

ЗАКОН, РЕГУЛИРУЮЩИЙ РЫБУ И РЫБНУЮ ПРОДУКЦИЮ

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ

1. Прочтение.
2. Толкование.

ЧАСТЬ I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3. Запрет.
4. Требования к судам.
5. Транспортировка рыбы.
6. Ограничения по экспорту.
7. Сбыт импортированной рыбы.
8. Сертификация предприятия.
9. Работа сертифицированного предприятия.
10. Лицензия на экспорт.
11. Лицензия на импорт.
12. Уведомление импортером.
13. Условия лицензии.
14. Стандартные условия лицензии.
15. Приостановка действия или отзыв лицензии.
16. Разрешения на исключение.
17. Гарантия исполнения обязательств
18. Несоблюдение.
19. Приказ об отзыве.
20. Пошлины за услуги или использование инфраструктуры.
21. Неуплата пошлин.
22. Проверки в море.
23. Содержание проверок.
24. Иностранное государственные проверки.
25. Назначение способов и оборудования.
26. Утвержденные лаборатории.

ЧАСТЬ II

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ С РЫБОЙ

27. Проверка/повторная проверка
28. Помощь владельца во время проверки

РАЗДЕЛ

29. Импорт/экспорт.
30. Требования к импорту.
31. Требования к лицензии на импорт.
32. Отмена или отказ в выдаче лицензии на импорт.
33. Проверка инспектором.
34. Упаковка.
35. Задержание.
36. Свидетельство о проверке.
37. Апелляция на решение.
38. Повторная проверка.
39. Результат повторной проверки.
40. Недействительное свидетельство.
41. Свидетельство предприятия.
42. Министр, выдающий свидетельство.
43. Пошлина за проверку предприятия.
44. Управление предприятием.
45. Отмена или продление свидетельства предприятия.
46. Перерабатывающие суда.
47. Предприятие заморозки рыбы.
48. Свежая рыба.
49. Экспорт рыбы.
50. Консервация рыбы.
51. Моллюски.
52. Документация для экспорта.
53. Консервированная рыба.
54. Размер и вес банок.
55. Замороженная рыба.
56. Соленая рыба.

ЧАСТЬ III

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ

57. Общие условия.

ЧАСТЬ IV

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ

58. Консервные заводы.

СОДЕРЖАНИЕ

- 59. Предприятия по выпуску соленой сушеной рыбы.
- 60. Предприятия по выпуску свежей, замороженной или полуконсервированной рыбы.
- 61. Предприятия по выпуску маринованной, засоленной или пряной рыбы.

ЧАСТЬ V

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

- 62. Общие требования.

ЧАСТЬ VI

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

- 63. Рабочие требования на консервных заводах.
- 64. Предприятия по выпуску соленой или сушеной рыбы.
- 65. Предприятия по выпуску свежей, замороженной или полуконсервированной рыбы

ЧАСТЬ VII

ТРЕБОВАНИЯ К СУДАМ, ИСПОЛЪЗУЕМЫМ ДЛЯ РЫБОЛОВСТВА ИЛИ ТРАНСПОРТИРОВКИ РЫБЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

- 66. Хранение рыбы.

ЧАСТЬ VIII

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

- 67. Хранение замороженной рыбы.

ЧАСТЬ IX

ТРЕБОВАНИЯ К СУДАМ И ОБОРУДОВАНИЮ, ИСПОЛЪЗУЕМОМУ ДЛЯ РАЗГРУЗКИ, ПЕРЕМЕЩЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

- 68. Требования к транспортным средствам и оборудованию.

ЧАСТЬ X

ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

- 69. Правонарушения.
- 70. Наказание.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

220/1998 ЗАКОН, РЕГУЛИРУЮЩИЙ РЫБУ И РЫБНУЮ ПРОДУКЦИЮ

согласно разделу 25

Прочтение

1. Настоящий закон подлежит прочтению как Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию.

Толкование

2. В настоящем Законе используются следующие термины:

- «продукция рыбного хозяйства» — все продукты рыбного хозяйства, выращенные в контролируемых условиях, до размещения на рынке в качестве продуктов питания. Рыба морских или пресных вод или ракообразные, пойманные в своей естественной среде в незрелом возрасте и выращиваемые до достижения нужного коммерческого размера для употребления человеком, также считаются продукцией рыбного хозяйства;
- «сертифицированное предприятие» — предприятие, в отношении которого выдается рабочая лицензия по разделу 9;
- «компетентный орган» — департамент химических веществ/продуктов питания и лекарственных средств Министерства здравоохранения;
- «контейнер» — емкость, упаковка, обертка или ограничительная лента, используемые при сбыте рыбы;
- «разложившийся» — рыба, которая имеет неприятный или сомнительный запах, вкус, цвет, текстуру или содержание в связи с порчей;
- «предприятие» — помещение или место, где рыба или рыбная продукция подготавливается, перерабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится;
- «экспорт» — отправка или транспортировка рыбы в другую страну с целью сбыта;
- «перерабатывающее судно» — любое судно, на котором выполняется одна или несколько из следующих операций в отношении рыбной продукции: нарезка филе, нарезка на ломтики, снятие кожи, измельчение, заморозка ли переработка, включая упаковывание;

L.R.O. 1/2009

- «рыба» — все морские и пресноводные животные или их части, в том числе моллюски, ракообразные, морские животные и любые части моллюсков, ракообразных или морских животных; яйца, семя, икра, личинки, рыба, моллюски, ракообразные, морские животные в незрелом возрасте; и рыбная продукция или субпродукты; за исключением черепашек, водных млекопитающих и лягушек;
- «название сорта» — установленное название или обозначение для категории или класса рыбы;
- «импорт» — транспортировка или ввоз в страну с целью сбыта;
- «штамп инспектора» — установленная отметка, штамп или печать, наносимые на рыбу, контейнер или свидетельство о проверке;
- «партия» или «серия» — партия рыбы или часть партии рыбы, имеющей одинаковый вид, которая перерабатывается одинаковым образом одним и тем же производителем, упаковывается в контейнер одинакового размера и имеет одну и ту же этикетку;
- «сбыт» — подготовка, реклама, закупка, транспортировка, реализация, обмен и продажа рыбы и любые другие действия, необходимые для предоставления рыбы с целью употребления или использования;
- «министр» — Министр, отвечающий за здравоохранение;
- «подготовка» — переработка, хранение, проверка, оценка, сборка, упаковка, ценообразование, маркировка, кодировка и этикетирование;
- «консервированный» — любая рыба, которая была подготовлена путем соления, копчения, сушки или их комбинации с содержанием влаги не более 24%;
- «переработка» — очистка, потрошение, нарезка филе, промывка, извлечение из раковин, охлаждение, глазировка, упаковка, консервирование, заморозка, облучение, пастеризация, копчение, соление, приготовление, засолка и сушка;
- «Законы» — законодательные акты, изданные согласно Закону о пищевых продуктах и лекарственных средствах;

«стерилизованный» — рыба, обработанная при высокой температуре с целью предотвратить порчу и для разрушения всех патогенных организмов;

«гниющая» — протухшая рыба, имеющая ненормальный запах и вкус;

«транспортировка» — транспортировка при помощи судна, летательного аппарата, автотранспортного средства, грузового контейнера, прицепа или других средств транспортировки товаров или рыбы;

«опасный» — рыба, которая имеет бактерии, опасные для здоровья населения, или токсичные или вредные для человека вещества.

ЧАСТЬ I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3. (1) Запрещен импорт, экспорт или подготовка рыбы для экспорта без лицензии и/или сертификата, выданного по разделу 10 или 11.

(2) Запрещен импорт, экспорт или владение с целью экспорта гниющей, разложившейся или опасной рыбы, как указано в настоящем Законе, а также контейнеров, которые не соответствуют установленным требованиям.

4. Запрещен вылов рыбы с судна в целях сбыта, если судно не соответствует установленным требованиям.

5. Запрещен экспорт или импорт рыбы или ее транспортировка в сертифицированное предприятие или из него, если средства транспортировки и оборудование, используемые для погрузки, разгрузки, перемещения, хранения или транспортировки рыбы, не соответствуют установленным требованиям.

6. (1) Лицам, имеющим лицензию, выданную по разделу 10, запрещено экспортировать и владеть с целью экспорта рыбой, которая не соответствует требованиям установленных норм.

(2) Каждая партия, подготовленная для экспорта, должна сопровождаться санитарно-гигиеническим заключением для экспорта, выданным компетентным органом, если применимо.

7. Запрещен сбыт или владение с целью сбыта импортированной рыбы, если такая рыба не соответствует установленным нормам.

8. Министр может выдать любым лицам свидетельство, подтверждающее, что они могут использовать предприятие для импорта и экспорта рыбы или ее подготовки к экспорту. Заявление на выдачу свидетельства подается по Форме А из Приложения 1, а свидетельство должно выдаваться по Форме В.

9. Работа сертифицированного предприятия запрещена, если она не соответствует требованиям установленных норм.

10. Любым лицам, которые не имеют лицензии сертифицированного предприятия, Министр может выдать лицензию на подготовку к экспорту или на экспорт рыбы, подготовленной на сертифицированном предприятии. Заявление на лицензию на экспорт подается по Форме С Приложения 1, а лицензия выдается по Форме D из Приложения 1.

11. Министр может выдать любому лицу лицензию на импорт рыбы по Форме Е из Приложения 1. Заявление на лицензию на импорт рыбы должно подаваться по форме С из Приложения 1.

12. Лицо, имеющее лицензию на импорт, должно уведомить компетентный орган о каждой операции импорта рыбы согласно установленной форме и установленным способом и обязуется не осуществлять сбыт рыбы без разрешения компетентного органа.

13. После консультации с компетентным органом Министр может установить такие условия, которые он посчитает необходимыми для любой лицензии или разрешения на исключение, выданных по Закону.

14. Условием каждой лицензии, выданной по разделу 8 или 10, является то, что вся рыба на предприятии, управляемом владельцем лицензии, считается поступающей на экспорт и поэтому регулируется Законом.

15. Министр может отказать в выдаче новой лицензии лицу, либо может приостановить действие или отозвать лицензию или изменить ее условия, если такое лицо нарушает:

- (a) любое условие лицензии;
- (b) любое положение Закона, его разделов или изданного Приказа.

16. Министр может выдать разрешение любому лицу или категории лиц, чтобы они могли не применять положения Закона, если, по его мнению, исключение требуется для

- (a) производства или сбыта экспериментальных или тестовых продуктов или фармацевтических средств;
- (b) доработки, изменения, отбраковки или повторного использования рыбы, чтобы она соответствовала Закону;
- (c) сбыта, использования или утилизации гниющей, разложившейся или опасной рыбы, не предназначенной для употребления человеком;
- (d) повторного использования контейнеров или использования этикеток, которые не соответствуют установленным требованиям;
- (e) маркировки продукции для соответствия требованиям определенных культурных общин или иностранных рынков;
- (f) производства и поставки продуктов питания для экстренной или международной помощи.

17. Компетентный орган может потребовать от любых лиц, которым выдана лицензия по настоящему Закону, предоставления гарантии исполнения обязательств или другого обеспечения, которое удовлетворит компетентный орган, в качестве гарантии того, что эти лица будут соблюдать Закон, условия и положения лицензии.

18. В случае несоблюдения закона или условий лицензии компетентный орган может использовать гарантию выполнения или обеспечение, указанное в п. 17, и конфисковать данную гарантию или обеспечение в пользу государства.

19. Если Министр считает, что экспортированная или импортированная рыба представляет опасность для здоровья и безопасности населения, то путем уведомления лиц, импортирующих, экспортирующих или реализующих рыбу, он может выдать приказ на отзыв рыбы и отправку ее в место, установленное компонентным органом.

20. Путем приказа Министр может скорректировать или изменить пошлины, уплачиваемые за услуги или использование инфраструктуры, предоставленной по Закону.

21. Министр может:

- (a) отменить или приостановить использование инфраструктуры, продукта или передачу права или привилегии по Закону у любого лица;
- (b) отменить, приостановить или отказать в выдаче лицензии, если лицо не уплачивает предусмотренную пошлину, или в случае опасности для здоровья и безопасности населения.

22. Министр может заключить договор о морских проверках с одним или несколькими иностранными государствами, государственными органами или торговыми организациями на основании проверки со стороны компетентного органа в отношении того,

- (a) что законные требования, системы проверки рыбы и инфраструктура для подготовки рыбы для экспорта в эту страну и рыба, импортируемая в эту страну, соответствует требованиям законодательства Тринидада и Тобаго; или
- (h) что любые предприятия в этой стране соответствуют требованиям Закона к сертифицированным предприятиям и что рыба, экспортируемая в Тринидад и Тобаго, соответствует этим требованиям.

23. Организация проверок в море может подразумевать полномочия Министра по:

- (a) выдаче лицензий на деятельность иностранных предприятий лицам, которые управляют предприятиями в другой стране, с целью экспорта рыбы в Тринидад и Тобаго;

- (b) проверять предприятия в другой стране и рыбу, подготовленную на этих предприятиях;
- (c) определять требования к соответствию, контролю и проверке импорта из другой страны или из предприятий этой страны;
- (d) признавать свидетельства о проверке, выданные другими странами;
- (e) выполнять программы или проекты, связанные с проверками рыбы, и организовывать финансирование с этой целью, включая разделение доходов или возмещение затрат программы или проекта;
- (f) определять пошлины для лицензий на деятельность иностранных предприятий или на возмещение расходов за оказание услуг по проверке в море.

24. Министр может полагаться на результаты проверок, проведенных органом проверки иностранного государства или иностранной торговой организацией с целью согласования или принятия мер по проверке в море или для определения того, соответствует ли импортируемая рыба требованиям Закона.

25. Компетентный орган может определить методы и оборудование, используемые инспекторами при выполнении своих обязанностей и функций по Закону.

26. Министр может утвердить или привлечь к оказанию услуг утвержденную лабораторию или нанять организацию по стандартизации для утверждения частной или государственной лаборатории или другого места для использования при оценке, испытаниях, анализе или экспериментах, проводимых с целью проверок по Закону.

ЧАСТЬ II

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ С РЫБОЙ

27. Рыба должна проходить проверку, и инспектор может брать образцы рыбы на безвозмездной основе с целью проверки.

28. Владелец рыбы или лицо, действующее от его имени, должны предоставить инспектору рыбу или контейнеры, подлежащие проверке или повторной проверке по Закону.

29. Запрещено импортировать, экспортировать или перерабатывать для импорта или экспорта или предпринимать попытки импорта или экспорта:

- (a) рыбы, которая является гниющей, разложившейся или опасной или содержит паразитов полностью или частично, либо иным образом не соответствует требованиям Закона; или
- (b) живых устриц, моллюсков, мидий или других съедобных моллюсков (за исключением морских гребешков) или сырья, полученного из них, включая замороженных и незамороженных, если компетентный орган не убедился на основе предоставленной информации, что вода, в которой они обрабатываются, благоприятна для моллюсков.

30. (1) Импорт в Тринидад и Тобаго и попытки импорта в Тринидад и Тобаго рыбы разрешен при условии:

- (a) если обозначение предприятия, на котором упакована рыба, а также дня, месяца и года упаковки имеется на одной стороне коробки или ящика, в которых перевозятся контейнеры с рыбой;
- (b) в случае консервированной рыбы — если инспектору предоставляется список с указанием предприятия и количества контейнеров для каждой производственной партии;
- (c) если каждый контейнер имеет этикетку с четким указанием страны происхождения;
- (d) если лицо является владельцем лицензии на импорт; и
- (e) если в компетентный орган предоставлено письменное уведомление о каждой партии импортируемой рыбы до импорта.

(2) В уведомлении, указанном в пп. (1)(e), должно быть указано в отношении каждой партии рыбы, импортируемой в Тринидад и Тобаго, и каждого типа рыбы, содержащейся в этой партии:

- (a) количество;
- (b) производитель;
- (c) страна происхождения; и
- (d) место, где рыба будет ожидать проверки, или уведомление от инспектора по пп. (3).

(3) Запрещено перемещать или пытаться переместить рыбу, которая была импортирована в Тринидад и Тобаго, из места, указанного в уведомлении, упомянутом в пп. (1)(e), кроме случаев, когда рыба была проверена и соответствует требованиям Закона,

(4) Запрещен импорт в Тринидад и Тобаго или попытка импорта в Тринидад и Тобаго любой консервированной рыбы, если отсутствует четкое обозначение названия предприятия и дня, месяца и года переработки.

31. (1) Согласно подпункту (2) Министр может выдать лицензию на импорт при получении заявления и оплате заявителем пошлины в размере одной тысячи пятиста долларов.

(2) Лицензия на импорт не подлежит передаче и действует в течение одного года с даты выдачи, указанной на лицензии.

(3) Импортёр рыбы должен хранить по адресу в Тринидаде и Тобаго в течение не менее двух лет:

- (a) имя и адрес лица, которому была отправлена каждая партия рыбы от импортера, и дата отправки рыбы;
- (b) все претензии, полученные в отношении переработки, хранения, оценки, упаковки и маркировки импортированной рыбы, а также проведенные оценки и меры, предпринятые в результате каждой претензии; и
- (c) свидетельство о достаточной переработке рыбы.

32. (1) Министр может отменить или отказать в выдаче лицензии на импорт, если владелец или заявитель лицензии:

- (a) предоставил ложную информацию Министру в целях получения лицензии;
- (b) не предоставил письменное уведомление, требуемое по разделу 30(1)(e);
- (c) предоставил ложную информацию инспектору в письменном уведомлении, требуемом по разделу 30(1)(e).

(2) Если партия рыбы импортируется в Тринидад и Тобаго, то импортер обязуется оплатить пошлину за проверку в размере:

- (a) трехсот долларов за каждую партию рыбы, которая доставляется на предприятие, имеющее сертификат, если рыба предназначена для дальнейшей переработки, в результате которой рыба претерпевает значительные изменения; и
- (b) ста долларов за каждую партию во всех остальных случаях, но при этом не более одной тысячи долларов за каждую партию.

33. (1) Согласно пп. (2)-(4) любая рыба, ввозимая в Тринидад и Тобаго, может в случайном порядке подвергаться проверке со стороны инспектора.

(2) Если тип рыбы, производимый производителем, не проходит проверку,

- (a) то инспектор должен занести тип рыбы, название производителя и дату проверки в черный список импорта, который ведется компетентным органом; и
- (b) партии того типа рыбы, который производится производителем и в дальнейшем импортируется в Тринидад и Тобаго, должны пройти одинаковую проверку, пока четыре партии груза подряд не пройдут проверку.

(3) Если тип рыбы, который производится производителем, не проходит проверку, то партии этого типа рыбы, которые производятся этим производителем и в дальнейшем импортируются в Тринидад и Тобаго, проходят проверку, пока одна из партий не пройдет ее.

(4) Если тип рыбы, который производится производителем, ввозится в Тринидад и Тобаго и этот тип рыбы, производимый производителем, не импортировался в Тринидад и Тобаго в течение предыдущих двух лет, то ввозимая рыба должна пройти каждый тип проверки, применимой к этому типу рыбы.

(5) Если проверка выполняется по пп. (1)-(4), то импортер должен оплатить соответствующую пошлину, указанную в настоящем законе.

34. Если иное не разрешено компетентным органом, то рыба должна быть упакована в новые, чистые и прочные контейнеры.

35. (1) В целях сохранения принадлежности рыбы инспектор может задержать рыбу, прикрепив к рыбе или к контейнеру номерную бирку, на которой должно быть четко указано—

- (a) слово «на удержании»;
- (b) идентификатор;
- (c) краткое описание задержанной партии;
- (d) дата; и
- (e) подпись инспектора.

(2) Если рыба задерживается по пп. (1), то инспектор должен отправить письмо владельцу или агенту с надлежащим образом оформленным уведомлением о задержании.

(3) Если рыба задерживается по пп. (1) на объекте, находящемся во владении лица, не являющегося владельцем рыбы, то копия уведомления о задержании доставляется этому лицу.

(4) Запрещено изменять, портить или снимать бирку, закрепленную на рыбе или контейнере по пп.(1), или перемещать, продавать или утилизировать рыбу или ее контейнер без получения разрешения от инспектора.

(5) Невзирая на пп. (4), если требуется переместить из одного склада в другой рыбу или ее контейнер, указанные в подпункте (4), либо если владелец рыбы или контейнера или его агент отправили запрос на перемещение задержанной рыбы или контейнера, то инспектор может разрешить такое перемещение.

(6) Если инспектор убедился, что рыба, задержанная по пп. (5), соответствует требованиям Закона, то он должен подготовить уведомление об освобождении и предоставить по почте одну его копию владельцу рыбы или его агенту и одну копию лицу, если имеется, в помещении которого была найдена рыба.

36. (1) Если лицо запрашивает свидетельство о проверке на рыбу, то инспектор должен:

- (a) если лицо управляет предприятием, в котором перерабатывалась рыба, — проверить документы предприятия, чтобы определить, требуется ли проверка рыбы и, если требуется, проверить рыбу; и
- (b) проверить рыбу во всех остальных случаях.

(2) Инспектор должен выдать свидетельство о проверке на рыбу, если после ее проверки он установит, что рыба соответствует требованиям Закона.

(3) Лицо, которому требуется свидетельство о проверке рыбы, оплачивает пошлину в размере ста долларов.

37. (1) Если лицо, заинтересованное в решении инспектора в отношении любой проверки, оценки, маркировки или по другим вопросам по Закону, не удовлетворено этим решением, то в течение тридцати дней после такого решения оно может подать апелляцию в виде письменного уведомления на решение Министра, который может потребовать повторной проверки.

(2) Если повторная проверка выполняется по пп. (1) и Министр выносит в результате нее решение, то это решение является окончательным.

(3) Лицо, которое подает апелляцию на решение, вынесенное по пп. (1), обязуется оплатить соответствующую пошлину за повторную проверку.

38. Если инспектор имеет разумные основания считать, что качество рыбы ухудшилось с даты ее проверки или что она по другим причинам не соответствует требованиям установленных норм, то он может повторно проверить такую рыбу.

39. Если повторная проверка выполняется по п. 38 и рыба признана несоответствующей качеству, указанному на контейнере, то все проверочные отметки и обозначения качества на контейнерах снимаются или стираются и свидетельство о проверке, выданное на рыбу, утрачивает силу.

40. Запрещено использовать свидетельство о проверке, если известно, что такое свидетельство не имеет силы.

41. Запрещено экспортировать, перерабатывать для экспорта или пытаться экспортировать или перерабатывать для экспорта рыбу, если ее переработка выполняется не на предприятии, которое сертифицировано для этого.

42. Министр может выдать свидетельство в отношении предприятия, если:

- (a) предприятие соответствует установленным требованиям;
- (b) программа менеджмента качества разработана для использования на предприятии;
- (c) программа менеджмента качества предприятия соответствует требованиям, изложенным в Приложении 3; и
- (d) заявитель уплачивает невозмещаемую пошлину.

43. Если лицо, являющееся владельцем или управляющим предприятия или инфраструктуры, предназначенной для использования в качестве предприятия, подает заявление, чтобы определить, соответствует ли инфраструктура установленным требованиям, то лицо уплачивает пошлину в размере одной тысячи долларов.

44. (1) Управляющий предприятия, в отношении которого было выдано свидетельство и в котором перерабатывается рыба на экспорт, должен:

- (a) соблюдать установленные требования;
- (b) составить и выполнять программу менеджмента качества предприятия;
- (c) обеспечить, что программа менеджмента качества предприятия соответствует требованиям, изложенным в Приложении к настоящему Закону;
- (d) вести и предоставить на проверку инспектору подробные документы за период не менее трех лет о проверках и оценках, а также обо всех мерах, принятых на предприятии в рамках его программы менеджмента качества;
- (e) поддерживать актуальность и предоставить инспектору по запросу всю необходимую информацию или документацию; и
- (f) вывесить на видном месте выданное свидетельство.

(2) Свидетельство о регистрации не подлежит передаче и действует в течение одного года с даты выдачи, указанной в свидетельстве.

45. (1) Министр может отменить свидетельство о регистрации в отношении предприятия, если:

- (a) предприятие имеет серьезные загрязнения;
- (b) предприятие не соответствует установленным требованиям;
- (c) программа менеджмента качества предприятия не соблюдается;

(d) программа менеджмента качества предприятия не соответствует требованиям, изложенным в Приложении;

(e) любая требуемая информация или документация является ложной; и

(f) документы, указанные в разделе 44(d) являются ложными.

(2) Если Министр отменил свидетельство по пп. (1), то владелец или управляющий предприятия может потребовать проведения проверки для того, чтобы определить, можно ли повторно выдать свидетельство о регистрации.

(3) Владелец или управляющий предприятия, который требует проведения проверки по пп. (2), должен уплатить пошлину в размере одной тысячи пятиста долларов за такую проверку.

46. (1) Согласно пп. (2), запрещено использовать судно для рыболовства или транспортировки рыбы в целях переработки, если на судне отсутствует наклейка о наличии сертификата, которая размещается инспектором и подтверждает, что судно соответствует установленным требованиям.

(2) Инспектор может снять наклейку о наличии сертификата на судне, если судно эксплуатируется в нарушение установленных требований.

47. Работа предприятия для хранения замороженной рыбы разрешена, только если предприятие соответствует установленным требованиям.

48. Разгрузка, перемещение, хранение или транспортировка свежей рыбы, предназначенной для переработки, разрешена, только если такая разгрузка, перемещение, хранение или транспортировка соответствуют установленным требованиям.

49. Экспорт, переработка для экспорта или попытка переработки для экспорта свежей рыбы разрешены только, если разгрузка, перемещение, хранение и транспортировка такой рыбы проводились в соответствии с установленными требованиями.

50. (1) Переработанная рыба должна быть защищена от загрязнения и погодных условий во время погрузки, разгрузки и транспортировки.

(2) Свежая рыба и полуконсервированные продукты, находящиеся под контролем грузоперевозчика, должны находиться в охлажденном состоянии.

(3) Замороженная рыба, находящаяся под контролем грузоперевозчика, должна быть заморожена таким образом, что при ее доставке в место назначения температура такой рыбы не поднимется более чем на 5,5 °C от температуры на момент ее погрузки.

51. Запрещено:

(a) перерабатывать крабов, лобстеров, двустворчатых моллюсков, устриц или брюхоногих моллюсков, если они не находятся в живом состоянии; или

(b) упаковывать, продавать, экспортировать или импортировать устриц, съедобных или брюхоногих моллюсков в любой форме, если в них имеется токсин, найденный при помощи метода, утвержденного компетентным органом.

52. Лица, экспортирующие рыбу с предприятия, должны документировать имя и адрес лица, которому рыба отправляется с предприятия, а также дату отправки.

53. (1) Запрещено экспортировать или импортировать или пытаться экспортировать консервированную рыбу или импортировать банки с рыбой, которые:

(a) консервированы негерметично;

(b) верхняя и нижняя часть которых вздута; или

(c) имеют иные дефекты.

(2) Консервированная рыба стерилизуется методом, утвержденным компетентным органом.

(3) Вся консервированная рыба имеет достаточно вакуума для обеспечения того, что концы банки не вздуются, когда продукт нагревается до 35°C.

54. По письменному запросу Министерство может:
- (a) разрешить использование размеров банок, которые отличны от утвержденных компетентным органом; и
 - (b) установить массу нетто и сухой вес их содержимого.
55. (1) Запрещено маркировать замороженную потрошенную рыбу или ее контейнер, если рыба не соответствует стандарту, предусмотренному для данного вида.
- (2) Замороженную потрошенную рыбу следует предохранять от окисления и осушения при помощи ледяной глазури или плотно обернутой оболочки.
56. (1) Соленая рыба, содержащая розовые и красные включения и имеющая содержание влаги менее 24% на момент проверки упаковки, в зависимости от того, что произойдет позднее, запрещена к продаже для употребления человеком.
- (2) Содержание влаги в бескостной или полубескостной соленой рыбе не должно превышать 54%.
- (3) Контейнер с бескостной или полубескостной соленой рыбой не должен содержать более одного вида рыбы.
- (4) Бескостная или полубескостная соленая рыба должна быть упакована в новые чистые контейнеры, которые проложены пергаментом или парафинированной бумагой или водонепроницаемы.
- (5) Бескостная соленая рыба может приготавливаться в виде волокнистой рыбы путем отделения волокон и нарезки рыбы.
- (6) Из бескостной соленой рыбы следует удалить кости.
- (7) Полубескостная соленая рыба должна иметь все кости, за исключением удаленных межмышечных костей.
- (8) Соленая рыба для экспорта из Тринидада и Тобаго должны быть просолена стоповым методом или консервирована пикелеванием и упакована в соответствии с содержанием влаги.
- (9) Классы соленой рыбы: легкого посола, полуконсервированная, с содержанием соли от 6% до 10%, сильного посола, консервированная с содержанием соли свыше 10%, но не более 18%.

ЧАСТЬ III

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ

57.(1) Поверхность пола во влажных рабочих зонах, где рыба принимается, хранится или перерабатывается, должна иметь уклон в целях дренажа и должна быть сделана из бетона или аналогичного материала, утвержденного компетентным органом.

(2) Полы в сухих рабочих зонах должны быть сделаны из материала, утвержденного компетентным органом.

(3) Дренажная система должна иметь тип и размер, достаточный для отвода технологических стоков и воды после операций очистки, и должна быть оснащена уловителями и другими устройствами, предотвращающими попадание газов или вредителей в здание через сливы.

(4) Внутренние поверхности стен во влажных рабочих зонах, где рыба принимается, хранится или перерабатывается, должны быть сделаны из гладкого, водонепроницаемого, светлого материала, приемлемого для компетентного органа, который можно легко отмыть до высоты не менее 4 футов.

(5) Системы естественной или механической вентиляции должны подавать чистый воздух, удалять нежелательные запахи, пар и дым и предотвращать конденсацию в помещениях, где выполняется работа.

(6) Следует предусмотреть туалеты, тип и количество которых утверждены компетентным органом.

(7) Помещения, в которых расположены туалеты, должны иметь двери, тип которых утвержден компетентным органом.

(8) Следует предусмотреть умывальники, оснащенные средствами подачи горячей и холодной воды, жидким или порошковым мылом, средствами дезинфекции рук, кранами ножного управления и воздушными сушилками или бумажными полотенцами.

(9) На каждом входе в участок переработки следует установить ванну для ног и поддерживать в ней достаточное количество подходящего дезинфицирующего средства.

L.R.O. 1/2009

(10) Следует предусмотреть подачу в достаточном количестве безопасной санитарной воды с уровнем остаточного хлора 5 ppm и отсутствием бактерий группы кишечной палочки (определенных методом мембранной фильтрации) при рабочем давлении не менее 20 фунтов/кв. дюйм.

(11) Предприятие может использовать другую воду, помимо указанной в пп. (10), для пожарной защиты, котлов и вспомогательных нужд, если между системами подачи воды, подающими воду на предприятие, отсутствует соединение.

(12) Рамы и опоры всего оборудования, на котором перерабатывается рыба, должны быть сделаны из металла или другого материала, утвержденного компетентным органом.

(13) Столы должны иметь такую конструкцию, чтобы зоны под ними можно было легко очистить.

(14) Корзины или тара, в которых хранятся потроха, должны быть водонепроницаемыми, должны быть сделаны из металла или другого материала, утвержденного компетентным органом, и при необходимости должны защищать от загрязнения предприятие или перерабатываемую на нем рыбу, а также должны быть оснащены плотно прилегающими крышками.

(15) Под приподнятыми корзинами с потрохами должна находиться бетонная или иная пригодная поверхность, имеющая уклон в целях дренажа.

(16) Запрещено использовать дерево в качестве материала для каких-либо частей транспортера, который контактирует с рыбой.

(17) Желоба для перемещения рыбы должны быть сделаны из некорродируемого материала, кроме дерева, и таким образом, чтобы их можно было легко очистить.

(18) На всех рабочих поверхностях в помещениях переработки следует предусмотреть освещение интенсивностью не менее 215 люкс/м².

(19) Светильники над зонами переработки должны быть ударопрочными и иметь щитки, особенно на участках, где пищевые продукты не защищены на любом этапе переработки.

ЧАСТЬ IV

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ

58. (1) Помещения, в которых перерабатывается рыба, должны иметь потолки, не имеющие трещин, щелей или открытых стыков, должны быть сделаны из гладкого, моющегося, светлого материала и иметь высоту, соответствующую требованиям компетентного органа.

(2) Над рабочей поверхностью, на которой обрабатывается рыба, не должно быть незащищенных труб.

(3) Горячая вода должна подаваться при температуре не менее 43°C в достаточном количестве для обеспечения работы консервной фабрики.

(4) В удобном месте необходимо предусмотреть оборудование для дезинфекции средств защиты рук, используемых в зонах переработки.

(5) Доски для нарезки, разделки на филе и снятия кожи должны быть сделаны из гладкого материала, не имеющего трещин, и должны быть изготовлены способом, утвержденным компетентным органом.

(6) Роликовые устройства, используемые для извлечения мяса лобстера или краба, должны быть сделаны из некорродируемого материала, утвержденного компетентным органом.

(7) Поверхности, на которых перерабатывается рыба, за исключением поверхностей для резки и разделки на филе, должны быть сделаны из некорродируемых материалов, кроме дерева, и все стыки на таких поверхностях должны быть гладкими и водонепроницаемыми.

(8) Все контейнеры, лотки, тара и инвентарь для переработки рыбы должны быть сделаны из некорродируемого материала, кроме дерева, и иметь гладкую поверхность без трещин и щелей.

(9) Ящики, коробки, корзины и другая тара, используемая в консервных заводах для хранения рыбы, кроме живой рыбы, перед дальнейшей обработкой или транспортировкой, должны изготавливаться таким образом, чтобы предусматривался дренаж, и должны быть сделаны из материала, утвержденного компетентным органом.

(10) Транспортные ленты, контактирующие с рыбой, за исключением консервированной рыбы, должны иметь душевой промыватель и, если целесообразно, скребок.

(11) Посуду с металлическими сетками запрещено использовать в переработке, кроме случаев обработки моллюсков и ракообразных в раковине.

(12) Эмалированную посуду запрещено использовать при переработке.

(13) Следует поддерживать достаточное количество пара при достаточном давлении для работы консервного завода.

(14) Каждый завод должен быть оснащен одним или несколькими:

(a) закаточными машинами, чей тип утвержден компетентным органом; и

(b) ретортами, оснащенными:

(i) ртутным термометром;

(ii) манометром;

(iii) распылителем пара; и

(iv) продувочными клапанами.

59. (1) Внутренние поверхности стен в сухих рабочих зонах, где перерабатывается или хранится соленая или сушеная рыба, должны быть сделаны из светлого материала, соответствующего требованиям компетентных органов.

(2) Потолки рабочих зон, где перерабатывается рыба, должны иметь такую высоту и должны быть сделаны из такого материала, которые соответствуют требованиям компетентных органов.

(3) Поверхности для резки, где разделяется рыба, должны быть сделаны из гладкого материала, не имеющего трещин, и должны быть изготовлены способом, утвержденным компетентным органом.

(4) Поверхности столов, на которых перерабатывается рыба, за исключением поверхностей для резки и очистки, должны быть сделаны из некорродируемых материалов, кроме дерева, и все стыки на таких поверхностях должны быть гладкими и водонепроницаемыми.

(5) Все контейнеры, лотки и посуда, используемые для хранения соленой рыбы, кроме упакованной рыбы, должны быть сделаны из материала, утвержденного компетентным органом.

(6) Контейнеры, лотки и посуда, в которых хранится маринованная рыба, должны быть изготовлены таким образом, чтобы можно было слить их содержимое.

(7) Контейнеры, используемые в переработке рыбы, должны изготавливаться из материала, утвержденного компетентным органом.

60. (1) Помещения, в которых перерабатывается рыба, должны иметь потолки, не имеющие трещин, щелей или открытых стыков, должны быть сделаны из гладкого, моющегося, светлого материала и иметь высоту, соответствующую требованиям компетентного органа.

(2) Горячая вода должна подаваться при температуре не менее 43°C в достаточном количестве для обеспечения работы предприятия замороженной или свежей рыбы.

(3) В удобном месте необходимо предусмотреть оборудование для дезинфекции средств защиты рук, используемых в зонах переработки.

(4) Доски для нарезки, разделки на филе и снятия кожи должны быть сделаны из гладкого материала, не имеющего трещин, и должны быть изготовлены способом, утвержденным компетентным органом.

(5) Роликовые устройства, используемые для извлечения мяса лобстера или краба, должны быть сделаны из некорродируемого материала, утвержденного компетентным органом, и должны иметь душевые промыватели.

(6) Поверхности, на которых перерабатывается рыба, за исключением поверхностей для резки, разделки на филе и очистки от кожи, должны быть сделаны из некорродируемых материалов, кроме дерева, и все стыки на таких поверхностях должны быть гладкими и водонепроницаемыми.

(7) Все контейнеры, лотки, тара и инвентарь для переработки свежей, замороженной рыбы и полуконсервированной продукции, должны быть сделаны из некорродируемого материала, кроме дерева, и иметь гладкую поверхность без трещин и щелей.

(8) Ящики, коробки, корзины и другая тара, используемая на предприятиях переработки свежей, замороженной рыбы и полуконсервированной продукции для хранения рыбы, кроме живой рыбы, перед дальнейшей обработкой или транспортировкой, должны изготавливаться таким образом, чтобы предусматривался дренаж, и должны быть сделаны из материала, утвержденного компетентным органом.

(9) Транспортные ленты, контактирующие с рыбой, за исключением упакованной рыбы, должны иметь душевой промыватель и, если целесообразно, скребок.

(10) Посуду с металлическими сетками запрещено использовать в переработке, кроме случаев обработки моллюсков и ракообразных в раковине.

(11) Эмалированную посуду запрещено использовать при переработке.

(12) Средства заморозки для переработанной рыбы должны иметь возможность снижения температуры в центре толстого блока неупакованных филе толщиной 25 мм до 18° С или ниже в течение двух часов или меньше.

61. (1) Разделы 58(1)-(5), а также 58(7)-(12) настоящего Закона применяются к предприятиям, производящим соленую, маринованную, пряную рыбу.

(2) Внутренние поверхности стен в сухих рабочих зонах, где перерабатывается рыба, должны быть сделаны из светлого материала, соответствующего требованиям компетентных органов.

(3) Для хранения ингредиентов копчения следует предусмотреть достаточно места согласно требованиям компетентного органа.

(4) Для защиты продукта от замерзания или перегрева во время копчения следует предусмотреть достаточно складского пространства.

ЧАСТЬ V

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

62. (1) В рабочих зонах предприятия запрещено работать лицам, которые:

- (a) страдают инфекционными заболеваниями;
- (b) являются носителями заболевания; или
- (c) имеют инфицированную рану или открытое повреждение на любой части тела.

(2) Все лица, занимающиеся обработкой и переработкой рыбы, должны мыть руки сразу после того, как покидают рабочее место.

(3) Лицам, которые работают с рыбой голыми руками, запрещено иметь лак на ногтях.

(4) Всю водонепроницаемую одежду следует тщательно чистить после каждой рабочей смены.

(5) В рабочей зоне предприятия запрещено принимать пищу, жевать, курить или плевать.

(6) Туалеты следует поддерживать в состоянии, удовлетворительном для компетентного органа, и в каждой туалетной комнате должны быть запасы туалетной бумаги.

(7) Стоки, включая жидкие отходы от переработки рыбы и водоснабжения предприятия, должны утилизироваться в соответствии с требованиями компетентного органа.

(8) Потроха и другие отходы следует убирать из участка переработки, по меньшей мере, ежедневно, и с ними следует обращаться в соответствии с требованиями компетентного органа.

(9) Корзины и контейнеры для потрохов следует использовать только для потрохов.

(10) Присутствие собак, кошек и других животных на предприятии запрещено.

(11) Программа борьбы с грызунами и насекомыми, соответствующая требованиям компетентного органа, должна соблюдаться на каждом предприятии, и, если используются пестициды, то они должны применяться под контролем ответственного оператора с использованием надлежащего оборудования и при помощи способа, который позволяет предотвратить загрязнение рыбы.

(12) Тип пестицидов, указанных в пп. (11), должен быть утвержден компетентным органом.

(13) Материалы или оборудование, не требующиеся для работы, запрещено хранить в рабочей зоне предприятия.

(14) Зона вокруг предприятия, находящаяся под его контролем, должна быть чистой.

(15) Щетки, швабры, шланги и прочие средства и материалы, необходимые для правильной очистки, должны быть постоянно в наличии на предприятии и должны храниться в соответствии с требованиями компетентного органа.

(16) Каждый владелец или оператор предприятия должен документировать каждую поставку рыбы на предприятие, при этом документация должна включать:

- (a) общее название рыбы;
- (b) количество по весу рыбы;
- (c) место, где рыба была выловлена;
- (d) дата вылова рыбы;
- (e) имя и адрес лица, выловившего рыбу;
- (f) дата получения рыбы предприятием;
- (g) способ и дата обработки рыбы на предприятии; и
- (h) имя и адрес лица, которому рыба была отправлена с предприятия, и дата отправки.

(17) Документ, требуемый по пп. (16), хранится:

- (a) не менее двух лет в случае свежей рыбы; или
- (b) не менее трех лет в случае замороженной рыбы.

(18) Для рыбы и рыбной продукции:

- (a) приемлемый уровень химических веществ, следов металлов и пестицидов для рыбы и рыбных продуктов должен соответствовать уровням, приведенным в таблице 1 Приложения 2;
- (b) перечень испытаний и максимально допустимые пределы для оценки рыбы и рыбной продукции приведен в таблице 2 Приложения 2.

ЧАСТЬ VI

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

63. (1) Документ о стерилизационной обработке каждой партии рыбы должен храниться на консервном заводе в течение не мене двадцати четырех месяцев.

(2) Вода, используемая для охлаждения рыбы, должна хлорироваться с остаточным содержанием хлора не менее 2 промилле, за исключением случаев, когда консервированная рыба охлаждается в реторте с использованием источника воды, утвержденного компетентным органом.

(3) Перед консервацией рыбу следует промыть.

(4) После извлечения мяса лобстера его следует промыть в холодной проточной воде перед дальнейшей переработкой.

(5) На консервном заводе можно использовать только чистый лед, сделанный из воды, которая взята из источника, утвержденного компетентным органом.

(6) Контейнеры, в которых варятся моллюски и ракообразные, следует опорожнять и очищать каждые два часа или реже, если этого потребует инспектор.

(7) Моллюсков и ракообразных следует извлекать из посуды для приготовления сразу после приготовления.

(8) После варки партии лобстера, краба или креветок ее следует немедленно охладить в чистой холодной воде, и, если дальнейшая обработка не начинается в течение часа, ее следует:

(a) быстро охладить и хранить при температуре от 0°C до 2°C и обработать в течение 18 часов; или

(b) немедленно заморозить и выдерживать при температуре -26°C или ниже до дальнейшей обработки.

(9) Средства защиты рук, которые носят рабочие в зоне переработки, следует дезинфицировать сразу после каждого перерыва во время рабочей смены.

(10) Рабочие, занимающиеся переработкой рыбы, должны носить комбинезоны, спецовки или халаты и головные уборы, утвержденные компетентным органом.

(11) Защитная одежда, которую носят сотрудники во время переработки рыбы, должна быть чистой.

(12) Посуду, контактирующую с рыбой до ее консервации, очищают и дезинфицируют не менее одного раза во время каждой рабочей смены и в конце смены при помощи способа, утвержденного компетентным органом.

(13) В конце каждого рабочего дня посуду, указанную в пп. (12), следует осушить воздухом и хранить в чистом месте.

(14) Оборудование, включая транспортные ленты и столы, контактирующие с рыбой перед консервацией, следует очищать и дезинфицировать в конце каждой рабочей смены при помощи способа, утвержденного компетентным органом.

(15) Полы во влажных рабочих зонах должны быть чистыми и тщательно мыться и дезинфицироваться ежедневно.

(16) Консервные линии и все оборудование и посуда, используемые во время их работы, должны поддерживаться в исправном, чистом и санитарно-гигиеническом состоянии.

64. (1) Рабочие, занимающиеся переработкой рыбы, должны носить одежду и головные уборы, утвержденные компетентным органом.

(2) Рабочие во влажных рабочих зонах должны носить водонепроницаемые фартуки, халаты или брюки.

(3) Полы во всех рабочих зонах должны постоянно поддерживаться в чистом состоянии.

(4) Следует предусмотреть достаточно места для хранения упаковочного материала для соленой и сушеной рыбы.

(5) Соль, используемая для соления рыбы, должна быть пищевой и храниться в месте, утвержденном компетентным органом.

(6) Переработанная рыба должна храниться в месте, утвержденном компетентным органом.

(7) Предприятия по производству соленой и сушеной рыбы и все оборудование и посуда, используемые во время работы таких предприятий, должны поддерживаться в исправном, чистом и санитарно-гигиеническом состоянии.

65. (1) Необходимо:

(a) перед обработкой проверить всю рыбу, которая может быть заражена паразитами, на предмет наличия таких паразитов;

(b) в случае обнаружения паразитов не допускать рыбу к дальнейшей переработке.

(2) Перед дальнейшей переработкой всю рыбу следует тщательно промыть проточной водой.

(3) На предприятиях, производящих свежую рыбу, замороженную рыбу и полуконсервированные продукты, можно использовать только чистый лед, сделанный из воды, которая взята из источника, утвержденного компетентным органом.

(4) Все перерабатывающие предприятия должны:

(a) опорожнять и очищать контейнеры, в которых варятся моллюски и ракообразные, каждые два часа или реже, если этого потребует инспектор;

(b) убирать моллюсков и ракообразных из посуды для приготовления сразу после приготовления.

(5) После варки партии лобстера, краба или креветок ее следует немедленно охладить в чистой холодной воде, и, если дальнейшая обработка не начинается в течение часа, ее следует:

(a) быстро охладить и хранить при температуре от 0°C до 2°C и обработать в течение 18 часов; или

(b) немедленно заморозить и выдерживать при температуре -26°C или ниже до дальнейшей обработки.

(6) Средства защиты рук, которые носят рабочие в зонах разделки на филе и упаковки, следует дезинфицировать сразу после каждого перерыва во время рабочей смены.

(7) Рабочие, занятые переработкой рыбы, за исключением филетировщиков, съемщиков кожи, чешуи, лиц, работающих с крупной и разделанной рыбой, а также рабочих в морозильных камерах, должны носить чистые комбинезоны, спецовки или халаты и головные уборы, утвержденные компетентным органом.

(8) Филетировщики, съемщики кожи, чешуи, лица, работающие с крупной и разделанной рыбой, должны носить чистую одежду и головные уборы, утвержденные компетентным органом.

(9) Рабочие в морозильных камерах должны носить чистую одежду.

10 Полы во влажных рабочих зонах должны быть чистыми и тщательно мыться и дезинфицироваться ежедневно.

(11) Посуду, контактирующую с обрабатываемой рыбой, кроме упакованной рыбы, очищают и дезинфицируют не менее одного раза во время каждой рабочей смены и в конце смены при помощи способа, утвержденного компетентным органом.

(12) В конце каждого рабочего дня посуду, оказанную в пп. (11), следует сушить воздухом и хранить в чистом месте.

(13) Оборудование, включая машины филетировки, транспортерные ленты и столы, контактирующие с обрабатываемой рыбой, кроме упакованной рыбы, следует очищать и дезинфицировать в конце каждой рабочей смены при помощи способа, утвержденного компетентным органом.

(14) Предприятия переработки свежей, замороженной рыбы и полуконсервированной продукции и все оборудование и посуда, используемые во время работы таких предприятий, должны поддерживаться в исправном, чистом и санитарно-гигиеническом состоянии.

(15) Ингредиенты для соления следует тщательно смешать и равномерно распределить по рыбе в момент приготовления.

(16) Рыбу в процессе соления следует обрабатывать в условиях, предотвращающих ее разложение.

ЧАСТЬ VII

ТРЕБОВАНИЯ К СУДАМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ДЛЯ ЛОВЛИ ИЛИ ТРАНСПОРТИРОВКИ РЫБЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

66. (1) Зоны, где хранится рыба и лед, должны—

(a) иметь укрытия для защиты рыбы и льда от солнца и погодных условий;

(b) иметь дренаж для эффективного удаления талой воды и обеспечения того, что рыба и лед не контактируют с трюмной водой или другими загрязнениями;

- (c) если требуется предотвратить физическое повреждение рыбы, их следует разделить на отделения, имеющие вертикальные полки с интервалом 90 см или менее;
- (d) быть изолированными, и все трубы, проходящие через трюм, не должны выступать из укрытий;
- (e) для достаточного охлаждения и обеспечения возможности очистки должны использоваться замороженная морская вода и замороженный соленой раствор.
- (f) замороженная морская вода, системы замороженного соленого раствора и смеси льда должны иметь достаточную циркуляцию и должны поддерживать температуру рыбы на уровне -1°C; и
- (g) использоваться исключительно с этой целью.

(2) Согласно пп. (3) зоны хранения рыбы и льда должны быть сделаны из непоглощающего, некорродируемого материала, за исключением дерева, и конструироваться таким образом, чтобы предотвратить физическое повреждение рыбы и обеспечивать очистку, и все поверхности, контактирующие с рыбой, должны быть гладкими и не иметь трещин и щелей.

(3) Если на судах отсутствуют хранилища под палубой, то встроенные зоны хранения рыбы и льда, должны конструироваться таким образом, чтобы предотвратить физическое повреждение рыбы и обеспечивать очистку, и все поверхности, контактирующие с рыбой, должны быть гладкими и не иметь трещин и щелей, и должны быть покрыты надежной светлой краской или иметь покрытие, утвержденное компетентным органом.

(4) Ящики с рыбой, за исключением живых моллюсков, должны быть сделаны из гладкого, непоглощающего, некорродируемого материала, кроме дерева, не иметь трещин и щелей и конструироваться таким образом, чтобы обеспечить дренаж и защищать рыбу от повреждений при ударе о стенки ящиков по время их складирования.

(5) Зоны хранения свежей рыбы должны быть отделены от машинных залов и других участков судна с высокой температурой при помощи водонепроницаемых изолированных переборок и поверхностей стен; переборки и подволоки в зонах хранения судна должны быть изолированы.

(6) Средства перемещения рыбы, такие как желоба, транспортеры, мойки для рыбы, столы и посуда, должны быть сделаны из гладкого, непоглощающего, некорродируемого материала, кроме дерева, не иметь трещин и щелей и конструироваться таким образом, чтобы обеспечить очистку.

(7) Вилки, насосы, инструменты и другие средства, которые протыкают, разрывают или иным образом наносят повреждения или загрязняют съедобные части рыбы, использовать запрещено.

(8) Когда рыба находится на борту судна, используемого для вылова или транспортировки рыбы, она должна:

- (a) быть защищена при помощи равномерно распределенного льда, достаточного для снижения и поддержания температуры 4°C или ниже, при этом такой лед должен быть сделан из питьевой воды или чистой морской воды;
- (b) быть защищена при помощи других способов, которые может утвердить компетентный орган; и
- (c) в завершении каждого рыболовного рейса весь неиспользуемый лед следует выбросить перед очисткой.

(9) Если на судне установлены системы охлажденной воды, то такие системы изготавливаются из материалов, утвержденных компетентным органом, и имеют конструкцию, обеспечивающую надлежащую очистку и позволяющую хранить рыбу при температуре -1°C.

(10) Системы заморозки на судне должны обеспечивать заморозку ежедневного улова рыбы с возможностью заморозки блока рыбы толщиной не менее 25 мм, когда температура в центре блока снижается от 0°C до -20°C за два часа и менее.

(11) Требуется, чтобы:

- (a) рыба на борту судна замораживалась со скоростью не менее той, что указана в пп. (10);
- (b) в случае упакованной рыбной продукции на борту судна время, требуемое для снижения температуры центра упакованного продукта до -20°C, не должно превышать 36 часов.

(12) При извлечении рыбы:

- (a) за исключением рыбы, замороженной в солевом растворе, тепловой центр рыбы на борту судна следует понизить по -18°C или ниже перед тем, как извлекать рыбу из морозильника в зону холодного хранения; и
- (b) в случае рыбы, замороженной в солевом растворе на борту судна, тепловой центр рыбы следует понизить до -12°C до того, как рыбу можно будет извлекать из морозильника в зону холодного хранения.

(13) После заморозки рыбу на борту судна следует глазировать или упаковывать для защиты от осушения и окисления.

(14) В зонах хранения, в которых замороженная рыба находится на борту судна, требуется поддерживать температуру -26°C или ниже.

(15) Не менее одного раза в день зоны, принимающие рыбу, и все оборудование, контейнеры и посуду, используемую при обращении с рыбой на борту судна, следует тщательно очищать водой из источника питьевой воды и дезинфицировать.

(16) После сброса рыбы с судна все оборудование и посуду, используемую при обращении с рыбой, из зоны хранения, системы охлажденной воды, контейнеры с рыбой, столы и доски следует тщательно промыть водой из источника питьевой воды и дезинфицировать.

(17) На всех судах следует вести журнал улова с обозначением ежедневного улова.

(18) На судах длиной 13,7 м и более, где имеются жилые помещения, следует предусмотреть удобства для мытья рук и туалеты, которые необходимо поддерживать в чистоте.

ЧАСТЬ VIII

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

67. (1) В помещениях, в которых хранится замороженная рыба, должна поддерживаться температура -30°C или меньше.

- (2) В целях измерения температуры:
- (a) каждое хранилище должно быть оборудовано точным термометром или другим средством измерения температуры, которое располагается в таком месте, что показывает среднюю температуру воздуха в помещении; и
 - (b) следует считывать температуру в хранилище, регистрировать с проставлением даты не реже одного раза в день, и сведения о температуре должны храниться в течение не менее 12 месяцев.
- (3) Замороженную рыбу следует защитить, чтобы сократить повышение температуры рыбы, когда она находится за пределами морозильной камеры.
- (4) Хранение пахучих веществ в трюмах или хранилищах вместе с рыбой запрещено.

ЧАСТЬ IX
ТРЕБОВАНИЯ К СУДАМ И ОБОРУДОВАНИЮ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ДЛЯ
РАЗГРУЗКИ, ПЕРЕМЕЩЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ СВЕЖЕЙ
РЫБЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

68. (1) Вилки, насосы, инструменты и другие средства, которые протыкают, разрывают или иным образом наносят повреждения или загрязняют съедобные части рыбы, использовать запрещено.
- (2) Средства перемещения рыбы, такие как желоба, транспортеры, мойки для рыбы, столы и посуда должны быть сделаны из гладкого, непоглощающего, некорродируемого материала, кроме дерева, не иметь трещин и щелей и конструироваться таким образом, чтобы облегчать очистку.
- (3) При транспортировке рыбы:
- (a) рыбу следует транспортировать в крытых контейнерах, утвержденных компетентным органом, или в крытом кузове автомобиля; и
 - (b) контактные поверхности хранилищ рыбы в транспортных средствах и контейнерах, используемых для транспортировки рыбы, должны быть гладкими, не иметь трещин и щелей и должны быть сделаны из некорродируемого материала.

L.R.O. 1/2009

(4) В транспортных средствах, транспортирующих рыбу:

- (a) контейнеры и кузова транспортных средств, используемых для хранения или транспортировки рыбы, должны быть заполнены до уровня не более 90 см своей глубины;
- (b) корпус транспортного средства, используемого для транспортировки рыбы навалом, должен быть разделен с интервалом 1 м вдоль своей длины.

(b) Рыба:

- (a) хранящаяся до транспортировки, должна находиться во льду или быть охлажденной после разгрузки с судна и должна быть защищена от солнца, погодных условий и загрязнения; и
- (b) должна находиться во льду или быть охлажденной во время транспортировки.

(6) Вода, используемая для мойки транспортных средств и оборудования, используемых для разгрузки и транспортировки рыбы, должна быть чистой и должна браться из источника питьевой воды, утвержденного компетентным органом.

(7) Потроха и другие отходы следует утилизировать в соответствии с требованиями инспектора.

(8) Зоны, где рыба отгружается или перемещается, и все поверхности, контактирующие с рыбой по время разгрузки, перемещения, хранения и транспортировки, должны поддерживаться в чистом и санитарно-гигиеническом состоянии.

ЧАСТЬ X ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

69. Лица, нарушающие настоящий Закон, совершают правонарушение и по приговору по совокупности статей должны выплатить штраф в размере трехсот долларов США или подлежат тюремному заключению на срок три месяца.

70. Преследование по п. 69 может быть начато в течение 12 месяцев с даты возникновения основания для преследования.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТРИНИДАД И ТОБАГО

ФОРМА А

Раздел 8

Департамент химических веществ/продуктов питания и лекарственных средств

ЗАЯВЛЕНИЕ НА СЕРТИФИКАЦИЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах; Глава 30:01

Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию

Имя заявителя

(фамилия, для физических лиц)

Адрес заявителя

Адрес сертифицируемого предприятия

Я/мы(являющиеся владельцами/операторами).....

настоящим подаем заявление в ДЕПАРТАМЕНТ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ/ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ на получение свидетельства для использования указанного выше предприятия с целью подготовки и переработки рыбы и рыбной продукции в соответствии с Законом, регулирующим рыбу и рыбную продукцию.

Вместе с данным заявлением представляется квитанция об оплате

установленной пошлины в размере

Подпись

Заявитель

.....

Дата

**ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕПАРТАМЕНТОМ ХИМИЧЕСКИХ
ВЕЩЕСТВ/ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**

Настоящим выдается свидетельство

на подготовку и переработку рыбы и рыбной продукции на срок

Дата «.....»..... 20.....

.....

Старший химик/Директор департамента (печать)

ФОРМА В
**СЕРТИФИКАТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ВЫЛОВУ РЫБЫ И ПРОИЗВОДСТВУ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Раздел 8

*Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах; Глава 30:01
Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию*

Данное предприятие располагается по адресу:.....
и находится во владении/аренде
с лицензией от.....
сроком на один год (с даты его выдачи) для подготовки и переработки рыбы и рыбной
продукции в соответствии с требованиями Закона, регулирующего рыбу и рыбную
продукцию.

Лицензия №.....

.....

Министр здравоохранения

Сертификат следует вывесить на видном месте.

L.R.O. 1/2009

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ТРИНИДАД И ТОБАГО
ФОРМА С**

Раздел 10 и 11

Департамент химических веществ/продуктов питания и лекарственных средств

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ЛИЦЕНЗИЮ НА ИМПОРТ/ЭКСПОРТ РЫБЫ

Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах; Глава 30:01

Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию

Наименование заявителя (фамилия, в случае физического лица)

Адрес заявителя.....

ХАРАКТЕР КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: (отметить нужное)

- | | |
|---|--|
| ☐ ИМПОРТЕР | ☐ ОПТОВЫЙ ПРОДАВЕЦ |
| ☐ ЭКСПОРТЕР | ☐ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР |
| ☐ ПРЕДПРИЯТИЕ ПЕРЕРАБОТКИ..... | ☐ ПРОЧЕЕ |

Я/мы

настоящим подаем заявление в Департамент химических веществ/продуктов питания и лекарственных средств на получение лицензии на импорт/экспорт рыбы и рыбной продукции в соответствии с Законом, регулирующим рыбу и рыбную продукцию, по Закону о продуктах питания и лекарственных средствах, глава 30:01.

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ.....

Вместе с данным заявлением представляется квитанция об оплате установленной пошлины в размере..... долларов.

Подпись.....

Заявитель

.....

Дата

**ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕПАРТАМЕНТОМ ХИМИЧЕСКИХ
ВЕЩЕСТВ/ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ**

Настоящим выдается лицензия
на импорт/экспорт рыбы и рыбной продукции на срок

Лицензия №.....

От «.....».....20....

.....
Старший химик/Директор департамента

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ТРИНИДАД И ТОБАГО
ФОРМА D

Раздел 10.

Департамент химических веществ/продуктов питания и лекарственных средств

ФОРМА ЛИЦЕНЗИИ

ЛИЦЕНЗИЯ НА ЭКСПОРТ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах; Глава 30:01

Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию

Настоящим выдается лицензия
на экспорт рыбы и рыбной продукции на срок
От «.....»20...

УСЛОВИЯ ВЫДАЧИ ЛИЦЕНЗИИ

ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Лицензия №.....

.....
Министерство здравоохранения

L.R.O. 1/2009

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ТРИНИДАД И ТОБАГО
ФОРМА Е

Раздел 11

Департамент химических веществ/продуктов питания и лекарственных средств
ФОРМА ЛИЦЕНЗИИ

ЛИЦЕНЗИЯ НА ИМПОРТ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ
Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах; Глава 30:01
Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию

Настоящим выдается лицензия

От «.....»20...

УСЛОВИЯ ВЫДАЧИ ЛИЦЕНЗИИ.....

ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....

Лицензия №.....

.....
Министерство здравоохранения

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

ТАБЛИЦА 1

Раздел 62(18)(a).

ПРИЕМЛЕМЫЕ УРОВНИ СЛЕДОВ МЕТАЛЛОВ, ПЕСТИЦИДОВ И ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

*Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах;
Закон, регулирующий рыбу и рыбную продукцию Глава 30:01*

Далее приводятся максимально допустимые уровни по наличию следов металлов, пестицидов и химикатов в рабе и рыбной продукции в Тринидаде и Тобаго:

	Металл	Максимальное значение (ppm)
1.	Свинец	2,0
2.	Медь	20,0
3.	Цинк	50,0
4.	Метил Ртуть	
(a)	Вся рыба, кроме хищной	0,5
(b)	Хищная рыба (например, акула, рыба-меч, тунец, щука и другие)	1,0
<i>Пестициды</i>		
5.	Инсектициды	
	Органические хлориды	
	Органические фосфаты	0,1
	Карбаматы	
6.	Гербициды	0,5
	РСВ, РСТ	0,5
<i>Химикаты</i>		
8.	Бисульфит натрия - 150 мг/кг сульфита для ракообразных	
9.	Триполифосфат в мясе замороженной рыбы - 5 г/кг	
10.	Общий азот летучих оснований - 25-30 мг азота/100 г мяса рыбы в зависимости от вида	
11.	Гистамин - 100 ppm.	

Раздел 62(18)(b).

ТАБЛИЦА 2

Далее приводится список микробиологических анализов и их максимально допустимые пределы, используемые в оценке рыбы и рыбной продукции для употребления человеком:

Продукт	Общее количество бактерий на г	Кишечная палочка	Стафилококк	Сальмонелла	Холерный вибрион*
Свежая и замороженная рыба	5×10^5 /г	10/г	$1,0 \times 10^3$ /г	0	0
Свежие и замороженные ракообразные	5×10^6 /г	10/г	$1,0 \times 10^3$ /г	0/г	0
Копченая рыба, включая копченую сельдь	1×10^5 /г	4/г	$1,0 \times 10^3$ /г	0/гг	0
Замороженные отварные ракообразные	5×10^5 /г	10/г	$1,0 \times 10^3$ /г	0/г	0

L.R.O. 1/2009

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММАМ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

1. Программа менеджмента качества предприятия должна предназначаться для документирования следующей информации:

- (a) имя и должность лица, отвечающего за программу менеджмента качества на этом предприятии;
- (b) для каждой контрольной точки, указанной в п. 2:
 - (i) описание стандартов и процедур контроля, используемых во время проверок;
 - (ii) частота контроля;
 - (iii) образцы форм, используемых во время проверок, и форм, которые используются для документирования мер, используемых для коррекции недостатков; и
 - (iv) описание планов, разработанных для коррекции недостатков и поддержания соответствия с установленными нормами;
- (c) в отношении ингредиентов, добавляемых в рыбу во время переработки:
 - (i) список всех ингредиентов, которые добавляются в рыбу;
 - (ii) описание процедур для приготовления и использования тех ингредиентов, которые в случае неправильного приготовления или использования могут испортить рыбу; и
 - (iii) документация, в которой четко указано, что каждый ингредиент соответствует всем действующим требованиям законов Парламента и регламентов, выпущенных по ним, или результаты испытаний, проведенных оператором предприятия или для него, которые подтверждают, что ингредиент соответствует этим требованиям;
- (d) в отношении упаковочного материала, который используется для упаковки рыбы:
 - (i) список всех упаковочных материалов; и
 - (ii) документация, в которой четко указано, что упаковочные материалы соответствуют требованиям установленных норм;
- (e) в отношении этикеток, используемых на упакованной рыбе — описание процесса утверждения этикеток на предприятии;

L.R.O. 1/2009

- (f) в отношении всех веществ, используемых во время очистки, дезинфекции, смазывания и обслуживания оборудования и технических средств и при контроле пестицидов:
 - (i) список веществ, используемых на предприятии; и
 - (ii) документация, в которой четко указано, что вещества были утверждены органом Правительства Тринидада и Тобаго для использования на предприятиях по переработке пищевых продуктов;
- (g) в отношении рыбы, которая транспортируется с предприятия — описание системы, используемой для отслеживания рыбы до первой точки назначения;
- (h) в отношении отчетности — описание подготовки лиц, контролирующих эти работы; и
- (i) в отношении общих операций — письменная документация по надлежащим производственным методам и санитарные стандартные рабочие процедуры, утвержденные компетентным органом.

2. В целях настоящего Приложения точкой контроля является один из следующих этапов переработки рыбы, во время которых оператор предприятия определяет соблюдение предписанных норм:

- (a) проверка рыбы, поступающей на предприятие для переработки;
- (b) проверка ингредиентов перед их добавлением в рыбу;
- (c) проверка упаковочного материала для рыбы перед использованием;
- (d) проверка этикеток перед их нанесением на упакованную рыбу;
- (e) проверка средств очистки, дезинфицирующих средств, смазочных средств и пестицидов перед использованием на предприятии;
- (f) проверка строительства и обслуживания производственных помещений и оборудования для переработки;
- (g) проверка процесса консервации рыбы;
- (h) проверка работы реторты;
- (i) проверка холодного хранения рыбы;
- (j) проверка другого процесса или операции на предприятии; и
- (k) проверка рыбы до транспортировки с предприятия.

L.R.O. 1/2009