

(е) Указ № 90-969 от 05.09.1990 года, определяющий технические условия рыбообработки.

ГЛАВА I

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

СТАТЬЯ 1: Предприятия, осуществляющие рыбообработку, должны располагать помещениями, специально оборудованными для обработки рыбы в зависимости от веса и характера обрабатываемого продукта.

Работа по рыбообработке также может частично осуществляться на борту рыболовецких судов при наличии действующей лицензии и обеспечении соответствия условиям, определенным в главе III.

Положения настоящего указа применяются в полной мере к рыбообработывающим заводам, а также к помещениям, которые могут использоваться специалистами по рыбообработке.

Обработка рыбы не может производиться в подвальных помещениях за исключением особого разрешения Министерства рыболовства.

СТАТЬЯ 2: Для получения аккредитации Министерства рыболовства цех должен:

- располагаться на достаточном расстоянии от любого источника загрязнения, способного нанести ущерб санитарно-гигиеническому состоянию, таких как мусорные свалки, выносные уборные, сточные трубы, заводы по переработке отходов любого вида и любых других токсичных продуктов.

- быть защищен от загрязнения, в частности, вызываемого ветром, притоком воды, насекомыми, животными, в частности, котами, собаками и грызунами.

Помещение для рыбообработки и автомобили для транспортировки должны содержаться в надлежащем состоянии и быть чистыми, прилегающая территория и цеха должны содержаться в чистоте.

Цех и оборудование не должны наносить ущерб окружающей среде и не должны подвергаться воздействию каких-либо загрязнений.

СТАТЬЯ 3: Цех должен быть построен таким образом, чтобы окружающие условия (температура, вентиляция, освещение) подходили для обработки морских животных независимо от внешних атмосферных условий. Пол должен быть изготовлен из твердых, непроницаемых и противоскользких материалов, стойких к гниению.

Стены должны иметь покрытие на высоту приблизительно 1,75 м от пола, покрытие должно быть гладким, непроницаемым, моющимся и стойким к ударам; если покрытие не используется на всей высоте стены, непокрытая часть должна быть побелена с использованием моющейся краски.

Площадь цеха должна соответствовать масштабу обрабатываемой продукции. Она не должна быть меньше 40 м², за исключением особых распоряжений, выданных после получения заключения компетентных технических служб, в том, что касается, в частности, портов, цехов, предназначенных исключительно для замораживаемых морских животных и для живых ракообразных, частей судна, предназначенных для рыбообработки.

Помещения должны быть должным образом освещены и оборудованы необходимыми вентиляционными устройствами и, возможно, системой удаления водяного тумана, если предприятие занимается варкой рыбы и прочих морских животных. В цех должна подаваться питьевая вода под давлением, а водопроводные краны должны быть в достаточном количестве и расположены таким образом, чтобы обеспечить очистку пола, стен, оборудования, а также мойку рыбы.

Пол должен иметь уклон. Он должен быть оборудован желобами со съемными решетками, обеспечивающими полное и быстрое стекание использованной воды в водосток или в легкоочищаемые непроницаемые емкости.

На предприятии должно быть помещение или соответствующее место для хранения упаковки, а также изолированное помещение для кратковременного хранения резервуаров с отходами.

СТАТЬЯ 4: Цех должен быть надлежащим образом обустроен и оборудован, чтобы обеспечить выполнение всех операций по рыбообработке в удовлетворительных условиях, в частности, подъемно-транспортными механизмами, оборудованием для мойки, разделки, заморозки, упаковки.

Минимальный набор оборудования должен включать в себя:

- столы из стойкого к гниению, гадкого и моющегося материала;
- взвешивающие устройства;
- резервуары для отходов с крышками из стойкого к гниению, легкомоющегося и легкодезинфицируемого материала;
- надлежащая установка для мойки;
- соответствующие инструменты;
- холодильная камера ожидания, соответствующая обрабатываемому количеству.

Цех для рыбообработки должен быть оборудован холодильными установками за исключением случаев, когда близкорасположенная совместно используемая установка может быть использована в удовлетворительных условиях.

СТАТЬЯ 5: Предприятия по обработке живых ракообразных должны быть оборудованы:

- одной установкой для сортировки, упаковки и транспортировки продукта;
- одним или несколькими садками, стационарными или плавучими в случае хранения ракообразных более 24 часов. Стационарные садки должны получать надлежащее питание кислородом, а вода должна обновляться не реже одного раза в день;
- устройством для варки, отвечающим санитарно-гигиеническим условиям для продуктов питания, если предприятие осуществляет варку;
- устройством для заморозки, отвечающим соответствующим требованиям.

ГЛАВА II

ГИГИЕНА

СТАТЬЯ 6: Работодатель должен обеспечить соблюдение персоналом требований к чистоте тела и одежды и прохождение периодического медицинского осмотра (в частности, флюорография, анализ кала).

Лица, страдающие заразными заболеваниями, не должны иметь доступа в цех.

СТАТЬЯ 7: На предприятиях должны быть предусмотрены раздевалки, раковины и санитарные узлы для мужчин и женщин.

Такое санитарно-техническое оборудование, соответствующее действующему законодательству, должно также соответствовать следующим положениям:

- раздевалки, душевые и санитарные узлы не должны напрямую сообщаться с местами, в которых ведется обработка продукции;
- санитарные узлы должны быть расположены на достаточном расстоянии от рабочих мест во избежание заражения. Они должны быть выполнены из непроницаемых материалов и быть оборудованы вентиляционными решетками, расположенными таким образом, чтобы не допустить распространения грязи и микробов насекомыми, рептилиями и грызунами;
- они должны быть оснащены достаточным количеством раковин, чтобы сотрудники могли вымыть руки перед возвращением на рабочее место;
- количество душевых должно быть достаточным, чтобы сотрудники могли соблюдать гигиену тела в соответствии с особым характером работы по рыбообработке.

СТАТЬЯ 8: Оборудование, столы и контейнеры, контактирующие с морскими животными, должны тщательно мыться водой, щетками с горячей водой и дезинфицироваться после работы с использованием средства, разрешенного законодательством.

СТАТЬЯ 9: Обработка, охлаждение, упаковка и транспортировка продукта должна осуществляться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях. Ни на одном этапе обработки животных не должны подвергаться воздействию запрещенных химических веществ.

СТАТЬЯ 10: Отходы незамедлительно должны складываться в легкодезинфицируемые контейнеры с крышками, которые должны ежедневно вывозиться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях.

РАЗДЕЛ III

ТРАНСПОРТИРОВКА И ЭКСПОРТ

СТАТЬЯ 11: На рыболовецких судах операции по обработке, фасовке, транспортировке рыбы и прочих морских животных должны осуществляться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях.

В трюмах не должно быть острых углов и выступов, препятствующих очистке.

Сразу после выгрузки улова и освобождения палубы и ее оборудования, трюма и нижней части трюма все поверхности трюма и нижней части трюма должны быть тщательно очищены с использованием соответствующего средства, продезинфицированы и промыты.

Во время рыбопромыслового выхода нижняя часть трюма должна регулярно опорожняться и должна быть доступна в любой момент.

Внутреннее оборудование трюмов должно быть таким, чтобы толщина каждого слоя свежей рыбы навалом не превышала 70 см и чтобы вода от таяния льда не контактировала с рыбой.

СТАТЬЯ 12: Специалисты по рыбообработке, обладающие профессиональными картами 1-й, 2-й и 3-й категории, осуществляющие свою деятельность на всей протяженности территории, должны располагать соответствующим образом оборудованным автомобилем и постоянно следить за его состоянием и чистотой.

Все операции по обработке и фасовке рыбы для транспортировки должны осуществляться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях.

Продукция должна, в частности, фасоваться таким образом, чтобы слои льда, изготовленного из питьевой воды, перемежали слои рыбы и закрывали ее во время транспортировки до места продажи.

Использование морского песка для засыпки рыбы запрещается.

СТАТЬЯ 13: Неделимые короба или пакеты, предназначенные для экспорта, должны снабжаться торговыми этикетками с указанием следующей информации:

- продукция Сенегала;
 - название или фирменное наименование и адрес предприятия;
 - номер профессиональной карты;
 - характер исходного продукта, свежая рыба, замороженная рыба, живые ракообразные, замороженные ракообразные, (неразборчиво – предположительно «моллюски»);
 - срок годности.
- Надписи и маркировка должны соответствовать действующему законодательству. Если на этикетке указывается сорт рыбы, он должен быть написан на французском языке или на языке страны-импортера.
- Упаковка должна быть новой.

ГЛАВА IV

ФИНАНСОВЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

СТАТЬЯ 14: Специалисты по рыбообработке или их представители обязаны обеспечить представителям Управления океанографии и морского рыболовства и государственным служащим, действующим на основании закона, по представлении ими служебного удостоверения:

- доступ в любое время дня и в ночные часы работы в любые части их предприятия;
- возможность проведения проверки в отношении работ, оборудования, воды, льда, упаковки, продукции.

СТАТЬЯ 15: Постановления Министерства морского рыболовства уточняют положения настоящего указа, в частности, положения об оснащении помещений для обработки и транспортировки продукции.

СТАТЬЯ 16: Нарушение положений настоящего указа наказывается санкциями, предусмотренными законом № 66-48 от 27 мая 1996 года о контроле продуктов питания и наказании за мошенничество.

СТАТЬЯ 17: Ответственность за исполнение настоящего указа, который будет опубликован в официальном бюллетене, несут, каждый в своей мере, министр экономики и финансов, министр промышленности и кустарно-ремесленного промысла, министр туризма и охраны природы, министр здравоохранения и социальной поддержки, а также министр животных ресурсов.

Составлен в Дакаре, 05 сентября 1990 года