

**РЕГЛАМЕНТ О РЫБОЛОВСТВЕ (БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ
РЫБОЛОВСТВА И КОРМА ДЛЯ РЫБ), 2007 Г.**

СОДЕРЖАНИЕ РЕГЛАМЕНТА

ЧАСТЬ I. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Правило

1. Краткое название.
2. Прочие письменные законы, подлежащие применению.
3. Толкование.

ЧАСТЬ II. УПОЛНОМОЧЕННЫЙ КОМПЕТЕНТНЫЙ ОРГАН

4. Учреждение компетентного органа.
5. Функции компетентного органа.

ЧАСТЬ III. УТВЕРЖДЕНИЕ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

6. Требования к получению официального разрешения.
7. Условия для получения официального разрешения.
8. Условное официальное разрешение.
9. Приостановление, отзыв и аннулирование разрешения или сертификата.

**ЧАСТЬ IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ПРОИЗВОДСТВА И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ
РЫБОЛОВСТВА**

10. Запретные районы промысла двустворчатых моллюсков.
11. Сертификат происхождения на двустворчатых моллюсков.
12. Запрет на размещение на рынке отдельных видов.

**ЧАСТЬ V. УСЛОВИЯ ЭКСПОРТА И ИМПОРТА РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И
КОРМОВ ДЛЯ РЫБ**

13.

**ЧАСТЬ VI. ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И
КОРМОВ ДЛЯ РЫБ**

14. Официальный контроль продукции рыболовства и кормов.

ЧАСТЬ VII. ИНСПЕКТОРЫ РЫБНОГО НАДЗОРА

15. Назначение инспектора рыбного надзора.
16. Функции инспектора рыбного надзора.
17. Полномочия инспектора рыбного надзора.
18. Препятствование.
19. Частота инспекций.
20. Расследования со стороны инспекторов рыбного надзора.
21. Ежегодная программа инспектирования и отчет.

ЧАСТЬ VIII. ОФИЦИАЛЬНЫЕ ЛАБОРАТОРИИ

22. Лабораторный анализ образцов.
23. Стандарт для назначенных лабораторий.
24. Стандарт для справочных лабораторий.

**ЧАСТЬ IX. ПРОГРАММЫ МОНИТОРИНГА
БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И КОРМА ДЛЯ РЫБ**

25.

ЧАСТЬ X. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

26. Пошлины за проведение инспекции и сертификацию.
27. Апелляция.

28. Правонарушения.
29. Аннулирование правовой оговорки 100/2000.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 КОТОРЫМ	–	КАТЕГОРИЯ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, К ПРИМЕНЯЮТСЯ УСЛОВИЯ УТВЕРЖДЕНИЯ
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	–	
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	–	УСЛОВИЯ РАЗВЕДЕНИЯ И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	–	МОНИТОРИНГ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ
ПРИЛОЖЕНИЕ 5	–	ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ КОНТРОЛЮ И МОНИТОРИНГУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЙ
ПРИЛОЖЕНИЕ 6	–	ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ 7	–	ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПРИЛОЖЕНИЕ 8	–	ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ ДЛЯ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА
ПРИЛОЖЕНИЕ 9	–	ТРЕБОВАНИЕ К ВНУТРЕННЕЙ СИСТЕМЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ УГРОЗЫ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ И ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА
ПРИЛОЖЕНИЕ 10	–	ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕДУРАМ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И ОТЗЫВА
ПРИЛОЖЕНИЕ 11 СЕРТИФИКАЦИЮ		ПОШЛИНЫ ЗА ВЫДАЧУ РАЗРЕШЕНИЙ, САНИТАРНУЮ И ДРУГИЕ ПОШЛИНЫ, СВЯЗАННЫЕ С РЫБОЙ, ПРОДУКЦИЕЙ РЫБОЛОВСТВА И КОРМОМ ДЛЯ РЫБ
ПРИЛОЖЕНИЕ 12	–	ФОРМА
ПРИЛОЖЕНИЕ 13	–	ФОРМА

РЕГЛАМЕНТ О РЫБОЛОВСТВЕ (БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И КОРМА ДЛЯ РЫБ), 2007 Г.

[Правовая оговорка 170/2007, правовая оговорка 15/2009.]

1. Краткое название

ЧАСТЬ I. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящий Регламент может именоваться Регламентом о рыболовстве (безопасность рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб) 2007 года.

2. Прочие письменные законы, подлежащие применению

Настоящий Регламент дополняет, а не противоречит действующему в настоящее время письменному закону, касающемуся безопасности пищевых продуктов и здоровья населения.

3. Толкование

В настоящем Регламенте, если контекст не требует иного, нижеприведенные термины имеют следующие значения:

«**партия**» – количество рыбы или продукции рыболовства одного и того же вида, выловленное в одном промысловом районе в ходе одной промысловой операции или промыслового сбора и имеющее идентичные характеристики;

«**двустворчатые моллюски**» – пластинчатожаберные моллюски-биофильтраторы;

«**охлаждение**» – это процесс охлаждения рыбы и продукции рыболовства до температуры, приближающейся к температуре таяния льда;

«**чистая вода**» – чистая морская и пресная вода, не содержащая микроорганизмов, вредных веществ или токсичного морского планктона в количествах, способных прямо или косвенно повлиять на качество пищевых продуктов с точки зрения санитарно-гигиенических показателей;

«**компетентный орган**» – орган, назначенный в качестве такового в соответствии с правилом 4;

«**комбинированный корм**» – изготовленный кормовой продукт, содержащий два или более смешанных ингредиента;

«**кулинарная обработка**» – стерилизация в герметично закрытых контейнерах или погружение в кипящую воду на промежуток времени, необходимый для увеличения внутренней температуры продукта не менее чем до 90 °C и поддержания указанной минимальной температуры в течение промежутка времени не менее девяноста секунд, или кулинарная обработка продукта в закрытом сосуде в течение не менее трех-пяти минут при температуре не менее 120 °C и не более 160 °C и давлении не менее 2 кг/см² и не более 5 кг/см²;

«**больная рыба**» – рыба, на поверхности тела или внутри организма которой наблюдаются патологические изменения или другие поражения;

«**дезинфекция**» означает применение приемлемых с гигиенической точки зрения химических или физических средств и процессов для очистки поверхностей с целью устранения микроорганизмов;

«**экспорт**» – коммерческая торговля с физическим или юридическим лицом за пределами территории Кении;

«**перерабатывающее судно**» – любое судно, на борту которого рыба и продукция рыболовства подвергаются очистке, вскрытию, измельчению или любой другой обработке с последующей фасовкой или упаковкой при необходимости;

«**партия рыбы**» – рыба, продукция рыболовства или корм для рыб, перевозимые транзитом из одного пункта в другой как внутри страны, так и за рубеж и имеющие один комплект разрешительных документов;

«**рыбоводство**» имеет значение, закрепленное в (общем) Регламенте о рыболовстве, и

«сооружения для целей рыбоводства» должны толковаться соответствующим образом;

«продукция рыбоводства» – вся продукция рыболовства, производимая в контролируемых условиях до момента ее вывода на рынок в качестве пищевых продуктов, включая рыбу и морские водоросли, добытые в естественной среде обитания на стадии молоди и содержащиеся до достижения желаемого промыслового размера, пригодного для потребления человеком;

«корм для рыб» – любое вещество или продукт, включая добавки, переработанные, частично переработанные или не переработанные, предназначенные для перорального кормления в системах рыбоводства, предназначенных для выращивания рыбы для потребления человеком и животными;

«инспектор рыбного надзора» – лицо, назначенное в соответствии с правилом 15;

«рыбная мука» – измельченная, рубленая, ферментированная рыба и продукция рыболовства, предназначенные для использования в качестве корма для животных или в качестве сырья для производства корма для животных;

«рыбоперерабатывающее предприятие» – любое помещение, где рыбу и продукцию рыболовства подготавливают, перерабатывают, охлаждают, замораживают, упаковывают или хранят, но определение не включает станции выгрузки рыбы, аукционные или оптовые рынки или помещения общественного питания;

«рыбохозяйственное предприятие» – любое предприятие, государственное или частное, предназначенное или не предназначенное для получения прибыли, в котором осуществляется деятельность, связанная с производством, разведением, обработкой, изготовлением, хранением, упаковкой, транспортировкой или распространением и реализацией рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб, предназначенных для потребления человеком и животными;

«продукция рыболовства» – продукты, которые в основном включают морских и пресноводных животных, диких или культивируемых, или их части и икру, но не включают водных млекопитающих, рептилий и лягушек;

«рефрижераторное судно» – означает любое судно, на борту которого, если применимо, осуществляется замораживание рыбы и рыбопродуктов после проведения подготовительных работ, например, обескровливания, удаления голов, потрошения и удаления плавников, а также при необходимости последующая фасовка или упаковка;

«свежий продукт» – непереработанная рыба и продукция рыболовства, целые или разделанные, включая живую рыбу, продукцию рыболовства, в вакуумной упаковке или упаковке в модифицированной газовой среде, которые не подвергались какой-либо обработке для обеспечения сохранности, кроме охлаждения;

«замороженный продукт» – рыба и продукция рыболовства, которые подвергались процессу замораживания до достижения внутренней температуры, не превышающей минус 18 °C;

«опасность» – биологическое, химическое или физическое вещество или состояние рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека и животных;

«система внутреннего контроля» – все действия, предпринимаемые рыбохозяйственным предприятием, направленные на обеспечение и подтверждение соответствия продукции рыболовства требованиям безопасности продукции, установленным настоящим Регламентом;

«морские биотоксины» – ядовитые вещества, накапливаемые рыбами и двусторчатыми моллюсками, которые, в частности, питаются токсиносодержащим планктоном;

«транспортное средство» – те части в автотранспортных средствах, железнодорожных цистернах и воздушных судах, трюмах судов и контейнерах, которые предназначены для перевозки рыбы и продукции рыболовства по суше, морю или воздуху;

«механически отделенная продукция рыболовства» означает любую продукцию, полученную путем отделения мышечной ткани продукции рыболовства от костей с использованием механических средств, приводящих к потере или модификации структуры мякоти;

«официальный контроль» – любая форма контроля, осуществляемая компетентным

органом в целях проверки соблюдения настоящего Регламента;

«упаковка» – метод защиты рыбы и продукции рыболовства с помощью оберточного материала, тары или любого другого соответствующего материала или приспособления;

«размещение на рынке» – хранение, экспонирование или предложение к продаже рыбы или продукции рыболовства с целью продажи на внутреннем рынке и на экспорт или любая другая форма поставки, осуществляемая в соответствии с настоящим Регламентом;

«питьевая вода» – вода, пригодная для потребления человеком, и вся вода, используемая на любом рыбохозяйственном предприятии для изготовления, переработки, консервирования или реализации продуктов или веществ, предназначенных для потребления человеком;

«переработанный продукт» – любая продукция рыболовства, прошедшая переработку в соответствии с определением, приведенным в Законе;

«приготовленная рыба и продукция рыболовства» – непереработанная рыба или продукция рыболовства, подвергшиеся процедуре, влияющей на их анатомическую целостность, например, потрошению, удалению голов, нарезке, филетированию и измельчению;

«инспектор общественного здравоохранения» – инспектор общественного здравоохранения по определению Закона об общественном здравоохранении (гл. 242);

«перемещение» – перемещение двустворчатых моллюсков из загрязненных вод в районы, одобренные компетентным органом;

«риск» – функция вероятности неблагоприятного воздействия на здоровье и серьезности такого воздействия, вытекающего из опасности;

«анализ рисков» – процесс, состоящий из трех взаимосвязанных компонентов: оценка рисков, управление рисками и информирование о рисках;

«оценка рисков» означает научно обоснованный процесс, состоящий из четырех этапов, включающий идентификацию опасности, характеристику опасности, оценку воздействия и характеристику риска;

«характеристика риска» – оценка частоты и степени тяжести неблагоприятных воздействий, которые могут возникнуть в популяции или окружающей среде в результате фактического или предполагаемого воздействия какого-либо вещества. Она может включать определение степени риска, то есть количественную оценку такой вероятности. Она служит в качестве резюме и описания результатов анализа рисков для специалистов по управлению рисками или населения и других заинтересованных сторон;

«информирование о рисках» — интерактивный обмен информацией и мнениями на протяжении всего процесса анализа рисков относительно опасностей и рисков, рисков факторов и восприятия рисков между экспертами по оценке рисков, специалистами по управлению рисками, потребителями, предприятиями, академическим сообществом и прочими заинтересованными сторонами, включая разъяснение замечаний по оценкам рисков и обоснование решений по управлению рисками;

«управление рисками» означает отличный от оценки рисков процесс взвешивания вариантов действий при участии заинтересованных сторон с учетом оценки рисков, других законных факторов и, при необходимости, выбора соответствующих мер предотвращения и контроля;

«разведение морских водорослей» – размножение, разведение или выращивание водных растений в замкнутом пространстве человеком;

«прослеживаемость» – возможность выявить и отследить рыбу, продукты рыболовства, корм для рыб, вещества, находящиеся в непосредственном контакте с продукцией рыболовства или любым другим веществом, предназначенным или планируемым к включению в состав продукции рыболовства или корма для рыб, на всех стадиях производства, переработки и распространения;

«традиционная консервация» – горячее копчение, вяление, соление, ферментация или любой другой метод, применяемый для продления срока годности в условиях контролируемого хранения;

«перевалка» – передача рыбы и продукции рыболовства с одного судна на другое;

«верификация» – проверка путем исследования и рассмотрения объективных

доказательств выполнения указанных требований;

«ветеринарные препараты» – любые вещества, применяемые или вводимые продуктивным животным, независимо от того, используются ли они в терапевтических, профилактических или диагностических целях или для модификации физиологических функций или поведения;

«инспектор по охране здоровья животных» – сотрудник ветеринарной службы согласно Закону о заболеваниях животных (гл. 364) и Закону об общественном здравоохранении (гл. 242);

«субпродукты» – внутренние органы рыбы или продукции рыболовства, в том числе головы ракообразных;

«период ожидания» – период между последней дозой, введенной рыбе, и моментом, когда уровень остаточных веществ в тканях или продуктах опускается ниже максимального уровня остаточных веществ.

ЧАСТЬ II. УПОЛНОМОЧЕННЫЙ КОМПЕТЕНТНЫЙ ОРГАН

4. Учреждение компетентного органа

(1) Министерство, ответственное за рыболовство, является компетентным органом, ответственным за осуществление официального контроля безопасности рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб.

(2) Ответственность за управление компетентным органом по вопросам, связанным с настоящим Регламентом, несут постоянный комитет и технический комитет.

(3) В состав постоянного комитета входят:

- (a) постоянный секретарь Министерства или назначенное им лицо, которое является председателем;
- (b) Директор Департамента рыбного хозяйства или назначенное им должностное лицо, которое является секретарем и председателем технического комитета; и
- (c) Директор ветеринарных служб; и
- (d) любое другое компетентное должностное лицо, назначенное постоянным секретарем в письменной форме в качестве члена при необходимости.

(4) В состав технического комитета входят:

- (a) Директор Департамента рыбного хозяйства, который является председателем и отвечает за регулярное управление всеми техническими операциями компетентного органа;
- (b) руководитель отдела обеспечения безопасности рыбы в качестве секретаря комитета;
- (c) руководители отдела обеспечения безопасности рыбы, ответственные за пресноводное и морское рыболовство, а также аквакультуру; и
- (d) любое другое компетентное должностное лицо, назначенное в письменной форме Директором Департамента рыбного хозяйства.

5. Функции компетентного органа

(1) Компетентный орган осуществляет следующие функции:

- (a) созывает на регулярной основе заседания постоянного и технического комитетов;
- (b) осуществляет мониторинг рыбного производства, рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб с целью оценки рисков для здоровья человека;
- (c) контролирует обработку, выгрузку, транспортировку, переработку и реализацию рыбы;
- (d) сотрудничает с другими государственными органами по вопросам, связанным с настоящим Регламентом;
- (e) осуществляет оценку и утверждение планов и структур предполагаемых рыбохозяйственных предприятий;
- (f) проводит инспектирование действующих рыбохозяйственных предприятий на

предмет соблюдения настоящего Регламента;

- (g) устанавливает все процедуры, которые необходимо соблюдать для исполнения настоящего Регламента;
- (h) определяет условия для размещения на рынке рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб;
- (i) ведет реестр рыбохозяйственных предприятий, утвержденный в соответствии с настоящим Регламентом;
- (j) выдает санитарные сертификаты на рыбу, продукцию рыболовства и корм для рыб при условии соответствия партии груза требованиям настоящего Регламента;
- (k) выдает разрешение рыбохозяйственным предприятиям, которые соответствуют действующим требованиям, указанным в Приложении 1 настоящего Регламента; и
- (l) осуществляет иные функции, которые могут быть необходимы или целесообразны для обеспечения безопасности рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб в соответствии с настоящим Регламентом.

(2) Контроль и характер мер, применяемых компетентным органом в соответствии с настоящим Регламентом, должны основываться на оценке рисков в отношении безопасности пищевых продуктов и должны быть эффективными, справедливыми и соразмерными такому риску или основываться на других соответствующих мерах, если обстоятельства и характер мер не позволяют оценить риск.

(3) Оценка рисков в отношении безопасности пищевых продуктов, указанных в пункте (2), должна быть научно обоснована и осуществляться независимо, объективно и прозрачно.

(4) В случаях, когда имеются разумные основания предполагать, что любая продукция, в отношении которой применяется настоящий Регламент, может представлять опасность для здоровья человека или животных, компетентный орган принимает надлежащие меры для информирования широкой общественности о характере риска для здоровья, определяя, по возможности, рыбу, продукцию рыболовства или корм для рыб, риск, который они могут представлять, и меры, которые принимаются или будут приняты для профилактики, снижения или устранения такого риска.

(5) Без ущерба для требования в области охраны здоровья населения, указанного в пункте (4) настоящего правила, информация, полученная компетентным органом в ходе выполнения им своих функций в соответствии с настоящим Регламентом в отношении какой-либо отдельной деятельности или анализа рисков, не разглашается без письменного согласия лица, осуществляющего деятельность, за исключением случаев, предусмотренных настоящим Регламентом:

- (a) в соответствии с конкретными указаниями Министра, насколько это может быть необходимо для целей настоящего Регламента; или
- (b) для целей любого судебного разбирательства в отношении правонарушения, предусмотренного настоящим Регламентом или любым другим законом.

(6) Любое лицо, раскрывающее любую информацию в нарушение пункта (5), признается виновным в совершении правонарушения и подлежит наказанию в соответствии с положениями правила 28 настоящего Регламента.

ЧАСТЬ III. УТВЕРЖДЕНИЕ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

6. Требования к получению официального разрешения

(1) Ни одно лицо не вправе создавать или использовать рыбохозяйственное предприятие в целях производства, разведения, содержания, переработки, хранения, упаковки, транспортировки или размещения на рынке рыбы или продукции рыболовства, предназначенных для потребления человеком или животными, если оно не направило заявку и не получило предварительного разрешения на такую деятельность от компетентного органа.

(2) Официальное разрешение в соответствии с настоящим Регламентом предоставляется на основании заявки в установленной форме после уплаты установленной пошлины и с учетом конкретных условий и требований, предусмотренных в Приложении 11, или иных условий,

которые определяет компетентный орган.

(3) Компетентный орган, если он считает, что это необходимо для обеспечения безопасности рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб, вправе в любое время изменить условия, указанные в пункте (2).

(4) Официальное разрешение, выданное в соответствии с пунктом (1) настоящего правила в отношении любого транспортного средства для перевозки рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб, имеет ту же силу, что и разрешение на перемещение рыбы, выданное в соответствии с правилом 18 (общего) Регламента о рыболовстве.

(5) Экспортно-ориентированные рыбохозяйственные предприятия обязаны иметь сертификат соответствия согласно настоящему Регламенту на каждую продуктовую линейку, выданный компетентным органом по форме DF/A4, указанной в Приложении 12.

(6) Сертификат соответствия должен быть составлен по форме, установленной компетентным органом, и выдан при уплате пошлин, предусмотренных в Приложении 11, на условиях, которые определяет компетентный орган.

(7) Сертификат соответствия, выданный на основании настоящего Регламента, подлежит ежегодному продлению после проведения государственной инспекции и утверждения компетентным органом; или:

- (a) каждый раз при возобновлении переработки после прекращения по какой-либо причине деятельности рыбохозяйственного предприятия;
- (b) при изменении используемого метода переработки рыбы; или
- (c) при изменении вида сырья, используемого на рыбоперерабатывающем предприятии.

(8) Невзирая на пункт (6), компетентный орган вправе отозвать сертификат соответствия, если:

- (a) владелец или оператор рыбохозяйственного предприятия осуществляют деятельность, отличную от той, для которой такое предприятие создано; или
- (b) расследования, проводимые компетентным органом, выявляют несоблюдение положений настоящего Регламента или любого другого писаного закона.

(9) В случае отзыва сертификата соответствия согласно пункту (8) все операции на рыбохозяйственном предприятии немедленно приостанавливаются.

(10) Официальное разрешение, выданное на основании настоящего Регламента, является предварительным условием для опубликования в Официальном вестнике информации в отношении станции выгрузки рыбы.

(11) Если компетентный орган отказывает в предоставлении официального разрешения или сертификата в соответствии с настоящим Регламентом, он в течение тридцати дней уведомляет заявителя о своем решении с указанием оснований для отказа, а заявитель, после выполнения требований, установленных компетентным органом, вправе подать повторную заявку.

7. Условия для получения официального разрешения

(1) Компетентный орган рассматривает каждую заявку, поданную ему в соответствии с правилом 6(2), и вправе отказать в выдаче разрешения, если он считает, что:

- (a) имеющегося сырья недостаточно для обеспечения такого предприятия; или
- (b) такое предприятие оказывает негативное воздействие на рыбные ресурсы, биоразнообразие и окружающую среду.

(2) На каждое рыбохозяйственное предприятие распространяются условия, касающиеся общих эксплуатационных требований, предусмотренных приложениями к настоящему Регламенту.

8. Условное официальное разрешение

(1) Компетентный орган вправе выдавать условное официальное разрешение рыбохозяйственному предприятию, которое удовлетворяет некоторым требованиям в отношении инфраструктуры и оборудования, предусмотренным в приложениях к настоящему Регламенту.

(2) Условное официальное разрешение на основании настоящего Регламента выдается рыбохозяйственному предприятию на срок не менее 3 и не более 6 месяцев.

(3) Условное официальное разрешение в соответствии с настоящим Регламентом рассматривается в качестве лицензии на переработку рыбы, выданной в соответствии с правилом 14 (общего) Регламента о рыболовстве.

9. Приостановление, отзыв и аннулирование разрешения или сертификата

(1) Любое официальное разрешение, выданное в соответствии с правилами 6 и 8, может быть приостановлено, отозвано или аннулировано на основании письменного распоряжения компетентного органа, подписанного секретарем, в любое время без предварительного уведомления, если:

- (a) предприятие работает в нарушение настоящего Регламента или в нарушение любого из условий, прилагаемых к нему; или
- (b) такие меры считаются необходимыми или целесообразными в целях обеспечения охраны здоровья человека и животных.

(2) Компетентный орган, приостановив официальное разрешение в соответствии с пунктом (1), уведомляет об этом соответствующее предприятие и публикует уведомление об аннулировании разрешения, если предприятие не выполняет условий, указанных в уведомлении, в течение установленного срока.

(3) Компетентный орган вправе подтвердить, изменить или отменить официальное разрешение, выданное предприятию в соответствии с настоящим Регламентом, по истечении срока, предусмотренного пунктом (2).

(4) Если существует неизбежный риск для здоровья населения, то любое разрешение, выданное в соответствии с правилами 6 и 8, может быть приостановлено в любое время и без предварительного уведомления по письменному распоряжению инспектора рыбного надзора; о принятом решении необходимо уведомить компетентный орган в течение 12 часов.

(5) Рыбохозяйственное предприятие, приостановившее свою деятельность в соответствии с пунктом (2) настоящего правила, немедленно прекращает свою деятельность и в течение 24 часов уведомляет компетентный орган о принятом инспектором решении.

(6) После вынесения постановления о приостановлении деятельности, предусмотренного пунктом (4) настоящего правила, инспектор выносит рекомендацию об отзыве официального разрешения.

(7) В случае невыполнения данного распоряжения инспектор выносит рекомендацию об отзыве официального разрешения.

(8) Приостановление официального разрешения на основании пункта (2) настоящего правила, о котором не было объявлено в установленный срок, считается недействительным.

(9) В случае приостановления официального разрешения на основании пункта (2) или вынесения рекомендации об отзыве на основании пункта (5) настоящего правила компетентный орган официально подтверждает или отменяет решение инспектора в течение 5 рабочих дней с указанием причин принятия такого решения.

(10) В случае принятия решения об отзыве официального разрешения на основании пункта (7) настоящего правила компетентный орган инициирует процедуру отзыва официального разрешения.

ЧАСТЬ IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА

10. Запретные районы промысла двусторчатых моллюсков

(1) Ни одно лицо не вправе вести промысел двусторчатых моллюсков и ракообразных для потребления человеком и животными в любом районе, кроме районов, указанных компетентным органом и отвечающих условиям, изложенным в приложении 4.

(2) Компетентный орган вправе периодически публиковать в Официальном вестнике названия, местоположение и координаты границ определенных районов промысла для целей пункта (1) настоящего правила, а также информацию о допустимых видах использования двустворчатых моллюсков, добываемых в этих районах.

(3) Компетентный орган приказом, опубликованным в Официальном вестнике, вправе запретить вылов двустворчатых моллюсков в любом определенном районе или районах, если такие действия считаются необходимыми для сохранения рыбных ресурсов или охраны здоровья населения.

11. Сертификат происхождения на двустворчатых моллюсков

(1) Ни одно лицо не вправе отгружать или передавать какую-либо партию двустворчатых моллюсков другому лицу, если к ней не прилагается сертификат происхождения, установленный и выданный компетентным органом после уплаты пошлин, предусмотренных Приложением 11.

(2) Сертификат происхождения должен сопровождать партию двустворчатых моллюсков при ее распределении, транспортировке и размещении на рынке.

(3) Ни одно лицо не вправе распоряжаться какой-либо партией двустворчатых моллюсков, если такая партия не является предметом сертификата происхождения и не сопровождается таким сертификатом.

(4) Рыболов, определенный в соответствии с (общим) Регламентом о рыболовстве, и любое лицо, которому передана партия, должны хранить оригинал сертификата происхождения в течение двенадцати месяцев со дня его выдачи или передачи.

(5) Лицо, нарушившее положения пункта (1) настоящего правила, признается виновным в совершении правонарушения.

12. Запрет на размещение на рынке отдельных видов

Ни одно лицо не вправе размещать на рынке:

- (a) виды рыб семейств *иглобрюхих (Tetradontidae)*, *луновидных (Molidae)*, *двузубых (Diodontidae)*, *Canthigasteridae*, *Gempylidae*; или
- (b) продукцию рыболовства, как правило, содержащую биотоксины морского происхождения.

ЧАСТЬ V. УСЛОВИЯ ЭКСПОРТА И ИМПОРТА РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И КОРМОВ ДЛЯ РЫБ

13. (1) Компетентный орган определяет условия экспорта и импорта рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб в соответствии с настоящим Регламентом, принимая во внимание:

- (a) закон, касающийся рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб в Кении;
- (b) организационную структуру компетентного органа и компетенции уполномоченных им инспекторов рыбного надзора, полномочия таких инспекторов и надзорные функции, которые они осуществляют, а также средства, которыми они располагают для проведения эффективного контроля за исполнением действующего законодательства;
- (c) фактические санитарно-гигиенические условия, в которых осуществляется производство, хранение и отгрузка продукции рыболовства, предназначенной для экспорта;
- (d) гарантии соблюдения стандартов, установленных в Приложении II.

(2) Условия экспорта, указанные в пункте (1), включают:

- (a) порядок получения санитарного сертификата, который должен сопровождать партию продукции рыболовства при ее поставке в страну-импортер; и
- (b) нанесение маркировки, идентифицирующей продукцию рыболовства, с

регистрационным номером рыбоперерабатывающего предприятия-изготовителя, включая импортируемую замороженную продукцию рыболовства, поставляемую непосредственно для консервирования и имеющую сертификат, предусмотренный подпунктом (а), из страны происхождения.

(3) Положения вышеуказанных подпунктов применяются с соответствующими поправками в отношении рыбы и продукции рыболовства, ввозимых в страну.

ЧАСТЬ VI. ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И КОРМОВ ДЛЯ РЫБ

14. Официальный контроль продукции рыболовства и кормов

(1) Компетентный орган несет ответственность за осуществление официального контроля рыбы, продукции рыболовства и кормов для рыб.

(2) При осуществлении своих полномочий в области официального контроля в соответствии с настоящим Регламентом компетентный орган вправе уполномочить лиц, назначенных в соответствии с правилом 15, выполнять следующие функции в порядке, который он сочтет целесообразным:

- (a) инспектирование и утверждение планируемых и действующих рыбохозяйственных предприятий;
- (b) мониторинг условий утверждения;
- (c) аудит и верификация надлежащей гигиенической практики и анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР);
- (d) проведение аудита согласно условиям, изложенным в приложениях к настоящему Регламенту;
- (e) проведение развернутого санитарного контроля и мониторинга условий производства (описано в Приложении 4); и
- (f) подтверждение по запросу в письменной форме санитарно-гигиенических условий, относящихся к любой партии продукции рыболовства.

ЧАСТЬ VII. ИНСПЕКТОРЫ РЫБНОГО НАДЗОРА

15. Назначение инспектора рыбного надзора

(1) Компетентный орган назначает такое количество квалифицированных специалистов по рыбному хозяйству, инспекторов общественного здравоохранения, а также ветеринарных инспекторов, которое он сочтет достаточным для выполнения функций в качестве инспекторов рыбного надзора.

(2) Компетентный орган выдает каждому инспектору рыбного надзора удостоверение, приведенное в Приложении 13, для проведения инспектирования рыбы и продукции рыболовства, размещенной на рынке, и иного официального контроля в соответствии с настоящим Регламентом.

16. Функции инспектора рыбного надзора

(1) Инспектор рыбного надзора, назначенный в соответствии с правилом 15, несет ответственность перед компетентным органом за осуществление функций компетентного органа, изложенных в правиле 5.

(2) Все отчеты, которые ведутся в соответствии с пунктом (1), должны храниться компетентным органом в течение тридцати шести месяцев.

(3) Инспектор рыбного надзора в целях осуществления своих функций, указанных в настоящем правиле и правиле 14, имеет доступ ко всем подразделениям рыбохозяйственного предприятия.

(4) Инспектор рыбного надзора гарантирует, что владелец рыбохозяйственного предприятия неуклонно и надлежащим образом применяет процедуры, предусмотренные настоящим Регламентом, в отношении:

- (a) системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР);

- (b) надлежащей гигиенической практики;
- (c) прослеживаемости;
- (d) инструктажа по гигиене и рабочим процедурам;
- (e) качества воды;
- (f) письменных протоколов о рассмотрении вопросов, указанных в подпунктах (a) и (e), приведенных выше, которые хранятся в течение тридцати шести месяцев; и
- (g) документации, хранящейся в соответствии с настоящим Регламентом, которая должна быть доступна для проверки.

17. Полномочия инспектора рыбного надзора

(1) При выполнении функций, предусмотренных настоящим Регламентом, инспектор рыбного надзора вправе:

- (a) в любое допустимое время или в любое время осуществления деятельности на территории любого рыбохозяйственного предприятия, где рыба, продукция рыболовства или корм для рыб, по его мнению, производятся, обрабатываются, перерабатываются, упаковываются и хранятся или содержатся, войти и проводить осмотр таких помещений с целью определения наличия, характера и масштабов любой торговли или производства рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб;
- (b) проводить осмотр любой рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб на территории любого рыбохозяйственного предприятия, на которое распространяется настоящий Регламент, отбирать образцы и исследовать все, что, по его мнению, используется или может быть использовано для подготовки любой рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб;
- (c) останавливать, проводить осмотр или задержание любого транспортного средства, судна или воздушного судна, в котором, по его мнению, перевозится любая рыба, продукция рыболовства или корм для рыб, на которые распространяются настоящий Регламент, а также проводить осмотр рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб и отбирать образцы;
- (d) вскрывать и проводить осмотр любой емкости, упаковки или любого другого места, где, по его мнению, содержится любая рыба, продукция рыболовства или корм для рыб, на которые распространяется настоящий Регламент, а также проводить осмотр продукции и отбирать образцы;
- (e) потребовать предъявить, проверить и снять копии с любой книги, документа, оборудования или инструментов или любой другой документации в любой форме, которая, по его мнению, содержит любую информацию, имеющую отношение к применению настоящего Регламента;
- (f) направить уведомление о наложении ареста, предусмотренного разделом 18 Закона о рыболовстве;
- (g) издать приказ о приостановлении деятельности в соответствии с правилом 9(2) настоящего Регламента; и
- (h) выполнять любые другие функции, возложенные на него компетентным органом.

(2) Инспектор рыбного надзора при осуществлении своих полномочий в соответствии с пунктом (1), если того требует любое заинтересованное лицо, предъявляет свое удостоверение, выданное ему в соответствии с правилом 15(2).

(3) Инспектор рыбного надзора по запросу и при проведении осмотра любой партии рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб в соответствии с настоящим Регламентом выдает свидетельство в такой форме и на таком языке, которые устанавливаются компетентным органом, удостоверяющим:

- (a) условия, в которых такая партия производилась, обрабатывалась, хранилась, упаковывалась, транспортировалась или поступала на рынок;
- (b) соответствует ли партия стандартам, установленным настоящим Регламентом; и
- (c) пригодность данной партии для целей, для которых она предназначена.

18. Препятствование

Владелец или арендатор, или лицо, ответственное за любое рыбохозяйственное предприятие, или любой сотрудник, находящийся на территории предприятия, или любое лицо, которое по требованию о предоставлении информации или какой-либо помощи инспектору рыбного надзора в соответствии с разделом 18 Закона и правилом 17 настоящего Регламента не выполняет этого требования, или любое лицо, которое умышленно препятствует инспектору рыбного надзора осуществлять его функции, виновно в совершении правонарушения и подлежит наказанию, предусмотренному правилом 28 настоящего Регламента.

19. Частота инспекций

(1) Инспекции для осуществления официального контроля рыбы, продукции рыболовства и кормов для рыб проводятся:

- (a) регулярно и в соответствии с приоритетами, определяемыми по результатам оценки рисков, проводимой компетентным органом;
- (b) при подозрении на несоблюдение требований; и
- (c) по мере необходимости в целях осуществления сертификации.

(2) Инспекция распространяется на все стадии производства, разведения, обработки, изготовления, переработки, упаковки, хранения, транспортировки, распределения, розничной и оптовой торговли, а также экспорта и импорта рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб с территории Кении и на ее территорию.

(3) Во всех случаях, когда это практически осуществимо, инспекции проводятся без предварительного уведомления.

20. Расследования со стороны инспекторов рыбного надзора

(1) Инспекции для осуществления официального контроля рыбы, продукции рыболовства и кормов для рыб включают расследования в отношении:

- (a) состояния и использования участка, предназначенного для рыбохозяйственного предприятия или занимаемого им, офисов, заводской территории, транспортных средств, техники и оборудования, рыбы и операторов предприятия, занимающихся продукцией рыболовства и кормом для рыб;
- (b) сырья, ингредиентов, технологических средств и других продуктов, используемых для подготовки и производства продукции рыболовства и корма для рыб;
- (c) полуфабрикатов продукции рыболовства;
- (d) готовой продукции рыболовства и корма для рыб;
- (e) веществ, поверхностей и предметов, предназначенных для контакта с рыбой, продукцией рыболовства и кормом для рыб;
- (f) продуктов и процессов очистки и технического обслуживания, а также пестицидов, используемых для борьбы с вредителями;
- (g) процессов производства и переработки рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб;
- (h) процессов, используемых для маркировки и представления информации в отношении рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб; и
- (i) методов консервирования.

(2) Наряду с процедурами, перечисленными в пункте (1), при необходимости могут дополнительно:

- (a) проводиться опросы лиц, занимающихся торговлей рыбой, продукцией рыболовства или кормом для рыб, а также опросы их сотрудников;
- (b) осуществляться считывание показателей, регистрируемых калиброванными измерительными приборами, установленными на рыбохозяйственном предприятии;
- (c) проводиться измерения, выполняемые компетентным органом, с помощью собственных институциональных калиброванных приборов или с помощью калиброванных приборов, установленных рыбохозяйственным предприятием; и
- (d) запрашиваться информация, содержащаяся в документации и электронных материалах, находящихся в распоряжении рыбохозяйственных предприятий.

21. Ежегодная программа инспектирования и отчет

(1) Компетентный орган подготавливает годовую инспекционную программу по осуществлению официальных контрольных мер с указанием:

- (а) критериев, применяемых при составлении такой программы; и
- (б) количества и вида инспекций, которые планируется провести в предстоящем году.

(2) Компетентный орган в конце каждого года подготавливает годовой отчет по осуществлению официальных контрольных мер с указанием:

- (а) количества и вида проведенных инспекций;
- (б) количества и вида выявленных нарушений; и
- (с) мер, принимаемых в случаях несоблюдения требований.

(3) Годовую программу по осуществлению официального контроля безопасности рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб, подготовленную техническим комитетом, необходимо представить на утверждение постоянному комитету.

ЧАСТЬ VIII. ОФИЦИАЛЬНЫЕ ЛАБОРАТОРИИ

22. Лабораторный анализ образцов

(1) Компетентный орган вправе в письменной форме назначать соответствующие лаборатории для проведения анализа образцов, отобранных для целей официального контроля.

(2) Компетентный орган вправе назначить лабораторию для проведения конкретного испытания или группы испытаний.

(3) Все образцы, отобранные в соответствии с настоящим Регламентом, собирают и передают в назначенную лабораторию.

(4) Компетентный орган ведет реестр назначенных лабораторий для проведения различных видов анализа при осуществлении официального контроля.

23. Стандарт для назначенных лабораторий

(1) Лаборатории, назначенные в соответствии с правилом 22, должны соответствовать требованиям, изложенным в стандарте 17025 Международной организации по стандартизации (ISO), или в его обновленных версиях, или в таких стандартах, которые компетентный орган вправе периодически устанавливать.

(2) Испытательные лаборатории, назначенные компетентным органом в соответствии с правилом 22 (1), должны периодически принимать участие в соответствующих программах проверки квалификации.

(3) Назначенные испытательные лаборатории должны периодически использовать методы анализа и критерии эффективности, устанавливаемые компетентным органом.

24. Стандарт для справочных лабораторий

(1) Для каждого испытания, необходимого для целей официального контроля рыбы, продукции рыболовства или корма для рыб, компетентный орган назначает одну лабораторию в качестве справочной лаборатории для каждого типа испытания, необходимого для целей официального контроля.

(2) Справочная лаборатория, назначенная в соответствии с настоящим Регламентом, несет ответственность за:

- (а) предоставление компетентному органу рекомендаций относительно назначения официальных лабораторий, задачей которых является проведение анализов для целей официального контроля;
- (б) координирование и поддержку деятельности официальных лабораторий в отношении технических стандартов и методик, касающихся услуг по проведению испытаний, для которых они назначены;
- (с) организацию подготовки технического персонала официальных испытательных лабораторий;

- (d) организацию и участие в сравнительных испытаниях стандартизированных образцов на национальном и международном уровнях с целью контроля квалификации официальных лабораторий;
- (e) предоставление всем официальным лабораториям внутренних систем обеспечения качества, включая валидацию методик, ведение учета, хранение реактивов, безопасность и регулярную калибровку оборудования;
- (f) направление информации от справочной лаборатории компетентному органу и другим лабораториям, осуществляющим испытания рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб, независимо от того, проводятся они для целей официального контроля или нет;
- (g) оказание научно-технической помощи компетентному органу в исполнении координированных планов контроля.

ЧАСТЬ IX. ПРОГРАММЫ МОНИТОРИНГА БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И КОРМА ДЛЯ РЫБ

(1) Компетентный орган разрабатывает и осуществляет годовые программы мониторинга рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб с целью оценки характера и степени угроз безопасности, связанных с такой продукцией.

(2) Без ограничения общего характера положений пункта (1) настоящего правила компетентный орган также разрабатывает и внедряет программу мониторинга районов промысла двустворчатых моллюсков, предусмотренную правилом 10 и изложенную в Приложении 4 настоящего Регламента.

(3) Программы мониторинга, указанные в пункте (1), должны учитывать риски и критерии, изложенные в Приложениях 5 и 9, и включать мониторинг наличия следующих факторов опасности для рыбы, продукции рыболовства, корма для рыб и производственных помещений:

- (a) тяжелые металлы;
- (b) остаточные вещества ветеринарных препаратов, использование которых в рыбоводстве разрешено в соответствии с положениями Закона об аптеках и ядовитых веществах (гл. 244);
- (c) остаточное количество веществ, использование которых в рыбоводстве запрещено в соответствии с положениями Закона о ядовитых веществах и аптеках;
- (d) содержание остаточных количеств пестицидов;
- (e) паразиты, содержащиеся в рыбе и имеющие важное значение для здоровья населения; и
- (f) другие опасности, связанные с рыбой, продукцией рыболовства и кормом для рыб, которые могут возникать периодически.

(4) В программах мониторинга определяется план отбора образцов и методы анализа, которые необходимо использовать, а также критерии эффективности, если применимо.

(5) Технический комитет подготавливает доклад о годовых программах мониторинга и представляет его на утверждение постоянному комитету.

ЧАСТЬ X. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

26. Пошлины за проведение инспекции и сертификацию

После получения разрешения компетентному органу уплачиваются пошлины за выдачу лицензий, разрешений и сертификатов, как это предусмотрено Приложением 11.

27. Апелляция

Любое лицо, понесшее ущерб в результате действий компетентного органа вследствие:

- (a) отказа утвердить или выдать лицензию, разрешение или сертификат;
- (b) приостановления действия или отзыва лицензии, разрешения или сертификата в соответствии с правилом 9; или
- (c) отказа в предоставлении условного официального разрешения; или

- (d) включения в лицензию, разрешение или сертификат каких-либо условий, вправе подать апелляцию, предусмотренную правилом 34 (общего) Регламента о рыболовстве.

28. Правонарушения

(1) На лицо, виновное в правонарушении, предусмотренном настоящим Регламентом, налагается штраф в размере не менее двадцати тысяч шиллингов и не более пятисот тысяч шиллингов, или это лицо подлежит тюремному заключению на срок не более двух месяцев, либо к нему применяются оба наказания.

(2) Действие обвинительного приговора в отношении любого лица на основании настоящего Регламента рассматривается в соответствии с правилом 39 (общего) Регламента о рыболовстве.

29. Аннулирование правовой оговорки 100 от 2000 г.

Регламент о рыболовстве (Гарантия качества) 2000 года отменен.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

[Правило (5(1)(k))]

КАТЕГОРИЯ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, К КОТОРЫМ ПРИМЕНЯЮТСЯ УСЛОВИЯ УТВЕРЖДЕНИЯ

<i>Категория</i>	<i>Приложения, содержащие условия</i>
Перерабатывающие суда	2 (I, III), 5, 7, 8, 9, 10
Рефрижераторные суда	2 (I, II). 7, 8, 9, 10
Прочие рыболовные суда	2 (I)
Транспортные средства и суда для перевозки рыбы	6
Станции выгрузки, аукционные и оптовые рынки	2 (IV)
Перерабатывающие предприятия	2 (V, VI), 7, 8, 9 и 10 включительно
Другие перерабатывающие предприятия с количеством сотрудников < 25 человек	2 (V, VI), 7, 8
Перерабатывающие предприятия по производству копченой и сушеной рыбы	2 (VI), 8 (раздел 1 (1), (4) и раздел 2), 9 (раздел 6), (7) и (8))
Сооружения для целей	5, 12 и 13

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

[Правило (13(1)(d))]

I. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РЫБОЛОВНЫХ СУДОВ

ЧАСТЬ 1. ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬСТВО РЫБОЛОВНЫХ СУДОВ

А. Общая санитарно-гигиеническая конструкция

1. Рыболовное судно проектируется и строится из таких материалов, которые сводят к минимуму любое повреждение или загрязнение улова и рассчитаны на быструю и эффективную обработку (и, при необходимости, замораживание) рыбы, а также на упрощение очистки и дезинфекции.

2. Рыболовные суда, и в частности, их системы забора и сброса воды, проектируются и строятся таким образом, чтобы избежать загрязнения рыбы сточными водами, дымом, топливом, маслом, жиром, трюмной водой и другими вредными веществами.

3. Санузлы и все сточные линии и пункты сброса сточных вод сконструированы таким образом, чтобы не загрязнять рыбу, морскую или озерную воду, контактирующую с рыбой.

4. Все поверхности, с которыми соприкасается рыба, изготавливаются из подходящего коррозионностойкого материала, имеющего гладкую поверхность и легко поддающегося очистке. Деревянные палубы допустимы при условии, что их содержат в чистоте и надлежащем состоянии.

5. Чистящие и дезинфицирующие средства и химические вещества, используемые при обработке или переработке рыбы и продукции рыболовства, должны храниться отдельно от любой зоны, в которой осуществляется обработка рыбы.

6. Суда, находящиеся в море более двадцати четырех часов, должны быть обеспечены

надлежащим санитарным оборудованием, включая смывной туалет и умывальник для мытья рук, снабженный водой, а также достаточный запас мыла.

7. На видном месте рядом со смывным туалетом должна быть вывешена табличка с разборчивой надписью, инструктирующая персонал мыть руки после пользования туалетом.

В. Помещения для хранения свежей рыбы

1. Трюмы для рыбы и другие помещения, в которых рыбу обрабатывают, перерабатывают или хранят, необходимо строить таким образом, чтобы упростить очистку, а если они построены из дерева, то их облицовывают подходящими непроницаемыми, нетоксичными материалами, которые легко чистить и дезинфицировать.

2. Если отсеки на палубе или в трюме используют для хранения рыбы навалом, разделительные перегородки должны быть изготовлены из подходящих непроницаемых, нетоксичных материалов, отличных от древесины, которые легко содержать в чистоте и дезинфицировать. Перегородки следует устанавливать таким образом, чтобы их можно было легко снять и очистить. Они должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить возможность отвода воды из отсеков.

3. Все оборудование, используемое для обработки, переработки или хранения рыбы и льда на борту рыболовных судов, должно быть сконструировано таким образом, чтобы упростить очистку и дезинфекцию, и построено таким образом, чтобы не приводить к загрязнению улова.

4. Контейнеры, используемые для перевозки рыбы или для хранения на борту судна, должны быть выполнены из коррозионностойкого материала с гладкими водонепроницаемыми поверхностями, которые можно легко чистить и дезинфицировать. Не допускается использования дерева или оцинкованной стали.

5. Рыболовные суда должны быть оснащены соответствующим оборудованием и материалами для мытья и дезинфекции судна и рыбоперерабатывающего оборудования.

ЧАСТЬ 2. ОБЩИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

А. Общие положения

1. Для защиты рыболовных судов от заражения грызунами, насекомыми и другими паразитами необходимо принимать эффективные меры.

2. На борт рыболовецких судов не допускаются собаки, кошки и другие животные.

3. Рыбу, перевозимую в качестве приманки, следует хранить отдельно от свежей рыбы для потребления человеком или в специальных контейнерах, предназначенных исключительно для этой цели.

4. Для мытья рыбы и поверхностей, соприкасающихся с рыбой, следует использовать только питьевую, или чистую морскую, или озерную воду.

5. Питьевую воду следует использовать при очистке и поливе из шлангов во время нахождения судна в порту.

6. Лед, соприкасающийся с рыбой, необходимо изготавливать из питьевой, или чистой морской, или озерной воды.

7. Судно необходимо снабдить аптечкой первой помощи, в которой содержится как минимум достаточное количество герметичных повязок, антисептический крем, хлопчатобумажная вата и лейкопластырь, а также соответствующее дезинфицирующее средство для обработки ран.

В. Санитарно-гигиенические условия для персонала

1. Лица, которые обрабатывают рыбу или материалы, соприкасающиеся с рыбой, или которые входят в помещения или зоны, где производится обработка рыбы, обязаны соблюдать высокий уровень личной гигиены и поддерживать стандарт чистоты для себя и своей одежды.

2. Персоналу, обрабатывающему рыбу в любой зоне, в которой ее обрабатывают или хранят, запрещается:

- (a) употреблять табачные изделия в любой форме;
- (b) плевать;
- (c) сморкаться или ковырять в носу;
- (d) принимать пищу или пить.

3. Перед началом обработки рыбы все члены экипажа должны мыть руки с мылом или моющим средством и водой и иметь защитную одежду.

4. После посещения туалета весь персонал обязан мыть руки с мылом или моющим средством и чистой водой.

5. Любое лицо, у которого имеется открытая рана или порез, должно покрыть ее герметичной повязкой, безопасной для пищевых продуктов, т. е. которую можно определить визуально и с помощью металлодетектора.

6. Любой член экипажа, который страдает от любого из следующих состояний или проявляет какие-либо симптомы, должен сообщить об этом капитану и не должен проводить обработку рыбы или любых материалов, которые соприкасаются с рыбой:

- (a) пищевое отравление;
- (b) диарея и рвота;
- (c) дизентерия;
- (d) кишечные паразиты;
- (e) инфицированные раны;
- (f) инфекция горла;
- (g) заразные кожные заболевания.

7. Все члены экипажа должны принимать разумные меры предосторожности во избежание загрязнения продукции рыболовства и поддерживать ее качество:

- (a) ответственно обращаться с продукцией и оборудованием в целях соблюдения положений настоящего Приложения; и
- (b) уведомлять капитана о любых нарушениях гигиенической практики или о наличии любого риска загрязнения.

C. Подготовка палубы

1. Участки судна, где производится выгрузка и обработка рыбы, или рыбный трюм, где осуществляется укладка рыбы, необходимо использовать исключительно для этих целей. Все такие участки должны легко поддаваться техническому обслуживанию и содержаться в чистоте и должны быть освобождены от ненужного оборудования до того, как улов будет доставлен на борт судна.

2. После сортировки и укладки улова палубы, перегородки и все палубное оборудование, соприкасающееся с рыбой, необходимо промыть из шланга чистой водой, а затем обработать моющими и дезинфицирующими средствами.

D. Выгрузка, сортировка и укладка рыбы

1. Пойманную на леску рыбу следует по возможности оглушить и обескровить.

2. Крупную рыбу следует выгружать, подцепив крючком под жабры, а не за туловище или за хвост.

3. Обработка улова должна осуществляться быстро и сразу же после его поднятия на борт судна. Рыбу следует отделить от части улова, непригодной для употребления в пищу человеком, в кратчайшее время после поднятия на борт судна.

4. Находящуюся на борту рыбу следует защищать от физических повреждений, воздействия высоких температур и высушивающего воздействия ветра и солнца.

5. Рыбу необходимо незамедлительно тщательно очистить и охладить до температуры таяния льда (0 °С). Если она не заморожена, то выдерживается при такой температуре до момента выгрузки.

6. Любую рыбу, больную, испорченную или непригодную для потребления по какой-либо причине, следует выбросить.

7. Кутки траловых сетей должны быть полностью очищены от рыбы и мусора до повторного использования сети для следующего улова.

Е. Потрошение

1. Если рыбу необходимо потрошить или обезжабривать, то этот процесс начинают сразу же после того, как улов поднимут на палубу.

2. Потрошение и обезжабривание необходимо производить полностью и с осторожностью, чтобы избежать загрязнения рыбы содержимым кишечника.

3. Рыбные потроха следует немедленно утилизировать во избежание загрязнения другой рыбы, находящейся на палубе, палубы или прочего оборудования.

4. Непосредственно после потрошения рыбу следует тщательно промыть чистой или питьевой водой, чтобы удалить всю кровь, слизь и фрагменты потрохов перед охлаждением.

5. Для мытья рыбы нельзя использовать портовые воды, и, если рыбу потрошат в порту, ее следует мыть питьевой водой.

6. После завершения мытья рыбы необходимо незамедлительно произвести дальнейшую обработку.

Ф. Охлаждение и глазирование рыбы

1. Во время укладки и глазирования улова палубные люки нельзя оставлять открытыми дольше, чем это необходимо.

2. Рыбу из улова разных дней нельзя смешивать ни на каком этапе.

3. После вылова рыбу хранят при температуре, максимально приближенной к 0 °С, до выгрузки или загрузки в морозильную камеру.

4. Охлаждение рыбы производят быстро с помощью измельченного блочного льда с соблюдением гигиенических требований, чешуйчатого льда или путем погружения в чистую рефрижераторную или охлажденную морскую или озерную воду.

5. Замороженную рыбу обкладывают соответствующим количеством льда, достаточным не только для охлаждения рыбы, но и для поддержания ее в охлажденном состоянии до выгрузки. Глазирование должно быть наиболее сильным у боковых стенок и перегородок судна.

6. Если используется блочный лед, то его следует мелко измельчать в санитарно-гигиенических условиях в целях обеспечения надлежащего охлаждающего эффекта и во избежание физического повреждения рыбы.

7. Рыбу, хранящуюся во льду, укладывают в ящики или, если в отсеках, то неглубокими слоями, разделенными перегородками.

8. В конце каждого промыслового рейса весь использованный лед, который не растаял, выбрасывают.

Г. Выгрузка улова

1. Улов выгружают с рыболовного судна быстро и аккуратно.

2. Использование крюков, вил и другого подобного инвентаря для выгрузки не допускается.

3. Во время выгрузки рыба не должна касаться палубы или других поверхностей рыболовного судна, а также грунта в месте выгрузки.

4. Рыбу запрещается подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

5. Необходимо следить за тем, чтобы при сортировке, взвешивании и транспортировке не повредить и не загрязнить рыбу.

Н. Очистка и санитарная обработка

1. Все части судна и оборудование, которые соприкасаются с рыбой и где производится обработка, переработка или хранение рыбы, необходимо содержать в чистоте и проводить санитарную обработку.

2. Такие части судна подлежат тщательной очистке и дезинфекции как минимум до и после каждого промыслового рейса.

II. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РЕФРИЖЕРАТОРНЫХ СУДОВ ЧАСТЬ 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Проектирование и строительство рефрижераторных судов

1. Если рыбу замораживают на борту, судно оснащают морозильным оборудованием достаточной мощности, которое позволяет без необоснованных задержек замораживать максимальные нормы вылова.

2. Рассольная система охлаждения и холодильное оборудование должны быть приспособлены для поддержания температуры рыбы на уровне или ниже -12 °С.

3. Холодильная камера на борту рыболовного судна должна быть достаточной по габаритам для предполагаемого производства и спроектирована таким образом, чтобы защитить замороженную рыбу от перепадов температуры, дегидратации и физического повреждения.

4. Холодильные склады для хранения рыбы должны поддерживать температуру -18 °С или ниже.

5. В каждой холодильной камере должен быть термометр, который показывает внутреннюю температуру в наиболее удаленной от охладителей точке. Индикатор температуры устанавливают в удобном для считывания месте на внешней стороне холодильной камеры рядом с дверью. Прибор обеспечивает постоянный учет внутренней температуры.

ЧАСТЬ 2. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

А. Замораживание рыбы

1. Рыбу следует замораживать в кратчайшие сроки после вылова. Рыбу, пойманную первой, замораживают в первую очередь. Избыток рыбы, которую нельзя заморозить сразу, следует охлаждать во льду.

2. Точное время замораживания рыбы определяют в зависимости от ее размера и вида. Охлаждение производят до тех пор, пока температура в самой теплой точке рыбы не достигнет -18 °С.

3. При разгрузке морозильной камеры замороженную рыбу следует незамедлительно перенести в холодильные камеры.

4. Если применяют рассольное замораживание, то рассол меняют в начале каждого рейса.

В. Хранение замороженной рыбы

1. Пол и общую структуру холодильных и морозильных камер следует поддерживать в надлежащем состоянии.

2. Необходимо обеспечить чистоту и отсутствие скопления льда во всех холодильных и морозильных камерах.

3. На полу холодильной камеры не допускается размещения картона или других абсорбирующих материалов.

4. Холодильные камеры для рыбы и продукции рыболовства нельзя использовать для хранения какой-либо другой продукции.

5. Холодильная камера должна содержаться в должном рабочем состоянии с разделением различных продуктов и партий. Необходимо вести учет мест хранения партий.

С. План очистки и санитарной обработки

1. Каждое рефрижераторное судно должно иметь специальный письменно оформленный план уборки и санитарной обработки, включающий демонтаж, очистку и дезинфекцию всего оборудования, столов, ящиков для рыбы, инструментов, трюма для рыбы, палубы и других материалов и зон, контактирующих с рыбой.

2. В плане должны быть указаны подходящая методика и периодичность очистки, а также определены лица, ответственные за каждый компонент.

3. Контрольный перечень, отражающий план, составляет капитан судна с целью обеспечить соблюдение графика очистки.

ЧАСТЬ 3. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ СУДОВ

Проектирование и строительство перерабатывающих судов

А. Зона приема

1. Зону приема рыбы строят из легкоочищаемых материалов. Ее разделяют по отсекам или загонам для того, чтобы каждый последующий улов хранить отдельно. Она должна быть сконструирована таким образом, чтобы защищать рыбу и продукцию рыболовства от солнечных лучей и от любого источника загрязнения или заражения.

2. Она должна содержать систему, соответствующую установленным санитарным нормам транспортировки продукции рыболовства из приемной зоны в рабочую.

В. Рабочая зона

Рабочие зоны должны быть достаточно просторными для подготовки и переработки продукции рыболовства в надлежащих санитарно-гигиенических условиях. Они должны быть сконструированы и расположены таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукции.

С. Складские помещения для готовой продукции

1. Складские помещения для готовой продукции должны быть достаточно просторными и выполнены из легкоочищаемых материалов. Для хранения субпродуктов выделяется отдельный трюм, если на борту судна имеется установка для переработки отходов.

2. На борту судна должно быть предусмотрено место для хранения упаковочных материалов, которое находится отдельно от зон подготовки и переработки продукции.

3. На судне должно быть установлено специальное оборудование, предназначенное для перекачки отходов или продукции рыболовства, непригодных для потребления человеком, либо непосредственно в воду, либо, если того требуют обстоятельства, в предназначенный для этой цели герметичный резервуар. В случае хранения и переработки отходов на борту судна для этих целей выделяют отдельные участки.

4. На судне должно быть установлено оборудование, обеспечивающее подачу питьевой воды, соответствующей установленным стандартам, или чистой морской воды, подаваемой под давлением. Место забора морской воды должно быть расположено таким образом, чтобы исключить возможность загрязнения морской воды сточными водами, отходами или охлаждающей жидкостью двигателя.

Д. Зона переработки

Участки, используемые для подготовки и обработки продукции рыболовства, должны иметь:

Е. Санитарные помещения

На судне необходимо иметь достаточное количество раздевалок, умывальных и туалетных комнат, причем последние не должны выходить непосредственно на участки подготовки, переработки или хранения продукции рыболовства. В них должны быть установлены умывальники и иметься достаточный запас одноразовых полотенец или оборудование для сушки рук. Краны умывальника не должны открываться вручную.

Е. Гигиена персонала

Персонал, работающий в зонах переработки, обязан носить соответствующую рабочую одежду и головной убор, полностью закрывающий волосы.

ЧАСТЬ 4. ОБЩИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ СТАНЦИЙ ВЫГРУЗКИ РЫБЫ, АУКЦИОННЫХ, ОПТОВЫХ И РОЗНИЧНЫХ РЫНКОВ

А. Общие условия, касающиеся станций выгрузки рыбы, аукционных или оптовых рынков

1. На каждой станции выгрузки рыбы, аукционном или оптовом рынке должны быть предусмотрены рабочие зоны, которые имеют достаточные размеры для проведения работ в надлежащих санитарно-гигиенических условиях.

2. Местоположение, конструкция и планировка должны быть такими, чтобы исключить загрязнение продукции и обеспечить возможность разделения видов деятельности, которые могут привести к загрязнению рыбы в процессе выгрузки, продажи или хранения.

3. В зонах обработки, выставления на продажу или хранения продукции рыболовства должны быть:

- (a) установлены барьеры в целях защиты от проникновения животных и постороннего персонала в зоны обработки, содержания или хранения продукции рыболовства;
- (b) приняты меры по предотвращению воздействия прямых солнечных лучей на продукцию рыболовства во время ее выставления на продажу;
- (c) водостойкий нескользящий настил, который можно легко чистить, дезинфицировать и укладывать таким образом, чтобы облегчить отвод воды;
- (d) достаточное искусственное освещение при проведении работ в ночное время суток;
- (e) предусмотрены средства для гигиенического мытья и сушки рук;
- (f) предусмотрены помещения для очистки и дезинфекции инструментов, оборудования и арматуры; и
- (g) предусмотрены средства для очистки и дезинфекции транспортных средств, в том числе рыболовных судов.

4. Все оборудование, включая, в частности, весы, рабочие столы, контейнеры и ножи для рыбы, изготавливают из коррозионностойких материалов, которые можно легко чистить и дезинфицировать.

5. Для продукции рыболовства, не предназначенной для потребления человеком, предусмотрены специальные герметичные, коррозионностойкие контейнеры, а для хранения таких контейнеров – отдельные помещения, если контейнеры не опорожняют в конце каждого рабочего дня.

6. В целях обеспечения достаточного снабжения питьевой водой или, в качестве альтернативы, чистой водой необходимо создать соответствующие условия.

7. Следует обеспечить надлежащую санитарно-гигиеническую систему отвода сточных вод.

8. На рыбохозяйственном предприятии должно быть достаточное количество туалетных комнат. Необходимо обеспечить наличие достаточного количества средств для гигиенического мытья и сушки рук.

В. Общие санитарно-гигиенические условия

1. Пол, а также все конструкции и оборудование, используемые в месте выгрузки рыбы, на аукционном или оптовом рынках, необходимо содержать в удовлетворительном состоянии в отношении чистоты и исправности, чтобы они не служили источником загрязнения продукции.

2. В месте выгрузки рыбы, на аукционном или оптовом рынках необходимо систематически уничтожать грызунов, насекомых и других паразитов.

3. Для очистки следует использовать питьевую или чистую морскую воду.

4. Моющие и дезинфицирующие средства, а также аналогичные вещества должны быть одобрены компетентным органом и применяться таким образом, чтобы не оказывать вредного воздействия на механизмы, оборудование, рыбу и продукцию рыболовства.

5. Родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства и любые другие потенциально токсичные вещества следует хранить в запертых помещениях или шкафах, чтобы избежать риска загрязнения продукции.

С. Гигиена персонала

(1) От всего персонала, работающего на территории станции выгрузки рыбы, аукционных или оптовых рынках, требуется соблюдение высокого уровня чистоты.

(2) Для целей пункта (1):

- (a) персонал, назначенный на обработку продукции рыболовства, обязан мыть руки каждый раз при возобновлении работы;
- (b) на раны необходимо накладывать герметичные повязки; и
- (c) запрещается курить, плевать, принимать пищу, сморкаться, ковырять в носу и пить в месте выгрузки рыбы, на аукционном или оптовом рынках, где продается продукция рыболовства.

2. Оператор станции выгрузки рыбы, аукционного или оптового рынков обязан:

- (a) принимать все необходимые меры, чтобы предотвратить обращение с такой продукцией лиц, способных загрязнить рыбу и продукцию рыболовства; и
- (b) назначить лицо, ответственное за соблюдение условий, установленных в настоящем Приложении, в рабочее время.

ЧАСТЬ 5. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ ОБРАБОТКИ РЫБЫ И ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА НА БЕРЕГУ

А. Условия для свежей продукции

1. Если охлажденная и упакованная продукция не отгружена, не подготовлена или не переработана непосредственно после поступления на рыбохозяйственное предприятие, ее следует хранить или консервировать в достаточном количестве льда, чтобы температура не превышала температуры таяния льда. Упакованную свежую рыбу и продукцию рыболовства можно охлаждать с помощью системы механического охлаждения.

2. Повторную пересыпку льдом проводят так часто, как это необходимо. Лед изготавливают из питьевой или чистой морской воды и хранят в надлежащих условиях в емкостях или в специально отведенных для этого местах; такие помещения следует содержать в чистоте и исправном состоянии.

3. Подготовку продукции на берегу следует проводить в санитарно-гигиенических условиях, а непосредственно после проведения таких процедур обработки тщательно мыть продукцию питьевой или чистой морской водой.

4. Филетирование и нарезку следует выполнять таким образом, чтобы избежать загрязнения или повреждения филе и ломтиков, в зоне, не предназначенной для проведения процедур по удалению голов и потрошению. Филе и ломтики нельзя оставлять на рабочих столах дольше, чем это необходимо для их приготовления. Филе и ломтики, подлежащие продаже в свежем виде, необходимо охлаждать сразу после приготовления.

5. Внутренние органы и другие части, которые могут представлять угрозу для здоровья населения, необходимо отделять от продуктов и не оставлять в непосредственной близости от продуктов, предназначенных для потребления человеком. Контейнеры, используемые для отправки или хранения свежей рыбы и рыбных продуктов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечивать как защиту от загрязнения, так и сохранность продукта в санитарно-гигиенических условиях, а также иметь надлежащий дренаж талой воды.

6. За исключением случаев, когда для непрерывного удаления отходов предусмотрено использование специальных приспособлений, их следует помещать в герметично закрывающиеся контейнеры, которые можно легко чистить и дезинфицировать. Отходы не должны накапливаться в рабочих помещениях и должны удаляться либо непрерывно, либо по мере заполнения контейнеров и в конце каждого рабочего дня. Необходимо следить за тем, чтобы отходы, хранящиеся в соответствии с настоящим пунктом, не представляли собой источник

заражения или загрязнения.

7. Контейнеры, емкости и помещения, отведенные для удаления отходов, подлежат тщательной очистке и дезинфекции после использования.

В. Условия для замороженной продукции

1. На всех предприятиях, производящих замороженную продукцию рыболовства, должны быть установлены:

- (a) холодильное оборудование, обладающее достаточной мощностью для обеспечения быстрого снижения температуры, с тем чтобы температура, предусмотренная настоящим Регламентом, могла быть установлена;
- (b) холодильное оборудование, обладающее достаточной мощностью для хранения продуктов в помещениях хранения при температуре, не превышающей температуры, установленной настоящим Регламентом, независимо от температуры окружающей среды.

2. Целую рыбу, замороженную в рассоле, следует хранить при температуре не выше -9°C .

3. Индикатор температуры устанавливают в удобном для считывания месте на внешней стороне холодильной камеры рядом с дверью, а датчик температуры – в самом теплом месте холодильной камеры. Индикатор обеспечивает постоянный учет внутренней температуры. Температурные графики должны иметься в наличии для инспектирования компетентным органом по крайней мере в период хранения продукции.

С. Условия для размораживания продукции

1. Рыбохозяйственные предприятия, выполняющие операции по размораживанию продукции, обязаны следить за тем, чтобы:

- (a) размораживание рыбы и продукции рыболовства проходило в санитарно-гигиенических условиях, предотвращая загрязнение продукции путем соответствующего дренажа талой воды;
- (b) в процессе оттаивания температура продукции не превышала температуры таяния льда.

2. После размораживания рыбу и продукцию рыболовства обрабатывают в соответствии с требованиями настоящего Регламента, изложенными в Приложении 2 о санитарно-гигиенических условиях для рыбоперерабатывающих предприятий.

3. Если продукцию поставляют непосредственно на рынок без дальнейшей переработки, то на упаковке, в соответствии с требованиями законодательства в отношении маркировки, представления информации и рекламы пищевых продуктов, предусмотренными в соответствии с Приложением 8, должно быть четко обозначено, что рыба находится в размороженном состоянии.

Д. Общие условия для переработанной продукции

1. Свежие, замороженные и размороженные продукты, используемые для переработки, должны соответствовать требованиям разделов А, В и С настоящей Части.

2. Лицо, ответственное за рыбохозяйственное предприятие, ведет реестр выполняемых операций по переработке и соответствующих условий переработки. В зависимости от типа используемого процесса необходимо отслеживать и контролировать время нагрева и температуру, содержание солей, pH и содержание воды. Отчеты необходимо хранить не менее тридцати шести месяцев и по запросу предоставлять компетентному органу.

3. Для продукции, которую хранят в течение ограниченного периода времени путем обработки, например, соления, копчения, сушки или маринования, на упаковке должны быть четко указаны соответствующие условия хранения.

Е. Условия для консервированной продукции

При стерилизации рыбы и продукции рыболовства в герметично закрытых контейнерах:

(g) дополнительные проверки должны проводиться изготовителем в произвольном порядке, чтобы гарантировать, что обработанная продукция прошла соответствующую термическую обработку, и должны включать:

- (i) инкубационное испытание, проводимое при температуре 37 °C в течение семи дней, или при температуре 35 °C в течение десяти дней, или в любой другой эквивалентной комбинации; и
- (ii) микробиологическое исследование содержимого и контейнера.

Ф. Условия для копченой продукции

1. Копчение должно осуществляться в отдельных помещениях или в специально отведенной для этого зоне, оборудованной при необходимости системой вентиляции для предотвращения воздействия дыма и тепла на другие помещения или места подготовки, переработки или хранения продукции рыболовства.

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

3. Копчение путем сжигания древесины, окрашенной, покрытой лаком, склеенной или пропитанной химическими веществами, запрещено.

4. После копчения продукцию перед упаковкой следует быстро охладить до температуры, необходимой для ее хранения. Охлаждение необходимо производить в зоне, достаточно защищенной от заражения паразитами.

5. Копченую рыбу следует упаковывать в соответствующий упаковочный материал, обеспечивающий надлежащую степень защиты от загрязнения.

6. Хранение продукции осуществляется в хорошо проветриваемом, прохладном, сухом месте.

Г. Условия для сушеной продукции

1. Высушивание продукции рыболовства должно осуществляться в помещениях или зоне, специально предназначенных для этой цели.

2. Зоны, где сушится рыба, необходимо надлежащим образом защищать от проникновения животных и посторонних лиц.

3. Нельзя сушить рыбу на земле.

4. Копченую рыбу следует упаковывать в соответствующий упаковочный материал, обеспечивающий надлежащую степень защиты от загрязнения.

5. Хранение продукции осуществляется в хорошо проветриваемом, прохладном, сухом месте.

Н. Условия для переработанной продукции

1. Соление должно проводиться в помещениях или зоне, специально предназначенных для этой цели.

2. Соль, используемая при обработке продукции рыболовства, должна быть чистой и храниться таким образом, чтобы исключить загрязнение, и не должна использоваться повторно.

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

4. Контейнеры или места, используемые для посола или засаливания, должны быть очищены перед использованием.

5. Соленую рыбу следует упаковывать в соответствующий упаковочный материал, обеспечивающий надлежащую степень защиты от загрязнения.

6. Хранение продукции осуществляется в хорошо проветриваемом, прохладном, сухом месте.

И. Условия для ракообразных и моллюсковых, подвергнутых кулинарной обработке

1. При кулинарной обработке ракообразных и моллюсков следует использовать только

питьевую или чистую морскую воду.

2. Кулинарная обработка должна сопровождаться быстрым охлаждением. Если другой метод консервации не используется, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока температура не приблизится к температуре таяния льда.

3. Очистка или вскрытие раковин продуктов, подвергнутых кулинарной обработке, должны выполняться с соблюдением гигиенических условий во избежание загрязнения продукции. Если такие операции выполняются вручную, работники должны уделять особое внимание мытью рук, и все рабочие поверхности должны быть тщательно очищены. При машинных операциях используемые приборы необходимо регулярно очищать и дезинфицировать после каждого рабочего дня.

4. После очистки или вскрытия раковин продукты, подвергнутые кулинарной обработке, должны быть немедленно заморожены или охлаждены при температуре, предотвращающей рост патогенов, а также должны храниться в подходящих условиях.

5. Каждый владелец рыбохозяйственного предприятия обязан регулярно проводить микробиологические проверки своей продукции.

Ж. Условия, касающиеся паразитов

1. В процессе производства и до выпуска для потребления человеком рыба и продукция рыболовства подлежат визуальному осмотру производителем с целью выявления наличия видимых паразитов.

2. Рыба или ее части, которые явно заражены паразитами, не подлежат поставке на рынок в целях продажи для потребления человеком.

3. Следующую продукцию рыболовства замораживают при температуре не более 20 °C во всех частях продукта в течение не менее суток; такую обработку применяют к сырью или готовой продукции:

- (a) продукция рыболовства, подлежащая потреблению в сыром или почти сыром виде;
- (b) продукция рыболовства, если она подвергается процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура рыбы составляет менее 60 °C;
- (c) маринованная и/или соленая продукция рыболовства, если переработка оказывается недостаточной для уничтожения личинок нематод.

4. Если имеются эпидемиологические данные, свидетельствующие о том, что промысловые районы происхождения не представляют опасности для здоровья в связи с наличием паразитов, и компетентный орган выдает разрешение, то обработку, требуемую в соответствии с пунктом 3, проводить не требуется.

5. К продукции рыболовства, указанной в пункте 3, при ее поступлении на рынок должна прилагаться документация изготовителя, в которой указывается тип процесса, которому продукция была подвергнута.

К. Механически отделенная продукция рыболовства

Производство механически отделенной продукции рыболовства предусматривает соблюдение следующих условий:

1. Используемое сырье должно удовлетворять следующим требованиям:

- (a) для изготовления механически отделенной продукции рыболовства допускается использовать только целую рыбу и кости после филетирования;
- (b) все сырье не должно содержать потрохов.

2. Механическое отделение должно осуществляться без необоснованной задержки после филетирования. Если используют целую рыбу, то ее предварительно потрошат и моют.

3. После изготовления механически отделенную продукцию рыболовства необходимо максимально быстро заморозить или включить в состав продукции, предназначенной для замораживания или стабилизации.

ЧАСТЬ 6. ОБЩИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Часть 1. Общие условия, касающиеся помещений и оборудования

1. На каждом рыбоперерабатывающем предприятии должны быть предусмотрены рабочие зоны, которые имеют достаточные размеры и площади для проведения работ в надлежащих санитарно-гигиенических условиях. Расположение, конструкция и планировка должны быть такими, чтобы исключить загрязнение продукции и отделить чистые части здания от загрязненных участков.

2. В зонах, где продукцию обрабатывают, подготавливают и перерабатывают, должны быть:

- (a) водостойкий нескользящий настил, который можно легко чистить, дезинфицировать и укладывать таким образом, чтобы облегчить отвод воды;
- (b) стены с гладкими поверхностями, которые легко чистить, долговечные и водонепроницаемые;
- (c) потолки, которые легко чистить и которые рассчитаны на то, чтобы избежать скопления пыли;
- (d) соответствующее естественное или искусственное освещение;
- (e) двери, изготовленные из прочных материалов, которые легко мыть;
- (f) соответствующая вентиляция и при необходимости надлежащие средства для отвода пара;
- (g) достаточное количество умывальников с кранами, которые не должны открываться вручную, и достаточный запас одноразовых полотенец или оборудование для сушки рук.
- (h) помещения для очистки и дезинфекции инструментов, оборудования и арматуры.

3. Для защиты от проникновения вредителей, например, насекомых, грызунов и птиц, необходимо обеспечить наличие соответствующих средств.

4. Приборы и рабочее оборудование, например, разделочные доски, рабочие столы, контейнеры, конвейерные ленты и ножи, изготавливают из коррозионностойких материалов, которые можно легко чистить и дезинфицировать.

5. Должны иметься специальные герметичные, коррозионностойкие контейнеры для продукции рыболовства, не предназначенной для потребления человеком. Для хранения таких контейнеров предусмотрены отдельные помещения, если контейнеры не опорожняют в конце каждого рабочего дня.

6. Необходимо обеспечить достаточные запасы питьевой воды или, в качестве альтернативы, чистой морской воды, подаваемой под давлением и в достаточном количестве для проведения процедур по переработке и очистке.

7. Подача питьевой воды разрешается для производства пара, пожаротушения и охлаждения холодильного оборудования разрешается только при условии, что трубы, установленные для этой цели, исключают использование такой воды для иных целей и не представляют риска загрязнения воды. Трубы для непитьевой воды должны быть явно отделены от труб, используемых для питьевой воды или чистой морской воды;

8. Следует обеспечить надлежащую санитарно-гигиеническую систему отвода сточных вод.

9. Для переодевания персонала в отдельном помещении необходимо обеспечить надлежащие условия. Стены и пол такого помещения должны быть гладкими, водонепроницаемыми и легко моющимися.

10. На предприятии необходимо иметь достаточное количество смывных туалетов, причем они не должны выходить непосредственно на участки подготовки, переработки или хранения продукции рыболовства. В них должно быть установлено достаточное количество умывальников и должен иметься достаточный запас одноразовых полотенец или оборудование для сушки рук. Краны умывальников не должны открываться вручную.

11. В тех случаях, когда объем перерабатываемой продукции требует регулярного или постоянного присутствия инспекторов рыбного надзора, необходимо обеспечить наличие надлежащим образом оборудованного запираемого помещения для исключительного использования инспекторами рыбного надзора.

12. Для проведения очистки и дезинфекции транспортных средств, поставляющих сырье на предприятие или вывозящих конечную продукцию с предприятия, должны быть созданы надлежащие условия.

13. Рыбохозяйственные предприятия, где содержатся живые животные, например, ракообразные и рыба, должны поставлять воду такого качества, чтобы исключить возможность передачи вредных организмов или веществ животным.

Часть 2. Общие санитарно-гигиенические условия

1. Полы, стены и перегородки, панели потолка или крыши, оборудование и приборы, используемые для работы с продукцией рыболовства, следует содержать в удовлетворительном исправном и чистом состоянии, чтобы они не являлись источником загрязнения продукции.

2. В помещениях или оборудовании необходимо систематически уничтожать грызунов, насекомых и других паразитов.

3. Оборудование, используемое в зонах переработки, должно использоваться только при переработке рыбы и продукции рыболовства.

4. Для очистки следует использовать питьевую или чистую морскую воду.

5. Моющие и дезинфицирующие средства, а также аналогичные вещества, используемые на предприятии, должны соответствовать типу, одобренному компетентным органом, и применяться таким образом, чтобы не оказывать вредного воздействия на механизмы, оборудование и продукцию рыболовства.

6. Родентициды, инсектициды, дезинфицирующие средства и любые другие потенциально токсичные вещества следует хранить в запертых помещениях или шкафах, чтобы избежать риска загрязнения продукции.

ЧАСТЬ 3. ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

1. От персонала, работающего в зонах переработки, требуется соблюдение высокого уровня чистоты. В частности:

- (a) персонал обязан носить соответствующую рабочую одежду и головной убор, полностью закрывающий волосы;
- (b) персонал, назначенный на обработку и подготовку продукции рыболовства, обязан мыть руки каждый раз при возобновлении работы;
- (c) на раны необходимо накладывать герметичные повязки; и
- (d) запрещается курить, плевать, принимать пищу, сморкаться и ковырять в носу, пить в рабочих зонах и складских помещениях, предназначенных для продукции рыболовства.

Работодатели принимают все необходимые меры для того, чтобы лица, способные загрязнить продукцию рыболовства, не работали с ней и не занимались ее обработкой до тех пор, пока не будут получены доказательства того, что такие лица могут работать с продукцией без риска.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
[Правило (5(1)(k))]
УСЛОВИЯ РАЗВЕДЕНИЯ И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА
ЧАСТЬ 1. РАСПОЛОЖЕНИЕ И ВЫБОР УЧАСТКА

А. Общие положения

1. Рыбоводство в промышленных масштабах до начала его осуществления подлежит оценке воздействия на окружающую среду (ОВОС) соответствующими органами.

2. До начала строительства, реконструкции или адаптации новой технологии Управление системами рыбоводства представляет на утверждение компетентному органу план создания и перечень мероприятий, подлежащих осуществлению.

3. Объекты рыбоводства должны находиться в районах, где риск загрязнения опасными химическими отходами минимален и где можно контролировать источники загрязнения.

4. Объекты рыбоводства должны располагаться на безопасном расстоянии от потенциальных источников загрязнения воды в целях обеспечения защиты продукции от загрязнения.

5. В непосредственной близости от объектов рыбоводства не должно быть потенциальных источников загрязнения воды и, в частности, они не должны располагаться ниже по течению или вблизи:

- (a) промышленных и горнодобывающих предприятий;
- (b) интенсивного сельскохозяйственного производства (особенно животноводческого хозяйства);
- (c) густонаселенных территорий или городских районов;
- (d) больниц и крупных лабораторий;
- (e) основных автомобильных и железных дорог.

(1) До начала строительства наземного рыбоводного комплекса необходимо провести исследование почвы с целью определения концентрации и степени влияния каких-либо показателей, имеющих важное значение для безопасности конечной продукции, в том числе на наличие остатков тяжелых металлов и пестицидов.

(2) Результаты исследования, указанные в подпункте (1) выше, являются основанием для выдачи разрешения, требуемого в соответствии с правилом 7.

7. Садки, загоны, любые другие формы огороженных территорий для осуществления рыбоводства или водозаборные сооружения должны располагаться вдали от маршрутов водного транспорта и предпочтительно выше по течению от любого маршрута водного транспорта и от любых мест естественных или искусственных сбросов загрязняющих веществ.

В. Объекты, расположенные на территории рыбоводного комплекса

1. Все предприятия рыбоводства должны обеспечить наличие надлежащим образом доступных санитарных объектов, пригодных для использования людьми, работающими на предприятии.

2. В соответствии с настоящим положением санитарные объекты могут включать в себя засыпные уборные.

3. Минимальное количество объектов определяется количеством персонала на объекте в соответствии со следующей таблицей:

<i>Количество сотрудников (подсчитывается в зависимости от пола)</i>	<i>Минимальное количество туалетов</i>
01-09	1
10-24	2
25-49	3

50-100	5
Более 100	на каждые 30 человек добавляют еще 01 туалет

4. Санитарные объекты должны располагаться вдали от места содержания рыбы, чтобы исключить риск загрязнения рыбоводных прудов отходами жизнедеятельности человека.

С. Хранение корма для рыб

Если корм для рыб хранится на территории рыбоводного комплекса, то его следует хранить в соответствующим образом построенном, хорошо проветриваемом помещении, защищенном от проникновения паразитов.

ЧАСТЬ 2. ОБРАБОТКА ПРУДА, УДОБРЕНИЕ И КОРМА

А. Подготовка пруда

1. Перед подготовкой прудов для разведения рыбы и наполнения их водой необходимо удалить сорняки, мусор и отходы.

2. Пруды обрабатывают с помощью извести и оставляют на период не менее двух недель перед наполнением и зарыблением.

3. Не реже одного раза в год пруд осушают, дают ему высохнуть и вновь обрабатывают с помощью извести.

В. Удобрение

В качестве удобрения запрещается использовать следующие материалы:

2. свиной навоз, за исключением случаев, когда:

- (а) его добавляют с равным количеством извести во время обработки пруда;
- (б) его должным образом подвергли компостированию для уничтожения яиц трематод; или
- (с) его получают от животных, обитающих на прилегающей к пруду закрытой территории в рамках объединенной системы культивирования, и таким животным регулярно вводят антигельминтные препараты и они не страдают зоонозными заболеваниями.

С. Корма и кормовые материалы

1. Отходы скотобоен и субпродукты млекопитающих животных можно использовать в качестве корма для рыб только в том случае, если они предварительно подверглись кулинарной обработке.

2. Комбикорм нельзя использовать для кормления рыбы, если пользователь не ознакомлен с его составом, включая любые добавки, введенные изготовителем.

3. Комбикорм, обработанный ветеринарными медицинскими добавками (включая гормоны и антибиотики), считается ветеринарным препаратом, на который распространяется Часть III, изложенная ниже.

4. Корм для рыб необходимо использовать до истечения срока годности, а все остатки корма утилизировать под наблюдением инспектора рыбного надзора.

ЧАСТЬ 3. ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРЕПАРАТЫ И ПЕРИОДЫ ОЖИДАНИЯ

А. Регистрация и распределение ветеринарных препаратов

Ветеринарные терапевтические продукты и лекарственные премиксы для включения в корм для рыб нельзя использовать, если они не были одобрены для использования в соответствии с положениями Закона о ядовитых веществах и аптеках (гл. 244).

В. Обращение и введение ветеринарных препаратов

1. Контроль болезней рыб в рыбоводстве с использованием препаратов осуществляется только на основании диагноза, поставленного квалифицированным специалистом по болезням рыб.

2. Ветеринарные препараты для лечения болезней рыб применяются только под наблюдением квалифицированного специалиста по болезням рыб.

3. Ветеринарные препараты следует использовать в соответствии с инструкциями изготовителя, а также принимать во внимание все предупреждающие надписи и противопоказания к применению, и в частности, инструкции в отношении периодов ожидания.

4. Каждую индивидуальную дозу и прием ветеринарных препаратов (в том числе комбикормов, содержащих ветеринарные добавки) регистрируют в специальной книге, хранящейся для этой цели на предприятии, с указанием даты и характера лечения, идентификации рыбы и продолжительности периода ожидания.

5. Записи в реестре подписываются специалистом по болезням рыб, ответственным за осуществление программы по применению препаратов.

6. Заболевшую рыбу, которую лечат ветеринарными препаратами, следует изолировать и идентифицировать как отдельную партию.

7. Здоровье рыб следует регулярно контролировать на предмет наличия симптомов болезни или паразитарной/грибковой инфекции.

С. Вылов и период ожидания

1. Препараты, используемые для лечения, а также профилактики, нельзя вводить рыбам в течение периода времени (периода ожидания) перед началом переработки.

2. Периоды ожидания в различных условиях устанавливаются поставщиком препарата для определенных видов рыб и указанного препарата и регистрируются в реестре препаратов, который ведет фермерское хозяйство.

3. Рыбу нельзя заготавливать до окончания периода ожидания.

4. Количество любого остатка ветеринарного препарата в выловленной рыбе не должно превышать максимального допустимого остаточного уровня, указанного в соответствии с положениями Закона о ядовитых веществах и аптеках (гл. 244).

5. В случае если рыбу, которую лечат ветеринарным препаратом, продают живой для дальнейшего выращивания до окончания периода ожидания, продавец обязан уведомить об этом покупателя в письменной форме.

Д. Требования к сбыту

1. Если рыба предназначена для размещения на рынке в целях продажи для потребления человеком, то производитель в письменной форме направляет в перерабатывающее предприятие подтверждение вместе с копией в компетентный орган о том, что:

- (a) ветеринарные препараты не применялись; или
- (b) если они применялись, то в отношении указанных препаратов были соблюдены минимальные периоды ожидания.

2. Лица, приобретающие продукцию рыбоводства для последующего размещения на рынке, реализуют свою систему внутреннего контроля в соответствии с Приложением 9, с тем чтобы гарантировать, что:

- (a) они не принимают производственные партии, которым вводили незаявленные лекарственные препараты;
- (b) при применении ветеринарных препаратов были соблюдены минимальные периоды ожидания и не был превышен максимально допустимый остаточный уровень; и
- (c) запрещенные вещества отсутствуют.

ЧАСТЬ 4. ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВЫЛОВА РЫБЫ

1. Зоны и технологии для вылова рыбы в пределах рыбоводного комплекса необходимо

спроектировать и построить таким образом, чтобы выполнять простые, быстрые и гигиенически приемлемые операции.

2. Все оборудование, используемое для промысла, вылова, сортировки, транспортировки и перевозки рыбы, должно быть спроектировано таким образом, чтобы рыбу можно было быстро и эффективно обрабатывать без механического повреждения.

3. Оборудование, контейнеры и инвентарь, соприкасающиеся с рыбой, должны быть сконструированы и изготовлены таким образом, чтобы обеспечить их надлежащую очистку, дезинфекцию и техническое обслуживание во избежание загрязнений.

4. Все поверхности ящиков, инвентаря и другого оборудования, соприкасающиеся с рыбой, должны быть изготовлены из коррозионностойкого материала, гладкого и легко моющегося, или предназначены только для одноразового использования.

5. Если для перевозки рыбы из пруда применяют ящики многоразового использования, то следует обеспечить наличие соответствующих средств очистки чистой водой и моющим средством с последующей дезинфекцией.

ЧАСТЬ 5. ГИГИЕНА

А. Личная гигиена

1. Любое лицо, работающее в рыбоводном комплексе, должно соблюдать надлежащий уровень личной гигиены и принимать все необходимые меры предосторожности для предотвращения загрязнения рыбы.

2. Любой порез или рану следует немедленно покрыть специальной герметичной повязкой.

3. Лица, страдающие инфекционными заболеваниями или глистно-паразитарной инфекцией, или имеющие инфицированные раны, фурункулы или другие кожные инфекции, или страдающие диареей, не допускаются к работе на объектах рыбоводства.

4. Персонал, работающий на объектах рыбоводства, должен по назначению и с интервалом в шесть месяцев проходить медицинское обследование, чтобы гарантировать, что он не страдает ни одним из вышеперечисленных заболеваний. Медико-санитарную документацию на каждого сотрудника необходимо хранить на объекте и предоставлять компетентному органу по запросу.

5. Любому лицу, входящему в рыбоводный комплекс, запрещается плевать или принимать пищу, а также отправлять естественные потребности, за исключением мест, предназначенных для этих целей, которые должны находиться вдали от зон рыбоводства.

В. Аптечка первой помощи

Каждый рыбоводный комплекс должен быть снабжен аптечкой первой помощи, в которой должно содержаться достаточное количество средств для нижеперечисленных целей.

С. Борьба с животными

ЧАСТЬ 6. ОЧИСТКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ И БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

А. График очистки и дезинфекции

1. Участки вокруг прудов необходимо содержать в чистоте и освобождать от мусора, отходов рыбного производства и предметов, не связанных с объектами рыбоводства.

2. Чтобы обеспечить надлежащую и регулярную очистку всех участков рыбоводного комплекса и находящегося на его территории оборудования необходимо составить график очистки и дезинфекции с указанием имени ответственного лица.

3. График должен предоставляться инспектору в любое время.

4. Персонал, занимающийся рыбоводством, должен быть обучен обращению со специальными чистящими средствами и методам демонтажа оборудования для проведения очистки, он также должен быть осведомлен о значении загрязнений и связанных с ними опасностях.

5. Дезинфицирующие средства, применяемые в системах рыбоводства, должны быть

одобрены и применяться в соответствии с инструкциями компетентного органа и изготовителя.

В. Системы борьбы с вредителями

1. График борьбы с вредителями с указанием имени ответственного лица должен быть составлен для того, чтобы полностью обезопасить все участки рыбоводного комплекса и оборудование от заражения паразитами.

2. График должен предоставляться инспектору в любое время.

ЧАСТЬ 7. ВЕДЕНИЕ УЧЕТА И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАРТИЙ

1. Необходимо вносить следующие записи в отношении систем рыбоводства:

- (a) дата постройки;
- (b) количество мальков, содержащихся в резервуарах;
- (c) плотность и время посадки;
- (d) ожидаемое время вылова;
- (e) дата вылова и количество выловленной рыбы;
- (f) все партии рыбы, выращенные во всех прудах, включая схемы приема ветеринарных препаратов;
- (g) методы и количество кормлений;
- (h) внесение удобрений в пруд;
- (i) результаты оценки показателей качества воды.

2. Учет ведется в течение одного года после вылова.

3. Каждой партии рыбы, которую отправляют с фермы на рынок или на переработку, присваивают номер партии, соответствующий информационным записям, приведенным в пункте 1 выше.

4. Каждую партию рыбы, которую отправляют с объектов рыбоводства на рынок в целях продажи, маркируют с указанием следующей информации:

- (a) номер официального утверждения рыбоводного предприятия;
- (b) наименование и постоянный почтовый и фактический адрес предприятия;
- (c) дата вылова;
- (d) виды; и
- (e) номер партии.

5. Руководители обязаны обеспечить наличие эффективных процедур для обеспечения полной прослеживаемости в соответствии с Приложением 10 и оперативного отзыва любой партии рыбы с рынка.

ЧАСТЬ 8. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОНИТОРИНГУ СИСТЕМЫ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ

1. Программы мониторинга разрабатывают, чтобы гарантировать, что:

- (a) отходы и мусор не скапливаются, их утилизируют с соблюдением санитарно-гигиенических требований;
- (b) соблюдаются правила личной гигиены и санитарные нормы;
- (c) реализуется программа борьбы с вредителями;
- (d) реализуются программы очистки и дезинфекции;
- (e) поддерживаются качество воды и запасы льда; и
- (f) при выращивании пресноводных рыб объекты рыбоводства не содержат паразитов трематод.

2. Регистрируются результаты всех действий по мониторингу и любых корректирующих мер, предпринятых после проведения мониторинга.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

[Регламент 10(1).]

МОНИТОРИНГ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

ЧАСТЬ 1. ВЫЛОВ И УЧАСТКИ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ

1. Двустворчатых моллюсков для потребления человеком добывают в районах, определенных компетентным органом.

2. Разрешенные районы промысла классифицируют по уровню фекального загрязнения, определяемому в ходе регулярного мониторинга микробиологического загрязнения продукции.

3. О любом изменении в разграничении или в классификации районов промысла компетентный орган незамедлительно объявляет посредством публикации в печати и в Официальном вестнике Кении.

4. Районы промысла классифицируют по схеме, указанной в колонках 1 и 2 приведенной ниже таблицы, и применяют для целей, указанных в колонке 3.

Классификация	Бактериологические показатели* (не более...)	Разрешенное использование
A	300 фекальных кишечных палочек/100 г мышечной ткани или 230 <i>E.coli</i> /100 г мышечной ткани без <i>Salmonella</i> в 25 г*	Прямое потребление человеком; кулинарная обработка
B	В 90% испытываемых образцов: 6000 фекальных кишечных палочек/100 г мышечной ткани или 4600 <i>E.coli</i> /100 г мышечной ткани	Прямое потребление человеком после очистки или перемещения до присвоения класса A; кулинарная обработка
C	60 000 фекальных кишечных палочек/100 г мышечной ткани 46 000 <i>E.coli</i> /100 г мышечной ткани	Перемещение не менее чем за два месяца до повторного испытания; кулинарная обработка

* На основе пяти пробирок три разведения означают вероятное количество испытаний или любую другую эквивалентную бактериологическую процедуру.

5. Запрещается сбор моллюсков для потребления человеком в любом районе, в котором обнаружено, что продукт содержит бактерии кишечной палочки в количестве, превышающем максимально допустимые уровни для Класа C.

6. Запрещается сбор моллюсков для потребления человеком в любом районе, в котором обнаружено, что продукт содержит морские биотоксины в количестве, превышающем уровни, указанные в следующей таблице:

Токсин	Метод испытания	Пороговое значение
Паралитический яд моллюсков (PSP)	Биоанализ на мышцах или определение сакситоксина	80 микрограммов/100 г съедобной части
Диаретический яд моллюсков	На мышцах	Не обнаруживается в 100 г съедобной части

Амнестический яд моллюсков (ASP)	Определение домоевой кислоты методом ВЭЖХ	20 микрограммов/грамм съедобной части
--	---	--

ЧАСТЬ 2. МОНИТОРИНГ РАЙОНОВ ПРОМЫСЛА КОМПЕТЕНТНЫМ ОРГАНОМ

1. Районы промысла и образцы продукции рыболовства, отобранные в этих районах, подлежат регулярному мониторингу компетентным органом в соответствии с письменным планом отбора проб и с учетом следующих параметров:

Параметры, измеряемые в пробах воды	Фекальные кишечные палочки <i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Морской фитопланктон, вырабатывающий токсины, вызывающие PSP (паралитическое отравление моллюсками), DSP (диарейное отравление моллюсками) и ASP (амнестическое отравление моллюсками) Химические и физические параметры (температура, pH, соленость)
Параметры, измеряемые в образцах продукции	Фекальные кишечные палочки <i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Морские биотоксины, вырабатывающие токсины, вызывающие PSP (паралитическое отравление моллюсками), DSP (диарейное отравление моллюсками) и ASP (амнестическое отравление моллюсками) Тяжелые металлы, включая свинец, кадмий и ртуть

2. Пробы для измерения параметров, перечисленных в пункте 1 выше, отбирают с такой периодичностью, которая необходима для выявления потенциального развития опасных факторов до возникновения любого значительного риска для здоровья человека.

3. Частота отбора проб должна учитывать любые особенности соответствующего промысла относительно сезонного или нерегулярного промысла.

4. В плане отбора проб должны быть определены точки отбора проб в пределах каждого установленного района промысла. Надлежащие точки отбора проб определяют с учетом следующих факторов:

- (a) возможные изменения уровня фекального загрязнения производственной зоны; и
- (b) возможные изменения в развитии цветения морских водорослей.

5. Для выявления потенциальных проблем следует применять более интенсивный режим отбора проб до того момента, пока район не будет закрыт или пока не снизится потенциальная опасность.

6. В случае если по результатам программы отбора проб будет установлено, что размещение на рынке продукции, поставляемой из района промысла, представляет опасность для здоровья

человека, компетентный орган закрывает такой район и размещает публикацию в печати и в Официальном вестнике Кении.

7. Районы, подлежащие временному закрытию, должны находиться под наблюдением, как если бы они не были закрыты, за исключением тех случаев, когда они должны быть закрыты бессрочно.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
[Правило 13(d).]
ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ КОНТРОЛЮ И МОНИТОРИНГУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЙ

ЧАСТЬ 1. ОБЩИЙ МОНИТОРИНГ

1. Компетентный орган принимает меры по проверке и мониторингу, чтобы установить, соблюдаются ли требования, изложенные в настоящем Регламенте.

2. Такие меры включают, в частности:

- (a) проверку условий выгрузки и первой продажи;
- (b) проверку условий на рыбных аукционных и оптовых рынках;
- (c) проведение регулярных инспекций рыбохозяйственных предприятий для осуществления деятельности, определенной в правиле 6 настоящего Регламента, с целью установления следующего:
 - (i) соблюдаются ли все условия для получения официального разрешения;
 - (ii) осуществляется ли обработка продукции рыболовства в соответствии с требованиями настоящего Регламента;
 - (iii) чистота помещений, установок и инструментов и гигиена персонала;
 - (iv) правильно ли нанесены опознавательные знаки; и
 - (v) периодический отбор проб и испытания продукции в процессе производства или после размещения на рынке.

3. Выбор проводимых проверок и частота отбора проб должны быть научно обоснованы и зависеть от характера сопутствующих опасностей и риска их возникновения.

ЧАСТЬ 2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

1. По требованию инспектора рыбного надзора каждая партия рыбы и продукции рыболовства подлежит инспектированию в момент выгрузки или перед первой продажей на предмет ее пригодности для потребления человеком.

2. Такая инспекция включает органолептическую проверку, проводимую путем отбора проб, а также любые другие проверки, которые инспектор рыбного надзора сочтет необходимыми, включая химические проверки или микробиологические анализы, как определено в Частях 4, 5 и 7 ниже.

3. Если органолептическое исследование установит, что рыба и продукция рыболовства не пригодны для потребления человеком, инспектор рыбного надзора обязан изъять их с рынка в порядке, предусмотренном правилом 17 настоящего Регламента.

ЧАСТЬ 3. ПРОВЕРКА НА НАЛИЧИЕ ПАРАЗИТОВ

1. До выпуска для потребления человеком рыба и продукция рыболовства подлежат визуальному осмотру в качестве образца с целью выявления наличия видимых паразитов.

2. Рыба или части рыбы, которые явно заражены паразитами и которые должны быть утилизированы, не подлежат поставке на рынок в целях продажи для потребления человеком.

3. По требованию инспектора рыбного надзора образцы из любой партии рыбы и продукции рыболовства могут быть отобраны и подвергнуты лабораторному анализу для определения любого научно обоснованного признака порчи рыбы и продукции рыболовства.

ЧАСТЬ 4. TVB

ЧАСТЬ 5. ГИСТАМИН

1. По требованию уполномоченного инспектора рыбного надзора из любой партии продукции рыболовства для определения содержания гистамина могут быть отобраны образцы следующих видов рыб для проведения лабораторного анализа:

- (a) *рыбы семейства скумбриевых (Scombridae);*

- (b) *рыбы семейства сельдевых (Clupeidae);*
- (c) *рыбы, относящиеся к семействам анчоусовых (Engraulidae), корифеновых (Coryfenidae), луфаревых (Pomatomidae), макрелещуковых (Scombrosidae).*

2. В случаях отбора таких проб из каждой партии отбирают девять проб и направляют их на анализ.

3. Исследования должны проводиться с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) или любых других надежных научно признанных методов.

4. Результаты анализа должны отвечать следующим требованиям:

- (i) среднее значение не должно превышать 100 мд;
- (ii) 2 образца могут иметь значение больше 100 мд, но меньше 200 мд;
- (iii) ни один образец не может иметь значение, превышающее 200 мд.

5. Для рыбы, принадлежащей к вышеуказанным семействам, прошедшей ферментативную обработку в рассоле, допускается более высокий уровень содержания гистамина, но не более чем в два раза превышающий вышеуказанные значения.

ЧАСТЬ 6. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА, ПРИСУТСТВУЮЩИЕ В ВОДНОЙ СРЕДЕ

1. По требованию инспектора рыбного надзора из любой партии рыбы и продукции рыболовства могут быть отобраны образцы для проведения лабораторного анализа в целях определения содержания загрязняющих веществ, которые могут присутствовать в водной среде.

2. Партии рыбы и продукции рыболовства, в которых уровни загрязнений тяжелыми металлами превышают максимально допустимый остаточный уровень, указанный в Руководстве по стандартным операционным процедурам проведения проверок и обеспечения качества в области рыболовства и аквакультуры, предназначенном для использования в Кении.

ЧАСТЬ 7. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

1. По требованию уполномоченного инспектора рыбного надзора образцы из любой партии продукции рыболовства могут быть отобраны и подвергнуты лабораторному анализу для определения содержания в них микробиологических агентов, в том числе простейших и гельминтозных паразитов, бактерий и вирусных патогенов.

2. Партии ракообразных, подвергнутых кулинарной обработке, не соответствующие нижеследующим критериям, считаются непригодными для потребления человеком.

<i>Тип бактерий</i>	<i>Стандарт</i>
<i>Salmonella</i>	Отсутствует в 25 г n = 5 c = 0
Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	m = 100 M = 1000 N = 5 C = 2
<i>E. coli</i> (на твердой питательной среде)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Где:

m = предельное значение, ниже которого все результаты считаются удовлетворительными

M = предельное значение приемлемости, за пределами которого результаты считаются неудовлетворительными

n = количество единиц, составляющих образец

c = количество единиц выборки, определяющих количество бактерий от m до M

ЧАСТЬ 8. КОНТРОЛЬ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ

1. По требованию инспектора рыбного надзора из любой партии продукции рыболовства, произведенной в системах рыбоводства, могут быть отобраны образцы для проведения лабораторного анализа в целях определения в них остаточного содержания ветеринарных препаратов.

2. Данный мониторинг устанавливает соответствие следующим требованиям:

- (a) предельные значения максимальных уровней остаточного содержания ветеринарных препаратов, разрешенных к применению в рыбоводстве в соответствии с Законом о ядовитых веществах и аптеках (гл. 244);
- (b) запрет на использование определенных веществ в качестве ветеринарных препаратов в рыбоводстве в соответствии с Законом о ядовитых веществах и аптеках.

ЧАСТЬ 9. ПРОВЕРКА ДОБАВОК

1. Образцы рыбы и продукции рыболовства отбирают и подвергают лабораторным анализам для контроля содержания добавок в съедобных частях рыбы и продукции рыболовства в целях охраны здоровья населения.

2. Партии рыбы и продукции рыболовства, не соответствующие нижеследующим критериям, считаются непригодными для потребления человеком.

<i>Вид рыбы и продукции рыболовства</i>	<i>Максимальный уровень (мг/кг или мг/л соответственно), в пересчете на SO₂</i>
Ракообразные и головоногие моллюски;	150
Свежие, замороженные и глубокой заморозки	
Ракообразные семейств <i>panaeidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i>	150
- до 80 единиц	200
- от 80 до 120 единиц	300
- более 120 единиц	
Подвергнутые кулинарной обработке	50

Примечание:

- 1. Максимальные уровни в пересчете на SO₂ в мг/кг или мг/л в зависимости от обстоятельств относятся к общему количеству, доступному во всех источниках.
- 2. Содержание SO₂ не более 10 мг/кг или 10 мг/л считается отсутствующим.

ЧАСТЬ 10. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ И ФИЗИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

[Правило (5(1)(k))]

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ

1. При хранении и транспортировке продукцию рыболовства следует выдерживать при установленной температуре, и в частности:

- (a) свежие или размороженные продукты, а также подвергнутые кулинарной обработке и охлажденные ракообразные и моллюсковые должны храниться при температуре таяния льда;

- (b) замороженную продукцию рыболовства, за исключением замороженной в рассоле рыбы, предназначенной для производства консервированных продуктов, необходимо выдерживать при постоянной температуре -18 °C или ниже во всех частях продукта, допуская возможность кратковременных возрастающих колебаний температуры не более чем на 3 °C во время транспортировки;
- (c) обработанные продукты должны храниться при температуре, указанной производителем.

2. Пункт 1(b) не применяется в тех случаях, когда замороженную продукцию рыболовства транспортируют с завода холодного хранения на утвержденное предприятие по переработке для размораживания по прибытии с целью подготовки или переработки и если время в пути составляет менее двух часов.

3. Продукцию нельзя хранить или транспортировать вместе с другой продукцией рыболовства или с любыми другими товарами, которые могут загрязнить ее или ухудшить ее качество, за исключением случаев, когда они упакованы такими способами, которые обеспечивают надлежащую защиту.

4. Транспортные средства, предназначенные для перевозки продукции рыболовства, должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы во время перевозки поддерживать установленную температуру. Если для охлаждения продукции используется лед, то должен быть обеспечен достаточный дренаж, чтобы вода от растаявшего льда не соприкасалась с продукцией.

5. Внутренние поверхности транспортных средств должны быть гладкими, удобными для очистки и дезинфекции без загрязнения продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

[Правило (5(1)(k))]

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

1. Упаковка рыбы и продукции рыболовства должна осуществляться в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях, исключающих загрязнение.

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

- (a) они не должны ухудшить органолептических характеристик продукции рыболовства;
- (b) они не должны передавать рыбопродуктам вещества, вредные для здоровья человека;
- (c) они должны быть достаточно прочными для надлежащей защиты рыбопродуктов.

3. За исключением контейнеров, изготовленных из непроницаемого, гладкого и коррозионностойкого прочного материала, которые можно повторно использовать после очистки и дезинфекции, упаковочные материалы не подлежат повторному использованию.

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

5. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться в помещениях, удаленных от производственной зоны, и быть защищены от пыли и загрязнений.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

[Правило (5(1)(k))]

ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ ДЛЯ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА

При упаковке и отправке продукции рыболовства на рынок предприятием на упаковке должна быть указана следующая информация.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

[Правило 25(3).]

ТРЕБОВАНИЕ К ВНУТРЕННЕЙ СИСТЕМЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ УГРОЗЫ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ И ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА

ЧАСТЬ 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Операторы предприятий по производству рыбы и продукции рыболовства внедряют систему внутреннего контроля (систему собственных проверок), основанную на следующих принципах:

- (a) идентификация угроз безопасности рыбы и продукции рыболовства, связанных с продукцией и процессами, а также определение критических точек на предприятии на основании используемых технологических процессов;
- (b) разработка и внедрение методов мониторинга и проверки таких критических точек, а также принятие корректирующих мер для предупреждения или снижения риска возникновения опасностей;
- (c) отбор проб для анализа с целью проверки, очистки и дезинфекции и проверки соответствия требованиям безопасности рыбы и продукции рыболовства, установленным настоящим Регламентом;
- (d) ведение письменного протокола или постоянного учета по предыдущим пунктам, с целью предоставления их в распоряжение соответствующего компетентного органа. Результаты различных проверок и испытаний должны храниться в течение не менее двух лет.

2. Ответственные за предприятие лица должны разработать программу отбора проб, которая, не затрагивая на систематической основе каждой производственной партии, тем не менее позволяет:

- (a) подтвердить правильность системы внутреннего контроля при ее первом внедрении;
- (b) провести повторную проверку системы в случае изменения характеристик продукта или технологического процесса;
- (c) через определенные промежутки времени подтверждать, что все положения по-прежнему являются целесообразными и применяются надлежащим образом.

3. В случае если результаты внутреннего контроля, указанные в настоящем Приложении, показывают наличие значительно повышенного риска для здоровья потребителей относительно партии рыбы или продукции рыболовства, то такая продукция считается не соответствующей требованиям раздела 3 Закона о пищевых продуктах, лекарственных средствах и химических веществах (гл. 254) и подлежит соответствующей обработке.

4. Для ведения письменного протокола или постоянного учета, как указано в пункте 1(d) настоящей Части Приложения, лица, ответственные за предприятие, обязаны документально оформлять все данные, связанные с внедрением системы внутреннего контроля и ее проверкой.

5. В документацию, указанную в пункте 1, должны включаться следующие два вида данных, которые необходимо хранить для предоставления компетентному органу по запросу:

- (a) подробный и всеобъемлющий документ, включающий в себя:
 - (i) описание продукта;
 - (ii) описание технологического процесса с указанием критических точек;
 - (iii) идентифицированные опасности, проведенная оценка рисков и принимаемые меры контроля для каждой критической точки;
 - (iv) процедуры мониторинга и проверки каждой такой критической точки с указанием критических предельных значений параметров, которые необходимо контролировать, и корректирующих мер, которые необходимо принимать в случае утраты контроля; и
 - (v) процедуры верификации и пересмотра;

- (b) отчеты о наблюдениях или измерениях, указанных в пункте 1(b), результатах деятельности по верификации, указанной в пункте 3, а также отчеты и письменные протоколы о принятых решениях, касающихся корректирующих мер. Соответствующая система управления документооборотом должна обеспечивать, в частности, удобный поиск всех документов, относящихся к идентифицированной производственной партии.

ЧАСТЬ 2. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ

1. Систему внутреннего контроля разрабатывают и внедряют на предприятии, на котором она осуществляется.

2. В рамках внутреннего подхода, указанного в пункте 1, предприятие может использовать руководства по надлежащей производственной практике, составленные соответствующими профессиональными организациями и одобренные компетентным органом.

3. Владелец предприятия гарантирует, что все сотрудники, занимающиеся вопросами внутреннего контроля, проходят необходимую подготовку для эффективного участия в их осуществлении.

4. При разработке любой системы внутреннего контроля применяют следующий общий подход:

- (i) идентификация опасностей, анализ рисков и определение мер по их контролю;
- (ii) определение критических точек;
- (iii) установление критических предельных значений для каждой критической точки;
- (iv) формирование процедур мониторинга и проверки;
- (v) установление корректирующих мер, которые должны быть приняты в случае необходимости;
- (vi) установление процедур верификации;
- (vii) валидация системы; и
- (viii) документальное оформление системы и учет полученных результатов.

5. Данный общий подход следует применять с определенной гибкостью, подходящей для каждой конкретной ситуации.

ЧАСТЬ 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК

А. Общие принципы

1. «Критическая точка» – это точка, этап или процедура, в которых применяют меры контроля, результатом чего является устранение, предотвращение угрозы безопасности либо ее снижение до приемлемого уровня.

2. Все критические точки сначала определяют путем подробного анализа процесса, основанного на сведениях о микробиологических и других опасностях, которые могут потенциально возникнуть, проведенного лицом, обладающим специальными знаниями, и со ссылкой на существующие своды правил.

3. Информацию, полученную в соответствии с пунктом 2, следует использовать в качестве основы системы внутреннего контроля, чтобы обеспечить соблюдение требований к гигиене и безопасности процесса, в том числе требований, которые указаны в любом соответствующем своде правил.

4. Критические точки соответствуют специфике каждого предприятия в зависимости от используемого сырья и технологических процессов, структуры и оборудования, конечной продукции и системы сбыта.

5. Для того чтобы выявить и охарактеризовать критические точки процесса, необходимо осуществить описанные ниже последовательные этапы.

В. Создание многопрофильной группы

1. В многопрофильную группу входят специалисты из всех отделов предприятия, имеющих отношение к продукту, которые обладают широким спектром специальных знаний и опыта в

отношении анализируемого продукта, технологического процесса, а именно производства, хранения, распределения и потребления, а также связанных с этим потенциальных опасностей.

2. Группа может состоять из одного или нескольких сотрудников:

- (a) специалист по контролю качества со знанием биологических, химических или физических факторов опасности, связанных с определенной группой продуктов;
- (b) специалист по производству, ответственный за технологический процесс производства исследуемого продукта или непосредственно участвующий в нем;
- (c) технический специалист, обладающий практическими знаниями в области гигиены и функционирования предприятия и оборудования; или
- (d) лицо, обладающее специальными знаниями в области микробиологии, гигиены или пищевых технологий.

3. При необходимости группа может получить помощь внешних специалистов, обладающих техническими знаниями в областях, которые недостаточно изучены персоналом самого предприятия.

С. Описание продукта

Конечный продукт описывается в следующих терминах.

Д. Описание технологического процесса

1. На предприятии должно разрабатываться и вестись подробное описание помещений и всех этапов технологического процесса, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией, включая, помимо прочего:

- (a) планировку и характеристики помещений и оборудования;
- (b) последовательность всех этапов технологического процесса, учитывающую включение сырья;
- (c) ингредиенты или добавки и задержки во время или между этапами процесса;
- (d) технические параметры операций, в частности время и температуру, а также концентрации растворов;
- (e) поток продукции, включая потенциальное перекрестное загрязнение;
- (f) разделение чистых и загрязненных участков;
- (g) процедуры очистки и дезинфекции;
- (h) санитарно-гигиеническую среду предприятия;
- (i) маршруты передвижения персонала и санитарно-гигиенические процедуры; и
- (j) условия хранения и распределения продукции.

2. Описание может быть изменено в любое время, если в технологическом процессе возникает отклонение.

Е. Перечень опасностей и меры многопрофильного контроля

1. Многопрофильная группа предприятия составляет перечень всех потенциальных опасностей для здоровья, связанных с хранением, переработкой и упаковкой продукции рыболовства.

2. Перечень, подготовленный в соответствии с пунктом 1, учитывает факторы, которые могут привести к:

- (a) недопустимому загрязнению (или повторному загрязнению) биологического, химического или физического характера сырья, промежуточной или конечной продукции;
- (b) недопустимой выживаемости или размножению патогенных микроорганизмов и недопустимому образованию химических веществ в промежуточной или конечной продукции, на производственной линии или в окружающей среде линии;
- (c) недопустимому образованию или персистенции токсинов или других нежелательных продуктов метаболизма микроорганизмов.

3. Для включения в перечень опасностей необходимо, чтобы факторы носили такой характер, при котором их устранение или снижение до приемлемого уровня имеет существенное значение для производства безопасной продукции рыболовства.

4. Многопрофильная группа обязана:

- (a) указать все потенциальные биологические, химические или физические факторы опасности, которые могут быть обоснованно ожидаемы на каждом этапе технологического процесса (включая те, которые возникают в результате приобретения и хранения сырья и ингредиентов, задержек во время производства и любых других прогнозируемых событий);
- (b) рассмотреть и определить, какие существуют меры контроля, если таковые имеются, которые можно применять для борьбы с каждой опасностью.

5. В тех случаях, когда многопрофильная группа определяет критическую точку контроля опасности, она предпринимает следующие меры, а именно:

- (a) обеспечивает разработку и эффективное осуществление надлежащих мер контроля. В частности, если опасность выявлена на этапе, в котором необходим контроль для обеспечения безопасности продукции, и на этом этапе или на каком-либо другом этапе не существует мер контроля, тогда продукцию или процесс следует модифицировать на этом этапе или на любом более раннем или более позднем этапе, чтобы включить меры контроля;
- (b) создает и внедряет систему мониторинга и проверки в каждой критической точке.

Г. Мониторинг и проверка критических точек Общие принципы

1. В качестве основы для разработки подходящей системы мониторинга и проверки критических точек должны быть приняты следующие меры.

Установление критических предельных значений

- (a) Для каждой контрольной меры, связанной с критической точкой, необходимо определить критические предельные значения.
- (b) Критические предельные значения должны соответствовать предельным значениям, приемлемым с точки зрения безопасности продукции. Критические точки устанавливают для наблюдаемых или измеряемых параметров, включая температуру, уровень влажности, уровень содержания добавок, консервантов или соли, которые могут легко показать, находится ли критическая точка под контролем; они должны опираться на обоснованные доказательства, подтверждающие, что выбранные значения приведут к устранению опасности.
- (c) Для снижения риска превышения критического предельного значения вследствие закономерно возникающих технологических изменений может потребоваться установить более строгие целевые уровни, чем это необходимо для устранения опасности, чтобы гарантировать, что технологические параметры остаются в рамках критических предельных значений в достаточном большинстве случаев.
- (d) Критические предельные значения можно получить из различных источников. Они могут быть определены в нормативных стандартах или в действующих и утвержденных руководствах по надлежащей производственной практике. Необходимо, чтобы во всех случаях группа установила их обоснованность в отношении контроля выявленных опасностей в критических точках.

Разработка системы мониторинга и контроля

2. Важной частью системы внутреннего контроля является программа наблюдений или измерений, осуществляемых в каждой критической точке, чтобы обеспечить соблюдение установленных критических предельных значений, в которой описаны методы измерений, частота наблюдений или измерений и процедуры регистрации, которым необходимо следовать.

3. Наблюдения или измерения нужны для того, чтобы выявить утрату контроля в критических точках и своевременно предоставить информацию для принятия корректирующих мер.

4. Требуется установить частоту наблюдений или измерений (в рамках установленного плана отбора проб), которая дает информацию, пригодную для экстраполяции полученных данных измерений для оценки динамики критических переменных между наблюдениями.

5. Любое решение о периодах между наблюдениями критических переменных в критических точках должно основываться на полном знании действий этих переменных (и, в частности, знаний о скорости их изменения при любых прогнозируемых обстоятельствах).

6. Для каждой критической точки надлежащим образом определяется письменная программа наблюдений или измерений:

- (a) лицо, осуществляющее мониторинг и проверку;
- (b) время, в течение которого осуществляются мониторинг и проверка; и
- (c) способ осуществления мониторинга и проверки.

7. Результаты наблюдений или измерений могут показывать, что:

- (a) контролируемый параметр имеет тенденцию приближаться к заданным критическим предельным значениям, хотя и не превышает их, что указывает на тенденцию к утрате контроля. Соответствующие корректирующие меры для поддержания контроля необходимо принимать до возникновения опасности; и
- (b) контролируемый параметр превысил заданные критические предельные значения, что указывает на утрату контроля. Для восстановления контроля и принятия решения о соответствующих мерах в отношении продукции, подвергающейся воздействию технологических условий, превышающих критические предельные значения, требуется принять необходимые корректирующие меры.

8. Многопрофильная группа должна заранее спланировать и задокументировать корректирующие меры для каждой критической точки и для каждого из вышеперечисленных случаев, с тем чтобы при наблюдении за событием можно было незамедлительно принять необходимые меры.

9. План корректирующих мер должен включать:

- (a) соответствующую идентификацию лица(лиц), ответственного(-ых) за осуществление корректирующих мер;
- (b) описание методов и мер, необходимых для устранения выявленного отклонения;
- (c) меры, которые необходимо принять в отношении продукции, изготовленной в период выхода процесса из-под контроля; и
- (d) письменные протоколы о принятых мерах.

10. Несмотря на то, что отбор проб для лабораторного анализа может быть включен в мониторинг и проверку критических точек, он не включает в себя проверку соответствия конечной продукции каким-либо стандартам или совокупности критериев продукции, определяемых как внешними, так и внутренними факторами.

11. Если система мониторинга и контроля критических контрольных точек в значительной степени зависит от отбора проб и лабораторного анализа, то в лаборатории необходимо применять систему внутреннего контроля, чтобы гарантировать достоверность и надежность полученных результатов, включая, в частности:

- (a) подготовку установленной в письменной форме программы калибровки приборов;
- (b) проверку активности и концентрации реактивов; и
- (c) контроль соблюдения лабораторных методов, установленных в письменной форме.

Г. Общие принципы верификации

1. «Верификация» означает меры, осуществляемые в целях регулярного подтверждения надлежащего применения положений, установленных для функционирования системы внутреннего контроля.

2. Верификация требуется, чтобы гарантировать, что система внутреннего контроля в плановом режиме выполняется в порядке, определенном многопрофильной группой. Многопрофильная группа определяет методы и процедуры, которые необходимо использовать

для верификации системы собственных проверок.

Реализация программы верификации

3. Лицо, ответственное за предприятие, осуществляет программу проверки через определенные промежутки времени. Государственные инспекторы также могут проводить плановую верификацию в рамках любой системы аккредитации.

4. На базовом уровне верификация включает аудит системы собственных проверок и отчетов. Сюда могут входить случайная выборка и анализ, подтверждающие проведение собственных проверок, а также правильность выборки, измерения и регистрации результатов.

5. Процедуры верификации могут также включать в себя:

- (a) инспектирование операций;
- (b) рассмотрение отклонений и принятых корректирующих мер; и
- (c) дополнительный подтверждающий отбор проб и измерения.

Н. Общие принципы валидации

1. «Валидация» означает действия, предпринятые, чтобы гарантировать, что система правильно идентифицировала:

- (a) опасности;
- (b) критические точки, в которых они возникают;
- (c) критические предельные значения основных переменных, приводящие к возникновению опасности;
- (d) методы отбора проб и измерений, позволяющие определить, превышены ли критические предельные значения; и
- (e) корректирующие меры, которые устраняют опасность или снижат ее до приемлемого уровня, в таких случаях.

2. При первом внедрении системы внутреннего контроля оператор предприятия обязан обеспечить реализацию программы отбора проб и анализа, направленной на подтверждение пригодности системы в соответствии с указанными методами и процедурами.

3. Процедура валидации включает в себя:

- (a) Процедура валидации может включать в себя: усиленный отбор проб и анализ (как более интенсивный, так и более широкий, чем системы, установленные для регулярного проведения собственных проверок) промежуточной или конечной продукции;
- (b) исследования фактических условий и характеристик продукции в период хранения, распределения и продажи, а также в момент фактического использования продукции.

4. Изменения в системе внутреннего контроля могут возникнуть в результате:

- (a) изменения сырья или продукции, условий переработки (планировка предприятия и окружающая среда, технологическое оборудование, программа очистки и дезинфекции);
- (b) изменения условий упаковки, хранения или распределения;
- (c) изменения в использовании потребителями;
- (d) поступления любой информации о новой опасности, связанной с продукцией, или любой новой информации о прежней опасности.

5. За любым изменением системы внутреннего контроля следует повторная валидация системы внутреннего контроля.

6. Любые изменения в системе внутреннего контроля полностью включаются в систему документации и учета, с тем чтобы обеспечить наличие точной и актуальной информации.

Документация

1. Оператор предприятия ведет письменный учет всей документации, относящейся к разработке и эксплуатации системы внутреннего контроля, которая должна быть доступна для

проверки в любое время.

2. Письменный протокол содержит:

- (a) описание системы внутреннего контроля, включая:
 - (i) подробное описание физико-химических и микробиологических свойств продукции;
 - (ii) подробное описание процесса (включая схемы технологического процесса);
 - (iii) идентификацию и определение опасных факторов;
 - (iv) определение критических точек;
 - (v) определение критических предельных значений основных переменных в критических точках;
 - (vi) определение периодов и частоты отбора проб для измерения основных переменных;
 - (vii) описание методов и процедур измерения основных переменных;
 - (viii) описание корректирующих мер в случае превышения критических предельных значений;
 - (ix) определение процедур валидации и верификации;
 - (x) результаты мероприятий по валидации;
- (b) результаты внутреннего контроля, в том числе:
 - (i) результаты всех мероприятий по мониторингу и проверке;
 - (ii) письменный отчет о любых принятых решениях, касающихся корректирующих мер в случае превышения критических предельных значений; и
 - (iii) результаты мероприятий по верификации.

3. Результаты мероприятий по мониторингу и проверке хранятся в течение не менее двух лет.

4. Система управления данными внутреннего контроля должна обеспечивать, в частности, удобный поиск всех документов, относящихся к идентифицированной производственной партии.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10
ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕДУРАМ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И ОТЗЫВА

1. Прослеживаемость рыбы, продукции рыболовства и корма для рыб, используемых в системах рыбоводства, а также любого другого вещества, предназначенного или планируемого к включению в состав рыбы, продукции рыболовства или корма, устанавливается на всех стадиях производства, переработки и распределения.

2. Операторы рыбохозяйственных предприятий должны иметь возможность идентифицировать любое лицо, которое поставило им рыбу, продукцию рыболовства, корм для рыб или любое вещество, предназначенное или планируемое к включению в состав продукции рыболовства или корма. Операторы должны располагать системами и процедурами, позволяющими предоставлять компетентному органу такую информацию по требованию.

3. Операторы рыбохозяйственных предприятий должны располагать системами и процедурами идентификации других предприятий, которым поставляется их продукция. Данная информация предоставляется компетентному органу по требованию.

4. Рыба, продукция рыболовства или корм для рыб, которые размещены на рынке или вероятно будут размещены на рынке, маркируются или иным образом идентифицируются с помощью соответствующей документации или других сведений для обеспечения их прослеживаемости.

5. Каждый оператор рыбохозяйственного предприятия составляет письменный план отзыва, подробно описывающий процедуры, которым надлежит следовать в случае, если партия рыбы или продукции рыболовства, переданная в распоряжение оператора, не размещена на рынке или, если она уже размещена на рынке, подлежит изъятию.

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

[Правило 6(2), Правовая оговорка 15/2009.]

ПОШЛИНЫ ЗА ВЫДАЧУ РАЗРЕШЕНИЙ, САНИТАРНУЮ СЕРТИФИКАЦИЮ И ДРУГИЕ ПОШЛИНЫ, СВЯЗАННЫЕ С РЫБОЙ, ПРОДУКЦИЕЙ РЫБОЛОВСТВА И КОРМОМ ДЛЯ РЫБ

Кен. шилл.

- | | | |
|--|---------|-------------------------|
| 1. Сертификат соответствия на каждый продукт | 35 000 | |
| 2. Сертификат соответствия после изъятия..... | | 70 000 |
| 3. Сертификат происхождения на двустворчатых моллюсков | 100 000 | |
| 4. Санитарный сертификат для экспорта рыбы и продукции рыболовства | 1 500 | |
| 5. Внутренний государственный санитарный сертификат для целой рыбы на участках выгрузки: | | |
| (a) количество рыбы меньше или равно 1000 кг | | |
| 50,00 | | |
| (b) более 1000 кг..... | | 30,00 за каждые 1000 кг |

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Форма DF/A4

(прав. 6(5))

ЗАЯВКА НА ПОЛУЧЕНИЕ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И КОРМА ДЛЯ РЫБ, 2007 ГОД

1. Настоящим я/мы подаем заявку на получение сертификата соответствия стандартам Кении по обработке и переработке рыбы и продукции рыболовства.
2. (a) Наименование заявителя
- (b) Почтовый адрес.....
- (c) Местоположение участка №..... Улица.

- (d) Город Округ
- (e) (i) Описание помещений и подробная информация о процессе переработки
- (ii) Вместимость завода/судна
- (iii) Предыдущий сертификат соответствия №.....
3. (a) Кроме переработки рыбы, в отношении которой подана заявка, занимаетесь ли вы какой-либо другой переработкой рыбы и продукции рыболовства? Да/Нет
- (b) Если ответ на вопрос (a) выше – да, укажите характер и тип переработки.
- (c) Планируете ли вы перерабатывать рыбу для внутреннего или экспортного рынка? Да/Нет

(d) Если ответ на вопрос (с) – экспорт, укажите страны, в которые хотите экспортировать.

4. Сведения, предоставляемые заявителями юридических лиц

(a) (i) Название компании

(ii) Номер свидетельства о регистрации компании

(Приложите копию)

(b) Указать:

(i) номинальные акции компании

(ii) выпущенные акции

(c) Сведения о директорах

ФИО Количество акций Национальность/гражданство Идент. номер/номер
паспорта

5. Сведения о способе транспортировки рыбы и продукции рыболовства

(a) Укажите вид транспорта, который будет использоваться

(b) Если вид транспорта – собственное транспортное средство, укажите следующие
данные:

(i) марка

(ii) регистрационный знак и №

(iii) грузоподъемность

(c) Если рыбоперерабатывающее предприятие является судном, укажите следующие
данные:

(i) Название судна

(ii) Тип судна

(iii) Тип корпуса..... Габаритная длина

(iv) Регистрационный №...Округрегистрации

Зарегистрированное водоизмещение

(v) Основной двигатель

(vi) Тип двигателя марка

(vii) Мощность в л. с.

(viii) Предполагаемый район рыбного промыслаЦелевые виды рыб.....

(ix) Предполагаемый вид переработки

(x) Количество технологического оборудования и другие сведения

(d) Подробные сведения об экипаже (приложите список членов экипажа с указанием
национальности)

6. Я/мы заявляю(-ем), что подробные данные и информация, предоставленные мной/нами в
настоящем документе, являются достоверными, точными и правильными во всех отношениях.
Я/мы отчетливо осознаем, что обнаружение любой ложной информации, предоставленной
мной/нами, приведет к тому, что данная заявка станет недействительной.

Подпись Дата

ФИО (подписавшего).....

Должность (в компании).....

ТОЛЬКО ДЛЯ СЛУЖЕБНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Заявка утверждена/не утверждена,,.....

Причины/условия.....
.....
.....
.....
.....

.....
Директор Департамента рыбного хозяйства/уполномоченный инспектор рыбного надзора

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

[Правило 15(2).]

Форма DF/CAI

УДОСТОВЕРЕНИЕ
ДЕПАРТАМЕНТ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГЕРБ

ПЕЧАТЬ
ДЕПАРТАМЕНТА
РЫБНОГО
ХОЗЯЙСТВА

ИМЯ
ИНСПЕКТОР РЫБНОГО НАДЗОРА.....

ОЦ. №.....

ФОТОГРАФИЯ

*Подпись постоянного секретаря/
Директора департамента рыбного хозяйства*
№ п/п
