

**Правительство Союза Мьянма**  
**Министерство животноводства и рыболовства**  
**ДЕПАРТАМЕНТ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА**

**ДИРЕКТИВА № (6/98)**

3 августа 1998 года

Осуществляя полномочия, предоставленные статьей 23 Закона о рыболовстве Мьянмы 1990 года, Генеральный директор Департамента рыбного хозяйства настоящим издает следующую Директиву по инспектированию с целью обнаружения паразитов и дает указания относительно системы мониторинга рыбы и рыбных продуктов.

**Инспектирование с целью обнаружения паразитов и система мониторинга рыбы и рыбных продуктов.**

- 1.1. Настоящая Директива применяется к системе инспектирования и мониторинга для проверки наличия паразитов в рыбе и рыбных продуктах до того, как они будут выпущены на рынок для потребления человеком.
- 2.1 В целях настоящей Директивы
  - (a) Термин *«видимые паразиты»* означает паразита или группу паразитов, четко отличимых от тканей рыбы по размеру, цвету или текстуре.
  - (b) Термин *«визуальный осмотр»* означает неразрушающий контроль качества рыбы или рыбных продуктов без использования оптических увеличительных средств и в условиях хорошего освещения, подходящих для человеческого зрения, включая, при необходимости, просвечивание.

**Условия, касающиеся паразитов**

- 3.1 Во время производства и до размещения на рынке для потребления человеком, рыба и рыбные продукты должны проходить визуальный осмотр с целью обнаружения и удаления любых видимых паразитов.

Рыбу или ее части, которые явно заражены паразитами и которые удаляются, нельзя размещать на рынке для потребления человеком.

- 3.2 Рыба и рыбные продукты, указанные в подпункте 3.3, которые должны потребляться как они есть, должны также замораживаться до температуры не выше  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  во всех частях продукта в течение не менее 24 часов. Продукты, замораживаемые таким образом, должны быть либо в сыром, либо в готовом виде.
- 3.3 Рыба и рыбные продукты, на которые распространяются условия, приводящиеся в подпункте 3.2:
- (а) рыба, употребляемая в сыром или почти сыром виде, например сырая сельдь «maatje»;
  - (б) следующие виды, если они должны пройти процесс холодного копчения, при котором температура внутри рыбы не превышает  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ :
    - сельдь,
    - макрель,
    - шпрот,
    - лосось;
  - (с) маринованная и/или соленая сельдь, если этого процесса недостаточно для уничтожения личинок нематод.
- 3.4 Производители должны обеспечивать, чтобы рыба и рыбные продукты, перечисленные в пункте 3, или сырье, используемое в их производстве, подвергались обработке, описанной в пункте 2, до их выпуска для потребления человеком.
- 3.5 При поступлении в продажу рыбные продукты, перечисленные в пункте 3, должны сопровождаться документом производителя, в котором указывается тип обработки, которую они прошли.

### **Проверка на наличие паразитов**

- 4.1. До размещения на рынке для потребления человеком, рыба и рыбные продукты должны проходить выборочный визуальный осмотр с целью обнаружения любых видимых паразитов.  
Рыбу или ее части, которые явно заражены паразитами и которые удаляются, нельзя размещать на рынке для потребления человеком.
- 4.2. Визуальному осмотру должно подвергаться представительное количество образцов.
- 4.3. Лица, ответственные за предприятия на берегу, и квалифицированные лица, находящиеся на борту обрабатывающих судов, должны определять объем и частоту инспекций, указанных в пункте 3.1, с учетом характера рыбных продуктов, их географического происхождения и их использования.
- 5.1. Во процессе производства квалифицированным персоналом должен проводиться визуальный осмотр потрошенной рыбы путем осмотра брюшной полости, печени и икры, предназначенных для потребления человеком. В зависимости от применяемого метода потрошения визуальный осмотр должен проводиться:
  - (a) в случае ручного потрошения — на постоянной основе оператором во время потрошения и промывки.
  - (b) в случае механического потрошения — путем осмотра представительного количества образцов, составляющего не менее 10 рыб в партии.
- 5.2. Визуальный осмотр рыбного филе или ломтиков рыбы должен проводиться квалифицированным персоналом во время обрезки после филетирования или нарезки. Если осмотр отдельной рыбы невозможен из-за размера филе или операторов, выполняющих филетирование, должен быть составлен план отбора проб, который должен быть доступен для инспекционной группы MDFSI.

Отказ в экспорте партии

- 6.1 Если уполномоченное должностное лицо, инспектирующее рыбу и рыбные продукты, установит, что они не соответствуют требованиям настоящей Директивы и статьи 16.1 Директивы Департамента рыбного хозяйства (9/96), то это должностное лицо запрещает экспорт этой рыбы и рыбных продуктов.
- 7.1 Обладатели лицензии на переработку рыбы и рыбных продуктов должны соблюдать настоящую Директиву в качестве одного из условий лицензии,
- 7.2 В случае нарушения каких-либо положений или условий Директивы может быть возбуждено уголовное дело в соответствии со статьей 45 Закона о рыболовстве Мьянмы 1990 года, и лицензия может быть приостановлена, отозвана или аннулирована в соответствии со статьей 24 этого закона.

Сд хх Сое Вин

Генеральный директор

Департамент рыбного хозяйства