

**МИНИСТЕРСТВО ЖИВОТНЫХ
РЕСУРСОВ**

**Постановление № 3614 М.Р.А. от 15 апреля
1991 года, устанавливающие специальные
технические положения, касающиеся
помещений для обработки и упаковки рыбной
продукции, предназначенной для экспорта.
(Рыботорговля 3-й категории)**

Часть I: — *Гигиенические условия, касающиеся помещений и
оборудования.*

Раздел I. — *Условия обустройства помещений и оснащения
оборудованием.*

Статья 1

В соответствии с положениями, касающимися небезопасных, неудобных или опасных предприятий, рыботорговец 3-й категории должен располагать помещениями, находящимися за пределами населенного пункта. Эти помещения не должны причинять вред окружающей среде и не должны подвергаться воздействию источников загрязнения.

Перед началом работы необходимо получить разрешение на строительство. Он выдается Управлением океанографии и морского рыболовства после рассмотрения планов застройки и планов предприятия.

Статья 2.

Высота помещений и их пристроек под потолком должна соответствовать площади пола и быть в любом случае не менее 2,50 метров. Они должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить разделение чистых секторов и загрязненных секторов, а также принцип «вперед по потоку» для операций обработки без пересечения потоков.

Статья 3.

Помещения не должны сообщаться напрямую с туалетами.

Специальные помещения или места предназначены для:

- хранения упаковки;
- приемки и хранения сырья;
- подготовки и обработки продуктов, возможно, в специальных помещениях или местах для заморозки или глубокой заморозки, количество и объемы которых зависят от характера и количества продуктов, подлежащих обработке;

- расфасовки и упаковки готовой продукции;
- хранения оборудования и чистящих средств;
- кратковременного хранения контейнеров с отходами.

Статья 4.

Пол, стены, перегородки и потолки должны быть изготовлены или покрыты ударопрочными, непроницаемыми, стойкими к гниению материалами, которые легко мыть, чистить и дезинфицировать. Если используется соединение элементов, например, таких, как плитка, их стыки расширяются для обеспечения водонепроницаемости.

Пол должен иметь достаточный уклон для полного и быстрого стекания сточных вод к выпускному отверстию, оборудованному съемной решеткой и сифоном с отстойником и сеткой, подсоединенному к общественной канализационной системе там, где таковая существует.

В тех случаях, когда помещения не подсоединены к общественной канализационной системе, сбор и удаление сточных вод должны осуществляться таким образом, чтобы они не представляли опасности для качества продуктов.

Углы стен и перегородок между ними и полом должны быть скруглены.

Статья 5.

Трубопровод холодной воды должен быть расположен таким образом, чтобы конденсат не попадал на продукты.

Помещение может включать подачу морской воды под давлением при условии, что вода соответствует стандартам безопасности.

Такие трубопроводы не должны пересекаться с трубопроводами сточных и дождевых вод или выходящими в выгребные ямы.

Статья 6.

Помещения должны иметь достаточное естественное или искусственное освещение, не изменяющее цвета.

Они должны быть обустроены таким образом, чтобы приток воздуха и вентиляция позволяли быстро отводить водяной туман, запахи, пары, не причиняя дискомфорт соседям.

Статья 7.

Количество раздевалок, умывальников и туалетов должно быть пропорционально численности персонала и должно составлять как минимум:

- от 1 до 9 сотрудников: 1 туалет;
- от 10 до 24 сотрудников: 2 туалета;
- от 25 до 49 сотрудников: 3 туалета;
- от 50 до 100 сотрудников: 5 туалетов;
- более 100 сотрудников: 1 дополнительный туалет для каждых 30 сотрудников.

Раковины должны быть размещены в туалетах и на рабочих местах и снабжены проточной водой с использованием механизмов автоматического управления, а также дезинфицирующим жидким мылом для рук. Кроме того, они должны быть снабжены одноразовыми полотенцами для рук или сушильными устройствами с автоматическим управлением.

Статья 8.

Рыботорговцы 3-й категории должны иметь одну или несколько холодильных установок, мощность которых должна позволять как минимум хранение количества продуктов, соответствующего суточной мощности предприятия. Внутреннее покрытие указанных установок должно быть выполнено из ударопрочных, непроницаемых, стойких к гниению материалов, которые легко мыть, чистить и дезинфицировать. Если используется соединение элементов, их стыки расширяются для обеспечения водонепроницаемости. Холодильные установки должны быть спроектированы таким образом, чтобы внутренняя температура во всех точках была:

- от 0°C до + 2°C в случае хранения охлажденных продуктов;
- от - 18°C и ниже в случае хранения замороженных и глубоко замороженных продуктов.

Устройства для заморозки должны обеспечивать быстрое понижение температуры внутри продукта в любом случае в течение менее 12 часов.

Замораживание продуктов в помещениях для хранения с отрицательной температурой запрещено.

Холодные установки должны быть оснащены записывающим термометром, циферблат которого расположен таким образом, чтобы он был легко доступен. Термочувствительная часть термометра должна располагаться в зоне, наиболее удаленной от источника холода, и выше максимальной высоты загрузки продуктов.

Графики записи располагаются в хронологическом порядке и хранятся не менее 3 (трех) месяцев для предоставления сотрудникам, проводящим проверку.

Необходимо принять все меры предосторожности, чтобы гарантировать, что конденсат и вода от размораживания холодильных систем отводятся непосредственно за пределы рабочих помещений без контакта с продуктом.

Статья 9.

Материалы, которые могут контактировать с рыбной продукцией, не должны быть токсичными или приводить к изменению органолептических качеств.

Устройства, выделяющие водяной туман или тепло, должны быть спроектированы и установлены таким образом, чтобы их выделения могли быть быстро удалены и не являлись источником изменения качества продуктов питания.

Контейнеры для фасовки или упаковки, используемые для хранения продуктов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы не допустить контакта воды от таяния льда с продуктами. В момент их использования они должны быть в идеально чистом состоянии.

Раздел 2. — *Условия, касающиеся
использования и обслуживания помещений и
оборудования.*

Статья 10.

Пол, столы, контейнеры и другое оборудование следует мыть, чистить, дезинфицировать по необходимости, и в частности в конце каждого рабочего дня.

Чистящие средства не должны представлять какого-либо риска для безопасности и органолептических свойств пищевых продуктов.

Вода, использованная для мойки, и любые другие жидкие или твердые вещества не должны выбрасываться на дороги общего пользования.

Стены, перегородки и потолки должны содержаться таким образом, чтобы они не являлись источником загрязнения для продуктов.

Холодильные камеры должны содержаться в состоянии постоянной чистоты и дезинфицироваться по мере необходимости.

Статья 11.

Помещения и их пристройки не должны использоваться для проживания или в качестве гаражей.

Они не должны содержать предметы или продукты, которые могут повлиять на качество продуктов питания.

В частности, должно быть предусмотрено запираемое помещение или шкаф для хранения инсектицидов, родентицидов, дезинфицирующих средств или любых других токсичных веществ.

Кроме того, запрещаются вредные предметы, материалы или животные.

Должны быть предусмотрены устройства для защиты от грызунов, насекомых и любых других вредителей. Посторонние лица должны носить соответствующую одежду.

Часть II. — *Условия, касающиеся обрабатываемых продуктов.*

Статья 12.

Рыбные продукты не должны подвергаться воздействию солнца и любых других источников тепла. Они не должны непосредственно контактировать с полом.

Статья 13.

Перед упаковкой свежую рыбу следует мыть по необходимости в проточной воде. После потрошения рыбу следует тщательно промыть.

Статья 14.

Свежие продукты для отправки должны быть уложены под лед в чистой упаковке. Необходимо принять все меры предосторожности, чтобы талая вода не контактировала с продуктами, особенно в брюшной части потрошенной рыбы.

Во время упаковки свежих продуктов для отправки количество льда, которое следует использовать в каждом контейнере, должно быть таким, чтобы внутренняя температура продуктов составляла от 0°C до +2°C до тех пор, пока получатель не примет их по завершении транспортировки.

Если свежие продукты не отправляются или не обрабатываются в день выгрузки, они должны храниться подо льдом в холодном помещении. Количество используемого льда должно позволять хранить продукты при температуре от 0°C до +2°C.

Положения настоящей статьи применяются к креветкам и другим вареным, не замороженным ракообразным. В этом случае лед, используемый для охлаждения, не должен непосредственно контактировать с продуктами.

Статья 15.

Перед филетированием необходимо принять все меры предосторожности, чтобы обеспечить тщательную сортировку и промывку. За исключением специальной техники филетирования, операции мойки, потрошения и филетирования выполняются в разных местах.

Готовые филе не должны иметь сгустков крови, фрагментов внутренних органов или других органических остатков. Во избежание их заражения и загрязнения необходимо принять особые меры предосторожности.

Во время всех операций по подготовке и переработке внутренняя температура свежей рыбы или филе не должна превышать +7°C.

Свежие филе должны быть изолированы от стенок упаковочного контейнера и возможного льда, используемого для охлаждения, с помощью защитной пленки. Филе, предназначенные для продажи в свежем виде, хранятся с момента их фасовки до отгрузки таким образом, чтобы их внутренняя температура могла быть в кратчайший срок снижена и поддерживалась в диапазоне от 0°C до +2°C.

Использование химических продуктов во время филетирования не допускается.

Статья 16.

Свежие продукты, предназначенные для замораживания или глубокой заморозки, должны пройти предварительную мойку в необходимом объеме. Если необходимо, после отделения головы или потрошения рыба промывается или очищается таким образом, чтобы остатки внутренних органов или их содержимое были полностью удалены.

Рыбное филе, подлежащее заморозке или глубокой заморозке, должно быть подготовлено в соответствии со статьями 15 настоящего постановления.

На выходе из морозильного аппарата и места хранения температура внутри продуктов не должна превышать

- 18°C. Температура в месте хранения должна быть от -20°C и ниже.

Филе, ломтики или другие куски замороженной или глубоко замороженной рыбы должны быть защищены от окисления и обезвоживания либо путем глазурирования, либо с помощью соответствующей пленки.

Статья 17.

Если для переработки требуется размораживание, системы и оборудование должны обеспечивать гигиеническое качество продукта.

Продукты, прошедшие тепловую обработку, должны быть быстро охлаждены, в частности, температура в центре продукта должна снизиться с +55°C до +1°C менее чем за два часа.

Снятие панцирей с креветок должно производиться в самых гигиенических условиях и вдали от источников загрязнения, в частности, вдали от других рыбных продуктов или мест работы с ними.

Статья 18.

Отправки будут определены в соответствии с положениями статьи 13 указа 90-969 от 5 сентября 1990 года.

Во избежание путаницы, в коммерческом счете-фактуре и сертификате происхождения и безопасности, прилагаемых к грузу, будет специально указано научное название вида (на латыни).

Статья 19.

Каждое предприятие должно обеспечивать самоконтроль продукции, в частности, путем проведения анализа в условиях по выбору компании. Результаты самоконтроля заносятся в

Часть III. — *Гигиенические условия, применимые к персоналу.*

Статья 20.

Работа с морепродуктами запрещается лицам:

- признанным пораженными заразным заболеванием;
- имеющим инфицированную рану или открытое поражение на любой части тела.

При приеме на работу сотрудник должен предъявить медицинскую справку, подтверждающую, что состояние его здоровья не представляет особых рисков для безопасности продукции.

Каждый сотрудник должен проходить медицинское обследование не реже одного раза в год для выявления инфекционных заболеваний.

Статья 21.

В отсутствие медицинского пункта каждая компания должна иметь необходимые лекарства для оказания первой помощи.

Статья 22.

Руки необходимо мыть и дезинфицировать несколько раз в день, в частности при каждом возобновлении работы и после каждого посещения туалета.

Если используются многоразовые перчатки, их моют и дезинфицируют несколько раз во время работы и в конце каждого рабочего дня; одноразовые перчатки обязательно меняются при каждом возобновлении работы.

В помещениях для филетирования, заморозки и глубокой заморозки персонал должен носить светлую одежду и головные уборы, регулярно чистить и менять их.

Определенные действия, такие как курение, ковыряние в зубах, плевание или сморкание, строго запрещены во всех рабочих местах и в местах хранения свежих или замороженных продуктов.

Статья 23.

Ответственность за исполнение настоящего постановления возлагается на директора океанографии и морского рыболовства.