

System kontroli bezpieczeństwa przetwórstwa owoców morza
DOH Food No. 0920402301 Promulgated, 12/23/2003

- A. Przetwórcy owoców morza stosujący System Kontroli Bezpieczeństwa Żywności (FSCS) powinni podporządkować się rozporządzeniu FSCS. Jest ono przedstawione w formie załączonych dokumentów.
- B. Dla celów niniejszego rozporządzenia, definicje podanych terminów będą następujące:
- a. Przetwórcy owoców morza: przedsiębiorstwo zajmujące się owocami morza; ich przygotowaniem, przetwarzaniem, pakowaniem i transportem oraz magazynowaniem i dystrybucją, itp., w tym
 - i. Obróbką świeżych produktów: obejmuje ona rozładunek, klasyfikację, sortowanie, odgławianie, usuwanie ogonów, patroszenie, obieranie z łusek, obieranie ze skory (muszli), obcinanie, obróbka w niskiej temperaturze, transport i magazynowanie.
 - ii. Obróbka wtórna: obejmuje puszkowanie, gotowanie na parze, odwodnienie, wędzenie, solenie, przygotowanie mrożonek i obróbkę żywności do przechowywania w niskich temperaturach, ekstrakcję, fermentację, itp.
 - b. Ryby i skorupiaki: ryby słodkowodne i słonowodne, mięczaki, skorupiaki, małże i inne zwierzęta morskie z wyjątkiem ptaków (takie jak krokodyle, żaby, żółwie wodne, meduzy, strzykwy, jeżowce, itp.) do spożycia przez ludzi.
 - c. Owoce morza to produkty, których głównymi składnikami są ryby i skorupiaki, przetwarzane są w celu spożycia ich przez ludzi.
 - d. Konserwowane owoce morza: surowe produkty są pakowane w blaszane lub aluminiowe puszki, szklane butelki lub inne pojemniki, które są poddawane obróbce poprzez odgazowanie, uszczelnianie i autoklawowanie. Sklasyfikowane są w następujący sposób:
 - i. Typ wodny: dodaje się tylko wodę, bez przypraw.
 - ii. Typ olejny: dodaje się tylko olej roślinny, bez przypraw.
 - iii. Typ z przyprawami: dodaje się przyprawy, takie jak ketchup, cukier, ocet, sos sojowy, curry itp. Do tej kategorii zalicza się pasty rybne, ketchup i smażone / pieczone produkty, itp.
 - e. Mrożonki i owoce morza do przechowywania w niskich temperaturach:

- i. Owoce morza do przechowywania w niskich temperaturach: surowe produkty przechowywane są w temperaturze wyższej niż temperatura zamarzania, bez uprzedniego ich gotowania.
 - ii. Mrożone owoce morza: surowe produkty są zamrażane i przechowywane bez gotowania.
 - iii. Mrożone owoce morza po uprzednim przygotowaniu: produkty są zamrażane po ugotowaniu
 - f. Owoce morza po odsączeniu i przyprawieniu: odsączone i przyprawione produkty, takie jak rozdrobnione suszone ryby, itp.
 - g. Inne odsączone owoce morza: zawartość wilgoci lub wody w odsączonych lub solonych surowych produktach jest mniejsza niż w nieodsączonych, w celu przedłużenia ich okresu przydatności. Produkty te sklasyfikowane są w następujący sposób
 - i Owoce morza zakonserwowane solą: rybia tkanka jest spryskiwana solą lub peklowana w solance, a następnie prasowana, tak jak ma to miejsce w przypadku solonych pasków bonito, solonej makreli, solonego łososia, itp.
 - ii Solone owoce morza po odwodnieniu: produkty są konserwowane w soli, a następnie odsączone, tak jak suszona solona makrela, suszony solony okoń, suszona i solona latająca ryba, itp.
 - iii Odsączone owoce morza: świeże surowe produkty są najpierw odsączone tak, jak ma to miejsce w przypadku kałamarnicy, suszonej płaszczy, suszonej flądry, strzykwy, itp.
 - iv Gotowane odsączone owoce morza: świeże surowe produkty są najpierw gotowane, a następnie odsączone, tak jak przegrzebek, suszone słuchotki, suszone krewetki, itp.
- C. Data wprowadzenia FSCS dla Przetwórstwa Owoców Morza będzie następująca:
- a. Konserwowane owoce morza: po upływie roku od daty opublikowania rozporządzenia.
 - b. Mrożone i przygotowane do przechowywania w niskich temperaturach oraz odsączone i przyprawione owoce morza: dla członków przedsiębiorstw zatrudniających przynajmniej 10 pracowników, po upływie roku od daty opublikowania, dla członków przedsiębiorstw poniżej 10 pracowników, dwa lata od daty opublikowania.

- c. Inne odsączone owoce morza: dla członków przedsiębiorstw zatrudniających przynajmniej 10 pracowników, po upływie roku od daty opublikowania, dla członków firm poniżej 10 pracowników, po upływie trzech lat od daty opublikowania.
- d. Pozostałe owoce morza: według rozporządzeń właściwego organu centralnego.