

ЗАКОН О МОРСКОМ ПРОМЫСЛЕ РЫБЫ

СВОД СТАТЕЙ

СТАТЬЯ

1. Лицензирование моторных рыболовных судов.
2. Нелицензированное моторное рыболовное судно имеет право мирного прохода.
3. Заявка на получение лицензии.
4. Основание для выдачи лицензии и т.д.
5. Работа по лицензии с истекшим сроком.
6. Возобновление лицензии.
7. Апелляционные жалобы.
8. Возвраты.
9. Обеспечение соблюдения Закона.
10. Запрещенный метод рыбной ловли.
11. Правонарушения.
12. Ложное заявление.
13. Конфискация и т.д.
14. Положения.
15. Толкование.
16. Аннулирование и переходные положения.
17. Краткий заголовок

ЗАКОН О МОРСКОМ ПРОМЫСЛЕ РЫБЫ

Закон обеспечивает контроль, регулирование и защиту морского рыболовства в территориальных водах Нигерии.

[1999г. № 71.]

[30 ноября 1992г.]

[Вступление в силу]

1. Лицензирование моторных рыболовных судов

(1) С учетом положений настоящего раздела, если моторное рыболовное судно или рефрижераторное судно не было должным образом зарегистрировано и не получило лицензии, в территориальных водах Нигерии или ее исключительной экономической зоне запрещается эксплуатировать для целей рыболовства или перемещаться на любом моторном рыболовном судне или рефрижераторном судне с целью выгрузки замороженной рыбы.

(2) Любое лицо, эксплуатирующее моторное рыболовное судно или рефрижераторное судно, осуществляющее навигацию или обеспечивающее его эксплуатацию или навигацию в нарушение подраздела (1) настоящего раздела, является виновным в совершении преступления, предусмотренного настоящим Законом, и подлежит наказанию в виде тюремного заключения на срок не более пяти лет или штрафа в размере 250 000 дол. США, или и к штрафу, и к заключению. Кроме того, конфискации подлежит моторное рыболовное судно и улов рыбы или креветок, находящийся на его борту.

(3) Положения настоящего раздела не применяются к любому моторному рыболовному судну или рефрижераторному судну, заходящему в территориальные воды Нигерии не для промысла или сбыта рыбы, а исключительно для дозаправки в любом порту или для укрытия или в связи с тем, что моторное рыболовное судно или рефрижераторное судно терпит бедствие или возникает какая-либо другая чрезвычайная ситуация.

2. Нелицензированное моторное рыболовное судно имеет право мирного прохода

Любое нелицензированное моторное рыболовное судно, проходящее территориальные воды Нигерии или исключительную экономическую зону транзитом и пользующееся правом мирного прохода, должно иметь:

- (a) полностью убранные внутрь судна рыболовные снасти;
- (b) отсоединенные от буксировочных тросов или канатов сети и траловые доски; и
- (c) надежно прикрепленные к надстройке судна рыболовные снасти. Способ крепления должен соответствовать креплению снастей на судне, направляющемся на промысел рыбы или возвращающемся с промысла рыбы.

3. Заявка на получение лицензии

(1) Любое лицо, являющееся владельцем моторного рыболовного судна, может обратиться к должностному лицу по вопросам лицензирования для получения лицензии на моторное рыболовное судно с целью:

вылова рыбы или креветок в территориальных водах Нигерии или в исключительной

экономической зоне Нигерии; или

- (b) выполнения рейсов с целью выгрузки импортированной замороженной рыбы в любом нигерийском порту; или
- (c) выполнения рейсов в нигерийских или иностранных водах с целью обработки или выгрузки в любом нигерийском порту свежей рыбы, выловленной из таких вод.

(2) Порядок составления и подачи заявки на получение лицензии должен соответствовать установленным нормам. Заявка на получение лицензии должна

- (a) содержать сведения и описание двигателя рыболовного судна, в отношении которого подается заявка; и
- (b) подробное описание
 - (i) методов вылова рыбы;
 - (ii) планируемой области работы моторного рыболовного судна;
 - (iii) меры по сохранению и сбыту улова в Нигерии; а также
 - (iv) другие данные, которые могут требоваться в рамках подзаконных актов к настоящему Закону.

4. Основание для выдачи лицензии и т.д.

(1) При условии, что -

- (a) было подано заявление о выдаче лицензии в установленном порядке, и оно содержит всю информацию, требуемую в соответствии с разделом 3 настоящего Закона;
- (b) предписанные пошлины были уплачены;
- (c) заявитель является законным владельцем моторного рыболовного судна, в отношении которого подана заявка, и что он является подходящим и надлежащим лицом для получения лицензии; и
- (d) эксплуатация моторно-рыболовного судна в территориальных водах Нигерии или ее исключительной экономической зоне не нанесет ущерб интересам морскому рыболовству в Нигерии,

должностное лицо по вопросам выдачи лицензий должно выдать лицензию на моторное рыболовное судно.

(2) С учетом положений настоящего Закона, лицензия должна быть оформлена в установленной форме и может быть выдана на таких условиях, которые должностное лицо, занимающееся выдачей лицензий, может счесть целесообразными, и любые налагаемые таким образом условия должны быть указаны в лицензии.

(3) Срок действия лицензии может составлять один год или квартал, причем -

- (a) если срок действия лицензии составляет один год, то он истекает 31-го декабря года выдачи лицензии;
- (b) если лицензия является квартальной, то срок ее действия истекает 31 марта, 30 июня, 30 сентября или 31 декабря, в зависимости от того, какой из этих дней наступает после даты выдачи лицензии.

(4) Если право собственности на моторное рыболовное судно, в отношении которого выдана лицензия, переходит от одного лица к другому, то до тех пор, пока должностное лицо по вопросам лицензирования не одобрит передачу права собственности на моторное рыболовное судно и не одобрит выдачу соответствующей лицензии, лицензия в отношении нового владельца судна не действует.

- (5) Должностное лицо по вопросам лицензирования может, без предоставления причин,
 - (a) отменить лицензию; или
 - (b) приостановить лицензию на срок, который оно считает необходимым.

5. Работа по лицензии с истекшим сроком

Лицо, управляющее моторным рыболовным судном с истекшим сроком лицензии, считается виновным в совершении преступления и подлежит наказанию в виде штрафа размером N50000 /нигерийская найра/ и конфискации улова.

6. Возобновление лицензии

Положения настоящего Закона, касающиеся заявки на получение лицензии и порядка выдачи лицензии, применяются к заявке о продлении лицензии и порядку такого продления.

7. Апелляционные жалобы

(1) Любое лицо, получившее от должностного лица по вопросам лицензирования отказ в выдаче или продлении лицензии или получившее уведомление об аннулировании или приостановлении действия лицензии или любого условия, указанного в лицензии, может в течение четырнадцати дней после получения уведомления об отказе, отмене, приостановлении или одобрении, обратиться к Министру с обжалованием такого решения.

(2) После рассмотрения жалобы, поданной в соответствии с подразделом (1) настоящего раздела, Министр принимает такое решение по этому вопросу, которое он считает целесообразным, и должностное лицо по вопросам лицензирования соответствующим образом выполняет решение Министра.

(3) Решение Министра по обжалованию решений в рамках настоящего раздела является окончательным.

8. Возвраты

Владелец моторного рыболовного судна, в отношении которого выдана лицензия, должен

- (a) регулярно (по требованию должностного лица) предоставлять должностному лицу по вопросам лицензирования сведения о работе моторного рыболовного судна; и
- (b) разрешить должностному лицу, занимающемуся лицензированием, или любому лицу, уполномоченному в письменном виде должностным лицом, занимающимся лицензированием, инспектировать улов моторного рыболовного судна до или после выгрузки улова и предоставить этому лицу все разумные возможности для проверки улова.

9. Обеспечение соблюдения Закона

(1) Уполномоченное лицо может, находясь в территориальных водах Нигерии или исключительной экономической зоны, с целью обеспечения соблюдения любого положения настоящего Закона,

- (a) требовать от владельца или лица, ответственного за моторное рыболовное судно, в отношении которого выдана лицензия, предъявить свою лицензию, показать рыболовные снасти и улов;
- (b) требовать от владельца или лица, ответственного за моторное рыболовное судно, или лица, занятого выловом рыбы, показать рыболовные снасти и улов;
- (c) взойти на борт любого моторного рыболовного судна, обыскать и осмотреть моторное рыболовное судно и любые находящиеся на нем рыболовные снасти;
- (d) при наличии обоснованных подозрений в том, что было совершено преступление, предусмотренное настоящим Законом, доставить предполагаемого правонарушителя и моторное рыболовное судно, рыболовные снасти и улов в наиболее удобный порт или полицейский участок.

(2) Полномочия, предоставленные уполномоченному лицу согласно пункту (1) настоящего раздела, могут осуществляться им без предоставления доверенности, судебного предписания или других документов нормативно-распорядительного характера.

(3) Любое моторное рыболовное судно или устройство, изъятое у предполагаемого нарушителя согласно положениям пункта (d) подраздела (1) настоящего раздела, может быть задержано или содержаться под стражей до суда над предполагаемым правонарушителем, а улов может быть продан, причем доходы от продажи могут изъяты или удерживаться до суда.

(4) Любое моторное рыболовное судно, устройство или деньги, изъятые или переданные на хранение в соответствии с подразделом (3) настоящего раздела, возвращается лицу, у которого они были изъяты, или их законному владельцу, если только на него не налагается штраф в соответствии с положениями пунктов 2 или 13 раздела 1 настоящего Закона.

(5) Если моторное рыболовное судно после задержания в соответствии с подразделом (3) настоящего раздела отправляется в море до того, как это будет разрешено уполномоченным лицом или судом, капитан моторного рыболовного судна, а также владелец и любое лицо, отправляющее моторное рыболовное судно в море, если владелец или лицо причастны к правонарушению, совершенному капитаном, считаются виновными в правонарушении, предусмотренном настоящим Законом.

(6) В настоящем разделе «уполномоченное лицо» означает -

- (a) должностное лицо по вопросам лицензирования;
- (b) любого уполномоченного офицера нигерийской армии, военно-морского флота или военно-воздушных сил;
- (c) сотрудника полиции в ранге не ниже помощника начальника отделения полиции;
- (d) сотрудника таможенной службы в ранге не ниже помощника начальника подразделения таможенной службы;
- (e) эксперта или аналитика, назначенного в соответствии с положениями Закона о торговом судоходстве; и

[Раздел M 11.]

- (f) любое другое лицо, уполномоченное Министром в письменной форме для решения соответствующих задач.

10. Запрещенный метод рыбной ловли.

(1) Запрещено вылавливать, уничтожать или пытаться вылавливать или уничтожать любую рыбу в территориальных водах Нигерии или ее исключительной экономической зоне любым из нижеприведенных способом: а именно -

- (a) применением любых взрывчатых веществ; или
- (b) применением любых вредных или отравляющих веществ.

(2) Любое лицо, нарушающее положения подраздела (1) настоящего раздела, признается виновным в совершении преступления и по осуждении несет наказание в виде тюремного заключения на срок до двух лет или штрафа в размере ₦50000 /нигерийская найра/.

11. Правонарушения

Лицо, (a) нарушающее или не выполняющее какие-либо положения настоящего Закона; или

- (b) нарушающее или не выполняющее какие-либо требования, предъявляемые в соответствии с настоящим Законом; или
- (c) нарушающее или не выполняющее какие-либо условия, предусмотренные лицензией; или
- (d) нарушающее любые подзаконные акты, принятые в соответствии с настоящим Законом,

за нарушение которых отдельное наказание не предусмотрено, считается виновным в совершении преступления, предусмотренного настоящим Законом, и подлежит наказанию в виде штрафа в размере ₦ 50000 /нигерийская найра/.

12. Ложное заявление

Если какое-либо лицо, представляя какую-либо информацию для получения лицензии, делает какое-либо заявление, заведомо ложное в каком-либо конкретном значимом отношении, то это лицо виновно в правонарушении, предусмотренном Законом, и подлежит наказанию в виде штрафа в размере ₦50000 /нигерийская найра/.

13. Конфискация и т.д.

Суд, который выносит приговор лицу, осужденному за преступление в соответствии с настоящим Законом, может-

- (a) вынести решение о конфискации правительством Федерации любого рыболовного судна, устройства или улова, используемые в совершении преступления или полученные в результате любых действий, за совершение которых это лицо осуждено;
- (b) если рыболовное судно, используемое для совершения преступления, является моторным судном, имеющим лицензию, аннулировать лицензию или приостановить ее действие на срок, определяемый судом.

14. Положения

(1) Министр может выдавать указания-

- (a) для продвижения интересов морского промысла рыбы в Нигерии; и
- (b) для выполнения положений настоящего Закона.

(2) Без ущерба для общности вышеизложенных положений настоящего раздела, положения, принятые в соответствии с настоящим разделом, могут

- (a) регулировать, запрещать или ограничивать вылов рыбы в любой конкретной зоне в пределах территориальных вод Нигерии;
- (b) запрещать или ограничивать использование любого рыболовного судна, устройства или способа вылова рыбы, которые считаются вредными для морского промысла в Нигерии;
- (c) устанавливать пределы по размеру сеток или ячеек сетей, которые могут быть использованы при вылове рыбы в территориальных водах Нигерии, или в каком-либо отдельном их районе;
- (d) предписывать форму лицензии и размер пошлины, подлежащей выплате за выдачу лицензии;
- (e) предписывать проверку зданий и помещений, используемых для затвердевания, консервации, хранения или продажи свежей, обработанной или консервированной рыбы;
- (f) предписывать изъятие и уничтожение какой-либо свежей, вылечить или консервированной рыбы, которая является непригодной для употребления в пищу человеком или животным;
- (g) предписывать освобождение конкретных лиц от необходимости выполнения любого положения настоящего Закона, если такое освобождение считается необходимым для научных или экспериментальных целей в рамках развития отрасли морского рыболовства в Нигерии

или для продвижения национальных интересов Федерации;

- (h) регулируют любые другие вопросы, касающиеся сохранения и защиты запасов морской рыбы.

15. Толкование терминов

В настоящем Законе, если из контекста не вытекает иное:

«**исключительная экономическая зона**» имеет значение, присвоенное в Законе об исключительных экономических зонах;

[Раздел E17.]

«**рыба**» означает любое водное существо независимо от того, относится ли оно к рыбам, и включает в себя моллюсков, ракообразных, черепах и морских млекопитающих;

«**рыболовное судно**» означает любое судно, лодку, каноэ или другое плавательное средство, используемое для вылова рыбы на продажу или обмен;

«**лицензия**» в отношении моторного рыболовного судна - лицензия, выданная в соответствии с разделом 4 настоящего Закона;

«**должностное лицо по вопросам лицензирования**» означает Министра сельского хозяйства и развития сельских районов, или любое лицо, назначенное им для выполнения какого-либо из положений настоящего Закона;

«**Министр**» означает министра, на которого возложена ответственность за рыбный промысел;

«**моторное рыболовное судно**» означает любую рыбацкую лодку, приводимую в движение с помощью пара, двигателя внутреннего сгорания или другого оборудования, за исключением применения одного или нескольких переносных подвесных двигателей;

«**порт**» включает в себя портовые сооружения и акваторию порта;

«**предписанный**» означает предусмотренный положениями подзаконных актов, принятых во исполнение настоящего Закона;

«**вылов рыбы**» включает в себя любой способ ловли рыбы;

«**территориальные воды Нигерии**» имеет тот же смысл, что и в разделе 1 Закона территориальных вод.

[Раздел T5.]

16. Аннулирование и переходные положения

- (1) Закон о морском промысле рыбы утратил силу.

[Раздел 404 Свода законов Федеративной Республики Нигерии 1990.]

(2) Отмена нормативно-правовых актов, упомянутых в пункте (1) настоящего Закона, не затрагивает ничего из того, что было сделано до вступления в силу настоящего Закона в соответствии с отмененными нормативно-правовыми актами.

(3) Соответственно, любая лицензия, выданная в соответствии с отмененным Законом и действовавшая непосредственно до даты вступления настоящего Закона в силу, вступает с этой даты в силу, как если бы она была лицензией, выданной в соответствии с настоящим Законом.

(4) Любая лицензия, которая в соответствии с подразделом (2) настоящего раздела действует так, как если бы она была выдана в соответствии с настоящим Законом, с даты начала действия настоящего Закона подлежит толкованию с такими изменениями и дополнениями, которые могут быть необходимы для целей настоящего Закона, и, в соответствии с разделом 6 настоящего Закона, лицензия может быть аннулирована или приостановлена в этот день или после него, либо выдана на новых условиях должностным лицом по вопросам лицензирования.

17. Краткое название

Допускается ссылаться на настоящий Закон, указывая его название в виде «Закон о морском промысле рыбы».

ЗАКОН О МОРСКОМ ПРОМЫСЛЕ РЫБЫ

ПОДЗАКОННЫЕ АКТЫ

Перечень подзаконных актов

1. Положение о лицензировании морского промысла рыбы.
2. Положение о морском промысле рыбы.
3. Положение о проверках и обеспечении качества в о морском промысле рыбы.

ПОЛОЖЕНИЕ О ЛИЦЕНЗИРОВАНИИ МОРСКОГО ПРОМЫСЛА РЫБЫ

[Раздел 1. 18 992г.]

на основании раздела 13

[7 декабря 1992г.]

[Начало]

1. Получение гарантии в части лицензирования до приобретения судна

(1) Будущий владелец рыболовного судна, предназначенного для ловли рыбы или креветок в территориальных водах Нигерии, должен до заключения соглашения о покупке судна получить письменное заверение, что такому судну будет предоставлена лицензия на ловлю рыбы или креветок.

(2) В случае планирования работы в территориальных водах иностранных государств будущий владелец любого типа траулера или рыболовного судна должен получить письмо с гарантией предоставления права на вылов рыбы в иностранных водах.

2. Подача технико-экономических обоснований и т.д.

Заявка на получение лицензии подается в письменном виде. К ней прилагаются:

- (a) технико-экономическое обоснование предлагаемого рыболовного предприятия;
- (b) копии учредительного договора и устава компании, заверенные Генеральным секретарем Комиссии по вопросам компаний;
- (c) копия свидетельства о регистрации компании; и -
- (d) в случае старого судна - сертификат об исключении судна из регистра прежнего судовладельца.

3. Регистрация судна

(1) Каждое судно, предназначенное для промысла рыбы или креветок, должно быть сначала зарегистрировано в Федеральном министерстве транспорта.

(2) Каждое такое зарегистрированное судно должно ходить под национальным флагом Нигерии.

4. Обследование и измерение тоннажа судна

(1) По предъявлении заявителем в Федеральное министерство транспорта подлинного чистого (т.е. без пометок, свидетельствующих о его недействительности) документа о приобретении судна или сертификата об исключении судна из регистра прежнего судовладельца, Федеральное министерство транспорта обеспечивает проведение обследования и измерение тоннажа судна.

(2) Отчет об обследовании и измерении тоннажа судна, проведенных в соответствии с пунктом (1) настоящего подпункта, передается в Министерство.

5. Лицензия

(1) С момента вступления в силу настоящего Закона запрещается перемещать для целей лова в территориальных водах Нигерии рыболовное судно, если такое судно не имеет надлежащей регистрации и лицензии на такой вид деятельности.

(2) Лицо, осуществляющее плавание на рыболовном судне в территориальных водах Нигерии в целях ловли рыбы или креветок без получения соответствующей лицензии, виновно в совершении преступления и подлежит наказанию в соответствии с Законом о морском промысле рыбы.

[Раздел S4.]

(3) Если какое-либо лицо осуждено за преступление, предусмотренное настоящим пунктом, суд, которым оно осуждено, может в дополнение к наказанию, предусмотренному Законом, вынести постановление о конфискации улова рыбы или креветок, находящегося на борту рыболовного судна.

6. Выдача лицензии

Министр отвечает за выдачу в соответствии с положениями настоящих Правил лицензии, разрешающей судну вести рыбный промысел или вылов креветок в территориальных водах Нигерии.

7. Заявка на получение лицензии

(1) Заявка на получение лицензии с целью--

- (a) вылова рыбы или креветок в территориальных водах Нигерии или в исключительной экономической зоне Нигерии; или

- (b) выполнения рейсов с целью выгрузки импортированной замороженной рыбы в любом нигерийском порту; или
- (c) выполнения рейсов в нигерийских или иностранных водах с целью обработки или выгрузки в любом нигерийском порту свежей рыбы, выловленной из таких вод,

подается в письменной форме владельцем судна должностному лицу по вопросам лицензирования.

(2) Любая такая заявка должна содержать данные-

- (a) в случае физического лица: имя, гражданство и адрес заявителя;
- (b) в случае партнерства: имя, гражданство и адрес каждого партнера;
- (c) в случае компании или иного юридического лица - наименование, страна регистрации и юридический адрес в Нигерии и ее директоров и сопровождаться технико-экономическим обоснованием планируемого промыслового предприятия вместе с заверенной копией учредительного договора и устава или иного документа, на основании которого создается юридическое лицо.

(3) В дополнение к требованиям, указанным в подпункте (2) настоящего пункта, каждая такая заявка сопровождается краткой справкой с приведением тоннажа рыболовного судна, года постройки и мощности силовой установки в лошадиных силах.

8. Размер судна

Размеры рыболовного судна или траулера для ловли креветок, занимающихся выловом рыбы или тралением креветок в территориальных водах Нигерии, не должны превышать

- (a) в случае рыболовного судна - длина 25,3 м и 150 т валового тоннажа; и
- (b) в случае траулера для вылова креветок - длина 23,2 м и 130 т валового тоннажа.

9. Форма заявки на возобновление лицензии

Заявление о продлении лицензии составляется в соответствии с формой А Первого приложения к настоящему Положению.

[Форма А. Приложение.]

10. Выдача лицензии

Если заявка на лицензию на вылов рыбы или креветок подается должностному лицу по вопросам лицензирования в соответствии с пунктом 6 настоящего Положения, и к ней прилагаются предусмотренный отчет, сведения, документы, информация и уплачены надлежащие сборы за выдачу лицензии, Министр, после того как установит, что-

- (a) рыболовное судно построено и оборудовано в соответствии со стандартом, и его размеры позволяют выполнять предполагаемую работу;
- (b) заявитель -
 - (i) способен выполнять такие условия, которые могут предусматриваться выдачей лицензии или впоследствии налагаться на получателя лицензии;
 - (ii) является во всех отношениях лицом, которому может быть выдана лицензия,

выдает заявителю лицензию на таких условиях, которыми Министр может обязать заявителя по факту выдачи лицензии или за счет которых впоследствии может быть расширено содержание лицензии.

11. Действительность лицензии

(1) Если лицензия не аннулируется в соответствии с пунктом 9 настоящего Положения, она остается в силе в течение срока, который может быть установлен в ней, и может продлеваться.

(2) Министр может при подаче заявления о продлении лицензии изменять условия, предъявляемые к такой лицензии, включая плату за продление лицензии, или налагать такие дополнительные условия, которые он может счесть необходимыми.

12. Аннулирование лицензии

(1) Если у министра есть разумные основания полагать, что-

- (a) рыболовное судно не может использоваться по назначению; или
- (b) лицензиат нарушил положение части 10 настоящего Положения, министр может, после предоставления лицензиату возможности

выступить в свою защиту, путем уведомления до даты, указанной в уведомлении, потребовать от него исправить замечания министра, указанные в уведомлении.

13. Штрафные санкции

Если какое-либо лицо, представляя какую-либо информацию для целей настоящих правил, делает какое-либо заявление, заведомо ложное в каком-либо конкретном значимом отношении, то это лицо виновно в правонарушении, предусмотренном Законом, и подлежит предусмотренным в нем наказаниям.

14. Освобождение

Ограничение размера, указанное в настоящем Законе, не применяется к любому существующему нигерийскому судну, входящему в состав прибрежного рыболовного флота, в течение срока службы такого судна.

15. Толкование терминов

За исключением случаев, когда контекстом подразумевается иное, в настоящем Положении:

«Министр» означает министра по вопросам рыбных промыслов и обрабатывающих предприятий, и термин «Министерство» должен толковаться соответствующим образом.

16. Цитирование и отзыв S.1. 99 от 1971г.

- (1) Допускается ссылаться на настоящие Положения, указывая их название в виде «Положения о лицензировании морского промысла рыбы».
- (2) Настоящим прекращается действие «Закона об осуществлении лицензировании морского промысла рыбы» от 1971 г.

ПЕРВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Пункт 9.]

Формы

ФОРМА А

Заявка на получение или возобновление лицензии

Я/Мы

(Полное имя заглавными буквами)

в соответствии с разделом 3 Закона о морском промысле рыбы, обращаюсь(-емся) с просьбой выдать лицензию на моторное рыболовное судно, подробные сведения и описание которого приведены ниже.

2. (Только в случае продления существующей лицензии) Сведения о текущей лицензии заявителя -
№

Дата выдачи

ФОРМА А— *продолжение*

3. Полное наименование, адрес и гражданство заявителя; или, если заявитель является партнерством, каждого партнера, или, если заявитель является компанией или другим юридическим лицом, каждого директора-

.....
.....
.....

4. Подробные сведения о предполагаемых способах ловли рыбы, области, в которой предполагается работа моторного рыболовного судна, и меры, которые должны быть предприняты для хранения и сбыта улова в Нигерии -

.....
.....
.....

5. Валовая вместимость и чистый тоннаж моторного рыболовного судна, в отношении которого подана настоящая заявка-

.....
.....

Подпись заявителя

ПРИМЕЧАНИЕ —Если заявка подается компанией, то заявка скрепляется подписью секретаря компании. К заявке прилагается копия учредительного договора и устава компании, заверенная генеральным регистратором Комиссии по корпоративным вопросам.

Тоннаж зарегистрированного под нигерийским флагом рыболовного судна измеряется по данным Федерального министерства транспорта. В случае судов для перевозки рыбы, работающих под иностранным флагом, данные о тоннаже должны происходить из реестра фирмы «Lloyds» или любой другой авторитетной организации.

Форма В

Форма данных рыболовного судна/лица, осуществляющего импорт рыбы посредством судна

1. НАЗВАНИЕ СУДНА - НИГЕРИЙСКИЙ РЕГ. НОМЕР
ТИП СУДНА - ГОД ПОСТРОЙКИ
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РЕЙСА СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ
НОМЕР ТЕКУЩЕЙ ЛИЦЕНЗИИ СТРАНА ФЛАГА
ТИП ЛИЦЕНЗИИ ДАТА ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ЛИЦЕНЗИИ
НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС ВЛАДЕЛЬЦА НАЗВАНИЕ ФИРМЫ И АДРЕС
.....
.....
.....

Форма В – продолжение

2. ИМЕНА ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ, ИХ ГРАЖДАНСТВО И СТАТУС

(1) СОСТАВ КОМАНДЫ: ГРАЖДАНЕ НИГЕРА НЕГРАЖДАНЕ НИГЕРА

Шкипер
 Судовой механик
 Палубный матрос

(2) ИМЕНА ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ, ИХ ГРАЖДАНСТВО И СТАТУС

(i) (vii)
 (ii) (viii)
 (iii) (ix)
 (iv) (x)
 (v) (xi)
 (vi) (xii)

3. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СУДНА

ОБЩАЯ ДЛИНА (м) (футы).
 ДЛИНА ПО ВАТЕРЛИНИИ (м) (футы).
 ШИРИНА СУДНА (м) (футы).
 ОСАДКА (м) (футы).
 ВАЛОВАЯ ВМЕСТИМОСТЬ (м) (тонны).
 ЧИСТАЯ ВМЕСТИМОСТЬ (м) (тонны).
 ОБЪЕМ РЫБНОГО ТРЮМА (м) (тонны).
 ЕМКОСТЬ ТОПЛИВНОГО БАКА (м) (тонны).
 ПОТРЕБЛЕНИЕ ТОПЛИВА (м) (тонны).

4. ТИП

ДВИГАТЕЛЯ
 МОЩНОСТЬ В ЛОШАДИНЫХ СИЛАХ

5. НАВИГАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: МОДЕЛЬ

РАДИО / ТЕЛЕФОН
 РАДАР
 ЭХОЛОТ

6. ХОЛОДИЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ: КУБИЧЕСКИЕ МЕТРЫ / КУБИЧЕСКИЕ ФУТЫ.

7. ТИПЫ РЫБОЛОВНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

(i) (iii)
 (ii) (iv)

Форма В - продолжение

8. КОЛИЧЕСТВО РЫБОЛОВНЫХ СЕТЕЙ НА БОРТУ
- (i) Кол-во..... для вылова рыбы
- (ii) Кол-во для вылова креветок
- (iii) Кол-во запасные сети-ловушки с широким раструбом
- Размер ячейки сети-ловушки с широким раструбом для вылова рыбы
- Размер ячейки сети-ловушки с широким раструбом для вылова креветок
9. НИГЕРИЙСКИЙ ПОРТ ПРИПИСКИ (БАЗА) СУДНА
- НИГЕРИЙСКИЙ ПОРТ РАЗГРУЗКИ/СТОЯНКИ СУДНА
- ДАТА ВХОДА В ПОРТ (НИГЕРИЯ).....
- ИНОСТРАННОЙ ПОРТ (БАЗА) ОТПРАВЛЕНИЯ
- ДАТА ОТПРАВЛЕНИЯ ИЗ ИНОСТРАННОГО ПОРТА
- СЛЕДУЮЩИЙ ИНОСТРАННОЙ ПОРТ ЗАХОДА
- РАЙОН(Ы) ПРОМЫСЛА РЫБЫ (ТОЧНОЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ)
- ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РЕЙСА (ДНЕЙ)
- КОЛИЧЕСТВО ТОПЛИВА, ИЗРАСХОДОВАННОГО В ТЕЧЕНИЕ РЕЙСА:
- ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО литров
- СМАЗОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ литров

	МЕТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА (м)	БРИТАНСКАЯ СИСТЕМА (фут)
Общая длина		
Длина по ватерлинии		
Ширина судна		
Осадка		
Водоизмещение		
ТОННАЖ	МЕТРИЧЕСКИЙ (м ³)	БРИТАНСКИЙ (фунт водоизмещения)
Номинальная вместимость		
Чистая вместимость		
ДВИГАТЕЛЬ	МЕТРИЧЕСКИЙ	БРИТАНСКИЙ

Форма В - *продолжение*

Тип

Развиваемая мощность в

лошадиных силах

НАВИГАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РАДИОТЕЛЕФОН ЭХОЛОТ РАДАР

Модель

ОХЛАЖДЕНИЕ

Вместимость МЕТРИЧЕСКАЯ (м3) БРИТАНСКАЯ (фут)

МЕТРИЧЕСКИЙ БРИТАНСКИЙ

Тип рыболовных приспособлений

Верхняя подбора (носового трала)

Сеть

Материал

Место стоянки

Форма С

Заявка на получение или возобновление лицензии

Лицензия на эксплуатацию или управление моторным

рыболовным судном

Серийный №:

Моторное рыболовное судно под названием

Регистрационныйномер и принадлежащее

..... настоящим лицензировано для работы или перемещения в территориальных водах Нигерии.

от 20..г. до.....

20..г. включительно.

4. Данная лицензия выдается при соблюдении следующих условий, то есть -

ПОЛОЖЕНИЕ О МОРСКОМ ПРОМЫСЛЕ РЫБЫ
[Раздел 1. 19 от 1992г.]

на основании раздела 14

[7 декабря 1992г.]

[Начало]

1. Ограничение вылова рыбы в определенных районах

Моторным рыболовным судам (за исключением каноэ) запрещено заниматься рыбной ловлей в пределах вод континентального шельфа Нигерии в зоне, длина которой составляет пять морских миль.

2. Траление в прибрежных водах

При тралении рыбы в прибрежных водах и при тралении креветок в районах, разрешенных для траления креветок, запрещается использовать трал с размером вытяжной сетки менее 76 мм (3 дюйма) и менее 44 мм (1,73228 дюйма).

3. Запрет на использование рыболовного траулера

Моторное рыболовное судно с лицензией на промысел или траление рыбы не должно использоваться для ловли креветок.

4. Сброс пригодных в пищу и товарных морепродуктов

Рыболовному судну, имеющему лицензию на ловлю рыбы в территориальных водах Нигерии или ее исключительной экономической зоне, запрещается сбрасывать съедобные и товарные морские продукты в море.

5. Доставка креветок определенного размера

Рыба, выловленная траулером, который изначально предназначен для вылова креветок, должна по весу составлять не менее 75% от веса общего выгружаемого улова, включая вес выгружаемых креветок.

6. Доставка улова в порт Нигерии

Вся рыба, выловленная моторным рыболовным судном в территориальных водах Нигерии или ее исключительной экономической зоне, должна выгружаться в нигерийском порту и не может быть экспортирована или отправлена по морю из Нигерии.

7. Экспорт улова

Любая часть улова, предназначенная для экспорта, экспортируется обычным способом и с учетом любых валютных правил экспорта таких товаров из Нигерии.

8. Вывешивание национального флага

Каждое лицензированное моторное рыболовное судно должно в любое время в территориальных водах Нигерии или ее исключительной экономической зоне поднимать государственный флаг размером 1,2 м x 2,4 м.

9. Обязательность нанесения названия и регистрационного номера на корпус судна

Каждое моторное рыболовное судно должно иметь название и регистрационный номер, нанесенные жирным шрифтом на оба бока корпуса и корму.

10. Запрет на траление или парное траление и т.д.

Запрещается моторному рыболовному судну-

- (a) осуществлять траление или парное траление в водах континентального шельфа Нигерии в зоне, длина которой составляет пять морских миль; или
- (b) менее 20 тонн брутто, выполнять траление креветок во внутренних

- водах Нигерии;
- (с) если судно имеет лицензию на вылов креветок - работать в зоне, глубина которой меньше 18 метров.

11. Размер рыбы определенных видов

Преступлением является вылов, удержание, продажа, сбыт, выставление на продажу или владение в целях продажи морской рыбой, размер которой меньше установленных нормативных значений.

12. Минимальный размер

Минимальный размер для лангуста должен составлять 7 см в длину, для краба - 6 см в длину. Длина измеряется от ротового отверстия существа до конца его хвостового плавника, причем измеряемое существо должно быть прижато к плоской поверхности.

13. Обязательство обеспечить проходимость ячеек сетей для рыбы меньшего размера

(1) Отверстия, которые образуются ячейками сети, используемой для траления, не должны блокироваться или быть меньшего размера.

(2) Если для уменьшения износа трала используется траловый фартук, он должен

- (a) быть изготовлен из сложенного вдвое материала, из которого изготовлен сам куток трала, и соответствовать размерам кутка трала, изготовленного из любого материала, сложенного вдвое, и не имеющего узлов;
- (b) иметь размер ячейки, который в три раза больше размера ячейки кутка трала;
- (с) быть закреплен спереди на боковых и задних краях кутка трала или вдоль четырех краев сети, причем четыре ячейки фартука должны располагаться напротив трех ячеек кутка трала.

(3) Полотно или сетка могут быть прикреплены к нижней стороне кутка трала траловой сети вдоль переднего края и боков.

14. Регулирование размера рыбы, подлежащей вылову с целью сбыта

(1) Нигерийский институт океанографии и морских исследований может публиковать до 31 января каждого года данные о минимальной общей продолжительности сезона вылова рыбы в течение года, для каждого промыслового вида, учитывая -

- (a) 5 %-е увеличение размеров ячейки сети, разрешенной законом;
- (b) спрос и предложение рыбы; и
- (с) состояние здоровья рыбы.

(2) Вылов или хранение для продажи рыбы, длина которой меньше минимальной длины, установленной в отношении каждого вида, является преступлением.

(3) Ограничения на минимальные размеры рыбы, установленные правилом 12 настоящего Положения, не распространяются на вылов, производимый от имени федерального правительства в рамках утвержденных научно-исследовательских рейсов.

15. Траление в ночное время

(1) При ночном тралении судно, в случае сомнения, должно включить прожектор, установленный в верхней части носа судна, чтобы определить местонахождение рыбаков, осуществляющих вылов вручную, и избежать столкновения с ними.

(2) Капитан лицензированного рыболовного судна, которое повредило орудия лова другого судна в воде или участвует в споре о применении орудий лова, должен сообщить об этом в Федеральный Департамент рыболовства. Федеральный Департамент рыболовства должен выступить арбитром в разрешении спора.

(3) Решение Федерального департамента рыболовства по спорному вопросу является обязательным для исполнения всеми сторонами спора, за исключением случаев, когда иск подается в суд любой из сторон в течение 7 дней со дня принятия решения.

17. Обеспечение выполнения

Для обеспечения соблюдения положений настоящего Закона лицо, должным образом уполномоченное Министром, имеет полномочия -

- (a) подавать капитану любого судна сигнал о сбавлении хода или принятии досмотровой группы; или
- (b) всходить на борт судна и проверять лицензию на вылов рыбы; или
- (с) обыскать любую часть судна и его трюм на предмет наличия доказательств нарушения любого из положений настоящего закона; или

- (d) фотографировать или изымать на борту такого судна все, что могло бы помочь ему в доказательстве совершения преступления, предусмотренного настоящим Законом; или
- (e) арестовать судно, его капитана или главного инженера и приказать судну проследовать в ближайший порт, где правоохранительные органы должны сообщить в Федеральный департамент рыболовства о начале разбирательства.

18. Сигнал

(1) Подача сигналов, требуемых в соответствии с настоящим Законом, осуществляется при помощи флага, лампы, громкоговорителя, сирены или радио.

(2) По получении сигнала капитан судна должен обеспечить установку лестницы, фалрепа или страховочного каната, достаточно крепких для того, чтобы сотрудник правоохранительных органов или уполномоченный наблюдатель мог взойти на борт судна.

19. Владение лобстерами или крабами ненадлежащего размера

Запрещено удерживать на борту судна живым или мертвым, или предлагать на продажу любых лобстеров или крабов длиной менее 7 см или 6 см соответственно.

20. Обязательство выпускать крабов и т.д. с икрой

Следует отпускать в воду любых крабов или лобстеров с икрой, независимо от способа их поимки.

21. Обязательство нахождения судна возле установленной снасти

Лицензированному рыболовному судну запрещено удаляться на половину морской мили от установленной снасти. Установленная снасть должна обеспечивать ее обнаружение на расстоянии, составляющем половину морской мили.

22. Правонарушения

Любое лицо, нарушающее настоящее Положение, виновно в преступлении и подлежит наказанию в соответствии с законом.

23. Толкование терминов

В настоящем Положении, если контекст не требует иного –

«Закон» означает Закон о морском промысле рыбы 1992 года;

«размер сети» означает среднюю величину 25 последовательных верхних боковых сеток, проходящих параллельно продольной оси кутка трала и измеряемых сразу после использования во влажном состоянии.

24. Аннулирование

Настоящим прекращается действие «Закона об осуществлении морского промысла рыбы» от 1972 г. [Свод законов Нигерии, рег. номер акта 54 за 1972г.)

25. Цитирование

Допускается ссылаться на настоящие Положения, указывая их название в виде «Положения об осуществлении морского промысла рыбы».

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕРКАХ И ОБЕСПЕЧЕНИИ КАЧЕСТВА В МОРСКОМ ПРОМЫСЛЕ РЫБЫ

[Раздел 1. 22 1995г.)

на основании раздела 14

[13 ноября 1995г.]

[Начало]

1. Сертификация рыболовного судна

(1) Никто не может использовать судно для вылова или перевозки рыбы без свидетельства, выданного рыбной инспекцией. Такое свидетельство должно указывать на соответствие судна требованиям Приложения I к настоящему Положению.

[Приложение I]

(2) Лицензия на судно может быть отозвана рыбным инспектором, если судно не обслуживается или не эксплуатируется в соответствии с требованиями, приведенными в Приложении I к настоящему Положению.

2. Проведение выгрузки рыбы и ее хранение

(1) Никто не может выгружать или хранить рыбу, если разгрузка, обработка или хранение рыбы не отвечают требованиям Приложения 11 к настоящим Правилам.

[Приложение 11]

(2) Никто не может импортировать или экспортировать рыбу, если ее разгрузка, обработка и хранение не производились в соответствии с Приложением 11 к настоящим Правилам.

[Приложение 11]

(3) (a) Разгрузка и выгрузка рыбы с рыболовного или транспортного судна в отсутствие инспектора не допускается;

(b) Владелец рыбы обязан обеспечить присутствие инспектора при выгрузке или разгрузке рыбы.

3. Регистрация рыболовецкого предприятия и холодильных помещений

(1) Ни одно физическое или юридическое лицо не может управлять рыбным хозяйством или холодильной камерой путем обработки, переработки, хранения или продажи рыбы или рыбных продуктов без действующей регистрации, которая осуществляется Отделом рыбного надзора Федерального департамента рыболовства после выполнения требований Приложений III и IV к настоящему Положению.

[Приложения III и IV]

(2) (a) Если предприятие по обработке рыбы или холодное помещение не обслуживается или не эксплуатируется в соответствии с требованиями Приложений III и IV настоящего Положения, то свидетельство о регистрации, выданное на предприятие по обработке рыбы или холодильную камеру, может быть отозвано, а помещения опечатаны.

[Приложения III и IV]

(b) В таком случае свидетельство о регистрации холодильной камеры или помещения утрачивает силу, и эти объекты не могут использоваться.

4. Обработка и переработка рыбных продуктов

Ни одно физическое или юридическое лицо или организация не вправе выставлять на продажу рыбу или рыбные продукты, если они были выгружены не в соответствии с требованиями Приложения IV настоящего Положения и с соблюдением самых строгих гигиенических норм.

[Приложение IV]

5. Запрет некоторых видов рыбы и рыбной продукции

Ни одно физическое или юридическое лицо или организация не вправе импортировать, экспортировать или пытаться импортировать, экспортировать, обрабатывать, перемещать или размещать для продажи в Нигерии-

- (a) любую рыбу, которая испорчена, разложилась или нездоровая или иным образом не отвечает требованиям Приложения IV к настоящему Положению; [Приложение IV]
- (b) ядовитая рыба следующих семейств: Tetradontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;
- (c) рыба, содержащая биотоксины;
- (d) радиоактивная рыба или рыбные продукты.

6. Хранилище и выставление на продажу

(1) Никто не имеет права хранить, хранить или демонстрировать рыбу для продажи с нарушением положений Приложений II и IV к настоящим Правилам.

[Приложения II и IV]

(2) Консервирование, хранение и выставление на продажу рыбы во льде должно осуществляться с соблюдением санитарно-гигиенических норм.

(3) Рыба, выставленная на продажу, должна быть накрыта таким образом, который исключает ее контакт с насекомыми и вредителями.

(4) Столы, на которых раскладывается рыба для продажи, должны быть изготовлены из гладких, непьющих и легкоочищаемых материалов.

(5) Запрещается бросать рыбу на пол, наступать на нее или обращаться с ней таким образом, что она может повредиться или загрязниться.

7. Холодные помещения для хранения рыбы

(1) Холодильная камера, используемая для хранения замороженной рыбы или рыбопродуктов, не должна работать при температуре выше 30 °C и должна соответствовать требованиям Приложения VII к настоящим Правилам.

[Приложение VII]

(2) Холодильные камеры, используемые для хранения замороженной рыбы или рыбных продуктов, должны иметь документацию по учету хранящейся продукции и журналы регистрации температуры, в которых должна отображаться температура, поддерживаемая в течение всего срока хранения замороженной рыбы или рыбных продуктов. Такая документация должна предоставляться рыбным инспекторам для проверки по их требованию.

8. Транспортировка рыбы

(1) Ни одно физическое или юридическое лицо не может перевозить рыбу без соблюдения требований Приложения VII к настоящим Правилам.

[Приложение VII]

(2) Рыба не должна транспортироваться в открытом транспортном средстве.

9. Упаковка рыбы и идентификационные знаки

(1) Ни одно физическое или юридическое лицо или организация не должны упаковывать рыбу или рыбные продукты, если не выполнено в полном объеме требование, содержащееся в Приложении VI к настоящим Правилам.

(2) Ни одно физическое или юридическое лицо или организация не должны упаковывать рыбу или рыбные продукты для экспорта или продажи в Нигерии без указания на этикетке каждой упаковки адреса и наименования владельца продукции в Нигерии.

(3) Если для маркировки вида продукции используется классификация по размерам, то каждая классификация по размерам должна утверждаться Федеральным департаментом рыболовства.

10. Импорт и экспорт рыбы или рыбных продуктов

(1) Ни одно физическое или юридическое лицо или организация не вправе импортировать или экспортировать рыбу или рыбопродукцию без соблюдения всех требований, содержащихся в настоящем Положении.

(2) Ни одно физическое или юридическое лицо не может загружать судно для экспорта или выгружать из него рыбу или рыбопродукты без надлежащего инспектирования судна рыбными инспекторами и учета взятого груза.

(3) Физическое или юридическое лицо осуществляет выгрузку, разгрузку или размещение для продажи ввезенной рыбы или рыбных продуктов, если для проверки рыбными инспекторами были проверены следующие документы-

- (i) действующая лицензия, выданная Федеральным Департаментом рыболовства;
- (ii) копия коносамента;
- (iii) копия Сертификата здоровья, выданного компетентным органом страны происхождения;
- (iv) свидетельство о том, что товар не содержит радиоактивных веществ, выданный компетентным органом Нигерии;
- (v) свидетельства наличия мест хранения и каналов сбыта груза внутри Нигерии;
- (vi) общее качество и стоимость импорта.

(4) Разгрузка судна для экспорта рыбных продуктов физическими и юридическими лицами допускается только при условии, что груз прошел проверку экспортеров рыбных продуктов, была задокументирована соответствующая информация, и следующая информация была предоставлена в рыбную инспекцию Федерального департамента рыболовства:- (i) имя и адрес покупателя, которому должна быть осуществлена поставка;

- (ii) описание отгружаемой продукции; (iii) количество отгружаемой продукции;
- (iv) наименование судна, перевозящего груз, и дата отправления;
- (v) порт отправления в Нигерии и порт выгрузки за пределами Нигерии;
- (vi) общая стоимость экспортируемой продукции.

(5) Физическое или юридическое лицо должно сообщить Федеральному Департаменту рыболовства о любом случае отказа в приеме экспортируемой им рыбы или рыбных продуктов с полным обоснованием и другими подробностями отказа.

11. Назначение инспекторов по рыбному промыслу

В целях выполнения настоящего Положения, Федеральный департамент рыбного хозяйства должен иметь и обеспечивать работу подразделения под названием "Отдел по вопросам рыбной инспекции и обеспечения качества". На должность «рыбных инспекторов» назначаются лица, имеющие высшее образование в области пищевых технологий или рыбного хозяйства.

12. Обязанности и полномочия инспекторов по рыбному промыслу

(1) Ни одно физическое или юридическое лицо или организация не должно препятствовать, мешать, вмешиваться, предотвращать, совершать попытки сговора или вступать в сговор, затруднять или мешать любому рыбному инспектору выполнять свои обязанности по обеспечению соблюдения настоящего Положения.

(2) Рыбный инспектор имеет полномочия беспрепятственно выполнять обязанности, указанные в Приложении V к настоящему Положению.

[Приложение V]

(3) Рыбный инспектор может отбирать бесплатные образцы рыбы или рыбных продуктов для целей пункта II Приложения V к настоящему Положению.

(4) Рыбный инспектор может задержать подозреваемую рыбу или рыбную продукцию и наложить запрет на их продажу, а владелец, которому передается уведомление о дальнейших проверках, должен предоставить данные об окончательном состоянии продукта.

(5) Рыбный инспектор имеет право изымать и уничтожать рыбу или рыбные продукты, которые не пригодны для потребления человеком или не соответствуют пунктам 5 и 10 настоящего Положения или во исполнение пункта 14 настоящего Положения.

(6) Рыбный инспектор имеет право отозвать лицензию судна, как указано в пункте I настоящего Положения, до тех пор, пока не будет обеспечено полное соблюдение.

(7) Рыбный инспектор имеет право отозвать свидетельство о регистрации холодильного помещения или предприятия, как указано в пункте 3 настоящего Положения, до тех пор, пока не будет обеспечено полное соблюдение.

13. Указания по соблюдению положений подзаконных актов

Федеральный департамент рыболовства издает руководящие принципы по мере необходимости в целях обеспечения соблюдения настоящего Положения. Несоблюдение положений, выданных в таком порядке и с такой целью, является правонарушением.

14. Правонарушения и штрафные санкции

В случае нарушения положений настоящих Правил применяются следующие виды наказаний-

- (a) любое судно, нарушившее правило 1 настоящего Положения, должно быть задержано, до тех пор, пока оно не получит сертификат. По решению суда выплачивается штраф в размере N50000 /нигерийская найра/.
- (b) наказанием за нарушение правила 2 настоящего Положения является изъятие и утилизация соответствующей рыбы или рыбных продуктов; и/или выплата штрафа в размере N25000 /нигерийская найра/ по приговору суда;
- (c) наказанием за нарушение правила 3 и 4 настоящего Положения является приостановление работы предприятия или холодильного помещения путем их опечатывания; и выплата штрафа в размере N25000 /нигерийская найра/ по приговору суда;
- (d) наказанием за нарушение правила 5 и 6 настоящего Положения является конфискация рыбы и выплата штрафа в размере N50000 /нигерийская найра/ по приговору суда;
- (e) наказанием за нарушение правила 7 и 8 настоящего Положения является приостановление эксплуатации холодильного помещения путем опечатывания, конфискация транспортного средства и/или хранимой рыбы и выплата штрафа в размере N20000 /нигерийская найра/ по приговору суда;
- (f) наказанием за нарушение правила 9 настоящего Положения является конфискация упакованной продукции (рыбы) и выплата штрафа в размере N25000 /нигерийская найра/ по приговору суда;
- (g) наказанием за нарушение правила 10 и 11 настоящего Положения является изъятие рыбы или рыбных продуктов; и выплата штрафа в размере N50000 /нигерийская найра/ по приговору суда;

- (h) наказанием за нарушение правила 12 и 13 или любого другого правила настоящего положения является закрытие предприятия или холодильного помещения путем; или арест рыболовного судна или конфискация рыбы (в зависимости от обстоятельств), и выплата штрафа в размере N50000 /нигерийская найра/ по приговору суда.

15. Утилизация выловленной рыбы или рыбной продукции

Утилизация всей изъятой рыбы или рыбных продуктов в целях обеспечения соблюдения настоящего Положения осуществляется Федеральным департаментом рыболовства в следующем порядке-

- (a) путем продажи на аукционе рыбы, пригодной для потребления человеком, и выплаты дохода от продажи федеральному правительству; и
- (b) путем уничтожения любой рыбы, непригодной для употребления человеком.

16. Требования соответствия

Требования, содержащиеся в приложениях к настоящему Положению, являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

17. Толкование терминов

За исключением случаев, когда контекстом подразумевается иное, в настоящем Положении-

"холодильное помещение" означает холодильник, используемый для хранения замороженной рыбы или рыбных продуктов;

"партия товара" означает качество рыбопродуктов, предназначенных для одного или нескольких клиентов в стране назначения;

«предприятие» означает помещение, предназначенное для обработки и упаковки свежей или закупленной продукции;

«рыбная инспекция» означает использование всех имеющихся методов и процедур для эффективного измерения соответствия и параметров качества, поддающихся количественному измерению;

«рыбные продукты» означает всех морских и пресноводных существ или их части, включая их корм, за исключением водных животных и лягушек;

«образцы рыбы» означает статистически отбираемые инспекторами образцы рыбы, которые не оплачиваются;

«свежая продукция» означает прошедшие и не прошедшие подготовку рыбные продукты, которые не были подвергнуты какой-либо обработке для обеспечения сохранности, кроме охлаждения;

«замороженная продукция» означает рыбные продукты, которые были подвергнуты процессу замораживания для достижения температуры 18°C или ниже.

«упаковка» означает процедуру защиты рыбных продуктов путем помещения в оберточную бумагу, контейнер или любое другое подходящее приспособление;

«приготовленная продукция» означает рыбопродукцию, подвергшуюся обработке, влияющей на ее физическую целостность: потрошению, удалению головы, нарезанию, филеированию, нарезанию на куски и т.д.;

«обработанные продукты» означают рыбные продукты, которые были подвергнуты химическому или физическому процессу: нагреванию, копчению, засолке, сублимации или маринованию свежих продуктов, независимо от того, связаны ли они с другими пищевыми продуктами или с комбинацией этих различных процессов;

«обеспечение качества» означает все мероприятия и функции, связанные с получением качественной продукции, включая функции администрации и управления, а также технические операции: проверка, испытания и контроль качества;

«контроль качества» означает шаги, предпринимаемые с целью подавления или замедления ухудшения качества рыбы путем применения любой доступной процедуры, метода, техники и процесса;

«положение» означает Положение о проверках и обеспечении качества в морском промысле рыбы.

18. Цитирование

Допускается ссылаться на настоящие Положения, указывая их название в виде «Положения об осуществлении проверки и

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

[Пункт I]

Требования соответствия

УСЛОВИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К СУДАМ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ВЫЛОВА ИЛИ ПЕРЕВОЗКИ РЫБЫ

Защита улова

1. Зоны, где хранятся рыба и лед, должны -

- (a) иметь покрытия для защиты рыбы и льда от влияния погодных условий;
- (b) иметь систему отвода талых вод и предотвращения контакта рыбы и льда с трюмной водой и других загрязняющих веществ; и
- (c) для предотвращения физического повреждения рыбы, в этих зонах следует установить вертикальные перегородки. Перегородки следует устанавливать вертикально с интервалом 90 см или менее.

Обустройство площадок для хранения

2. Зоны хранения рыбы и льда должны быть изготовлены из не впитывающих, неагрессивных материалов и сконструированы таким образом, чтобы исключить физические повреждения рыбы и обеспечить очистку, а любые поверхности, контактирующие с рыбой, должны быть гладкими и не иметь трещин и щелей.

3. Коробки для рыбы, кроме живых моллюсков, должны быть изготовлены из гладких, не впитывающих, не гниющих материалов (не дерево). Коробки не должны иметь трещин, должны иметь слив и обеспечивать защиту рыбы от сдавливания при складировании коробок.

Конструкция переборок

4. Места хранения рыбы должны быть отделены от моторных отсеков и других отапливаемых зон судна водонепроницаемыми, изолированными переборками и поверхностями садков; подволоки и переборки в морозильных помещениях судна должны быть хорошо изолированы. В помещениях для хранения рыбы должна быть изоляция классом не хуже, чем R 20.

Оборудование и приемы обработки рыбы

5. Рыбоподъемное оборудование (желоба, конвейеры, рыбомоечные машины, столы и емкости) должно быть изготовлено из гладких, не впитывающих, неагрессивных материалов, кроме древесины, которые не имеют трещин и щелей и имеют такую конструкцию, которая облегчает очистку.

6. Запрещается применять вилы, насосы, инструменты или другое оборудование и методы, которые предполагают протыкание, разрывание или иные повреждения или загрязнение съедобной части рыбы.

Сохранение улова

7. Рыба, находящаяся на борту судна, используемого для рыболовства или транспортировки рыбы, должна -

- (a) храниться под тонким слоем льда, достаточным для снижения и удержания температуры на уровне 4°C или ниже, и источник воды, используемой для получения такого льда, должен быть одобрен Отделом рыбной инспекции; или
- (b) сохраняться другими методами, которые могут быть утверждены Федеральным департаментом рыболовства.

8. Если на судне установлены системы охлаждения воды, то они должны быть изготовлены из материалов, утвержденных Федеральным Департаментом рыболовства, а их конструкция должна обеспечивать возможность очистки или хранения рыбы при температуре 1°C

Средства и методы замораживания

9. Средства замораживания на судне должны быть способны замораживать суточный улов со скоростью, равной скорости замораживания блока рыбы толщиной не менее 25 мм при снижении температуры теплового центра с 0 до 20 °C за два часа или менее.

10. (i) Рыба на борту судна замораживается до температуры, которая не должна быть выше значения, предписанного в пункте 9 настоящего Приложения.

(ii) В случае нахождения упакованного рыбного продукта на борту судна, время, необходимое для уменьшения температуры теплового центра упакованного продукта до 20 °C, не должно превышать 36 часов.

11. (i) За исключением мороженой рыбы, помещенной в соляной раствор, температурный центр рыбы на борту судна должен быть приведен к температуре 20 °C или ниже, прежде чем перемещать рыбу из зоны хранения мороженой рыбы

в зону хранения охлажденной рыбы.

(ii) В случае мороженой рыбы, помещенной в соляной раствор, температурный центр рыбы на борту судна должен быть приведен к температуре 12 °С или ниже, прежде чем перемещать рыбу из морозильника в зону хранения охлажденной рыбы.

12. После замораживания рыба на борту судна должна быть покрыта льдом или упакована для защиты от обезвоживания и контакта с воздухом, что может вызывать ее разложение.

13. В местах хранения замороженной рыбы на борту судна должна поддерживаться температура 20 °С или ниже.

Санитарные мероприятия

14. Рыбоприемные зоны и оборудование, контейнеры и инвентарь, используемые при перевозке рыбы на борту судна, должны проходить тщательную промывку водой и процедуру дезинфекции не реже одного раза в день. Источник промывочной воды должен быть утвержден Отделом рыбной инспекции.

15. После выгрузки рыбы с судна все оборудование, используемое при работе с рыбой и в местах хранения, система охлаждения воды, контейнеры, разделочные столы и полки должны проходить тщательную промывку водой. Источник промывочной воды должен быть утвержден Отделом рыбной инспекции.

Журнал регистрации хранения улова

16. На всех рыболовных судах должен вестись ежедневный учет улова, который позволяет проследить происхождение рыбных продуктов. Аналогичным образом должен вестись почасовой журнал регистрации температуры в зоне хранения охлажденной рыбы на борту судна.

Средства для мытья рук и туалеты

17. На судах общей длиной 13 м должны быть туалетные комнаты морского типа и приспособления для мытья рук. Кроме того, такие суда должны быть оборудованы местами для сна и должны поддерживаться в чистоте и выполнять требования к санитарно-гигиеническому состоянию.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

[Пункты 2 и 6.]

Требования, обязательные для соблюдения во время и после выгрузки на сушу

Оборудование и приемы обработки рыбы

1. Разгрузочное и складское оборудование должно быть изготовлено из коррозионностойкого материала, который легко чистить и дезинфицировать. Оборудование не должно иметь трещин и должно содержаться в исправном и чистом состоянии.

2. Во время разгрузки и доставки на сушу следует избегать загрязнения рыбных продуктов. Следует обеспечить

- (a) быстроту доставки и разгрузки;
- (b) применение оборудования и методов работы, которые не наносят вреда частям рыбных продуктов, предназначенным для потребления в пищу.

Организация объектов приемки и сбыта

3. Части торговых площадок или оптовых рынков, на которых выставляются на продажу рыбные продукты, должны

- (a) иметь покрытие и легкоочищаемые стены.
- (b) иметь водонепроницаемые полы, которые легко моются, дезинфицируются и укладываются таким образом, чтобы облегчить отвод воды, и гигиенически чистую систему удаления сточных вод;
- (c) быть оснащены санузлами с надлежащим количеством умывальников и туалетами со смывом. Умывальники должны быть снабжены материалами для мытья рук и одноразовыми полотенцами;
- (d) иметь надлежащее освещение для проверки рыбных продуктов;
- (e) если используются для выставления на продажу или хранения рыбных продуктов - не должны использоваться для других целей;
- (f) проходить регулярную очистку, ящики должны очищаться и ополаскиваться внутри и снаружи питьевой водой и дезинфицироваться после каждой продажи;

- (g) иметь на видном месте знаки, запрещающие курение, бесцельное пребывание, прием пищи и напитков;
- (h) иметь возможность закрытия и закрываться по требованию рыбной инспекции;
- (i) иметь оборудование для обеспечения достаточного количества питьевой воды;
- (j) иметь специальные водонепроницаемые емкости, изготовленные из коррозионностойких материалов для рыбных продуктов, непригодных для потребления человеком.

4. После выгрузки или, в случае необходимости, после первой продажи рыбные продукты должны незамедлительно доставляться в соответствии с условиями, изложенными в Приложении VII к настоящему Положению, в место назначения.

[Приложение VII]

5. Общие условия гигиены, изложенные в пункте 2 Приложения III, за исключением пункта В I (a) настоящего Приложения, применяются по принципу «mutatis mutandis» к рынкам, на которых рыбные продукты выставляются для продажи или хранения.

[Приложение III]

6. Общие условия гигиены, приведенные в Приложении III, раздел 11 настоящего Приложения, должны применяться к оптовым рынкам с необходимыми изменениями.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

[Пункт 3.]

Общие условия для наземных предприятий

Общие условия, применимые к помещениям и оборудованию

Хозяйства должны, по крайней мере, располагать следующими помещениями

1. Рабочие зоны достаточного размера для работы, которые следует содержать в надлежащих гигиенических условиях, Их дизайн и схема расположения должны исключать загрязнение продукции и обеспечивать содержание продукции отдельно от чистых и загрязняемых частей здания.
2. В зонах обработки, приготовления и обработки продуктов-
 - (a) водонепроницаемые полы, которые легко моются, дезинфицируются и укладываются таким образом, чтобы облегчить отвод воды;
 - (b) стены светлого оттенка, которые имеют гладкие поверхности, легко моются, долговечны и непроницаемы;
 - (c) иметь легкоочищаемые потолки и обшивку крыши;
 - (d) иметь легкоочищаемые двери из прочных материалов;
 - (e) иметь соответствующую вентиляцию и, в случае необходимости, надлежащие средства для отвода испарений и водяного пара;
 - (f) соответствующее освещение;
 - (g) достаточное количество средств для уборки и дезинфекции рук. Краны в рабочих помещениях и туалетах должны быть бесконтактного типа. В этих объектах должны быть одноразовые полотенца для рук;
 - (h) Средства для очистки установки, оборудования и емкостей.
3. В холодных помещениях, где хранятся рыбные продукты-
 - (i) должны соблюдаться положения подпункта 2 (a), (b), (c) и (i);
 - (ii) должна быть достаточно мощная холодильная установка для поддержания температуры, предписанной настоящим Положением.
4. Соответствующие средства для защиты от вредителей: насекомых, грызунов, птиц и т.д.
5. Машины и оборудование, такие как разделочные столы, контейнеры, ленточные конвейеры и ножи изготовлены из коррозионностойких материалов, легко очищаются и дезинфицируются.
6. Специальные водонепроницаемые, стойкие к коррозии контейнеры для рыбных продуктов, не предназначенных для потребления человеком.
7. Оборудование для обеспечения достаточного количества питьевой воды под давлением.

8. Гигиенически чистая система удаления сточных вод.

9. Достаточное количество раздевалок с гладкими, водонепроницаемыми, моющимися стенами и полами, умывальниками и туалетами со смывом. Двери, ведущие в туалет, должны открываться внутрь. В умывальнике должны быть материалы для мытья рук и одноразовые полотенца, краны умывальников должны быть бесконтактного типа.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО РЕЖИМА

Общие условия гигиены, применимые к помещениям и оборудованию

1. Полы, стены и перегородки, облицовка перекрытий или крыш, оборудование и инструменты, используемые для работы с рыбными продуктами, должны содержаться надлежащей чистоте и технической исправности, которые исключают возможность того, что они станут источником загрязнения.
2. Следует систематически бороться с грызунами, насекомыми и любыми другими паразитами в помещениях, где располагается оборудование. Родентициды, инсектициды или средства дезинфекции, а также любые другие потенциально токсичные вещества должны храниться в закрывающихся помещениях или шкафах. Их использование должно исключать риск загрязнения продуктов.
3. Если Служба рыбного надзора не принимает другого решения, рабочие зоны, инструменты и оборудование могут использоваться только для работы с рыбными продуктами.
4. Должны использоваться разрешенные и одобренные моющие, дезинфицирующие и аналогичные вещества, которые не имеют отрицательного влияния на оборудование, машины и продукцию.

Общие условия гигиены, применимые к персоналу

1. Персонал должен соблюдать максимально возможные стандарты чистоты, а именно:
 - (a) Персонал должен носить подходящие рабочие ткани и головной убор, которые полностью закрывают их волосы. Это особенно касается людей, работающих с рыбными продуктами, выставляемыми на продажу;
 - (b) Персонал, ответственный за обработку и подготовку рыбных продуктов, обязан мыть руки, по крайней мере, после завершения работы; раны на руках должны быть покрыты водонепроницаемой повязкой.
 - (c) курение, плевок, прием пищи и напитков на работе и в местах хранения рыбных продуктов запрещены.
2. Работодатель принимает все необходимые меры для предотвращения работы и обращения с рыбными продуктами лиц, подверженных загрязнению, до тех пор, пока не это лицо не докажет отсутствие риска.
3. При приеме на работу любое лицо, работающее и обращающееся с рыбными продуктами, обязано медицинской справкой доказать, что не существует никаких препятствий.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ НА БЕРЕГУ

Условия обработки свежей продукции

1. (a) Если охлажденные неупакованные продукты отправляются, готовятся или обрабатываются непосредственно после поступления на предприятия, на предприятии они должны помещаться в лед.
 - (b) Помещение льда должно осуществляться при необходимости.
 - (c) Используемый лед должен быть получен из питьевой воды и в гигиенических условиях отсортирован в предназначенных для этой цели емкостях.
 - (d) Фасованные свежие продукты должны охлаждаться во льду или холодильных камерах.
2. Работы по удалению головы, внутренностей и очистке должны выполняться:
 - (a) с соблюдением гигиенических норм и тщательно промываться питьевой водой;
 - (b) таким образом, чтобы избежать загрязнения или порчи филе и кусочков филе;
 - (c) исключительно в месте, которое используется для проведения операций по удалению головы и внутренностей.
3. Внутренности и части, которые могут представлять опасность для здоровья человека, должны отделяться от продуктов, предназначенных для потребления человеком, и храниться на удалении от них.
4. Конструкция контейнеров, используемых для отправки или хранения свежих рыбных продуктов, должна обеспечивать их защиту от загрязнения и хранение в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, и, более конкретно, конструкция контейнеров должна обеспечивать надлежащее отведение

талой воды.

5. Отходы должны или регулярно вывозиться или помещаться в герметичных закрываемых контейнерах, которые легко чистить и дезинфицировать. Отходы не должны накапливаться в рабочих зонах. Контейнеры, емкости или помещения, отведенные для отходов, всегда должны тщательно очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться после использования.

Условия обработки замороженной продукции

1. Холодильные установки должны-

- (a) быть оснащены холодопроизводящими установками, мощность которых позволяет быстро снизить температуру продукту и достичь значения, предусмотренного настоящим Положением;
- (b) иметь морозильное оборудование достаточной мощности для хранения продуктов в складских помещениях при температуре, не превышающей температуру, указанную в настоящем Положении. Морозильное оборудование должно выдерживать любые колебания температуры окружающей среды.

2. Свежая продукция, подлежащая замораживанию, должна соответствовать требованиям раздела 1 настоящего Приложения.

3. Хранилища должны быть оборудованы устройством регистрации температуры в месте, позволяющем легко снимать показания с устройства. Датчик температуры регистратора должен быть расположен в зоне, удаленной от источника холода, т.е. в месте, в котором температура в помещении самая высокая.

4. Рыбные инспекторы должны получить доступ к журналам регистрации температуры, которые должны храниться, как минимум, в течение периода хранения продукции.

УСЛОВИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКЦИИ

Предприятия, выполняющие размораживание, должны соответствовать следующим требованиям

1. Рыбные продукты должны размораживаться в гигиенических условиях. Следует избегать их загрязнения и следует обеспечить соответствующий отвод для любых образующихся талых вод. Во время оттаивания температура продуктов не должна чрезмерно повышаться.

2. После размораживания рыбопродукты должны обрабатываться в соответствии с настоящим требованием-

- (a) когда они подготовлены или обработаны, эти операции должны быть выполнены без задержки.
- (b) если они поступают непосредственно на рынок, нереализованную партию нельзя возвращать в холодильные камеры для замороженных продуктов. Нереализованную партию должна храниться только в холодильных камерах.

Условия обработанной продукции

1. Свежая, замороженная и размороженная продукция, используемая для переработки, должна соответствовать требованиям разделов 1 и ИТ настоящего Приложения.

2. Там, где обработка осуществляется с целью подавления развития патогенных организмов, или если она является существенным фактором обеспечения сохранности продукции, обработка должна быть научно обоснованной и соответствовать международным нормам правил, рекомендованным «Кодексом Алиментариус» для такой продукции; Обработка должна проводиться на основании надлежащей практики организации производства.

Лицо, ответственное за предприятие, должно вести журнал выполненной обработки. В зависимости от типа используемого процесса, время и температура нагрева, содержание соли, pH, содержание воды и т.д. должны тщательно контролироваться и наблюдаться. Документация на продукцию должна храниться сроком не менее трех сроков годности продукции и быть доступной для инспекторов рыбного надзора.

3. В случае продуктов, сохраняемых в течение ограниченного периода времени после таких видов обработки, как соление, копчение, обезвоживание или маринование, на упаковке должны быть четко обозначены соответствующие условия хранения.

Кроме того, должны соблюдаться следующие условия:

Консервы

4. В случае рыбопродуктов, которые были подвергнуты консервированию в герметично закрытых контейнерах

- (a) для приготовления консервированных продуктов следует применять питьевую воду;
- (b) (i) процесс, используемый для локальной обработки, должен быть соответствующим в части времени нагревания, температуры, наполнения, размера контейнеров. Соответствие параметров процесса подлежит документированию;

- (ii) термическая обработка должна обеспечивать уничтожение или деактивацию патогенных организмов и спор патогенных микроорганизмов;
- (iii) оборудование для термической обработки должно быть оснащено устройствами для проверки факта выполнения термической обработки емкостей;
- (iv) питьевая вода должна использоваться для охлаждения контейнеров после термической обработки, без ущерба для присутствия каких-либо химических добавок, используемых в соответствии с надлежащей технологической практикой для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров.
- (c) изготовитель проводит выборочные дополнительные проверки в произвольном порядке с целью проверки прохождения обработанной продукцией надлежащей термической обработки. Выборочные дополнительные проверки проводятся в форме микробиологического анализа контактирующих поверхностей и контейнеров в лаборатории учреждения или в другой утвержденной лаборатории;
- (d) образцы продукции должны отбираться для каждый день с регулярными интервалами, чтобы обеспечить эффективность уплотнения. Соответствующее оборудование должно быть доступно для проверки поперечных сечений швов банок;
- (e) должны проводиться проверки целостности контейнеров.
- (f) на все контейнеры, подвергшиеся термической обработке практически в одинаковых условиях, наносится идентификационная маркировка партии.

Копчение

5. Копчение должно осуществляться в отдельных помещениях или в специальном месте, которое, при необходимости, должно иметь систему вентиляции для предотвращения воздействия дыма и тепла от сгорания на другие помещения или места, где готовятся, закупаются или хранятся рыбные продукты-

- (a) материалы, используемые для производства дыма для копчения рыбы, должны храниться на расстоянии от места выполнения работ по копчению. Хранение материалов, используемых для производства дыма для копчения рыбы, должно исключать загрязнение продукции;
- (b) запрещается применять материалы, используемые для производства дыма путем сжигания древесины, которая была окрашена, покрыта лаком, склеена или подверглась какой-либо химической обработке;
- (c) после копчения продукты следует немедленно охладить до температуры, необходимой для их консервирования. Упаковку продукции следует проводить только после охлаждения.

Соление

6. (a) Работы по засолке должны проводиться в отдельных помещениях на достаточном удалении от помещений, в которых проводятся другие работы.

(b) Соль, используемая при обработке рыбных продуктов, должна быть чистой и храниться таким образом, чтобы исключить ее загрязнение. Соль не должна использоваться повторно.

(c) Любая емкость, используемая для засолки или обработки, должна быть сконструирована таким образом, чтобы в процессе засолки или обработки не происходило загрязнения вентиляционных отверстий.

(d) Перед использованием должны быть очищены емкости или участки, используемые для засолки или консервирования.

Приготовленные ракообразные и продукты из моллюсков

7. Приготовление ракообразных и моллюсков должно осуществляться в следующем порядке:

- (a) приготовление должно завершаться охлаждением. Между приготовлением и охлаждением не должно быть задержек; для охлаждения продуктов следует применять питьевую воду или чистую морскую воду; если никакой другой метод консервации не используется, охлаждение должно продолжаться до достижения температуры, приближающейся к температуре тающего льда.
- (b) (i) отделение панциря или чистка должны выполняться в гигиенических условиях, избегая загрязнения продукта;

- (ii) если такие операции выполняются вручную, персонал должен уделять особое внимание мытью рук, а все рабочие поверхности должны быть тщательно очищены.
- (iii) если используются машины, их необходимо регулярно чистить и дезинфицировать после каждого рабочего дня.
- (iv) после лущения готовую продукцию следует немедленно заморозить или охладить до температуры, исключающей рост патогенов, и хранить в соответствующих помещениях;
- (с) каждый производитель должен регулярно проводить микробиологические проверки своей продукции на соответствие утвержденным стандартам.

Мышечная ткань рыбы, получаемая в результате механической обработки

8. Механическая обработка рыбьего мяса должна осуществляться при следующих условиях-

- (a) механическая обработка рыбьего мяса должна происходить без неоправданных задержек после филеирования. В механической обработке рыбьего мяса должно использоваться сырье без внутренностей. Если используется целая рыба, ее следует предварительно выпотрошить и промыть;
- (b) очистка оборудования должна производиться с частыми интервалами и не реже одного раза в два часа;
- (с) после обработки мясо должно быть немедленно заморожено или смешано с продуктом, предназначенным для замораживания или стабилизирующей обработки.

Условия обработки паразитов

1. Во время производства и до передачи для потребления человеком, рыба и рыбная продукция подлежат визуальному осмотру с целью обнаружения и удаления видимых паразитов.
2. Рыба или ее части, которые явно заражены паразитами и с которых паразиты были удалены, не должны предлагаться на рынке для потребления человеком.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

[Положение 12.]

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Общий мониторинг

Мероприятия по проверке и мониторингу осуществляются «Отделом по вопросам рыбной инспекции и обеспечения качества» Федерального департамента рыболовства. Целью проверки является установление соответствия Положению о проверках и обеспечении качества в морском промысле рыбы. Эти действия должны, в частности, включать:

- (1) Осмотр рыболовных судов во время их стоянки в порту.
- (2) проверка условий выгрузки и первой продажи.
- (3) Регулярные проверки предприятий с целью проверки, в частности. -
 - (a) выполнения условий для разрешения и регистрации;
 - (b) проверку правильности обработки рыбных продуктов;
 - (с) чистоты помещений, оборудования и инструментов, а также гигиены персонала;

- (d) правильности нанесения идентификационных знаков.
- (4) Проверка оптовых и аукционных рынков.
- (5) Проверка условий хранения и транспортировки.
- (6) Проверка пригодности рыбы и рыбных продуктов для потребления человеком.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

Органолептическая проверка

Каждая партия рыбных продуктов должна пройти проверку на пригодность к употреблению во время доставки на сушу или перед первой продажей. Проверка проводится Отделом по вопросам рыбной инспекции и обеспечения качества Федерального Департамента рыболовства. Эта органолептическая проверка проводится путем отбора образцов.

Если органолептическая проверка выявляет какие-либо сомнения относительно свежести рыбных продуктов, могут проводиться лабораторные анализы.

Лабораторные тесты

А. Химические тесты

(1) Должны быть отобраны и подвержены лабораторному анализу пробы для контроля следующих параметров-

- (a) Суммарный летучий базовый азот (TVB - N) и ТМА N (триметиламин)
- (b) Гистамин.

Из каждой партии отбирается девять образцов. Они должны удовлетворять следующим требованиям:

- (i) среднее значение не должно превышать 100 ч./млн.;
- (ii) два образца могут иметь значение более 100 ч./млн., но менее 200 ч./млн., а также
- (iii) ни один образец не может иметь значение, превышающее 200 ч. / млн.

(2) Загрязняющие вещества, присутствующие в водной среде

Без ущерба для других законодательных актов, касающихся охраны и управления водными ресурсами, рыбные продукты не должны содержать в своих съедобных частях загрязняющие вещества, такие как тяжелые металлы или органические галогеновые соединения, на таком уровне, чтобы расчетное диетическое потребление превышало допустимое ежедневное или еженедельное потребление для людей.

Федеральный департамент рыболовства должен создать систему мониторинга для проверки уровня загрязнения рыбных продуктов.

(3) Должны быть утверждены методы анализа, которые будут использоваться для проверки химических параметров, а также план отбора проб и уровни приемлемости для химических параметров.

В. Микробиологический анализ

Без ущерба для другого законодательства, с целью защиты населения должны быть установлены и утверждены микробиологические критерии, включая образцы, планы и методы анализа

_____.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI
[Положение 9.]

Упаковка и идентификационные знаки

Без ущерба для других законодательных актов, касающихся упаковки рыбных продуктов, к ним должны применяться следующие условия.

1. Упаковка должна выполняться в удовлетворительных гигиенических условиях, чтобы исключить загрязнение рыбной продукции.
2. Упаковочные материалы и продукты, которые могут вступать в контакт с рыбной продукцией, должны соответствовать всем правилам гигиены, в частности:
 - (a) они не должны быть такими, чтобы ухудшать органолептические характеристики рыбных продуктов;
 - (b) они не должны быть способны передавать на рыбные продукты вещества, вредные для здоровья человека;
 - (c) они должны быть достаточно прочными для адекватной защиты рыбной продукции.
3. За исключением некоторых специальных контейнеров, находящихся внутри непроницаемого, гладкого и коррозиестойкого материала, который легко очищать и дезинфицировать, и который можно повторно использовать после очистки и дезинфекции, упаковочные материалы нельзя использовать повторно. Упаковочные материалы, используемые для свежих продуктов, хранящихся подо льдом, должны обеспечивать достаточный дренаж для талой воды.
4. Перед использованием упаковочные материалы должны храниться в помещениях, удаленных от производственной зоны, и должны быть защищены от пыли и других загрязнений.
5. Должна существовать возможность отслеживания для целей проверки установления факта отправки партий рыбных продуктов как с помощью маркировки, так и с помощью сопроводительных документов. Для этого на упаковке и в сопроводительных документах должна быть указана следующая информация на английском языке:
 - (a) полный адрес с указанием местонахождения предприятия (название улицы, номер, город, штат и страна);
 - (b) идентификационный номер предприятия в Федеральном Департаменте рыболовства;
 - (c) вес нетто в килограммах продукта в упаковке или мешке;
 - (d) описание рыбы, например, крупная, средняя, мелкая или смешанная рыба, и название вида (например, мелкий горбыль),
6. Рыба должна храниться и упаковываться или упаковываться для продажи с учетом вида и размера. Размеры квот для крупных, средних и малых видов рыб должны соответствовать утвержденным Федеральным департаментом рыболовства.

ПРИЛОЖЕНИЕ VII
[Положения 7 и 8.]

Хранение и транспортировка

1. При хранении и транспортировке рыбные продукты должны храниться при температуре, указанной в настоящих Правилах, причем:
 - (a) свежие или размороженные продукты и приготовленные и охлажденные ракообразные и моллюски должны храниться при температуре тающего льда;
 - (b) замороженные рыбные продукты должны храниться при равномерной температуре 30 °C или менее во всех частях продукции, причем во время транспортировки допускаются кратковременные повышения температуры на не более чем 3 °C.
2. Конструкция и оборудование транспортных средств, используемых для перевозки рыбных продуктов, должны обеспечивать

- (a) возможность регулирования температуры по нормативам, установленным в настоящих правилах, на протяжении транспортировки;
- (b) если для охлаждения продуктов используется лед, необходимо обеспечить надлежащий дренаж, чтобы вода из растаявшего льда не вступала в контакт с продуктами;
- (c) внутренние поверхности не оказывают негативного воздействия на рыбопродукты;
- (d) они должны быть гладкими, легко поддаваться очистке и дезинфекции.

3. Транспортные средства, используемые для перевозки рыбных продуктов, не должны использоваться для перевозки других продуктов, которые могут повредить или загрязнить рыбные продукты.

4. Рыбные продукты не должны перевозиться в транспортном средстве или контейнере, которые не являются чистыми или не прошли дезинфекцию.

5. Транспортировка рыбных продуктов должна осуществляться в автомобилях с крытым и изолированным кузовом. Замороженные продукты, перемещаемые на расстояние более 30 километров, должны перевозиться в рефрижераторах.