

Правительство Союза Мьянма
Министерство животноводства и рыбного хозяйства
ДЕПАРТАМЕНТ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА

ДИРЕКТИВА № (3/98)

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 приготовленным ракообразным и моллюскам.

**Микробиологические критерии производства приготовленных
ракообразных и моллюсков**

- 1.1 Настоящая директива применяется к ракообразным и моллюскам, которые были приготовлены и представлены как пригодные для употребления без дополнительного приготовления, хотя ракообразные и моллюски могут быть нагреты перед употреблением.
- 1.2 Микробиологический стандарт, применимый к продуктам из приготовленных ракообразных и моллюсков, изложен в Приложении.
- 2.1 Микробиологические стандарты должны проверяться производителем в процессе производства и перед приготовлением продуктов из ракообразных и моллюсков на перерабатывающем заводе, утвержденном в соответствии с Системой инспектирования Департамента рыбного хозяйства Мьянмы (MDFSI).
- 3.1 Программы отбора проб устанавливаются руководящим персоналом перерабатывающего завода в зависимости от характера продуктов (целых, очищенных или вскрытых), температуры и времени приготовления и оценки риска,

и должен соответствовать требованиям подпунктов 5 и 6 пункта 1.1 Директивы Департамента рыбного хозяйства (1 2 / 9 6)

3.2 Программы, упомянутые в пункте 3 1., должны содержать обязательство, в случае несоблюдения стандартов, изложенных в пунктах 1 и 2 Приложения к настоящему документу,

- (i) уведомлять компетентные органы о выводах и мерах, принятых в отношении неудовлетворительных партий, а также о мерах, предусмотренных в подпункте (ii) пункта 3.2 ниже,
- (ii) пересмотреть методы контроля и проверки критически важных процессов, чтобы определить источник загрязнения, и проводить анализы чаще,
- (iii) не продавать для потребления человеком партии, признанные неудовлетворительными в связи с обнаружением патогенных микроорганизмов или в случае превышения значения М для *стафилококка*, предусмотренного в разделе 2 Приложения.

4.4 Методы микробиологического анализа, используемые для проверки микробиологических стандартов, изложенных в Приложении, должны быть научно признаны на международном уровне и апробированы на практике. Следует записывать используемый метод анализа, а также соответствующие результаты.

Отказ в экспорте партии

5.1 Если уполномоченное должностное лицо, инспектирующее рыбу и рыбные продукты, установит, что они не соответствуют требованиям настоящей Директивы, то это должностное лицо запрещает экспортировать этот продукт и или продавать его на рынке, как пригодный для потребления человеком.

- 6.1 Обладатель лицензии на переработку рыбы и рыбных продуктов должен соблюдать требования настоящей Директивы в качестве одного из условий лицензии.
- 6.2 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

ПРИЛОЖЕНИЕ

1 Патогены

Тип патогена	Стандарт
Сальмонелла	Отсутствует в 25 г. $n = 5 \quad c = 0$

Кроме того, патогенные микроорганизмы и их токсины, которые необходимо выявлять при оценке риска, не должны присутствовать в количествах, которые влияют на здоровье потребителей.

2. Организмы, указывающие на плохие санитарные условия (очищенные или извлеченные из раковин продукты)

Тип организма	Стандарт (per g)
<i>Золотистый стафилококк</i>	$m = 100$ $M = 1000$ $n = 5$ $c = 2$
или: Термотолерантный колиформ (44 °C в твердой среде)	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 2$
или: <i>Кишечная палочка</i> (в твердой среде)	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 1$

Где параметры n , m , M и c определены следующим образом:

n = количество единиц в образце,

m = предел, ниже которого результаты считаются удовлетворительными,

M = предел приемлемости, выше которого результаты считаются неудовлетворительными

c = количество единиц пробы, содержащих число бактерий между m и M

Качество партии считается:

- (а) удовлетворительным, если все наблюдаемые значения составляют $3m$ или менее:
- (б) приемлемым, если наблюдаемые значения находятся в диапазоне от $3m$ до $10m (= M)$ и где c/n составляет $2/5$ или менее.

Качество партии считается неудовлетворительным:

- ☐ во всех случаях, когда значения превышают M .
- ☐ если c/n больше $2/5$.

3. Индикаторные организмы (Руководство)

Тип организма	Стандарт (pet g)
Мезофильные аэробные бактерии (30 ° C)	
(а) Весь продукт	$m = 10000$ $M = 100000$ $n = 5$
(б) очищенные или вынутые из раковины продукты, за исключением крабового	$c = 2$ $m = 50000$ $M = 500000$ $n = 5$
(с) Крабовое мясо	$c = 2$ $m = 100000$ $M = 1000000$ $n = 5$ $c = 2$

Данное руководство должно помогать производителям при определении того, удовлетворительно ли работают их заводы, и помогать им в реализации процедур мониторинга производства.