

Правительство Союза Мьянма
Министерство животноводства и рыбного хозяйства
ДЕПАРТАМЕНТ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА

ДИРЕКТИВА № (2/98)

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 санитарно-гигиеническим условиям на борту рыболовных судов.

Минимальные санитарно-гигиенические условия на борту рыболовных судов

- 1.1 Общие санитарно-гигиенические условия, изложенные в Приложении I, применяются к рыбным продуктам, находящимся на борту рыболовных судов.
- 1.2 Дополнительные санитарно-гигиенические условия, изложенные в Приложении II, применяются к рыболовным судам, спроектированным и оборудованным для хранения рыбных продуктов на борту в удовлетворительных условиях в течение более двадцати четырех часов, за исключением тех, которые предназначены для содержания рыбы, ракообразных и моллюсков в живом виде без дополнительных средств консервации на борту.
- 2.1 Владелец лицензии на переработку рыбы и рыбных продуктов должен соблюдать требования настоящей Директивы в качестве одного из условий лицензии.
- 2.2 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 I

Общие санитарно-гигиенические условия, применимые к рыбным продуктам на борту рыболовных судов

1. Отсеки судов или контейнеры, отведенные для хранения рыбных продуктов, не должны содержать предметы или продукты, способные передавать вредные свойства или аномальные характеристики пищевым продуктам. Эти отсеки или контейнеры должны быть спроектированы таким образом, чтобы их можно было легко чистить и чтобы не допустить контакта талой воды с рыбной продукцией.
2. При использовании эти отсеки сосудов и контейнеры, предназначенные для хранения рыбной продукции, должны быть абсолютно чистыми и, в частности, не должны быть загрязнены топливом, используемым для приведения судна в движение, или трюмной водой.
3. При поступлении на борт рыбная продукция должна быть надежно защищена от загрязнения и от воздействия солнца или любого другого источника тепла. При их мытье, используемая вода должна быть либо пресной водой, соответствующей параметрам, изложенным в Директиве № (5/98), либо чистой морской водой, чтобы не ухудшить их качество или состояние.
4. Рыбные продукты должны переноситься и храниться таким образом, чтобы предотвратить появление повреждений. Использование инструментов с шипами допускается при перемещении крупной рыбы или рыбы, которая может травмировать погрузчика, при условии, что мясо этих продуктов не повреждается.
5. Рыбные продукты, кроме тех, которые хранятся в живом виде, должны подвергаться холодной обработке в кратчайшие сроки после погрузки. Однако, если охлаждение на рыболовном судне невозможно с практической точки

зрения, рыбные продукты не должны храниться на борту более восьми часов.

6. Лед, используемый для охлаждения продуктов, должен быть изготовлен из питьевой воды или чистой морской воды. Перед использованием его следует хранить в условиях, не допускающих его загрязнение.
7. После выгрузки рыбной продукции контейнеры, оборудование и отсеки судов, которые находятся в непосредственном контакте с рыбными продуктами, должны промываться питьевой водой или чистой морской водой.
8. Если рыбу обезглавливают и/или потрошат на борту, то такие операции должны выполняться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, и продукты должны немедленно и тщательно промываться питьевой водой или чистой морской водой. Внутренние органы, которые могут представлять угрозу для здоровья населения, должны удаляться и отделяться от продукта, предназначенного для потребления человеком. Печень и внутренности, предназначенные для потребления человеком, должны охлаждаться или замораживаться.
9. Оборудование, используемое для потрошения, отделения головы и удаления плавников, а также контейнеры и оборудование, соприкасающиеся с рыбной продукцией, должны быть изготовлены или покрыты водонепроницаемым, устойчивым к гниению, гладким, легко очищаемым и дезинфицируемым материалом. При использовании они должны быть абсолютно чистыми.
10. Персонал, отвечающий за обработку рыбной продукции, должен содержать себя и свою одежду в чистоте.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Дополнительные санитарно-гигиенические условия, применимые к рыболовным судам, указанным в пункте 1.2.

1. Рыболовные суда должны быть оборудованы трюмами, резервуарами или контейнерами для хранения охлажденных или замороженных рыбных продуктов при температуре, установленной в пункте 30.1 Директивы Департамента рыбного хозяйства 8/96. Эти трюмы должны быть отделены от машинного отделения и помещений, отведенных для экипажа, перегородками, которые являются достаточно герметичными для предотвращения загрязнения хранящихся рыбных продуктов.
2. Внутренняя поверхность трюмов, резервуаров или контейнеров должна быть водонепроницаемой, легко моющейся и дезинфицируемой. Она должна быть изготовлена из гладкого материала или, в противном случае, покрыта гладкой краской, которая должна поддерживаться в хорошем состоянии и не должна передавать рыбопродуктам вещества, вредные для здоровья человека.
3. Трюмы должны быть спроектированы таким образом, чтобы талая вода не находилась в контакте с рыбными продуктами.
4. Контейнеры, используемые для хранения продуктов, должны обеспечивать их хранение в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях и, в частности, предусматривать отведение талой воды. При использовании они должны быть абсолютно чистыми.
5. Рабочие палубы, оборудование и трюмы, резервуары и контейнеры должны очищаться после каждого использования. Для этой цели следует использовать питьевую воду или чистую морскую воду. При необходимости следует проводить дезинфекцию, удаление насекомых или истребление крыс.
6. Чистящие средства, инсектициды и все потенциально токсичные вещества должны храниться в закрываемых помещениях или шкафах. Их использование не должно создавать риск загрязнения рыбной продукции.
7. Если рыбная продукция замораживается на борту, эта операция должна выполняться в соответствии с условиями пункта 8 настоящего Приложения II.

8, Состояние для замороженной продукции:

- (i) Необходимо следующее оборудование:
 - (a) морозильное оборудование, достаточно мощное, чтобы обеспечивать быстрое снижение температуры в продукте до уровней, указанных в настоящей Директиве;
 - (b) морозильное оборудование, достаточно мощное, чтобы хранить продукты в хранилище при температуре, не превышающей температуру, установленную в Разделе VI Директивы Департамента рыбного хозяйства (8/96), независимо от температуры окружающей среды.

Однако по техническим причинам, связанным с методом замораживания и перемещения таких продуктов, для цельной рыбы, замораживаемой в рассоле и предназначенной для консервирования, допустимы более высокие температуры, чем те, которые указаны в Разделе VI Директивы Департамента рыбного хозяйства (8/96), но при этом они не должны превышать -9°C .

- (ii) Хранилища должны быть оборудованы устройствами регистрации температуры, установленными в месте, где их показания можно легко прочитать. Датчик температуры регистрирующего устройства должен быть расположен в зоне, наиболее удаленной от источника холода, то есть там, где температура в хранилище является самой высокой.

Графики температуры должны быть доступны для проверки контролирующими органами, по крайней мере, в течение периода хранения продуктов.

9, Суда, оборудованные для охлаждения рыбных продуктов в охлажденной морской воде или при помощи льда (CSW) или для охлаждения с помощью механических средств (RSW), должны отвечать следующим требованиям:

- (a) резервуары должны быть оборудованы соответствующими установками для наполнения и дренажа морской воды и должны включать устройства для обеспечения равномерной температуры во всех резервуарах.

- (b) резервуары должны иметь средства регистрации температуры, подключенные к датчику температуры, расположенному в той части резервуара, где температура самая высокая.
 - (c) эксплуатация резервуара или контейнерной системы должна обеспечивать скорость охлаждения, достаточную, чтобы смесь рыбы и морской воды достигала 3° С не позднее, чем через шесть часов после загрузки, и 0° С не позднее, чем через шестнадцать часов,
 - (d) после каждой разгрузки резервуары, циркуляционные системы и контейнеры должны полностью опорожняться и тщательно очищаться с использованием питьевой воды или чистой морской воды. Они должны заполняться только чистой морской водой.
 - (e) дата и номер резервуара должны быть четко указаны в записи температуры, которая должна быть доступна для проверки контролирующими органами.
9. Для целей контроля компетентный орган должен постоянно обновлять список судов, оборудованных в соответствии с пунктом 7 или 8, за исключением судов, оборудованных съемными контейнерами, которые без ущерба для пункта 5, второго предложения Приложения I, не используются регулярно для хранения рыбы в охлажденной морской воде.
10. Владельцы судов или их представители должны принимать все меры, необходимые для того, чтобы лица, которые могут загрязнить рыбную продукцию, не работали с ней вручную, до тех пор, пока не будут представлены доказательства того, что такое лицо может делать это, не создавая угрозу. Регулярные медицинские проверки таких лиц регулируются действующим национальным законодательством Мьянмы.