

Критерии санитарной безопасности Республики Корея для предприятий-производителей пищевых рыбных субпродуктов.

1. Критерии управления санитарной безопасностью для пищевых рыбных субпродуктов:

1.1. Контроль сырья, тары и упаковки должна выполняться, когда это необходимо. В случае, когда протокол испытаний подтвержден поставщиком, этот протокол должен храниться на предприятии.

1.2. Сырье (в т.ч. вспомогательные материалы), тара и упаковка должны храниться и использоваться в чистых помещениях и при соблюдении санитарных норм.

2. Критерии управления санитарной безопасностью для предприятия:

2.1 Предприятие должно находиться на определенном расстоянии от источников загрязнения, включая сточные воды (в т.ч. сточные воды сельхозпредприятий), химические вещества и другие загрязнители, или должны надежным образом гарантировать предотвращение загрязнения предприятия и продукции.

2.2 Предприятие должно быть оборудовано необходимым вентиляционным оборудованием для удаления плохих запахов, вредного газа, выхлопных газов и пара.

2.3 Рабочее место должно быть надежно отделено (стеной или разделяющим междуэтажным перекрытием) от зоны, которая может загрязнять пищевые продукты.

2.4 Отделение для переработки сырья, производственный, перерабатывающий цех, загрузочное, упаковочное отделение должны быть отделены или разделены (разделены ширмой, шторой и т.д.). В тех случаях, когда нет необходимости разделять или отделять помещения благодаря автоматизированному оборудованию или специальным характеристикам продукции, его можно отделять или разделять линиями или бечевками.

2.5 Предприятие должно быть оборудовано необходимой системой сточных вод для предотвращения загрязнения предприятия и продукции. Исключение может быть сделано только в том случае, если особые характеристики предприятия, продукции делают систему сточных вод ненужной.

2.6 Пол, стены и потолок должны быть изготовлены из водонепроницаемых материалов, которые можно легко мыть.

2.7 Предприятие должно устанавливать устройства на входе, окнах, вентиляции и спускных отверстиях, чтобы блокировать попадание в помещения крыс, вредителей и пыли.

2.8 Что касается оборудования для обработки пищевых продуктов, те части, которые непосредственно контактируют с пищевым продуктом, должны быть изготовлены из водонепроницаемого материала (нержавеющая сталь, алюминий, тефлон и т.д.), с тем, чтобы их можно было мыть, дезинфицировать, стерилизовать.

2.9 Оборудование для замораживания, холодильное оборудование и нагревательное оборудование должно иметь термометры, с тем, чтобы процесс производства, осуществлялся при соответствующей температуре.

2.10 В комнате для отдыха должен быть сливной туалет, сконструированный таким образом, чтобы предотвращать загрязнение, или оборудованный септиком, а пол и внутренние стены (минимум на 1,5 метра от пола) должны быть изготовлены из водонепроницаемого материала, с тем, чтобы их можно было держать в чистоте.

2.11 Комната для отдыха должна иметь умывальник, с тем, чтобы рабочие могли выполнять гигиеническую обработку рук.

2.12 При необходимости должно, быть установлено и обслуживаться хорошо работающее оборудование для удаления посторонних веществ (детекторы металла и т.д.).

2.13 Отделение для хранения сырья, производственный и перерабатывающий цех, помещение упаковки, в которых обрабатываются пищевые продукты, должны поддерживаться в хорошем санитарном состоянии.

3. Критерии управления санитарной безопасностью для персонала:

3.1. Персонал, непосредственно занятый в производстве, переработке, тепловой обработке или упаковке пищевых продуктов, должен носить гигиенические головные уборы, гигиеническую одежду и гигиеническую обувь, и снимать свои личные аксессуары, такие как кольца, которые могут отрицательно влиять на санитарию.

3.2. Перед началом работы персонал должен следовать критериям санитарной безопасности (мытьё рук, дезинфекция и удаление посторонних материалов и т.д.).

3.3. Рабочие с инфекционными заболеваниями, такими как гнойные воспаления и диарея, должны быть отстранены от обработки пищевых продуктов.

4. Критерии управления санитарной безопасностью для производства и переработки:

4.1. Станки, инструменты и материалы для тепловой обработки, используемые непосредственно для изготовления, переработки и тепловой обработки пищевых продуктов, после использования должны быть вымыты и стерилизованы, с тем, чтобы постоянно содержать их в чистоте.

4.2. Пищевые продукты и подобное во время переработки должны обрабатываться таким образом, чтобы минимизировать развитие микроорганизмов и предотвратить загрязнение.

4.3. Оборудование для хранения отходов должно быть герметично закрыто, с тем, чтобы не допускать утечки выщелачиваемого вещества и запаха.

4.4. Вода, используемая непосредственно для производства или переработки пищевых продуктов, или рук, должна быть пригодной для питья.

4.5. Сырье и готовая продукция должны храниться и транспортироваться в замороженном, охлажденном виде или при комнатной температуре в соответствии с характеристиками продукции.

5. Управление критериями, такими как безопасность готовой продукции:

5.1. Готовая продукция должна регулярно проверяться, с тем, чтобы отвечать критериям и стандартам страны-экспортера, а результаты проверок должны регистрироваться и

храниться в течение одного года после даты истечения срока годности продукции.

5.2. Готовая продукция должна храниться таким образом, чтобы не загрязняться патогенными микроорганизмами.

5.3. При предупреждении о рисках в отношении пищевой безопасности, сырье, материалы и упаковка, которые могут содержать вредные вещества или в отношении которых имеется вероятность, что они содержат вредные вещества, должны быть проверены на наличие соответствующих вредных веществ.