

2.3.4. Zakłady przemysłu spożywczego i przetwórczego (procesy technologiczne i surowce)

Przepisy i Normy Sanitarne SanPiN 2.3.4.050-96
"Produkcja i sprzedaż produktów rybołówstwa"
(przyjęte decyzją Krajowej Komisji Nadzoru Sanitarnego i Epidemiologicznego
Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 nr 6)

Data wejścia w życie - od momentu publikacji

Przepisy Sanitarne dla celów Praktyki i Dystrybucji Produktów Rybołówstwa

Spis treści

1. Zakres zastosowania
2. Odniesienia normatywne
3. Wymagania względem przybrzeżnych zakładów przetwórstwa ryb
 - 3.1. Postanowienia ogólne
 - 3.2. Planowanie zakładów
 - 3.3. Pomieszczenia produkcyjne
 - 3.4. Zaopatrzenie w wodę oraz kanalizacja
 - 3.5. Oświetlenie, ogrzewanie i wentylacja
 - 3.6. Utrzymanie terenów i pomieszczeń produkcyjnych
 - 3.7. Wymagania względem sprzętu, narzędzi i opakowań
 - 3.8. Materiały pomocnicze i lód
 - 3.9. Łowiska
 - 3.10. Pomieszczenia odbioru i sprawiania ryb
 - 3.11. Chłodzenie ryb
 - 3.12. Produkcja produktów solonych
 - 3.13. Produkcja prezerw
 - 3.14. Produkcja konserw
 - 3.15. Produkcja garmażeryjna
 - 3.16. Produkcja farszu rybnego
 - 3.17. Produkty gotowane ze skorupiaków i mięczaków
 - 3.18. Produkcja produktów wędzonych
 - 3.19. Produkcja suszonych produktów rybnych
 - 3.20. Produkcja ikry
 - 3.21. Produkcja leczniczych olejów rybich, witamin, hydrolizatów, itp.
4. Wymagania względem statków rybackich oraz statków przetwórczych dla celów eksportu produktów rybołówstwa
 - 4.1. Wymagania dotyczące konstrukcji i sprzętu statków rybackich
 - 4.2. Wymagania względem ryb surowych i produktów rybnych na pokładach statków rybackich
 - 4.3. Wymagania dotyczące konstrukcji i sprzętu statków przetwórczych
 - 4.3.1. Wymagania ogólne
 - 4.3.2. Wymagania względem działów przygotowywania, przetwórstwa i mrożenia produktów rybołówstwa
 - 4.3.3. Wymagania względem sprzętu i narzędzi
 - 4.3.4. Wymagania względem mrożenia produktów rybołówstwa
 - 4.4. Wymagania względem przetwórstwa i przechowywania produktów rybołówstwa na statkach przetwórczych
5. Część ogólna
 - 5.1. Nadzór sanitarno-epidemiologiczny i kontrola warunków produkcji
 - 5.1.1. Uwagi ogólne
 - 5.1.2. Kontrola szczegółowa
 - 5.2. Wymagania względem produktów rybołówstwa w przypadku obecności pasożytów
 - 5.3. Pakowanie
 - 5.4. Oznakowanie
 - 5.5. Przechowywanie i transport
 - 5.6. Wymagania względem wyładunku i sprzedaży hurtowej produktów rybołówstwa
 - 5.7. Ochrona środowiska
 - 5.8. Ochrona pracy

- 5.9. Kontrole i badania lekarskie
- 5.10. Zasady higieny osobistej i zawodowej
- 5.11. Pomieszczenia użytkowe
- 5.12. Środki zapobiegające obecności gryzoni i insektów
- 5.13. Obowiązki i odpowiedzialność za przestrzeganie tych przepisów sanitarnych
- 6. Produkcja i sprzedaż żywych małży dwuskorupowych
 - 6.1. Wymagania względem obszarów hodowli żywych małży dwuskorupowych
 - 6.2. Wymagania względem produkcji, wstępnego przetwórstwa i transportu żywych małży dwuskorupowych do zakładu przetwórstwa
 - 6.3. Wymagania względem zakładów oraz działów przetwórstwa
 - 6.4. Wymagania względem centrów oczyszczania
 - 6.4.1. Wymagania względem basenów i pojemników do przechowywania żywych małży dwuskorupowych
 - 6.4.2. Wymagania względem jakości wody stosowanej do oczyszczania żywych małży dwuskorupowych
 - 6.4.3. Obróbka wody morskiej dla celów oczyszczania żywych małży dwuskorupowych
 - 6.5. Wymagania względem warunków przechowywania żywych małży dwuskorupowych
 - 6.6. Kontrola nad procesem oczyszczania żywych małży dwuskorupowych
 - 6.7. Pakowanie
 - 6.8. Oznaczanie partii żywych małży dwuskorupowych
 - 6.9. Przechowywanie i transport żywych małży dwuskorupowych
 - 6.10. Wymagania względem żywych małży dwuskorupowych
 - 6.11. Kontrola sanitarna
- 7. Załączniki
 - 7.1. Rejestr kontroli laboratoryjnej wody do celów produkcyjnych
 - 7.2. Wymagania względem wody pitnej i wody morskiej zgodnie z Dyrektywą Rady 80/778/EWG
 - 7.3. Mycie i dezynfekcja puszek stosowanych do produkcji prezerw i konserw
 - 7.4. Certyfikaty jakości
 - 7.5. Wzór Świadectwa Zdrowia dla produktów rybołówstwa przeznaczonych do eksportu do krajów Unii Europejskiej
 - 7.6. Rejestr badań rąk i odkrytych części ciała pod kątem schorzeń krostowych i innych zaburzeń ciągłości naskórka
 - 7.7. Terminologia stosowana w dyrektywach Rady Unii Europejskiej

1. Zakres zastosowania

1.1. Niniejsze Przepisy i Normy Sanitarne (zwane dalej Przepisami Sanitarnymi) opracowano zgodnie z Ustawą RFSSR "W sprawie dobrostanu sanitarno-epidemiologicznego populacji", Ustawą Federacji Rosyjskiej "W sprawie ochrony praw konsumenta", Ustawą Federacji Rosyjskiej "W sprawie certyfikacji produktów i usług", "Rozporządzeniem w sprawie krajowych norm sanitarno-epidemiologicznych" zatwierdzonym Dekretem Rządowym Federacji Rosyjskiej w dniu 5 czerwca 1994, N 625, Wytycznymi Komisji Unii Europejskiej (WE): Dyrektywami Rady 80/778/EWG, 91/492/EWG, 91/493/EWG, 92/48/EWG, 95/149/WE; Dyrektywami Komisji 93/140 /EWG, 93/185/EWG, 94/356/EWG; Przepisami EWG 1093/94 i niniejszym określono oficjalne wymagania względem produkcji i sprzedaży ryb oraz produktów rybołówstwa.

1.2. Niniejsze Przepisy i Normy Sanitarne obejmują istniejące przybrzeżne zakłady przetwórstwa ryb oraz statki produkujące produkty rybołówstwa, niezależnie od przynależności wydziałowej i formy własności *(1).

1.3. Niniejsze Przepisy i Normy Sanitarne ustanawiają wymagania sanitarne dla produkcji i sprzedaży produktów rybołówstwa na eksport *(2), produkowanych i przetwarzanych na statkach. Produkcja i sprzedaż produktów na terenie kraju dokonywana jest zgodnie z Przepisami Sanitarnymi obowiązującymi dla statków morskich floty rybackiej ZSRR, Wymaganiami Sanitarnymi dla Przetwórstwa Produktów Rybnych na Statkach, N 4393-87 i punktem 5 niniejszych Przepisów i Norm Sanitarnych.

1.4. W przypadku istniejących zakładów przetwórstwa ryb produkujących produkty na eksport, wymagania niniejszych Przepisów i Norm Sanitarnych należy spełniać w pełnym zakresie.

1.5. W przypadku istniejących zakładów przetwórstwa ryb produkujących produkty do sprzedaży na terenie kraju:

- wymagania związane z obsługą sanitarną zakładów mają zastosowanie w pełnym zakresie;

- wymagania, które można wdrożyć po przebudowie i mechanizacji procesów produkcyjnych muszą zostać spełnione w ciągu 5 lat od momentu wejścia w życie niniejszych Przepisów i Norm Sanitarnych;

- wymagania związane z planowaniem rozwoju terytorialnego muszą zostać spełnione przed terminami ostatecznymi uzgodnionymi z odpowiednimi ośrodkami krajowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

1.6. W przypadku nowo zbudowanych zakładów przetwórstwa ryb oraz statków niniejsze Przepisy i Normy Sanitarne będą miały zastosowanie w pełnym zakresie.

1.7. Niniejsze Przepisy i Normy Sanitarne określają wymagania względem produkcji i sprzedaży żywych małży dwuskorupowych.

1.8. Kontrola nad przestrzeganiem przez zakłady przetwórstwa ryb oraz statki wymagań zawartych w niniejszych Przepisach i Normach Sanitarnych sprawowana jest przez właściwe organy *(3).

2. Odniesienia normatywne

Niniejsze Przepisy Sanitarne zawierają odniesienia do następujących dokumentów:

2.1. Ustawa RFSSR "W sprawie dobrostanu sanitarno-epidemiologicznego populacji".

2.2. Ustawa Federacji Rosyjskiej "W sprawie ochrony praw konsumenta".

2.3. Ustawa Federacji Rosyjskiej "W sprawie certyfikacji produktów i usług".

2.4. "Rozporządzenie w sprawie krajowych norm sanitarno-epidemiologicznych", przyjęte Dekretem Rządowym Federacji Rosyjskiej w dniu 5 czerwca 1994, N 625.

2.5. Ustawa RFSSR "W sprawie ochrony otaczającego środowiska" Nr 2060-1 z dnia 19.12.91.

2.6. Wymagania medyczno-biologiczne i sanitarne normy jakościowe dla produkcji surowców i żywności. Ministerstwo Zdrowia ZSRR, Nr 5061-89. M., 1990.

2.7. Tymczasowe dopuszczalne poziomy (TDP) radionuklidów cezu-134, cezu-137, strontu-90 w produktach spożywczych. TDP-93. Dekret Krajowej Komisji Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji "W sprawie zatwierdzenia norm higienicznych" nr 7 z dnia 21.07.93.

2.8. Dyrektywa Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 "ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży".

2.9. Dyrektywa Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 "ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa".

2.10. Dyrektywa Rady 92/48/EWG z dnia 16 lipca 1992 "ustanawiająca minimalne zasady higieny mające zastosowanie do produktów rybołówstwa otrzymanych na pokładzie niektórych statków zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. a) i) dyrektywy 91/493/EWG".

2.11. Dyrektywa Rady 79/923/EWG z dnia 30 października 1979 "w sprawie wymaganej jakości wód, w których żyją skorupiaki".

2.12. Decyzja Komisji 93/51/ EWG z dnia 15 grudnia 1992 "w sprawie kryteriów mikrobiologicznych stosowanych przy produkcji gotowanych skorupiaków i mięczaków".

2.13. Decyzja Komisji 93/140/EWG z dnia 19 stycznia 1993 "ustanawiająca szczegółowe zasady odnoszące się do kontroli wzrokowej w celu wykrywania pasożytów w produktach rybołówstwa".

2.14. Decyzja Komisji 93/185/EWG z dnia 15 marca 1993 "ustanawiająca niektóre środki przejściowe dotyczące certyfikacji produktów rybołówstwa z krajów trzecich w celu ułatwienia przejścia na zapisy ustanowione w Dyrektywie Rady 91/493/EWG".

2.15. Decyzja Komisji 94/356/WE z dnia 20 maja 1994 "ustanawiająca szczegółowe zasady stosowania dyrektywy Rady 91/493/EWG dotyczące kontroli zdrowotnych przeprowadzanych we własnym zakresie w odniesieniu do produktów rybołówstwa".

2.16. Decyzja Komisji 95/149/WE z dnia 8 marca 1995 "ustalająca dopuszczalne wartości całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) dla niektórych kategorii produktów rybołówstwa oraz określająca metody analizy, które powinny być stosowane".

2.17. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1093/94 z dnia 6 maja 1994 r. "określające warunki, na jakich statki rybackie państwa trzeciego mogą bezpośrednio wyładowywać i wprowadzać na rynek swoje połowy w portach Wspólnoty".

2.18. Dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 "mająca odniesienie do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi"

2.19. Instrukcja kontroli sanitarno-epidemiologicznej nad produkcją żywności z ryb i bezkręgowców, Nr 5319-91. J., GHYPRORYBFLOT, 1991.

2.20. Instrukcja obróbki sanitarnej wyposażenia technologicznego w zakładach przetwórstwa ryb i na statkach, Nr 2981-84. M., Transport, 1985.

2.21. Instrukcja oceny sanitarno-parazytologicznej ryb morskich i produktów rybołówstwa (ryb surowych, chłodzonych i mrożonych ryb morskich do sprzedaży w sieci detalicznej i zakładach żywienia zbiorowego). M., 1989, przyjęta dnia 29.12.88.

2.22. Instrukcja kontroli sanitarno-technicznej żywności konserwowanej w zakładach produkcyjnych, hurtowniach, w sprzedaży detalicznej i zakładach żywienia zbiorowego. VNIICOP, M., 1993 Nr 01-19/9-11 z dnia 21.07.92.

2.23. Instrukcja przeprowadzania obowiązkowych badań lekarskich przy zatrudnieniu oraz okresowych badań lekarskich pracowników i kierowników indywidualnych środków transportu, zatwierdzona przez Zarządzenie Ministra Zdrowia ZSRR 29.09.89, Nr 555 w koordynacji z Sekretariatem VCSPS 27.09.89, Nr 20-27.

2.24. Instrukcja metodologiczna kontroli sanitarno-mikrobiologicznej w zakładach produkcji konserw rybnych oraz na statkach, Nr 4222-86, przyjęta dnia 5.12.86.

2.25. Załączniki 1, 2 do Zarządzenia Ministra Zdrowia ZSRR Nr 555 z dnia 29.09.89 "W sprawie udoskonalenia systemu badań lekarskich pracowników i kierowników indywidualnych środków transportu" (oprócz Nr punkty 1-3).

2.26. Załączniki nr 1, 2 do Zarządzenia Ministerstwa Zdrowia i Przemysłu Medycznego Rosji i Krajowej Komisji Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji z 05.10.95 Nr 280/88 w sprawie zatwierdzenia tymczasowych wykazów szkodliwych i niebezpiecznych substancji i czynników produkcji oraz prac wymagających wstępnych i okresowych badań lekarskich pracowników (w części Nr punkty 1-3).

2.27. Zbiór instrukcji technologicznych dotyczących przetwórstwa ryb, tom 1. Instrukcja produkcji lodu (TI Nr 9). M., 1992.

2.28. Przepisy Sanitarne w sprawie stosowania dodatków do żywności, Nr 1927-78.

2.29. Przepisy Sanitarne w sprawie ekspertyzy sanitarno-helminologicznej ryb i warunków oczyszczania z larw bruzdogłowców i przywr z gatunku *Opistorchis*, przyjęte 3.12.90. SanPiN 15-6/44. M., 1990.

2.30. Przepisy i Normy Sanitarne ochrony wód powierzchniowych przed zanieczyszczeniem (SanPiN 4630-88).

2.31. Przepisy i Normy Sanitarne ochrony morskich wód przybrzeżnych przed zanieczyszczeniem w obszarach, gdzie woda morska wykorzystywana jest przez populację (SanPiN 4631-88).

2.32. Woda pitna i zaopatrzenie w wodę miejscowości. Strefy ochrony sanitarnej źródeł wody i systemów zaopatrzenia w wodę dla celów gospodarczych (SanPiN 2.1.4. 027-95)

2.33. Warunki i zasady przechowywania produktów łatwo psujących się. SanPiN 42-123-4117-86

2.34. Normy sanitarne mikroklimatu w pomieszczeniach produkcyjnych, Nr 4088-86 z dnia 31.03.86.

2.35. Normy sanitarne dopuszczalnych poziomów hałasu w miejscach pracy, Nr 3223-85, przyjęte 12.03.85.

2.36. Normy sanitarne dla statków morskich floty rybackiej ZSRR, 1977, Nr 1814-77 z dnia 22.12.77.

2.37. Normy sanitarne dotyczące projektowania zakładów przemysłowych (CH245-71).

2.38. Wymagania sanitarne względem obróbki produktów morskich na pokładach statków, Nr 4393-87.

- 2.39. Wskazówki metodologiczne odnośnie analizy sanitarno-mikrobiologicznej zbiorników wód powierzchniowych, Nr 2285-81. M., 1981.
- 2.40. Metodologia kontroli parazytologicznej ryb morskich i produktów rybołówstwa (surowe ryby morskie, ryby chłodzone i mrożone), przyjęta dnia 29.12.88. M., 1989.
- 2.41. Zasady ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej ryb słodkowodnych i raków. M., 1989.
- 2.42. System dokumentacji technologicznej. Porządek opracowania warunków sterylizacji i pasteryzacji konserwowanych półproduktów. WD 10.03.02-88.
- 2.43. Zasady ochrony wód powierzchniowych. Krajowa Komisja Ochrony Środowiska. M., 1991.
- 2.44. Normy i Przepisy Budowlane (SNIp 01.01-82). System dokumentów normatywnych w budownictwie. Postanowienia ogólne przyjęte przez Gosstroy ZSRR.
- 2.45. Normy i Przepisy Budowlane (SNIp 2.04.01-85). Wewnętrzne systemy wodno-kanalizacyjne w budynkach.
- 2.46. Normy i Przepisy Budowlane (SNIp-P-4-79). Oświetlenie naturalne i sztuczne. Normy projektowe. Zmiany w BST Nr 8, 10, 1996.
- 2.47. Normy i Przepisy Budowlane (SNIp 2.04.05-91). Ogrzewanie, wentylacja i klimatyzacja.
- 2.48. Normy i Przepisy Budowlane (SNIp 2.09.04-87). Budynki administracyjne i gospodarcze.
- 2.49. GOST 18963-73. Woda pitna. Metody analizy sanitarno-bakteriologicznej.
- 2.50. GOST 2874-82. Woda pitna. Wymagania higieniczne i kontrola jakości.
- 2.51. GOST 13830-84. Spożywcza sól stołowa
- 2.52. GOST 8.002-86. Krajowy nadzór i kontrola władz nad urządzeniami pomiarowymi. Postanowienia ogólne.
- 2.53. GOST 12.1.005-88. Ogólne wymagania sanitarno-higieniczne względem powietrza w strefie roboczej.
- 2.54. GOST 11771-93. Konserwy z ryb i produktów morskich, prezerwy. Pakowanie i znakowanie.
- 2.55. GOST 7630-87. Ryby, ssaki morskie, bezkręgowce morskie, algi i produkty powstałe w wyniku ich przetwórstwa. Znakowanie.

3. Wymagania względem przybrzeżnych zakładów przetwórstwa ryb

3.1. Postanowienia ogólne

3.1.1. W zależności od ilości i asortymentu produktów, zakłady przetwórstwa ryb mogą zawierać następujące działy: chłodzenie, solenie, produkcja konserw, produkcja prezerw, ikra i bałyk, wędzenie, garmażeria, olej rybny, koncentraty białkowe, ikra białkowa, produkcja paszowa i techniczna, wytwarzanie lodu, dział puszek, itp.

3.1.2. Podczas projektowania nowych lub przebudowy istniejących przybrzeżnych zakładów przetwórstwa ryb należy przestrzegać Norm i Przepisów Budowlanych (SNIp 01.01-82. System dokumentów normatywnych w budownictwie. Postanowienia ogólne, przyjęte przez Gosstroy ZSRR).

3.1.3. Projekty budowy nowych i przebudowywanych, istniejących już zakładów przetwórstwa ryb, jak również opracowanie i wdrożenie nowego sprzętu, należy skoordynować z ośrodkami krajowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

3.1.4. Po zakończeniu prac budowlanych zakład przetwórstwa ryb musi zostać oddany do użytku przez komisję, przy obowiązkowym udziale przedstawiciela ośrodka krajowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

3.1.5. Zmiany procesu technologicznego wytwarzania produktów rybnych należy w każdym poszczególnym przypadku skoordynować z ośrodkiem krajowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

3.1.6. Rozruch zarówno nowego jak i naprawionego i przebudowanego sprzętu technologicznego dozwolony jest wyłącznie po właściwej obróbce sanitarnej wraz z obowiązkową kontrolą mikrobiologiczną.

3.1.7. We wszystkich działach zakładu przetwórstwa ryb należy zorganizować regularne dni i zmiany sanitarne. Harmonogram dni sanitarnych w zakładzie wymaga skoordynowania z laboratorium zakładowym i zatwierdzenia przez dyrektora.

W przypadku niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu produkcyjnego, na prośbę laboratorium, można zorganizować dodatkowo dzień sanitarny.

3.1.8. Kontrola sanitarna musi obejmować wszystkie obiekty mające bezpośredni kontakt z żywnością.

3.1.9. Parametry bezpieczeństwa i maksymalne dopuszczalne wartości produktów rybołówstwa muszą być zgodne z Wymaganiami Biologiczno-Medycznymi i przepisami Jakości Sanitarnej dla materiałów produkcyjnych i żywności, jak również z wymaganiami innych DN*(4).

3.1.10. Kontrola sanitarno-mikrobiologiczna surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i produktów gotowych wykonywana jest zgodnie z instrukcjami "Kontrola sanitarno-mikrobiologiczna produkcji produktów rybołówstwa oraz produktów wytwarzanych z bezkręgowców morskich" oraz "Kontrola sanitarno-techniczna produkcji konserw".

3.1.11. Kontrola wizualna surowców, półproduktów, produktów gotowych oraz stanu sanitarnego wyposażenia technologicznego jest obowiązkowa i należy ją przeprowadzić po każdych dwóch godzinach każdej zmiany.

3.1.12. Zakłady produkujące konserwy i prezerwy, produkty niskosolone o zawartości chlorku sodu mniejszej niż 5%, produkty wędzone, garmażeryjne, ikrę, produkty gotowane, a następnie mrożone, muszą posiadać laboratoria produkcyjne z obowiązkowym stanowiskiem mikrobiologa.

3.2. Planowanie zakładów

3.2.1. Teren zakładu przetwórstwa ryb musi posiadać: drogi transportowe, ścieżki dla pieszych oraz miejsca produkcyjne pokryte trwałym nieprzemakalnym materiałem, wraz z systemem odprowadzania wody deszczowej wykluczającym zastój opadów atmosferycznych, odpowiednie ogrodzenie oraz musi spełniać wymagania sanitarne odnośnie terenów zielonych, oświetlenia naturalnego i wentylacji oraz poziomów wód gruntowych.

3.2.2. Położenie zakładu przetwórstwa ryb musi wykluczać możliwość niekorzystnego wpływu innych zakładów.

3.2.3. Kompleks działów produkcyjnych musi znajdować się w odległości przynajmniej 15 m od linii drogi (ulica, autostrada).

3.2.4. Strefa gospodarcza (warsztaty naprawcze, garaże, pomieszczenia magazynowe, itp.) musi znajdować się w odległości przynajmniej 50 m od najbliższych wejść do działów produkcyjnych.

3.2.5. Przechowywanie materiałów budowlanych, wyposażenia, zapasów, opakowań i paliwa na placu dozwolone jest wyłącznie w specjalnie wydzielonych miejscach i przy przestrzeganiu wszelkich stosownych przepisów.

3.2.6. Wszystkie odwierty dla celów zaopatrzenia w wodę oraz zakłady oczyszczania wody muszą posiadać ściśle strefy ochrony sanitarnej.

3.2.7. Zabrania się stawiania budynków niezwiązanych z procesem produkcji na terenie zakładu przetwórstwa ryb.

3.2.8. Dla celów odpowiedniego postępowania sanitarnego ze środkami transportu, w strefie gospodarczej musi znajdować się specjalne miejsce pokryte wodoodpornym materiałem, z nachyleniem zapewniającym odprowadzanie ścieków do systemu kanalizacji oraz systemem zbiorników do przygotowywania roztworów dezynfekujących.

3.2.9. Do przechowywania substancji stosowanych do dezynfekcji i dezynsekcji konieczne są specjalne pomieszczenia magazynowe o temperaturze przynajmniej 5°C i najwyżej 30°C, wilgotności - 75 - 80%. Pomieszczenia te muszą być zamknięte i odpowiednio oznaczone. Wszystkie substancje muszą posiadać czytelne etykiety.

3.2.10. W przypadku gromadzenia odpadów stałych, muszą być zainstalowane metalowe kontenery na wyasfaltowanym lub wybetonowanym miejscu, którego powierzchnia musi przekraczać powierzchnię podstawy kontenera o przynajmniej 1 m w każdym kierunku. Miejsce, w którym znajdują się kontenery na odpady stałe, musi znajdować się w odległości przynajmniej 50 m od pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych. Miejsce, na którym znajdują się kontenery na odpady stałe, musi być odgrodzone z trzech stron murem z betonu lub cegieł o wysokości co najmniej 1,5 m, a także musi być zaopatrzone w wodę i posiadać przyłącze do systemu kanalizacji.

3.2.11. Zaleca się, aby toalety dla spedytorów, kierowców, ładowaczy, itp. znajdowały się w dodatkowym budynku z osobnym wyjściem na teren.

3.2.12. Działy produktów technicznych muszą znajdować się w odległości przynajmniej 100 m od działów produkcji żywności i muszą być oddzielone strefą terenów zielonych.

3.2.13. Pomieszczenia robocze, urządzenia i sprzęt roboczy muszą być wykorzystywane wyłącznie do pracy z produktami rybołówstwa. Jednakże za zgodą ośrodków państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, po gruntownym umyciu, oczyszczeniu i dezynfekcji można je wykorzystywać do pracy z inną żywnością.

3.3. Pomieszczenia produkcyjne

3.3.1. Zakład powinien posiadać wystarczającą liczbę obszarów produkcyjnych do wykonywania wszelkich niezbędnych operacji w odpowiednich warunkach higienicznych.

3.3.2. Powierzchnię i objętość pomieszczeń produkcyjnych określa się w zależności od poszczególnego procesu technologicznego i w oparciu o wskaźnik co najmniej 4,5 m² na jednego pracownika ⁽⁵⁾ oraz co najmniej 15 m³ powietrza na jednego pracownika ⁽⁶⁾.

3.3.3. W zależności od stosowanego sprzętu i warunków odprowadzania nadmiernej ilości ciepła, wilgoci i gazów z obszaru roboczego, wysokość pomieszczeń roboczych musi wynosić przynajmniej 4,2 m; pomieszczenia robocze o małej zdolności mogą mieć wysokość 3 m. Wysokość pomieszczeń działów tłuszczowo-mącznych, lakiernictwa i litografii, produkcji puszek i produkcji agaru nie może być mniejsza niż 6 m.

3.3.4. Projekt i podział zakładów na strefy należy przeprowadzać w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów i aby całkowicie odizolować "brudne" i "czyste" części budynku.

3.3.5. Położenie pomieszczeń produkcyjnych w budynku oraz budynków produkcyjnych na terenie musi gwarantować regularne przepływy procesów technologicznych i wykluczyć możliwość krzyżowania się przepływów surowców, półproduktów i odpadów z przepływami produktów gotowych, jak również transport przez otwarte przestrzenie półproduktów niezabezpieczonych przed wpływem otaczającego środowiska.

3.3.6. Działy produkcji żywności oraz produktów leczniczych muszą być w pełni odizolowane od działów produkcji technicznej i paszowej oraz posiadać osobne wejścia i pomieszczenia gospodarcze.

3.3.7. Do przechowywania produktów rybnych zakład musi posiadać chłodnię lub komory chłodnicze o temperaturze zgodnej z DN dla każdego określonego rodzaju produktu.

3.3.8. W budynkach kilkupiętrowych działy o największym zużyciu wody muszą znajdować się na parterze, aby zredukować ilość ścieków wpływającą do kanałów odprowadzających, przechodzących przez sufity.

3.3.9. Jeśli w pomieszczeniach piwnicznych zapewniona jest właściwa wentylacja, możliwe jest usytuowanie tam pomieszczeń magazynowych, komór chłodniczych, zbiorników z solanką, działu paliwa i maszyn dla sprzętu chłodniczego, jak podano w kodeksach bezpieczeństwa.

3.3.10. W przypadku pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładów przetwórstwa ryb należy podjąć wszelkie środki, aby zapobiec przedostawaniu się gryzoni (szczelne drzwi, staranne zamknięcie otworów wokół rur komunikacyjnych, metalowe siatki na otworach wentylacyjnych).

3.3.11. Podział na strefy pomieszczeń produkcyjnych i technologicznych oraz schematy rozmieszczenia sprzętu muszą uwzględniać ich właściwą obróbkę sanitarną.

3.3.12. Podłogi pomieszczeń produkcyjnych muszą być pokryte trwałym, nienasiąkliwym i antypoślizgowym nietoksycznym materiałem, odpornym na kwasy, zasady i oleje, łatwym do mycia i dezynfekcji, osuszonym w prawidłowy sposób.

3.3.13. Podłoga musi posiadać nachylenie bez wybrzuszeń i obszarów zastoju wody.

3.3.14. Nachylenie rowków i kanałów nie może być mniejsze niż nachylenie podłogi. Kierunek nachylenia musi zapewnić odprowadzanie ścieków do otworów rowków, kanałów i syfonów wyposażonych w usuwalne siatki, bez przepływania przez przejścia i ścieżki dla pieszych.

3.3.15. W przypadku braku nachylenia działy muszą posiadać sprzęt do usuwania wody.

3.3.16. Połączenia między podłogą a ścianami muszą być wodoodporne i łatwo dostępne dla celów czyszczenia i dezynfekcji, wykładzina hydroizolacyjna musi zachodzić na ściany na wysokość co najmniej 300 mm,

3.3.17. Ściany wewnętrzne muszą mieć gładką, wodoodporną i odporną na uderzenia powierzchnię, pomalowaną na jasny kolor i łatwo zmywalną.

3.3.18. Do wewnętrznego wykończenia ścian należy stosować wyłącznie materiały zatwierdzone przez organy ochrony zdrowia: tynk cementowy, płytki ceramiczne, różne materiały odporne na korozję (stalowe lub ze stopów aluminium) lub niemetalowe materiały pokrywające o dobrej jakości powierzchni, odporne na uderzenia mechaniczne i łatwe do naprawy.

3.3.19. Szpary pomiędzy warstwami powłoki należy uszczelnić mastyksem lub inną substancją odporną na gorącą wodę.

3.3.20. Ściany nie powinny posiadać wybrzuszeń ani uwypuklonych obszarów. Wszystkie rury i kable muszą być wpuszczone w ściany lub odpowiednio osłonięte.

3.3.21. Drzwi, przez które odbierane są ryby i inne produkty, muszą mieć wystarczającą szerokość, być wykonane z lub wykończone materiałami odpornymi na korozję i uderzenia, a także łatwe do czyszczenia.

3.3.22. Sufity muszą być zaprojektowane i wykonane tak, aby wykluczyć gromadzenie się brudu i skroplin oraz muszą być łatwe do czyszczenia.

3.3.23. Sufity muszą mieć gładką wodoodporną powierzchnię i być pomalowane na jasny kolor farbami emulsyjnymi lub wapnem.

3.3.24. W budynkach, gdzie pod sufitem znajdują się wystające elementy (belki, rury, itp.) zaleca się instalację sufitów podwieszanych.

3.3.25. W przypadku, gdy nie można osłonić belek dachowych, a wewnętrzna strona dachu wykorzystywana jest jako sufit, wszelkie połączenia muszą być szczelne, a konstrukcje podporowe pomalowane na jasny kolor. Powierzchnia dachu musi być gładka, łatwa do czyszczenia i musi wykluczać przedostawanie się kurzu, zanieczyszczeń i skroplin do produktów rybołówstwa.

3.3.26. Do przechowywania narzędzi konserwatorskich, detergentów i środków dezynfekujących należy zapewnić specjalne pomieszczenia, skrzynie i pojemniki.

3.3.27. Pomieszczenia produkcyjne muszą posiadać:

- ujęcia wody do zmywania: 1 ujęcie na 150 m² powierzchni (przynajmniej jedno ujęcie na pomieszczenie), wsporniki dla węży elastycznych;

- dla celów mycia rąk pomieszczenia muszą posiadać zlewy podłączone do zimnej i ciepłej wody, wyposażone w krany-mieszalniki oraz mydło, płyn dezynfekcyjny, jednorazowe ręczniki lub elektryczne suszarki do rąk.

Zlewy muszą znajdować się w każdym pomieszczeniu produkcyjnym, przy wejściu, w odległości najwyżej 15 m od każdego stanowiska pracy, na podstawie normy 1 kran na 20 osób;

- dla celów spożywczych fontanny i saturatory powinny znajdować się w odległości najwyżej 70 m od stanowiska pracy;

- temperatura wody pitnej nie powinna przekraczać 15°C.

3.3.28. Krany w pomieszczeniach roboczych i toaletach nie mogą być uruchamiane ręcznie.

3.4. Zaopatrzenie w wodę oraz kanalizacja

3.4.1. Zakłady przetwórstwa ryb muszą być zasilane w wodę ze scentralizowanego systemu wodociagowego. W przypadku braku scentralizowanego systemu należy stworzyć niezależny system wodociagowy. Woda musi spełniać wymagania GOST 2874. Laboratoryjną kontrolę zaopatrzenia w wodę produkcji należy przeprowadzać zgodnie z załącznikiem 7.1.

3.4.2. System zaopatrzenia w wodę, wybór źródeł wody i jego sprzęt należy skoordynować z ośrodkami państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

3.4.3. Wszystkie systemy zaopatrzenia w wodę, niezależnie od ich przynależności, dostarczające wodę ze źródeł powierzchniowych lub podziemnych, muszą posiadać strefy ochrony sanitarnej zgodnie z wymaganiami SanPiN 2.1.4.027-95.

3.4.4. Łączenie rur zaopatrzenia w wodę pitną i techniczną jest całkowicie wzbronione.

3.4.5. Rury, armatura i sprzęt stosowane do zaopatrzenia w gorącą i zimną wodę muszą spełniać postanowienia SNiP 2.04.01-85.

3.4.6. Wszystkie wewnętrzne rury zaopatrzenia w wodę, rury kanalizacyjne, parowe i gazowe muszą być pomalowane na umowne kolory w celu ich wizualnego odróżnienia.

Aby zapobiec skraplaniu wody na rurach o temperaturze niższej niż temperatura pomieszczenia, rury te należy wyposażyć w izolację cieplną

3.4.7. Przy określaniu zapotrzebowania w wodę na cele gospodarcze, nawadnianie terenów zielonych i inne cele należy zastosować następujące normy zużycia wody (Tabela 1).

Tabela 1

Przeznaczenie wody	Zużycie wody, l/dzień	
	zakład	
	z kanalizacją	bez kanalizacji
Dla celów spożywczych i osobistych (na 1 osobę)	25	15
prysznic (na 1 osobę)	40	
stołówka (na 1 obiad)	20	
Pralnia mechaniczna (na 1 kg suchych ubrań)	60	
Transport (na 1 samochód)	600	
Nawadnianie przejść (na 1 m ²)	2	
Nawadnianie terenów zielonych (na 1 m ²)	4	
Klub, "czerwony kącik" (na 1 gościa)	6	
Punkty pomocy medycznej (na 1 wizytę)	6	
Laboratorium (na 1 kran - h)	40-60	

3.4.8. Norma zużycia wody na mycie podłóg, paneli i ścian podczas zmiany:

- pomieszczenia produkcyjne wymagające specjalnego reżimu sanitarnego (pomieszczenia uboju ryb, pomieszczenia z ikrą, pomieszczenia produkcji konserw, działy garmażerii i produkcji prezerw, działy produkcji olejów leczniczych, itp.) - 10 l/m²;

- pomieszczenia o nieznacznym zanieczyszczeniu podłóg - 5 l/m²*(7).

3.4.9. Wężę czyszczące podłączone są do zasilania w gorącą i zimną wodę poprzez krany-mieszalniki. Końce węży muszą być wyposażone w dysze pistoletowe i urządzenia niepozwalające im na kontakt z podłogą.

3.4.10. Woda wykorzystywana do celów technologicznych musi być zgodna z postanowieniami GOST 2874 "Woda pitna".

Woda morska musi być wstępnie zdezynfekowana przy użyciu roztworu wapna chlorowanego lub chloraminy w stężeniu 10 g/dm³ oraz bakterioobójczych preparatów Catamine AB lub Catapol w stężeniu 0,2-0,5 g/dm³. Do dezynfekcji można wykorzystać także ozonizację, chlorowanie elektryczne i napromieniowanie ultrafioletem przy użyciu żarówek bakterioobójczych.

Szklane słoje należy myć wodą pitną lub odsoloną wodą morską lub poddawać działaniu pary. Do wytwarzania pary można stosować odsoloną wodę morską.

3.4.11. Woda stosowana do produkcji konserw musi być zgodna z zapisami instrukcji "W sprawie modalności sanitarno-technicznej kontroli jakości konserw w zakładach produkcyjnych, hurtowniach, w handlu detalicznym i zakładach żywienia zbiorowego".

3.4.12. Do produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do eksportu należy stosować wodę pitną lub czystą wodę morską spełniającą zapisy Załącznika 7.2.

Stosowanie Catamine i Catapol do dezynfekcji wody wykorzystywanej do chłodzenia konserw nie jest dozwolone.

Dla potrzeb systemów przeciwpożarowych oraz chłodzenia wyposażenia chłodniczego można stosować wodę morską. Rurociągi zainstalowane w tym celu nie mogą być stosowane do żadnych innych celów i nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia produktów.

3.4.13. Ujęcie wody morskiej musi znajdować się z dala od wybrzeży w strefach niezanieczyszczonych przez produkty olejowe, ścieki, gnijące algi, itp.

3.4.14. Woda ze zbiorników wód powierzchniowych stosowana do celów gospodarczych i technologicznych, do przygotowywania roztworów detergentów i środków dezynfekujących, do mycia i płukania sprzętu musi spełniać wymagania "Przepisów i Norm Sanitarnych w sprawie ochrony wód powierzchniowych przed zanieczyszczeniem" oraz "Przepisów i Norm Sanitarnych w sprawie ochrony przybrzeżnych wód morskich przed zanieczyszczeniem w miejscach korzystania z nich przez ludność".

3.4.15. Punkt podłączenia wody musi znajdować się w oddzielnym zamkniętym pomieszczeniu i być wyposażony w manometry, krany do poboru próbek, syfony odprowadzające, zawory zwrotne zezwalające na ruch wody tylko w jednym kierunku.

3.4.16. Analiza wody pitnej przeprowadzana jest zgodnie z GOST "Woda pitna. Metody analizy sanitarno-bakteriologicznej", natomiast wody z otwartych zbiorników wodnych oraz wody morskiej - zgodnie z "Poradnikiem metodologicznym odnośnie analizy sanitarno-mikrobiologicznej zbiorników wód powierzchniowych".

3.4.17. Projekty systemów kanalizacyjnych zakładów przetwórstwa ryb muszą spełniać wymagania SNiP "Kanalizacja. Sieci zewnętrzne i obiekty" oraz "Wewnętrzny rurociąg i kanalizacja budynków", jak również zapisy bieżących SanPiN.

3.4.18. Zakłady muszą posiadać odrębne sieci systemów kanalizacji produkcyjnej i gospodarczej oraz odprowadzania wody deszczowej. Zabrania się łączyć systemy kanalizacji produkcyjnej i gospodarczej.

3.4.19. Syfony i rury do odprowadzania odpadów produkcyjnych umieszczone w sufitach międzypanelowych muszą być nieprzepuszczalne i zaprojektowane tak, aby nie znajdowały się nad sprzętem do produkcji rybnej, nad stanowiskami pracy oraz pomieszczeniami przeznaczonymi do przechowywania produktów i składników.

3.5. Oświetlenie, ogrzewanie i wentylacja

3.5.1. Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych musi być zgodne z SNiP "Oświetlenie naturalne i sztuczne. Normy projektowe".

3.5.2. Lampy robocze z żarówkami luminescencyjnymi muszą posiadać kraty ochronne (siatki), rozpraszacze lub specjalne oprawki żarówek zapobiegające wypadnięciu żarówek z lamp roboczych; lampy robocze z żarówkami żarowymi muszą posiadać szkła chroniące przed oślepieniem.

3.5.3. Oświetlenie luminescencyjne dozwolone jest tylko wtedy, gdy odpowiednio rozwiązano problem recyklingu wadliwych rtęciowych żarówek luminescencyjnych.

3.5.4. W przypadku oświetlenia pomieszczeń otwartych procesów technologicznych lampy robocze muszą być umieszczone tak, aby wykluczyć możliwość wpadania odłamków do produktów.

3.5.5. Zabiegi sanitarne lamp roboczych należy przeprowadzać przynajmniej raz na trymestr, natomiast w pomieszczeniach produkcji ikry - przynajmniej raz w tygodniu, zgodnie z harmonogramem zabiegów sanitarnych działu.

Odpowiedzialność za stan sanitarny i działanie lamp roboczych ponosi przeszkolona technicznie osoba.

3.5.6. Wszystkie pomieszczenia produkcyjne działów ikry muszą być wyposażone w lampy bakteriobójcze według wskaźnika 1,5-2,2 W na 1 m³ powietrza. Lampy bakteriobójcze należy włączać godzinę przed rozpoczęciem pracy (obecność ludzi w pomieszczeniach przy włączonych lampach bakteriobójczych jest zabroniona). Wejście do pomieszczeń dozwolone jest w 30 minut po wyłączeniu lamp bakteriobójczych.

Czas działania lamp bakteriobójczych (zgodnie z danymi w instrukcji obsługi) odnotowany jest w specjalnym rejestrze.

3.5.7. Powierzchnie okien w podstawowych działach produkcji muszą stanowić przynajmniej 30% obszaru podłogi. Aby zapobiec nadmiernej jasności, okna muszą wychodzić na północ. Najlepsze oświetlenie uzyskuje się przy umieszczeniu dolnej krawędzi okna na wysokości 80-90 cm od podłogi, a górnej krawędzi - 20-30 cm poniżej sufitu. Szerokość ścian między oknami nie może przekraczać szerokości okien o więcej niż półtora raza.

3.5.8. Zewnętrzne szklane powierzchnie okien (okna, naświetla, okienka) należy oczyszczać z kurzu i dymu w zależności od stopnia zanieczyszczenia, ale przynajmniej raz na kwartał, a powierzchnie wewnętrzne należy czyścić przynajmniej raz na miesiąc. W zimie dopuszczalne jest czyszczenie tylko wewnętrznych framug otworów okiennych.

Stłuczone szyby w oknach należy natychmiast wymieniać. Zabrania się instalowania w oknach szyb dzielonych.

Otwory oświetleniowe znajdujące się zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz budynku nie mogą być zablokowane obcymi obiektami.

3.5.9. Maszyny i sprzęt należy rozmieścić w pomieszczeniach w taki sposób, aby zmaksymalizować oświetlenie stanowisk pracy, jednakże wykluczając dostęp bezpośredniego światła słonecznego.

3.5.10. W przypadku zmiany przeznaczenia pomieszczeń produkcyjnych, przemieszczenia lub wymiany sprzętu produkcyjnego, lampy robocze należy również wymienić i dostosować do nowych warunków bez naruszania norm oświetleniowych.

3.5.11. Wszystkie pomieszczenia produkcyjne, administracyjne i gospodarcze muszą być wyposażone w wentylację zapewniającą warunki powietrzne zgodne z SNiP "Ogrzewanie, wentylacja i klimatyzacja", SNiP "Budynki administracyjne i gospodarcze", GOST "Ogólne wymagania sanitarno-higieniczne".

3.5.12. Do naturalnej wentylacji pomieszczeń niezbędne są okienka, otwierane naświetla i framugi z mechanicznymi przyrządami do otwierania i mocowania, a także okiennice. Okna muszą otwierać się do wewnątrz, aby można je było łatwo myć.

3.5.13. Wszelkie urządzenia poboru powietrza muszą znajdować się w miejscach wykluczających przedostawanie się zanieczyszczonego powietrza, gazów i wody. W celu usuwania kurzu z powietrza, wloty powietrza muszą być wyposażone w filtry.

3.5.14. Systemy wentylacyjne z ciągiem wymuszonym oraz otwory aspiracyjne naturalnych systemów wentylacyjnych muszą być wyposażone w siatki ochronne, aby zapobiegać przenikaniu insektów do pomieszczeń.

3.5.15. Kanały wentylacyjne oraz wyciągi urządzeń technologicznych muszą być okresowo (ale przynajmniej raz w roku) rozmontowywane i czyszczone od wewnątrz.

3.5.16. Aby zapobiegać nadmiernemu wychłodzeniu pomieszczeń produkcyjnych, na otworach technologicznych i śluzach należy zainstalować osłony cieplne.

3.5.17. Zabroniona jest recyrkulacja powietrza w systemach wentylacyjnych i grzewczych w działach produkcyjnych emitujących trujące opary, gazy i pył, jak również w działach maszynowych amoniakalnych instalacji chłodniczych.

3.5.18. Każdy dział produkcyjny musi posiadać niezależny system wentylacyjny. Zabrania się podłączania do wspólnego systemu aspiracyjnego kolektorów pyłu oraz kolektorów oparów i substancji łatwo skraplających się, które po wymieszaniu tworzą trujące lub wybuchowe mieszaniny.

3.5.19. Zakłady muszą posiadać centralne ogrzewanie.

3.5.20. Temperatura powietrza i względna wilgotność w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach i pomieszczeniach magazynowych przeznaczonych do składowania i dojrzewania produktów muszą być zgodne z wymaganiami GOST 12.1.005-88 oraz instrukcjami technologicznymi.

3.5.21. Ogrzewanie chłodni, pomieszczeń do rozmrażania surowców, w działach solenia na zimno i w pomieszczeniach magazynowych musi spełniać wymagania SNiP "Ogrzewanie, wentylacja i klimatyzacja" oraz instrukcji technologicznych.

Systemy grzewcze w pomieszczeniach produkcyjnych muszą być wypełnione wodą, przy temperaturze nośnika ciepła 150°C, lub parą (130°C), a miejscowe grzejniki muszą mieć gładką powierzchnię, łatwo dostępną w celu czyszczenia.

W pomieszczeniach administracyjno-gospodarczych temperatura nośnika ciepła dla dwururowych systemów grzewczych wynosi 95°C a dla jednorurowych - 105°C.

3.5.22. Wszystkie działy produkcyjne znacznie różniące się warunkami temperatury i wilgotności muszą znajdować się w oddzielnych pomieszczeniach, do których dostęp możliwy jest poprzez przedsionki, korytarze, drzwi, itp.

3.5.23. Wszelkie źródła znacznej emisji pary i ciepła muszą być izolowane termicznie (zamknięte pokrywami, odizolowane obudowami, wyposażone w osłony).

3.5.24. Pomieszczenia produkcyjne muszą posiadać systemy automatycznej regulacji temperatury powietrza, w zależności od zewnętrznych warunków meteorologicznych.

3.6. Utrzymanie terenów i pomieszczeń produkcyjnych

3.6.1. Teren zakładu (działu) przetwórstwa ryb należy utrzymywać w czystości i porządku, latem polewać wodą, a zimą oczyszczać ze śniegu i lodu.

3.6.2. Sprzątanie terenu w porze letniej musi być wykonywane przynajmniej dwa razy dziennie.

3.6.3. Rury kanalizacji deszczowej do odprowadzania wody deszczowej, wody z roztopów i powierzchniowego drenażu ze ścieżek dla pieszych należy regularnie czyścić i naprawiać.

3.6.4. Sprzątanie terenu, pomieszczeń produkcyjnych, gospodarczych i pomocniczych musi być wykonywane przez specjalnie wyznaczony i przeszkolony personel, który nie może się zajmować produkcją żywności.

3.6.5. Pod koniec pracy należy przeprowadzić sprzątanie i czyszczenie działów, sprzętu, narzędzi i opakowań. Drzwi, gzymsy, parapety, urządzenia grzewcze itp. należy wytrzeć miękką szmatką, następnie umyć podłogi. Podłogi i ściany myje się gorącą wodą z dodatkiem płynnych detergentów, a następnie dezynfekuje.

Podczas pracy dokonuje się sprzątania podłóg na mokro, zależnie od stopnia ich zabrudzenia.

3.6.6. Aby utrzymać działły i place we właściwym stanie sanitarnym we wszystkich zakładach przetwórstwa ryb organizowane są dni sanitarne:

- w działach konserw, prezerw, ikry, garmażerii, wędzenia, produkcji farszu - raz w tygodniu;

- w działach produkcji gotowanych i mrożonych skorupiaków, solonej ikry - raz na 5 dni;

- w działach produktów mrożonych, solonych i przyprawianych, mączki paszowej i tłuszczu - raz na 10 dni.

Po zakończeniu dni sanitarnych należy przeprowadzić kontrolę mikrobiologiczną.

3.6.7. Czas trwania przestojów, warunki prac remontowych i ich zakresy muszą zostać zatwierdzone przez zarząd firmy.

3.6.8. Remont kosmetyczny zakładów, działów i placów musi być dokonywany zależnie od stopnia zabrudzenia, ale przynajmniej raz w roku. W przypadku pojawienia się pleśni, ściany i narożniki należy pokryć oksyfenolatem sodu lub innym dozwolonym środkiem antyseptycznym. Zabrania się przeprowadzania zabiegów, malowania i napraw podczas procesu produkcji.

Aby zapobiec zniszczeniu wykończenia i farby na ścianach, na podłodze należy zainstalować osłony zabezpieczające i ograniczniki.

Miejsca, gdzie odpadł tynk, należy natychmiast ponownie zatynkować, a następnie pobielić lub pomalować.

3.6.9. Położenie i instalacja sprzętu w pomieszczeniach produkcyjnych nie może skutkować pojawieniem się miejsc niedostępnych do czyszczenia i dezynfekcji.

3.6.10. Zabrania się napełniać kontenery odpadami produkcyjnymi w ponad 2/3 ich pojemności, dlatego należy je opróżniać (przynajmniej raz dziennie w lecie i raz na dwa dni w zimie), czyścić, myć i dezynfekować. Wlewanie cieczy do kontenerów na odpady jest całkowicie zabronione.

3.6.11. Wszelkie śmieci, stłuczone szkło, zepsute opakowania, odpady spalania paliwa itp. należy składować w specjalnie wyznaczonych miejscach w kontenerach i regularnie usuwać specjalnym transportem.

3.6.12. Obecność zwierząt domowych na terenie i w pomieszczeniach zakładów przetwórstwa ryb jest całkowicie zabroniona (za wyjątkiem odpowiednio utrzymywanych psów stróżujących).

3.6.13. Jedzenie i wykonywanie innych czynności w pomieszczeniach produkcyjnych jest całkowicie zabronione.

3.6.14. Dostęp osób trzecich do pomieszczeń produkcyjnych i obiektów składowania dozwolony jest wyłącznie za zgodą zarządu i tylko w specjalnej lub sanitarnej odzieży.

3.6.15. Przy wejściu do pomieszczeń produkcyjnych muszą znajdować się narzędzia do czyszczenia obuwia: skrobaki, kratki, dywaniki, szczotki, itp. Narzędzia te należy czyścić na zewnątrz przynajmniej dwa razy w ciągu zmiany.

Wejścia do pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i gospodarczych muszą być wyposażone w dywaniki dezynfekcyjne impregnowane 0,5% roztworem wapna

chlorowanego lub chloraminy. Dywaniki dezynfekcyjne muszą być wymieniane przynajmniej raz w ciągu zmiany.

3.7. Wymagania względem sprzętu, narzędzi i opakowań

3.7.1. Wszystkie urządzenia robocze i sprzęt, stoły ubojowe, naczynia, taśmy produkcyjne i noże muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

Konstrukcje metalowe muszą być wykonane z materiałów nierdzewnych.

Stosowanie drewna do budowy stołów ubojowych i innych konstrukcji jest zabronione.

3.7.2. Konstrukcja sprzętu musi umożliwiać jego szybki demontaż i łatwy dostęp do wszystkich elementów celem czyszczenia, mycia i dezynfekcji wszystkich części będących w kontakcie z żywnością. Palety muszą być łatwe do przemieszczania. Wysokość palet powyżej poziomu podłogi musi wynosić co najmniej 30 cm.

3.7.3. Wszystkie części sprzętu technologicznego będące w bezpośrednim kontakcie z żywnością należy oliwić wyłącznie olejami jadalnymi.

3.7.4. Zbiorniki, beczki, kadzie, formy blokowe i inne pojemniki na surowce, półprodukty i produkty gotowe muszą mieć gładką powierzchnię, umożliwiającą łatwe czyszczenie, mycie i dezynfekcję.

3.7.5. Pokrycia stołów muszą być gładkie i wykonane z metali odpornych na korozję lub materiałów syntetycznych dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

3.7.6. Zabronione jest stosowanie urządzeń pomiarowych zawierających rtęć. Wszystkie szklane urządzenia pomiarowe muszą mieć obudowy z metalu.

3.7.7. Podczas produkcji różnych farszów należy używać mikserów ze stali nierdzewnej z plastikowymi uchwytami.

3.7.8. Pobieranie próbek do analiz musi być wykonywane wyłącznie przy użyciu metalowych łyżek, rurek i probówek.

3.7.9. Całe wyposażenie produkcyjne musi być oznaczone. Stosowanie przypadkowego wyposażenia jest zabronione.

3.7.10. Cały sprzęt, wyposażenie, opakowania, w tym powłoki, będące w bezpośrednim kontakcie z żywnością i surowcami muszą być wykonane z materiałów zatwierdzonych przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

3.7.11. Opakowania konsumenckie na produkty gotowe muszą spełniać wymagania DN i być zapakowane w pudła kartonowe z przegródkami lub w torby polietylenowe bez naruszania spójności i bez deformacji materiałów opakowaniowych.

3.7.12. Opakowania stosowane do wstępnego pakowania konserw muszą spełniać wymagania DN. Częstotliwość kontroli jakości opakowań i ocena ich stanu sanitarnego podana jest w zasadach pobierania próbek i metodach testowania określonych w dokumentach wydziałowych. Wymagania względem mycia i dezynfekcji puszek na konserwy i prezerwy podane są w Załączniku 7.3.

3.7.13. Pokrywy szklanych słoików muszą przybywać do pomieszczeń czyste, zapakowane w nieprzepuszczalny papier lub w zaplombowane torby polietylenowe. Pokrywy należy wyjmować z materiałów opakowaniowych bezpośrednio przed załadowaniem do podajnika urządzenia puszkującego.

Metalowe pokrywy dla szklanych słoików, polimerowych i metalowych pojemników muszą być czyste i pakowane w nieprzepuszczalny lub natłuszczony papier. Jeśli są one wyjmowane z opakowań niezwłocznie przed puszkowaniem, można je stosować bez wstępnej obróbki.

3.7.14. Powłoka na wewnętrznych powierzchniach puszek i pokryw musi być odporna i zgodna z postanowieniami DN.

3.7.15. Słoje należy przechowywać w czystych i suchych pomieszczeniach, w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju materiału. Zabronione jest składowanie opakowań z materiałów polimerowych na świetle.

3.7.16. Beczki należy przechowywać w czystych i suchych pomieszczeniach lub na paletach pod wiatami.

3.7.17. Membrany stosowane do pakowania kiełbas i frankfurtek, jak również folie do pakowania produktów gotowych, muszą być zatwierdzone przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

3.7.18. Opakowania i materiały pomocnicze stosowane do pakowania produktów rybołówstwa muszą być czyste i suche, bez obcych zapachów i muszą być zgodne z wymaganiami DN. Stosowanie brudnych i zapleśniałych opakowań jest zabronione.

3.7.19. Mycie i dezynfekcja pomieszczeń produkcyjnych, sprzętu, narzędzi, opakowań i transportu w zakładzie wykonuje się zgodnie z "Instrukcją sanitarną obróbki sprzętu technologicznego w zakładach przetwórstwa ryb i na statkach", przy użyciu detergentów i substancji dezynfekujących zatwierdzonych przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

3.7.20. Stosowanie nowych detergentów i substancji dezynfekujących dozwolone jest wyłącznie po zatwierdzeniu przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji. Detergenty i środki dezynfekujące nie mogą wywierać negatywnego wpływu na sprzęt i produkty.

3.7.21. Kontrola mikrobiologiczna jakości mycia i dezynfekcji sprzętu technologicznego, wyposażenia i opakowań wykonywana jest zgodnie z "Instrukcją kontroli sanitarno-mikrobiologicznej żywności wytwarzanej z ryb i bezkręgowców morskich" oraz "Instrukcją metodologiczną kontroli sanitarno-mikrobiologicznej w zakładach produkcji konserw rybnych oraz na statkach".

3.8. Materiały pomocnicze i lód

3.8.1. Wszelkie materiały pomocnicze muszą być wyposażone w dokumenty potwierdzające ich jakość i poddane kontroli laboratoryjnej po przyjęciu oraz okresowej kontroli laboratoryjnej zgodnie z wymaganiami DN.

3.8.2. Przy korzystaniu z importowanych dodatków spożywczych zakład musi posiadać certyfikaty i specyfikacje dostawców oraz certyfikat higieniczny lub zezwolenie Państwowego Komitetu Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

Przybywające dodatki spożywcze należy przechowywać w opakowaniu producenta. Ponowne napełnianie innych pojemników magazynowych jest zabronione.

3.8.3. Pomieszczenia do składowania materiałów pomocniczych muszą być czyste i suche, dobrze wentylowane, bez obcych zapachów i obecności jakichkolwiek szkodników.

3.8.4. Wszystkie produkty w pomieszczeniu magazynowym muszą być rozmieszczone w taki sposób, aby odległość między dolną warstwą worków lub pudeł a podłogą przekraczała 10 cm. Zabrania się umieszczania produktów w pobliżu rur zaopatrzenia w wodę oraz rur grzewczych.

3.8.5. Przyprawy składowane są i transportowane w oryginalnym opakowaniu.

3.8.6. Przechowywanie przypraw w pomieszczeniach wraz z innymi substancjami o silnym zapachu jest całkowicie zabronione.

3.8.7. Wszystkie materiały pomocnicze dostarczane bez opakowania muszą przejść przez pułapki magnetyczne.

3.8.8. Olej roślinny dostarczany do zakładu musi być sprawdzony przez laboratorium pod kątem obecności gronkowca złocistego (*Staphylococcus aureus*), przechowywany w nieprzezroczystych i zaplombowanych pojemnikach z zaworem spustowym na poziomie dna.

3.8.9. Masło i mieszanki należy składować na półkach w komorach chłodniczych zgodnie z wymaganiami DN.

3.8.10. Butelki z kwasem octowym muszą znajdować się w koszach wiklinowych lub drewnianych skrzyniach wyposażonych w miękkie podkładki, w chłodnym i suchym miejscu (oddzielnie).

3.8.11. Do składowania soli należy wykorzystywać specjalne zamykane pomieszczenia magazynowe, gdzie względna wilgotność powietrza nie przekracza 75%.

Pomieszczenia magazynowania soli muszą chronić sól przed opadami atmosferycznymi, wodami gruntowymi i zanieczyszczeniami mechanicznymi (pył, piasek, etc.) oraz wykluczać możliwość ubytku soli.

3.8.12. Do składowania soli w miejscach pracy należy stosować specjalne zbiorniki, pudła i inne pojemniki, nie dopuszczając do zanieczyszczenia soli.

3.8.13. Do produkcji lodu należy stosować czystą wodę pitną. Jakość wody pitnej musi spełniać wymagania GOST 2874.

Do produkcji lodu chlorowanego należy stosować wapno chlorowane o udziale masowym chloru przynajmniej 25%.

3.8.14. Do produkcji lodu można stosować zdezynfekowaną wodę morską oraz miękką wodę ze zbiorników wodnych, zgodną z GOST 2874 pod względem indeksu Coli.

3.8.15. Materiały izolacyjne stosowane do przyjęcia lodu muszą być utrzymywane w czystości. Materiały izolacyjne należy przechowywać w sąsiedztwie miejsc przeznaczonych do składowania lodu, jednocześnie należy podjąć wszelkie konieczne działania, aby ochronić materiały przed opadami atmosferycznymi.

3.8.16. Lód sztuczny lub naturalny stosowany do chłodzenia ryb i roztworu soli (solanki) musi, pod względem wskaźnika Coli, spełniać wymagania ustalone dla wody pitnej.

3.8.17. Lód należy składować zgodnie z wymaganiami DN.

3.8.18. Warunki transportu lodu muszą zapewniać zachowanie jego jakości zgodnie z DN.

W przypadku transportu na otwartych pojazdach lód należy nakryć czystą workową tkaniną.

3.8.19. Podczas pracy w pomieszczeniach składowania soli i lodu pracownicy muszą stosować specjalne obuwie i narzędzia.

3.9. Łowisko

3.9.1. Miejsca przeznaczone na łowiska należy uzgodnić z lokalnym ośrodkiem nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

3.9.2. Cały przybrzeżny teren łowiska musi być ogrodzony i wyrównany.

3.9.3. Do suszenia wstępnie oczyszczonych sieci należy zainstalować wieszaki zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi.

3.9.4. Do usytuowania pomieszczeń magazynowych, wiat i innych obiektów produkcyjnych oraz pomieszczeń gospodarczych należy wybrać podwyższony i niezatapialny odcinek wybrzeża o ubitej powierzchni.

3.9.5. Teren łowiska należy utrzymywać w czystości. Czynności porządkowe należy przeprowadzać codziennie.

3.9.6. Łowiska muszą być zaopatrzone w wodę spełniającą wymagania GOST 2874.

3.9.7. Do zbierania ścieków kałowych (ze stołówek, pralni, toalet) konieczne jest podłączenie do systemu kanalizacji, wszystkie odpady stałe należy składować w kontenerach posiadających szczelne pokrywy, znajdujących się w odległości co najmniej 50 m od budynków mieszkalnych i publicznych oraz ład, gdzie znajdują się sieci włóczęne.

3.9.8. Zawartość kontenerów na odpady stałe należy codziennie zalać 10% roztworem wapna chlorowanego lub roztworami lizolu albo krezolu. Śmieci i odpady należy wywozić okresowo na miejskie wysypisko śmieci przy użyciu specjalnych środków transportu.

3.10. Pomieszczenia odbioru i sprawiania ryb

3.10.1. Dział odbioru ryb zakładu przetwórstwa ryb (przystań) musi być podłączony do systemu kanalizacji. Podłogi w miejscach odbioru ryb muszą być wyasfaltowane i nachylone w kierunku syfonów kanalizacyjnych. Wykorzystywanie miejsc odbioru jako miejsca cumowania statków dla celów gospodarczych i sanitarnych jest zabronione.

3.10.2. Przystań sanitarna oraz miejsce odbioru ryb muszą być podłączone do systemów zaopatrzenia w zimną i gorącą wodę oraz parę dla celów obróbki obszaru i ładowni statków rybackich i transportowych.

3.10.3. Miejsca odbioru ryb, zwłaszcza podczas sezonu rybackiego, należy codziennie czyścić i dezynfekować 2% roztworem wapna chlorowanego i spłukiwać czystą wodą.

3.10.4. Przestrzeń pod miejscem odbioru należy utrzymywać w czystości i okresowo dezynfekować. Zabrania się zrzucania odpadów i śmieci pod miejsce odbioru.

3.10.5. Podczas rozładunku ryb należy zachować należyłą ostrożność w celu zapobieżenia ich zanieczyszczeniu i mechanicznemu uszkodzeniu.

3.10.6. Wszelkie prace załadownicze i rozładownicze należy przeprowadzać przy maksymalnym wykorzystaniu mechanizacji (dźwigi, ruchome wysięgniki, pompy rybne, ładowniki samochodowe, itp.).

3.10.7. Dział odbioru ryb musi być zamknięty, wyposażony w izolację cieplną oraz osłonę sufitową. Montowanie siatki na przestrzeniach podstrychowych jest zabronione. Ściany działu muszą być wyłożone płytkami i nie

moga mieć szczeliny, podłogi muszą mieć trwałe wodoodporne powierzchnie nachylone w kierunku syfonów i rowków.

3.10.8. Podłogi działu należy okresowo oczyszczać z odpadów produkcyjnych, spłukiwać wodą z węża i dezynfekować. Ściany i sufity należy regularnie oczyszczać z kurzu, pajęczyn i innych zanieczyszczeń.

3.10.9. Przed sprawianiem ryby umieszcza się w specjalnym zbiorniku lub na palecie. Odległość między podłogą a paletą powinna wynosić co najmniej 30 cm. Zabrania się kładzenia ryb na podłodze.

3.10.10. W zależności od stopnia zabrudzenia stoły do sprawiania ryb należy regularnie myć. Urządzenia do sprawiania ryb należy czyścić przynajmniej raz w ciągu zmiany.

3.10.11. Wszystkie węże używane do mycia ryb należy przechowywać zwinięte i przymocowane do ściany, zaś koniec węża nigdy nie może dotykać podłogi.

3.10.12. Zaleca się stosowanie specjalnych urządzeń do mycia dużych ryb, w tym szczotek kapronowych z natryskami, myjek i innych narzędzi.

3.10.13. Pod koniec sprawiania ryby są dokładnie myte pod strumieniem czystej wody (temperatura maksymalna 15-18°C), aby usunąć szlam, krew, resztki wnętrzości, oraz składowane w schłodzonych zbiornikach lub przykrywane lodem zgodnie z instrukcjami technologicznymi i natychmiast wysyłane do dalszej obróbki technologicznej.

3.10.14. Wszelkiego typu odpady spożywcze należy zbierać oddzielnie do czystych pojemników.

Czas zbierania odpadów do tego samego pojemnika nie może przekraczać 1,5 godziny.

Zebrane odpady należy natychmiast wysłać do dalszej obróbki lub mrożenia.

3.10.15. W przypadku, gdy natychmiastowa obróbka jest niemożliwa, pojemniki z odpadami, niezależnie od poziomu wypełnienia, należy umieścić w chłodnej komorze o temperaturze powietrza 0-5°C. Czas składowania odpadów nie powinien przekraczać 4 godzin.

3.10.16. Odpady rybne przeznaczone na paszę dla zwierząt należy przechowywać w specjalnie oznaczonych pojemnikach ze szczelnymi pokrywami i usuwać z pomieszczeń przetwórczych przynajmniej raz w ciągu zmiany.

Przed wysłaniem odpadów do spożycia przez zwierzęta należy przedstawić je organom państwowego nadzoru weterynaryjnego.

3.11. Chłodzenie ryb

3.11.1. Do produkcji chłodzonych ryb należy stosować kruszony lód (sztuczny lub naturalny). Przed pokruszeniem lód należy obmyć.

3.11.2. Przed skierowaniem do chłodzenia i mrożenia ryby należy umyć czystą wodą (o temperaturze nieprzekraczającej 15°C). Do oziębiania ryb podczas mycia można stosować zdezynfekowaną wodę morską.

3.11.3. Czas załadunku i rozładunku ryb z obiektów chłodniczych oraz wartości temperatur mrożonych ryb należy odnotować w specjalnym rejestrze.

3.11.4. Czynności technologiczne w komorach mrożenia należy przeprowadzać pod należytą obserwacją środków zapobiegających wzrostowi temperatury w komorach i przy wyłączonych wentylatorach wymuszonej recyrkulacji powietrza.

3.11.5. Zezwala się na stosowanie specjalnych ochronnych powłoki zalecanych do użytku w przemyśle spożywczym, aby zahamować w rybach mrożonych procesy utleniania tłuszczów oraz wysychanie podczas przechowywania w chłodzie.

3.11.6. Wodę w kadziach do glazurowania należy wymieniać zależnie od stopnia zanieczyszczenia, ale przynajmniej raz dziennie, z równoczesnym czyszczeniem kadzi.

3.11.7. Obróbkę sanitarną urządzeń i kadzi do glazurowania należy wykonywać zgodnie z "Instrukcją obróbki sanitarnej sprzętu technologicznego w zakładach przetwórstwa ryb oraz na statkach".

3.11.8. Woda stosowana do glazurowania ryb (woda pitna i zdezynfekowana woda morską) musi spełniać wymagania GOST 2874.

3.11.9. Aby przygotować zdezynfekowaną wodę morską należy napełnić każdą urządzenia do glazurowania pozaburtową wodą morską z rurociągu technologicznego. Jednocześnie dodaje się substancję antyseptyczną - Catamine AB lub Catapol o stężeniu wagowym 0,5 g/dm³ i dokładnie miesza przez 10 minut. W zależności od zużycia zdezynfekowanej wody morskiej do kadzi należy od czasu

do czasu dolewać roztwór antyseptyczny o stężeniu 0,5 g/dm³, aby utrzymać poziom niezbędny do glazurowania bloków rybnych.

3.11.10. Komory magazynowe przygotowane do odbioru produktów przed załadunkiem należy schłodzić do żądanej temperatury składowania.

3.11.11. Komory magazynowe (ładownie) dla ryb i produktów rybołówstwa muszą być wyposażone w urządzenia do kontroli wilgotności i temperatury.

3.11.12. Kontrolę temperatury powietrza w komorze magazynowej należy przeprowadzać codziennie (przynajmniej dwa razy dziennie) przy użyciu automatycznych kreślarek lub legalizowanych termometrów zainstalowanych w centralnych, łatwo dostępnych miejscach komory na wysokości 1,5-1,8 m od podłoża.

3.11.13. Kontrola nad względną wilgotnością powietrza w komorach magazynowych musi być przeprowadzana przynajmniej raz w tygodniu za pomocą odpowiednich urządzeń stacjonarnych lub przenośnych (higrometrów, psychrometrów, higrografów).

3.11.14. Wyniki przeprowadzonych pomiarów temperatury i względnej wilgotności powietrza w komorach chłodniczych należy odnotować w specjalnym rejestrze.

3.11.15. Lokalizacja urządzeń rejestrujących musi zapewniać łatwą kontrolę odczytów. Czujniki takich urządzeń muszą znajdować się w punkcie najbardziej oddalonym od źródła zimna, czyli tam, gdzie temperatura jest najwyższa. Zapisy w rejestrach temperatur należy przechowywać do momentu sprzedaży produktów i muszą być one dostępne do udostępnienia organom kontrolnym.

3.11.16. Chłodnie o pojemności magazynowej przekraczającej 5 tysięcy ton muszą być wyposażone w osłonięte platformy do załadunku-rozładunku.

3.11.17. Produkty uznane za niejadalne należy przechowywać w oddzielnym pomieszczeniu do dalszego wykorzystania w celach technicznych lub zniszczenia.

3.11.18. Produkty dostarczane jako zabrudzone, z widocznymi śladami uszkodzenia, zaatakowane przez pleśń, mające obcy zapach i wykazujące inne odchylenia od standardowych wymagań należy przyjąć wyłącznie do tymczasowego składowania.

3.11.19. Kwestie wykorzystania takich produktów rozwiązywane są przez technologa i eksperta ds. towarów, w szczególnie trudnych przypadkach, obejmujących kwestie bezpieczeństwa produktu, angażowane są regionalne ośrodki państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, Inspekcja Handlowa, Biuro ds. Ekspertyzy Towarów. Na podstawie uzyskanych wniosków produkty wydawane są z pomieszczenia magazynowego (jak uzgodniono z dostawcą) do przetwórstwa w odpowiednich zakładach lub kierowane są do dalszej sprzedaży.

3.11.20. Aby umożliwić dostęp powietrza do produktów rybołówstwa i ułatwić zwalczanie gryzoni w pomieszczeniach chłodniczych produkty należy umieścić w odległości minimum 50 cm od ścian i na wysokości co najmniej 20 cm od podłogi.

3.11.21. Jednoczesne składowanie w tej samej komorze różnych rodzajów produktów, które mogą mieć wzajemny wpływ na jakość oraz na stan opakowania jest ściśle zabronione.

3.11.22. W szczególnych przypadkach, gdy brak wolnych pojemników, wolno tymczasowo składować produkty różnych rodzajów w tej samej komorze, w takich samych warunkach cieplnych, pod warunkiem, że takie wspólne składowanie nie będzie miało wpływu na jakość produktów.

3.11.23. Czyszczenie podłóg w komorach, korytarzach i pomieszczeniach należy przeprowadzać zależnie od stopnia zabrudzenia, ale przynajmniej raz w ciągu zmiany.

3.11.24. Bieżące naprawy, bielenie i dezynfekcję należy przeprowadzać w zależności od faktycznych potrzeb, ale przynajmniej raz w roku.

3.11.25. Usuwanie pokryw lodowych z grzejników należy przeprowadzać w zależności od stopnia osadów lodu, jednakże przynajmniej raz w miesiącu. Pokrywy lodowe z chłodnicy powietrza należy usuwać raz dziennie.

3.11.26. Zarząd chłodni zobowiązany jest do śledzenia warunków składowania produktów i terminowej realizacji.

3.11.27. Odpowiedzialność za stan sanitarny i techniczny chłodni ponosi zarząd chłodni.

3.12. Produkcja produktów solonych

3.12.1. Surowce stosowane do produkcji produktów solonych muszą spełniać wymagania obowiązujących DN.

3.12.2. Naczynia, narzędzia i sprzęt do solenia muszą być przygotowane zgodnie z "Instrukcją obróbki sanitarnej sprzętu technologicznego w zakładach przetwórstwa ryb i na statkach".

3.12.3. Po każdorazowym rozładowaniu zbiorniki, kadzie i narzędzia należy dokładnie umyć, aby usunąć wszelkie pozostałości solanki, tłuszczu, soli tłuszczowej, oraz sprawdzić pod kątem wodoodporności.

3.12.4. Wszystkie narzędzia w dziale solenia (wózki, skrzynie, przenośniki) muszą być oznaczone, codziennie myte oraz dezynfekowane przynajmniej raz w tygodniu.

3.12.5. Ściany stacjonarnych zbiorników do solenia, wpuszczonych w podłogę zbiorników do rozmrażania i moczenia muszą znajdować się przynajmniej 50 cm nad poziomem podłogi.

3.12.6. Dna zbiorników muszą być nachylone w kierunku otworu odpływowego i zapewniać całkowity odpływ zużytej solanki i pomyj.

3.12.7. Pracownicy zatrudnieni przy soleniu ryb w zbiornikach oraz przy rozładunku zbiorników muszą nosić specjalne obuwie, kombinezony, czyste rękawice i używać wyłącznie wyposażenia działu solenia, które jest odpowiednio oznaczone i przechowywane w specjalnie oznaczonym miejscu.

3.12.8. Solanka pozostała w zbiornikach po rozładunku ryb, pozbawiona niewłaściwych zapachów, o kwasowości nieprzekraczającej 2-3 punktów, po oczyszczeniu (przefiltrowaniu), na podstawie wyników z laboratorium może być użyta повторно.

3.12.9. Obciążniki dla zbiorników muszą być wykonane z materiałów odpornych na działanie solanki, łatwe do mycia i dezynfekcji, posiadać uchwyty i maksymalną wagę 20 kg. Zabrania się używać worków z solą i innych mechanizmów niezgodnych z wymaganiami sanitarnymi zamiast obciążników w zbiornikach do solenia.

3.12.10. Zbiorniki do rozmrażania, solenia i moczenia muszą być podłączone do zasilania w gorącą i zimną wodę za pomocą kranów-mieszalników.

3.12.11. Rury odpływowe tych zbiorników muszą być wyposażone w zawory zamykające.

3.12.12. Do solenia ryb można stosować pojemniki wykonane z odpornych na korozję metali lub materiałów polimerowych.

3.12.13. Oczyszczanie, uzupełnianie i chłodzenie solanki w przypadku solenia ryb w solankach obiegowych i pulsacyjnych należy wykonywać zgodnie z instrukcjami technologicznymi.

3.12.14. Półki odpływowe dla rozmrożonych, umytych i zasolonych ryb muszą być zainstalowane w odległości przynajmniej 40 cm od podłogi.

3.13. Produkcja prezerw

3.13.1. Dział prezerw może znajdować się w oddzielnym budynku lub pomieszczeniu odizolowanym od innych działów produkcji spożywczych produktów rybnych.

3.13.2. Produkcja prezerw, oprócz podstawowych działów produkcji (surowce, sprawianie, wstępne pakowanie, pakowanie, przygotowywanie sosów i zalew), w zależności od procesu technologicznego, musi posiadać następujące działy dodatkowe: mycie i dezynfekcja pustych słoików, mycie narzędzi i opakowań wewnętrznych; przygotowywanie i przetwarzanie warzyw i owoców; pomieszczenie chłodnicze do krótkotrwałego składowania surowców; pomieszczenie do składowania materiałów pomocniczych; komora chłodnicza do składowania produktów gotowych w temperaturze od 0 do minus 8°C; pomieszczenie do składowania opakowań; scentralizowana solankownia (proces produkcji i dostawy solanki musi być zmechanizowany).

3.13.3. Kontrola sanitarno-mikrobiologiczna nad produkcją prezerw przeprowadzana jest zgodnie z "Instrukcją kontroli sanitarno-mikrobiologicznej środków spożywczych wytwarzanych z ryb i bezkręgowców morskich".

3.13.4. Surowce stosowane do produkcji prezerw muszą spełniać wymagania DN.

3.13.5. Proces produkcji przetworów w sosach i zalewach musi być zmechanizowany w najwyższym możliwym stopniu.

3.13.6. Zapas rozmrożonego surowca nie może przekraczać godzinnego zapotrzebowania działu sprawiania. Przetrzywanie rozmrożonego surowca w wodzie jest zabronione.

3.13.7. Puste opakowania zwrotne i opakowania z rybami należy składować na półkach znajdujących się przynajmniej 40 cm nad podłogą. Dna opakowań muszą posiadać otwory w celu odpływu wody. Opakowania z rybami do odcieknięcia układa się tylko w jednym rzędzie według wysokości.

3.13.8. Przyprawiona i osolona zalewa miesza się z kwasem octowym w emaliowanych pojemnikach ze stali nierdzewnej.

3.13.9. Po zamknięciu przerwy nie mogą być przechowywane w pomieszczeniu produkcyjnym dłużej niż 2 godziny i partia po partii należy je przekazywać do chłodni w celu dojrzewania w temperaturze od 0 do minus 8°C.

3.13.10. Dział produkcji przerw musi posiadać punkt sanitarny.

3.14. Produkcja konserw

3.14.1. Produkcja konserw dozwolona jest w zakładach posiadających zdolność do comiesięcznej kontroli mikrobiologicznej.

3.14.2. Podstawowa produkcja konserw znajduje się we wspólnym pomieszczeniu z obowiązkowo wyznaczonym działem sosów, działem autoklawowania i dwoma oddzielnymi działami do mycia opakowań i wyposażenia, jak również z następującymi działami: surowce, smażenie, blanszowanie i wstępne pakowanie.

3.14.3. Lokalizacja pomieszczeń produkcyjnych musi zapewniać nieprzerwaną sekwencję procesów technologicznych i wykluczać możliwość krzyżowania się przepływów surowców z przepływami półproduktów i produktów gotowych.

3.14.4. Surowce stosowane w produkcji konserw muszą spełniać wymagania DN.

3.14.5. Kontrolę sanitarno-technologiczną należy przeprowadzać zgodnie z "Instrukcją kontroli sanitarno-technicznej konserw w zakładach produkcyjnych, hurtowniach, w handlu detalicznym i zakładach żywienia zbiorowego".

3.14.6. Sterylizację konserw należy przeprowadzać w warunkach zatwierdzonych przez Komitetu ds. Rybołówstwa Federacji Rosyjskiej. Metodologia opracowania warunków ustanowiona jest w WD 10.03.02-88.

3.14.7. Autoklawy muszą być wyposażone w urządzenia kontrolne i rejestracyjne. Praca autoklawów bez termografów lub z wadliwymi termografami jest zabroniona.

3.14.8. Termogramy muszą być przechowywane w laboratorium termograficznym jako dokumenty bezwzględnej odpowiedzialności przez okres przekraczający o 6 miesięcy gwarantowany okres składowania poszczególnych konserw.

Termogramy muszą być wyraźnie oznaczone atramentem i zawierać nazwę konserw, numer autoklawu, numer zmiany, datę, warunki sterylizacji i nazwisko operatora. Termogramy rejestrowane są w specjalnym rejestrze.

3.14.9. Wszystkie urządzenia pomiarowe i kontrolne zainstalowane na autoklawach muszą być zalegalizowane zgodnie z GOST "Państwowy nadzór i kontrola władz nad urządzeniami pomiarowymi. Postanowienia ogólne".

3.14.10. W przypadku eksportu produktów należy przeprowadzać okresowe weryfikacje skuteczności procesu sterylizacji przy użyciu metody próbkowania losowego, a mianowicie:

- testy inkubacji - przy 37°C przez siedem dni lub przy 35°C przez dziesięć dni

- badanie zewnętrznego wyglądu konserw i analiza mikrobiologiczna ich zawartości w laboratorium zakładowym.

3.14.11. Każdego dnia, we wstępnie ustalonych odstępach, należy pobierać próbki, aby zweryfikować jakość zamknięcia puszek. W tym celu zakład musi posiadać niezbędny sprzęt do zbadania spojenia konserw.

3.14.12. W przypadku produktów eksportowanych jakość spojenia konserwy musi być weryfikowana co 30 minut - na dwóch konserwach pobieranych z każdego urządzenia do zamykania puszek.

3.14.13. Konserwy sprawdzane są pod kątem uszkodzeń.

3.14.14. Wszystkie konserwy, które przeszły obróbkę termiczną w praktycznie identycznych warunkach muszą posiadać seryjne znaki identyfikacyjne.

3.14.15. Codziennie pod koniec pracy z systemów należy usunąć olej i inne zalewy, wszystkie systemy i urządzenia do zalewania należy umyć gorącą wodą i detergentem, a następnie zdezynfekować i opłukać gorącą wodą.

3.14.16. Składowanie konserw w zakładzie produkcyjnym musi mieć miejsce w suchych magazynach o odpowiednich warunkach składowania (temperatura, wilgotność powietrza) zgodnie z DN. Konserwy zbombażowane i inne wadliwe konserwy należy składować w oddzielnym pomieszczeniu.

3.15. Produkcja garmażeryjna

3.15.1. Dział garmażerii musi znajdować się w pomieszczeniu odizolowanym od innych działów produkujących spożywcze produkty rybołówstwa.

3.15.2. Produkcja garmażerii musi mieć następujące pomieszczenia (działy): Surowce (składowanie, rozpakowywanie, rozmrażanie i sprawianie); składowanie i przetwórstwo warzyw; przesiewanie mąki i przygotowywanie ciasta; wędzenie frankfurterek i kiełbas; smażenie i pieczenie ryb; chłodzenie ryb; przygotowywanie potraw w galarecie; przygotowywanie potraw farszowych; przygotowywanie sosów i auszpicków; składowanie materiałów pomocniczych; pakowanie produktów; wysyłka do komory chłodniczej; pomieszczenia do mycia opakowań wewnętrznych i wyposażenia, do mycia opakowań zwrotnych dla produktów gotowych.

3.15.3. Surowce stosowane w produkcji garmażeryjnej muszą spełniać wymagania DN.

3.15.4. Jajka należy przetwarzać w oddzielnym pomieszczeniu w specjalnie oznaczonych zbiornikach. Jajka należy sprawdzić owoskopem, umyć ciepłym 0,5% roztworem węglańki sodu, zdezynfekować 0,5% roztworem chloraminy lub 2% roztworem wapna chlorowanego, płukać pod zimną bieżącą wodą przez 5 minut. Po obróbce układa się je na tackach lub w innych czystych pojemnikach. Zabrania się przynoszenia do pomieszczeń produkcyjnych i składowania w nich niepoddanych obróbce jaj w kasetach.

3.15.5. Warzywa i zieleninę po wstępnym umyciu sortuje się, czyści i ponownie myje wodą. Oczyszczone warzywa można składować w zamkniętych pojemnikach tylko w całości, przez nie dłużej niż 2-3 godziny.

3.15.6. Temperaturę procesów smażenia, gotowania i pieczenia należy obowiązkowo zapisywać w specjalnym rejestrze. Wewnętrzna temperatura produktów gotowych nie może być niższa niż 80°C.

3.15.7. Pod koniec smażenia produkty schładzane są do 20°C i natychmiast pakowane.

3.15.8. Przy wytwarzaniu produktów zawierających mąkę, należy ją obowiązkowo przesiać przez sita magnetyczne, aby zatrzymać wszelkie czasteczki magnetyczne i ciała obce.

3.15.9. Temperatura gotowania i wędzenia kiełbas zapisywana jest w specjalnym rejestrze. Po ugotowaniu temperatura wewnątrz kiełbasy nie może być niższa niż 80°C, natomiast po uwędzeniu - 45-50°C.

3.15.10. Obróbka sanitarna sprzętu do napełniania kiełbas obejmuje zdjęcie wszystkich usuwalnych części. Cylinder należy umyć i odtłuścić. Trudne do rozmontowania urządzenie dozujące obmywa się poprzez 2-3-krotne przepuszczenie przez nie detergentów, a następnie roztworów dezynfekujących przy użyciu cylindra szprycy. Po dezynfekcji urządzenie dozujące należy opłukać wodą.

3.15.11. Składowanie i sprzedaż gotowych produktów i półproduktów garmażeryjnych odbywa się zgodnie z SanPiN "Warunki i zasady składowania produktów łatwo psujących się" lub DN dla nowych rodzajów produktów.

3.15.12. Gotowe produkty garmażeryjne umieszczane w opakowaniach (pudełkach, tackach, itp.) bez pokryw i znaków nie mogą zostać sprzedane.

3.16. Produkcja farszu rybnego

3.16.1. Farsz rybny produkowany jest z ryb o temperaturze między 0 a 5°C.

3.16.2. Surowce stosowane do produkcji farszu rybnego muszą spełniać wymagania DN.

3.16.3. Farsz rybny jest natychmiast wstępnie pakowany i mrożony lub wysyłany do produkcji garmażeryjnej.

Wszelkie czynności technologiczne związane z przygotowaniem farszu rybnego muszą następować po sobie z minimalnym przestojem.

3.16.4. Farsz z dodatkami należy mieszać przez około 4-7 minut, w zależności od rodzaju. Temperatura farszu w tym procesie nie może przekraczać 10°C.

3.16.5. Mieszankę stabilizatorów farszu należy przygotować wcześniej i przechowywać w pojemnikach ze szczelnymi pokrywami w chłodnych i ciemnych miejscach.

3.16.6. Obróbka sanitarna sprzętu technologicznego w produkcji farszu rybnego wykonywana jest zgodnie z Instrukcją obróbki sanitarnej sprzętu technologicznego w zakładach przetwórstwa ryb i na statkach.

3.17. Produkty gotowane ze skorupiaków i małży

3.17.1. Produkcja gotowanych produktów ze skorupiaków i małży dozwolona jest w zakładach posiadających zdolność do kontroli mikrobiologicznej produktów na każdej zmianie.

3.17.2. Po ugotowaniu skorupiaki i małże należy poddać szybkiemu schłodzeniu. Do gotowania można stosować wodę pitną zgodną z zapisami GOST 2874 lub wodę morską zgodną ze wspomnianą normą pod względem indeksu Coli.

W przypadku produktów eksportowanych woda pitna i czysta woda morska muszą spełniać wymagania określone w Załączniku 7.2.

3.17.3. Odskorupianie i skórowanie należy wykonywać pod należytą obserwacją wszystkich odpowiednich warunków sanitarnych i higienicznych.

3.17.4. Po odskorupianiu lub oskórowaniu ugotowane produkty należy natychmiast zamrozić lub przechowywać w stanie schłodzenia.

3.18. Produkcja produktów wędzonych

3.18.1. Dział wędzenia, oprócz pomieszczeń przeznaczonych do podstawowych procesów technologicznych (rozmrzanie, sprawianie, solenie i wyrównywanie, moczenie i wędzenie ryb) musi posiadać następujące oddzielne pomieszczenia:

- pomieszczenie do przygotowywania solanki; chłodzone pomieszczenie na dzienny zapas materiałów; pomieszczenie do pakowania produktów gotowych; chłodnię do tymczasowego składowania produktów gotowych; pomieszczenie do obróbki sanitarnej opakowań zwrotnych; pomieszczenie do suszenia i przechowywania opakowań; pomieszczenie do przechowywania opakowań wraz z warsztatem naprawy;

- pomieszczenie do przechowywania paliwa i trocin, materiałów do dezynfekcji, detergentów i płynu wędzarniczego;

- pomieszczenie do przechowywania materiałów opakowaniowych i pomocniczych

3.18.2. Komory wędzarnicze muszą posiadać wymuszoną wentylację z napędem mechanicznym, szczelne drzwi i okienka.

3.18.3. Pręty (dragi), stojaki (słupy) muszą być zapewnione w podwójnej ilości i poddawane obróbce sanitarnej raz w ciągu zmiany. Należy je dokładnie czyścić, myć 1-2% gorącym roztworem węgla sodu i wyparzać.

Komory wędzarnicze i klatki należy poddawać pełnej obróbce sanitarnej raz na tydzień.

3.18.4. Do kontroli temperatury i wilgotności w komorach wędzarniczych należy zainstalować zdalne urządzenia pomiarowe i rejestracyjne (termometry, higrometry, psychrometry), a ich odczyty wprowadzać do specjalnych rejestrów. Temperatura wewnątrz ryb wędzonych na gorąco nie może być niższa niż 80°C.

3.18.5. Surowce stosowane do produkcji produktów wędzonych muszą spełniać wymagania DN.

3.18.6. Produkty gotowe należy szybko schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 20°C, zapakować i wysłać do komory chłodniczej. Do momentu sprzedaży ryby wędzone na gorąco przechowywane są w temperaturze od 2 do minus 2°C, a ryby wędzone na zimno - w temperaturze od 0 do minus 5°C.

3.18.7. Czas przechowywania ryb wędzonych na gorąco przed zamrożeniem nie może przekraczać 12 godzin od chwili wyjęcia z komory wędzarniczej. Ryby należy zamrozić do temperatury nieprzekraczającej minus 18°C natychmiast po schłodzeniu.

3.18.8. Pojemniki na ryby wędzone muszą posiadać otwory w ściankach.

3.18.9. Produkcja wędzonych produktów typu bałyk w małych opakowaniach (kawalki, plastry) powoduje, że całe wyposażenie musi posiadać własne oznaczenie.

3.18.10. Plastry układa się specjalnymi łopatkami lub widelcami.

3.18.11. Deski i stoły do sprawiania ryb używane do obierania i ważenia plastrów należy umyć gorącym 0,5% roztworem węglanu wapnia, zdezynfekować, opłukać, a następnie osuszyć.

3.18.12. Odbiór surowców i wydawanie produktów gotowych należy prowadzić przez osobne wejścia i windy.

3.18.13. Składowanie, sprzedaż i transport produktów wędzonych na gorąco należy wykonywać zgodnie z warunkami i zasadami składowania i sprzedaży produktów łatwo psujących się.

3.19. Produkcja suszonych produktów rybnych

3.19.1. W dziale suszenia w warunkach naturalnych, oprócz ogólnych pomieszczeń produkcyjnych muszą znajdować się następujące oddzielne pomieszczenia:

- dział pakowania;
- komory składowania produktów gotowych ze wstępnie ustalonymi warunkami temperaturowymi w zależności od asortymentu;
- dział obróbki opakowań i wyposażenia.

3.19.2. Ściany i sufity pomieszczeń do suszenia ryb w warunkach naturalnych muszą być gładkie i łatwe do obróbki sanitarnej.

3.19.3. Komory przeznaczone do suszenia ryb w warunkach naturalnych muszą posiadać zdalne urządzenia pomiarowe i kontrolne.

3.19.4. Surowce do produkcji suszonych produktów rybołówstwa muszą spełniać wymagania DN.

3.19.5. Suszenie ryb w warunkach naturalnych przeprowadza się na otwartych wieszakach lub pod wiatą. Dział naturalnego suszenia ryb musi być ogrodzony i znajdować się w odległości przynajmniej 50 m od kontenerów na śmieci i toalet.

3.19.6. Podczas suszenia ryb w warunkach naturalnych teren pod wieszakami musi mieć trwałą nawierzchnię nachyloną celem odpływu wody deszczowej i należy go zawsze utrzymywać w czystości. Używanie tego terenu dla innych celów, mycie i obróbka ryb pod wieszakami jest zabronione.

3.19.7. Podczas wieszania ryb dolne rzędy muszą znajdować się co najmniej 0,8 m nad poziomem gruntu.

3.19.8. Klatki, pręty, drągi i stojaki po każdym rozładunku należy poddać pełnej obróbce sanitarnej, starannie oczyścić, umyć gorącym 1-2% roztworem węglanu sodu i wyparzyć. Pręty, sznurki i siatki muszą być wykonane z materiałów zatwierdzonych przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

3.19.9. Gotowe suszone ryby układa się na stołach w odległości co najmniej 50 cm od podłoża.

Stosy suszonych ryb należy nakryć workową tkaniną. Zabrania się pozostawiania stosów na noc.

3.19.10. Produkty suszone należy składować w chłodnym pomieszczeniu o temperaturze i względnej wilgotności powietrza zgodnej z wymaganiami DN.

3.19.11. W działach suszenia ryb w warunkach naturalnych i sztucznych należy wykonywać czynności profilaktyczne, aby zapobiec pojawianiu się muchówek z rodzaju sernic, chrząszczy z gatunku skórniki słoniniec oraz gryzoni.

3.19.12. Podczas produkcji suszonych produktów rybołówstwa należy monitorować czystość powietrza w komorach suszenia i starannie czyścić siatki i tace.

3.20. Produkcja ikry

3.20.1. Dział produkcji ikry musi znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu zapewniającym nieprzerwany ciąg czynności technologicznych. Produkcja ikry w puszkach i ikry w beczułkach musi przebiegać oddzielnie.

3.20.2. Pomieszczenia produkcyjne, pomocnicze i gospodarcze w dziale produkcji ikry muszą być oddzielone.

3.20.3. Stoły do sprawiania ryb i usuwania ikry muszą być nieprzepuszczalne, łatwe do czyszczenia i mycia (stal nierdzewna, marmur, itp.).

Narzędzia (kraty, naczynia, przenośniki, kadzie, itp.) muszą być wykonane z materiałów zgodnych z zapisami przedmiotowych Przepisów Sanitarnych (p.3.7).

3.20.4. Dział usuwania ikry musi być wyposażony w zlewy podłączone do systemów zaopatrzenia w gorącą i zimną wodę za pomocą kranów-mieszalników oraz posiadać urządzenia do dozowania płynu antyseptycznego do mycia rąk i narzędzi.

3.20.5. Przy produkcji ikry stosuje się przezroczyste stoły kontrolne ze sztucznym oświetleniem do usuwania nebelinia i obcych wtrętów.

3.20.6. Surowce stosowane w produkcji ikry muszą spełniać wymagania DN.

3.20.7. Ikrę należy gromadzić w czystych pojemnikach i dostarczać do działu w stanie schłodzonym (0°C).

3.20.8. Do przygotowywania ikry można stosować wyłącznie gotowaną solankę i sól paloną. Olej należy skontrolować pod kątem braku obecności *Staphylococcus aureus*.

3.20.9. Podczas solenia ikrę można próbować wyłącznie przy użyciu rogowych widelców lub plastikowych łopatek, które należy zdezynfekować po każdym próbowaniu.

3.20.10. Zabrania się wkładania ikry do wcześniej używanych beczulek.

3.20.11. Opakowanie (puszki) przed włożeniem ikry należy dokładnie umyć i oczyścić parą lub wyparzyć w suszarni gorącym powietrzem. Lniane worki i ręczniki należy starannie wyprać i wygotować. Umyte parafinowane beczułki należy wyłożyć pergaminem.

3.20.12. Czas od momentu rozpoczęcia przygotowania ikry do rozpoczęcia pasteryzacji nie może przekraczać 2 godzin.

3.20.13. Wstępnie zapakowaną i zapuszkowaną ikrę należy natychmiast wysłać do chłodni w celu przechowywania.

3.20.14. Ikrę należy przechowywać zależnie od asortymentu w temperaturze zalecanej przez DN.

3.20.15. Filtry lniane do przygotowywania powłoki żelującej dla ikry białkowej należy po każdym użyciu wyprać, a przed kolejnym użyciem - wygotować.

3.20.16. Obróbkę sanitarną i dezynfekcję pomieszczeń, sprzętu i narzędzi w dziale produkcji ikry (w tym ikry białkowej) należy wykonywać codziennie pod koniec pracy, dni sanitarne należy organizować przynajmniej raz na 4 dni.

3.20.17. Dla celów dezynfekcji powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych muszą znajdować się lampy bakteriobójcze (1,5-2,2 W na 1 m³ powietrza).

3.21. Produkcja leczniczych olejów rybich, witamin, hydrolizatów, itp.

3.21.1. Produkcja olejów rybich, witamin, hydrolizatów, oprócz podstawowych pomieszczeń produkcyjnych wymaga przydzielenia pomieszczeń do przechowywania opakowań, surowców, półproduktów i produktów gotowych bez dostępu światła naturalnego, zapewniających właściwe warunki składowania zgodnie z instrukcją technologiczną.

3.21.2. Pomieszczenia produkcyjne muszą być wyposażone w węże podłączone do źródła gorącej wody do mycia sprzętu.

3.21.3. Temperatura powietrza w pomieszczeniach magazynowych musi spełniać wymagania instrukcji technologicznych.

3.21.4. Mycie sprzętu należy przeprowadzać po każdym cyklu tłoczenia.

3.21.5. Sprzęt stosowany do sedymentacji, topienia i filtracji olejów po każdym cyklu produkcyjnym należy wyczyścić, umyć i zdezynfekować. Pomyje należy wylać do syfonu dla tłuszczów.

3.21.6. Proces przygotowywania olejów leczniczych musi być maksymalnie szczelny i posiadać skuteczną wymuszoną wentylację, zaś sprzęt musi mieć usuwalne pokrywy. Proces mycia rurociągów (które można demontować), cystern i sprzętu musi być zmechanizowany i zautomatyzowany w najwyższym stopniu.

4. Wymagania względem statków rybackich oraz statków przetwórci dla celów eksportu produktów rybołówstwa

4.1. Wymagania dotyczące konstrukcji i sprzętu statków rybackich

4.1.1. Statki rybackie muszą posiadać ładownie i pojemniki do składowania surowych ryb, mrożonych lub chłodzonych produktów rybołówstwa z zachowaniem uprzednio ustalonych warunków składowania (DN). Ładownie muszą być oddzielone od maszynowni i pomieszczeń dla załogi przy użyciu nieprzepuszczalnych ścianek, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów rybołówstwa składowanych na pokładzie statku.

4.1.2. Wewnętrzne powierzchnie ładowni i pojemników muszą być nieprzepuszczalne, wykonane z gładkich materiałów lub gładko pomalowane, łatwe do mycia i dezynfekcji. Farba nie może powodować zanieczyszczenia produktów rybołówstwa substancjami szkodliwymi dla zdrowia ludzi.

4.1.3. Ładownie muszą być tak zaprojektowane, aby wody roztopowe nie wchodziły w kontakt z produktami rybołówstwa.

4.1.4. Pojemniki do składowania produktów rybołówstwa muszą zagwarantować ich utrzymanie w warunkach zgodnych z zapisami przedmiotowych Przepisów Sanitarnych (punkt 3.7.1 i 3.7.4).

4.1.5. Pokłady robocze, sprzęt, zbiorniki i pojemniki należy czyścić raz w ciągu zmiany; dezynfekcję należy przeprowadzać raz w tygodniu. Ładownie do składowania produktów mrożonych muszą być czyszczone i myte po całkowitym rozładunku. W tym celu można stosować wodę pitną lub czystą wodę morską. W niektórych przypadkach przeprowadza się dezynfekcję, dezynsekcję i usuwanie szkodników.

4.1.6. Detergenty i substancje dezynfekujące, środki insektobójcze i inne toksyczne substancje należy przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach lub pojemnikach. Ich używanie musi całkowicie wykluczać ryzyko zanieczyszczenia produktów rybołówstwa.

4.1.7. Mrożenie produktów rybołówstwa na pokładzie przeprowadzane jest zgodnie z istniejącymi instrukcjami technologicznymi. W przypadku mrożenia w schłodzonym roztworze nie można dopuścić, aby później był on źródłem zanieczyszczenia. Roztwór należy wymieniać w zależności od stopnia zanieczyszczenia.

4.1.8. Podczas chłodzenia produktów rybołówstwa w czystej wodzie morskiej należy przestrzegać następujących wymagań:

- zbiorniki muszą posiadać niezbędne urządzenia do napełniania i spustu wody morskiej oraz urządzenia do utrzymywania identycznej temperatury we wszystkich zbiornikach;

- zbiorniki muszą być wyposażone w urządzenia do rejestracji temperatury połączone z czujnikami umieszczonymi w tych przedziałach zbiorników, gdzie panuje najwyższa temperatura;

- działanie systemu zbiorników musi zapewniać taką prędkość chłodzenia, która zagwarantuje schłodzenie ryb i wody morskiej do 3°C w ciągu 6 godzin od załadunku i do 0°C - w ciągu 16 godzin;

- po każdym rozładunku zbiorników, systemy recyrkulacji oraz pojemniki należy całkowicie wysuszyć i starannie oczyścić świeżą wodą pitną lub czystą wodą morską. Zbiorniki można napełniać wstępnie zdezynfekowaną czystą wodą morską lub słodką;

- przy rejestracji odczytów temperatury należy zarejestrować datę i numer zbiornika.

Rejestr musi być zawsze dostępny dla celów przedstawienia właściwym organom.

4.2. Wymagania względem ryb surowych i produktów rybołówstwa na pokładach statków rybackich

4.2.1. Przedziały statków lub zbiorników przeznaczone do składowania surowych ryb i produktów rybołówstwa nie mogą zawierać żadnych obcych przedmiotów ani innych produktów. Budowa tych przedziałów i zbiorników musi wykluczać kontakt z produktami rybołówstwa i umożliwiać łatwe czyszczenie i dezynfekcję.

4.2.2. Przedziały statków lub zbiorników przeznaczone do składowania surowych ryb i produktów rybołówstwa muszą być czyste i wykluczać możliwość przedostawania się paliwa i wody zęzowej do środka.

4.2.3. Od momentu przybycia surowych ryb na pokład należy je chronić przed zanieczyszczeniem, wpływem słońca lub innymi źródłami ciepła. Mycie odbywa się w odsolonej lub czystej wodzie morskiej spełniającej wymagania ustanowione w Załączniku 7.2.

4.2.4. Obróbka i składowanie surowych ryb i produktów rybołówstwa musi wykluczać uszkodzenia mechaniczne. Transport dużych ryb lub ryb, które mogą spowodować obrażenia ciała u operatora można wykonywać przy użyciu ostrych narzędzi pod warunkiem, że produkty rybołówstwa nie zostaną uszkodzone.

4.2.5. Surowe ryby, oprócz ryb żywych, należy schłodzić tak szybko, jak to możliwe. Surowe ryby nie powinny pozostawać na pokładach statków rybackich, gdzie chłodzenie jest niemożliwe dłużej niż 8 godzin.

4.2.6. Lód stosowany do chłodzenia produktów musi być wykonany z wody pitnej lub świeżej wody morskiej. Przez użyciem należy przechowywać go w warunkach zapobiegających jego zanieczyszczeniu.

4.2.7. Po rozładowaniu produktów rybołówstwa ze zbiorników, sprzęt i przedziały statków będące w bezpośrednim kontakcie z produktami rybołówstwa należy umyć wodą pitną lub czystą wodą morską, a następnie zdezynfekować.

4.2.8. Odgławianie i (lub) patroszenie ryb na pokładzie musi być wykonywane zgodnie z DN, instrukcjami technologicznymi i wymaganiami sanitarnymi. Produkty muszą być bezzwłocznie i dokładnie umyte wodą pitną lub czystą wodą morską. Wątrobę i ikrę przeznaczoną do spożycia należy schłodzić lub zamrozić.

4.2.9. Sprzęt stosowany do odgławiania, patroszenia i usuwania płetw, jak również pojemniki i sprzęt będące w bezpośrednim kontakcie z produktami rybołówstwa, muszą być wykonane z nieprzepuszczalnych materiałów niepodlegających procesom gnilnym albo w całości pokryte takimi materiałami, ponadto muszą być gładkie, łatwe do mycia i dezynfekcji. Przed użyciem muszą być całkowicie czyste i poddane obróbce sanitarnej podczas każdej zmiany.

4.3. Wymagania dotyczące konstrukcji i sprzętu statków przetwórci

4.3.1. Wymagania ogólne

4.3.1.1. Zbiornik odbiorczy ładowni chłodniczej przeznaczony do pobierania produktów rybołówstwa na pokład musi być zaprojektowany w taki sposób, by każdy kolejny poziom składowany był w oddzielnym miejscu. Zbiorniki odbiorcze i ładownie chłodnicze, jak również ich ruchome części, muszą być łatwo dostępne w celach czyszczenia. Muszą być one zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby chronić produkty przed słońcem, opadami atmosferycznymi i wszelkimi źródłami zanieczyszczenia.

4.3.1.2. Dostarczanie produktów rybołówstwa z działu odbioru do działu produkcji musi być zgodne z wymaganiami sanitarnymi.

4.3.1.3. Działy produkcji do obróbki i przetwórstwa produktów rybołówstwa muszą spełniać wymagania sanitarne i wykluczać możliwość wtórnego zanieczyszczenia produktów podczas cyklu produkcyjnego.

4.3.1.4. Działy składowania produktów gotowych muszą być wystarczająco duże i wykonane w taki sposób, aby można je łatwo czyścić. Jeśli statek posiada system obróbki odpadów, na składowanie odpadów musi być zapewniona oddzielna ładownia.

4.3.1.5. Pomieszczenia magazynowe dla materiałów opakowaniowych muszą być odizolowane od działów przygotowywania i obróbki produktów.

4.3.1.6. Konieczne jest zainstalowanie specjalnego sprzętu do wypompowywania odpadów lub produktów rybołówstwa nienadających się do celów spożywczych albo posiadanie nieprzepuszczalnych naczyń do zbierania takich produktów. Na pokładzie muszą znajdować się specjalne działy składowania i obróbki odpadów.

4.3.1.7. Należy zainstalować specjalny sprzęt do zapewnienia wody pitnej zgodnie z wymaganiami określonymi w Załączniku 7.2 lub w wody morskiej pod ciśnieniem. Ujęcie wody morskiej musi znajdować się w miejscu zapobiegającym zanieczyszczeniu ujęcia ściekami lub wodą z wylotu chłodnicy silnika.

4.3.2. Wymagania względem działów przygotowywania, obróbki i mrożenia produktów rybołówstwa

4.3.2.1. Działy przygotowywania, obróbki i mrożenia (podmuchem powietrza) produktów rybołówstwa muszą posiadać:

- antypoślizgowe podłogi, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; duże rowki niezablockowane odpadami rybnymi i umożliwiające szybkie odprowadzenie wody;
- łatwe do czyszczenia ścianki i ścieżki, zwłaszcza w miejscach zainstalowania rur, łańcuchów lub okablowania elektrycznego;
- mechanizmy hydrauliczne zainstalowane lub zabezpieczone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów rybołówstwa olejem;

- naturalną lub wymuszoną wentylację i jeśli to konieczne, sprawny system odprowadzania powietrza
- oświetlenie miejsc pracy zgodnie z normami;
- urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu i armatury;
- urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowe (ręczna obsługa kranów jest zabroniona).

4.3.3. Wymagania względem sprzętu i narzędzi

Sprzęt i narzędzia, takie jak stoły do sprawiania, pojemniki, urządzenia do patroszenia, filetowania, itp. muszą być odporne na korozję, utrzymywane w dobrym stanie technicznym, łatwe do mycia i dezynfekcji i wykonane z materiałów dopuszczonych przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego. Stosowanie drewna jest zabronione.

4.3.4. Wymagania względem mrożenia produktów rybołówstwa

4.3.4.1. Na statkach, gdzie wykonuje się mrożenie produktów rybołówstwa, muszą być zainstalowane:

- urządzenia chłodnicze do szybkiego obniżania temperatury, zapewniające głębokie mrożenie;
- chłodnie do utrzymywania koniecznej temperatury w ładowniach dla produktów rybołówstwa. Ładownie muszą być wyposażone w łatwo dostępny system rejestracji temperatury.

4.4. Wymagania względem obróbki i przechowywania produktów rybołówstwa na statkach przetwórczych

4.4.1. Za przestrzeganie wymagań higienicznych podczas obróbki produktów rybołówstwa na pokładzie odpowiadają: zastępca kapitana ds. produkcji, technolog, mistrz rybacki, kierownik laboratorium. Są oni upoważnieni do weryfikacji przestrzegania wymagań określonych w niniejszych Przepisach Sanitarnych, mają obowiązek przedstawiać inspektorom programy kontroli przestrzegania podstawowych przepisów na pokładzie, rejestr uwag oraz rejestry temperatur.

4.4.2. Ogólne wymagania higieniczne względem działów i sprzętu określone są w punkcie 3.7 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

4.4.3. Ogólne wymagania higieniczne względem personelu określone są w punkcie 5.8 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

4.4.4. Produkcja produktów rybołówstwa na pokładzie musi być przeprowadzana zgodnie z wymaganiami DN oraz wymaganiami sanitarnymi dla obróbki produktów rybołówstwa na statkach, jak również wymaganiami określonymi w punktach 3 i 5 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

4.4.5. Produkty rybołówstwa należy pakować zgodnie z DN oraz wymaganiami określonymi w punkcie 5.1 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

4.4.6. Składowanie produktów rybołówstwa na pokładzie należy zorganizować zgodnie z DN dla określonych produktów oraz zgodnie z wymaganiami określonymi w punkcie 5.3 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

5. Część ogólna

5.1. Nadzór sanitarno-epidemiologiczny i kontrola warunków produkcji

5.1.1. Uwagi ogólne

5.1.1.1. Właściwe władze muszą zorganizować i przeprowadzić kontrolę przestrzegania niniejszych Przepisów Sanitarnych.

5.1.1.2. Kontrola musi obejmować:

- statki rybackie i statki przetwórcze w portach;
- warunki rozładunku i pierwszej sprzedaży;
- zakłady przetwórstwa ryb;
- rynki hurtowe i aukcje;
- znakowanie, warunki składowania i transportu.

5.1.2. Kontrola specjalna

5.1.2.1. Kontrola organoleptyczna.

5.1.2.1.1. Kontrola organoleptyczna produktów rybołówstwa przeprowadzana jest zgodnie z wymaganiami DN.

5.1.2.1.2. Jeśli kontrola organoleptyczna wykaże, że produkty rybołówstwa są niezdatne do spożycia, należy podjąć wszelkie działania w celu konfiskaty i zniszczenia takich produktów.

5.1.2.1.3. W przypadku wystąpienia wątpliwości co do świeżości produktów rybołówstwa, kontrolę organoleptyczną można uzupełnić kontrolą chemiczną i mikrobiologiczną.

5.1.2.2. Kontrola chemiczna.

5.1.2.2.1. Kontrola chemiczna produktów rybołówstwa przeprowadzana jest zgodnie z wymaganiami DN.

5.1.2.2.2. W przypadku eksportu produktów rybołówstwa kontrola chemiczna musi obejmować określenie całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA), azotu, trimetyloaminy i histaminy.

5.1.2.2.3. Zgodnie z Dyrektywą Komisji 95/149/WE produkty rybołówstwa są niezdatne do spożycia przez ludzi, jeśli przekroczone zostały maksymalne dopuszczalne stężenia N-LZA:

- dla ryb kategorii A
Sebastes spp. (karmazyn),
Helicolenus dactylopterus (sebdak),
Sebastichibus capensis (karmazyn przyładkowy) - 25 mg azotu na 100 g badanej próbki;

- dla ryb kategorii B
Rodzina flądrowatych* (8) (flądra prawooczna) - 30 mg azotu na 100 g badanej próbki;

- dla ryb kategorii C
Salmo salar (łosoś atlantycki),
Rodzina morszczukowatych (morszczuk),
Rodzina dorszowatych (dorsz) - 35 mg azotu na 100 g badanej próbki.

5.1.2.2.4. Zgodnie z wymaganiami Dyrektywy 91/493/EEC, zawartość histaminy uregulowana jest wyłącznie dla makrełowatych, tuńczykowatych, łososiowatych i śledziowatych. Przy określaniu poziomów histaminy z każdej partii należy pobrać 9 próbek i przestrzegać następujących wymagań:

- średni poziom nie może przekroczyć 100 mg/kg;
- dwie próbki mogą przekroczyć poziom 100 mg/kg, ale nie 200 mg/kg;
- żadna z próbek nie może przekroczyć poziomu 200 mg/kg.

Jeśli ryby tych rodzin były moczone w solance dojrzewającej, poziomy histaminy w produkcie końcowym mogą być wyższe, ale nie mogą przekroczyć 400 mg/kg.

5.1.2.2.5. Zawartość substancji toksycznych przenikających do produktów ze środowiska wodnego musi być zgodna z wymaganiami medyczno-biologicznymi i przepisami jakości sanitarnej dla materiałów produkcyjnych i artykułów spożywczych.

5.1.2.3. Kontrola mikrobiologiczna

Kontrola mikrobiologiczna produktów rybołówstwa przeprowadzana jest zgodnie z wymaganiami DN.

5.1.2.4. Kontrola parazytologiczna

5.1.2.4.1. Przed przekazaniem do spożycia lub do dalszej obróbki produkty rybołówstwa muszą przejść kontrolę parazytologiczną w celu identyfikacji wszelkich wykrywalnych wzrokowo pasożytów.

5.1.2.4.2. Ryby lub ich części, wyraźnie zaatakowane przez pasożyty nie mogą zostać przekazane do sprzedaży dla celów spożywczych.

5.1.2.4.3. Wymagania względem produktów rybołówstwa w przypadku obecności pasożytów określone są w punkcie 5.2 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

5.1.2.5. Certyfikat jakości i świadectwo zdrowia.

5.1.2.5.1. Zakład musi zapewnić zgodność produktów z wymaganiami jakościowymi DN, wymaganiami medyczno-biologicznymi oraz jakościowymi normami sanitarnymi dla surowców produkcyjnych i artykułów spożywczych oraz dostarczyć konieczne dokumenty dla każdej partii.

5.1.2.5.2. Dla celów sprzedaży na terenie kraju każda partia produktów musi być wyposażona w Certyfikat Jakości (Załącznik 7.4) podpisane przez dyrektora firmy.

5.1.2.5.3. Produkty przeznaczone do eksportu muszą być wyposażone w Świadectwo zdrowia (Załącznik 7.5) podpisane przez urzędowego inspektora właściwej władzy.

5.2. Wymagania względem produktów rybołówstwa w przypadku obecności pasożytów

5.2.1. Przed wysłaniem do odbiorców lub do dalszej obróbki produkty rybołówstwa muszą zostać poddane kontroli wzrokowej w celu wykrycia pasożytów niebezpiecznych dla człowieka oraz określenia ich zdolności życiowej.

5.2.2. Ekspertyza przeprowadzana jest:

- w przybrzeżnych zakładach przetwórstwa ryb - przez laboratorium produkcyjne, przez ośrodki ichtiopatologiczne lub ośrodki państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego;

- na statkach przetwórczych - przez kierownika laboratorium produkcyjnego lub zastępcę kapitana, albo przez starszego zmianowego mistrza rybackiego.

5.2.3. Przy obróbce ryb z obcymi wtrętami (krewetki, larwy, pasożyty) należy je usunąć, w maksymalnym możliwym stopniu. W przypadkach, gdy ryb nie można oczyścić z obcych wtrętów, należy je przesłać do właściwych władz celem uzyskania ich opinii.

5.2.4. Przy obróbce ryb zaatakowanych przez pasożyty lub zakażonych chorobami zakaźnymi należy przestrzegać następujących zasad:

- ryb, ich części lub odpadów nie można wrzucać do zbiorników wodnych;
- mięsa i wnętrzności ryb zaatakowanych przez pasożyty nie należy podawać zwierzętom domowym;

- świeże ryby o skórze zaatakowanej przez orzęski *Trichodina*, wiciowce *Costia*, orzęski *Chilodonella*, kulorzęski *Ichtiophthirius*, należy przed obmyciem w świeżej wodzie umyć w gorącej wodzie lub 5% roztworze soli stołowej;

- po obróbce zaatakowanych ryb, dział, w tym sprzęt i narzędzia, należy oczyścić i zdezynfekować; ręce należy umyć mydłem i zdezynfekować 0,2% roztworem wapna chlorowanego lub innego właściwego środka dezynfekującego;

- podczas obróbki cieplnej należy zapewnić, że mięso ryb zostało prawidłowo ugotowane lub usmażone zgodnie z przyjętymi instrukcjami;

- podczas obróbki technologicznej należy przestrzegać "Metodologii kontroli ryb morskich i produktów rybołówstwa pod kątem pasożytów (surowe ryby morskie, ryby chłodzone i mrożone)", "Instrukcji oceny sanitarno-parazytologicznej ryb morskich i produktów rybołówstwa", "Przepisów Sanitarnych w sprawie ekspertyzy sanitarno-helminologicznej ryb i warunków oczyszczania z larw bruzdogłowców i przywr z gatunku *Opistorchis*".

5.2.5. W przypadku wykrycia inwazji przynajmniej jednego rodzaju ryb larwami bruzdogłowców i przywr z gatunku *Opistorchis*, niezależnie od stopnia inwazji, wszystkie ryby pochodzące ze zbiornika wodnego i mogące być żywicielem pośrednim wymienionych pasożytów uważane są za "typowo akceptowalne".

5.2.6. Sprzedaż świeżych i mrożonych, nieoczyszczonych z pasożytów, "typowo akceptowalnych" ryb przez zakłady żywienia zbiorowego i przedsiębiorstwa handlowe jest zabroniona. W przypadku niemożności obróbki "typowo akceptowalnych" ryb w miejscu połowu można je przetransportować do najbliższych punktów obróbki.

5.2.7. Przy określaniu przydatności ryb do spożycia i produkcji paszy zazwyczaj bierze się pod uwagę tylko te pasożyty, które atakują tkanki mięśniowe; w innych przypadkach należy wziąć pod uwagę pasożyty powierzchni ciała, wątroby, ikry lub mlecza, jeśli te części ryby przekazywane są do spożycia lub produkcji paszy.

5.2.8. Pasożyty skrzeli i innych narządów, zwłaszcza układu trawiennego i jam ciała, nie mogą być powodem odrzucenia ryb lub obniżenia ich kategorii.

5.2.9. Jeśli kontrolowane próbki zawierają co najmniej jedną żywą larwę nicieni jelitowych, zabrania się sprzedaży partii w sieci handlowej. Ryby należy oczyścić.

5.2.10. Ryby zaatakowane przez sporowce pełzakowate (rozzredzenie tkanki mięśniowej) należy zamrozić jak najszybciej po połowie, aby zminimalizować zmiany konsystencji.

Rozmrażanie musi być bardzo szybkie (do temperatury najwyżej minus 2°C), natomiast późniejsza obróbka cieplna (smażenie) musi zostać przeprowadzona w wyższych temperaturach (160-165°C).

5.2.11. Stosowanie "typowo akceptowalnych" ryb dla celów spożywczych jest dozwolone, w zależności od rodzaju i wielkości, po obróbce gwarantującej usunięcie zanieczyszczeń z produktu, zgodnie z "Przepisami Sanitarnymi w sprawie ekspertyzy sanitarno-helminologicznej ryb i warunków oczyszczania z larw brudogłowców i przywr z gatunku *Opisthorchis*" i "Zasadami ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej ryb słodkowodnych i raków".

5.2.12. W przypadku niemożności zapewnienia warunków mrożenia gwarantujących usunięcie zanieczyszczeń z ryb, ryby można stosować do celów spożywczych wyłącznie po soleniu, obróbce cieplnej lub jako konserwy.

5.2.13. W zakładach przetwórstwa ryb należy zapewnić środki zapobiegania inwazji pracowników przez larwy tasiemców i przywr. Osoby zatrudnione przy obróbce ryb muszą przestrzegać środków profilaktyki osobistej. Zabrania się próbowania surowego farszu i innych półproduktów oraz ikry, odpady ze sprawiania ryb należy terminowo oczyszczać.

5.2.14. Kwestia możliwości wykorzystywania ryb zaatakowanych przez nicienie jelitowe dla celów spożywczych rozstrzygana jest przez kierownika laboratorium produkcyjnego lub zastępcę kapitana odpowiedzialnego za produkcję na statku odbiorczym lub mistrza rybackiego, natomiast na lądzie - przez kierownika laboratorium produkcyjnego lub jednego ze wyższych urzędników służby technologicznej lub służby sanitarnej.

5.2.15. W przypadku eksportu produktów rybołówstwa należy przestrzegać zasad badania wzrokowego w celu wykrycia pasożytów zgodnie z Dyrektywą Komisji 93/140/EWG:

- widoczne pasożyty oznaczają pasożyty lub grupy pasożytów, które posiadają rozmiar, kolor i strukturę pozwalającą na ich widoczne odróżnienie od tkanek ryby;

- pod pojęciem kontroli wzrokowej rozumie się niedestrukcyjne badanie ryb lub produktów rybołówstwa bez stosowania układów optycznych lub powiększających przy odpowiednich warunkach świetlnych dla ludzkiego wzroku, w razie potrzeby dozwolone jest zastosowanie dodatkowego źródła światła;

- kontrolę wzrokową należy przeprowadzić na reprezentatywnej liczbie próbek

- osoby wyznaczone do kontroli wzrokowej w przybrzeżnych zakładach przetwórstwa ryb lub na statkach muszą określić skalę i częstotliwość kontroli wzrokowej w zależności od charakteru produktów rybołówstwa, ich pochodzenia geograficznego i przeznaczonego wykorzystania.

5.3. Pakowanie

5.3.1. Pakowanie należy wykonywać w warunkach uniemożliwiających zanieczyszczenie produktów rybołówstwa.

5.3.2. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą:

- wykluczać pogorszenie właściwości organoleptycznych produktów rybołówstwa;

- być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji;

- być odpowiednio wytrzymałe.

5.3.3. Opakowania do pakowania żywności muszą spełniać wymagania DN, przejść obróbkę sanitarną (czyszczenie mechaniczne, mycie gorącą wodą i detergentami, dezynfekcję, płukanie i suszenie). Stosowanie brudnych i zapleśniałych opakowań jest zabronione.

Opakowania nie mogą być używane wielokrotnie z wyjątkiem opakowań łatwych do czyszczenia i dezynfekcji.

5.3.4. Opakowania stosowane do przechowywania produktów chłodzonych lodem muszą zapewniać prawidłowe odprowadzanie roztopionej wody.

5.3.5. Nieużywane materiały opakowaniowe należy przechowywać na terenie zakładu poza działami produkcyjnymi i odpowiednio chronić przed kurzem i zanieczyszczeniem.

5.4. Oznakowanie

5.4.1. Oznakowanie stosuje się do opakowań transportowych i konsumenckich. Elementy strukturalne oznakowania określone są w GOST 7630; 11771. Elementy strukturalne oznakowania stosowane są zależnie od pakowanych produktów i umowy z klientem.

Oznakowanie sporządzone jest w języku rosyjskim i/lub w języku narodowym kraju zakładu produkcyjnego, lub w języku kraju, który zamówił produkcję.

5.4.2. W przypadku eksportu produktów rybołówstwa opakowanie i dokumenty towarzyszące muszą zawierać:

- kraj wysyłki;
- numer rejestracyjny i numer zatwierdzenia zakładu przetwórstwa ryb lub statku.

5.5. Przechowywanie i transport

5.5.1. Warunki przechowywania i dostawy produktów rybołówstwa należy określić zgodnie z warunkami zatwierdzonymi dla konkretnego rodzaju produktów i wysłać w dokumencie towarzyszącym.

Produkty mrożone należy przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej minus 18°C. Podczas wysyłki maksymalne krótkotrwałe wahania wzrostu temperatury nie mogą przekraczać 3°C.

5.5.2. Środki transportu dla produktów gotowych muszą posiadać dokumentację sanitarną.

5.5.3. Zabrania się składowania i transportu produktów rybołówstwa razem z innymi rodzajami produktów, które mogą spowodować pogorszenie ich jakości.

5.5.4. Gdy do chłodzenia produktów stosowany jest lód, konieczne jest prawidłowe odprowadzanie roztopionej wody, aby zapobiec jej spadaniu na produkty. Wewnętrzne powierzchnie środków transportu muszą być wykonane z materiałów niemających negatywnego wpływu na produkty rybołówstwa, muszą być gładkie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

5.5.5. Środki transportu produktów rybołówstwa nie mogą być używane do transportu innych produktów. W wyjątkowych przypadkach można je używać do takich celów, a następnie poddać czyszczeniu i dezynfekcji.

5.5.6. Środki transportu dla żywych ryb produkowanych na łowiskach muszą być wyposażone w cysterny izotermiczne, kontenery lub inne urządzenia zapewniające jakość żywych ryb.

5.5.7. Cysterny, kontenery i inne zbiorniki należy dokładnie umyć, zdezynfekować 3% roztworem wapna chlorowanego lub innego środka dezynfekującego, wypłukać i napełnić wodą.

5.5.8. Woda używana w trakcie transportu samochodowego żywych ryb musi być czysta, przezroczysta i wolna od szkodliwych substancji.

Dozwolony jest transport żywych ryb w wodzie zawierającej chlor, pobranej z systemów zaopatrzenia w wodę, pod warunkiem jej dokładnego napowietrzania przez 30-50 minut.

5.5.9. Kierowca i spedytor muszą posiadać świadectwa medyczne, czyste fartuchy lekarskie i dokumentację sanitarną dla samochodu.

5.6. Wymagania względem wyładunku i sprzedaży hurtowej produktów rybołówstwa

5.6.1. Sprzęt do wyładunku musi być wykonany z materiałów łatwych do czyszczenia i dezynfekcji i utrzymywany w czystości.

5.6.2. Podczas wyładunku należy unikać zanieczyszczenia produktów rybołówstwa, a szczególną uwagę należy zwrócić zwłaszcza na:

- szybkie wykonywanie czynności wyładunkowych;
- natychmiastowe umieszczenie produktów rybołówstwa w medium ochronnym zapewniającym niezbędne warunki temperaturowe składowania, jeśli to konieczne - na lodzie;
- niedopuszczanie do używania sprzętu, który mógłby wpłynąć na jakość produktów.

5.6.3. Pomieszczenia aukcyjne lub rynków hurtowych wykorzystywane do prezentacji produktów rybołówstwa:

- muszą być zadaszone, ich sufity i ściany muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
- muszą mieć nieprzepuszczalną, łatwą do zmywania i dezynfekcji podłogę wyposażoną w system odprowadzania wody;

- muszą być wyposażone w zlewy i toalety. Zlewy muszą posiadać narzędzia do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowe;
- muszą mieć właściwe oświetlenie;
- muszą być stosowane wyłącznie do prezentacji lub składowania produktów rybołówstwa; dostęp środków transportu wytwarzających spaliny, które mogą wpłynąć na jakość produktów, jest zabroniony;
- regularnie, przynajmniej po każdej sprzedaży, naczynia należy czyścić i myć z obu stron wodą pitną lub czystą wodą morską; w razie potrzeby należy je zdezynfekować;
- muszą być wyposażone w widoczne znaki zakazu palenia, plucia, jedzenia i obecności zwierząt;
- muszą być zamykane, jeśli właściwe władze uznają to za konieczne;
- muszą być wyposażone w sprzęt zapewniający właściwe zaopatrzenie w wodę zgodnie z wymaganiami określonymi w punkcie 3.4 niniejszych Przepisów Sanitarnych.
- muszą być wyposażone w specjalne nieprzepuszczalne i odporne na korozję zbiorniki na produkty rybołówstwa niezdatne do spożycia;
- muszą posiadać odpowiednio wyposażone pomieszczenie do przeprowadzania kontroli produktów rybołówstwa.

5.6.4. Po wyładunku lub pierwszej sprzedaży produkty rybołówstwa należy niezwłocznie dostarczyć do miejsca przeznaczenia zgodnie z wymaganiami określonymi w punkcie 5.5 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

5.6.5. W przypadku niewypełnienia postanowień punktu 5.6.4, miejsca sprzedaży muszą posiadać chłodne pomieszczenia o wystarczających rozmiarach do składowania produktów rybołówstwa zgodnie z wymaganiami DN.

5.7. Ochrona środowiska

5.7.1. Podczas obróbki przemysłowej ryb i produkcji produktów rybołówstwa należy realizować działania ochrony środowiska zgodnie z Ustawą RFSSR "W sprawie ochrony otaczającego środowiska".

5.7.2. Projekty zakładów muszą uwzględniać maksymalne dopuszczalne obciążenia środowiska i zapewniać niezawodne i skuteczne środki zapobiegania i usuwania zanieczyszczenia otaczającego środowiska niebezpiecznymi odpadami, unieszkodliwianie i likwidację tych odpadów, wdrażanie oszczędnych, niskoodpadowych i bezodpadowych technologii.

5.7.3. Budowa i przebudowa zakładów, udogodnień i innych obiektów musi być wykonywana w oparciu o zatwierdzone projekty, które uzyskały pozytywną opinię państwowej ekspertyzy środowiskowej, w ścisłej zgodności z istniejącymi normami i przepisami ochrony środowiska, budowlanymi i sanitarnymi.

5.7.4. Przy budowie i przebudowie zakładów znajdujących się w okolicy, wymiary ich stref ochrony sanitarnej muszą zostać określone w koordynacji z lokalnymi ośrodkami państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

5.7.5. Wolne miejsca i teren zakładu wzdłuż ogrodzenia należy obsadzić krzewami i drzewami.

Zabrania się sadzenia drzew i krzewów wytwarzających nasiona pokryte meszkiem.

5.7.6. Ścieki produkcyjne, gospodarcze i deszczowe z zakładów przetwórstwa ryb winny być odprowadzane do systemu kanalizacji i przetwarzane w miejskich lub lokalnych zakładach obróbki ścieków. W przypadku odprowadzania do miejskich zakładów oczyszczania ścieków, warunki odprowadzania ścieków określone są zgodnie z "Zasadami odprowadzania ścieków produkcyjnych do systemów kanalizacyjnych miejscowości". W przypadku odprowadzania do lokalnych zakładów oczyszczania, warunki odprowadzania oczyszczonych ścieków określone są zgodnie z SanPiN "Ochrona wód powierzchniowych przed zanieczyszczeniem w miejscach korzystania z nich przez ludność".

Projekty lokalnych zakładów oczyszczania ścieków i punktów odprowadzania należy skoordynować z ośrodkami państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego. Odprowadzanie ścieków produkcyjnych i gospodarczych bez koniecznego oczyszczenia, jak również bez zabezpieczenia otworów zlewowych jest zabronione. W każdym poszczególnym przypadku warunki odprowadzania należy skoordynować z lokalnymi ośrodkami państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

5.7.7. Po wyładowaniu ryb statek odprowadzany jest do specjalnie wyposażonego miejsca cumowania statków dla celów sanitarnych (jego lokalizacja skoordynowana jest z lokalnym ośrodkiem państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego) w celu wypompowania pompy do zakładu oczyszczania ścieków i wykonania obróbki sanitarnej.

5.7.8. Systemy wentylacyjne nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia dla środowiska powietrznego zarówno poprzez dymy jak i szkodliwe gazy.

5.7.9. Usuwanie dymu z pomieszczeń generatorów dymu i komór wędzarniczych musi się odbywać poprzez wentylację wyciągową z napędem mechanicznym, natomiast w sąsiadujących pomieszczeniach należy uzyskać dodatnią różnicę ciśnień w celu zapobiegania przenikania dymu.

Wszystkie zanieczyszczenia emitowane do atmosfery poprzez sprzęt technologiczny należy przetworzyć. Temperatura powierzchni przewodów powietrza nie może przekraczać 45°C.

5.8. Ochrona pracy

5.8.1. Ochrona pracy musi stanowić jeden z podstawowych elementów procesu produkcyjnego w zakładzie, w działach, w pomieszczeniach, jak również w każdym miejscu pracy.

5.8.2. Podczas projektowania i przebudowy zakładów przetwórstwa ryb i statków należy wziąć pod uwagę normy i przepisy sanitarno-higieniczne mające zastosowanie do organizacji pracy.

5.8.3. Mikroklimat w zakładach musi spełniać wymagania "Norm sanitarnych mikroklimatu pomieszczeń produkcyjnych".

5.8.4. Poziomy hałas w miejscach pracy w pomieszczeniach produkcyjnych i na terenie zakładu muszą być zgodne z "Normami sanitarnymi dopuszczalnych poziomów hałasu w miejscach pracy" i nigdy nie mogą przekraczać 80 dB.

5.8.5. Oświetlenie powierzchni roboczych w miejscach pracy musi spełniać wymagania SNiP "Oświetlenie naturalne i sztuczne" i wynosić od 200 do 400 luksów, w zależności od przeznaczenia pomieszczeń.

5.8.6. Podłogi pomieszczeń produkcyjnych znajdujących się nad nieogrzewanymi lub sztucznie chłodzonymi pomieszczeniami muszą być izolowane termicznie, po to, by różnica między temperaturami pomieszczenia i podłogi nie przekraczała 2,5°C, ponadto konieczna jest warstwa wentylowanego powietrza.

5.8.7. Miejsca pracy muszą posiadać kratki do ochrony stóp, jeśli proces technologiczny oznacza ciągłe polewanie podłogi wodą. Strefy połączenia podłogi ze ścianami zewnętrznymi muszą być izolowane termicznie.

5.8.8. Naturalna wentylacja nie powinna powodować przeciągów i szybkiego wychładzania powietrza w miejscach pracy.

5.8.9. Pomieszczenia, w których występuje znaczne wydzielanie ciepła, a które zaprojektowano dla regionów południowych, muszą posiadać systemy klimatyzacyjne.

5.8.10. Stężenie szkodliwych substancji w obszarze roboczym nie może przekraczać maksymalnego dopuszczalnego stężenia dla określonych substancji.

5.8.11. Catamine i Catapol należy przechowywać w zadaszonych pomieszczeniach do składowania w beczułkach ze stali nierdzewnej o pojemności 100-200 dm³, zgodnie z DN.

5.8.12. Osoby pracujące z nierozcieńczonymi roztworami Catamine AB, Catapol (o stężeniu 500 g/dm³) muszą być wyposażone w fartuchy z gumowanego materiału, gumowe rękawice i okulary ochronne. W przypadku kontaktu ze skórą lub oczami - należy natychmiast przemyć wodą.

5.8.13. Osoby narażone na wpływ szkodliwych i niekorzystnych czynników produkcyjnych muszą poddawać się obowiązkowym badaniom lekarskim przy zatrudnieniu oraz okresowym badaniom lekarskim zgodnie z "Instrukcją przeprowadzania obowiązkowych badań lekarskich przy zatrudnieniu oraz okresowych badań lekarskich pracowników i kierowców indywidualnych środków transportu".

5.8.14. Kategorie osób podlegających okresowym badaniom określone są przez ośrodki państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w koordynacji z zarządem i konsorcjami zakładowymi (według zakładów, zawodów i niekorzystnych czynników), nie później niż do 1 grudnia każdego poprzedniego roku.

Ośrodki państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego sprawują również kontrolę nad zakresem i terminowym przeprowadzeniem wstępnych i okresowych badań lekarskich docelowych grup.

5.8.15. W celu przeprowadzenia wstępnych badań lekarskich zarząd firmy musi wykazać w dokumencie zatrudnienia imię, nazwisko i imię ojca pracownika, datę urodzenia i zawód, czynniki szkodliwe i niekorzystne warunki pracy zgodnie z załącznikami 1,2 Zarządzenia Ministerstwa Zdrowia ZSRR nr 555 z 29.09.89 "W sprawie udoskonalenia systemu kontroli lekarskiej pracowników i kierowców prywatnych środków transportu".

5.9. Kontrole i badania lekarskie

5.9.1. Wszystkie wstępnie zatrudnione osoby muszą przejść badanie lekarskie zgodnie z "Instrukcją przeprowadzania obowiązkowych badań lekarskich przy zatrudnieniu oraz okresowych badań lekarskich pracowników i kierowców poszczególnych środków transportu".

5.9.2. Częstotliwość badań profilaktycznych regulowana jest powyższym Zarządzeniem i decyzjami władz lokalnych na podstawie istniejącej sytuacji epidemiologicznej na danym terenie.

5.9.3. Każdy pracownik musi posiadać osobistą książeczkę zdrowia, do której regularnie wpisywane są wyniki badań, jak również dane o szkoleniu higienicznym pracowników.

5.9.4. Przeprowadzanie profilaktycznych badań lekarskich musi być ujęte w wewnętrznym regulaminie zakładu. Czas i miejsce profilaktycznych badań lekarskich określone jest w odpowiednich zarządzeniach zarządu, który musi również wyznaczyć osobę odpowiedzialną za terminowe i pełne przebadanie wszystkich pracowników (w przypadku każdego podwydziału strukturalnego).

5.9.5. W zakładach zatrudniających powyżej 30 osób badania lekarskie mogą być przeprowadzane na miejscu w zakładzie. Zezwolenie na badania wystawiane jest przez regionalny ośrodek państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego odpowiedzialny za zakład.

5.9.6. Zarząd firmy nie może wpuszczać do zakładu osób chorych oraz nosicieli infekcji bakteryjnych, jak również osób, które nie przeszły w terminie profilaktycznych badań lekarskich oraz nie zdały egzaminów szkolenia sanitarno-higienicznego.

5.9.7. Kierownicy działów lub osoby odpowiedzialne, przypisane zarządzeniem do działu, muszą wypełniać specjalne harmonogramy badań lekarskich. Osobiste książeczki zdrowia przechowywane są przez kierownika działu lub osobę odpowiedzialną.

5.10. Zasady higieny osobistej i zawodowej

5.10.1. Wszyscy pracownicy zakładu przetwórstwa ryb muszą przestrzegać zasad higieny osobistej i zawodowej.

5.10.2. Każdy pracownik zakładu odpowiedzialny jest za stan sanitarny swojego miejsca pracy, za przestrzeganie wymagań technologicznych i sanitarnych w dziale.

5.10.3. Wszyscy pracownicy muszą nosić czystą odzież ochronną lub odzież sanitarną oraz nakrycia głowy. Osoby, które z tytułu swoich obowiązków służbowych mają kontakt z otwartymi produktami rybołówstwa muszą nosić nakrycie głowy całkowicie zakrywające włosy.

5.10.4. Odzież sanitarna musi być wykonana z jasnych materiałów i posiadać oznaczenia charakterystyczne dla każdego działu. Obuwie musi być tak zaprojektowane, aby można je było poddawać wielokrotnej dezynfekcji.

Zestaw odzieży sanitarnej dla pracowników działu sprawiania zawiera czapkę (chustkę), bawełniany fartuch, buty gumowe, gumowany fartuch, rękawice bawełniane i gumowe; dla pracowników działów wstępnego pakowania, układania i pakowania - czapkę (chustkę), bawełniany fartuch lub kurtkę, bawełniane spodnie, skórzane kapcie, opaski z czterowarstwowej gazy, indywidualny ręcznik.

5.10.5. Odzież sanitarną należy nosić tylko w czasie pracy, zabrania się wkładania na nią odzieży wierzchniej.

5.10.6. Odzieży sanitarnej nie wolno mocować szpilkami lub igłami, zabrania się przynoszenia do działu środków osobistej toalety lub innych przedmiotów.

5.10.7. Pracownicy zatrudnieni przy obróbce i przygotowaniu produktów rybołówstwa muszą umyć ręce przed rozpoczęciem i przed każdym ponownym przystąpieniem do pracy. Rany na dłoniach należy opatrywać wodoodpornymi bandażami. Pracownikom z krostowymi schorzeniami rąk nie zezwala się na pracę.

5.10.8. Organizatorzy działów produkcji konserw, garmażerii i ikry, jak również działów drobnego pakowania wstępnego, przed rozpoczęciem pracy, po wizycie w toalecie (ale przynajmniej dwa razy w ciągu zmiany) muszą umyć, a następnie zdezynfekować ręce. Nie mogą używać lakieru do paznokci, a w przypadku krostowych schorzeń dłoni lub braku wodoodpornych bandaży muszą zostać tymczasowo zawieszani w pracy.

5.10.9. Pracowników należy zaopatrzyć w preparaty sanitarno-profilaktyczne do pielęgnacji skóry dłoni.

Pracownicy działów sprawiania i wstępnego pakowania przynajmniej dwa razy dziennie muszą dezynfekować ręce 0,1% roztworem chloraminy lub innych antyseptyków, w celu zapobiegania krostowym schorzeniom należy stosować roztwór nadmanganianu potasu (1 g na 10 l wody), krem silikonowy, mydło "Higiena", mydło Nowikowa lub inne substancje przeznaczone specjalnie do tego celu.

5.10.10. Pracownicy działu wstępnego pakowania muszą posiadać indywidualne ręczniki i ściereczki do wycierania wag i stołów.

Zużyte ściereczki należy wymieniać zależnie od stopnia zabrudzenia, ale przynajmniej dwa razy w ciągu zmiany. Pranie ściereczek i ich dezynfekcja (w 0,1-0,5% roztworze chloraminy) muszą być scentralizowane i wykonywane w specjalnym pomieszczeniu.

5.10.11. Przed wizytą w pomieszczeniach publicznych i administracyjnych, jak również po wizycie w toalecie należy zdjąć odzież sanitarną. Przed wejściem do pomieszczeń produkcyjnych obuwie należy poddać odpowiedniej obróbce (dywanik dezynfekujący, naczynie ze środkiem dezynfekującym).

5.10.12. Materiały do dezynfekcji i usuwania szkodników mogą być stosowane wyłącznie przez pracowników zapoznanych z zasadami ich używania. Używanie tych materiałów nie może stwarzać żadnego zagrożenia zanieczyszczenia produktów.

5.10.13. W celu zidentyfikowania pracowników z krostowymi schorzeniami skóry wszyscy pracownicy zakładu muszą przechodzić codzienną kontrolę rąk. Wyniki należy odnotowywać w specjalnym rejestrze (Załącznik 7.6). W przypadku, gdy w zakładowym planie zatrudnienia brak specjalisty medycznego, procedurę tę musi wykonywać punkt sanitarny (specjalnie przydzielony i przeszkolony pracownik zakładu lub kierownik działu).

5.10.14. Stała kontrola nad przestrzeganiem higieny osobistej i zawodowej przeprowadzana jest przez technologa, kierownika działu i punkt sanitarny.

5.10.15. Punkty sanitarne przeznaczone są do nadzorowania warunków sanitarnych produkcji.

Dwa razy w ciągu zmiany punkt sanitarny musi zweryfikować dezynfekcję rąk przez pracowników działów pakowania wstępnego, środki zapobiegania chorobom dłoni, jak również prawidłowe noszenie specjalnej odzieży.

Punkt sanitarny weryfikuje i prowadzi rejestr przygotowania roztworów dezynfekujących. W rejestrze odnotowywane są odpowiednie dane.

5.10.16. Palenie, plucie, jedzenie i picie w pomieszczeniach przeznaczonych do składowania produktów rybołówstwa jest zabronione.

5.10.17. Jedzenie dozwolone jest wyłącznie w bufetach, stołówkach lub specjalnie wyznaczonych pomieszczeniach.

5.10.18. Pod koniec zmiany miejsca pracy należy przekazać kierownikowi zmiany w czystości i porządku, a odzież sanitarną - osobom odpowiedzialnym za jej odbiór, składowanie i wydawanie.

5.10.19. Elektrycy, mechanicy, nastawiacze i inni pracownicy wykonujący prace korekcyjne i remontowe w działach produkcyjnych i pomieszczeniach magazynowych muszą przestrzegać zasad higieny osobistej i podejmować wszelkie środki zapobiegania przedostawaniu się obcych obiektów do produktów gotowych, surowców i półproduktów.

5.11. Pomieszczenia użytkowe

5.11.1. Pomieszczenia użytkowe dla pracowników działów produkcyjnych muszą być zaprojektowane w formie przejść sanitarnych i wyposażone w narzędzia do czyszczenia i dezynfekcji obuwia przy wejściu.

5.11.2. Specjalne działy produkcji ikry muszą posiadać pomieszczenia użytkowe odizolowane od reszty zakładu.

5.11.3. Pomieszczenia sanitarne i użytkowe dla pracowników działów produkcyjnych muszą posiadać: szafy na odzież zewnętrzną, domową i roboczą, szafy na odzież sanitarną i obuwie, przedziały dla czystej odzieży sanitarnej, pomieszczenia odbioru zabrudzonej odzieży sanitarnej, prysznicze, pomieszczenia do pielęgnacji rąk, toalety, zlewy do mycia rąk, suszarki, pomieszczenia dyżurne, urządzenia do kąpieli stóp, pomieszczenia z respiratorem.

5.11.4. Szafy na odzież roboczą i sanitarną muszą być odizolowane od szaf na odzież zewnętrzną i domową.

5.11.5. Pomieszczenia, w których znajdują się prysznicze i szafy, muszą sąsiadować ze sobą i posiadać otwarte i zamknięte kabiny.

5.11.6. Jeśli na każdej zmianie pracuje więcej niż 100 kobiet, niezbędne jest pomieszczenie dla celów higieny osobistej. W przypadku mniejszej liczby kobiet - specjalna kabina z prysznicem.

5.11.7. Ściany pryszniców i szaf na odzież sanitarną, pralni czystej odzieży, pomieszczeń sanitarnych, jak również pomieszczenie higieny osobistej dla kobiet muszą być wyłożone glazurowanymi płytkami do wysokości 2 m, a powyżej, aż do konstrukcji nośnych, pomalowane emulsją lub inną dozwoloną wodoodporną farbą. W innych pomieszczeniach ściany mogą być pomalowane lub pobielone.

Sufity w pomieszczeniach prysznicowych muszą być pomalowane farbą olejną, w innych pomieszczeniach - pobielone, a podłoga musi być pokryta płytkami ceramicznymi.

5.11.8. Pomieszczenia użytkowe należy codziennie dokładnie sprzątać. Należy je poddawać czyszczeniu na mokro, a przynajmniej raz w tygodniu zdezynfekować.

5.11.9. Pomieszczenia sanitarne i sprzęt z pomieszczenia higieny osobistej dla kobiet, w zależności od potrzeby, ale przynajmniej raz w ciągu zmiany należy sprzątać, myć wodą i detergentem, a następnie dezynfekować.

5.11.10. Po każdym sprzątaniu toalet uchwyty kurków z wodą, klamki drzwi i inne powierzchnie wchodzące w kontakt z rękami ludzi należy wytrzeć specjalną ściereczką zmoczoną w roztworze dezynfekującym.

Musze toaletowe, zależnie od stopnia zabrudzenia, należy czyścić z osadów 10% roztworem kwasu szczawowego lub wodorosiarczynem sodu, a następnie spłukać.

5.11.11. Do czyszczenia pomieszczeń sanitarnych należy stosować specjalne wyposażenie z wyraźnym kolorowym oznaczeniem, przechowywane oddzielnie od wyposażenia służącego do czyszczenia innych pomieszczeń.

5.11.12. Toalety dezynfekuje się roztworem substancji zawierającej chlor w ilości przynajmniej 500 mg/l aktywnego chloru, co najmniej dwa razy w ciągu zmiany. Po każdym czyszczeniu całe wyposażenie do czyszczenia należy zanurzyć na 2 godziny w roztworze substancji zawierającej chlor w ilości przynajmniej 500 mg/l aktywnego chloru.

5.11.13. Toalety muszą być podłączone do systemu kanalizacji, posiadać izolację termiczną, śluzę, wieszaki na odzież sanitarną, zlewy do mycia rąk z kranami-mieszalnikami uruchamianymi za pomocą łokcia, podłączenie do gorącej i zimnej wody. Muszle toaletowe muszą być spłukiwane przez naciśnięcie pedału, drzwi toalet powinny same się zamykać.

5.11.14. Na drzwiach toalet muszą znajdować się tabliczki "Nie wchodzić w odzież sanitarną", W toaletach musi znajdować się papier toaletowy, mydło, roztwory dezynfekujące do mycia rąk, suszarki do rąk.

5.11.15. Przy wejściu do toalety musi znajdować się dywanik impregnowany 2-3 razy w ciągu zmiany roztworem dezynfekującym.

5.12. Środki zapobiegające obecności gryzoni i insektów

5.12.1. Niedozwolona jest obecność gryzoni i insektów w zakładach przetwórstwa ryb i na statkach.

Aby zapobiec pojawieniu się szkodników w zakładzie, konieczna jest regularna obróbka sanitarna przy użyciu substancji dopuszczonych przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji.

5.12.2. Okienka i otwory wentylacyjne należy osłaniać metalowymi siatkami o komórkach nieprzekraczających 0,5 cm.

5.12.3. Szczeliny w miejscach połączenia ścian i sufitów z rurami, przewodami elektrycznymi itp. należy starannie wypełnić cementem, masą bitumiczną, osłonić siatką metalową lub blachami.

5.12.4. Otwory, które mogą umożliwiać przedostawanie się gryzoni, wypełnia się mieszkanką ostrych wiórków metalowych z cementem.

5.12.5. Zabrania się zagracania pomieszczeń pomocniczych, strychów, pomieszczeń piwnicznych i ładowni.

5.12.6. W przypadku wykrycia gryzoni należy natychmiast zainstalować pułapki. Środki chemiczne mogą być używane do likwidacji gryzoni tylko przez osoby zajmujące się usuwaniem szkodników w koordynacji z lokalnymi ośrodkami państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.

5.12.7. Aby zapobiec wpadaniu much do pomieszczeń produkcyjnych w porze letniej, okna muszą być chronione siatkami. Zabrania się używania środków owadobójczych w czasie pracy. Można stosować lepy i pułapki, których nie wolno instalować nad liniami produkcyjnymi.

5.12.8. Aby zapobiec obecności karaluchów w pomieszczeniach pomocniczych wszystkie szczeliny w ściankach działowych i ścianach muszą być odpowiednio wypełnione. Gromadzenie resztek żywności jest zabronione.

5.13. Obowiązki i odpowiedzialność za przestrzeganie niniejszych Przepisów Sanitarnych

5.13.1. Przy zatrudnianiu personelu zarząd musi przestrzegać zapisów niniejszych Przepisów Sanitarnych.

5.13.2. Zarząd musi zapewnić:

- niezbędne warunki do wytwarzania produktów o gwarantowanej klasie jakości;

- niezbędne badania lekarskie w terminach określonych przez państwowy nadzór sanitarno-epidemiologiczny;

- wszystkie działy muszą posiadać apteczki pierwszej pomocy oraz środki ochronne i profilaktyczne do pielęgnacji skóry;

- szkolenie higieniczne i egzaminy raz na 2 lata oraz przy wstępnym zatrudnieniu;

- trzy zestawy odzieży sanitarnej, obuwie i rękawice dla każdego pracownika;

- naprawę i wymianę odzieży w zależności od stopnia zużycia, scentralizowane pranie (indywidualne pranie odzieży sanitarnej w domu jest surowo wzbronione);

- osoby zatrudnione przy układaniu, wstępnym pakowaniu i kontroli produktów (garmażeria, ikra, produkcja prezerw) muszą posiadać maski z czterowarstwowej gazy, gumowe rękawice, fartuchy - wszystko podlegające obróbce sanitarnej po każdej zmianie;

- wystarczającą ilość narzędzi do czyszczenia, preparatów do mycia i dezynfekcji, mydło, ręczniki, ściereczki;

- zatrudnienie manikiurzystek dla działu konserw;

- zawarcie umowy z lokalnymi ośrodkami państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego o wykonywanie czynności usuwania szkodników i dezynfekcji;

- cały personel musi posiadać osobiste książeczki zdrowia, dla wszystkich działów konieczne są rejestry sanitarne, rejestry codziennego badania pracowników pod kątem występowania schorzeń krostowych i inna dokumentacja sanitarna zgodnie z ustalonym zarządzeniem (wszystko ponumerowane, zebrane razem i zapieczętowane).

5.13.3. Zarząd musi poinformować wszystkich pracowników mających w czasie pracy kontakt z żywnością o niniejszych Przepisach Sanitarnych i wymagać ich ścisłego przestrzegania.

5.13.4. Zarząd musi pociągnąć do odpowiedzialności osoby naruszające warunki technologiczne i sanitarno-higieniczne produkcji oraz podjąć środki natychmiastowej likwidacji wszelkich naruszeń.

5.13.5. Odpowiedzialność za stan sanitarno-techniczny zakładu oraz za przestrzeganie niniejszych Przepisów Sanitarnych ponosi dyrektor zakładu.

5.13.6. Odpowiedzialność za stan sanitarny działów, pomieszczeń, przedziałów, pomieszczeń pomocniczych i sprzętu ponoszą kierownicy działów, kierownicy produkcji, mistrzowie zmiany, brygadziści, kierownicy pomieszczeń magazynowych lub osoby specjalnie wyznaczone przez dyrektora zakładu.

5.13.7. Każdy pracownik odpowiedzialny jest za przestrzeganie wymagań higieny osobistej i zawodowej, za utrzymywanie miejsc pracy i wyposażenia w odpowiednim stanie sanitarnym.

6. Produkcja i sprzedaż żywych małży dwuskorupowych

6.1. Wymagania względem obszarów hodowli żywych małży dwuskorupowych

6.1.1. Obszary wodne, gdzie znajdują się placówki produkcji małży, należy skoordynować z ośrodkiem państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, a w przypadku eksportu produktów - z właściwymi organami krajów WE.

6.1.2. Zalecane normy mikrobiologiczne dla wody morskiej w obszarach produkcji żywych małży dwuskorupowych podane są w Tabeli 1.

Tabela 1

Zalecane normy mikrobiologiczne dla wody morskiej w obszarach hodowli żywych małży dwuskorupowych

Wskaźnik	Dopuszczalna ilość komórek w 1 dm ³ , nie więcej niż	Częstotliwość kontroli
bakterie grupy coli	25000	2 razy w miesiącu przez bakteriologa zakładowego
bakterie grupy coli typu kałowego	1000	- "-
Salmonella	Niedozwolona	- "-
Patogenne przecinkowce halofilne	Niedozwolona	Analiza wykonywana przez ośrodki państwowego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w przypadkach zagrożenia epidemiologicznego

6.1.3. W wyznaczonych obszarach żywe małże dwuskorupowe, przed przekazaniem do obróbki przemysłowej, należy przetrzymywać przez pewien czas w czystej wodzie morskiej. Jeśli produkty przeznaczone są do eksportu, czysta woda morską musi spełniać wymagania określone w Załączniku 7.2.

6.1.4. Właściwości mikrobiologiczne żywych małży dwuskorupowych podczas okresu hodowli muszą spełniać wymagania podane w Tabeli 2.

Tabela 2

Normy mikrobiologiczne dla żywych małży dwuskorupowych podczas okresu hodowli

Wskaźnik	Norma
Ilość mezofilów tlenowych, względnie beztlenowych, jtk na 1 g	1x 10 ⁽⁵⁾
Bakterie z grupy <i>E. Coli</i> na 0,001 g	Niedozwolone
Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii <i>E. Coli</i> w 1 g, nie więcej niż	100
Zarodniki mezofilów tlenowych na 0,1 g	Niedozwolone
Salmonella w 25 g	Niedozwolone
Patogenne przecinkowce halofilne w 25 g	Niedozwolone

6.1.5. Żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do obróbki przemysłowej podczas okresu zbioru muszą spełniać wymagania podane w Tabeli 3.

Tabela 3

Normy mikrobiologiczne dla żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do obróbki przemysłowej

Wskaźnik	Norma	
	Dla produkcji konserw	Dla produkcji garmażeryjnej
Ilość mezofilów tlenowych, względnie beztlenowych, jtk na 1 g	1x 10(5)	5 x 10(4)
Bakterie z grupy <i>E. Coli</i> na 0.001 g	Niedozwolone	Niedozwolone
Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii <i>E. Coli</i> w 1 g, nie więcej niż	-	50
Zarodniki mezofilów tlenowych na 0.1 g	Niedozwolone	Niedozwolone
Salmonella w 25 g	Niedozwolone	Niedozwolone
Patogenne przecinkowce halofilne w 25 g, w przypadku sytuacji niekorzystnej epidemiologicznie	Niedozwolone	Niedozwolone

6.1.6. Żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do eksportu muszą spełniać wymagania mikrobiologiczne określone w Dyrektywie Rady 91/492/EWG:

- w przypadku małży w okresie hodowli całkowita liczba bakterii grupy coli typu kałowego nie może przekraczać 6000, lub 4600 *E. coli* w 100 g mięsa;
- małże przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą zawierać mniej niż 300 bakterii grupy coli typu kałowego lub mniej niż 230 *E. coli* w 100 g mięsa i w płynie międzyskorupowym, niedozwolona jest obecność *Salmonelli* w 25 g małży.

6.2. Wymagania względem produkcji, wstępnej obróbki i transportu żywych małży dwuskorupowych do zakładów przetwórstwa

6.2.1. Metoda produkcji i wstępnej obróbki małży (podnoszenie kolektorów z małżami, wyjmowanie małży z kolektorów, mycie, usuwanie zanieczyszczeń biologicznych i innych zabrudzeń) nie może powodować żadnych uszkodzeń mechanicznych żywych małży dwuskorupowych.

6.2.2. Metody obróbki, transportu i rozładunku małży muszą wykluczać dodatkowe skażenie, obniżenie jakości i obniżenie żywotności.

6.2.3. Środki transportu stosowane do dostarczania małży muszą spełniać wymagania niniejszych Przepisów Sanitarnych i posiadać urządzenia do odprowadzania wody.

6.2.4. Podczas składowania i transportu małże nie mogą być narażone na wpływ skrajnie wysokich i niskich temperatur.

6.2.5. Małże należy transportować w specjalnych zbiornikach lub pojemnikach z bieżącą lub regularnie wymienianą wodą morską o temperaturze nieprzekraczającej 25°C.

6.2.6. Małże można transportować także bez wody w specjalnych pojemnikach, bez opakowania. Grubość warstwy małży nie może przekraczać ani 2/3 wysokości pojemnika ani 1 m. Temperatura powietrza w takich przypadkach musi wynosić od 0 do 12°C.

W przypadku wzrostu temperatury powietrza powyżej określonych poziomów małże należy schłodzić mieszkanką lodu i soli lub wodą morską schłodzoną do temperatury 2°C, lub w inny sposób.

6.2.7. Każdą partię małży należy dostarczyć do zakładu przetwórstwa wraz z dokumentem zawierającym następujące informacje:

- nazwa statku zbierającego małże;
- data zbioru;
- obszar zbioru;
- rodzaje i ilości małży;
- czas trwania transportu;
- podpis odpowiedzialnej osoby.

6.3. Wymagania względem zakładów oraz działów przetwórstwa

6.3.1. Zakłady i działy nie mogą znajdować się w pobliżu źródeł niepożądanych zapachów, dymu, pyłu ani innych rodzajów zanieczyszczeń.

Lokalizacja nie może być zalewana ściekami w wyniku przypliwów lub cieków wodnych z otaczających obszarów.

6.3.2. Działy i teren zakładu należy utrzymywać we właściwym stanie; zanieczyszczenie małży wszelkimi rodzajami odpadów, brudną wodą, oparami, jak również obecność gryzoni i innych zwierząt jest ściśle zabronione.

6.3.3. Pomieszczenia, gdzie małże są przetwarzane lub składowane, muszą posiadać:

- łatwe do mycia podłogi nachylone w sposób ułatwiający odprowadzanie wody;

- odpowiednią przestrzeń roboczą umożliwiającą wykonywanie wszystkich czynności przy naturalnym oświetleniu;

- oddzielnie wyposażone pomieszczenie do mycia narzędzi i opakowań;

- odpowiednią liczbę przechowalni, zlewów, toalet

6.3.4. Działy muszą być wyposażone w wodę pitną zgodną z wymaganiami GOST 2874 lub posiadać odpowiednie naczynia do przechowywania wody oraz system zaopatrzenia w czystą wodę morską. Rury i krany zaopatrujące w wodę pitną muszą wyraźnie odróżniać się od rur i kranów z wodą nienadającą się do picia.

6.3.5. W przypadku eksportu produktów, woda pitna i czysta woda morska muszą spełniać wymagania określone w Załączniku 7.2.

6.3.6. Wszystkie elementy sprzętu oraz urządzenia mające bezpośredni kontakt z małżami muszą być wykonane ze stali nierdzewnej.

6.3.7. Ogólne wymagania higieniczne dla terenu, sprzętu, miejsc pracy i personelu podane są w punktach 3 i 5 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

6.4. Wymagania względem centrów oczyszczania

6.4.1. Wymagania względem basenów i pojemników do przechowywania żywych małży dwuskorupowych

6.4.1.1. Sprzęt i pojemniki do przechowywania małży nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia.

Podłogi i ściany basenów do oczyszczania muszą mieć gładkie i nieprzepuszczalne powierzchnie, łatwe do mycia i czyszczenia, wykonane z odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów.

Zabrania się stosowania miedzi i stopów miedzi w agregatach i częściach mających kontakt z wodą morską w systemach rurociągów i w samych basenach.

6.4.1.2. Konstrukcja basenów musi:

- zapewniać jednolity przepływ wody przez pojemniki z małżami;

- zapobiegać występowaniu stref zastoju i możliwości wtórnego zanieczyszczenia małży.

6.4.1.3. Konieczny poziom recyrkulacji wody w basenach osiąga się, gdy stosunek ich długości do szerokości zawiera się w przedziale od 1:10 do 1:4. W przypadku podstawek o znacznej długości należy je instalować w nachyleniu wynoszącym do 2% dla właściwego odprowadzania wody.

6.4.1.4. Pojemniki na małże muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję.

6.4.2. Wymagania względem jakości wody stosowanej do oczyszczania żywych małży dwuskorupowych

6.4.2.1. Ujęcie wody morskiej stosowanej do oczyszczania małży nie może być zanieczyszczone ściekami przemysłowymi lub gospodarczymi.

6.4.2.2. Aby utrzymać skuteczność oczyszczania woda musi zawierać nie więcej niż 1x1000 cl/dm³ *E. Coli* i nie więcej niż 1x10000 cl/cm³ mezofilów tlenowych i drobnoustrojów względnie beztlenowych.

6.4.2.3. Woda morska po dezynfekcji musi spełniać wymagania bakteriologiczne GOST 2874.

6.4.2.4. Oczyszczanie małży dokonywane jest przez 24-48 godzin w czystej wodzie morskiej o zasoleniu 15-19 promili. Zasolenie poniżej 10 i powyżej 20 promili wpływa negatywnie na ogólny stan fizjologiczny małży i osłabia skuteczność procesu oczyszczania.

6.4.2.5. Temperatura wody musi wynosić 10-20°C. Gdy temperatura wody przekracza 20°C lub występuje znaczna różnica temperatur między obszarem hodowli a basenami do oczyszczania, małże mogą wydalać duże ilości wydzielin płciowych.

6.4.2.6. Zawartość rozpuszczonego tlenu w wodzie morskiej stosowanej do oczyszczania małży musi wynosić przynajmniej 5 mg/dm³.

6.4.3. Obróbka wody morskiej przeznaczonej do oczyszczania żywych małży dwuskorupowych

6.4.3.1. Dezynfekcję wody morskiej wykonuje się poprzez napromieniowanie długofalowymi promieniami ultrafioletowymi o długości fali 200-295 nm, które mają maksymalne działanie bakteriobójcze. Jeśli zmętnienie wody morskiej przekracza 85 cząstek na milion, a zabarwienie przekracza 20 (90-150 cząstek na milion), należy ją poddać wstępnej filtracji lub sedymentacji w celu obniżenia tych wskaźników do dopuszczalnego poziomu.

6.4.3.2. Do napromieniowania stosuje się standardowe urządzenia do dezynfekcji wody morskiej, ich liczba i zdolność zależy od ilości wody, jaką należy przetworzyć dla celów oczyszczania małży.

6.4.3.3. Kontrolę natężenia promieniowania ultrafioletowego emitowanego przez lampy bakteriobójcze przeprowadza się co miesiąc za pomocą zwykłego watomierza bakteriobójczego. Żarówki działające z natężeniem mniejszym niż 60% poziomu wyjściowego należy wymienić.

6.5. Wymagania względem warunków przetrzymywania żywych małży dwuskorupowych

6.5.1. Nie można przetrzymywać małży o uszkodzonych skorupach, z odsłoniętym płaszczem i z pęknięciami. Przed umieszczeniem w basenie małże należy umyć przy użyciu węża i ułożyć na okratowanym "sztucznym dnie" wzniesionym 15-20 cm nad dnem basenu lub w specjalnych pojemnikach.

Grubość warstwy małży na "sztucznym dnie" lub na półkach pojemników nie może przekraczać 15 cm. Podczas umieszczania małży w pojemnikach wielowarstwowych przestrzeń wodna między warstwami małży musi wynosić co najmniej 15 cm. Górna warstwa musi znajdować się na głębokości co najmniej 30 cm.

6.5.2. Przed rozpoczęciem procesu oczyszczania małży system należy dobrze przepłukać.

Odległość między ujściem wody morskiej a odpływem ścieków musi być wystarczająca, aby uniknąć zanieczyszczenia.

6.5.3. Po 12 godzinach oczyszczania małże i dno basenu należy umyć silnym strumieniem wody, aby usunąć szlam i wydzielinę małży.

6.5.4. Pod koniec oczyszczania muszle małży należy starannie umyć czystą wodą morską przy użyciu węża. Wody do płukania nie można wykorzystywać wielokrotnie.

6.6. Kontrola nad procesem oczyszczania żywych małży dwuskorupowych

6.6.1. Laboratorium zakładowe musi przeprowadzać następujące analizy mikrobiologiczne:

- analizy wody morskiej wprowadzanej do basenów oczyszczania;
- analizy żywych małży dwuskorupowych przed i po przechowywaniu w wodzie.

6.6.2. W specjalnym rejestrze należy zapisywać następujące dane:

- data i ilość małży dostarczonych do oczyszczania;
- czas napełnienia i opróżnienia systemu oczyszczania;
- warunki oczyszczania;
- wyniki analiz mikrobiologicznych wody morskiej i małży.

6.7. Pakowanie

6.7.1. Żywe małże dwuskorupowe muszą być pakowane w zadowalających warunkach higienicznych.

6.7.2. Materiał opakowaniowy lub opakowania:

- nie mogą przenosić obcych zapachów i nie mogą pogarszać właściwości organoleptycznych żywych małży;
- muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji;
- muszą być wytrzymałe i zapewniać ochronę produktów przez wpływem czynników zewnętrznych.

6.7.3. Ostrygi należy pakować stroną wklęsłą do dołu.

6.8. Oznaczanie partii żywych małży dwuskorupowych

6.8.1. Oznakowanie należy umieszczać zgodnie z wymaganiami DN - na etykietkach, naklejkach, przywieszkach wykonanych z papieru, laminatu i innych materiałów.

6.8.2. Każde opakowanie musi posiadać przywieszkę zawierającą następujące informacje:

- kraj produkcji;
- zakład produkcji;
- rodzaj małży (nazwa tradycyjna lub łacińska);
- data produkcji: dzień, miesiąc, rok, czas (godzina) zakończenia procesu technologicznego;

- warunki i zasady przechowywania.

6.8.3. Podane informacje muszą być czytelne i niezmywalne, znaki umowne i skróty muszą być łatwe do odszyfrowania.

6.9. Przechowywanie i transport żywych małży dwuskorupowych

6.9.1. Pomieszczenia do składowania małży muszą utrzymywać temperaturę, która nie wpłynie negatywnie na ich jakość i żywotność.

Opakowania nie mogą dotykać podłogi pomieszczenia magazynowego i muszą być umieszczone na czystych półkach.

6.9.2. Środki transportu małży w partiach muszą spełniać następujące wymagania:

- ściany wewnętrzne, które mogą mieć kontakt z żywymi małżami, muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, gładkie i łatwe do czyszczenia;

- małży nie wolno transportować razem z innymi produktami, które mogą je zanieczyścić.

6.9.3. Lód stosowany do transportu żywych małży w partiach musi być wyprodukowany z wody pitnej lub czystej wody morskiej

6.10. Wymagania względem żywych małży dwuskorupowych

6.10.1. Żywe małże dwuskorupowe muszą zachowywać oznaki żywotności, powierzchnie ich muszli muszą być czyste i spełniać wymagania DN.

6.10.2. Charakterystyka mikrobiologiczna małży musi spełniać wymagania określone w punkcie 6.1 niniejszych Przepisów Sanitarnych.

6.10.3. Zawartość pestycydów chloroorganicznych oraz metali ciężkich nie może przekraczać norm ustalonych przez "Wymagania medyczno-biologiczne i normy sanitarne jakości surowców produkcyjnych i żywności".

6.10.4. Gdy żywe małże dwuskorupowe przeznaczone są do eksportu, ilość toksyny paralitycznej w ich częściach jadalnych (całe ciało lub jakakolwiek jego część jadalna), określona biologiczną metodą badania w połączeniu z chemiczną metodą identyfikacji saksytoksyny lub inną zatwierdzoną metodą, nie może przekraczać 80 µg na 100 g mięsa. Tradycyjne biologiczne metody badania nie powinny dawać pozytywnej reakcji na toksynę biegunkową w jadalnych częściach małży (całe ciało lub jakakolwiek jego część jadalna oddzielnie).

6.11. Kontrola sanitarna

6.11.1. Laboratorium zakładowe musi ustanowić system kontroli sanitarnej, aby zapewnić spełnienie wymagań określonych w niniejszych Przepisach Sanitarnych.

Kontrolę należy przeprowadzać po to, by:

- wykluczyć możliwość zbioru małży w obszarach niebezpiecznych środowiskowo;

- sprawdzić wskaźniki mikrobiologiczne żywych małży dwuskorupowych i zbadać zgodność z ustalonymi wymaganiami;

- sprawdzić zawartość toksycznych elementów, która nie może przekraczać norm określonych w wymaganiach medyczno-biologicznych i norm jakości sanitarnej dla surowców i żywności gotowej;

- sprawdzić małże pod kątem możliwej obecności planktonu wytwarzającego toksyny oraz biotoksyn w samych małżach.

6.11.2. W czasie trwania hodowli małże należy kontrolować raz w miesiącu w okresie zimowo-wiosennym i dwa razy w miesiącu w okresie letnio-jesiennym.

6.11.3. W okresie zbioru małże należy kontrolować raz na dziesięć dni.

6.11.4. Plany pobierania próbek muszą uwzględniać:

- zmiany stopnia zanieczyszczenia kałowego w obszarze hodowli;
- zmiany ilości planktonu zawierającego morskie biotoksyny.

6.11.5. Jeśli wyniki analiz pobranych próbek wykażą, że żywe małże dwuskorupowe mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi, laboratorium lub inny właściwy organ musi zamknąć obszar produkcyjny do momentu przywrócenia normalnej sytuacji.

6.11.6. Konieczny jest system kontroli dla celów sprawdzania poziomów morskich biotoksyn.

7.1. Załącznik (Obowiązkowy)

Rejestr kontroli laboratoryjnej wody do celów produkcyjnych

Od _____ do _____
(dzień, miesiąc, rok) (dzień, miesiąc, rok)

Podpis mikrobiologa i chemika	Podjęte działania	Wnioski	Stężenie substancji chemicznych (twardość ogólna, Pb, As, F, Cu, Zn, itp.), mg/dm ³	Zawartość chloru resztkowego mg/dm ³	Właściwości organoleptyczne (zapach, smak, posmak, zmętnienie, barwa, itp.)	Liczba mezofilnych kłostridiów w 100 cm ³	Liczba <i>E. Coli</i> w 1 dm ³	Liczba drobnoustrojów w 1 cm ³	Miejsce pobrania	Data i czas pobrania próbki

7.2. Załącznik (Obowiązkowy)

Wymagania względem wody pitnej i wody morskiej zgodnie z Dyrektywą Rady 80/778/EWG

Dział 1

Na podstawie dyrektywy Rady 80/778/EWG dotyczącej właściwości mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Pełna procedura kontroli jakości wody morskiej i pitnej musi być dokładnie ustalona w dokumentach systemu HACCP - Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. Formularze dokumentacji zatwierdzane są przez zarząd.

Parametry mikrobiologiczne

Tabela 1

Parametr	Objętość próbki, ml	Maksymalne dopuszczalne stężenie (MDS)	
		Metoda filtru membranowego	Metoda granicznego rozcieńczenia (MGR)
Ogólna liczba bakterii z grupy coli	100	0	<1
Liczba bakterii z grupy coli typu kałowego	100	0	<1
Paciorkowce kałowe	100	0	<1
Klostridia redukujące siarczyny	20	-	=<1

Tabela 2

Parametry	Temperatura inkubacji	Objętość próbki, ml	Poziom podstawowy	Maksymalne dopuszczalne stężenie (MDS)
Ogólna liczba drobnoustrojów w wodzie do spożycia przez ludzi	37°C	1	10	-
	22°C	1	100	-
Ogólna liczba drobnoustrojów w wodzie dla zbiorników zamkniętych	37°C	1	5	20
	22°C	1	20	100

Uwagi.

1. Określenie ogólnej liczby bakterii z grupy coli i bakterii z grupy coli typu kałowego dokonywane jest metodą granicznego rozcieńczenia, a wynik przedstawiany jest za pomocą wartości najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL), lub metodą filtracji membranowej. Jako gęstą pożywkę można wykorzystać Endo agar. W celu określenia ogólnej liczby bakterii z grupy coli temperatura inkubacji wynosi 37°C, w przypadku bakterii z grupy coli typu kałowego - 44°C.

2. Określenie paciorkowców kałowych dokonywane jest za pomocą metody Liski na pożywce z azydkiem sodu. Wynik wyrażany jest jako NPL. Można korzystać z metody filtracji membranowej z późniejszą hodowlą filtrów na stosownej gęstej pożywce.

3. Klostridia redukujące siarczyny określone są poprzez liczenie zarodników po podgrzaniu próbek do 80°C:

a) po wysianiu do pożywki z glukozą, siarczynem i żelazem - poprzez liczenie kolonii z czarną otoczką;

b) z filtracją membranową po wysianiu filtra na pożywkę z glukozą, siarczynami i żelazem. Dla celów inkubacji filtr pokrywany jest warstwą agaru;

c) z określeniem NPL w próbkach na pożywce różnicowej.

4. Ogólna liczba drobnoustrojów (OLD) określana jest poprzez wysianie próbki na agar odżywczy i inkubację w temperaturze 22°C przez 72 godziny i 37°C przez 48 godzin.

W wodzie morskiej nie określa się ogólnej liczby drobnoustrojów. W przypadku drobnoustrojów z grupy coli dwie kolejne próbki nie powinny dać pozytywnych wyników.

W przypadku wykrycia *E. coli*, paciorkowców kałowych lub klostridiów redukujących siarczyny woda z danego źródła nie może być używana bez uprzedniej dezynfekcji.

Dział 2

Na podstawie zaleceń do dyrektywy 80/778/EWG związanej z kontrolą jakości wody w zakładach przetwórstwa ryb.

Częstotliwość kontroli mikrobiologicznej:

1) w przypadku wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi bez pośredniego przechowywania, analizy należy przeprowadzać przynajmniej raz w roku, a próbki muszą być pobierane z punktów pobierania próbek reprezentatywnych na terenie zakładów;

2) w przypadku wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z pośrednim przechowywaniem - przynajmniej raz w miesiącu.

Plan dystrybucji wody dla zakładu

Zarząd zakładu musi zapewnić właściwy stan źródeł zaopatrzenia w wodę (przewody, główne rurociągi i zbiorniki pośredniego przechowywania, źródła wód powierzchniowych, odwierty) i utrzymywać zdatność wody używanej przez zakład do celów produkcyjnych.

Urzędowy inspektor musi mieć dostęp do planu sieci zaopatrzenia w wodę zawierającego schemat lokalizacji rurociągów i kanałów ściekowych w zakładzie; wszystkie kanały ściekowe muszą być oznaczone na planie numerami seryjnymi.

System chlorowania

Czas kontaktu chloru z wodą winien zapewnić reakcję ze związkami organicznymi.

Czas chlorowania wynosi 20-30 minut.

Do obróbki produktów rybołówstwa przeznaczonych do eksportu do WE nie można stosować wody nadmiernie chlorowanej.

Zawartość chloru musi być regularnie sprawdzana (przynajmniej raz dziennie).

7.3. Załącznik
(Obowiązkowy)

Mycie i dezynfekcja puszek stosowanych do produkcji prezerw i konserw

Rodzaj opakowania	Moczenie i obróbka mechaniczna	Mycie	Płukanie	Odtłuszczenie	Suszenie
Puszki metalowe		Gorąca bieżąca woda 65-85°C		Gorąca para	Obciekanie (puszki w pozycji odwróconej) lub strumień gorącego powietrza (60°C)
Szklane słoje, czyste, nowe		Gorąca woda (65-85°C) poprzez dwukrotne płukanie lub gorąca bieżąca woda (65-80°C)		jw.	jw.
Używane słoje szklane	3% roztwór sody kaustycznej, 2% roztwór krzemianu sodu, 1.5% roztwór fosforanu trójsodowego, przynajmniej 10 min*	3% roztwór zasadowy 65-85°C	Dwukrotne mycie gorącą wodą o temp. 65-85°C i ciśnieniu 2 kg/cm ²	Świeża para	Obciekanie (słoje w pozycji odwróconej) lub strumień gorącego powietrza (60°C)
Pojemniki i pokrywki polimerowe, oprócz pojemników z PCV **, nowe, czyste			W bieżącej wodzie o temperaturze 60-85°C		Suszenie strumieniem powietrza o temperaturze 60-85°C
Nowe opakowania z naruszeniem warunków przechowywania i opakowania uszkodzone	1% roztwór sody kaustycznej w temp. 60-65°C przynajmniej 10 min *	Gorąca bieżąca woda 60-65°C przez dwie minuty	W bieżącej wodzie o temperaturze 60-85°C	W 0,004% roztworze (1 g nadmanganianu potasu na 25 l wody przez 5 min ***	Płukanie pod bieżącą wodą przez 2 minuty. Suszenie strumieniem powietrza o temperaturze 60-85°C

Pojemniki polimerowe i pokrywki, używane **	2% roztwór sody palonej w temperaturze 60-65°C przez przynajmniej 10 minut, a następnie czyszczenie mechaniczne przy użyciu szczotek		W bieżącej wodzie o temperaturze 60-85°C przez 2 minuty	W 0,004% roztworze (1 g nadmanganianu potasu na 25 l wody przez 5 min *** Roztwór należy wymienić, gdy zbrązowieje	Płukanie pod bieżącą wodą przez 2 minuty. Suszenie strumieniem powietrza o temperaturze 60-85°C
* można zastąpić innymi detergentami					
** w przypadku pojemników polimerowych z PCV (nowych, zabrudzonych i używanych) warunki temperaturowe na wszystkich etapach obróbki sanitarnej wynoszą 40-45°C					
*** można zastąpić innymi detergentami. Jeśli stosowane są detergenty o właściwościach dezynfekujących, opakowań można nie odkażać.					

7.4 Załącznik
(obowiązkowy)

Zakład produkcyjny _____ (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla ryb i produktów niebędących produktami rybołówstwa - chłodzonych i mrożonych, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.1 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nr partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Ilość miejsc w opakowaniach transportowych	Rodzaj opakowania konsumentckiego i liczba fizycznych opakowań	Waga netto partii w kg	Konsystencja	Temperatura ryb w bloku przy rozładunku, °C	Klasa (słownie)	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.
 Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____.

Wystawił _____
 (nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ___)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla mrożonego farszu rybnego, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.2 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Rodzaj transportu _____

Producent _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Ilość miejsc w opakowaniu transportowym	Rodzaj opakowania konsumentckiego i liczba fizycznych opakowań	Elastyczność	Udział masowy wody, %	Temperatura bloku przy rozładunku, °C	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.
Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____

Wystawił _____
(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ___)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć
(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____
(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny _____ (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ____ z dnia "___" _____ Dla produktów rybnych, ikry i produktów niebędących produktami rybołówstwa (oprócz ryb chłodzonych i mrożonych, farszu z produktów niebędących produktami rybołówstwa), do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.3 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Rodzaj transportu _____

Producent _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Ilość miejsc w opakowaniu transportowym	Rodzaj opakowania konsumenckiego i liczba fizycznych opakowań	Waga netto partii w kg.	Udział masowy, %			Klasa (słownie)	Zgodność z wymaganiami dokumentów normalizacyjnych	
							Tłuszcz	Sól stołowa	Konserwanty (określić rodzaj)			

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.

Świadectwo zgodności nr ____ z dnia "___" ____ _____. Ważne do "___" _____

Wystawił _____
 (nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ____)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć
 (nazwisko i podpis)

Dyrektor _____
 (nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla konserw i prezerw rybnych, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.4 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Zmiana i data produkcji	Rodzaj opakowania transportowego i konsumenckiego	Ilość miejsc w opakowaniach konsumenckich	Ogólna liczba fizycznych puszek, szt.	Waga netto puszek, g	Kwasowość ogólna, %	Udział masowy, %			Klasa (słownie)	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych
								Sól stołowa (chlorek sodu)	Sucha masa	Konserwanty (określić rodzaj)		

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.

* - w przypadku produktów, dla których ma zastosowanie wskaźnik

** - określono na podstawie wyników analiz okresowych.

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____.

Wystawił _____
(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny _____)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla olejów rybich i olejów z ssaków morskich, do listu przewozowego nr ___ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.5 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj i ilość opakowań transportowych, szt.	Rodzaj i ilość opakowań konsumenckiego i liczba fizycznych opakowań	Waga partii, kg		Barwa	Przezroczystość	Indeks kwasowości, mg KOH na 1 g tłuszczu	Indeks zmydlenia, mg* KOH na 1 g tłuszczu
					Brutto	Netto				

Numer partii	Ilość jodu* g jodu na 100 g tłuszczu	Udział masowy, %				Zawartość witamin w 1 g, ME		Klasa (słownie)	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych
		Substancje niezmydlające	Woda i domieszki nietłuszczowe			A	D		
			Ogółem	W tym nietłuszczowe	Przeciwnieleniacz (określić rodzaj)				

Produkty zgodne są z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa. W przypadku różnicy zdań odnośnie oceny jakości oleju, na prośbę odbiorcy normę "Bezpieczeństwo" można określić zgodnie z GOST 9393-82, rozdział 2, p.2.3.

* - w przypadku grupy olejów, dla których dokumenty normatywne zawierają te wskaźniki.

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____.

Wystawił _____

(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny _____)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla mączki paszowej wyprodukowanej z ryb i ssaków morskich, skorupiaków i małży, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.6 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Rodzaj transportu _____

Producent _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Liczba miejsc, szt.	Waga netto, kg	Wygląd zewnątrzny	Udział masowy, %			
							Woda	Tłuszcz	Białko surowe (ogólny azot x 6.25)	Sól stołowa (chlurek sodu)

Numer partii	Udział masowy, %				Masa zanieczyszczeń magnetycznych, mg/kg (określić rodzaj)	Mikroflora toksyczna i patogenna**	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych
	Fosfor* na 100 g tłuszczu	Wapń*	Przeciwu- tleniacze	Piasek			

Mączka rybna związana z kl. IV substancji samozapalających się, zgodnie z klasyfikacją.

* - wskaźnik określany na prośbę odbiorcy.

** - toksyczność i mikroflora patogenna mączki określana jest zgodnie z punktem 2.3 GOST 2116-82.

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___"_____ Dla chłodzonych i mrożonych produktów paszowych wyprodukowanych ze zwierząt morskich (ryby, skorupiaki, itp.) oraz farszowych produktów paszowych z dodatkiem różnych konserwantów, do listu przewozowego nr _____ z dnia "_____" _____	Załącznik nr 7.4.7 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)
------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Liczba miejsc	Waga netto, kg	Udział masowy, %			
						Sól stołowa (chlorek sodu)**	Woda*	Azot	Lotne zasady amonowe

Numer partii	Udział masowy, %		Średnie pH*	Mikroflora patogenna	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych
	Wolny kwas siarkawy	Konserwant (NMJK), etc.			

* - w przypadku produktów wymagających oznaczenia składnika

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla agaru i agaroidu do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" ____	Załącznik nr 7.4.8 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Rodzaj transportu _____

Producent _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Barwa wody	Waga netto produktu (w przeliczeniu na 18% wilgotności), kg	Rodzaj opakowania konsumenckiego i liczba fizycznych opakowań, szt.	Liczba miejsc w opakowaniu transportowym i liczba fizycznych opakowań, szt.	Rodzaj opakowania transportowego	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Nazwa produktu	Numer partii

Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych	Klasa (słownie)	Utrata wytrzymałości po podgrzaniu roztworu, %	Temperatura tężenia roztworu, °C	Temperatura topnienia galarety, °C	Twardość galarety, b		Przeznaczony i barwa galarety	Udział masowy, %		Numer partii
					Z cukrem	Bez cukru		Popiół	Azot ogółem	

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" ____ _____. Ważne do "___" _____

Wystawił _____

(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny _____)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i zasady przechowywania. Przechowuje się najwyżej przez jeden rok od daty produkcji, w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu bez obcych zapachów, o wilgotności nieprzekraczającej 80%, bez gwałtownych wahań temperatury.

Kierownik laboratorium _____

Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla mannitolu, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.9 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Rodzaj mannitolu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Liczba miejsc, szt.	Waga netto partii, kg	Udział masowy, %			
						D-mannitol	Popioły (siarczany)	Substancje nierozpuszczalne w wodzie	Chlorki

Numer partii	Udział miedzi, mg/kg	Kwasowość, %	Temperatura topnienia, °C	Stopień skręcalności właściwej	Barwa 10% roztworu	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.
Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____.

Wystawił _____
(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny _____)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności: preparat należy przechowywać w opakowaniu producenta w zadanych i wentylowanych pomieszczeniach magazynowych. Data ważności: dwa lata od daty produkcji.

Kierownik laboratorium _____
(nazwisko i podpis)

Pieczęć

Dyrektor _____
(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla spożywczego (technicznego) alginianu sodu, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.10 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Rodzaj transportu _____

Producent _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Liczba miejsc, szt.	Rodzaj opakowania konsumenckiego i liczba fizycznych opakowań, szt.	Waga netto produktu, kg	
						Suchy	W przeliczeniu na 16% (18%) wilgotności

Numer partii	Wygląd zewnętrzny	Barwa	Udział masowy, %			pH 1% roztworu	Lepkość 1% roztworu	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych
			Woda	Popiół	Substancje nierozpuszczalne w gorącej wodzie			

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____

Wystawił _____

(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ___)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności: przechowywać w temperaturze od 5 do 25 °C i względnej wilgotności powietrza nieprzekraczającej 80%, w czystym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu, bez obcych zapachów, przez 1 rok.

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny _____ (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla żywieniowego kleju rybiego (technicznego), do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.11 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Liczba miejsc, szt.	Rodzaj opakowania konsumenckiego i liczba fizycznych opakowań, szt.

Numer partii	Waga netto, kg	Wygląd zewnętrzny	Barwa	Zapach i posmak	Konsystencja	Zgodność z wymaganiami dokumentów normatywnych

Produkty są zgodne z obowiązującymi normami i zasadami bezpieczeństwa.

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____

Wystawił _____

(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ____)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny _____ (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla pasty perłowej, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.12 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (dzień, miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Liczba miejsc, szt.	Rodzaj opakowania konsumenckiego i liczba fizycznych opakowań, szt.

Numer partii	Waga netto, kg	Wygląd zewnętrzny	Barwa	Udział masowy, %			Zgodność wskaźników jakości z postanowieniami dokumentów normatywnych
				Surowy struwał	* Zbite pozostałości	Popiół	

* - wskaźnik określony na prośbę odbiorcy.

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" ____ _____. Ważne do "___" _____

_____.

Wystawił _____
(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ___)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć

(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____

(nazwisko i podpis)

Zakład produkcyjny _____ (spółka akcyjna, koncern, itp.) Laboratorium (nazwa producenta)	CERTYFIKAT JAKOŚCI Nr ___ z dnia "___" _____ Dla skór futerkowych zwierząt morskich, niewyprawionych, do listu przewozowego nr _____ z dnia "___" _____	Załącznik nr 7.4.13 do SanPiN 2.3.4.050-96 zatwierdzony przez Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno- Epidemiologicznego Federacji Rosyjskiej z dnia 11 marca 1996 r. Nr 6 (Obowiązkowy)

Miejsce i data wysyłki _____

Miejsce przeznaczenia _____

Producent _____

Rodzaj transportu _____

Spedytor _____

Beneficjent _____

Numer partii	Nazwa produktu	Data produkcji (miesiąc, rok)	Rodzaj opakowania transportowego	Ilość miejsc, szt.	Waga brutto partii, kg

Numer partii	Ilość skór, szt.	Wady	Charakterystyka włosa	Grupa wad	Klasa (słownie)	Zgodność wskaźników jakości z postanowieniami dokumentów normatywnych

Świadectwo zgodności nr ___ z dnia "___" _____. Ważne do "___" _____.

Wystawił _____
(nazwa organu lub ośrodka certyfikacji, adres, nr rejestracyjny ___)

Warunki i zasady transportu _____

Warunki i data ważności _____

Kierownik laboratorium _____ Pieczęć
(nazwisko i podpis)

Dyrektor _____
(nazwisko i podpis)

7.5. Załącznik
(Obowiązkowy)

Na podstawie decyzji Komisji 93/185/EWG do Dyrektywy Rady 91/493/EWG

Wzór Świadectwa Zdrowia dla produktów rybołówstwa przeznaczonych do eksportu do krajów Unii Europejskiej

Kraj wysyłający
Upoważniony przedstawiciel*
Organ kontrolujący*
Nr świadectwa zdrowia

1. Określone właściwości produktów rybołówstwa

Opis:

- rodzaj (nazwa łacińska),
- etap** lub rodzaj obróbki.

Rodzaj opakowania

Liczba opakowań

Waga netto

Temperatura przechowywania i transportu

2. Pochodzenie produktów rybołówstwa

Adres lub numer zakładu przygotowującego lub produkującego produkty z zezwoleniami na eksport wystawionymi przez właściwe władze

3. Przeznaczenie produktów rybołówstwa

Produkty rybołówstwa wysyłane są

Z
(punkt wysłania)

Do
(kraj lub miejsce przeznaczenia)

przez rodzaj transportu

Nazwa i adres wysyłającego

.....

Nazwa beneficjenta, adres i miejsce wysyłki

.....

4. Poświadczenie zdrowia

Niżej podpisany urzędowy inspektor potwierdza, że:

1) Określone powyżej produkty rybołówstwa są przetwarzane, przygotowywane, identyfikowane, przechowywane i transportowane w warunkach zgodnych z wymaganiami dyrektywy Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 określającej warunki sanitarne produkcji i sprzedaży na rynku produktów rybołówstwa;

2) ponadto, w przypadku mały dwuskorupowych, mrożonych lub przetworzonych, zbierane były w warunkach zgodnych z Dyrektywą Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991, która ustanawia warunki sanitarne dla produkcji i dystrybucji na rynku żywych mały dwuskorupowych.

Sporządzono.....
(miejsce) (data)

.....

Podpis inspektora urzędowego

.....

Nazwa (drukowane litery), objętość i jakość ładunku

* Nazwa i adres.

** Żywe, do bezpośredniego spożycia, na różnych etapach obróbki

7.6. Załącznik
(Obowiązkowy)

Rejestr badań rąk i odkrytych części ciała pod kątem schorzeń krostowych i innych zaburzeń ciągłości naskórka

Imię i nazwisko	Miesiąc												Podjęte działania	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Przebadani ogółem:														
W tym zawieszeni:														
* należy wymienić działania podjęte względem osób zawieszonych w czynnościach roboczych, ze wskazaniem daty, imienia i nazwiska, przyczyn zawieszenia, przydzielonego alternatywnego stanowiska														
Znaki umowne w dzienniku: Z - zdrowy, ZW - zawieszony, (przekreślenie) - nieprzebadany.														

7.7. Załącznik (Zalecany)

Terminologia stosowana w dyrektywach Rady Unii Europejskiej

1. Produkty rybołówstwa - wszystkie zwierzęta morskie lub słodkowodne lub ich części, włącznie z ikłą, z wykluczeniem ssaków wodnych, żab i zwierząt wodnych objętych innymi aktami prawnymi Wspólnoty.

2. Produkty akwakultury - wszystkie produkty rybołówstwa, które przyszyły na świat i zostały wyhodowane w kontrolowanych warunkach, aż do chwili wprowadzenia ich na rynek w postaci środków spożywczych. Za produkty akwakultury uważa się także młodociane słodkowodne i morskie ryby lub skorupiaki złowione w ich środowisku naturalnym i hodowane do czasu osiągnięcia rozmiaru kwalifikującego je do spożycia przez ludzi. Ryby i skorupiaki o rozmiarach handlowych złowione w środowisku naturalnym oraz przetrzymywane przy życiu celem późniejszej sprzedaży, nie są uznawane za produkty akwakultury, jeżeli są one tylko utrzymywane przy życiu, bez prób powiększenia ich rozmiarów lub wagi;

3. Chłodzenie - proces obniżania temperatury produktów rybołówstwa do poziomu zbliżonego do temperatury topniejącego lodu.

4. Produkty świeże - wszystkie produkty świeże, w całości lub przetworzone, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej, które nie zostały poddane żadnemu działaniu konserwującemu, poza schłodzeniem.

5. Produkty gotowe - wszystkie produkty rybołówstwa poddane czynnościom naruszającym ich ciągłość anatomiczną, takim jak patroszenie, odgławianie, plasterkowanie, filetowanie, siekanie, itp.

6. Produkty przetworzone - wszystkie produkty rybołówstwa poddane procesom chemicznym lub fizycznym, takim jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, suszenie lub marynowanie, itp., powstałe z produktów schłodzonych lub zamrożonych, nawet w zestawieniu z innymi środkami spożywczymi, lub też poddane kombinacji tych procesów.

7. Konserwowanie - proces, który oznacza pakowanie produktów do zaplombowanych opakowań i poddawanie ich obróbce cieplnej w takim stopniu, aby wszystkie posiadające zdolność rozmnażania drobnoustroje zostały zniszczone lub unieszkodliwione, niezależnie od temperatury późniejszego składowania konserw.

8. Produkty mrożone - wszystkie produkty rybołówstwa poddane mrożeniu, do chwili osiągnięcia temperatury rdzenia - 18 °C, lub niższej po ustabilizowaniu temperatury.

9. Pakowanie - proces ochrony produktów rybołówstwa poprzez zawinięcie, umieszczenie w pojemniku lub w innym odpowiednim urządzeniu.

10. Porcja

10.1. W przypadku produktów rybołówstwa - ilość produktów rybołówstwa uzyskanych w praktycznie identycznych okolicznościach.

10.2. W przypadku mały dwuskorupowych - ilość żywych mały dwuskorupowych zebranych w obszarze produkcyjnym, przeznaczonych do wysyłki do zatwierdzonego centrum wysyłkowe, oczyszczania, przemieszczenia lub do zakładu przetwórstwa.

11. Partia

11.1. W przypadku produktów rybołówstwa - ilość produktów rybołówstwa przeznaczona dla jednego lub kilku odbiorców w państwie przeznaczenia, dostarczana tylko jednym środkiem transportu.

11.2. W przypadku mały dwuskorupowych - pewna ilość żywych mały dwuskorupowych przetworzonych w centrum wysyłkowe lub oczyszczania i przeznaczona dla jednego lub więcej odbiorców.

12. Sposób transportu - części samochodów, wagonów kolejowych i samolotów, ładownie statków i kontenery do transportu lądowego, morskiego i powietrznego.

13. Właściwa władza - centralny organ zarządzający państwa członkowskiego odpowiedzialny za przeprowadzanie badań weterynaryjnych, lub jakikolwiek inny odpowiednio upoważniony organ.

14. Zakład - dowolny teren, gdzie produkty rybołówstwa są produkowane, przetwarzane, chłodzone, mrożone, pakowane lub składowane. Aukcje i rynki hurtowe nie są uważane za zakłady, jako, że produkty są tam jedynie prezentowane i hurtowo sprzedawane.

15. Wprowadzanie na rynek - przetrzymywanie lub wystawianie do sprzedaży, sama sprzedaż, dostawa lub jakakolwiek forma wprowadzania na rynek wspólnotowy, z wykluczeniem sprzedaży detalicznej lub bezpośredniego przekazywania przez rybaków do sprzedaży detalicznej lub konsumentom na lokalnych rynkach niewielkich ilości produktów podlegających badaniom sanitarnym, jak określono w krajowych przepisach dotyczących kontroli w handlu detalicznym.

16. Przywóz - oznacza przywóz produktów rybołówstwa lub żywych małży dwuskorupowych do Wspólnoty Europejskiej z krajów trzecich.

17. Małże dwuskorupowe - filtrujące małże blaszkoskrzelne.

18. Biotoksyny morskie - substancje trujące odkładające się w małżach, żywiących się planktonem zawierającym toksyny.

19. Czysta woda morska

19.1. W przypadku produktów rybołówstwa - woda morska lub słona, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń mikrobiologicznych, substancji szkodliwych i/lub trującego planktonu w ilościach mogących wpływać na jakość sanitarno-higieniczną produktów rybołówstwa, użytkowana w warunkach określonych w dyrektywie 91/493/EWG.

19.2. W przypadku małży dwuskorupowych - woda morska lub słonawa, którą należy użytkować zgodnie z postanowieniami dyrektywy 91/492/EWG, wolna od wszelkich zanieczyszczeń mikrobiologicznych, substancji toksycznych i substancji niepożądanych występujących w warunkach naturalnych lub w efekcie emisji do środowiska substancji wymienionych w Załączniku do dyrektywy 79/923/EWG, w ilościach mogących wpływać niekorzystnie na stan fizyczny małży dwuskorupowych lub ich właściwości spożywcze.

20. Przetrzymywanie - w przypadku żywych małży dwuskorupowych oznacza ich przechowywanie w basenach lub innych pojemnikach zawierających czystą wodę morską, lub w warunkach naturalnych w celu usunięcia piasku, mułu lub śluzu.

21. Dokonujący zbioru - jakikolwiek podmiot fizyczny lub prawny zbierający żywe małże dwuskorupowe w obszarze przemysłowym przy użyciu dowolnej metody w celu ich obróbki i sprzedaży.

22. Obszar produkcyjny - dowolny obszar morski, ujście rzeki lub liman, zawierający naturalne skupiska małży dwuskorupowych, skąd żywe małże są zbierane.

23. Obszar przemieszczenia - dowolny obszar morski, ujście rzeki lub liman, zatwierdzony przez właściwe władze, wyraźnie oznaczony bojami, punktami orientacyjnymi lub innymi stałymi znakami, stosowany wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych małży dwuskorupowych.

24. Centrum wysyłkowe - dowolny obiekt przybrzeżny lub morski zatwierdzony do odbioru, składowania w stanie świeżym, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania żywych małży dwuskorupowych zdalnych do spożycia przez ludzi.

25. Centrum oczyszczania - zatwierdzony obiekt posiadający baseny z czystą lub poddaną obróbce wodą morską, gdzie żywe małże dwuskorupowe umieszczane są na czas niezbędny do usunięcia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, po którym stają się one zdalne do spożycia.

26. Przemieszczenie - przeniesienie żywych małży dwuskorupowych do specjalnie zatwierdzonych obszarów morskich, limanów lub ujść rzeki, pod nadzorem właściwych władz, na czas niezbędny do usunięcia zanieczyszczeń.

Przemieszczenie nie obejmuje specjalnych czynności transportu małży dwuskorupowych do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i tuczenia.

27. Środki transportu - części ładunkowe w samochodach, wagonach kolejowych lub samolotach, ładownie statków i kontenery dla celów transportu lądowego, morskiego i powietrznego.

28. Pakowanie - czynność oznaczająca umieszczenie żywych małży dwuskorupowych w opakowaniach przeznaczonych do tego celu.

29. Wprowadzanie na rynek - przetrzymywanie lub wystawianie na sprzedaż, sprzedaż, dostawa lub jakakolwiek inna forma dostarczenia żywych małży dwuskorupowych na rynek w celu spożycia przez ludzi w formie świeżej, lub w celu ich dalszej obróbki we Wspólnocie, z wyłączeniem bezpośrednich dostaw na rynki lokalne w celu sprzedaży detalicznej, gdzie małże muszą zostać poddane kontroli sanitarnej, jak określono w krajowych przepisach kontroli w handlu detalicznym.

30. Bakterie z grupy coli typu kałowego - względne, tlenowe, Gram-ujemne, niezarodnikujące, niebarwiące się cytochromooksydazą pałeczki mogące

fermentować laktozę, wytwarzając gaz w obecności soli żółciowych lub wszelkich innych związków powierzchniowo czynnych o podobnych cechach hamujących wzrost, w temperaturze 44°C przez przynajmniej 24 godziny.

31. *E. coli* - bakteria z grupy coli typu kałowego, która również produkuje z tryptofanu indol, w temperaturze 44°C przez przynajmniej 24 godziny.

*(1) Niniejsze Przepisy nie mają zastosowania do przedsiębiorstw i działów wytwarzających produkty dla dzieci i produkty specjalnego żywieniowego przeznaczenia.

*(2) Tutaj i w dalszej części tekstu produkty eksportowane oznaczać będą produkty rybołówstwa wysyłane do krajów WE.

*(3) W celu sprzedaży na terenie kraju - Państwowy Komitet Nadzoru Sanitarno-Epidemiologicznego Rosji i jego ośrodki, Komitet ds. Rybołówstwa Rosji i wszelkie inne odpowiednio upoważnione organy urzędowe.

*(4) GOST, OST, TU, Instrukcje technologiczne i inne dokumenty normatywne.

*(5) Dla maksymalnej liczby personelu zatrudnionego na jednej zmianie.

*(6) CH-245-71.

*(7) Mycie podłóg w czasie zmiany roboczej wymaga 3 l/m².

*(8) Oprócz *Hippoglossus spp.* - halibut biały.