

[Приложение 3] Руководящие указания по инспектированию предприятий и судов, производящих и перерабатывающих рыбную продукцию на экспорт

1. Форма, применяемая при инспектировании предприятия по переработке рыбной продукции

□ Классификация :

Название продукта				
Инспектирующий орган				Дата :
Вид инспектирования	<input type="checkbox"/> Первоначальное <input type="checkbox"/> Рутинное <input type="checkbox"/> В любое время <input type="checkbox"/> Последующий контроль			
Название завода		Регистрационный номер (если предприятие зарегистрировано)		
Исполнительный директор (СЕО)		Номер регистрации резидента		
Адрес завода		Телефон		
No	Нормативные требования санитарного контроля (Общие)	Ссылка	O/X	Код
1	Безопасность воды, используемой при переработке и для производства льда	I . A		
2	Состояние и чистота поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами	I . B		
3	Предупреждение перекрестного заражения	I . C		
4	Соблюдение требований к мытью рук, санитарной обработке рук и туалетов	I . D		
5	Защита от примесей	I . E		
6	Надлежащие маркировка, хранение и использование токсических веществ	I . F		
7	Контроль персонала	I . G		
8	Дезинсекция	I . H		
9	Мониторинг санитарно-профилактических мероприятий и записи			S(k/o)
10	Предприятия и участки	I . I		
11	Система водопроводов и связанное с ними оборудование	I . J		
12	Вспомогательные системы	I . K		
13	Удаление отходов	I . L		
14	Конструкции оборудования и очистка поверхностей, контактирующих с непищевыми продуктами	I . M		
15	Надзор	I . N		
	Индивидуальные нормативные требования		O/X	Код
16	Соответствие индивидуальным нормативным требованиям (по стране, по продукту и т.д.)	II		S(c/k/o)
Состояние НАССР (Система анализа рисков и критические контрольные точки)				
17	План НАССР	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Код	С
18	Элементы плана НАССР идентифицированы и адекватны		O/X, NA	Код
	(a) Риски			O
	(b) ККТ			K
	(c) Критические пределы			K
	(d) Мониторинг			K

	(e) Корректирующие действия		К
	(f) Процедуры контроля		О
	(g) Записи		О
	(h) Название, Адрес, Подпись, Дата		О
19	Обучение HACCP <input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Код	О
20	Внедрение Плана HACCP	О/Х, NA	Код
	(a) Процедуры мониторинга		К
	(b) Корректирующие действия		С
	(c) Процедуры верификации		К
	(d) Записи Точные/Хранятся		К
	(e) Формат записей, Подпись/Дата, Название фирмы		О
1. Результаты инспектирования О Санитарное состояние: С: К: О: О Состояние HACCP: С: К: О:			
2. Нормативные требования к сертификации О Санитарное состояние <input type="checkbox"/> Отсутствие С (критических) несоответствий <input type="checkbox"/> Не более 2 К (ключевых) несоответствий <input type="checkbox"/> Не более 3 О (других) несоответствий О Состояние HACCP <input type="checkbox"/> Отсутствие С (критических) несоответствий <input type="checkbox"/> Не более 2 К (ключевых) несоответствий <input type="checkbox"/> Не более 2 О (других) несоответствий			
3: Решение: <input type="checkbox"/> проверка пройдена <input type="checkbox"/> проверка не пройдена			
Подпись исполнительного директора:		Должность и ФИО инспектора:	

- * 1. Код: С : Критический, К : Ключевой, О : Другой, S : Отклонение
2. Показание: Соответствующее : О, Несоответствующее : Х, Отсутствует : NA

* Что касается предприятий по переработке моллюсков, предназначенных для экспорта в США, необходимо выполнять контрольный перечень и нормативные требования к оценке и методам, предписанным типовым постановлением согласно Национальной программе по санитарной обработке моллюсков (NSSP) в соответствии с Соглашением и Меморандумом о намерениях, касающихся безопасности и качества свежих и мороженых моллюсков, между Республикой Корея и Соединенными Штатами Америка.

3. Форма, применяемая при инспектировании рыбообработывающего судна

Название продукта						Дата:			
Инспектирующий орган									
Вид инспектирования		<input type="checkbox"/> Первоначальное <input type="checkbox"/> Рутинное <input type="checkbox"/> В любое время <input type="checkbox"/> Последующий контроль							
Название судна (Название Компании)						Регистрационный номер (если предприятие зарегистрировано)			
Исполнительный директор (СЕО)						Регистрационный номер резидента			
Адрес Компании						Телефон			
No	Контрольные перечни	Ссылка	о/х	Код		Контрольные перечни	Ссылка	о/х	Код
	Нормативные требования к помещениям и оборудованию					Требования к переработке и хранению рыбной продукции на борту судна			
1	Места приемки рыбы	III.A.(l)(a)		К	19	Переработка рыбной продукции	III.A.(2)(a)		К
2	Требования к местам приемки, камерам хранения и путям перемещения рыбной продукции	III.A.(l)(b)		0	20	<Требования к рабочим помещениям и оборудованию > (1) Требования к заводам по переработке рыбы	III.A.(2)(b)1)		О
3	Санитарные требования к системам транспортирования рыбной продукции	III.A.(l)(c)		0	21	(2) Контроль за уничтожением вредителей и использованием токсических веществ	III.A.(2)(b)2)		К
4	Зона и организация рабочих мест	III.A.(l)(d)		К	22	(3) Места для переработки, оборудование и рабочие инструменты	III.A.(2)(b)3)		К
5	Требования к помещениям для хранения конечной продукции	III.A.(l)(e)		К	23	(4) Требования к водоснабжению для обработки и переработки	III.A.(2)(b)4)		С
6	Помещения для хранения упаковочного материала	III.A.(l)(f)		К	24	(5) Требования к мощным и дезинфицирующим средствам	III.A.(2)(b)5)		К
7	Удаление и хранение отходов	III.A.(l)(g)		К	25	<Санитарные требования к персоналу> (1) Одежда, включая рабочую одежду и т.д.	III.A.(2)(c)1)		О
8	Оборудование для снабжения водой	III.A.(l)(h)		С	26	(2) Мытье и защита рук	III.A.(2)(c)2)		К
9	Требования к устройству раздевалок и комнат отдыха	III.A.(l)(i)		К	27	(3) Правила, которые должны соблюдаться в рабочих помещениях	III.A.(2)(c)3)		К
10	Требования к устройству помещений для мытья рук	III.A.(l)(j)		К	28	(4) Контроль над больными рабочими	III.A.(2)(c)4)		К
11	<помещения для обработки, переработки и замораживания> (1) требования к полам	III.A.(l)(k)1)		0	29	Удаление голов и внутренностей у рыбы	III.A.(2)(d)		К
12	(2) требования к стенам, потолкам и т.д.	III.A.(l)(k)2)		0	30	Филе и нарезка ломтиками	III.A.(2)(e)		К
13	(3) гидропроводы	III.A.(l)(k)3)		К	31	Обработка загрязнителей, включая внутренности и т.д.	III.A.(2)(f)		О
14	(4) Вентиляционные установки и установки для отработавшего пара	III.A.(l)(k)4)		0	32	Требования к производству побочных продуктов	III.A.(2)(g)		С (c/k/o)
15	(5) Светильники	III.A.(l)(k)5)		0	33	Требования к упаковыванию	III.A.(2)(h)		С (c/k/o)
16	(6) Устройства для чистки и дезинфекции	III.A.(l)(k)6)		0	34	Нормативные требования к хранению на борту судна	III.A.(2)(i)		С (c/k/o)
17	Санитарные требования к помещениям и устройствам	III.A.(l)(l)		К					
18	Требования к морозильному оборудованию	III.A.(l)(m)		К					

Состояние НАССР (Система анализа рисков и критические контрольные точки)													
35	План НАССР	<input type="checkbox"/> Да	<input type="checkbox"/> Нет	Код	С								
	Элементы плана НАССР идентифицированы и адекватны			О/Х, NA	Код								
	(a) Риски				О								
	(b) ККТ				К								
	(c) Критические пределы				К								
36	(d) Мониторинг				К								
	(e) Корректирующие действия				К								
	(f) Процедуры верификации				О								
	(g) Записи				О								
	(h) Название, Адрес, Подпись, Дата				О								
37	Обучение НАССР	<input type="checkbox"/> Да	<input type="checkbox"/> Нет	Код	О								
38	Внедрение Плана НАССР			О/Х, NA	Код								
	(a) Процедуры мониторинга				К								
	(b) Корректирующие действия				С								
	(c) Процедуры верификации				К								
	(d) Записи Точные/хранятся				К								
	(e) Формат записей, Подпись/Дата, Название фирмы				О								
<p>1. Результаты инспектирования</p> <p>О Санитарное состояние: С: К: О:</p> <p>О Состояние НАССР: С: К: О:</p>													
<p>2. Нормативные требования к сертификации</p> <table border="0"> <tr> <td>О Санитарное состояние</td> <td>О Состояние НАССР</td> </tr> <tr> <td>- Отсутствие С (критических) несоответствий</td> <td>- Отсутствие С (критических) несоответствий</td> </tr> <tr> <td>- Не более 2 К (ключевых) несоответствий</td> <td>- Не более 2 К (ключевых) несоответствий</td> </tr> <tr> <td>- Не более 3 О (других) несоответствий</td> <td>- Не более 2 О (других) несоответствий</td> </tr> </table>						О Санитарное состояние	О Состояние НАССР	- Отсутствие С (критических) несоответствий	- Отсутствие С (критических) несоответствий	- Не более 2 К (ключевых) несоответствий	- Не более 2 К (ключевых) несоответствий	- Не более 3 О (других) несоответствий	- Не более 2 О (других) несоответствий
О Санитарное состояние	О Состояние НАССР												
- Отсутствие С (критических) несоответствий	- Отсутствие С (критических) несоответствий												
- Не более 2 К (ключевых) несоответствий	- Не более 2 К (ключевых) несоответствий												
- Не более 3 О (других) несоответствий	- Не более 2 О (других) несоответствий												
3: Решение: <input type="checkbox"/> проверка пройдена <input type="checkbox"/> проверка не пройдена													
Подпись исполнительного директора:				Должность и ФИО инспектора:									

4. Форма, применяемая при инспектировании морозильного судна

Инспектирующий орган						Дата :				
Вид инспектирования	<input type="checkbox"/> Первоначальное <input type="checkbox"/> Рутинное <input type="checkbox"/> В любое время <input type="checkbox"/> Последующий контроль									
Название судна (Название Компани)					Регистрационный номер (если предприятие зарегистрировано)					
Исполнительный директор(СЕО)					Регистрационный номер резидента					
Адрес Компани					Телефон					
№	Контрольные перечни	Ссылка	О /X	Код		Контрольные перечни	Ссылка	О/Х	Код	
	Нормативные требования к помещениям и оборудованию					Соответствующие санитарные требования к рыбе на борту судна				
1	Общие требования к рыбному трюму, танкам и т.д.	III.A.(1)(a)		К	14	Требования к месту хранения и т.д. рыбы	III.B.(2)(a)		S (c/o)	
2	Требования к изготовлению рыбного трюма, танков и т.д.	III.A.(1)(b)		S (c/o)	15	Использование тары для хранения рыбы	III.B.(2)(b)		0	
3	Конструкция рыбного трюма (Требования к конструкции)	III.A.(1)(c)		К	16	Защита рыбы на борту судна	III.B.(2)(c)		c	
4	Санитарные требования к контейнерам для хранения рыбы	III.A.(1)(d)		0	17	Обработка рыбы на борту судна	III.B.(2)(d)		0	
5	Санитарные требования к палубе, рыбному трюму, танкам и т.д.	III.A.(1)(e)		К	18	Хранение рыбы на борту судна	III.B.(2)(e)		0	
6	Контроль и использование токсических веществ	III.A.(1)(f)		К	19	Производство и хранение льда	III.B.(2)(f)		c	
7	Требования к замораживанию рыбы на борту судна	III.A.(1)(g)		К	20	Мойка контейнеров, устройств, рыбного трюма и т.д., контактирующих с рыбой	III.B.(2)(g)		К	
8	Установка самозаписывающего термометра	III.A.(1)(h)		К	21	Переработка рыбы на борту судна	III.B.(2)(h)		0	
9	<Требования к судам, которые охлаждают рыбу, используя охлаждающую морскую воду> (1) Дополнительные устройства для охлаждаемого танка	III.A.(1)(i)1		К	22	Требования к производству устройств и контейнеров	III.B.(2)(i)		К	
10	(2) Термочувствительный щуп и регистратор температуры в охлаждаемом танке	III.A.(1)(j)2		0	23	Санитарно-гигиенические правила для сотрудников	III.B.(2)(j)		К	
11	(3) Охлаждающая способность охлаждаемого танка	III.A.(1)(j)3		0						
12	(4) Чистка и т.д. охлаждаемого танка	III.A.(1)(j)4		0						
13	Предупредительные меры для рыбы	III.A.(1)(j)		К						
Состояние НАССР (Система анализа рисков и критические контрольные точки)										
24	План НАССР	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет				Код	С			
	Элементы плана НАССР идентифицированы и адекватны						О/Х, NA	Код		
	(a) Риски							О		
	(b) ККТ							К		
	(c) Критические пределы							К		

