

5027

(4) - ПОСТАНОВЛЕНИЕ № /MPA/SGG/2000
РЕГЛАМЕНТИРУЮЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ НА
РЫБОЛОВНЫХ СУДАХ
И ПИРОГАХ

МИНИСТЕРСТВО РЫБОЛОВНОГО ПРОМЫСЛА И АКВАКУЛЬТУРЫ

Принимая во внимание Конституцию;

В соответствии с законом L/95/13/CTRN от 15 мая 1995 г. о Кодексе морского рыболовства, в частности в его статьях 40, 41, 43,44 и 45;

В соответствии с Указ № D/99/004/PRG/SGG от 06 марта 1996 г. о назначении Премьер-министра, Принимая во внимание Указ D/99/007/PRG/SGG от 12 марта 1999 г. о назначении членов правительства;

Принимая во внимание служебную необходимость:

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

РАЗДЕЛ 1: ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

СТАТЬЯ 1: В контексте настоящего Постановления под рыболовецким судном подразумевается :

- любой плавучий рыбозавод, на борту которого рыбная продукция подвергается одной или нескольким из следующих операций, за которыми следует упаковка: Филетирование, резание, снятие чешуи, рубка, замораживание, переработка;
- любое рыболовное судно, спроектированное и оборудованное для обеспечения сохранения рыболовных продуктов на борту путем охлаждения, замораживания или приготовления в удовлетворительных условиях, в течение более двадцати четырех (24) часов.

Аналогичным образом, применяется следующее определение:

- Пирога с ледником, любое ремесленное однокорпусное судно, оснащенное двигателем и изолированным корпусом для сохранения уловов подо льдом.

СТАТЬЯ 2: Гвинейские рыболовные суда, упомянутые в статье 1 выше, могут работать в водах под юрисдикцией Гвинеи только после получения разрешения Национального управления морского рыболовства, которое присваивает ему официальный номер.

Иностранные рыболовные суда, которым разрешено работать в водах под юрисдикцией Гвинеи, должны ежегодно получать санитарное разрешение, выдаваемое компетентным органом страны, под флагом которой они ходят.

Разрешение должно продлеваться, если рыболовное судно предпринимает другие действия, кроме тех, на которые оно было уполномочено в рамках разрешения.

Все сертифицированные рыболовные суда внесены в соответствующий перечень.

СТАТЬЯ 3: Выпуск на рынок рыбной продукции, выловленной рыболовными судами, подчиняется следующим условиям:

- такие продукты должны были быть пойманы, обработаны, охлаждены, заморожены или обработаны на борту судов в соответствии с требованиями настоящего Указа, который обобщает в разделах II, III и IV, условиях, установленных директивами Совета Европейских Сообществ 91/493/СЕЕ и 92/48/СЕЕ, Приложения I и II;
- они должны были проходить эти операции в гигиенических условиях на рыболовных судах, одобренных Национальным управлением морского рыболовства;
- они должны были пройти санитарный контроль со стороны инспекционных служб Министерства по рыболовству и аквакультуре.

СТАТЬЯ 4: Инспекционная проверка и контроль одобренных рыболовных судов должны регулярно проводиться Компетентным органом, который должен иметь доступ ко всем частям в целях обеспечения соблюдения положений настоящего Указа.

Руководители утвержденных рыболовных судов, на борту которых проводятся проверки, оказывают инспекторам всю необходимую помощь в исполнении ими своих обязанностей. В случае

несоблюдения положений настоящего приказа утверждение может быть приостановлено или отозвано.

РАЗДЕЛ II: УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ НА ПЛАВУЧИХ РЫБОЗАВОДАХ

ГЛАВА 1: Условия, касающиеся построек и оборудования

СТАТЬЯ 5: Плавающие рыбозаводы должны быть оснащены, как минимум:

- а) - зона приема, специально предназначенной для размещения на борту продуктов рыбного промысла и состоящая из емкостей достаточных размеров, чтобы можно было разделять последовательные партии продукции. Эта зона приема и ее съемные элементы должны легко демонтироваться. Она должна быть спроектирована таким образом, чтобы защищать продукты от воздействия солнца или непогоды, а также от любого источника загрязнения или заражения;
- б) системой перемещения продуктов рыболовного промысла от приемной площадки к рабочим помещениям, с соблюдением требований гигиены;
- с) рабочими местами достаточного размера, позволяющими готовить и обрабатывать рыбную продукцию в подходящих гигиенических условиях, причем они сконструированы и расположены таким образом, чтобы избежать загрязнения продуктов;
- д) помещениями для складского хранения готовой продукции, имеющими достаточные размеры и спроектированными таким образом, чтобы можно было легко производить очистку; Если на борту работает установка по переработке отходов, для хранения этих побочных продуктов следует использовать отдельный трюм;
- е) помещением для хранения упаковочных материалов, отделенным от помещений по подготовке и переработке продуктов;
- ф) специальное оборудование для эвакуации либо непосредственно в море, либо, если того требуют обстоятельства, в специальный герметичный резервуар, отходов и рыбных продуктов, непригодных для потребления. Если эти отходы хранятся и обрабатываются на борту с целью их очистки, для этой цели должны быть предусмотрены отдельные помещения;
- г) оборудованием, обеспечивающим подачи под давлением водопроводной воды или чистой морской воды. Отверстие для прокачки морской воды должно находиться в таком месте, чтобы качество перекачиваемой воды не могло ухудшаться сбросами в море отработанных вод, отходов и воды охлаждения двигателей;
- h) соответствующее количество раздевалок, раковин и туалетов; последние не могут открываться непосредственно в помещениях, где рыбные продукты готовятся, обрабатываются или хранятся; Умывальники должны быть оснащены средствами для чистки и вытирания, отвечающими гигиеническим требованиям; смесители для умывальника должны управляться бесконтактным способом;

СТАТЬЯ 6: В местах, где осуществляется подготовка и переработка или заморозка/глубокая заморозка рыбной продукции, необходимо обстроить:

- а) пол, который сочетает в себе нескользящие свойства с простотой очистки и дезинфекции и который снабжен устройствами, обеспечивающими легкий слив воды. Структуры и устройства, прикрепленные к полу, должны быть оснащены отверстиями достаточного размера, чтобы они не блокировались рыбными отходами и чтобы вода легко сливалась;
- с) стены и потолки, которые легко чистить, особенно на уровне проходящих через них труб, цепей или электрических проводов;
- д) гидравлические системы, расположенные или защищенные таким образом, чтобы возможное масло не могло загрязнять рыбные продукты;
- е) достаточная вентиляция и, при необходимости, хорошая эвакуация паров;
- ф) достаточное освещение;
- г) устройства для чистки и дезинфекции инструментов, оборудования и установок;
- h) приспособления для чистки и дезинфекции рук с помощью автоматических кранов и одноразовых полотенец для рук.

СТАТЬЯ 7: Рабочие устройства и инструменты, в частности столы для резки, контейнеры, конвейерные ленты, машины для извлечения внутренностей и резбонарезные машины, изготовлены из гладких материалов, устойчивы к коррозии морской водой, легко моются и дезинфицируются, а также находятся в хорошем рабочем состоянии.

СТАТЬЯ 8: Плавучие рыбозаводы, которые замораживают рыбную продукцию, должны иметь:

- а) установку с достаточной охлаждающей способностью, чтобы подвергать продукты быстрому понижению температуры, позволяя получить температуру внутри продукта - 18 ° С.
 - б) оборудование с достаточной охлаждающей способностью для поддержания рыбных продуктов в трюмах при температуре в соответствии с действующими требованиями.
- Складские помещения должны быть оснащены системой регистрации температуры, установленной таким образом, чтобы имелась возможность удобного считывания.

ГЛАВА II Условия гигиены касательно обращения и временного складирования продуктов рыбного промысла

СТАТЬЯ 9: Квалифицированный специалист на борту плавучего рыбозавода должен нести ответственность за правильное применение технологических процессов при производстве рыбной продукции. Он должен быть наделен всеми необходимыми полномочиями для обеспечения соблюдения требований настоящего указа. Он предоставляет служащим, отвечающим за контрольные мероприятия, программу инспекционных проверок и контроля критических точек, применяемых на заводе, и реестр, в котором записываются все замечания, а также данные температуры..

СТАТЬЯ 10: Общие санитарно-гигиенические условия, применимые к помещениям с оборудованием и персоналом, к операциям по отделению голов, потрошению и нарезке филе, к операциям по обработке, расфасовке и упаковке, хранению рыболовных продуктов на борту плавучих рыбозаводов должны выполняться в надлежащих гигиенических и санитарных условиях.

GUI 116

РАЗДЕЛ III: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К РЫБОЛОВЕЦКИМ СУДАМ

ГЛАВА 1: Условия, касающиеся построек и оборудования

СТАТЬЯ 11: Рыболовные суда должны быть оборудованы трюмами, резервуарами или контейнерами для хранения продуктов. Складские сооружения должны быть отделены от машинных отделений и от помещений, предназначенных для экипажа, при этом они отделяются герметичными перегородками, чтобы предотвратить любое загрязнение продуктов.

Внутренняя облицовка трюмов и контейнеров должна быть водонепроницаемой, легко мыться и дезинфицироваться. Она изготавливается из гладкого материала или, в крайнем случае, из гладкого лакокрасочного покрытия, поддерживаемого в рабочем состоянии и не способного передавать вредные для здоровья человека вещества продуктам рыболовного промысла.

Трюмы сконструированы таким образом, чтобы талая вода не могла оставаться в контакте с рыбными продуктами.

Контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны быть в состоянии обеспечить их сохранение в удовлетворительных гигиенических условиях и, в частности, обеспечить отток воды от таяния льда. Во время использования они должны быть в идеальном состоянии чистоты.

СТАТЬЯ 12: Рабочие места, оборудование и трюмы, цистерны и контейнеры очищаются после каждого использования, для этого должна использоваться питьевая вода или чистая морская вода, дезинфекция, дезинсекция или дератизация выполняются всякий раз, когда это необходимо.

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

СТАТЬЯ 13: Если рыбные продукты замораживаются на борту, то эта операция должна выполняться в соответствии с действующими условиями, применимыми в плане обеспечения санитарной безопасности и качества. При замораживании в рассоле, он не должно являться источником загрязнения рыбы.

СТАТЬЯ 14: Суда должны быть оборудованы таким образом, чтобы обеспечить охлаждение рыбной продукции в морской воде, охлажденной льдом или механическими средствами.

СТАТЬЯ 15: Общие гигиенические условия, применимые к персоналу на борту рыболовных судов, должны быть эквивалентны тем, которые рекомендованы для персонала на береговых предприятиях. Судовладельцы, их представители или менеджеры по качеству, указанные в пункте 29, принимают необходимые меры для недопущения к работе и обработке рыбных продуктов лиц, которые могут их загрязнить, до устранения данного риска.

РАЗДЕЛ IV: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К ПИРОГАМ

СТАТЬЯ 16: Персонал должен быть здоров и носить подходящую и чистую рабочую одежду.

СТАТЬЯ 17: Пироги, изотермические трюмы, рыболовные снасти и оборудование для разгрузки должны быть сконструированы таким образом и изготовлены из материалов, которые легко чистить, дезинфицировать и которые должны содержаться в надлежащем состоянии работоспособности и чистоте.

СТАТЬЯ 18: Уловы в море должны быть тщательно вымыты чистой морской водой и немедленно помещены под лед без малейшей задержки.

СТАТЬЯ 19: Используемый лед должен поступать с ледяных фабрик с воздушным охлаждением и обрабатываться в соответствующих гигиенических условиях.

Статья 20: Выгрузки уловов с борта и их транспортировка с пристаней на предприятия должны производиться при соответствующих технических и санитарных условиях.

Статья 21: Пироги и контейнеры, используемые после каждой высадки, должны проходить очистку и дезинфекцию.

РАЗДЕЛ V: ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

СТАТЬЯ 22: Рыболовные суда, работающие на дату публикации настоящего Указа и не отвечающие требованиям настоящего Указа, должны быть подвергнуты всем корректировкам, необходимым для приведения их в соответствие с нормами.

СТАТЬЯ 23: Настоящее постановление отменяет предыдущие противоречащие положения, вступает в силу с даты его подписания и будет опубликовано в Официальном бюллетене Республики Гвинея.

09-11-200
КОНАКРИ, 2000

ВТОРОЙ ЭКЗЕМПЛЯР

PRG/SGG

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР

MEF

MSIPME

МИНИСТР ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

MTPT..

MJGS.....

MPA..

M.A.E.

Arch/J.O. 2/17

Штамп

/подпись/

МАНСА МУССА СИДИБЕ