

УВЕДОМЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА № 300, опубликованное 08.09.2000

ЗАКОН О РЫБОЛОВСТВЕ 1970 ГОДА

(№ 6 от 1970 г.)

ПРАВИЛА

В соответствии с Разделом 7(2) (s), (u), (v) и (w)

ПРАВИЛА О РЫБОЛОВСТВЕ (КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И СТАНДАРТЫ), 2000 Г.
СОДЕРЖАНИЕ ПОЛОЖЕНИЙ

Правило Название

ЧАСТЬ I

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Ссылка.
2. Толкование.

ЧАСТЬ II

ИНСПЕКТОРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СОТРУДНИКИ ЛАБОРАТОРИИ РЫБНОГО НАДЗОРА

3. Назначение инспекторов.
4. Полномочия инспектора рыбного надзора.
5. Препятствование работе инспектора рыбного надзора.

ЧАСТЬ III

СЕРТИФИКАТ О ВЫПОЛНЕНИИ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ РЫБОЛОВСТВЕ

6. Запрет на маркетинговую деятельность при отсутствии сертификата.
7. Отказ в выдаче сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве.

ЧАСТЬ IV.

ОДОБРЕНИЕ

8. Предприятия.
9. Холодильные склады.
10. Льдогенераторы.
11. Транспортировка
12. Официальные погрузочные станции.
13. Проверка и контроль.

ЧАСТЬ V

КАЧЕСТВО И САМОПРОВЕРКИ

14. Представление Программы управления качеством.
15. Применение системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР) на предприятиях.
16. Система анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР).
17. Проведение испытаний руководством.
18. Действия в случае риска для здоровья.

ЧАСТЬ VI

ВЫВОД НА РЫНОК

19. Условия для вывода на рынок.
20. Экспорт и импорт.
21. Запрет определенных видов рыбы и рыбных продуктов.
22. Санитарная маркировка и отслеживаемость.
23. Контроль рыбы при экспорте.

ЧАСТЬ VII

ОБЩИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- 24. Условия, касающиеся паразитов.
- 25. Гигиена персонала.
- 26. Условия для свежих продуктов.
- 27. Условия для замороженных продуктов.
- 28. Условия для размораживания продуктов
- 29. Условия для переработанных продуктов

ЧАСТЬ VIII

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 30. Ежемесячная отчетность.
- 31. Фальсификация документов.
- 32. Нарушения и штрафы.
- 33. Полномочия суда.
- 34. Методические рекомендации.

ЧАСТЬ I ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Правила могут именоваться как Ссылка
Правила о рыболовстве (Контроль качества и стандарты)
2000 года и вступают в силу в первый день сентября
2000 года.
2. В настоящих Правилах, если иное не требуется в Закон о
толковании
№ 6 от
1970 г.
соответствии с контекстом:
- «Закон» – Закон о рыболовстве 1970 г.:
- «аквакультура» – практика разведения и выращивания рыбы в контролируемых условиях, пока она не поступит на рынок в качестве продукта питания; включает выращивание морской или пресноводной рыбы или ракообразных, пойманных незрелыми в их естественной среде, и содержание до тех пор, пока они не достигнут желаемого коммерческого размера для потребления человеком;
- «номер официального утверждения или номер сертификата» – уникальная комбинация букв и цифр, присваиваемых Директором
рыбоперерабатывающему предприятию,
расположенному на суше, или рыболовному судну с целью обозначить, что установленное оборудование было проверено и соответствует требуемому расположению и стандартам;
- «аудитор» – инспектор по рыбному надзору, уполномоченный проверять соответствие руководящих принципов, выпущенных на основании Правила 34;
- «партия продукции» – количество рыбы или рыбных продуктов, полученных в практически идентичных условиях;
- «охлаждающая камера» – соответствующий трюм или помещение, где рыба или рыбопродукты хранятся при температуре от 0 °C до 4 °C.
- «охлаждение» – это процесс охлаждения рыбы или рыбных продуктов до температуры, приближающейся к температуре таяния льда (0 °C).
- «трюм для хранения охлажденных продуктов» – соответствующий трюм или помещение с охлаждающей средой, в которой хранятся продукты;
- «холодильный склад» – утвержденное помещение, где рыба или рыбопродукты хранятся при температуре -18 °C или ниже,
- «загрязнение» – наличие каких-либо микроорганизмов или химических веществ в продукте;
- «компетентный орган» в отношении всех вопросов, касающихся рыболовства, – Директор или любое другое должностное лицо, уполномоченное директором осуществлять или выполнять любые обязанности в соответствии с настоящими Правилами;
- «критическая контрольная точка» – точка, этап или процедура в рыбной или пищевой промышленности, на которых применяются меры контроля, результатом чего является устранение, предотвращение угрозы безопасности либо ее снижение до приемлемого уровня;

«критический дефект» – любое состояние или халатность, имеющие место на предприятии, которые могут привести к тому, что рыба станет небезопасной или вредной для здоровья;

«критический предел» – физическая величина химического или биологического параметра, которая отделяет приемлемость от неприемлемости;

«контрольная мера» – любое действие или деятельность, которые могут применяться для устранения опасности или снижения ее воздействия до приемлемого уровня;

«корректирующая мера» – любое действие или деятельность, предпринимаемые при мониторинге в критической контрольной точке для поддержания контроля до появления опасности или для восстановления контроля, когда мониторинг дает значения, превышающие критические пределы;

«партия товаров» – количество рыбы или рыбных продуктов, предназначенных для одного или нескольких клиентов в стране назначения, и перевозимых любым видом транспорта;

«размораживание» – процесс удаления наледи и льда из морозильника и морозильного хранилища, охлаждаемой плиты или замесов путем введения тепла или чистки и соскабливания;

«высушивание» – потеря влаги из замороженного продукта в результате испарения;

«дезинфицирующее средство» – химический агент, который освобождает объект от микроорганизмов, не оказывая на него неблагоприятного воздействия;

«Директор» – директор Департамента рыболовства, назначенный в соответствии с разделом 3 Закона;

«рыбное предприятие» – любое помещение или судно, где рыба или рыбные продукты готовятся, обрабатываются, охлаждаются, замораживаются, упаковываются или хранятся, исключая аукцион и оптовые рынки, на которых осуществляется только демонстрация и оптовая торговля;

«инспектор по рыбному надзору» – инспектор по рыбному надзору, назначенный в соответствии с Правилom 3;

«сертификат о выполнении санитарных требований при рыболовстве» – официальный документ, выданный Компетентным органом с целью подтверждения качества рыбы и рыбных продуктов во время и в месте ее отправления;

«свежий продукт» – рыбный продукт, целый или разделанный, который не подвергался какой-либо обработке для обеспечения сохранности, кроме охлаждения, включает в себя рыбные продукты в вакуумной упаковке или упаковке в модифицированной газовой среде;

«замороженный продукт» – рыбный продукт, который подвергся процессу замораживания до достижения внутренней температуры -18°C или ниже после стабилизации температуры;

«надлежащая производственная практика» – сочетание процедур производства и контроля качества, направленных на обеспечение выпуска продукции в соответствии с ее спецификацией;

«опасность» – биологический или химический агент или состояние, которые могут причинить вред, включает в себя любой из следующих пунктов:

- (а) загрязнение или повторное загрязнение до недопустимого уровня биологическим, химическим или физическим агентом сырья, полуфабрикатов или продуктов, незаконченных обработкой;
- (б) или другие нежелательные микробные метаболиты из химических веществ, рост или выживание микроорганизмов до неприемлемых уровней в сырье, полуфабрикатах или готовых продуктах; а также
- (с) продуцирование или устойчивость к недопустимым уровням токсинов или других нежелательных микробных метаболитов;

«НАССР» – система анализа опасных факторов и контроля в критических точках, реализуется следующим образом:

- (а) оценка потенциальных опасностей, связанных с производством, обработкой, подготовкой и дистрибуцией рыбы, а также риск и серьезность каждой опасности;
- (б) определение предупредительных средств контроля или мер, которые необходимо предпринять для предотвращения, устранения или снижения опасности до приемлемых уровней;
- (с) обеспечение гарантии того, что соответствующие профилактические, контрольные или корректирующие действия были применены правильно;

«гигиена» – все меры, необходимые для обеспечения безопасности, пригодности и целостности продукта на всех этапах от приема до окончательной доставки;

«значительный дефект (М)» – любое состояние или халатность, имеющее место на предприятии, нарушающее общую гигиену и приводящее к порче продуктов;

«менеджмент» – любое лицо, отвечающее за предприятие,

«незначительный дефект (m)» – любое наблюдаемое состояние или злоупотребление служебным положением, которое не соответствует санитарным требованиям, но не является серьезным либо критическим;

«транспортное средство» – те части в автомобилях, железнодорожных транспортных средствах, самолетах и трюмах судов и контейнерах, которые отведены для перевозки товаров по суше, морю или воздуху;

«процедура мониторинга» – запланированная последовательность наблюдений или измерений контрольных параметров для оценки контроля критической контрольной точки;

«национальные стандарты» – сборник стандартов, установленный или принятый Бюро стандартов Танзании для применения в Танзании;

«упаковка» – защита рыбного продукта с использованием контейнера, оберточного или любого другого подходящего материала,

«питьевая вода» означает пресную воду, пригодную для потребления человеком, которая соответствует стандартам Танзании в отношении хозяйственно-бытовой воды;

«готовый продукт» – рыбный продукт, который подвергся операции, влияющей на его анатомическую целостность, такой как потрошение, отсекаание головы, разрезание на части, филетирование или измельчение;

«обработка» – химический или физический процесс обработки рыбы или рыбных продуктов, такой как нагревание, копчение, соление, дегидратация или маринование охлажденного или замороженного продукта, независимо от того, связаны ли они с другими пищевыми продуктами, или комбинация этих процессов;

«Программа управления качеством» – документированный план, который определяет обязательства, основные задачи, ответственность, полномочия и проверку, с целью гарантии соответствия продукта установленным требованиям по качеству;

«прогорклая рыба» – рыба, имеющую характерный и стойкий запах прогорклого масла или характерный вкус окисленного масла с характерным горьким привкусом;

«санитарные» – условия, влияющие на здоровье, особенно в отношении чистоты и мер предосторожности против инфекции;

«серьезный дефект (S)» любое состояние или халатность, имеющее место на предприятии, которые могут помешать надлежащему соблюдению гигиены, установке соответствующего уровня гигиены, что приводит к производству загрязненного или испорченного рыбного продукта, но без последствий для безопасности;

«моллюски» – сырые моллюски с раковиной;

«вскрытые моллюски» означает моллюсков, у которых удалены одна или обе раковины;

«копченая рыба» – рыба, подвергшаяся прямому действию дыма от горения дерева, опилок или аналогичного материала и придания ей аромата дыма, например, путем погружения ее в раствор древесного дыма;

«испорченная рыба» – рыба, которая является прогорклой или имеет специфические и стойкие нехарактерные запахи, такие как едкий, обожженный, металлический запахи, запах переваренной пищи, йода, продуктов разложения или ароматизаторов.

ЧАСТЬ II

ИНСПЕКТОРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СОТРУДНИКИ ЛАБОРАТОРИИ РЫБНОГО НАДЗОРА

- | | |
|--|--|
| <p>3. Инспекторы и технические сотрудники лаборатории рыбного надзора назначаются Директором для обеспечения соблюдения настоящих Правил</p> | <p>Назначение инспекторов</p> |
| <p>4. Инспектор по рыбному надзору имеет все полномочия, предоставленные уполномоченному должностному лицу в соответствии с Законом, и, кроме того, имеет право:</p> | <p>Полномочия инспектора рыбного надзора</p> |
| <p>(а) входить, осматривать и производить обыск в приемлемые сроки на любом предприятии, в холодильных установках, транспортных средствах, холодильных складах или на погрузочных станциях для обеспечения соблюдения настоящих Правил; или в случаях, когда инспектор имеет достаточные основания полагать, что могут быть найдены доказательства преступления в соответствии с настоящими Правилами; а также</p> | |
| <p>(i) брать образцы любой рыбы или рыбных продуктов, найденных на любом предприятии, судне, транспортном средстве, посылках или погрузочных станциях, в которых проводится поиск в соответствии с настоящими Правилами.</p> | |
| <p>(ii) брать образцы для проведения лабораторных анализов;</p> | |

- (iii) изымать любую рыбу или рыбные продукты, непригодные для употребления человеком, большую или зараженную иным образом рыбу или рыбные продукты;
 - (iv) уничтожать или иным образом обезвреживать любую рыбу или рыбопродукцию, которая, по его разумным основаниям, является непригодной для употребления человеком, больной или зараженной иным образом;
 - (v) временно отзывать номер официального утверждения, присвоенный предприятию, до устранения недостатков;
- (b) выдавать сертификат о выполнении санитарных требований при рыболовстве согласно Правилу 6;
- (c) консультировать Директора по следующим вопросам:
- (i) утверждение предприятий, холодильных установок, холодильных складов и транспортных средств в соответствии с Правилами 8, 9, 10 и 11;
 - (ii) утверждение официальной погрузочной станции в соответствии с Правилем 12;
 - (iii) по любым другим вопросам, которые считаются важными для выполнения условий настоящих Правил;
- (d) проведение регулярных проверок и мониторинг деятельности предприятий, проверка холодильных установок и холодильных складов; а также
- (e) подготовка отчетов об инспекциях для представления Директору и соответствующим учреждениям.

Препятствование
работе
инспектора
рыбного надзора

5.– (1) Запрещается препятствовать работе или отказывать в допуске инспектору по рыбному надзору или другому уполномоченному лицу, выполняющему свои функции в соответствии с настоящими Правилами, и помогать иным лицам препятствовать работе или отказывать в допуске Инспектору по рыбному надзору.

(2) Инспектор по рыбному надзору при осуществлении любых полномочий, возложенных на него настоящими Правилами, должен иметь удостоверение личности по форме, установленной в Первом Приложении к настоящим Правилам.

ЧАСТЬ III

СЕРТИФИКАТ О ВЫПОЛНЕНИИ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ РЫБОЛОВСТВЕ

Запрет на
маркетинговую
деятельность
при отсутствии
сертификата

6.– (1) Запрещается размещать на рынке или экспортировать из Танзании партию или груз рыбы или рыбных продуктов без Сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве, выданного инспектором рыбного надзора в отношении такой партии или груза.

(2) Сертификат о выполнении санитарных требований при рыболовстве оформляется по форме, указанной во Втором Приложении.

(3) При выдаче каждого Сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве на основании настоящих Правил взимается плата в размере пяти тысяч шиллингов.

Отказ в выдаче

7.– (1) Инспектор рыбного надзора может отказать в выдаче

сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве

Сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве в отношении любого груза или партии рыбы или рыбной продукции, если:

- (a) груз или партия, в отношении которых запрашивается сертификат, загрязнена микроорганизмами или нежелательными химическими веществами, которые могут нанести вред здоровью человека;
- (b) предприятие не соблюдает санитарные требования, установленные в настоящих Правилах;
- (c) предприятие не выполняет Программу управления качеством;
- (d) загрязнение превышает соответствующие национальные стандарты;
- (e) упаковка и маркировка не соответствуют настоящим Правилам; или
- (f) предприятие не выполняет какие-либо другие условия, предписанные Компетентным органом.

(2) При отказе в выдаче Сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве в соответствии с настоящими Правилами инспектор рыбного надзора должен направить заявителю в письменной форме причины каждого отказа.

(3) В целях обеспечения качества инспектор рыбного надзора отбирает пробы для анализа в официально сертифицированной лаборатории за счет заявителя.

(4) Инспектор рыбного надзора или технический сотрудник лаборатории обязаны соблюдать стандартные рабочие процедуры для отбора и анализа проб в соответствии с Правилom 34(2).

ЧАСТЬ IV. ОДОБРЕНИЕ

3.-(1) Перед постройкой, реконструкцией или Предприятия модифицированием предприятия его руководство должно подать заявление на имя Директора для одобрения.

(2) Заявление должно содержать:

- (a) полное название и адрес предприятия и его руководителей, директоров и акционеров;
- (b) назначение и состав готовой продукции;
- (c) количество сотрудников;
- (d) производственные и складские мощности;
- (e) архитектурный план предприятия в масштабе не менее 1/200 с указанием:
 - (i) объекты предприятия и их соответствующее назначение;
 - (ii) производственного маршрута продуктов, пригодных для потребления человеком, и продуктов, непригодных для потребления человеком;
 - (iii) расположения оборудования и его соответствующего назначения;
 - (iv) санитарно-технического оборудования и помещений, включая душевые, раздевалки и туалеты;
 - (v) раковин и кранов на производстве;
 - (vi) карт водораспределения с водоотливными отверстиями или кранами, пронумерованными на карте и на производстве;
 - (vii) системы выпуска воздуха, дыма и влаги;
 - (viii) системы удаления сточных вод;
 - (xi) системы для обработки, хранения и утилизации побочных продуктов; а также
 - (x) и системы борьбы с вредителями;

(f) диаграмму производственного маршрута продукции.

(2) Заявление подается во всех необходимых случаях после любых существенных изменений в инфраструктуре, оборудовании, производственных процедурах или после изменений в типах и характере готовой продукции.

(3) После получения заявления компетентный орган должен рассмотреть его и сопровождающие документы, прежде чем приступить к тщательной проверке предприятия в соответствии с процедурами, предписанными в Третьем Приложении.

(4) Предприятию, которое соответствует необходимым требованиям, выдается номер сертификата (CRN), и оно должно быть включено в список сертифицированных предприятий, уполномоченных обрабатывать и распространять на местном рынке или экспортировать рыбу и рыбные продукты.

(5) Сертифицированное предприятие должно регулярно проверяться инспекторами рыбного надзора на предмет постоянного соблюдения санитарно-гигиенических требований и применения надлежащих методов обработки продукции и ее изготовления.

(6) Обычная проверка, выполняемая в соответствии с подпунктом (5), должна проводиться в соответствии с методом, предписанным в Таблице 1 Третьего и Четвертого Приложений, а проверяемое предприятие должно оцениваться в порядке, установленном в Таблице 2 Третьего Приложения.

9.-(1) Перед началом использования холодильного склада руководство предприятия должно подать заявление на сертификацию. Холодильные склады

(2) Заявление должно содержать:

- (a) полное название и адрес предприятия и его руководителей;
- (b) назначение и состав готовой продукции;
- (c) количество сотрудников;
- (d) складские мощности;
- (e) архитектурный план предприятия в масштабе не менее 1/200 с указанием:
 - (i) объекты предприятия и их соответствующее назначение;
 - (ii) холодильного оборудования и его мощности;
 - (iii) санитарно-технического оборудования и помещений, включая душевые, раздевалки и туалеты;
 - (iv) моек для рук и кранов;
 - (v) карт водораспределения с водоотливными отверстиями или кранами, пронумерованными на карте и на производстве;
 - (vi) системы выпуска воздуха и влаги;
 - (vii) системы удаления сточных вод;
 - (viii) системы для обработки, хранения и утилизации побочных продуктов; а также
 - (ix) системы борьбы с вредителями.

(3) Заявление подается во всех необходимых случаях после любых существенных изменений в инфраструктуре или оборудовании.

(4) После получения заявления Директор или уполномоченное должностное лицо должны рассмотреть его и сопровождающие документы, прежде чем приступить к тщательной проверке промышленных сооружений и оборудования в соответствии с процедурами, описанными в Третьем Приложении.

(5) Холодильному складу, который соответствует необходимым требованиям, присваивается номер сертификата (CRN), и он должен быть включен в список сертифицированных холодильных складов, в которых разрешено хранить

замороженную рыбу и рыбные продукты.

(6) Сертифицированные холодильные склады должны регулярно проверяться инспекторами рыбного надзора на предмет соблюдения санитарно-гигиенических требований.

(7) Обычная проверка должна проводиться в порядке, установленном в Третьем и Четвертом Приложениях, а холодильный склад должен оцениваться в порядке, установленном в таблице 2 Третьего Приложения.

Льдогенераторы

10.-(1) Перед началом использования холодильных установок руководство должно подать заявление на имя Директора для одобрения.

(2) Заявление должно содержать:

- (a) полное название и адрес предприятия и его руководителей;
- (b) количество сотрудников;
- (c) производственные и складские мощности и оборудование;
- (d) льдораспределительные средства;
- (e) архитектурный план предприятия в масштабе не менее 1/200 с указанием:
 - (i) объектов предприятия и их соответствующего назначения;
 - (ii) холодильного оборудования и его мощности;
 - (iii) санитарно-технического оборудования и помещений, включая душевые, раздевалки и туалеты;
 - (iv) раковин и кранов на производстве;
 - (v) карт водораспределения с водоотливными отверстиями или кранами, пронумерованными на карте и на производстве;
 - (vi) системы выпуска воздуха и влаги; а также
 - (vii) системы борьбы с вредителями.

(3) Заявление подается во всех необходимых случаях, особенно после любых существенных изменений в инфраструктуре и холодильном оборудовании.

(4) После получения заявления компетентный орган должен рассмотреть его и сопровождающие документы, прежде чем приступить к тщательной проверке промышленных сооружений и оборудования в соответствии с процедурами, описанными в Третьем Приложении.

(5) Холодильным установкам, которые соответствуют необходимым требованиям, присваивается номер сертификата (CRN), и они должны быть включены в список сертифицированных холодильных установок, в которых разрешается производить и распространять лед для охлаждения рыбы и рыбных продуктов.

(6) Обычная проверка, выполняемая в соответствии с подпунктом (5), должна проводиться в соответствии с методом, предписанным в Третьем и Четвертом Приложениях.

11. -(1) Любое лицо, намеревающееся транспортировать рыбу, обязано подать заявление на имя Директора о выдаче

Транспортировка

разрешения на транспортировку.

(2) Заявление должно содержать следующую информацию;

- (a) полное название и адрес транспортной компании и ее руководителей;
- (b) транспортные средства, используемые для такой транспортировки, информация о лицензии и другие соответствующие документы;
- (c) вместимость транспортного средства;
- (d) холодопроизводительность и теплоизоляция; а также
- (e) программа распределения и санитарной обработки.

(3) Заявление на получение лицензии на перевозку рыбы подается во всех необходимых случаях, особенно после любых существенных изменений в транспортном холодильном оборудовании.

(4) Компетентный орган должен рассмотреть заявление и сопровождающие документы, прежде чем приступить к тщательной проверке транспортного средства и его холодильного оборудования.

(5) Транспортной компании, которая соответствует необходимым требованиям, выдается номер сертификата (CRN), и она должна быть включена в список сертифицированных транспортных компаний, уполномоченных обрабатывать и перевозить рыбу и рыбные продукты.

(6) Сертифицированные транспортные компании должны регулярно проверяться на предмет соблюдения санитарных требований.

12. -(1) Директор после консультаций с соответствующими местными органами и проверки соответствия станций условиям, предписанным в руководящих принципах, путем уведомления, публикуемого в *Официальном вестнике*, объявляет официальные станции выгрузки рыбы.

Официальные
погрузочные
станции

(2) Запрещается выгрузка рыбы в любых местах, кроме официальных станций выгрузки рыбы.

(3) Рыба не должна сбрасываться на пол или песок, а должна очень быстро грузиться в контейнеры, при этом необходимо обеспечить защиту от солнца и насекомых.

Проверка и
контроль

13. В соответствии с настоящими Правилами Директор обеспечивает проведение регулярной проверки официальных погрузочных станций.

ЧАСТЬ V КАЧЕСТВО И САМОПРОВЕРКИ

Представление
Программы
управления
качеством

14. -(1) Директор издает руководящие принципы для подготовки Программы управления качеством

(2) Руководство предприятия должно разработать и представить Директору Программу управления качеством,

основанную на надлежащей производственной практике.

(3) Руководство предприятия должно нанять как минимум одного человека, который успешно прошел курс обучения по применению принципов НАССР (системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках) при производстве рыбы и рыбных продуктов в программе, признанной и утвержденной компетентным органом, и это лицо должно заниматься всеми вопросами касательно качества рыбы и плана НАССР в учреждении.

Применение
системы
анализа
опасных
факторов и
контроля в
критических
точках
(НАССР) на
предприятиях

15. После получения представления в соответствии с подпунктом (2) Правила 14 Директор должен обеспечить осуществление руководством предприятия следующих пяти предварительных шагов, в которых проводится:

(а) сбор группы НАССР (системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках), состоящей из квалифицированного персонала, способного разработать и реализовать план НАССР, при этом команда должна:

- (i) иметь доступ к информации для проведения мониторинга и проверки идентификационных данных;
- (ii) располагать различной численностью персонала в зависимости от продукта, вида операций и количества ожидаемых опасностей и сложности требуемых мер контроля;

(b) описание продуктов, в которых руководство описывает все готовые продукты в плане типа рыбы, состава, ингредиентов, физико-химических факторов, таких как кислотность (pH), активность воды (A_w), система упаковки, условия хранения и распределения, необходимые срок годности и инструкция по применению;

(c) идентификация предполагаемого использования, при котором руководство идентифицирует предполагаемое использование продуктов конечными пользователями или потребителями, а также указывает на потенциально неправильное хранение или использование продукта;

(d) построение блок-схемы и планировки объекта, в которой руководство предприятия готовит блок-схему для построения плана НАССР, где:

- (i) в общих чертах описывается каждый этап процесса выбора сырья, обработки, хранения и распределения;
- (ii) содержится достаточная техническая информация, включая время, температуру, параметры стерилизации или скорость прохождения продукции;
- (iii) содержится макет объекта с указанием движения продукции и размещения персонала и оборудования;

(e) подтверждение на месте, принимая во внимание технические данные, движения продукции и схемы установки оборудования группой НАССР, и диаграмма движения на всех этапах на протяжении всего времени работы.

16. -(1) Принципы НАССР, требуемые настоящими Правилами, заключаются в следующем:

(а) принцип, в соответствии с которым группа НАССР

Система
анализа
опасных
факторов и
контроля в
критических

должна определить:

точках
(НАССР)

- (i) все биологические, физические или химические опасности, которые можно обоснованно ожидать на каждом этапе;
 - (ii) любой фактор или ситуацию, сырье, ингредиенты, задержку, производство, температуру или персонал, которые могут привести к введению или увеличению вероятности его появления до недопустимых уровней;
 - (iii) нормальные условия обработки и любое возможное отклонение или задержку;
 - (iv) существующие критические меры, которые, если таковые имеются, могут применяться для каждой опасности;
- (b) для установления критических контрольных точек, в которых после определения опасностей и уровней их внедрения в блок-схеме, каждый этап схемы оценивается на предмет наличия или отсутствия критической контрольной точки и всех опасностей, которые могут обоснованно ожидаться на каждом этапе, а также для оказания помощи в определении критических контрольных точек должен использоваться формат, установленный в Пятом Приложении;
- (c) установление критических пределов для каждой критической контрольной точки, в которой:
- (i) каждая контрольная мера, связанная с критической контрольной точкой, должна приводить к спецификации критического предела, который отделяет допустимость от недопустимости; а также
 - (ii) установлено для наблюдаемых или измеряемых параметров, для которых существуют предельные значения или допустимые отклонения в отношении безопасности и качества продукта, и такие параметры могут включать температуру, влажность, активность воды, содержание соли, уровень хлора, уровень диоксида серы, pH, количественно оцениваемая степень свежести, другие сенсорные параметры, процесс стерилизации или пастеризации, продолжительность процесса, скорость конвейера или ленты, толщина продукта;
- (d) создание системы мониторинга для каждой критической контрольной точки, в которой система описывает наблюдения и измерения, выполняемые в каждой критической точке, для проверки соответствия критическим пределам установки с целью обнаружения потери контроля на заданный критический момент времени для принятия надлежащих корректирующих действий;
- (e) разработка плана корректирующих действий с описанием всех корректирующих действий, которые необходимо немедленно предпринять, когда наблюдаемые отклонения уровней способствуют потере или отсутствию контроля в данной критической контрольной точке;
- (f) создание процедуры проверки, в которой определяются виды деятельности, позволяющие предприятию проверить эффективность работы системы НАССР;
- (g) создание системы учета, которая обеспечивает легкий поиск всех документов, относящихся к данной производственной партии и ее формам, такая система должна включать хранение следующих двух типов документов:
- (i) документ, описывающий элементы НАССР, стандартные рабочие процедуры и методы проверки, которые обычно присутствуют в Руководстве НАССР;
 - (ii) документ для записи результатов измерений и наблюдений, отклонений, результатов проверки, модификации процесса и любых предпринятых корректирующих действий.
- (2) Документы, указанные в пункте (g), должны храниться не менее двух календарных лет.
- (3) Чтобы установить, применяется ли утвержденное

Руководство НАССР, Директор или любое уполномоченное должностное лицо периодически проводят

- (а) оценку Руководства НАССР в соответствии с Шестым Приложением; а также
- (b) проверку соответствия Седьмому Приложению.

17. Руководство предприятия должно проводить испытания для определения качества рыбы и рыбопродуктов, которые обрабатываются предприятием в соответствии с национальными стандартами.

Проведение испытаний руководством

18. Если результаты проверок, упомянутых в Правиле 17, или какая-либо информация, имеющаяся в распоряжении руководства предприятия, выявляют риск для здоровья, либо предполагают возникновение риска на предприятии, руководство должно принять целесообразные меры и уведомить инспектора рыбного надзора, который, в свою очередь, примет соответствующие меры.

Действия в случае риска для здоровья

ЧАСТЬ VI ВЫВОД НА РЫНОК

19. -(1) Вывод на рынок рыбы, выловленной в естественной среде, должно соответствовать следующим условиям:

Рыба, выловленная в естественной среде

- (а) во время и после погрузки необходимо соблюдать руководящие принципы, изданные в соответствии с Правилами 34;
- (b) перевозка должна осуществляться на лодках или транспортных средствах, утвержденных в соответствии с настоящими Правилами;
- (c) обработка должна производиться на предприятии, утвержденном в соответствии с настоящими Правилами;
- (d) обработанные продукты в случае необходимости должны быть упакованы, подготовлены, обработаны, заморожены, разморожены или храниться с соблюдением санитарных норм, утвержденных в соответствии с настоящими Правилами;
- (e) продукты должны пройти санитарно-гигиенические проверки в соответствии с национальным стандартом, и
- (f) продукты должны быть надлежащим образом упакованы, сохранены и транспортированы с соблюдением санитарных норм.

(2) Любая живая рыба, размещаемая на рынке, должна всегда храниться в условиях сохранения ее жизнеспособности.

Экспорт и импорт

20. – (1) Запрещается:

- (а) экспортировать, обрабатывать для экспорта или пытаться экспортировать или обрабатывать для экспорта любую рыбу или рыбопродукцию, если только эта рыба или рыбопродукция не перерабатывается на предприятии, утвержденном в соответствии с настоящими нормативами; или
- (b) импортировать или экспортировать или пытаться импортировать или экспортировать любую рыбу, которая испорчена, разлагается или нездорова или иным образом не соответствует требованиям настоящих Правил;

Запрет
определенных
видов рыбы и
рыбных
продуктов

21.-(1) Запрещается импортировать или экспортировать, пытаться импортировать, экспортировать, обрабатывать, хранить или размещать для продажи:

- (a) любую ядовитую рыбу, включая виды семейств Tetradontidae, Molidae, Diodontidae, и Canthigasteridae;
- (b) рыбу, содержащую биотоксины;
- (c) радиоактивную рыбу и рыбные продукты.

(2) Запрещается загружать судно для экспорта или выгрузки рыбы или рыбных продуктов из судна, если груз не был должным образом осмотрен инспекторами рыбного надзора и партия не была зарегистрирована.

(3) Запрещается выгружать или размещать для продажи импортированную рыбу или рыбные продукты, если инспектор рыбного надзора не проверил следующие документы:

- (a) лицензия на ввоз;
- (b) копия накладной на груз;
- (c) копия санитарного свидетельства, выданного компетентным органом страны происхождения;
- (d) свидетельство об отсутствии радиоактивных веществ, выданное компетентным органом;
- (e) свидетельство о наличии складских помещений и каналов распределения груза в пределах Танзании; а также
- (f) общий объем и стоимость импорта.

(4) Запрещается экспортировать рыбу или рыбные продукты, которые не соответствуют стандартной спецификации для маркировки расфасованных пищевых продуктов, изложенной в подпункте (2) Правила 22.

22. -(1) На каждой упаковке для рыбы и в сопроводительных документах должен быть проставлен санитарный знак, позволяющий идентифицировать перерабатывающее предприятие, с которого поступила рыба или рыбные продукты.

Санитарная
маркировка и
отслеживаемость

(2) Санитарный знак должен содержать:

- (a) тип рыбного продукта;
- (b) название вида (общее и научное название);
- (c) наименование сертификационного номера обработки;
- (d) дату производства, а также
- (e) слова «СДЕЛАНО В ТАНЗАНИИ» на упаковке.

(3) С целью отзыва и снятия продукции с продаж рыбоперерабатывающие предприятия должно разработать систему отслеживания, которая позволит быстро найти:

- (a) полный адрес их клиентов;
- (b) полное описание отгруженной продукции, включая тип, количество, номер партии, условия перевозки и дату отгрузки.

(4) Директор должен разработать систему учета, которая обеспечит хорошую отслеживаемость любой партии рыбы до места ее выгрузки, обработки или хранения на холодильных складах,

(5) Записи должны содержать следующие данные:

- (a) файл предприятия, в котором собраны необходимые предварительные документы, необходимые для сертификации предприятия, его

- инспекции и последующих отчетов;
- (b) Файл аудита и верификации НАССР, в котором описываются результаты аудита НАССР и сертифицированного обрабатывающего предприятия;
 - и
 - (c) файл продукции и санитарного контроля, который содержит результаты лабораторных анализов, а также выездных проверок в пункте экспорта.

23. -(1) Перед отправкой серии, партии или груза рыбы или рыбных продуктов на экспорт руководство предприятия обязано уведомить инспекторов рыбного надзора о своем намерении экспортировать рыбу или рыбные продукты не менее чем за двадцать четыре часа в случае экспорта свежееохлажденной продукции и, по крайней мере, за семьдесят два часа в случае экспорта замороженной продукции.

Контроль рыбы
при экспорте

(2) Каждая серия, партия или груз экспортируемой рыбы или рыбных продуктов должен предоставляться руководством для проверки на предприятии.

ЧАСТЬ VII

ОБЩИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Условия,
касающиеся
паразитов

24. -(1) Во время производства и до выпуска для потребления человеком рыба и рыбные продукты подвергаются визуальному контролю с целью обнаружения и удаления видимых паразитов.

(2) Рыба или части рыбы, которые явно заражены паразитами, и которые должны быть утилизированы, не должны попасть на рынок для потребления человеком.

Гигиена
персонала

25. -(1) Максимально возможный уровень чистоты требуется от персонала в следующем:

- (a) персонал должен носить подходящую чистую рабочую форму и головные уборы, полностью закрывающие волосы, это особенно относится к лицам, напрямую работающим с рыбой или рыбными продуктами;
- (b) персонал, назначенный для обработки и приготовления рыбы и рыбных продуктов, должен мыть руки, каждый раз, когда возобновляется работа;
- (c) курение, плевки, прием пищи и жидкостей в местах работы и хранения рыбной продукции запрещены.

(2) Работодатель принимает все необходимые меры для того, чтобы лица, которые могут загрязнить рыбу или рыбные продукты, не работали с ней и не занимались ее обработкой до тех пор, пока не будут получены доказательства того, что такие лица могут работать с продукцией без риска.

(3) При найме на работу любое лицо, работающее с рыбой или рыбными продуктами, обязано предоставить медицинскую справку, подтверждающую отсутствие каких-либо противопоказаний.

26. -(1) Если охлажденные неупакованные продукты не отправляются, не готовятся или не обрабатываются сразу же при поступлении на предприятие, они должны храниться или помещаться под лед.

(2) Повторную пересыпку льдом проводят так часто, как это необходимо.

(3) Используемый лед должен быть изготовлен из питьевой воды и отсортирован в гигиенических условиях в сосуды, предусмотренные для этой цели.

(4) Расфасованные свежие продукты охлаждаются во льду или холодильных камерах.

(5) Такие операции, как отсекаание голов, потрошение и разделка должны выполняться:

- (a) с применением гигиенических процедур и тщательным промыванием питьевой водой;
- (b) таким образом, чтобы избежать загрязнения или порчи филе и ломтиков; а также
- (c) исключительно в месте, предназначенном для операций отсекаания голов и потрошения.

(6) Кишки и части, которые могут представлять опасность для здоровья населения, должны быть отделены от продуктов, предназначенных для потребления человеком, и удалены.

(7) Контейнеры, используемые для отправки или хранения свежей рыбы или рыбных продуктов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечивать как защиту от загрязнения, так и сохранность продукта в достаточных гигиенических условиях, а также иметь надлежащий дренаж талой воды.

(8) Отходы должны либо непрерывно утилизироваться, либо помещаться в герметичные закрытые контейнеры, которые легко моются и дезинфицируются, отходы должны удаляться в предназначенных для этого помещениях, которые всегда должны тщательно очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться после использования.

27. -(1) На предприятии должны быть в наличии:

- (a) морозильное оборудование, обладающее достаточной мощностью для обеспечения быстрого снижения температуры, с тем, чтобы в продукте могла быть получена температура, предусмотренная в настоящих Правилах;
- (b) морозильное оборудование, обладающее достаточной мощностью для хранения продуктов в помещениях хранения при температуре, не превышающей установленной в настоящих Правилах.

(2) Помещения для хранения должны быть оборудованы устройством регистрации температуры, которое должно находиться там, где можно легко снять его показатели, а температурный датчик записывающего устройства должен быть расположен в зоне, более удаленной от источника холода, где температура в помещении хранения является самой высокой.

(3) Температурные графики должны иметься в наличии для проверки инспекторами рыбного надзора по крайней мере в период хранения продукции.

Условия для
размораживания
продуктов

28. Предприятия, осуществляющие размораживание, должны соответствовать следующим требованиям:

- (a) рыбные продукты должны размораживаться в гигиенических условиях, необходимо избегать их загрязнения и обеспечивать надлежащий дренаж для любой образующейся талой воды;
- (b) во время оттаивания продуктов температура не должна увеличиваться резко,
- (c) после оттаивания рыбная продукция должна обрабатываться в соответствии со следующими требованиями:
 - (i) когда продукция подготовлена или обработана, эти операции должны производиться без промедления; а также
 - (ii) если продукция поступает непосредственно на рынок, непроданные партии не могут быть возвращены в помещения для хранения замороженных продуктов. Они должны храниться только в холодильных камерах.

Условия для
переработанных
продуктов

29. -(1) Свежая, замороженная и размороженная продукция, используемая для переработки, должна соответствовать положениям настоящих Правил.

(2) Если обработка проводится с целью подавления развития патогенных микроорганизмов или если она является важным фактором сохранения продукта, обработка должна иметь научное обоснование в соответствии с рекомендованными международными нормами и правилами для такого продукта на основании надлежащей производственной практики.

(3) Руководство предприятия обязано вести учет в зависимости от типа используемого процесса обработки, включая время и температуру нагрева, содержание соли, значение pH и содержание воды, причем такой учет должен храниться в течение ожидаемого срока хранения продуктов и предоставляться для проверки инспекторам рыбного надзора.

(4) На упаковке продуктов, которые хранятся в течение ограниченного периода времени путем обработки, такой как соление, копчение, сушка или маринование, должны быть четко обозначены соответствующие условия хранения.

(5) Если рыбные продукты подвергались стерилизации в герметически закрытых контейнерах:

- (a) вода, используемая для приготовления консервов, должны быть питьевой;
- (b) процесс, используемый для термообработки, должен быть соответствующим, с учетом таких основных критериев, как время нагрева, температура, наполнение, размер контейнеров; о чем должна быть сделана соответствующая запись;
- (c) термическая обработка должна разрушать или деактивировать патогенные организмы и споры патогенных микроорганизмов;
- (d) нагревательное оборудование должно быть снабжено устройствами для проверки факта термической обработки контейнеров;
- (e) питьевая вода должна использоваться для охлаждения контейнеров после термической обработки без ущерба наличию каких-либо химических добавок, используемых в соответствии с

надлежащей технологической практикой для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров;

(f) дополнительные проверки должны проводиться изготовителем в произвольном порядке, чтобы гарантировать, что обработанные продукты прошли соответствующую термическую обработку;

(i) инкубационные испытания должны проводиться при 37 °C в течение семи дней или при 35 °C в течение десяти дней или любой другой эквивалентной комбинации;

(ii) микробиологическое исследование содержимого и контейнеров проводится в лаборатории предприятия или в любой другой сертифицированной лаборатории;

(g) образцы для производства должны отбираться каждый день с заранее определенными интервалами, чтобы обеспечить эффективность герметизации, и для этой цели должно быть доступно соответствующее оборудование для проверки поперечных сечений швов;

(h) проверки проводятся для того, чтобы убедиться, что контейнеры не повреждены;

(i) всем контейнерам, прошедшим тепловую обработку при практически одинаковых условиях, выдается идентификационная маркировка партии.

(6) Копчение должно производиться в отдельных помещениях или в специальном месте, оборудованном, при необходимости, системой вентиляции для предотвращения воздействия дыма и тепла от горения на другие помещения или места, где готовятся, обрабатываются или хранятся рыбные продукты, а также:

(a) материалы, используемые для производства дыма для копчения рыбы, должны храниться вдали от места копчения и использоваться таким образом, чтобы не загрязнять продукты;

(b) материалы, используемые для производства дыма путем сжигания древесины, которая была окрашена, обработана, склеена или подверглась какой-либо химической консервации, запрещены;

(c) после копчения продукцию перед упаковкой следует быстро охладить до температуры, необходимой для ее хранения.

(7) Операции по засолке проводятся в различных помещениях и на достаточном удалении от помещений, где проводятся другие операции, а также:

(a) соль, используемая для обработки рыбы или рыбных продуктов, должна быть чистой и храниться таким образом, чтобы исключить какое-либо загрязнение, и не должна использоваться повторно;

(b) любой контейнер, используемый для посола или засаливания, должен быть сконструирован таким образом, чтобы предотвратить загрязнение в процессе посола или засаливания;

(c) контейнеры или зоны, используемые для посола или засаливания, должны быть очищены перед использованием.

(8) Ракообразные и моллюски должны быть приготовлены следующим образом:

(a) любое приготовление пищи должно сопровождаться быстрым охлаждением, а вода, используемая для этой цели, должна быть питьевой или чистой морской водой, если не применяется никакой другой метод консервации, охлаждение будет продолжаться до тех пор, пока температура не приблизится к температуре тающего льда;

(b) очистка или вскрытие раковин должно выполняться с соблюдением гигиенических условий во избежание загрязнения продукта:

(i) если такие операции выполняются вручную, работники должны уделять особое внимание мытью рук, и все рабочие поверхности должны быть тщательно очищены;

(ii) при машинных операциях используемые приборы должны регулярно очищаться и дезинфицироваться после каждого рабочего дня;

(iii) после очистки или вскрытия раковин, готовый продукт немедленно будет заморожен или сохранен охлажденным при температуре, которая предотвратит рост патогенов, и будет храниться в подходящих помещениях;

(c) каждый производитель должен регулярно проводить микробиологические проверки своего производства, соблюдая утвержденные стандарты.

(9) Механическое извлечение мякоти рыбы должно осуществляться при следующих условиях:

- (а) механическое извлечение потрошенной рыбы должно происходить без неоправданной задержки после филетирования из сырья без кишок. Если используется целая рыба, ее необходимо предварительно выпотрошить и промыть;
- (б) оборудование должно периодически очищаться, не реже одного раза в два часа;
- (с) после извлечения механически извлеченная мякоть должна быть как можно быстрее заморожена или соединена с продуктом, предназначенным для замораживания или стабилизации.

ЧАСТЬ VIII ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

30. -(1) Руководство предприятия представляет ежемесячные отчеты о своих производственных и торговых операциях Директору.

Ежемесячная
отчетность

(2) Ежемесячные отчеты, указанные в подпункте (1), представляются в начале месяца, следующего за тем, к которому они относятся.

31. Запрещено фальсифицировать или незаконно изменять, стирать или уничтожать какие-либо декларации, сертификаты или другие документы, составленные или выданные в соответствии с настоящими Правилами, а также любые этикетки или знаки, размещенные на любом контейнере в соответствии с этими Правилами.

Фальсификация
документов

32. -(1) Любое лицо, которое отвечает за управление или контроль или является руководителем лиц, занимающихся обработкой рыбы, но которое не занимается рыбным бизнесом и не предпринимает соответствующих мер для обеспечения соблюдения настоящих Правил любым лицом, находящимся под его контролем или управлением, совершает правонарушение.

Нарушения и
штрафы

(2) Лицо, совершившее правонарушение, согласно настоящим Правилам, в случае осуждения подлежит штрафу в размере не менее двухсот тысяч шиллингов или лишению свободы на срок не менее шести месяцев или и штрафу, и тюремному заключению.

33. -(1) В дополнение или в качестве замены любого штрафа, накладываемого в соответствии с настоящими Правилами, суд может отозвать любое утверждение, предоставленное в соответствии с этими Правилами.

Полномочия
суда

(2) Суд может по заявлению обвинения отдать приказ о закрытии предприятия, нарушившего какое-либо из настоящих Правил.

34. -(1) Директор может время от времени давать методические рекомендации с целью содействия надлежащему осуществлению настоящих Правил.

Методические
рекомендации

(2) Без ущерба для общих положений подпункта (1) Директор издает методические рекомендации в отношении:

- (а) программ управления качеством;
- (б) взятия проб рыбы и рыбных продуктов для анализа;
- (с) органолептических и химических проверок для инспекции рыбы и обеспечения качества;
- (д) микробиологических анализов для инспекции рыбы и обеспечения качества;

- (e) официальных станций выгрузки рыбы;
- (f) аудита в отношении:
 - (i) структуры и процесса изготовления;
 - (ii) складских помещений;
 - (iii) сырьевых материалов;
 - (iv) технологического оборудования и аппаратуры;
 - (v) методов обработки пищевых продуктов;
 - (vi) гарантии качества;
 - (vii) кадровых стандартов;
 - (viii) системы очистки;
 - (ix) административного управления;
 - (x) размещения лабораторий рыбного хозяйства и их спецификаций;
 - (xi) профилактики вредителей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(В соответствии с Правилom 5(2))
ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ КАРТА ИНСПЕКТОРА РЫБНОГО НАДЗОРА

ФИО
Адрес ..

Фотография владельца

Подпись владельца

Носитель настоящего удостоверения, чья фотография отображена на
противоположной странице и чье имя указано ниже, .

Был назначен по указанию Директора Департамента рыболовства и получил полномочия по проверке, обыску, изъятию, конфискации и аресту, указанные в разделах 9 и 10 Закона о рыболовстве 1970 года и Правила 4 Правил о рыболовстве (Контроль качества и стандарты) 2000 года.

Предупреждение: Любое лицо, которое не выполняет какое-либо законное распоряжение, отданное этим сотрудником, подлежит аресту без ордера.

Дата выдачи..... Срок действия.....

Имя и подпись
Директор департамента рыбного хозяйства

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная карта является собственностью работодателя. Работник должен вернуть эту карту работодателю после увольнения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(В соответствии с Правилom 6)

СЕРТИФИКАТ О ВЫПОЛНЕНИИ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ РЫБОЛОВСТВЕ

Регулирует экспорт рыбы и рыбных продуктов из ТАНЗАНИИ

Страна отправки: _____

Компетентный орган _____

Номер сертификата о выполнении санитарных требований при рыболовстве: _____

I. Сведения, идентифицирующие рыбные продукты

I Описание:

(a) Вид (научное название): _____

(b) Описание продуктов и вид обработки: _____

Код (если есть): _____

Тип упаковки: _____

Количество упаковок: _____

Масса нетто: _____

Необходимая температура хранения и транспортировки: _____

II Происхождение продукта:

Наименование(-я) конечного официального номера(-ов) утверждения предприятия(-ий), заводского(-их) судна(-ов), зарегистрированных компетентным органом: _____

Вес нетто: _____

Температура, необходимая при хранении и транспортировке (ненужное зачеркнуть)
(/неразборчиво/ охлажденные, замороженные, соленые, копченые, консервированные)

Наименование и адрес отправителя: _____

Наименование грузополучателя и адрес в месте назначения: _____

III Сведения о рыбном продукте:

Адрес(-а) конечного(-ых) предприятия(-ий) подготовки или обработки, уполномоченного компетентным органом: _____

IV Место назначения экспортируемой рыбы или рыбных продуктов:

Рыба или рыбные продукты должны быть отправлены:

От: _____

К: _____

(страна и место назначения)

следующими видами транспорта: _____

Наименование и адрес отправителя: _____

Наименование грузополучателя и адрес в месте назначения: _____

Санитарная аттестация:

Нижеподписавшийся инспектор рыбного надзора настоящим удостоверяет, что:

(a) Указанные выше рыба/рыбные продукты были /неразборчиво/, подготовлены или обработаны, идентифицированы, хранятся и транспортируются в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления человеком; а также

(b) все лица, работающие с рыбой или рыбными продуктами, прошли необходимые санитарные и медицинские осмотры

Место: _____

Дата: _____

Подпись инспектора рыбного надзора

(Имя заглавными буквами, должность, удостоверение)

Оплаченная сумма: _____

Сумма прописью: _____

(1) Название и адрес: _____

(2) Живая рыба, предназначенная для потребления человеком / приготовленная / обработанная и т. д.

Оригинальный экземпляр экспортеру

Дубликат остается у Директора Департамента рыболовства

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

(Согласно Правилам 8(4) и (6), 9(4) и (7), 10(4) и (6))

Таблица 1. Обследование рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие их инфраструктуры, оборудования и планировки санитарным требованиям

Наименование предприятия:
Имя руководителя:

Сертификация №:
Имя менеджера по качеству:

Объект инспекции	m	M	S	C	Баллы
1. Планировка					
1.1 Достаточно ли площади для выполнения работ в санитарно-гигиенических условиях?		()	()		()
1.2 Исключает ли планировка загрязнение?			()	()	
1.3 Разделены ли чистая зона и грязная зона?			()	()	
1. Зона обработки и переработки рыбы					
2.1 Полы					
- Является ли настил водостойким?		()	()		
- Легко ли чистить и дезинфицировать пол из данных материалов?		()	()		
- Уложен ли пол таким образом, чтобы обеспечить легкий дренаж воды, или он оснащен оборудованием для удаления воды?		()	()		
2. Стены	()	()			
2.2 - Являются ли стены гладкими и легко очищаемыми и дезинфицируемыми?		()	()		
- Являются ли поверхности прочными и водонепроницаемыми?		()	()		
2.3 Потолок					
Обладает ли потолок гладкой поверхностью, обеспечивающей его легкую очистку?	()	()			
2.4 Двери	()	()			
Двери сделаны из прочного материала?					()
Легко ли их чистить?	()	()			
2.5 Вентиляция					
Обеспечена ли надлежащая вентиляция?		()	()		
Обеспечивается ли должный отвод влаги?		()	()		
2.6 Освещение (естественное или искусственное)					
Достаточно ли освещено помещение?		()	()		
2.7 Средства для мытья и дезинфекции рук		()	()		
Достаточно ли средств на объекте?		()	()		
Ручные ли краны?		()	()		
Доступны ли моющие и дезинфицирующие средства?					
Предоставляются ли одноразовые полотенца для рук?					
2.8 Средства и приспособления для очистки и дезинфекции здания, посуды и оборудования?					
Доступны ли они?				()	
1 – Холодильные комнаты, холодильные камеры и холодильные склады					
3.1 Полы					
Является ли пол водостойким?		()	()		
Легко ли чистить и дезинфицировать пол из данных материалов?		()	()		
Уложен ли пол таким образом, чтобы обеспечить легкий дренаж воды, или он оснащен оборудованием для удаления воды?		()	()		
3.2 Стены					

Являются ли стены гладкими и легко очищаемыми и дезинфицируемыми?	☐	☐			
Являются ли поверхности прочными и водонепроницаемыми?		☐	☐		☐
3.3 Потолок					
Обладает ли потолок гладкой поверхностью, обеспечивающей его легкую очистку?		☐	☐		
3.4 Двери					
Двери сделаны из прочного материала?	☐	☐			
Легко ли их чистить?	☐	☐			
3.5 Освещение					
Достаточно ли освещено помещение?	☐	☐			
3.6 Холодопроизводительность					
Достаточна ли холодопроизводительность для обеспечения надлежащей температуры продукта?		☐	☐		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - (продолж.)

1 – Защита от паразитов и животных (крыс, собак, кошек, насекомых, птиц)					
Имеются ли необходимые способы защиты от вредителей и соответствующие средства?			()	()	()
2. Инструменты и рабочее оборудование (разделочные доски, ножи, конвейерные ленты, контейнеры)					
Они сделаны из стойких материалов?			()	()	()
Легко ли их очищать и дезинфицировать?		()	()		
3. Исключение побочных продуктов, не предназначенных для потребления человеком					
Являются ли поверхности прочными и водонепроницаемыми?		()	()		()
Достаточно ли места для хранения побочных продуктов, если они не были извлечены до конца рабочего дня?		()	()		
4. Источник водоснабжения					
Имеется ли доступ к питьевой воде?				()	
Достаточно ли давление и объем питьевой воды?			()	()	
Есть ли четкое разделение между трубами для питьевой и непитевой воды?			()	()	()
5. Сточные воды					
Имеется ли соответствующая гигиеничная система удаления сточных вод?			()	()	()
6. Раздевалки, душ и туалет					
Раздевалки имеются в достаточном количестве?		()	()		
Являются ли стены и полы в раздевалках гладкими, водонепроницаемыми и легко моющимися?		()	()		
Раковины имеются в достаточном количестве?		()	()		
Туалеты имеются в достаточном количестве?		()	()		
Открыты ли туалеты прямо на участке обработки и приготовления рыбы?			()	()	()
Они оснащены системами промывки технической водой?			()	()	
Доступны ли системы для мытья и дезинфекции рук?			()	()	
Доступны ли одноразовые полотенца для рук?			()	()	
Краны умывальника открываются вручную?				()	
7. Очистка и дезинфекция транспортных средств					
Имеется ли соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции транспортных средств? Или		()	()		()
Проводится ли очистка и дезинфекция в отдельном утвержденном помещении?		()	()		
1 - Морозильные и холодильные склады					
Достаточна ли мощность замораживания?		()	()		
Достаточна ли холодопроизводительность холодильных камер для поддержания температуры рыбы на уровне или ниже 18 °C?		()	()		()
Легко ли следить за холодильными камерами, оснащенными		()	()		

устройством регистрации температуры?					
Находится ли термочувствительный элемент термометра в самой теплой зоне холодильной камеры?		()	()		
1- Общая оценка					()

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - (продолж.)

Таблица 2. Рейтинг рыбоперерабатывающих предприятий
Правило 8(6), 9(7).

Рейтинг предприятия	Количество незначительных нарушений	Количество значительных нарушений	Количество серьезных нарушений	Количество критических нарушений
A	От 0 до 6	От 0 до 5	0	0
B	7 или более	От 6 до 10	От 1 до 2	0
C	Н/П *	11 или более	От 3 до 4	0
D	Н/П	Н/П	5 или более	1 или более

*Н/П: здесь: не применимо.

2-2 Регулярная проверка гигиены и технологии производства

После того, как предприятие, холодильный склад или морозильная камера сертифицированы, их следует регулярно осматривать, чтобы гарантировать постоянное соблюдение санитарных требований и надлежащей производственной и гигиенической практик. Частота проверок зависит от санитарной истории предприятия в отношении соблюдения им санитарных требований. Санитарная история, судя по рейтингу заведения в соответствии с таблицей 2, может использоваться для определения частоты проверок. Таким образом, предприятия с рейтингом С будут посещаться в два раза чаще, чем предприятия с рейтингом В, которые, в свою очередь, проверяются в два раза чаще, чем предприятия с рейтингом А.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Согласно Правилам 10(6), 11(6)

Таблица 3. Оценка соответствия требованиям гигиенических и производственных практик на рыбоперерабатывающих предприятиях

Название предприятия
Руководитель плана:

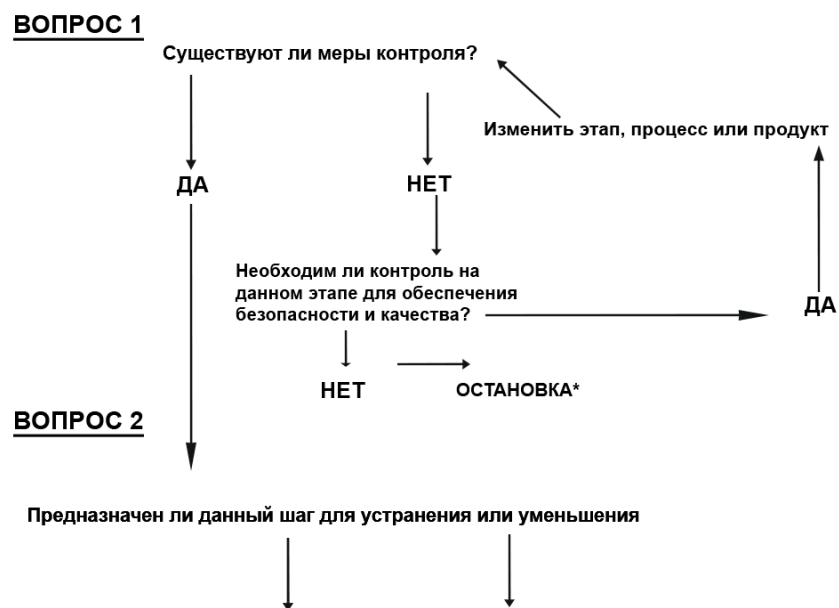
Сертификационный номер:
Менеджер по качеству:

Оцениваемый параметр	m	M	S	C	Баллы
1 Общие санитарно-гигиенические условия					
1.1 Помещения и оборудование					
Содержатся ли они в удовлетворительном состоянии в отношении чистоты?			()		
Систематически ли уничтожаются паразиты?			()	()	
/неразборчиво/, дезинфицирующие средства и любые другие токсичные вещества хранятся в помещениях или шкафах, которые запираются?				()	
Могут ли такие токсичные продукты загрязнять рыбные продукты?				()	
Рабочие помещения используются только для рыбных продуктов?			()	()	
Если нет, то была ли компания авторизована?				()	
Используется ли питьевая вода по назначению?				()	
Являются ли моющие и дезинфицирующие средства разрешенными к применению?				()	
Производится ли регулярная очистка и дезинфекция помещений и оборудования хотя бы раз в день?				()	
1.2 Гигиена работников				()	
Все ли работники прошли медицинское обследование?				()	
Периодически ли проводится медицинское обследование персонала, работающего с рыбой?				()	
Исключается ли возможность работы с продукцией любого лица, которое может загрязнить продукцию?	()	()			
Все ли рабочие носят соответствующую и чистую униформу?	()	()			
Носят ли они головные уборы, которые полностью покрывают волосы?					
Моют ли и дезинфицируют ли работники свои руки каждый раз перед началом работы?					
Имеются ли на поврежденных участках кожи рабочих водонепроницаемые повязки?					
Соблюдают ли работники указания (не курить, не плевать, не есть и не пить в рабочих и складских помещениях)?					
2. Производство и использование льда					
Лед производится из питьевой воды?				()	
Хранится ли лед в предназначенных для этого контейнерах?			()	()	
Являются ли контейнеры для льда чистыми и поддерживаются ли они в надлежащем состоянии?			()	()	
3 – Контейнеры для свежей рыбы					
Защищают ли они рыбу от загрязнения?		()	()		
Сохранили ли они рыбу в соответствии с санитарными требованиями?		()	()		
Позволяют ли они выполнять беспрепятственный дренаж воды?		()			
Приводят ли филетирование и резка к загрязнению филе?		()	()		
4 – Удаление отходов					
Удаляются ли отходы хотя бы раз в день?		()	()		
Контейнеры и помещения для хранения отходов очищаются и дезинфицируются после каждого использования?		()	()		
Могут ли хранящиеся отходы стать источником загрязнения на предприятии?			()	()	

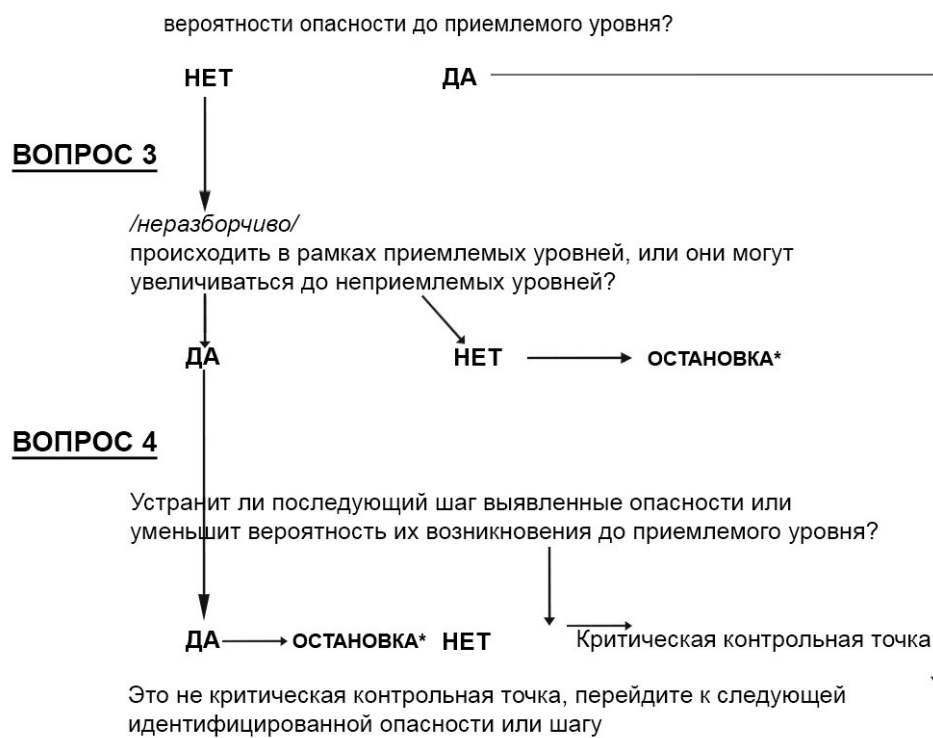
5 – Свежие продукты					
Подвергаются ли продукты, которые не были немедленно приготовлены, обработке льдом или охлаждению?		()	()		
Регулярно ли обновляется лед для хранения продуктов?		()	()		
Обрабатываются ли льдом или охлаждаются фасованные продукты?		()	()		
Выполняются ли разделка и отрезание голов в гигиенических условиях?		()	()		
Немедленно ли промывается потрошенная или обезглавленная рыба питьевой водой?		()	()		
Проводятся ли филетирование или резка рыбы в месте, отличном от помещения с питьевой водой?		()	()		
Проводятся ли филетирование или резка рыбы в месте, отличном от того, где она была выпотрошена и обезглавлена?		()	()	()	
Хранятся ли филе или стейки слишком долго?					
Быстро ли охлаждаются филе и стейки, предназначенные для продажи?					
Немедленно ли отделяются внутренние органы и другие нежелательные части от продукта?					
6 – Хранение замороженной рыбной продукции					
Записывается ли температура на записывающем устройстве?		()	()		
Хранятся ли записи в течение срока, эквивалентного сроку годности продукта?		()	()		
7 – Размороженные продукты					
Соблюдаются ли санитарно-гигиенические требования при разморозке?		()	()		
Существует ли риск загрязнения продуктов при разморозке?		()	()		
Правильно ли производится слив талой воды?		()	()		
Допустима ли температура замороженных продуктов?		()	()		
Размороженные продукты предназначены для продажи, имеют надлежащую маркировку?				()	
8 - Условия, касающиеся паразитов					
Производится ли удаление паразитов после визуального осмотра рыбы?		()	()		
Рыба или части рыбы, подверженные сильному заражению, изымаются из распространения?		()	()		
Осуществляется ли борьба с паразитами в соответствии с Правилами?		()	()		
Замораживается ли рыба, которую следует употреблять в сыром виде или которая подвергается холодному копчению (при температуре < 60 °C) (сельдь, килька, скумбрия, лосось, тунец, тилапия или дагаа) (T < 20 °C в течение как минимум 24 часов)?		()	()		
Замораживается ли рыба, которую следует употреблять в сыром виде или которая подвергается холодному копчению (при температуре < 60 °C) (Нильский окунь, скумбрия, ракообразные, головоногие моллюски, тилапия, тунец или дагаа) (T < 20 °C в течение как минимум 24 часов)?		()	()		
Имеется ли аттестация, идентифицирующая продукты, которые были заморожены из-за обнаружения паразитов или из которых были удалены паразиты?		()	()		
9 - Общий рейтинг					

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
(Согласно Правилам 16(1) (b))

Рис. 1. Дерево решений для идентификации критических контрольных точек



ПРИЛОЖЕНИЕ 5 - (продолж.)



ПРИЛОЖЕНИЕ 6
(Согласно Правилам 16(3) (a))

Оценка руководств системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР)

Название предприятия
Руководитель плана:

Сертификационный номер:
Менеджер по качеству:

Компонент для оценки	Соответствие		Несоответствие, комментарии и наблюдение	
	Да	Нет		
1 – Обязательства руководства				
- Моральные обязательства - Финансовые обязательства - Осведомленность / убеждение				
2 – Группа системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР)				
- Должность руководителя группы НАССР - Возможность принятия решений руководителем группы НАССР				
- Подготовка и повышение квалификации руководителя группы НАССР - Компетентность группы НАССР				
3 – Состав продуктов				
- Состав (качественный и количественный) - Физический и /неразборчиво/ - Обработка продукта(-ов) после упаковки - Условия хранения и распространения - Сроки хранения - Инструкция по применению - Микробиологические и химические критерии				
4 – Предполагаемое использование				
- Стандартное или прогнозируемое использование продукта потребителем - Целевые группы потребителей - Адаптация продукта(ов) под определенные группы потребителей (для поставщиков, столовых, путешественников, чувствительных групп лиц и т.д.) - Вероятность злоупотребления целевыми потребителями				
5 – Блок-схема(ы) процесса				
- Чертеж предприятия и его вспомогательных помещений - Расположение и соответствующие характеристики оборудования - Количество/тип технологических операций - Последовательность технологических операций - Продолжительность и задержки между операциями - Соответствующие технические данные операций по обработке - Поток продукции - Разделение между чистыми и грязными зонами - Технические данные по очистке и санитарной обработке - Санитарная обстановка на предприятии - Санитарно-гигиенические условия для персонала - Движение персонала по				

- предприятию - Условия хранения продуктов - Условия распространения продуктов				
6 – Анализ рисков				
- Выявление всех потенциальных биологических опасностей - Выявление всех потенциальных химических опасностей				
- Выявление всех потенциальных физических опасностей * - Выявление причины каждой опасности (загрязнение, выживаемость, повторное загрязнение, устойчивость...) - Определение контрольных мер для каждой опасности - Описание технических деталей контрольных мер - Назначение лиц, ответственных за контрольные меры <i>* Потенциальная опасность - это опасность, устранение или снижение которой до приемлемого уровня имеет важное значение для производства безопасных пищевых продуктов.</i>				
7 – Критические контрольные точки				
- Определение всех критических контрольных точек (ККТ) - Использование логического подхода (например, дерева решений) для идентификации ККТ - /неразборчиво/ увеличения ККТ				
8 – Критические пределы				
- Определение всех критических пределов для каждой меры, предназначенной для контроля каждой опасности - Критические пределы соответствуют нормам и / или рекомендованы соответствующими кодексами НПП. - Проверка критических пределов				
9 – Процедуры контроля				
- Описание процедур контроля - Частота (планы выборки) - Определение сотрудников, отвечающих за мониторинг - Обоснованность/надежность процедур контроля				
10 – Корректирующие действия				
- Определение корректирующих действий, необходимых при потере контроля - Определение корректирующих действий, которые необходимо выполнить, когда мониторинг указывает на потерю контроля (результаты не соответствуют установленным критическим пределам) - Определение корректирующих действий в отношении продукта, обрабатываемого при потере контроля - Назначение лиц для выполнения корректирующих действий - Подробное описание корректирующих действий				
11 – Проверка системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР)				
- Описание процедуры проверки				

- Срок действия процедуры лица (лиц) - Назначение лица, ответственного за проверку - Описание частоты проверки - Возможность учета изменений в составе продукта, правилах обработки, стандартах и т. д.				
12 – Система учета				
- Формы учета результатов контроля - Формы учета выполненных корректирующих действий - Запись изменений системы НАССР - Учет проверки/ревизии системы НАССР				

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Согласно Правилу 16(3) (b)

5. Проверка внедрения HACCP (системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках) на месте

Название предприятия
Руководитель плана:

Сертификационный номер:
Менеджер по качеству:

Предмет оценки	Mi*	Ma	Наблюдение(-я)
1 – Обязательства руководства			
- Моральные обязательства	()		
- Финансовые обязательства		()	
- Осведомленность / убеждение	()	()	
2 – Группа системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (HACCP)			
- Руководитель группы HACCP обладает полномочиями в принятии решений		()	
- Члены группы HACCP обладают соответствующей квалификацией		()	
3 – Состав продуктов			
- Пищевой состав соответствует составу, описанному в руководстве	()	()	
- Любое изменение системы HACCP записывается и учитывается для проверки	()	()	
4 – Предполагаемое использование	*		
- Действительное описание предполагаемого использования	()	()	
- Любое изменение системы HACCP записывается и учитывается для проверки	()	()	
5 – Блок-схема(ы) процесса			
- Описание блок-схемы всегда соответствует действительности			
- Любое изменение системы HACCP записывается и учитывается для проверки	()	()	
6 – Анализ опасных факторов			
- Все меры контроля предприняты верно		()	
- Персонал, отвечающий за принятие мер контроля, определен и квалифицирован		()	
- Новые опасности, возникающие из-за изменений в продукте или процессе, учитываются		()	
- Для этих опасностей были определены меры контроля		()	
7 – Критические контрольные точки			
- Соответствуют ли критические контрольные точки (ККТ) описанию в руководстве HACCP		()	
- Появление новой опасности привело к анализу ККТ для принятия надлежащих мер контроля		()	
8 – Критические пределы			
- Критические пределы соответствуют описанным в руководстве HACCP	()	()	
- Появление новых опасностей привело к пересмотру критических пределов		()	

Предмет оценки	Мi*	Ма	Наблюдение(-я)
9 – Процедуры контроля			
- Процедуры контроля соответствуют процедурам, описанным в руководстве НАССР	()	()	
- Надежность процедур контроля была доказана		()	
- Персонал, отвечающий за контроль, был определен и обучен		()	
- Все необходимые изменения были проведены с учетом появления новых мер контроля		()	
10 – Корректирующие действия			
- Корректирующие действия соответствуют действиям, описанным в руководстве НАССР	()	()	
- Персонал, ответственный за корректирующие действия, был определен и квалифицирован		()	
- Все необходимые изменения были проведены с учетом появления новых мер контроля		()	
11 – Проверка системы НАССР			
- Метод и частота проверки соответствует руководству	()	()	
- Обоснованность метода проверки была подтверждена		()	
- Персонал, ответственный за проверку, был определен		()	
- Изменения продукта, процесса, стандартов, нормативов были приняты во внимание		()	
12 – Система документации			
- Формы в соответствии с руководством	()	()	
- Формы, актуальные для записи:			
*Результаты контроля		()	
*Корректирующие действия		()	
*Изменения системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР)		()	
*Результаты проверки/ревизии системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР)		()	
- Некоторые записи были изменены		()	

* **Мi:** Незначительные несоответствия: Это относится к единичным случаям в данном элементе системы НАССР и не окажет заметного влияния на контроль качества и безопасности пищевых продуктов.

* **Ма:** Серьезные несоответствия: Это относится к отсутствию или отказу элемента системы НАССР. Накопленные незначительные несоответствия могут привести к серьезным несоответствиям.

Дар-эс-Салам,

31 июля 2000 г.

Закия Х. МЕГЛ,
Министр природных ресурсов и
туризма