПАРАЗИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

1. Рыбная продукция должна подвергаться визуальному осмотру с целью обнаружения видимых паразитов до того, как она станет доступна для потребления человеком. Для целей этой проверки:

- Видимый паразит: паразит или группа паразитов, чей размер, цвет или текстура чётко отличает его от тканей рыбы;
- Визуальный контроль, неразрушающий контроль рыбы или рыбопродуктов, проводимый без оптических средств увеличения и при хороших условиях освещения для человеческого глаза, включая наблюдение за прозрачностью, если это необходимо;

2. Визуальный контроль осуществляется путем отбора проб, охватывающих репрезентативное количество единиц.

3. Лица, ответственные за объекты на суше, и квалифицированные лица на борту заводских судов определяют объем и частоту проверок, с учетом характера продукции рыболовства и аквакультуры, ее географического происхождения и предназначения.

4. Рыбу или ее части, если у нее есть видимые паразиты, следует убрать с рынка.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПАРАМЕТРЫ

ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ (упоминаемые в статьях 22(1)(g) и 44(2) Правил об инспектировании рыбы)

1. Контроль качества

Рыбопромышленные предприятия должны установить контроль качества воды для обработки, очистки и дезинфекции на своих предприятиях в рамках Программы контроля и обеспечения качества. Эти проверки должны соответствовать местным потребностям и отвечать требованиям, упомянутым в настоящем Приложении.

2. Допустимые параметрические значения.

Без ущерба для действующего в стране законодательства рыбопромысловые производственные предприятия должны принимать все необходимые меры для обеспечения того, чтобы вода, предназначенная для переработки и обеззараживания их объектов, соответствовала допустимым значениям параметров согласно Таблице I.

3. Инспекции.

Периодические и эпизодические проверки - это комплекс мероприятий, за которые отвечает компетентный орган с целью проверки соблюдения стандартов качества воды.

ТАБЛИЦА I: Параметрические показатели качества питьевой воды в рыбной промышленности,

Допустимые пределы.

ФИЗИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ	Максимально допустимые пределы
Цвет	15TCU
Запах	без запаха
Проводимость	2000 пОм/см
Ph	6,5-8,5*
Вкус	БЕЗВКУСНЫЙ
Температура	Приемлема
Мутность	5 NTU
ХИМИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ	
Общий остаточный хлор	0,2-0,5 мг/л*
Аммиак	1,5 мг/л
Алюминий	0,2 мг/л
Мышьяк	0,01 мг/л
Сурьма	0,005 мг/л

Барий	0,7 мг/л
Бор	0,3 мг/л
Хром	0,05 мг/л
Кадмий	0,003 мг/л
Кальций	20-50 мг/л*
Свинец	0,01 мг/л
Цианид	0,07 мг/л
Хлорид	250 мг/л
Медь	1,0 мг/л
Хром	0,05 мг/л
Общая жёсткость	500 мг/л
Фосфор	0,1 мг/л
Общее железо	0,3 мг/л
Фторид	1,5 мг/л
Органическое вещество	2,5 мг/л
Магний	50 мг/л
Марганец	0,1 мг/л
Ртуть	0,001 мг/л
Молибден	0,07 мг/л
Нитрит	3 мг/л
Нитрат	50 мг/л
Никель	0,02 мг/л
Натрий	200 мг/л
Сульфат	250 мг/л
Селен	0,01 мг/л
Общее количество твердых частиц	1000 мг/л
Цинк	3 мг/л

- в пределах приемлемости

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	NMP/ 100 мл
--------------------------------------	--------------------

Всего колиформ	< 3
Фекальные колиформы	<3
Холерный вибрион	Отсутствует

4. Анализируемый параметр

На рыбопромысловых предприятиях в целом параметры, подлежащие анализу, приведены в таблице II.

Таблица II. Параметры качества.

Параметры, которые следует принимать во внимание Примечание 1)	Минимальный контроль (со стороны компании)	Текущий контроль (со стороны компании)	Периодическая инспекция (компетентным органом)	Периодические инспекции в особых или случайных ситуациях (компетентным органом)
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ (Примечание 2)	Запах Цвет Вкус	Запах Цвет Вкус Мутность (внешний вид)	Текущий контроль	Компетентный орган определяет параметры, соответствующие обстоятельствам, с учетом условий, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на качество воды.
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Проводимость Остаточный хлор	Проводимость Остаточный хлор Температура рН	+ Прочие параметры согласно примечанию 3	
		Нитраты Нитриты Аммиак		
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Всего колиформ Фекальные колиформы E. coli Холерный вибрион	Всего колиформ Фекальные колиформы E. coli Холерный вибрион		

ПРИМЕЧАНИЕ 1: Компетентный орган может продиктовать дополнительные параметры к этому перечню, если сочтет это необходимым.

ПРИМЕЧАНИЕ 2: Качественная оценка

ПРИМЕЧАНИЕ 3: Все параметры, установленные в соответствии с таблицей I, подлежат периодическому мониторингу, за исключением случаев, когда национальные органы власти устанавливают на определенный период времени, что значения параметров вряд ли превысят установленные пределы.

5. Спецификации качества.

Для рыболовецких предприятий, желающих экспортировать свою продукцию в Европейский Союз, помимо контроля, упомянутого в пункте 4, они должны соответствовать спецификациям качества воды, указанным в Таблице III ниже.

Микробиологические параметры

ТАБЛИЦА III: Микробиологические параметры качества питьевой воды в рыбной промышленности ЕС.

Параметр	Параметрические значения (число /100 мл)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococcus	0
Clostridium perfringens (в т.ч. споры)	0
Всего колиформ	0
Фекальные колиформы	0

5.2. Химические параметры

Таблица IV. Химические параметры качества питьевой воды в рыбной промышленности ЕС.

Параметр	Параметрическое значение	Единица	Замечания
Акриламид	0.10	мкг/л	
Сурьма	5.0	мкг/л	
Мышьяк	10	мкг/л	
Бензол	1.0	мкг/л	
Бенз(о)пирен	0.010	мкг/л	
Бор	1.0	мкг/л	
Броматы	10	мкг/л	
Кадмий	5.0	мкг/л	
Хром	50	мкг/л	
Медь	2.0	мкг/л	
Цианиды	50	мкг/л	
1,2-Дихлорэтан	3.0	мкг/л	
Эпихлоргидрин	0.10	мкг/л	
Фториды	1-5	мкг/л	
Свинец	10	мкг/л	
Ртуть	1.0	мкг/л	
Никель	20	мкг/л	
Нитраты	50	мкг/л	
Нитриты	0.50	мкг/л	
Пестициды	0.10	мкг/л	<i>В него входят инсектициды, гербициды, фунгициды, нематоциды, акарициды, альгициды, родентициды, контроллеры вязкой органической секреции и сопутствующие продукты (в том числе регуляторы роста). Однако пестициды, которые могут присутствовать в данном водоснабжении, должны контролироваться.</i>
Всего пестицидов	0.50	мкг/л	<i>Пестициды - общее количество означает сумму всех пестицидов, обнаруженных и количественно определенных в процессе контроля.</i>
Полициклические ароматические углеводороды	0.10	мкг/л	<i>Сумма концентраций соединений (бензо (b) флуорантен, бензо (k) флуорантен, бензо (ghi) перилен и инден (1.2.3-cd) пирен</i>
Селен	10	мкг/л	
Тетрахлорэтан и трихлорэтан	10	мкг/л	

Тригалометан - Всего	100	мкг/л	
Винилхлорид	0.5	мкг/л	

5.3 Параметры индикатора для целей контроля.

Таблица V: Параметры индикаторы качества питьевой воды в рыбной промышленности ЕС

Параметр	Параметрическое значение	Единица	Замечания
Алюминий	200	мкг/л	
Аммоний	0,50	мкг/л	
Хлорид	250	мкг/л	
Остаточный хлор	< 1	ppm	
Цвет	Приемлемый для потребителей и без аномальных изменений		
Проводимость	2500	мкС см ¹ при 20 °С	
Концентрация водорода	> 6,5 и < 9,5	Единиц PH	
Железо	200	мкг/л	
Марганец	50	мкг/л	
Запах	Приемлемый для потребителей и без аномальных изменений		
Окисляемость	5,0	мг/л O ₂	<i>Нет необходимости измерять этот параметр, если анализируется ТОС.</i>
Сульфаты	250	мг/л	
Натрий	200	мг/л	
Вкус	Приемлемый для потребителей и без аномальных изменений		
Мутность	Приемлемый для потребителей и без аномальных изменений		<i>В случае очистки поверхностных вод они должны достигать параметрического значения, не превышающего 1,0 НТМ (нефелометрическая единица мутности) в воде на выходе из очистных сооружений.</i>
Общий органический углерод (ТОС)	Без аномальных изменений		<i>Этот параметр не требуется измерять при поставках менее 10 000 м³ в день.</i>
	0	Количество/100 мл	
Количество колоний при 22 °С	Без аномальных изменений		
Всего колиформ	0	Количество/100	

		мл	
Фекальные колиформы	0	Количество/100 мл	
<i>Clostridium perfringens</i> (включая споры)	0	Количество/100 мл	Этот параметр следует измерять только в том случае, если вода поступает в/из поверхностных вод.

6. Обычный анализ

Следующие параметры подлежат регулярному контролю.

- Алюминий (Требуется, если используется в качестве флокулянта)
- Аммоний
- Цвет
- Проводимость
- *Clostridium perfringens* (в том числе споры) (Требуется только в том случае, если вода поступает в / находится под влиянием поверхностных вод)
 - Концентрация водорода
 - Железо (Требуется, если используется в качестве флокулянта)
 - Нитриты (Требуется только при хлорировании в качестве дезинфицирующего средства)
 - Запах
 - Вкус
 - Количество колоний при температуре 22- 37°C
 - Всего колиформ
 - Мутность

Компетентный орган может приложить параметры к этому списку, если считает это необходимым.

7. Отбор проб:

а) В рамках систем контроля качества и надлежащей гигиены компании должны иметь завод по производству водопроводной сети. Все точки отбора проб воды должны быть определены и перечислены на этом заводе;

б) Дублированные пробы отбираются из проб воды в каждой выбранной точке. Один образец для анализа микробиологических параметров, другой - для анализа других параметров;

с) Учитывая восприимчивость пробы, отбор проб должен координироваться с компетентным органом и/или Лабораторией контроля качества рыбы (ЛККР/LCQP) для обеспечения быстрого анализа;

д) Отбор проб производится рыбным инспектором, надлежащим образом идентифицированным в соответствии с Правилами;

е) Значения параметров, образцы которых были взяты с частотой, указанной в таблице IV, в том же месте, и что 95% образцов соответствуют значениям, указанным в таблице III, считаются приемлемыми.

7.1. Минимальная частота выборки

Каждая проба, частота которой указана в Таблице IV, точки отбора проб анализируемой воды могут быть выбраны случайным образом, при условии, что в конце года все точки будут подвергаться, по крайней мере, одному анализу.

ТАБЛИЦА VI. Частота проведения контроля качества питьевой воды в рыбной промышленности для ЕС.

Объем использования воды в сутки м ³ (тонны) (Примечание 1)	Минимальная проверка Количество образцов в год (Примечание 2.3)	Текущий контроль Количество образцов в год (Примечание 2.3)	Периодическая проверка Количество образцов в год (Примечание 3)
--	--	--	--

до 100	(Плавзаводы) 1 (Наземные предприятия и морозильники) 2	1	1
100 - 1000	4	1	1
1.000 - 10.000	4 + 3 на 1000 м ³ /д и оставшаяся фракция для общего объема	3	1 +1 за каждые 3300 м ³ /д и оставшиеся фракции для общего объема
более 10.000	4 + 3 на 1000 м ³ /д и оставшаяся фракция для общего объема	6	1 + 1 на 10.000 м ³ /д и оставшаяся фракция для общего объема

ПРИМЕЧАНИЕ 1: Объемы рассчитываются как среднее значение за календарный год.

ПРИМЕЧАНИЕ 2: Насколько это возможно, количество образцов должно быть распределено в пространстве и времени.

ПРИМЕЧАНИЕ 3: В случае несоблюдения лимитов, установленных в Приложении к настоящим Правилам, предприятия должны принять корректирующие меры и проверить их результат с помощью нового образца в следующие сроки:

- i) Физико-химические параметры - Немедленно
- ii) Другие параметры в течение 30 дней

8. Спецификации для анализа параметров

Компетентный орган обеспечивает, чтобы в любой лаборатории, в которой проводится анализ пробы, осуществлялся контроль качества анализа, который время от времени подлежит проверке лицом, не зависящим от лаборатории.

8.1. Параметры, для которых определены методы анализа

Принципы, касающиеся методов применения микробиологических параметров, изложены ниже:

- a) Колиформные бактерии и кишечная палочка (*Escherichia coli*) (ISO 9308 -1);
- b) Энтерококки (ISO 7899 -2)
- c) Подсчет жизнеспособных микроорганизмов - Количество колоний при 22°C (пр-во EN ISO 6222);
- d) Подсчет жизнеспособных микроорганизмов - Количество колоний при температуре 37°C (пр-во EN ISO 6222);
- e) Мембранная фильтрация с последующей анаэробной инкубацией мембраны на м-CP агаре (Примечание 1) при 44±1°C в течение 21±3 часов. Подсчет непрозрачных желтых колоний, которые могут быть розовыми или красными после воздействия паров гидроксида аммония в течение 20-30 секунд.

8.2. Параметры, для которых указаны характеристики метода анализа

Для следующих параметров указанные характеристики метода анализа определяют способность используемого метода измерять концентрации, равные, как минимум, параметрическому значению с заданной точностью, прецизионностью и пределом обнаружения

Независимо от чувствительности используемого метода анализа, результат будет выражаться как минимум тем же количеством знаков после запятой, что и предусмотренные в таблице 2 параметрические значения.

ТАБЛИЦА VII: Значения точности, прецизионности и пределы параметрических величин, которые должны соблюдаться при контроле качества питьевой воды для рыбной промышленности ЕС

Параметр	Точность % от параметрического значения	Четкость % от параметрического значения	Предел удержания % от	Условия
----------	---	---	-----------------------	---------

			параметрическ ого значения	
Акриламид				Контроль в соответствии со спецификацией продукта
Алюминий	10	10	10	
Аммоний	10	10	10	
Сурьма	25	25	25	
Мышьяк	10	10	10	
Бензопирен	25	25	25	
Бензол	10	10	10	
Бор	10	10	10	
Броматы	25	25	25	
Кадмий	10	10	10	
Хлориды	10	10	10	
Хром	10	10	10	
Проводимость	10	10	10	
Медь	10	10	10	
Цианиды	10	10	10	
1,2 дихлорэтан	25	25	25	
Эпихлоргидрин				Контроль в соответствии со спецификацией продукта
Фториды	10	10	10	
Железо	10	10	10	
Свинец	10	10	10	
Марганец	10	10	10	
Ртуть	20	10	10	
Никель	10	10	10	
Нитраты	10	10	10	
Нитриты	10	10	10	
Окисляемость	25	25	10	
Пестициды- Всего	25	25	25	
Полициклические ароматические углеводороды	25	25	25	
Селен	10	10	10	
Натрий	10	10	10	
Сульфаты	10	10	10	
Тетрахлорэтан и трихлорэтан	25	25	10	
Тригалометаны - Всего	25	25	10	
Винилхлорид				Контроль в соответствии со спецификацией продукта

8.3. Параметры, для которых не указан метод анализа

- Цвет
- Запах
- Вкус
- Мутность

9. Инспекции.

9.1. Без ущерба для полномочий, предоставленных другим субъектам в отношении контроля качества, компетентный орган государственного департамента, отвечающий за сектор рыболовства, несет ответственность за проведение инспекционных мероприятий, связанных с качеством воды в рыбной промышленности.

9.2. Всякий раз, когда результаты, полученные в системах контроля или проверки в рамках Программы контроля и обеспечения качества, превышают пределы, определенные в Таблице III настоящего Приложения, компетентный орган сообщает Министерству здравоохранения и/или ответственному субъекту, предлагая в течение 3 дней внести коррективы в качество воды.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

санитарно-гигиенические условия для производства и вывода на рынок рыбопродуктов (упомянутые в статьях 22(1)(g)(iii) и 23 Положения об инспектировании рыбной продукции)

1. Тогда как:

а) Свежевыловленные рыбопродукты в принципе не подвергаются загрязнению микроорганизмами; однако дальнейшее загрязнение и разложение вероятно, если обращаться с ними и перерабатывать их негигиеническим способом;

б) Существенные требования по поддержанию надлежащей гигиены при обращении со свежими или переработанными рыбными продуктами на всех этапах производства, хранения и транспортировки.

Настоящим принимаются следующие спецификации:

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

СТАТЬЯ 1.

В настоящем Приложении изложены санитарные нормы, регулирующие производство и выпуск на рынок рыбопродуктов, предназначенных для потребления человеком, в Европейском союзе.

СТАТЬЯ 2.

Для целей настоящего Приложения:

1. Рыбопродукт: все морские или пресноводные животные или их части, включая их икру и молоки, но исключая водных млекопитающих, мелководных и водных животных, на которых распространяется действие других правил.

2. Продукт аквакультуры - любой рыболовецкий продукт, рождение и рост которого контролируется человеком до тех пор, пока он не будет выведен на рынок в качестве продовольствия. Однако, рыбы или ракообразные и морские или пресноводные виды, пойманные молодью или в дикой природе и содержащиеся в неволе до достижения коммерческого размера, предназначенного для потребления человеком, также считаются продуктами аквакультуры. Рыба, ракообразные коммерческого размера, отловленные в естественной среде и сохраненные живыми для последующей продажи, не считаются продуктами аквакультуры, если их содержание в хозяйствах имеет единственной целью сохранение их живыми и не давать им увеличиваться в размере или весе;

3. Охлаждение - процесс снижения температуры рыбопродуктов таким образом, чтобы они были близки к температуре тающего льда;

4. *Свежий продукт*: все рыбопродукты, цельные или приготовленные, включая продукты, упакованные под вакуумом или в измененной атмосфере, которые не подвергались никакой обработке

для их консервации, за исключением охлаждения;

5. Готовый продукт - это любой рыбопродукт, подвергшийся операции, изменяющей его анатомическую целостность, в частности, потрошению, зачистке, резке, филетированию и измельчению;

6. Переработанный продукт означает любой рыбопродукт, прошедший химический или физический процесс, такой как нагрев, копчение, посол, сушка, маринование и т.д., примененный к охлажденным или замороженным продуктам, как в сочетании с другими пищевыми продуктами, так и в комбинации с этими различными продуктами;

7. Консервы - процесс упаковки продуктов в герметичные контейнеры, подвергнутый термической обработке, достаточной для уничтожения всех микроорганизмов, способных к размножению, независимо от температуры, при которой он должен будет храниться;

8. Под замороженным продуктом понимается любой рыбный продукт, замороженный таким образом, чтобы после термостабилизации можно было получить температуру в его центре не менее минус 18°C;

9. Упаковка означает операцию по достижению защиты рыбопродуктов с помощью обертки, резервуара или любого другого подходящего материала;

10. *Партия* - количество рыбопродуктов, полученных при практически идентичных обстоятельствах;

11. Отгрузка - количество рыбопродуктов, предназначенных для одного или нескольких покупателей в стране-получателе и отправляемых одним транспортным средством;

12. *Транспортные средства* - части, предназначенные для погрузки в транспортные средства, железнодорожные транспортные средства и воздушные суда, а также трюмы судов или контейнеров для перевозки по суше, морю или воздуху;

13. *Компетентный орган* - означает центральный орган государства-члена, компетентный проводить ветеринарный контроль, или любой орган, которому оно делегировало эту компетенцию;

14. *Предприятие*: любое место, где рыбопродукция готовится, перерабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится. Аукционы и оптовые рынки, на которых проводятся только выставки и оптовая торговля, не считаются предприятиями;

15. *Размещение на рынке*: хранение или демонстрация с целью продажи, предложение на продажу, доставка или любой другой способ размещения на рынке в пределах Сообщества, но исключая розничную продажу и непосредственную продажу на местном рынке в небольших количествах рыбаком розничному продавцу или потребителю, которые должны подлежать санитарному контролю, предписываемому национальными нормативными актами по контролю за розничной торговлей;

16. *Импорт*: ввоз на территорию сообщества рыбопродуктов из третьих стран;

17. *Чистая морская вода* - морская вода или солоноватая вода, не содержащая микробиологического загрязнения, вредных веществ и/или токсичного морского планктона в количествах, которые могут повлиять на качество рыбопродукции, предназначенной для использования в условиях, изложенных в настоящих Правилах;

18. *Плавающий завод* - лодка, на которой рыбопродукты проходят одну или несколько операций, таких как филетирование, резка, обесшкуривание, переработка на фарш, замораживание и переработка;

19. Для целей предшествующего пункта плавзаводом не считается следующее:

- а) Рыболовные суда, на борту которых готовят только креветки и моллюски;
- б) Рыболовные суда, которые практикуют только заморозку на борту.

СТАТЬЯ 3.

1. Выпуск на рынок рыбопродукции, вылавливаемой в дикой природе, осуществляется при соблюдении следующих условий:

а) Продукция должна быть:

і) поймана и, возможно, обработана для обескровливания, потрошения, оребрения, охлаждения или заморозки на борту судов в соответствии с гигиеническими стандартами, установленными

обновленными директивами Европейского Союза;

ii) в случае необходимости, обработана на заводских судах, одобренных в соответствии со статьей 7, в соответствии с требованиями Главы I настоящего Приложения;

iii) Приготовление креветок и моллюсков на борту должно соответствовать положениям пункта 1.5 главы III и пункта 7 главы IV настоящего Приложения. Эти суда подлежат специальной регистрации компетентными органами.

b) Во время и после выгрузки изделия должны обрабатываться согласно соответствующим положениям Главы II настоящего Приложения;

c) Они должны быть обработаны и, при необходимости, упакованы, приготовлены, переработаны, заморожены, разморожены или храниться в гигиенических условиях на предприятиях, утвержденных в соответствии со статьей 7, с соблюдением требований, изложенных в главах III и IV настоящего Приложения;

d) В порядке отступления от пункта 2 главы II настоящего приложения компетентный орган может разрешить перемещение свежей рыбопродукции на причал в контейнерах, предназначенных для немедленной отправки в утвержденное учреждение или на зарегистрированный аукцион или оптовый рынок, с тем чтобы там можно было осуществлять контроль;

e) Продукция должна быть подвергнута санитарному контролю в соответствии с Главой V настоящего Приложения;

f) Продукция должна быть надлежащим образом упакована в соответствии с Главой VI настоящего Приложения;

g) Продукция должна быть снабжена идентификацией в соответствии с Главой VII настоящего Приложения;

h) Продукция должна храниться и транспортироваться в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях в соответствии с Главой VIII настоящего Приложения.

2. Там, где потрошение технически и коммерчески возможно, оно должно производиться как можно быстрее после улова и выгрузки.

3. Продукция аквакультуры может быть выведена на рынок только при соблюдении следующих условий:

a) Убой должен проводиться в соответствующих гигиенических условиях. Продукты не должны быть загрязнены землей, грязью или экскрементами. Если они не перерабатываются непосредственно после убоя, их необходимо хранить в охлажденном виде;

b) Кроме того, продукция должна соответствовать требованиям пунктов 1 c) - g).

4. Выпуск на рынок живых двустворчатых моллюсков должен быть предметом специального государственного регулирования.

СТАТЬЯ 4.

Рыбопродукция, предназначенная для размещения на рынке, должна постоянно содержаться в наилучших условиях.

СТАТЬЯ 5.

Следующие продукты не могут быть выставлены на рынок:

- Ядовитая рыба из следующих семейств: Tetræodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthisgasteridae;

- Рыбопродукты, содержащие биотоксины, такие как сигуатоксин или парализующие мышцы токсины.

Подробные правила для видов, указанных в настоящей статье, и методы анализа устанавливаются в порядке, указанном в статье 15.

СТАТЬЯ 6.

1. Компетентный орган обеспечивает, чтобы лица, ответственные за эти учреждения, принимали все необходимые меры для обеспечения соблюдения требований настоящего Приложения на всех этапах производства рыбопродукции. С этой целью ответственные лица проводят самопроверку на основе следующих принципов:

- Выявление критических точек на своих предприятиях в соответствии с используемыми производственными процессами;

- разработка и внедрение методов мониторинга и проверки таких критических точек;
- отбор пробы для исследования в лаборатории, утвержденной компетентным органом, в целях проверки методов очистки и дезинфекции и проверки соответствия нормам, установленным настоящими Правилами;

- Сохранение следа в письменном виде или несмываемым образом записанного из вышеуказанных пунктов для предъявления компетентному органу. Результаты различных проверок и испытаний должны храниться, в частности, не менее двух лет.

2. Если результаты собственных проверок или любая другая информация, имеющаяся в распоряжении ответственных лиц, упомянутых в параграфе 1, указывают на наличие риска для здоровья или дают основания подозревать его, то под официальным контролем и без ущерба для других обновленных директив Европейского Союза должны быть приняты соответствующие меры.

3. Подробные правила применения второго подпункта пункта 1 должны быть приняты в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 89(2). 1 Устанавливается в порядке, согласно статье 15.

СТАТЬЯ 7.

1. Компетентный орган должен утвердить учреждения после того, как он убедится, что они соблюдают настоящую Директиву в отношении характера деятельности, которую они осуществляют. Утверждение возобновляется, если предприятие начинает заниматься деятельностью, отличной от той, в отношении которой было предоставлено утверждение.

2. Компетентный орган принимает необходимые меры, если условия официального утверждения более не соблюдаются. С этой целью компетентный орган, в частности, принимает во внимание выводы любой проверки, проведенной в соответствии со статьей 8

3. Компетентный орган регистрирует аукционы и оптовые рынки, которые не подлежат утверждению, после того, как он удостоверился в том, что эти объекты соответствуют положениям настоящего Приложения.

4. Однако при четком условии, что продукция с заводских судов, предприятий, аукционов и оптовых рынков соответствует гигиеническим нормам, изложенным в настоящем Приложении.

5. Компетентный орган составляет список утвержденных учреждений, каждое из которых имеет официальный номер.

6. Инспекции и контроль за деятельностью учреждений регулярно проводятся под руководством компетентного органа, который имеет свободный доступ во все районы учреждений с целью обеспечения соблюдения настоящего Приложения.

7. Если такие инспекции и проверки показывают, что не все требования настоящего приложения соблюдены, компетентный орган принимает соответствующие меры.

8. Пункты 1, 3 и 4 применяются также к плавучим заводам.

9. Пункты 3 и 4 применяются также к оптовым рынкам и аукционам.

ГЛАВА II

ЭКСПОРТ В СТРАНЫ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

СТАТЬЯ 10.

Положения, применимые к экспорту рыбопродуктов из третьих стран, должны быть по крайней мере эквивалентны положениям, регулирующим производство и размещение на рынке продуктов Сообщества.

СТАТЬЯ 11.

1. В частности, учитываются следующие условия экспорта рыбопродуктов:

а) Национальное законодательство;

б) организация компетентного органа и его инспекционных служб, полномочия этих служб и надзор, который они осуществляют, а также возможности этих служб эффективно контролировать применение своего действующего законодательства;

с) санитарно-гигиенические условия производства, хранения и отгрузки, фактически применяемые к рыбопродуктам, предназначенным для Европейского Союза;

гарантии, которые страна может дать в отношении соблюдения стандартов, изложенных в настоящем Приложении.

2. Условия экспорта включают в себя:

- а) процедуры выдачи медицинских справок, которые должны сопровождать грузы, предназначенные для Европейского Союза;
- б) нанесение знака, идентифицирующего рыбопродукты, в частности, путем присвоения номера разрешения на установление происхождения, за исключением замороженных рыбопродуктов, выгружаемых непосредственно для консервной промышленности и сопровождаемых сертификатом, предусмотренным в пункте (а);
- с) перечень утвержденных учреждений и, при необходимости, заводских судов аукционных центров или оптовых рынков, зарегистрированных и утвержденных компетентным органом в порядке, предусмотренном настоящим Приложением.

3. Предприятие может быть включено в перечень только в том случае, если оно официально утверждено компетентным органом. Такое официальное утверждение должно отвечать следующим требованиям:

- и) Соответствие требованиям, эквивалентным требованиям, изложенным в настоящем Приложении;
- й) Наблюдение со стороны официальной службы надзора в стране.

ГЛАВА III

УСЛОВИЯ ПРИМЕНИМЫЕ К ПЛАВУЧИМ ЗАВОДАМ

I. Условия, касающиеся строительства и оборудования.

1. Плавучие заводы должны иметь, как минимум, следующее:

- а) Зона приема, предназначенная для размещения на борту рыбопродукции, спроектированная и размещенная в парках достаточного размера, позволяющая разделить последовательные входы. Эта зона приема и ее съемные элементы должны легко очищаться. Эта зона должна быть спроектирована таким образом, чтобы защитить продукцию от солнца или плохой погоды, а также от любых источников загрязнения или загрязнений;
- б) система транспортировки рыбопродуктов от зоны приема до рабочего места, отвечающая санитарно-гигиеническим нормам;
- с) рабочие места, достаточно большие для подготовки и переработки рыбопродуктов, которые должны производиться в соответствующих гигиенических условиях. Эти площадки спроектированы и организованы таким образом, чтобы избежать любого загрязнения продукции;
- д) Складские помещения для готовой продукции достаточных размеров, спроектированные так, чтобы их можно было легко чистить. Если установка по переработке отходов работает на борту, то для хранения этих побочных продуктов должен быть выделен отдельный трюм;
- е) Место для хранения упаковочного материала, отделенное от мест для подготовки и переработки продукции;
- ф) специальное оборудование для удаления - либо непосредственно в море, либо, если того требуют обстоятельства, - в водонепроницаемый предназначенный для этой цели резервуар, отходов и рыбопродуктов, непригодных для употребления человеком в пищу. Если эти отходы хранятся и перерабатываются на борту с целью их санитарной обработки, то для этого должны быть предусмотрены отдельные места;
- г) Установка для подачи питьевой воды в соответствии с Приложением XVII к настоящему Регламенту и другими обновленными законодательными актами Европейского Союза по качеству воды, предназначенной для потребления человеком, или соленой морской воды под давлением. Установка для перекачки морской воды должна находиться в таком месте, где на качество перекачиваемой из нее воды не влияют сбросы в море сточных вод, сточных вод и воды для охлаждения двигателя;
- h) достаточное количество раздевалок, умывальников и туалетов; последние не могут непосредственно выходить к местам приготовления, переработки или хранения рыбопродуктов. Умывальники должны быть оборудованы средствами гигиенической очистки и полоскания; краны в умывальниках не должны работать вручную.

2. Места, где готовятся и перерабатываются рыбопродукты или

замораживаются/подвергаются шоковой заморозке, должны быть оборудованы:

- а) иметь пол, который сочетает в себе противоскользящее качество с простотой очистки и дезинфекции и оснащен устройствами, позволяющими легко сливать воду; Конструкции и приборы, закрепленные на полу, должны быть снабжены канализационными трубами достаточно большого размера, чтобы не препятствовать попаданию рыбных отходов и обеспечить легкий сток воды;
- б) иметь легко очищаемые стены и потолки, особенно на уровне проходящих через них труб, цепей или электрических кабелей;
- с) располагать гидравлическими контурами, которые расположены или защищены таким образом, чтобы любая утечка масла не могла загрязнить рыбопродукты;
- д) Достаточная вентиляция и, при необходимости, хорошее удаление паров;
- е) Достаточное освещение;
- ф) Устройства для очистки и дезинфекции принадлежностей, оборудования и установок;
- г) устройства для чистки и дезинфекции рук, краны которых не должны быть открыты для руки, и которые снабжены одноразовыми полотенцами для рук.

3. Рабочая посуда, такая как столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты, машины для выпаривания, машины для филетирования, лотки должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к коррозии морской водой, легко очищаемых и дезинфицируемых, и содержаться в хорошем состоянии.

4. Плавзаводы, которые проводят заморозку или глубокую заморозку рыбопродуктов, должны иметь в своем распоряжении:

- а) установки, обладающие холодильной мощностью, достаточной для быстрого понижения температуры продуктов до такой температуры, при которой в центре может быть достигнута температура в соответствии с требованиями настоящих Правил;
- б) установки достаточной холодильной мощности для поддержания температуры хранения рыбопродуктов в складских помещениях, соответствующей требованиям настоящей Директивы. Складское помещение должно быть оборудовано записывающим устройством температуры, чтобы ее можно было легко проверить.
- с) Гигиенические условия, связанные с обработкой и хранением на борту рыбопродуктов.

5. Наличие квалифицированного специалиста на борту фабричного судна, ответственного за внедрение надлежащей производственной практики для рыбопродуктов. Он должен быть наделен полномочиями, необходимыми для обеспечения соблюдения требований настоящей Директивы. Он предоставляет в распоряжение должностных лиц, ответственных за инспектирование, программу инспекций и проверок критических точек, осуществляемых на борту судна, и реестр, в котором регистрируются их наблюдения, вместе с любыми требуемыми записями термометров.

6. Общие условия гигиены помещений и материалов должны соответствовать условиям, изложенным в Главе III (Па) настоящего Приложения.

7. Общие условия гигиены персонала должны быть такими, как это предусмотрено в пунктах II.В главы III настоящего Приложения.

8. Обезглавливание, потрошение и филейные операции должны выполняться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, изложенными в пунктах 1.2, 1.3 и 1.4 главы IV настоящего Приложения.

9. Переработка рыбопродуктов, осуществляемая на борту судна, должна соответствовать санитарно-гигиеническим условиям, изложенным в пунктах II.2, II.3, IV и V главы IV настоящего Приложения.

10. Обертывание и упаковка на борту рыбопродуктов должны производиться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, изложенными в главе VI настоящего Приложения.

11. Хранение на борту рыбопродуктов должно осуществляться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, изложенными в пунктах 1 и 2 Главы VII настоящего Приложения.

ГЛАВА IV

УСЛОВИЯ ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ВЫГРУЗКИ

Разгрузочное и посадочное оборудование должно быть изготовлено из материалов, которые легко поддаются очистке и должны содержаться в хорошем состоянии ремонта и чистоты.

При разгрузке или выгрузке следует избегать загрязнения рыбопродуктов и следить за тем, что :

- а) Разгрузка и выгрузка осуществляются быстро;
- б) рыбопродукты быстро помещаются в охраняемую среду при температуре, требуемой характером продукта, и, при необходимости, под лед, в помещения для транспортировки, хранения, продажи или другие помещения;

не используется оборудование, и не проводятся манипуляции, которые могут испортить съедобные части рыбопродуктов.

1. Части зданий аукционных домов, рыбных рынков и оптовых рынков, где выставляются на продажу рыбопродукты должны:

- а) Должны быть покрытым и иметь легко очищаемые стены;
- б) иметь водонепроницаемый пол, который легко моется и дезинфицируется, устроен таким образом, чтобы обеспечить легкий сток воды, и снабжен устройством для отвода сточных вод;
- в) Имеют санузлы с достаточным количеством умывальников и туалетов. Умывальники должны быть оснащены одноразовыми средствами для мытья рук и полотенцами;
- д) быть достаточно освещенными для облегчения мониторинга рыбопродуктов, предусмотренного в главе V Приложения I;

е) При демонстрации или хранении рыбопродуктов, не использоваться в других целях. Транспортные средства, выбрасывающие отработанные газы, которые могут негативно повлиять на качество рыбопродуктов, не должны выставляться на аукционы. Нежелательные животные не должны участвовать в аукционах;

ф) Должны регулярно очищаться, по крайней мере, в конце каждой продажи. После каждой продажи наружная и внутренняя стороны ящиков должны быть очищены и промыты питьевой или чистой морской водой; при необходимости они должны быть продезинфицированы;

г) Иметь на видном месте таблички, указывающие на запрет курения, плевков, питья или приема пищи;

h) Они могут быть закрыты и храниться в закрытом состоянии, когда компетентный орган сочтет это необходимым;

i) иметь систему водоснабжения, соответствующую условиям пункта I.7 Главы III настоящего Приложения;

ж) иметь специальные водонепроницаемые контейнеры, изготовленные из коррозионностойких материалов и предназначенные для приема рыбной продукции, непригодной для потребления человеком;

к) Если собственных помещений на месте или в непосредственной близости сигуатоксин, в зависимости от количества, выставляемого на продажу, он должен включать, для нужд компетентного органа, достаточно подходящую запирающуюся комнату и оборудование, необходимое для проведения проверок.

2. После выгрузки или, в соответствующих случаях, после первой продажи рыбопродукция перевозится немедленно в место назначения на условиях, изложенных в главе VII Приложения I.

3. Если по различным причинам условия, изложенные в пункте 4, не выполняются, то аукционные здания, где хранятся рыбопродукты до или после продажи и до их транспортировки к месту назначения, должны иметь изотермические камеры достаточной вместимости, удовлетворяющие условиям, изложенным в пункте 3 главы III этого Приложения. В этом случае рыбопродукты должны храниться при температуре, приближенной к температуре таяния льда.

4. Общие условия гигиены, изложенные в пункте 1 главы III, за исключением пункта В.

5. 1(а) настоящего Приложения применяется *mutatis mutandis* к аукционам и оптовым рынкам, на которых рыбопродукция выставляется на продажу или хранится. Оптовые рынки, на которых рыбопродукты предлагаются для продажи или хранения, подчиняются тем же условиям, которые указаны в пунктах 3 и 5 настоящей главы, и условиям, которые указаны в пунктах I.4, I.10 и I.11 главы III настоящего Приложения. Общие условия гигиены, изложенные в главе III (пункт II) настоящего приложения, применяются *mutatis mutandis* к оптовым рынкам.

ГЛАВА V

ПРИМЕНИМЫЕ К НАЗЕМНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

РАЗДЕЛ I
**ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ ПО
МАТЕРИАЛАМ**

1. Что касается общих условий, регулирующих организацию помещений и оборудования, то учреждения должны иметь, по крайней мере, рабочие места достаточного размера, чтобы можно было выполнять там работы в соответствующих гигиенических условиях.

2. Рабочие места должны быть спроектированы и устроены таким образом, чтобы избежать любого загрязнения продукта и четко отделить чистый сектор от «грязного».

3. В помещениях, где осуществляется обработка, подготовка и переработка такой продукции, предприятия также должны иметь соответствующие помещения:

a) пол выполнен из водонепроницаемых материалов, легко чистится, дезинфицируется и уложен таким образом, чтобы обеспечить легкий сток воды или имеет оборудования с устройством для отвода воды;

b) Стены с гладкими и легко очищаемыми, прочными и водонепроницаемыми поверхностями;

c) Легко очищаемый потолок;

d) Двери должны быть из неизменных материалов и легко очищаться;

e) Достаточная вентиляция и, при необходимости, хорошее отведение паров;

f) Достаточное освещения;

g) Достаточное количество устройств для очистки и дезинфекции рук. На рабочих местах и в туалетах краны не должны открываться вручную. Устройства должны быть оснащены одноразовыми полотенцами;

h) Устройство для очистки инструментов, оборудования и установок;

4. В изотермических камерах, где хранятся рыбопродукты, учреждения должны быть оборудованы:

a) Требования по пунктам (a), (b), (c),

(d) и (f) пункта 2 настоящей Статьи и, где это уместно, холодильной установки, обладающей достаточной мощностью охлаждения для обеспечения технического обслуживания продуктов в условиях нагрева, предусмотренных настоящей Директивой.

b) Соответствующие устройства для защиты от нежелательных животных, таких как насекомые, грызуны, птицы и т.д.

c) Рабочие устройства и утварь, такие как столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты и ножи, из коррозионностойких материалов, легко чистятся и дезинфицируются.

d) Специальные, водонепроницаемые контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойких материалов, предназначенные для приема рыбопродукции, не предназначенной для потребления человеком, и место утилизации такой тары, где она не эвакуируется, по крайней мере, в конце каждого рабочего дня;

e) систему снабжения питьевой водой в соответствии с Приложением XVII к настоящим Правилам или, в соответствующих случаях, безопасной морской водой или безопасного забора через соответствующую систему очистки под достаточным давлением и в достаточном количестве. Тем не менее, установка, предоставляющая непитьевую воду для производства пара, пожаротушения и охлаждения холодильного оборудования, должна быть разрешена в порядке исключения, при условии, что трубы, установленные для этой цели, не допускают использования такой воды для других целей и не представляют опасности загрязнения продукции. Непитьевые водопроводные трубы должны быть четко отделены от тех, в которых циркулирует питьевая вода или чистая морская вода;

f) Устройство для гигиенической утилизации сточных вод;

g) Достаточное количество раздевалок с гладкими, водонепроницаемыми и моющимися стенами и полами, раковинами и самоочищающимися туалетами. Последнее не должны выходить непосредственно на рабочем месте. Умывальники должны быть оборудованы устройствами мытья рук и одноразовыми полотенцами; краны умывальников не должны управляться вручную;

h) Достаточное приспособленное запираемое место в эксклюзивном распоряжении инспекционной службы, если качество обработанной продукции требует ее регулярного или

постоянного присутствия.

и) Соответствующее оборудование для уборки и дезинфекции транспортных средств. такое оборудование не является обязательным, если имеются положения об уборке и дезинфекции транспортных средств в местах, официально утвержденных компетентным органом.

ж) В учреждениях, где содержатся живые животные, такие как ракообразные и рыбы, соответствующее сооружение, обеспечивающее наилучшие условия выживания, снабжаемые водой достаточного качества чтобы не передавать опасные организмы или вещества животным.

РАЗДЕЛ II

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ГИГИЕНЫ ПОМЕЩЕНИЙ И МАТЕРИАЛОВ:

Установлены следующие общие условия гигиены помещений и материалов:

а) пол, стены, потолок и перегородки, материалы и инструменты, используемые для работы с рыбопродуктами, должны содержаться в хорошем чистом и исправном состоянии, чтобы они не являлись источником загрязнения продуктов;

б) грызуны, насекомые и любые другие паразиты должны систематически уничтожаться в помещениях или материалах, а родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства или любые другие потенциально токсичные вещества должны храниться в запираемых помещениях или шкафах. Их использование не должно приводить к риску заражения продуктов;

в) Рабочие места, пользователи и материалы должны использоваться только для подготовки продукции. Однако они могут использоваться для одновременного приготовления или в разное время других продуктов питания после получения разрешения компетентного органа;

г) Использование питьевой воды по смыслу Приложения XVII к настоящим Правилам или безопасной морской воды является обязательным для всех видов использования. Однако, в порядке исключения, непитьевая вода может быть использована для охлаждения машин, производства пара или пожаротушения, при условии, что установленные таким образом трубы не допускают использования такой воды для других целей и не представляют опасности загрязнения продукции;

е) Моющее средство, дезинфицирующее средство и аналогичные вещества должны быть разрешены компетентным органом и использоваться таким образом, чтобы не нанести ущерба оборудованию, материалам и изделиям.

РАЗДЕЛ III

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ГИГИЕНЫ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА.

1. В частности, от персонала требуется максимальная степень чистоты:

а) Персонал должен носить подходящую, чистую рабочую одежду и чистый колпачок, который полностью укрывает волосы. Это относится, в частности, к лицам, работающим с рыбопродуктами, подверженными загрязнению;

б) Персонал, работающий с рыбопродуктами и их приготовлением, должен мыть руки каждый раз, когда он начинает работать заново, а травмы на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой;

в) Курение, плевки, употребление алкоголя и пищи на рабочем месте, а также при хранении продуктов, рыбной ловле запрещены.

2. Работодатель принимает все необходимые меры для того, чтобы удержать любое лицо, которое может загрязнить рыбопродукты, от работы или обращения до тех пор, пока не будет доказано, что такое лицо в состоянии выполнять такую работу без риска.

3. При приеме на работу все лица, занимающиеся работой и обращением с рыбопродуктами, должны представить медицинскую справку, подтверждающую, что они не возражают против их выпуска на рынок. Медицинский надзор за такими лицами осуществляется в соответствии с национальным законодательством, действующим в соответствующем государстве-члене, а в отношении третьих стран - в соответствии со специальными гарантиями, которые должны быть установлены в соответствии с процедурой, изложенной в настоящем Приложении.

ГЛАВА VI

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ОБРАЩЕНИЯ С ПРОДУКЦИЕЙ РЫБОЛОВСТВА НА НАЗЕМНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

РАЗДЕЛ I

ТРЕБОВАНИЯ К СВЕЖИМ ПРОДУКТАМ.

1. Если неупакованные охлажденные продукты не распространяются, не отправляются, не готовятся и не перерабатываются сразу после прибытия в предприятие, они должны храниться подо льдом в изотермической камере предприятия. - При необходимости лед должен быть добавлен повторно; используемый лед, с солью или без соли, должен быть изготовлен из питьевой или чистой морской воды, хранящейся в гигиенических условиях в контейнерах, предназначенных для этой цели. Контейнеры должны содержаться в чистоте и хорошем состоянии. Готовые свежие продукты должны охлаждаться льдом или механическим холодильным агрегатом, чтобы получить аналогичные температурные условия.

2. Такие операции, как зачистка и потрошение, если они не выполняются на борту судна, должны выполняться гигиенически; сразу после этих операций продукты должны быть промыты питьевой водой или обильным количеством чистой морской воды.

3. Такие операции, как филетирование и резка, должны выполняться таким образом, чтобы избежать загрязнения или порчи филе и ломтиков, и в месте, отличном от места, используемого для зачистки и потрошения. Филе и стружка не должны оставаться на рабочих столах дольше времени, необходимого для их подготовки, и должны быть защищены от загрязнения подходящей упаковкой.

4. Кишки и части, которые могут представлять опасность для здоровья населения, должны быть отделены и храниться подальше от продуктов, предназначенных для потребления человеком.

5. Контейнеры, используемые для распределения или хранения свежих продуктов рыболовства и аквакультуры, должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить сохранность продукции от загрязнения и содержать ее в хороших гигиенических условиях и, в частности, позволять легко удалять талые воды.

6. Если нет специального оборудования для постоянного удаления отходов, его необходимо поместить в водонепроницаемые контейнеры, снабженные крышкой и легко очищаемые и дезинфицируемые. Отходы не должны накапливаться на рабочих местах. Отходы должны удаляться непрерывно или во всех случаях, когда контейнеры заполнены и по крайней мере в конце каждого рабочего дня для контейнеров или помещений, указанных в пункте L6 главы III настоящего приложения. Резервуары, контейнеры и/или место для отходов должны быть тщательно очищены и при необходимости дезинфицированы после каждого использования. Хранимые отходы не должны быть источником загрязнения объекта или создавать неудобства для района.

РАЗДЕЛ II

УСЛОВИЯ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ.

1. Предприятия должны иметь:

- a) установку с достаточной мощностью охлаждения для быстрого снижения температуры изделий до значений, предусмотренных настоящими Правилами;
- b) помещения достаточной холодильной мощности для поддержания температуры продуктов в складских помещениях, не превышающей температуру, установленную настоящими Правилами, независимо от температуры наружного воздуха.

2. В отношении технических требований, касающихся метода замораживания и ухода за этой продукцией, для целой рыбы, замороженной, в рассоле и предназначенной для производства консервов, могут допускаться температуры, превышающие предусмотренные настоящими Правилами, но не превышающие 9°C.

3. Свежая продукция, подлежащая заморозке, должна соответствовать пункту I данной главы.

4. Складское помещение должно быть оборудовано записывающим устройством температуры, чтобы ее можно было легко проверить. Термочувствительная часть термометра должна быть помещена в зону с самой высокой температурой. Графики регистрации температуры должны храниться в распоряжении органов, ответственных за контроль, по крайней мере, в течение периода хранения продуктов.

РАЗДЕЛ III

УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К РАЗМОРОЖЕННЫМ ПРОДУКТАМ.

Занимающиеся разморозкой предприятия должно соответствовать следующим требованиям:

1. Оттаивание продуктов рыболовства и аквакультуры должно происходить в

соответствующих гигиенических условиях; необходимо избегать загрязнения и обеспечить эффективный отвод талой воды. Во время размораживания температура продуктов не должна чрезмерно повышаться;

2. После размораживания изделия должны обрабатываться в соответствии с условиями, изложенными в данном документе. Если они подготовлены или обработаны, то соответствующие операции должны быть выполнены как можно быстрее. При непосредственном размещении этих продуктов на рынке на упаковке должно быть ясно видно, что рыба размораживается в соответствии со Статьей 5(3) Директивы Совета 79/112/ЕЕС от 18 декабря 1978 г. о сближении законов государств-членов, касающихся маркировки, представления и рекламы пищевых продуктов, а также рекламы пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ IV

УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПЕРЕРАБОТАННОЙ ПРОДУКЦИИ.

1. Свежие, замороженные или размороженные продукты, используемые для переработки, должны соответствовать требованиям, изложенным в пунктах I, II и III настоящей главы.

2. Если применяется обработка для ингибирования развития патогенных микроорганизмов или если такая обработка важна для обеспечения сохранности продукта, эта обработка должна быть научно признана или, в случае обработки продуктов, упомянутых в пунктах 1(b) и 1(c) Главы I Приложения к Директиве 91/492/ЕЕС, которые не были транспонированы или очищены, эта обработка должна быть утверждена в соответствии с процедурой, изложенной в этом Приложении.

3. Лицо, ответственное за учреждение, ведет реестр с перечнем применяемых методов обработки. Важно записывать и контролировать длительность и температуру термической обработки, концентрацию соли, рН и содержание воды в зависимости от типа используемой обработки. Записи должны храниться в распоряжении компетентного органа в течение периода, равного, по крайней мере, сроку хранения продукта.

4. Продукты, сохранение которых гарантируется только в течение ограниченного периода времени после применения таких методов обработки, как посол, копчение, сушка или маринование, должны иметь на упаковке четко видимое обозначение условий хранения в соответствии со с требованиями ЕС. Кроме того, должны быть выполнены следующие условия.

РАЗДЕЛ V

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К КОНСЕРВАМ

При производстве рыбопродуктов, которые стерилизуются в герметично закрытых контейнерах, необходимо следить за тем, чтобы они были стерилизованы:

- a) Вода, используемая для приготовления консервов - это питьевая вода;
- b) термическая обработка применяется в соответствии с действующим процессом, определенным в соответствии с важными критериями, такими как время нагрева, температура, наполнение, размер емкостей и т.д., о чем будет вестись запись. Применяемая термическая обработка должна быть способна уничтожить или дезактивировать патогенные микроорганизмы, а также споры патогенных микроорганизмов. Оборудование для термообработки должно иметь контрольные устройства, позволяющие проверить, действительно ли сосуды прошли соответствующую термообработку. После термической обработки емкости должны быть охлаждены питьевой водой, без ущерба для наличия каких-либо химических добавок, используемых в соответствии с надлежащей технологической практикой, с целью предотвращения коррозии оборудования и емкостей.
- c) Дополнительные проверки производителя проводятся путем отбора проб для проверки того, что переработанные продукты прошли эффективную обработку:
 - i) Инкубационные тесты. Инкубация должна проводиться при температуре 37°C в течение 7 дней или при 35°C в течение 10 дней или с использованием эквивалентной комбинации.
 - ii) Микробиологические исследования содержимого и контейнеров в лаборатории учреждения или в другой утвержденной лаборатории.
- d) Образцы отбираются из ежедневного производства через заранее определенные промежутки времени для обеспечения эффективности герметизации или любых других способов термического уплотнения; С этой целью должно иметься соответствующее оборудование для исследования перпендикулярных сечений швов закрытых контейнеров;

- е) Проводятся проверки, чтобы убедиться в целостности контейнеров;
- ф) Всем контейнерам, прошедшим термическую обработку в практически идентичных условиях, должен быть нанесен идентификационный знак партии с указанием деталей или маркировки, идентифицирующей партию, к которой принадлежит продукт питания.

РАЗДЕЛ VI

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К КОПЧЕНИЮ

Копчение должно производиться в отдельном помещении или специальной установке, оборудованной, при необходимости, вентиляционной системой, предотвращающей воздействие дыма и тепла сгорания на другие установки и места приготовления, переработки или хранения рыбопродуктов при соблюдении следующих условий:

- а) Материалы, используемые для производства дыма, предназначенного для копчения рыбы, должны храниться отдельно от зоны копчения и использоваться таким образом, чтобы не загрязнять продукты;
- б) производство дыма при сжигании окрашенной, лакированной, клееной или иным образом химически консервированной древесины запрещается;
- с) После копчения и перед упаковкой продукты должны быть быстро охлаждены до температуры, необходимой для их хранения.

РАЗДЕЛ VII

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К СОЛЕНИЮ

- а) операции по засолке должны выполняться в отдельных местах на достаточном расстоянии от тех, в которых выполняются другие операции;
- б) соль, используемая для переработки рыбопродуктов, должна очищаться и храниться таким образом, чтобы избежать загрязнения; Ее не следует использовать повторно;
- с) чаны с рассолом должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать любого источника загрязнения во время процесса засола;
- д) чаны с рассолом и зоны засолки должны быть очищены перед использованием.

РАЗДЕЛ VIII

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ГОТОВЫХ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ ИЗ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

Ракообразные и моллюски должны быть приготовлены следующим образом:

- а) Любое приготовление должно сопровождаться быстрым охлаждением. Вода, используемая для этих целей, должна быть питьевой или чистой морской. Если другие средства консервации не используются, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока не будет достигнута температура таяния льда;
- б) Очищение от панциря должно выполняться в гигиенических условиях, избегая загрязнения продукта. Если эта операция выполняется вручную, персонал должен уделять особое внимание мытью рук, а все рабочие поверхности должны быть тщательно очищены. При использовании машин их необходимо часто чистить и дезинфицировать после каждого рабочего дня.
- с) После выгрузки приготовленную продукцию необходимо немедленно заморозить или охладить до температуры, не допускающей роста патогенных микроорганизмов, и хранить в соответствующем месте;
- д) изготовитель регулярно проводит микробиологические проверки своего производства в соответствии со стандартами, которые должны быть установлены в соответствии с пунктом 4 Главы V этого Приложения.

РАЗДЕЛ IX

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К МЯКОТИ РЫБ

Рыбная мякоть, полученная путем механического разделения костей, должна производиться при следующих условиях:

- а) механическое разделение должно происходить без промедления после филетирования, используя сырье без потрохов. Если используется целая рыба, ее необходимо выпотрошить и вымыть заранее;

- б) Машины должны очищаться часто и не реже одного раза в два часа;
- с) После изготовления мякоть должна быть заморожена как можно быстрее или включена в продукты, предназначенные для замораживания и/или стабилизирующей обработки.

РАЗДЕЛ X

УСЛОВИЯ ПО ПАРАЗИТАМ.

1. В процессе производства и до того, как они становятся доступными для потребления человеком, рыба и рыбопродукты должны быть подвергнуты визуальному контролю для обнаружения и удаления видимых паразитов.

2. Явно пораженная паразитами рыба или ее части рыбы не должны попадать на рынок для потребления человеком. Подробные правила такого мониторинга принимаются в соответствии с процедурой, изложенной в настоящей статье Приложения.

3. Рыба и рыбопродукты, перечисленные в пункте 3 и предназначенные для потребления без дальнейшей переработки, должны дополнительно подвергаться замораживанию при температуре не выше - 20°C \ в течение не менее 24 часов. Эта заморозка должна быть применена к сырому или готовому продукту.

4. Следующая рыба и рыбопродукция подчиняются условиям, изложенным в пункте 2 настоящей статьи:

а) Рыба, которую нужно употреблять в пищу сырой или практически сырой, например, молодая сельдь «маатје» ("маатдже").

б) Следующий виды, если их обрабатывать холодным копчением, температура внутри рыбы не должна превышать минус 60°C;

- Сельдь;
- Макрель и сардины;
- Килька;
- Атлантический и тихоокеанский лосось (дикий).

с) Сельдь в маринаде и/или соленая, где применяемая обработка достаточна для уничтожения личинок нематоды.

5. В этот список могут вноситься поправки в свете научных данных в соответствии с процедурой, изложенной в настоящем Приложении. В соответствии с той же процедурой должны быть установлены критерии, позволяющие проводить обработку, которая считается достаточной или недостаточной для уничтожения нематод.

6. Производители должны обеспечить, чтобы рыба и рыбопродукты, упомянутые в пункте 3, или сырье, предназначенное для ее производства, перед выпуском для употребления в пищу прошли обработку, упомянутую в пункте 2.

7. К рыбной продукции, упомянутой в пункте 3, при ее выпуске на рынок должен прилагаться сертификат от производителя с указанием типа обработки, которой она подверглась.

ГЛАВА V

САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКА УСЛОВИЙ ПРОИЗВОДСТВА

РАЗДЕЛ I

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

1. Компетентный орган создает систему контроля и мониторинга для проверки выполнения требований настоящего приложения.

2. Система контроля и мониторинга должна включать, в частности:

- а) Проверка рыболовецких судов, при том понимании, что такая проверка может проводиться во время их пребывания в порту;
- б) Проверки условий выгрузки и первой продажи;
- с) Регулярная проверка учреждений, в частности, для проверки:
- д) Сохраняется ли выполнение условий, необходимых для получения разрешения;
- е) Обрабатываются ли рыбные продукты правильно;
- ф) Состояние чистоты помещений, установок и приборов, а также гигиены персонала;
- г) Сделана ли правильно маркировка;
- h) Контроль осуществляется на оптовых рынках и аукционах;

- i) Проверка условий хранения и транспортировки.

РАЗДЕЛ II

ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

ПОДРАЗДЕЛ I КОНКРЕТНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК

1. Каждая партия рыбопродуктов представляется компетентному органу для осмотра при выгрузке или перед первой продажей с целью проверки ее пригодности для потребления человеком. Эта проверка должна состоять из органолептической оценки, проводимой путем отбора проб.

2. Считается, что рыбная продукция соответствует, в отношении свежести, общим маркетинговым стандартам, установленным в соответствии с презентациями, представленными в настоящем Приложении.

3. При необходимости могут быть установлены особые органолептические требования в отношении рыбопродуктов, не охваченных процедурой, предусмотренной в настоящем Приложении.

4. Если будет установлено, что положения настоящей Директивы не были соблюдены, или если это будет сочтено необходимым, органолептическая оценка должна быть повторена после первой продажи рыбопродуктов. После первой продажи рыбопродукция должна удовлетворять, по крайней мере, минимальным требованиям свежести, установленным в соответствии с этим Положением.

5. В тех случаях, когда органолептическая оценка показывает, что рыбные продукты не пригодны для потребления человеком, необходимо принять меры по их изъятию с рынка и денатурированию таким образом, чтобы их нельзя было повторно использовать для употребления человеком.

6. Если органолептическая оценка выявляет хотя бы минимальные сомнения в свежести рыбопродуктов, могут применяться химические или микробиологические средства контроля.

ПОДРАЗДЕЛ II

КОНКРЕТНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПАРАЗИТАРНЫХ ПРОВЕРОК

1. До того, как они становятся доступными для потребления человеком, рыба и рыбопродукты должны быть подвергнуты визуальному контролю методом зондирования для обнаружения видимых паразитов.

2. Рыба или части рыбы с очевидными следами паразитов, удаленных из нее, не должны выставляться на рынок для потребления человеком.

3. Подробные правила такого мониторинга принимаются в соответствии с процедурой, изложенной в настоящем Приложении.

ПОДРАЗДЕЛ III

КОНКРЕТНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ХИМИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

1. Пробы берутся и подвергаются лабораторным испытаниям для контроля следующих параметров:

a) АВУТ (общий летучий основной азот) и NTMA (азот-тимиамин): Значения этих параметров определяются по категориям видов в соответствии с процедурой, изложенной в настоящем Приложении;

b) Гистамин: Из каждой партии берутся девять проб:

i) Среднее содержание гистамина не должно превышать 100 ppm;

ii) Два образца могут содержать гистамин более 100 ppm, но менее 200 ppm;

iii) Ни один образец не может содержать более 200 ppm.

2. Эти ограничения распространяются только на рыбу следующих семейств: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae и Coelacanthidae. Однако рыба из этих семейств, прошедшая ферментацию в рассоле, может иметь более высокий уровень гистамина, но не более чем в два раза превышающий вышеуказанные значения. Анализы должны проводиться с использованием надежных, научно признанных методов, таких как высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ).

ПОДРАЗДЕЛ IV

ЗАГРЯЗНИТЕЛИ, ПРИСУТСТВУЮЩИЕ В ВОДНОЙ СРЕДЕ

1. Без относительно правил охраны вод и управления ими, в частности в том, что касается загрязнения водной среды, продукты рыболовства и аквакультуры не должны содержать в своих

съедобных частях загрязнителей, присутствующих в водной среде, таких как тяжелые металлы и галогенорганические вещества, в таком количестве, чтобы расчетный рацион питания превышал допустимое суточное или еженедельное потребление для человека. Государства-члены должны разработать план мониторинга для контроля уровня загрязнения рыбной продукции загрязняющими веществами.

2. В соответствии с процедурой, изложенной в статье 15 настоящей Директивы, они должны быть приняты до 31 декабря 1992 года:

- а) Методы анализа, которые будут использоваться для проверки химических критериев, а также планов отбора проб;
- б) Уровни, которые должны соблюдаться в соответствии с химическими критериями.

ПОДРАЗДЕЛ IV

КОНКРЕТНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

В соответствии с процедурой, изложенной в настоящем Приложении, могут быть установлены микробиологические критерии, включая планы отбора проб и методы анализа, когда это необходимо для охраны здоровья населения.

ГЛАВА VI УПАКОВКА

1. Упаковка должна производиться в удовлетворительных гигиенических условиях, чтобы избежать загрязнения рыбопродуктов.

2. Упаковочные материалы и продукты, которые могут соприкасаться с рыбной продукцией, должны, в частности, соответствовать всем гигиеническим стандартам:

- а) не должны изменять органолептические характеристики блюд и рыбопродуктов;
- б) Нельзя допускать, чтобы они передавали рыбопродуктам вещества, вредные для здоровья человека;
- с) должны быть достаточно прочными для обеспечения эффективной защиты рыбопродуктов.

3. Упаковочный материал не может быть использован повторно, за исключением некоторых специальных емкостей, из водонепроницаемых, гладких и коррозионностойких материалов, легко очищаемых и дезинфицируемых, которые могут быть использованы повторно после очистки и дезинфекции. Упаковочный материал, используемый для свежих продуктов, хранящихся на льду, должен позволять талой воде стекать.

4. Упаковочные материалы перед использованием должны храниться на отдельном участке от производственного участка, защищенном от пыли и загрязнения.

ГЛАВА VII ИДЕНТИФИКАЦИЯ

1. Без относительно Директивы 79/112/СЕЕ, касающейся маркировки, можно идентифицировать для целей проверки происхождения рыбопродукции, поступающей на рынок, путем маркировки ли сопроводительных документов. Для этого на упаковке или, в случае неупакованных продуктов, на сопроводительных документах должны быть указаны следующие сведения:

- а) Страна отправления, которая может быть указана полностью или с помощью инициалов страны отправителя заглавными буквами;
- б) идентификация предприятия или судна-фабрики по его официальному идентификационному номеру или, в случае размещения на рынке с судна-морозильника, охватываемого пунктом 7 Приложения XVIII, путем размещения на рынке с аукциона или оптового рынка, по его предполагаемому регистрационному номеру,

2. Эта информация должна быть полностью разборчивой и располагаться на упаковке в видимом снаружи пространстве, не вскрывая упаковку.

ГЛАВА VIII ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

1. Во время хранения и транспортировки рыбопродукция должна храниться при температурах, установленных настоящей Директивой. В частности:

- а) Свежие или размороженные рыбные продукты, а также вареные и охлажденные продукты из

ракообразных и моллюсков должны храниться при температуре тающего льда;

б) Мороженая рыбопродукция, за исключением рыбы в рассоле, предназначенной для изготовления консервов, должна храниться при транспортировке при стабильной температуре 18°C или ниже, во всех точках продукта, с кратковременным повышением, при необходимости, до 3°C;

с) переработанные продукты должны поддерживаться при температурах, указанных производителем или, если того требуют обстоятельства, установленных в соответствии с предусмотренной в этом приложении процедурой.

2. Если замороженная рыбопродукция перевозится со склада в учреждение, уполномоченное на ее разморозку по прибытии с целью подготовки и/или переработки, и расстояние, которое должно быть пройдено, не превышает 50 километров или одного часа пути, компетентный орган может разрешить отступление от условий второго абзаца пункта 1.

3. Продукция не может храниться или транспортироваться вместе с другими продуктами, которые могут повлиять на ее здоровье или загрязнить ее, не будучи упакована таким образом, чтобы обеспечить удовлетворительную защиту.

4. Транспортные средства, используемые для перевозки рыбопродуктов, должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы в течение всего периода перевозки можно было поддерживать температуру, требуемую настоящими Правилами. Если для охлаждения продуктов используется лед, талая вода должна быть слита таким образом, чтобы она не оставалась в контакте с продуктами; внутренние поверхности транспортных средств должны быть обработаны таким образом, чтобы не нарушать целостность рыбопродуктов; Внутренние поверхности должны быть гладкими и легко очищаемыми и дезинфицируемыми.

5. Транспортные средства, используемые для перевозки рыбопродуктов, не могут использоваться для перевозки других продуктов, которые могут воздействовать на рыбопродукты или загрязнять их, если только глубокая очистка с последующим обеззараживанием не может обеспечить все гарантии того, что рыбопродукты не будут загрязнены.

6. Запрещается перевозить рыбопродукты в транспортных средствах или контейнерах, которые не были очищены и дезинфицированы.

7. Условия транспортировки рыбопродуктов, выведенных на рынок в живом состоянии, не должны оказывать негативного воздействия на такую продукцию.

ГЛАВА IX

ПУНКТЫ ПРИЛОЖЕНИЯ I, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ПРЕДМЕТОМ ДЕРРОГАЦИИ И УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫМИ В СЛУЧАЕ ДЕРРОГАЦИИ К главе I, Часть I, Приложения.

при условии, что изделия не могут быть загрязнены сточными водами, отходами или водой для охлаждения двигателя.

5. Пункт 1, h)

при условии, что персонал, работающий с рыбными продуктами, сможет мыть руки после пользования туалетом.

6. Пункт 2, a)

при условии, что пол будет надлежащим образом очищен и продезинфицирован.

7. Пункт 2, b), c) и d)

8. Пункт 2, g) в отношении кранов и полотенец для рук.

9. Пункт 3

при условии, что рабочие устройства и принадлежности находятся в хорошем состоянии.

К главе II Приложения

10. Пункт 3, a)

при условии, что стены будут чистыми.

11. Пункт 3, b)

при условии, что полы будут убираться после каждой продажи.

12. Пункт 3), c), первая фраза

13. Пункт 3 e): транспортные средства, выделяющие отработанные газы,

при условии, что продукция, загрязненная отработанные газы, будет удалена с рынка.

14. Пункт 3, j)
при условии, что продукты, не пригодные для потребления человеком, не могут загрязнять или смешиваться с рыбными продуктами.
15. Пункт 3, k)
1. Пункт 1, a)
при условии, что продукция защищена от солнца, плохих погодных условий, а также от любых источников загрязнения или загрязнения.
2. Пункт I, c)
при условии, что не будет допущено загрязнения продукции.
3. Пункт 1 d), первое предложение
при условии, что готовая продукция хранится на борту при требуемых температурных условиях.
4. Пункт 1 g), последнее предложение
16. Пункт 7
в той мере, в какой этот пункт относится к пункту 3 этой главы и к пункту 10 раздела I главы III.
Приложение, Глава III, Часть I
17. Пункт I
при условии, что готовая продукция не может быть загрязнена сырьем или отходами.
18. Пункт 2, a)
при условии, что пол будет очищен и дезинфицирован
19. Пункт 2, b)
при условии, что стены будут чистыми.
20. Пункт 2, c)
при условии, что потолок не является источником загрязнения.
21. Пункт 2, d)
22. Пункт 2, e)
при условии, что продукты не будут изменены или загрязнены парами.
23. Пункт 2, g)
при условии, что в распоряжении персонала есть средства для мытья рук.
- 24, Пункт 3
25. Пункт 5
в отношении коррозионно-стойких материалов, при условии, что рабочие устройства и посуда содержатся в чистоте.
26. Пункт 6
при условии, что продукты не могут быть загрязнены отходами или вытекающими из них жидкостями.
27. Пункт 10
К главе IV Приложения
28. Часть I, пункт 1
в отношении обязательства временно хранить продукцию в изотермической камере предприятия при условии, что либо лед, по мере необходимости, будет восстановлен в продукции в течение периода, не превышающего 12 часов, либо продукция может быть помещена в изотермическую камеру, не принадлежащую предприятию, но находящуюся в непосредственной близости от него.
29. Часть I, пункт 6
в отношении обязательства по размещению отходов в водонепроницаемых контейнерах, оснащенных колпачками, при условии, что продукты не могут быть загрязнены отходами или выходящими из них жидкостями.
30. Часть IV, пункт 5, первый подпункт
при условии принятия всех мер предосторожности для предотвращения воздействия дыма на рыбопродукты, находящиеся в процессе подготовки или хранения.
31. Часть IV, пункт 6 (a)

при условии, что на рыбопродукты, находящиеся в процессе подготовки или хранения, не влияют операции по засолке.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ РЫБНОГО
ПРОМЫСЛА В ОТНОШЕНИИ РЫБОПРОДУКТОВ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ РЫНКА ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

(упомянутые в статьях 22(1)(j)iv, 33(8) и 47(1) Правил об инспектировании

g) рыбы)

1. Тогда как:

a) В соответствии с ПРИЛОЖЕНИЕМ III к Правилам осмотра рыбы, важно установить правила гигиены для рыбопродуктов, пойманных и, возможно, обработанных с целью кровотечения, заголовка, потрошения и оребрения, а также охлажденных или замороженных, на борту некоторых судов;

b) Должны быть изложены общие условия гигиены, применимые к рыболовецким судам;

c) Важно создать дополнительные гигиенические условия для рыболовецких судов, на борту которых продукты хранятся более 24 часов;

(e) следует предусмотреть возможность учета некоторых специфических характеристик некоторых рыболовных судов.

УТВЕРЖДЕНЫ следующие технические характеристики:

СТАТЬЯ 1.

a) Общие условия гигиены распространяются на рыбопродукты, обрабатываемые на борту рыболовецких судов.

b) Установленные дополнительные санитарно-гигиенические условия применяются к рыболовецким судам, спроектированным и оборудованным для обеспечения сохранности рыбопродукции на борту в удовлетворительных условиях в течение более 24 часов, за исключением судов, оборудованных для круглосуточного содержания рыбы, ракообразных и моллюсков, на борту которых нет других средств консервации.

c) При необходимости и в соответствии с установленной процедурой могут быть установлены отступления или дополнительные условия по отношению к положениям предыдущих подпунктов, с тем чтобы учесть любые особые характеристики некоторых рыболовных судов.

СТАТЬЯ 2.

1. В положения настоящего Приложения могут вноситься поправки в соответствии с процедурой, изложенной в Приложении III.

2. К рыбопродуктам на борту рыболовецких судов применяются следующие общие условия гигиены:

a) Части рыболовных судов или контейнеров, зарезервированных для хранения рыбопродуктов, не должны содержать предметов или продуктов, способных передавать этим продуктам питания вредные свойства или аномальные характеристики. Соответствующие части лодок или контейнеров должны быть сконструированы таким образом, чтобы их было легко чистить, а талая вода не могла соприкасаться с рыбопродуктами.

b) Во время использования части лодок или контейнеров, предназначенных для хранения рыбопродуктов, должны быть совершенно чистыми и, в частности, не должны загрязняться топливом, используемым для приведения лодки в движение, или сточными водами со дна лодок.

c) Как только рыбопродукты попадают на борт судна, они должны быть защищены от загрязнения и как можно быстрее удалены от солнечного света или любого другого источника тепла. При промывке используемая вода должна быть либо пресной водой, соответствующей параметрам, указанным в Приложении III к Правилам, либо чистой морской водой, чтобы не ухудшать качество или целостность продукции;

d) Рыбопродукция должна обрабатываться и храниться таким образом, чтобы предотвратить ее повреждение. Допускается использование перфорационных инструментов для перемещения крупных рыб или рыб, представляющих опасность травмирования обработчика, при условии, что плоть этих продуктов не будет повреждена.

е) Рыбопродукция, кроме тех, что содержатся живыми, должна подвергаться воздействию холода как можно быстрее после помещения на борт. Однако для судов, где применение холода практически неосуществимо, рыбопродукция не должна храниться на борту более восьми часов.

ф) Когда для охлаждения продуктов используется лед, он должен быть изготовлен из питьевой или чистой морской воды.

Перед использованием лед должен храниться в условиях, не допускающих загрязнения.

г) Контейнеры, приборы и части судна, вступающие в непосредственный контакт с рыбопродуктами, должны быть очищены после выгрузки продуктов с питьевой или безопасной морской водой.

h) Если рыба направляется на борт и/или потрошена, эти операции должны выполняться гигиенически, а продукты должны быть тщательно промыты питьевой водой или чистой морской водой сразу же после их выполнения. Кишки и части, которые могут представлять опасность для здоровья населения, должны быть отделены и храниться подальше от продуктов, предназначенных для потребления человеком. Печень, икра и молоки, предназначенные для потребления человеком, должны храниться подо льдом или в замороженном состоянии.

і) Оборудование, используемое для потрошения, зачистки и снятия костей, сосуды, утварь и различные приспособления, контактирующие с рыбопродуктами, должны быть изготовлены из водонепроницаемых, не подверженных гниению, гладких, легко моющихся и дезинфицируемых материалов или выстланы ими. Во время использования они должны быть в идеальном состоянии;

ј) Персонал, участвующий в обращении с рыбопродуктами, должен соблюдать чистоту тела и одежды или другое обновленное законодательство Европейского Союза.

3. Также установлены следующие дополнительные санитарно-гигиенические условия для рыболовецких судов:

а) Рыболовные суда должны быть оборудованы трюмами, резервуарами или контейнерами для хранения рыбопродуктов при температурах, предписанных настоящими Правилами (Приложение III). Трюмы должны быть отделены от машинного зала и от кают-компании экипажа перегородками, которые должны быть достаточно герметичными, чтобы предотвратить любое загрязнение хранящихся рыбопродуктов.

б) Внутренняя облицовка трюмов, баков и контейнеров должна быть водонепроницаемой и легко моющейся и дезинфицируемой. Покрытие должно состоять из гладкого материала или, при его отсутствии, должно быть окрашено гладкой краской, поддерживаемой в хорошем состоянии, которая не может передавать рыбопродуктам вещества, вредные для здоровья человека.

с) Расположение трюмов должно быть таким, чтобы предотвратить контакт талой воды с рыбопродуктами.

д) Контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны быть такими, чтобы обеспечить их сохранность в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях и, в частности, позволить талой воде стечь. Во время использования они должны быть в идеальном состоянии;

е) Рабочая палуба, оборудование и трюмы, резервуары и контейнеры должны очищаться после каждого использования. Для этой цели должна использоваться как питьевая вода, так и чистая морская вода. При необходимости проводится дезинфекция, борьба с насекомыми или дератизация;

ф) Чистящие средства, дезинфицирующие средства, инсектициды или любые вещества, которые могут иметь любую степень токсичности, должны храниться в закрытых помещениях или шкафах и использоваться таким образом, чтобы они не представляли для продуктов риска загрязнения.

г) При замораживании рыбопродуктов на борту эта операция должна производиться в соответствии с условиями, изложенными в приложении III к настоящим Правилам. В случае замораживания в рассоле он не должен быть источником загрязнения рыбной продукции.

h) Суда, оборудованные для охлаждения рыбопродуктов в морской воде, охлажденной льдом (CSW) или механически охлаждаемой (RSW), должны отвечать следующим условиям:

і. Цистерны должны быть оснащены подходящей установкой для наполнения и опорожнения морской воды, а также системой, обеспечивающей равномерную температуру в цистернах;

ii. Емкости должны быть снабжены устройством для автоматической регистрации температуры, зонд которой должен быть помещен в ту часть резервуара, где температура самая высокая;

iii. Функционирование аквариума или контейнерной системы должно обеспечивать скорость охлаждения, при которой смесь рыбы и морской воды достигает 3° не позднее, чем через шесть часов после смены и 0° не позднее, чем через 16 часов после смены;

iv. резервуары, циркуляционные системы и контейнеры должны быть полностью опорожнены и интенсивно очищены после каждой выгрузки питьевой или безопасной морской водой;

v. Наполняться должно чистой морской водой;

vi. в записях о температуре резервуаров должна быть четко указана дата и номер резервуара. Они должны находиться в распоряжении органа, ответственного за проверку.

i) Компетентный орган ведет для целей контроля список судов, оборудованных в соответствии с пунктами 2 или 3, за исключением, однако, судов с несъемными контейнерами, которые, без ущерба для положений второго этапа пункта 2 Приложения I, постоянно не выполняют операции по консервации рыбы в охлажденной морской воде.

j) Судовладельцы или их представители должны принимать все необходимые меры изолировать от операций с продуктами людей, которые могут их заразить, пока не будет доказана безопасность такой работы для этих людей. Действующее в стране национальное законодательство применяется в отношении медицинского наблюдения за соответствующими лицами.

Декрет-закон № 10/2011

от 7 июня

Закон № 3/85 от 17 мая 1985 года о делимитации морских районов Гвинеи-Бисау гласит, что страна осуществляет суверенитет над районом территориального моря шириной 12 морских миль и обладает юрисдикцией над исключительной экономической зоной протяженностью 200 миль.

В том же законе также устанавливается, что Гвинея-Бисау осуществляет суверенные права на биологические водные ресурсы, существующие в вышеупомянутых морских районах.