

## **Руководство по гигиеническому контролю за импортом переработанных пищевых продуктов (Приложение к уведомлению Shoku-an № 0605001 от 5 июня 2008 г.)**

### **Раздел 1 Цели**

Согласно пункту 1 статьи 8 Основного закона о безопасности пищевых продуктов (Закон № 48 от 2003 года), операторы, занимающиеся деятельностью, связанной с пищевыми продуктами, в том числе лицо, которое намерено импортировать произведенные, переработанные и т.д. пищевые продукты в другую страну (далее – импортеры), обязаны признать, что они сами несут основную ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов, и надлежащим образом принимать необходимые меры для обеспечения безопасности пищевых продуктов на каждом этапе процесса поставки продуктов питания. Кроме того, в соответствии с пунктом 1 статьи 3 Закона о пищевой санитарии (Закон № 233 1947 года; далее "Закон Японии"), они также обязаны взять на себя ответственность за получение необходимых знаний и техники, обеспечение безопасности сырья, проведение самоконтроля и принятие любых других мер по обеспечению безопасности импортируемых пищевых продуктов и т.д.

В Плане мониторинга и руководства по импорту пищевых продуктов излагаются основные принципы, которыми должны руководствоваться импортеры в соответствии с этими обязанностями, и поощряется практика добровольного санитарного контроля. Однако в связи с недавними случаями химического пищевого отравления и т.д. в настоящее время возникла необходимость в обеспечении и подтверждении безопасности импортируемых переработанных пищевых продуктов в стране-экспортере на уровне, эквивалентном уровню безопасности на территории Японии, на всех этапах процесса снабжения продовольствием, включая сырье, производство и переработку, хранение и транспортировку.

Целью настоящего Руководства является не только предотвращение заражения ядовитыми или вредными веществами и т.д., но и акцентирование внимания на основных вопросах руководства по переработанным пищевым продуктам, требуемого от импортеров в соответствии с Планом мониторинга и руководства по импортируемым пищевым продуктам, содействие добровольному гигиеническому контролю импортируемых переработанных пищевых продуктов, а также принятие мер по повышению уровня безопасности.

После завершения процедур импорта все этапы, включая хранение,

транспортировку, производство, переработку и продажу на территории Японии, регулируются законом, и внимание также обращается на другие законы, постановления и уведомления, направленные на предотвращение заражения распределенных продуктов питания ядовитыми или вредными веществами.

(Ссылка)

- Основной закон о безопасности пищевых продуктов, статья 8 (Ответственность операторов, осуществляющих деятельность, связанную с пищевыми продуктами)
- Закон о пищевой санитарии, статья 3 (Ответственность операторов, осуществляющих деятельность, связанную с пищевыми продуктами)
- Закон о специальных мерах по предотвращению попадания отравляющих веществ в пищевые продукты при их распределении (Закон № 103 1987 года), статья 3 (Государственные меры и т.д.)

## **Раздел 2 Область применения**

Настоящее Руководство предназначено для импортеров, которые производят и импортируют продукцию, предназначенную для экспорта в Японию по прямым контрактам с зарубежными производителями, а также для импортеров переработанных пищевых продуктов в целом. Более того, даже импортеры, не состоящие в прямых договорных отношениях с иностранным производителем, должны также, через агентство экспортера или другое подобное предприятие в стране-экспортере, стремиться подтвердить вопросы, изложенные в настоящем Руководстве, с указанным производителем.

## **Раздел 3 Система утверждения**

Для подтверждения вопросов, содержащихся в настоящем Руководстве, импортеры должны назначить ответственных сотрудников и связаться с персоналом, обладающим необходимыми знаниями и навыками.

## **Раздел 4 Вопросы, требующие утверждения**

Импортеры должны письменно подтвердить нижеизложенные вопросы с производителями переработанных пищевых продуктов, которые они намерены импортировать. Они должны делать это при подписании контрактов, при производстве продукции, предназначенной для экспорта в Японию (включая экспертизу и сертификацию), при продлении контрактов и при возникновении любых проблем, принимая во внимание установление и обеспечение соблюдения правил гигиены пищевых продуктов в стране-экспортере, уровень контроля за гигиеной, практикуемый производителем, и другие факторы. Кроме того, импортеры должны также предоставлять необходимые подтверждения путем проведения полевых исследований, размещения местных представителей,

тестирования и инспектирования продукции и т.д. При подтверждении этих вопросов они должны использовать записи изготовителей, касающиеся сырья, записи о контроле производства, записи, касающиеся продукции, записи, касающиеся системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП), и т.д.

## **1 Надзор со стороны правительства страны-экспортера и т.д.**

Импортёры должны согласовать с производителями следующие вопросы, касающиеся надзора со стороны правительства страны-экспортера, стандарта помещений, средств и оборудования мануфактуры, а также гигиенического контроля на территории мануфактуры.

- (1) Что пищевые продукты производятся и перерабатываются в соответствии с законами и нормативными актами страны-экспортера. В частности, когда существует система регистрации мануфактуры, система разрешения на экспорт продукции или иная подобная система в стране-экспортере, чтобы они надлежащим образом соблюдались.

(Ссылка)

- Меры реагирования, связанные с импортом (материалы, использовавшиеся на Чрезвычайной межотраслевой совместной конференции по обеспечению безопасности импорта, 20 июля 2007 года)

- (2) Чтобы нормы, касающиеся учреждений, средств и оборудования мануфактуры, по крайней мере соответствовали нормам, касающимся учреждений, средств и оборудования, предусмотренным в соответствующих законах и постановлениях Японии и т.д.

(Ссылка)

- Приказ о правоприменении в отношении скотобоен (распоряжение Кабинета министров № 216 от 1953 года), статья 1 (Стандарты структуры и оснащения рядовых скотобоен)
- Правила применения Закона о правилах птицеперерабатывающего предприятия и инспекции птицеводства (Постановление Министерства здравоохранения и социального обеспечения № 40 от 1990 года), статья 2 (Стандарты для структуры и объектов)
- Правила создания пищевых предприятий на основе Закона о пищевой санитарии (Приложение к уведомлению Ei-kan № 43 от 9 сентября 1957 г.)

- (3) Что стандарт гигиенического контроля на мануфактуре, по крайней мере, равен следующим стандартам, касающимся гигиенического контроля, предусмотренным в соответствующих японских законах и постановлениях, и т.д. Следует отметить, что использование методов гигиенического контроля на основе системы ХАССП также является эффективным, и активное их

внедрение рекомендуется.

- (a) Гигиенический контроль при заготовке сельскохозяйственной, лесной и рыбной продукции
- (b) Гигиенический контроль в учреждениях по обработке пищевых продуктов и т.д.
- (c) Гигиенический контроль со стороны обработчиков пищевых продуктов и других лиц в учреждениях по обработке пищевых продуктов и т.д.
- (d) Обучение обработчиков пищевых продуктов и других специалистов на предприятиях по обработке пищевых продуктов и т.д.

(Ссылка)

- Руководство по стандартам управления и деятельности, которые должны соблюдаться операторами, работающими с пищевыми продуктами (Приложение к уведомлению Shoku-an № 0227012 от 27 февраля 2004 г.; далее "Руководство по стандартам управления и деятельности").
- Процедура внедрения общей системы утверждения процессов производства, контролируемых с точки зрения гигиены (приложение к уведомлению Sei-ei № 1634 от 6 ноября 2000 г.)
- Общие принципы пищевой гигиены (CAC/RCP 1-1969, Ред. 4-2003)
- Система анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) и руководящие принципы ее применения (приложение к CAC/RCP 1-1969, Ред. 4-2003)

## **2 Этапы приема сырья**

Импортёры должны утвердить следующие вопросы с производителями на стадии приема сырья.

- (1) Что критерии качества, включая спецификацию и стандарты, основанные на японском законодательстве, установлены для каждого сырья, и что подтверждено, что каждая партия поставки соответствует этим критериям. В частности, импортёры должны стремиться закупать сырье, для которого использование сельскохозяйственных химикатов, ветеринарных препаратов и других производственных материалов и т.д. свободно от контрактов или другой документации, предоставляемой конкретным производителям или поставщикам. Между тем, основными вопросами для подтверждения сырья в соответствии с характеристиками являются, главным образом, те, которые представлены ниже.
- (a) Продукты питания в целом (универсальные вопросы)
  - При сборе продукции сельского хозяйства, животноводства и рыболовства для использования в качестве сырья принимаются меры по предотвращению загрязнения грязью или сточными водами, а также меры по предотвращению загрязнения сельскохозяйственными химикатами, ветеринарными препаратами, кормами, удобрениями, фекалиями и другими, путем надлежащего обращения с ядовитыми веществами, отходами и т.д.

- При сборе, хранении и транспортировке сельскохозяйственной, животноводческой и рыбной продукции, предназначенной для использования в качестве сырья, принимаются меры по предотвращению инфицирования грызунами, насекомыми, химическими веществами, инородными телами, микроорганизмами и т.д.
  - Что добавки, для которых нет обозначения по японскому законодательству, не использовались.
  - Что добавки, которые не соответствуют стандартам спецификации и использования, основанным на японском законодательстве, не были использованы, и что было использовано соответствующее количество.
  - В случае свежих овощей, рыбы, моллюсков и т.д. не используются красители или другие добавки, которые могут ввести в заблуждение потребителей при определении качества или свежести.
  - Что стандарты по составу, производству и обработке, а также другие спецификации и стандарты, основанные на японском законодательстве, были соблюдены.
  - Что стерилизация или другие процессы с использованием облучения, не разрешенные спецификацией и стандартами, основанными на японском законодательстве, не проводились.
  - Что формальные наименования, состав и другие детали используемых сырьевых материалов и добавок четко обозначены.
  - Что лекарственные вещества, указанные в Законе о фармацевтической продукции, в него не включены (Закон № 145 1960 года).
  - Что история использования продуктов питания и т.д. в стране-экспортере доступна.
- (b) Сельскохозяйственные продукты и продукты, переработанные из них
- Что в тех случаях, когда продукты содержат натуральные токсины, принимаются меры по их удалению путем производства, переработки и т.д.
  - Что область сбора урожая не загрязнена радиоактивностью.
  - Что использование сельскохозяйственных химикатов и удобрений утверждено.
  - Максимальные остаточные уровни для сельскохозяйственных химикатов, установленные в соответствии с японским законодательством, были соблюдены.
  - Что меры принимаются для предотвращения заражения генетически модифицированными продуктами питания, которые не прошли оценку безопасности на основе японского законодательства.
  - Что меры принимаются для предотвращения появления плесени при уборке урожая, а также при транспортировке и хранении.
- (c) Продукты животноводства и продукты переработки из них
- Что принимаются меры по предотвращению заражения

энтерогеморрагической *кишечной палочкой* O157, моноцитогенами листерии и другими патогенными микроорганизмами.

- Что зона разведения не загрязнена радиоактивностью.
  - Что район разведения не является страной или регионом, из которого запрещен ввоз в связи с губчатой энцефалопатией крупного рогатого скота (ГЭ КРС).
  - Что продукты не содержат никаких специфических материалов риска, связанных с ГЭ КРС.
  - Что продукты не используют (и не загрязнены) говядину и т.д., полученную из стран или регионов, из которых запрещен импорт в связи с ГЭ КРС.
  - Что использование ветеринарных препаратов и кормовых добавок утверждено.
  - Максимальные остаточные уровни для сельскохозяйственных химикатов, ветеринарных препаратов и кормовых добавок, установленные японским законодательством, были соблюдены.
- (d) Рыбные продукты и продукты, переработанные из них
- Что меры принимаются для предотвращения заражения *парагемолитическим вибрионом* и другими патогенными микроорганизмами.
  - Что моллюски вылавливаются в морях, в которых отравление моллюсков отслеживается надлежащим образом.
  - Что виды иглобрюхих – те, чей импорт разрешен.
  - Что меры принимаются путем идентификации видов рыб, чтобы предотвратить заражение другими видами иглобрюхих.
  - Что меры принимаются для подтверждения района моря, в котором производится улов, и, посредством надлежащей идентификации видов рыбы, для предотвращения заражения ядовитой рыбой.
  - Что использование ветеринарных препаратов и кормовых добавок утверждено.
  - Максимальные остаточные уровни для ветеринарных препаратов и кормовых добавок, установленные японским законодательством, были соблюдены.
- (2) Что вопросы, перечисленные в пункте (1) выше, были подтверждены регулярными проверками, инспекциями и т.д. Испытания остаточных сельскохозяйственных химикатов и т.д. должны учитывать вид химикатов, используемых для данной сельскохозяйственной продукции, записи об их применении и другие сведения о состоянии использования, а также результаты исследований качества почвы и воды и т.д.
- (3) Сырье не должно приниматься, если известно, что оно содержит паразитов, патогенные микроорганизмы, ядовитые вещества, разложившиеся вещества, разрушенные вещества или инородные вещества, которые не будут уничтожены или удалены до приемлемого уровня в результате нормальной обработки, приготовления пищи и т.д.

- (4) При наличии результатов мониторинга, проводимого административным органом или другим органом в экспортирующей стране, импортеры должны не только подтвердить результаты, но и ввезти образцы и подтвердить указанные результаты с помощью тестов и инспекций на территории Японии, когда это необходимо.
- (5) Что каждое сырье было подвергнуто соответствующему контролю за партиями.

(Ссылка)

- Руководство по управлению и стандартам деятельности
- Основные положения руководства для импортеров (Приложение Таблица 2, Уведомление Shoku-an № 0331001 от 31 марта 2008 г.)

### **3 Этапы производства и обработки продукции**

Импортеры должны утвердить следующие вопросы с производителями на этапах производства и переработки продукции.

- (1) Что организована система контроля, обеспечивающая возможность производства и переработки продуктов питания в гигиенических условиях. В качестве мер по предотвращению заражения ядовитыми или вредными веществами, в частности, что следующие вопросы тщательно соблюдаются.
- (а) Гигиенический контроль учреждений, объектов и оборудования и т.д.
- Что окна и входы не остаются открытыми. Если их необходимо оставить открытыми, то принимаются меры по предотвращению попадания грязи, грызунов, насекомых и т.д. в учреждения.
  - Что оборудование, инструменты и демонтированные части должны быть надлежащим образом очищены, стерилизованы и продезинфицированы, чтобы предотвратить загрязнение пищи металлическими фрагментами, инородными веществами, химическими веществами и т.д., и что они хранятся гигиенически в соответствующих местах, предотвращая загрязнение.
  - Что разделочные доски, кухонные ножи, защитная одежда и другие предметы, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами, полностью очищаются и дезинфицируются каждый раз, когда они загрязняются или после окончания работы.
  - Что контейнеры для моющих средств, стерилизаторов, дезинфицирующих средств и других химических веществ четко определены и что приняты меры по предотвращению загрязнения пищевых продуктов (например, путем подготовки документации по управлению использованием и хранению).
  - Что управление этими учреждениями осуществляется таким образом, что

посторонние лица не могут получить к ним доступ без разрешения.

(b) Меры против грызунов и насекомых

- Что обеспечивается надлежащее управление и содержание учреждений и прилегающих территорий, ликвидируются места размножения грызунов и насекомых, а также принимаются меры по предотвращению проникновения грызунов и насекомых в учреждения (например, путем установки сетчатых экранов, ловушек и т.д.).
- Что при применении родентицидов или инсектицидов с ними обращаются надлежащим образом, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов.
- Что сырье, продукты, упаковочные материалы и т.д. помещаются в контейнеры и хранятся вдали от полов или стен.

(c) Обращение с отходами и сточными водами

- Что процедуры определены для методов хранения и удаления отходов.
- Что контейнеры для отходов четко отделены от других контейнеров и содержатся в чистоте во избежание утечки мусорных жидкостей или неприятных запахов.
- Что зоны хранения отходов отделены от зон обработки и хранения пищевых продуктов (включая прилегающие к ним зоны) и надлежащим образом управляются таким образом, чтобы они не оказывали негативного воздействия на окружающую среду.
- Что для удаления отходов и сточных вод используются соответствующие методы.

(d) Обращение с пищевыми продуктами и т.д.

- Что патогенные микроорганизмы и т.д., а также их токсины уничтожаются или выводятся на безопасный уровень в процессах производства, переработки или приготовления пищевых продуктов.
- Что принимаются меры по предотвращению загрязнения сырья и изделий металлами, стеклом, грязью, моющими средствами, машинным маслом и другими инородными веществами, а также, при необходимости, проводятся проверки.
- Что порезанное или нарезанное мясо и т.д. проверяется на наличие инородных тел, и что в случае обнаружения посторонних тел удаляется часть, подозреваемая в загрязнении.
- Что контейнеры и упаковка должны быть гигиеничными и защищать продукты от загрязнения или повреждения, а также должны иметь соответствующую маркировку.
- Что упаковочные материалы и герметизирующий газ не ядовиты и что они не могут повлиять на безопасность или качество пищевых продуктов во время хранения или при определенных условиях использования.

- (e) Управление использованием воды и т.д.
- Что вода, используемая в технологических процессах, которые оказывают непосредственное влияние на производство и переработку пищевых продуктов (далее – "используемая вода"), должна быть питьевой водой. Кроме того, необходимо принять меры по предотвращению загрязнения воды, используемой для целей, не связанных непосредственно с производством пищевых продуктов, или воды, используемой в таких процессах, как охлаждение, которые не оказывают прямого воздействия на безопасность пищевых продуктов.
  - Что качество используемой воды регулярно проверяется. Кроме того, когда существует риск загрязнения источников воды в результате непредвиденной аварии и т.д., что они не будут использоваться до тех пор, пока не будет подтверждена их безопасность.
  - Что, когда используются резервуары с водой, упомянутые резервуары регулярно очищаются и содержатся в чистоте.
  - Что при использовании скважинной воды, автономного водоснабжения или другой воды, регулярно подтверждается и регистрируется, что стерилизационные или водоочистительные устройства работают правильно.
  - Что лед изготавливается из питьевой воды, поставляемой соответствующим образом управляемым водопроводным оборудованием.
  - Что при повторном использовании воды, она надлежащим образом обработана, чтобы предотвратить неблагоприятное воздействие на безопасность пищевых продуктов.
- (f) Гигиенический контроль лиц, занимающихся обработкой пищевых продуктов
- Что лицам, работающим с пищевыми продуктами, выдается гигиеническая форма, шапка, маска, обувь для индивидуального пользования и т.д., что им запрещено проносить посторонние предметы в помещения, предназначенные для работы с пищевыми продуктами, и что доступ в эти помещения и из них осуществляется под контролем.
  - Что лицам, не являющимся работниками пищевой промышленности, запрещается входить в зоны обработки пищевых продуктов, а также что при входе в зоны обработки пищевых продуктов лица, не являющиеся работниками пищевой промышленности, должны переодеться в чистую форму для индивидуального использования и т.д. в соответствующем месте и соблюдать санитарно-гигиенические нормы, действующие в учреждениях.
- (2) Что лица, отвечающие за гигиену пищевых продуктов, назначены в каждом учреждении по обработке продуктов питания или в каждом отделе.
- (3) Что регулярными испытаниями и проверками было подтверждено, что

готовая продукция соответствует спецификации и стандартам, основанным на японском законодательстве. Импортёры должны также подтверждать это, когда это необходимо, с помощью тестов и инспекций, проводимых официальной лабораторией в стране-экспортёре или на территории Японии. Основные вопросы для подтверждения в соответствии с характеристиками продукции должны быть такими, как указано в 2 (1).

- (4) Что каждый продукт был подвергнут соответствующему контролю за партиями.

(Ссылка)

- Руководство по управлению и стандартам деятельности
- Основные положения руководства для импортёров

#### **4 Этапы хранения, транспортировки и распределения продукции**

Импортёры должны согласовать с производителями следующие вопросы на этапах хранения, транспортировки и распределения продукции.

- (1) Что при хранении, транспортировке и распределении продуктов соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, и что в качестве мер по предотвращению заражения ядовитыми или вредными веществами тщательно соблюдаются следующие правила.
- (a) Что принимаются меры по предотвращению заражения продуктов питания путем надлежащего обращения с инсектицидами и т.д.
  - (b) Что транспортные средства, транспортные контейнеры и другие средства, используемые для перевозки продуктов питания, не являются теми, которые могут загрязнять продукты питания, контейнеры или упаковку. Кроме того, что их структура позволяет их легко мыть и дезинфицировать, и что они всегда содержатся в чистом состоянии.
  - (c) Что при смешении продуктов и грузов, кроме продуктов питания, при необходимости, продукты питания помещаются в соответствующие контейнеры и отделяются от других грузов, чтобы предотвратить их загрязнение.
  - (d) Что во время транспортировки пищевые продукты контролируются таким образом, чтобы они не загрязнялись грязью, токсичными газами.
  - (e) Что, когда транспортное средство или транспортный контейнер, когда-то использовавшийся для перевозки различных продуктов питания или грузов, отличных от продуктов питания, повторно используется, транспортное средство или контейнер эффективно моется и при необходимости подвергается дезинфекции.
  - (f) Что был осуществлен надлежащий контроль за партиями, и что любые отклонения в объемах, состоянии упаковки и т.д. подтверждаются, как того

требует ситуация.

- (2) Помимо вопросов, перечисленных в пункте (1) выше, подтверждаются следующие вопросы.
- (a) Что для предотвращения возникновения угроз безопасности вследствие размножения микроорганизмов осуществляется соответствующий температурный контроль.
  - (b) Что нет никакого разложения или ухудшения, вызванного происшествиями или ненадлежащим контролем температуры и т.д.
  - (c) Что, когда для продуктов питания были установлены стандарты сохранения, основанные на японском законодательстве, они соблюдались.
  - (d) Что соленые и другие продукты питания и т.д. долгое время не хранились на открытом воздухе.
  - (e) Что управление этими учреждениями осуществляется таким образом, что посторонние лица не могут получить к ним доступ без разрешения.

(Ссылка)

- Руководство по управлению и стандартам деятельности
- Основные положения руководства для импортеров
- Обеспечение безопасности пищевых продуктов и надлежащий контроль за ядовитыми и вредными веществами, относящимися к делу № 114 (Уведомление Eishoku № 102, Yaku № 999 от 20 декабря 1984 года)

## **Раздел 5 Отзыв и утилизация**

### **1 Установление процедур отзыва**

В случае возникновения проблемы пищевой гигиены, вызванной ввозимыми пищевыми продуктами, в целях заблаговременного предупреждения рисков для здоровья потребителей импортеры должны создать систему ответственности за отзыв, конкретные меры по отзыву и процедуры отчетности перед соответствующими административными органами, которые позволяют импортерам оперативно и надлежащим образом отзываться соответствующие продукты.

- (1) Установление планов отзыва
- (a) Создание системы кодирования партии
  - (b) Заполнение записей об отгрузке и продаже продукции
  - (c) Подготовка протоколов по рассмотрению жалоб потребителей на плохое самочувствие
  - (d) Организация команды отзыва
  - (e) Положение о процедурах отзыва
  - (f) Положение о мерах по информированию потребителей
  - (g) Положение о мерах по управлению отозванной продукцией

- (h) Положение о мерах по оценке прогресса в области отзыва и результатов отзыва
- (2) Начало отзыва (вопросы должны быть доведены до сведения соответствующих административных органов)
  - (a) Причина отзыва
  - (b) Объем отозванных продуктов питания
  - (c) Область распределения отозванных продуктов питания
  - (d) Количество отозванных продуктов питания
- (3) Меры после отзыва
  - (a) Оценка плана отзыва
  - (b) Осуществление необходимых компенсационных мер
- (4) Подготовка и подача протоколов отзыва
  - (a) Названия и номера партий отозванных товаров
  - (b) Основание для отзыва
  - (c) Записи мониторинга во время производства
  - (d) Отчеты о проверке готовой продукции
  - (e) Записи, связанные с хранением, отгрузкой и распределением
  - (f) Объем продукции, подлежащей отзыву
  - (g) Меры и маршрут отзыва и уведомления потребителей
  - (h) Связь с административными органами
  - (i) Отозванное количество
  - (j) Результат тестирования отозванных товаров
  - (k) Меры по утилизации отозванных товаров
  - (l) Оценка последствий отзыва и необходимость внесения соответствующих изменений в планы по отзыву и т.д.
  - (m) Записи о деталях компенсации после отзыва

(Ссылка)

- Руководство по управлению и стандартам деятельности

## **2 Меры по утилизации продукции**

Импортеры должны точно и оперативно принимать такие меры, как утилизация отозванных продуктов. Кроме того, отозванная продукция должна храниться в условиях четкого различия от обычной продукции, а утилизация продукции и другие меры должны осуществляться надлежащим образом в соответствии с инструкциями соответствующего административного органа.

(Ссылка)

- Руководство по управлению и стандартам деятельности

### **3 Оповещение населения**

В случае необходимости при отзыве товаров и т.д. импортеры должны рассмотреть вопрос об информировании общественности об информации, связанной с таким отзывом и т.д., с целью создания предостерегающей осведомленности потребителей и т.д.

## **Раздел 6 Прочие вопросы**

### **1 Обучение и т.д. правилам японской пищевой гигиены**

Импортеры должны проводить обучение и давать рекомендации по японским правилам пищевой гигиены производителям, намеревающимся экспортировать продукты питания в Японию, а также время от времени предоставлять информацию в случае нарушений и т.д. в отношении продуктов питания, как в Японии, так и за рубежом, и, при необходимости, принимать меры по их улучшению.

Импортеры должны также направлять технических специалистов или другой персонал в местные учреждения, когда это необходимо, для инструктажа по вопросам пищевой гигиены и т.д., а также принимать меры по согласованию уровней технологии, знаний и осведомленности.

### **2 Надлежащая маркировка**

Импортеры должны обеспечивать, чтобы маркировка импортируемых продуктов питания сама по себе соответствовала стандартам, предусмотренным соответствующими законами и постановлениями Японии, а также подтверждала их, когда это необходимо, например, путем заблаговременных консультаций с соответствующим административным органом.

### **3 Подготовка и ведение учета**

Импортеры должны прилагать усилия к тому, чтобы в момент ввоза, продажи и других процессов, связанных с поставками импортируемых ими продуктов питания, должным образом подготовить и подать отчетность, чтобы состояние распределения этих продуктов питания могло быть подтверждено в любое время.

(Ссылка)

- Руководство по созданию и подаче учетных документов операторами, осуществляющими деятельность в сфере пищевой санитарии, в соответствии с положениями пункта 2 статьи 1-3 Закона о пищевой санитарии (Приложение к уведомлению Shoku-an № 0829001 от 29 августа 2003 г.)

#### **4 Испытания и проверки**

При проведении испытаний и проверок, а также при обработке их результатов импортеры должны подтверждать, что надежность гарантирована с точки зрения их точности, аккуратности и т.д.