

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

22 декабря 2014 г. № 1091н

Москва

Об утверждении профессионального стандарта «Обработчик рыбы и морепродуктов»

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Обработчик рыбы и морепродуктов».

Министр М.А. Топилин

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «22» декабря 2014 г. № 1091н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Обработчик рыбы и морепродуктов

293

Регистрационный номер

15. Общие сведения

Обработка рыбы и морепродуктов	15.011
(наименование вида профессиональной деятельности)	Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Осуществление технологического процесса обработки рыбы, морепродуктов и икры

Группа занятий:

7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности		
(код ОКЗ[1])	(наименование)	(код ОКЗ[1])	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

03.11	Рыболовство морское
15.20	Переработка и консервирование рыбо- и морепродуктов
(код ОКВЭД[2])	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида трудовой деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на судах	1	Прием и учет сырья на борту рыбоперерабатывающего или приемно-транспортного судна	A/01.1	1
			Сортирование выловленного сырья по биологическому виду, длине и массе	A/02.1	1
			Охлаждение сырья на борту рыбоперерабатывающего или приемно-транспортного судна и судов прибрежного лова	A/03.1	1
B	Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	2	Выгрузка рыбы и морепродуктов вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы	B/01.2	2
			Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе	B/02.2	2
			Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях	B/03.2	2
C	Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов	3	Разделывание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов	C/01.3	3
			Получение фарша из рыбы и морепродуктов	C/02.3	3
			Обработка икры рыбы и морепродуктов	C/03.3	3
			Посол рыбы и морепродуктов	C/04.3	3
			Обработка водорослей	C/05.3	3
			Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов	C/06.3	3
			Эксплуатация технологического рыбоперерабатывающего оборудования	C/07.3	3
			Выполнение норм по безопасности жизнедеятельности в рыбной отрасли	C/08.3	3
			Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов	C/09.3	3

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на судах	Код	A	Уровень квалификации	1

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Обработчик рыбы и морепродуктов, рыбообработчик

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование, среднее общее образование, краткосрочное обучение на рабочем месте
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС[3]	§ 27, 28	Обработчик рыбы и морепродуктов 1-го, 2-го разрядов
ОКНПО[4]	420101	Обработчик рыбы
	420102	Обработчик морепродуктов
	420103	Обработчик икры
	420104	Обработчик крабов

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Прием и учет сырья на борту рыбоперерабатывающего или приемно-транспортного судна	Код	A/01.1	Уровень (подуровень) квалификации	1

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выливка улова из орудий лова
	Сортирование улова
	Определение массы улова
Необходимые умения	Следить за достаточным поступлением воды и равномерной подачей рыбы при гидравлическом способе приема и перемещения рыбы
	Контролировать состав пульпы и режимы работы рыбонасосов
	Контролировать заполнение ковшей в элеваторе
	Сортировать рыбу
Необходимые знания	Порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида
	Нормы прилова в зависимости от вида рыбы
	Режимы работы рыбонасоса
	Соотношение рыбы и воды при транспортировке рыбы в трюм гидравлическим способом
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Сортирование выловленного сырья по биологическому виду, длине и массе	Код	A/02.1	Уровень (подуровень) квалификации	1

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разделение сырья по биологическому виду, длине и массе
Необходимые умения	Определять биологический вид, длину и массу
Необходимые знания	Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья
	Признаки, указывающие на биологический вид сырья
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Охлаждение сырья на борту рыбоперерабатывающего или приемно-транспортного судна и судов прибрежного лова	Код	A/03.1	Уровень (подуровень) квалификации	1

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Загрузка рыбы в бункера цистерны или другие емкости
	Приготовление охлаждающих сред
	Укладка рыбы послойно в ящики со льдом
	Пересыпка льдом ящиков с рыбой
	Распределение охлаждающей смеси по всей площади трюма
	Контроль соблюдения условий процесса охлаждения
	Контроль продолжительности холодильного хранения рыбы в ваннах или бункерах
	Контроль соотношения льдоводяной смеси и рыбы
Необходимые умения	Поддержание температуры охлаждающей среды (морской воды, солевого раствора, льдосолевой смеси) и воздуха в помещении, предназначенном для охлаждения
	Выполнение технологических операций, связанных с процессом охлаждения
Необходимые знания	Порядок загрузки рыбы в бункера цистерны или другие емкости с охлаждающими средами
	Порядок укладки рыбы в ящики с пересыпкой льдом
	Необходимые для проведения процесса охлаждения параметры охлаждающих сред
	Технологические параметры проведения процесса охлаждения
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	Код	B	Уровень квалификации	2

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Обработчик рыбы и морепродуктов, рыбообработчик

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное профессиональное обучение, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее 6 месяцев в рыбной отрасли
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС	§ 27, 28, 29	Обработчик рыбы и морепродуктов 1-го, 2-го, 3-го разрядов
ОКНПО	420101	Обработчик рыбы
	420102	Обработчик морепродуктов
	420103	Обработчик икры
	420104	Обработчик крабов

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы	B/01.2	2

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выгрузка рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов
	Выгрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы
	Определение фактической массы сырья
	Регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства
Необходимые умения	Осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья
	Контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства
Необходимые знания	Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах

Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе	Код	B/02.2	Уровень (подуровень) квалификации	2

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разделение сырья по биологическому виду, длине и массе
	Визуальная проверка рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими
Необходимые умения	Определять биологический вид, длину и массу
Необходимые знания	Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья
	Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях	Код	B/03.2	Уровень (подуровень) квалификации	2

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Засыпка льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости-охладителя (с морской водой или без нее), на стеллажи или плот
	Загрузка рыбы послойно в емкости для охлаждения, стеллажи вручную или с помощью загрузочных устройств
	Засыпка льдом, льдосолевой смесью верхнего слоя рыбы
	Внесение «жидкого льда» в емкости с рыбой
Необходимые умения	Выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения
	Осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения
Необходимые знания	Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению

	охлажденной рыбы
	Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов	Код	C	Уровень квалификации	3

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Обработчик рыбы и морепродуктов, рыбообработчик

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное профессиональное обучение, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в рыбной отрасли не менее 2 лет
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС	§ 27, 28, 29, 30, 31, 32	Обработчик рыбы и морепродуктов 1-го, 2-го, 3-го, 4-го, 5-го, 6-го разрядов
ОКНПО	420101	Обработчик рыбы
	420102	Обработчик морепродуктов
	420103	Обработчик икры
	420104	Обработчик крабов

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Разделывание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов	Код	С/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разделение поступившего сырья по биологическим видам, длине и массе
	Удаление промыванием крови, слизи, других загрязнений с рыбы
	Удаление (отделение) отдельных органов и частей рыбы в соответствии с осуществляемым видом разделки
	Разрезание разделанной рыбы на куски, соответствующие размерам упаковки (банки)
Необходимые умения	Использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочных аппаратов при механизированном способе разделки
	Определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья
	Использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов
Необходимые знания	Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья
	Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья
	Устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования.
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Получение фарша из рыбы и морепродуктов	Код	С/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка сырья и вспомогательных материалов
	Ведение процесса размораживания рыбы и морепродуктов
	Измельчение и отделение мяса от кожи, костей и других нежелательных компонентов, панциря креветок и других покровных и соединительных тканей морепродуктов

	Перегрузка в емкости для промывки, перемешивание смеси фарша с водой
	Отделение с помощью специального устройства воды от фарша
	Загрузка измельченного мяса в устройство для тонкого измельчения
	Контроль температуры тонкоизмельченной массы на выходе из агрегата
	Смешивание измельченного фарша со стабилизирующими компонентами
	Фасование фарша в упаковку из полимерных материалов
	Укладка фасованнного фарша в металлические формы для замораживания
	Укладка замороженных блоков фарша в картонные или полимерные ящики
	Обтягивание упаковочной лентой
	Нанесение маркировки на ящики с упакованным фаршем
	Перегрузка упакованного фарша в помещение для хранения
	Контроль режимов хранения
Необходимые умения	Выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов
	Применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из рыбы и морепродуктов
	Регулировать режимы работы технологического оборудования
Необходимые знания	Технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы, соотношения и нормы расхода вносимых стабилизирующих веществ
	Требования, предъявляемые к качеству готового фарша
	Санитарные правила и нормы, обязательные для производства фарша
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Обработка икры рыбы и морепродуктов	Код	C/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Сортировка ястыков икры
	Промывание икры вручную или с помощью моющих устройств
	Закрепление ястыков в охлажденной воде
	Пробивка ястыков на машине или вручную через грохотки
	Приготовление посольных смесей или соляного раствора

	Посол ястычной икры
	Смешивание икры с маслом и антисептиком
	Сортировка готовой икры рыб, кроме осетровых и лососевых видов
	Пастеризация икры
	Санитарная обработка производственных помещений
Необходимые умения	Выполнять технологические операции, связанные с процессами обработки икры рыбы и морепродуктов
	Определять стадии зрелости ястыков по внешнему виду
	Определять момент окончания посола икры
	Применять технологическое оборудование, используемое при производстве икры из рыбы и морепродуктов
	Регулировать режимы работы технологического оборудования
Необходимые знания	Технологические режимы, особенности обработки, хранения икры морских ежей и рыб различных видов (тресковых, камбаловых, нототении, сельди, скумбрии, ставриды, мойвы, сиговых, судака, щуки, карповых), кроме осетровых и лососевых, методы приготовления и нормы расхода консервирующих смесей
	Требования, предъявляемые к качеству готовой икры
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3.4. Трудовая функция

Наименование	Посол рыбы и морепродуктов	Код	С/04.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка вспомогательных материалов, солевого раствора, посольных смесей, пряностей
	Рядовая укладка рыбы и морепродуктов в посольные емкости
	Пересыпание сухой солью
	Натирание поваренной солью или посольной смесью поверхности рыбы
	Расположение на ленте транспортера перед шприцеванием
	Контроль продолжительности процесса просаливания
	Промывание для удаления кристаллов соли
	Укладка в штабеля для стекания воды
	Регулирование процесса созревания посредством внесения технологических добавок, ферментных препаратов, ингибиторов протеолиза
	Поддержка заданных условий хранения соленых рыбо- и морепродуктов, корректировка в случае отклонения заданных условий

Необходимые умения	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с процессом охлаждения
	Рассчитывать количество необходимой соли для просаливания рыбы и морепродуктов
	Применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов
	Регулировать режимы работы технологического оборудования
Необходимые знания	Технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов
	Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры
	Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции рыбы и морепродуктов
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3.5. Трудовая функция

Наименование	Обработка водорослей	Код	C/05.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Замачивание сушеных водорослей
	Погружение водорослей в пресную воду, протирание слоевищ щетками для удаления загрязнений, песка, слизи
	Сортировка, разборка морских водорослей
	Отжим морских водорослей на механических или ручных прессах
	Удаление оставшихся ризоидов
	Резка водорослей вручную или машинным способом
	Ополаскивание водорослей при помощи душирующего устройства
Необходимые умения	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с первичной обработкой водорослей
	Осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения
Необходимые знания	Технологические режимы, особенности обработки водорослей
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3.6. Трудовая функция

Наименование	Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов	Код	С/06.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Укладка рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами
	Контроль массы упаковываемой продукции, правильности упаковки визуально или с помощью технических устройств
Необходимые умения	Регулировать режимы работы фасовочного и упаковочного оборудования
Необходимые знания	Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов
	Санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3.7. Трудовая функция

Наименование	Эксплуатация технологического рыбоперерабатывающего оборудования	Код	С/07.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Корректировка работы технологического оборудования в зависимости от показаний контрольно-измерительных приборов
	Выполнение несложного технического обслуживания оборудования, не требующего специальных уровней допуска
Необходимые умения	Эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением
	Анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования

	Проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов
Необходимые знания	Режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения
	Правила эксплуатации технологического оборудования
	Санитарные правила и нормы, обязательные для производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
Другие характеристики	-

3.3.8. Трудовая функция

Наименование	Выполнение норм по безопасности жизнедеятельности в рыбной отрасли	Код	C/08.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Следование рекомендациям, установленным в инструкциях по безопасности жизнедеятельности, правилам техники безопасности на судах морского флота, пожарной безопасности
	Оказание первой помощи при возникновении опасности здоровью и жизни человека
Необходимые умения	Распознавать и своевременно реагировать на сигналы аварийной сигнализации в соответствии с правилами по технике безопасности, противопожарной безопасности
	Оказывать первую помощь при возникновении опасности для здоровья и жизни человека
Необходимые знания	Требования охраны труда и пожарной безопасности на судах морского флота
	Правила оказания первой помощи пострадавшим
Другие характеристики	-

3.3.9. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов	Код	C/09.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Визуальный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и санитарного состояния технологического оборудования
	Обработка рыбы и морепродуктов в соответствии с инструкциями по санитарному производственному контролю
	Смена дезковриков
	Сбор отходов в чистые инвентарные ящики
	Приготовление рабочих растворов моющих средств
Необходимые умения	Участвовать в уборке и очистке цехов, оборудования и инвентаря, промывке стен горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией
	Владеть специальными приспособлениями для очистки обуви, установленными при входе в производственные, складские и бытовые помещения
	Проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств
Необходимые знания	Инструкции по санитарному производственному контролю
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», город Калининград
Генеральный директор Ректор Волкогон Владимир Алексеевич

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	ГК «Атлантис», Калининградская область, Багратионовский район, поселок Совхозное
2	ЗАО «Атлант Пасифик», город Москва
3	ЗАО «Матимекс», город Москва
4	ООО «Амикс-Фиш», город Калининград
5	ООО «Ваш Технолог», город Санкт-Петербург
6	ООО «Рыбный дом», город Москва
7	ООО «Самбия-Фиш», город Калининград
8	ООО «Си прод», город Москва
9	ООО рыбная компания «Октопус плюс», город Калининград
10	ООО рыбокомбинат «Колхоз «За Родину», город Светлый, Калининградская область
11	Союз предприятий, осуществляющих деятельность в сфере рыбного хозяйства и аквакультуры «Рыбный союз», город Москва
12	ФГУП «АтлантНИРО», город Калининград

[1] Общероссийский классификатор занятий.
[2] Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.
[3] Единый тарифно-квалификационный справочник, выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов».
[4] Общероссийский классификатор начального профессионального образования.

gost.e-ecolog.ru