Государственная система санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации
Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

2.3.4. ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, СЫРЬЁ)

Производство и реализация рыбной продукции

Санитарные правила и нормы
СанПиН 2.3.4.050–96

Издание официальное

Госкомсанэпиднадзор России
Москва • 1996

gost.e-ecolog.ru

2.3.4. ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, СЫРЬЕ)

Производство и реализация рыбной продукции

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050—96

ББК 36.94
П80

П80 **Производство** и реализация рыбной продукции: Санитарные правила и нормы.—М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1996.—104 с.

ISBN 5—5708—0065—2

1. Санитарные правила и нормы разработаны:

Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота (Мухина Л. Б., Курдина Р. М., Борисовская Э. Н., Рыбошлыков А. Г., Аношкина И. Е., Лебедева Т. А.);

Комитетом Российской Федерации по рыболовству (Корчинский В. Е.);

Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации (Новикова О. В);

Институтом питания Российской Академии медицинских наук (Луковцева И. П.);

Всесоюзным научно-исследовательским институтом морского рыбного хозяйства и океанографии (Головин А. Н.);

Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (Мартынова Е. Т., Лисовая В. П.);

Государственным институтом по проектированию предприятий рыбной промышленности (Гуслиц Л. С.);

Научно-технологическим центром «Шельф» (Ткаченко А. Н.);

Санкт-Петербургским городским центром санитарно-эпидемиологического надзора (Карцев В. В.);

Ленинградским областным центром санитарно-эпидемиологического надзора (Липатова Л. А.).

2. Представлены Гипрорыбфлотом от 24.11.95, № 34/1238.

3. Утверждены и введены в действие постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96, № 6.

4. С момента утверждения настоящих Санитарных правил и норм считать утратившими силу «Санитарные правила для береговых рыбообрабатывающих предприятий», утвержденные заместителем Главного Государственного санитарного врача СССР от 24.07.81, № 2509—81.

ББК 36.94+65.9(2Рос)421.5

ISBN 5—5708—0065—2

©Госкомсанэпиднадзор России

Закон РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

«Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы (далее — санитарные правила) — нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами» (статья 3).

«Санитарным правонарушением признается посягающее на права граждан и интересы общества противоправное, виновное (умышленное или неосторожное) деяние (действие или бездействие), связанное с несоблюдением санитарного законодательства РСФСР, в том числе действующих санитарных правил...

Должностные лица и граждане РСФСР, допустившие санитарное правонарушение, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности» (статья 27).

Содержание

1. Область применения 6
2. Нормативные ссылки 8
3. Требования к береговым рыбообрабатывающим предприятиям 12
3.1. Общие положения 12
3.2. Планировка предприятий 13
3.3. Производственные помещения 14
3.4. Водообеспечение и канализация 17
3.5. Освещение, отопление, вентиляция 21
3.6. Содержание территории и производственных помещений 24
3.7. Требования к оборудованию, инвентарю и таре 26
3.8. Вспомогательные материалы и лед 28
3.9. Тоня 30
3.10. Рыбоприемный и рыборазделочный цехи 30
3.11. Обработка рыбы холодом 32
3.12. Производство соленой продукции 35
3.13. Пресервное производство 36
3.14. Производство консервов 37
3.15. Кулинарное производство 38
3.16. Производство рыбного фарша 40
3.17. Вареная продукция из ракообразных и моллюсков 40
3.18. Производство копченой продукции 41
3.19. Производство вяленой и сушеной рыбной продукции 42
3.20. Икорное производство 43
3.21. Производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов и т. п. 45
4. Требования к рыболовным и рыбообрабатывающим судам при экспорте рыбной продукции 45
4.1. Требования к конструированию и оборудованию рыболовных судов 45
4.2. Требования, предъявляемые к рыбе-сырцу и рыбной продукции на борту рыболовных судов 47
4.3. Требования к конструированию и оборудованию рыбообрабатывающих судов 48
4.3.1. Общие требования 48
4.3.2. Требования к участкам подготовки, обработки и заморозки рыбной продукции 49
4.3.3. Требования к оборудованию и инструментам 49
4.3.4. Требования к заморозке рыбной продукции 49
4.4. Требования к обработке и хранению рыбной продукции на рыбообрабатывающих судах 49
5. Общая часть 50
5.1. Санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за условиями производства 50
5.1.1. Общее наблюдение 50
5.1.2. Специальный контроль 50

5.2. Требования к рыбной подукции при наличии паразитов . . . 52
5.3. Упаковка . . . 55
5.4. Маркировка . . . 56
5.5. Хранение и транспортирование . . . 56
5.6. Требования при разгрузке и оптовой продаже рыбной продукции . . . 57
5.7. Охрана окружающей среды . . . 58
5.8. Охрана труда . . . 60
5.9. Медицинские осмотры и обследования . . . 61
5.10. Правила личной и профессиональной гигиены . . . 62
5.11. Бытовые помещения . . . 65
5.12. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых . . . 66
5.13. Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил . . . 67
6. Производство и реализация живых двустворчатых моллюсков . . . 68
6.1. Требования к районам выращивания живых двустворчатых моллюсков . . . 68
6.2. Требования к добыче, первичной обработке и транспортированию живых двустворчатых моллюсков на обрабатывающее предприятие . . . 70
6.3. Требования к обрабатывающим предприятиям, цехам . . . 71
6.4. Требования, предъявляемые к очистительным центрам . . . 72
6.4.1. Требования к бассейнам и емкостям для выдерживания живых двустворчатых моллюсков . . . 72
6.4.2. Требования к качеству морской воды, используемой для очистки живых двустворчатых моллюсков . . . 73
6.4.3. Обработка морской воды, предназначенной для очистки живых двустворчатых моллюсков . . . 73
6.5. Требования к режиму выдерживания живых двустворчатых моллюсков . . . 74
6.6. Контроль за процессом очистки живых двустворчатых моллюсков . . . 74
6.7. Упаковка . . . 75
6.8. Маркировка партий живых двустворчатых моллюсков . . . 75
6.9. Хранение и транспортирование живых двустворчатых моллюсков . . . 75
6.10. Требования, предъявляемые к живым двустворчатым моллюскам . . . 76
6.11. Санитарный контроль . . . 76
7. Приложения . . . 78
7.1. Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения . . . 78
7.2. Требования к питьевой и морской воде согласно Директиве Совета 80/778/ЕЭС . . . 79
7.3. Мойка и дезобработка консервных и пресервных банок . . . 82
7.4. Удостоверения качества . . . 84
7.5. Образец Санитарного сертификата на рыбную продукцию для экспорта в страны Европейского Союза . . . 97
7.6. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова . . . 99
7.7. Терминология, используемая в Директивах Совета Европейского Союза . . . 100

УТВЕРЖДЕНО

Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 г. № 6
Дата введения – с момента опубликования

2.3.4. ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Производство и реализация рыбной продукции

Sanitary Regulations for Practice and Distribution of Fishery Products

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050—96

1. Область применения

1.1. Настоящие Санитарные правила и нормы (далее Санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей», Законом Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг», «Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 1994 года, № 625, руководящими документами Комиссии Европейского Союза (ЕС): Директивами Совета 80/778/ЕЭС, 91/492/ЕЭС, 91/493/ЕЭС, 92/48/ЕЭС, 95/149/ЕС; Решениями Комиссии 93/140 /ЕЭС, 93/185/ЕЭС, 94/356/ЕЭС; Правилами ЕЭС

Издание официальное

Настоящие санитарные правила и нормы не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены без разрешения Госкомсанэпиднадзора России.

1093/ 94 и устанавливают требования к производству и реализации рыбы и рыбной продукции.

1.2. Санитарные правила и нормы распространяются на действующие береговые рыбообрабатывающие предприятия и суда, выпускающие рыбную продукцию, независимо* от их ведомственной принадлежности и форм собственности*.

1.3. Настоящие Санитарные правила и нормы устанавливают санитарные требования для производства и реализации экспортной** рыбной продукции, добываемой и обрабатываемой на судах. Производство и реализацию продукции внутри страны осуществляют в соответствии с Санитарными правилами для морских судов промыслового флота СССР, Санитарными требованиями при переработке морепродуктов на судах, № 4393—87 и п. 5 настоящих Санитарных правил и норм.

1.4. В отношении существующих рыбообрабатывающих предприятий, выпускающих продукцию на экспорт, требования настоящих Санитарных правил и норм выполняются в полном объеме.

1.5. В отношении существующих рыбообрабатывающих предприятий, выпускающих продукцию для реализации внутри страны:

- требования по санитарному содержанию предприятий выполняются в полном объеме;
- требования, которые могут быть внедрены после реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течение 5 лет с момента введения в действие настоящих Санитарных правил и норм;
- требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию с соответствующими центрами госсанэпиднадзора.

1.6. В отношении вновь строящихся рыбообрабатывающих предприятий и судов настоящие Санитарные правила и нормы применяются в полном объеме.

1.7. Санитарные правила и нормы устанавливают требования производства и реализации живых двустворчатых моллюсков.

---

* Данные Правила не распространяются на предприятия и цехи, выпускающие продукты детского питания и спецназначения.

** Здесь и далее по тексту под экспортной продукцией понимается рыбная продукция, поставляемая в страны ЕС.

1.8. Контроль за выполнением требований настоящих Санитарных правил и норм рыбообрабатывающими предприятиями и судами осуществляется компетентными органами .

2. Нормативные ссылки

В настоящих Санитарных правилах использованы ссылки на следующие документы.

2.1. Закон РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».

2.3. Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг».

2.4. «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 1994 года, № 625.

2.5. Закон РСФСР «Об охране окружающей природной среды» № 2060—1 от 19.12.91.

2.6. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Минздрав СССР, № 5061—89. М., 1990.

2.7. Временно допустимые уровни (ВДУ) содержания радионуклидов цезия-134, цезия-137, стронция-90 в пищевых продуктах. ВДУ—93. Постановление Госкомсанэпиднадзора России «Об утверждении гигиенических нормативов» № 7 от 21.07.93.

2.8. Директива Совета 91/492/ЕЭС от 15 июля 1991 г. «О санитарно-гигиенических условиях производства и реализации живых двустворчатых моллюсков».

2.9. Директива Совета 91/493/ЕЭС от 22 июля 1991 г. «О санитарно-гигиенических условиях производства и реализации рыбной продукции».

2.10. Директива Совета 92/48/ЕЭС от 16 июля 1992 г. «О минимальных санитарно-гигиенических правилах в отношении рыбной продукции на борту рыболовных судов в соответствии со статьей 3(1) (а) (1) Директивы 91/493/ЕЭС».

2.11. Директива Совета 79/923/ЕЭС от 30 октября 1979 г. «О санитарно-гигиенических требованиях к качеству вод, в которых находятся моллюски».

---

* При реализации внутри страны - Госкомсанэпиднадзор России и его центры, Комитет РФ по рыболовству или другие полномочные представители, которым эти права делегированы.

2.12. Решение Комиссии 93/51 ЕЭС от 15 декабря 1992 г. «О микробиологических критериях при производстве кулинарно-обработанных ракообразных и моллюсков».

2.13. Решение Комиссии 93/140/ ЕЭС от 19 января 1993 г. «О подробных правилах визуального контроля по обнаружению паразитов в рыбной продукции».

2.14. Решение Комиссии 93/185/ЕЭС от 15 марта 1993 г. «О действиях по сертификации рыбной продукции, поступающей из третьих стран в соответствии с Директивой Совета 91/493/ЕЭС».

2.15. Решение Комиссии 94/356/ЕС от 20 мая 1994 г. «О подробных правилах выполнения Директивы Совета 91/493/ЕЭС в отношении собственного санитарно-гигиенического контроля за производством рыбной продукции».

2.16. Решение Комиссии 95/149/ЕС от 8 марта 1995 г. «Об установлении предельных концентраций общего азота летучих оснований (ОАЛО) в некоторых видах рыбной продукции и нормировании методов анализа».

2.17. Правила Совета (ЕС) № 1093/94 от 6 мая 1994 г. «Условия разгрузки и сбыта улова в портах стран Содружества рыболовными судами третьих стран».

2.18. Директива Совета 80/778/ЕЭС от 15 июля 1980 г. «О качестве воды, предназначенной для потребления людьми».

2.19. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, № 5319—91. Л., Гипрорыбфлот, 1991.

2.20. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах, № 2981—84. М., Транспорт, 1985.

2.21. Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания). М., 1989, утв. 29.12.88.

2.22. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. ВНИИКОП, М., 1993 № 01—19/9—11 от 21.07.92.

2.23. Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств, утвержденная

приказом МЗ СССР 29.09, № 555 и согласованная с Секретариатом ВЦСПС 27.09.89, № 20—27.

2.24. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю на рыбоконсервных предприятиях и судах, № 4222—86, утв. 5.12.86.

2.25. Приложения 1, 2 к приказу МЗ СССР № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (кроме № п.п. 1—3).

2.26. Приложения № 1, 2 к приказу Минздравмедпрома России и Госкомсанэпиднадзора России от 05.10.95 № 280/88 Об утверждении временных перечней вредных, опасных веществ и производственных факторов, а также работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры работников (в части № п.п. 1—3).

2.27. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы, т. 1. Инструкция по изготовлению льда (ТИ № 9). М.,1992.

2.28. Санитарные правила по применению пищевых добавок, № 1927—78.

2.29. Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям ее обеззараживания от личинок дифиллоботриид и описторхисов, утв. 3.12.90. СанПиН 15—6/44. М., 1990.

2.30. Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (СанПиН 4630—88).

2.31. Санитарные правила и нормы охраны прибрежных вод морей от загрязнений в местах водопользования населения (СанПиН 4631—88).

2.32. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения (СанПиН 2.1.4. 027—95).

2.33. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42—123—4117—86.

2.34. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений, № 4088—86 от 31.03.86.

2.35. Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах, № 3223—85, утв. 12.03.85.

2.36. Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР, 1977, № 1814—77 от 22.12.77.

2.37. Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий (СН—245—71).

2.38. Санитарные требования при переработке морепродуктов на судах, № 4393—87.

2.39. Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу поверхностных водоемов, № 2285—81. М., 1981.

2.40. Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утв. 29.12.88. М., 1989.

2.41. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. М., 1989.

2.42. Система технологической документации. Порядок разработки режимов стерилизации и пастеризации консервов и консервированных полуфабрикатов. РД 10.03.02—88.

2.43. Правила охраны поверхностных вод. Государственный комитет по охране природы. М., 1991.

2.44. Строительные нормы и правила (СНиП 01.01—82). Система нормативных документов в строительстве. Основные положения, утвержденные Госстроем СССР.

2.45. Строительные нормы и правила (СНиП 2.04.01—85). Внутренний водопровод и канализация зданий.

2.46. Строительные нормы и правила (СНиП—П—4—79). Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования. Изменения в БСТ № 8, 10, 1996.

2.47. Строительные нормы и правила (СНиП 2.04.05—91). Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

2.48. Строительные нормы и правила (СНиП 2.09.04—87). Административные и бытовые здания.

2.49. ГОСТ 18963—73. Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа.

2.50. ГОСТ 2874—82. Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

2.51. ГОСТ 13830—84. Соль поваренная пищевая.

2.52. ГОСТ 8.002—86. Государственный надзор и ведомственный контроль за средствами измерений. Основные положения.

2.53. ГОСТ 12.1.005—88. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

2.54. ГОСТ 11771—93. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка.

2.55. ГОСТ 7630—87. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка.

3. Требования к береговым рыбообрабатывающим предприятиям

3.1. Общие положения

3.1.1. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции в состав рыбообрабатывающего предприятия могут входить следующие производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, коптильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда, жестяно-баночное и т. д.

3.1.2. При проектировании новых или реконструкции действующих береговых рыбообрабатывающих предприятий необходимо руководствоваться Строительными нормами и правилами (СНиП 01.01—82. Система нормативных документов в строительстве. Основные положения, утвержденные Госстроем СССР).

3.1.3. Проекты строительства новых и реконструкция существующих рыбообрабатывающих предприятий, а также разработка и внедрение нового оборудования должны быть согласованы с центрами госсанэпиднадзора.

3.1.4. По окончании строительства рыбообрабатывающее предприятие должно быть принято в эксплуатацию комиссией с обязательным участием представителя центра госсанэпиднадзора.

3.1.5. Изменение технологического процесса изготовления рыбной продукции в каждом отдельном случае должно быть согласовано с центрами госсанэпиднадзора.

3.1.6. Работа цеха на новом технологическом оборудовании, а также отремонтированном и реконструированном разрешается только после санитарной обработки с обязательным микробиологическим контролем.

3.1.7. Во всех цехах рыбоперерабатывающего предприятия должны регулярно проводиться санитарные дни и смены. График санитарных дней по предприятию должен быть согласован с лабораторией предприятия и утвержден директором. При неблагополучном санитарном состоянии производства по требованию лаборатории или санэпидслужбы проводится внеплановый дополнительный санитарный день.

3.1.8. Санитарному контролю подвергаются все объекты, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.

3.1.9. Рыбная продукция по показателям безопасности и по их предельным значениям должна соответствовать Медико-

биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов и другой НД*.

3.1.10. Санитарно-микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции осуществляется в соответствии с инструкциями «Санитарно-микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» и «Санитарно-технический контроль консервного производства».

3.1.11. Визуальный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и санитарного состояния технологического оборудования является обязательным и должен проводиться каждые два часа в смену.

3.1.12. Предприятия по выпуску консервов, пресервов, малосоленой продукции с содержанием соли менее 5 %, копченой, кулинарной, икорной, варено-мороженой продукции должны иметь производственную лабораторию с обязательным включением в штат специалиста-микробиолога.

3.2. Планировка предприятий

3.2.1. Территория рыбообрабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

3.2.2. Размещение рыбообрабатывающего предприятия должно исключать возможность неблагоприятного воздействия на него других предприятий.

3.2.3. Комплекс производственных цехов не должен располагаться ближе 15 м от красной линии (улица, шоссе).

3.2.4. Хозяйственная зона (ремонтные мастерские, гараж, склады и т. п.) должна располагаться не ближе 50 м от ближайших открываемых проемов производственных помещений.

3.2.5. Хранение во дворе стройматериалов, оборудования, инвентаря, тары, топлива разрешается в специально отведенных местах в надлежащем порядке.

---

* ГОСТы, ОСТы, ТУ, Технологические инструкции и другие нормативные документы.

3.2.6. В самостоятельные зоны выделяется зона строгого режима вокруг артскважин, а также защитная зона вокруг очистных сооружений.

3.2.7. На территории рыбообрабатывающего предприятия запрещается располагать различные помещения, не относящиеся к производству.

3.2.8. Для санитарной обработки автотранспорта должна быть отведена площадка с водонепроницаемым покрытием в хозяйственной зоне, имеющая уклон для отвода сточных вод в канализационную систему и оборудованная емкостями для приготовления дезрастворов.

3.2.9. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже 5° С и не выше 30 °С, влажность - 75—80 %. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом помечены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

3.2.10. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания контейнера на 1 м во все стороны; размещают их не ближе 50 м от производственных и складских помещений. Площадка, на которой расположены мусоросборники, должна быть с трех сторон ограждена бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м, иметь подводку воды и канализационный сток.

3.2.11. Туалеты для экспедиторов, шоферов, грузчиков и т. д. рекомендуется устраивать во вспомогательном здании с отдельным выходом из туалета на территорию.

3.2.12. Цехи технической продукции должны быть удалены от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 м и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

3.2.13. Рабочие площади, приборы и рабочее оборудование должны использоваться только для работы с рыбной продукцией. Однако, по разрешению центров госсанэпиднадзора, после тщательной очистки, мойки и дезинфекции они могут использоваться для работы с другими пищевыми продуктами.

3.3. Производственные помещения

3.3.1. Предприятие должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

3.3.2. Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего* не менее 4,5 $м^2$ площади и 15 $м^3$ воздуха**

3.3.3. В зависимости от применяемого оборудования и условий удаления избыточных влаго-, тепло- и газовыделений из рабочей зоны высота производственных помещений должна быть не менее 4,2 м; на производствах с небольшой мощностью допускается высота помещений 3 м. Высота помещений жиромучных цехов, лакирования и литографирования, производства жестяных банок и выработки агар-агара должна быть не менее 6 м.

3.3.4. Устройство и планировка предприятий должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и полностью изолировать «грязные» и «чистые» части здания.

3.3.5. Расположение производственных помещений в здании и производства на территории предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции, а также транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства.

3.3.6. Цехи по производству пищевой продукции и медицинских препаратов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию, и иметь раздельные входы и бытовые помещения.

3.3.7. Для хранения рыбной продукции предприятие должно иметь холодильник или камеры хранения, обеспечивающие температуру согласно НД для конкретного вида продукции.

3.3.8. В многоэтажном здании цехи наибольшего водопотребления должны располагаться на первом этаже с целью снижения нагрузки стоков на трапы, проходящие в межэтажных перекрытиях.

3.3.9. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские помещения, холодильные камеры, тузлучные, топочные, аппаратные и машинные отделения холодильных установок в случаях, предусмотренных правилами техники безопасности.

---

* С учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

** СН—245—71.

3.3.10. В производственных и складских помещениях рыбообрабатывающего предприятия должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях – металлические сетки).

3.3.11. Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования должны обеспечивать возможность их санитарной обработки.

3.3.12. Полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслоустойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

3.3.13. Пол должен иметь уклон, быть без выступов и участков застоя воды.

3.3.14. Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов.

3.3.15. При отсутствии стока воды цехи должны быть снабжены оборудованием для удаления воды.

3.3.16. Соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм.

3.3.17. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке.

3.3.18. Для внутренней отделки стен должны использоваться материалы, допущенные органами здравоохранения: оштукатуренный цемент, керамическая плитка, различные виды коррозионно-стойких металлических листов (листовая сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия с хорошим качеством поверхности, стойкие к ударам и легко ремонтируемые.

3.3.19. Соединения листовых покрытий должны быть уплотнены мастикой или другим составом, стойким к воздействию горячей воды.

3.3.20. Стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно зашиты.

3.3.21. Двери, через которые поступают рыба и другие продукты, должны быть достаточно широкими, выполнены или

обшиты коррозионно- и ударостойкими материалами и легко чиститься.

3.3.22. Потолки должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы исключить накопление грязи, конденсата и легко очищаться.

3.3.23. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый цвет эмульсионными красками или побелены.

3.3.24. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т. п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

3.3.25. В случае, когда балки крыши не могут быть закрыты и внутренняя поверхность крыши служит потолком, все соединения должны быть уплотнены, а поддерживающие конструкции окрашены в светлый цвет. Поверхность крыши должна быть гладкой, легко очищаться и исключать попадание в рыбную продукцию пыли, загрязнений и конденсата.

3.3.26. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

3.3.27. В производственных помещениях должны быть предусмотрены:

• смывные краны из расчета: 1 кран на 150 $м^2$ площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов;

• для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места, из расчета: 1 смеситель на 20 чел.;

• для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места;

• температура питьевой воды должна быть не выше 15 °С.

3.3.28. В рабочих помещениях и туалетах краны не должны быть ручными.

3.4. Водообеспечение и канализация

3.4.1. Водоснабжение рыбообрабатывающих предприятий должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии

строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать требованиям ГОСТа 2874. Лабораторно-производственный контроль водоснабжения должен осуществляться в соответствии с приложением 7.1.

3.4.2. Система водоснабжения, выбор водоисточника и его оборудования должны быть согласованы с центрами госсанэпиднадзора.

3.4.3. На всех водопроводах, вне зависимости от ведомственной принадлежности, подающих воду как из поверхностных, так и из подземных источников, организуются зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.027—95.

3.4.4. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически запрещается.

3.4.5. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям СНиП 2.04.01—85.

3.4.6. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета.

Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

3.4.7. Для определения потребности в воде на хозяйственно-бытовые нужды, полив зеленых насаждений и прочие цели надлежит пользоваться следующими нормами расхода воды (табл. 1).

Таблица 1

Назначение воды	Расход воды, л/сут.	
	Предприятие	
	канализованное	неканализованное
На питьевые цели и личную гигиену (на 1 чел.)	25	15
Душ (на 1 чел.)	40	
Столовая (на 1 обед)	20	
Прачечная механическая (на 1 кг сухого белья)	60	
Транспорт (на 1 автомашину)	600	

Продолжение таблицы 1

Назначение воды	Расход воды, л/сут.	
	Предприятие	
	канализованное	неканализованное
Поливка проездов (на 1 м^2)	2	
Полив зеленых насаждений (на 1 м^2)	4	
Клуб, красный уголок (на 1 посетителя)	6	
Медпункты (на 1 посещение)	6	
Лаборатория (на 1 кран-ч)	40—60	

3.4.8. Норма расхода воды на промывку полов, панелей и стен за смену:

• в производственных помещениях, требующих особого санитарного режима (рыборазделочные, икорные, консервные, кулинарные, пресервные цехи, цех медицинских жиров и др.) - 10 л/м^2;

• в помещениях с небольшим загрязнением пола - 5 л/м^2*.

3.4.9. Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы пистолетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

3.4.10. Вода, используемая для технологических целей, должна соответствовать требованиям ГОСТа 2874 «Вода питьевая».

Морскую воду предварительно обеззараживают раствором хлорной извести или хлорамином концентрации 10 г/дм^3, а также бактерицидными препаратами катамина АБ или катапола концентрации 0,2—0,5 г/дм^3. Для обеззараживания можно использовать озонирование, электрохлорирование, а также ультрафиолетовое облучение бактерицидными лампами.

Банкотару необходимо мыть питьевой или опресненной морской водой или прошпаривать паром. Для получения пара допускается использовать опресненную морскую воду.

---

* На промывку полов в течение рабочей смены необходимо 3 л/м^2.

3.4.11. При производстве консервов вода должна отвечать требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

3.4.12. При производстве рыбной продукции, направляемой на экспорт, для всех целей должна использоваться питьевая или чистая морская вода, отвечающая требованиям, изложенным в приложении 7.2.

Использование катамина и катапола для обеззараживания воды, направляемой на охлаждение консервов, не допускается.

Для работы противопожарных систем и для охлаждения холодильного оборудования допускается использовать морскую воду. Установленные для этих целей трубопроводы не должны использоваться в других целях и являться источником загрязнения продукции.

3.4.13. Забор морской воды должен производиться в удалении от берегов, на участках, не загрязненных нефтепродуктами, сточными водами, гниющими водорослями и т. д.

3.4.14. Вода открытых водоемов, используемая для бытовых и технологических целей, приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, мойки и ополаскивания оборудования, должна отвечать требованиям «Санитарных правил и норм охраны поверхностных вод от загрязнения» и «Санитарных правил и норм охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения».

3.4.15. Водопроводный узел должен находиться в изолированном закрывающемся помещении, иметь манометры, краны для отбора проб, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

3.4.16. Анализ питьевой воды проводится по ГОСТу «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа», а воды открытых водоемов и морской воды – согласно «Методическим указаниям по санитарно-микробиологическому анализу поверхностных водоемов».

3.4.17. Устройство системы канализации предприятий рыбной промышленности должно отвечать требованиям СНиП «Канализация. Наружные сети и сооружения» и «Внутренний водопровод и канализация зданий», а также требованиям настоящих СанПиН.

3.4.18. Предприятия должны иметь раздельную сеть производственной, бытовой канализации, а для отвода атмосферных

осадков – ливневой. Запрещается соединять производственную и бытовую системы канализации.

3.4.19. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства рыбной продукции, рабочими местами и помещениями для хранения пищевых продуктов. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цехи, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

3.5. Освещение, отопление, вентиляция

3.5.1. Освещение производственных прмещений должно соответствовать СНиП «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».

3.5.2. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадания ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

3.5.3. Люминесцентное освещение допускается только в случае, если решен вопрос с утилизацией отработанных люминесцентных ламп, содержащих ртутный наполнитель.

3.5.4. Для освещения помещений с открытыми технологическими процессами светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

3.5.5. Санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал, а в цехах икорного производства – не реже 1 раза в неделю в соответствии с графиком санитарной обработки цеха.

Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

3.5.6. Все производственные помещения икорных цехов должны быть оборудованы бактерицидными лампами из расчета 1,5—2,2 Вт на 1 $м^3$ воздуха. Бактерицидные лампы включают за 1 ч до начала работы (присутствие людей в помещении с включенными бактерицидными лампами запрещается). После выключения бактерицидных ламп в помещение разрешается входить не ранее чем через 30 мин.

Учет времени работы бактерицидных установок (в соответствии с паспортным ресурсом) ведется в специальном журнале.

3.5.7. Площадь окон в основных производственных цехах должна составлять не менее 30 % от площади пола. Для предупреждения от излишней яркости окна должны выходить на северную сторону. Наилучшая освещенность достигается расположением нижнего края окна на высоте 80—90 см от пола, а верхнего - на расстоянии 20—30 см от уровня потолка. Ширина простенков между окнами не должна превышать полуторную ширину окна.

3.5.8. Наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя - не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

Разбитые стекла в окнах немедленно заменяют целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

Световые проемы как внутри, так и снаружи здания не допускается загромождать посторонними предметами.

3.5.9. Расстановка машин и оборудования в помещении должна проводиться с учетом максимального попадания светового потока на рабочие места, однако при этом исключается попадание прямых солнечных лучей.

3.5.10. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при перестановке или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

3.5.11. Во всех производственных, административных и бытовых помещениях должна быть предусмотрена вентиляция, обеспечивающая условия воздушной среды в соответствии со СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», СНиП «Административные и бытовые здания», ГОСТ «Общие санитарно-гигиенические требования».

3.5.12. Для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам с механическими приспособлениями для их открывания и фиксации, жалюзные решетки и т. п. Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения их мойки.

3.5.13. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного

воздуха, газов и воды. Для очистки воздуха от пыли воздухозаборные устройства систем, обслуживающих цехи пищевой продукции, снабжаются фильтрами.

3.5.14. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

3.5.15. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

3.5.16. С целью предупреждения переохлаждения производственных помещений следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

3.5.17. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделением ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

3.5.18. Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Также не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

3.5.19. На предприятиях предусматривается централизованное отопление.

3.5.20. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.005—88 и технологическим инструкциям.

3.5.21. Отопление на холодильниках, в отделениях по размораживанию сырья, в цехах холодного посола, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» и технологических инструкций.

Системы отопления в производственных помещениях должны быть водяными при температуре теплоносителя 150 °С или паровыми (130 °С) с местными нагревательными приборами, имеющими гладкую поверхность, легкодоступную для очистки.

В административно-бытовых помещениях температура теплоносителя для двухтрубных систем отопления – 95 °С , для однотрубных – 105 °С.

3.5.22. Все производства, резко отличающиеся по температурно-влажностным режимам, должны быть в отдельных поме-

щениях и сообщаться между собой при необходимости через тамбуры, коридоры, двери и т. п.

3.5.23. Источники значительного паро- и тепловыделения следует теплоизолировать (закрывать крышками, изолировать кожухами, оборудовать колпаками).

3.5.24. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от внешних метеорологических условий.

3.6. Содержание территории и производственных помещений

3.6.1. Территорию рыбообрабатывающего предприятия (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом – поливать, а зимой – очищать от снега и льда.

3.6.2. Уборка территории предприятия в летнее время должна производиться не реже двух раз в сутки.

3.6.3. Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

3.6.4. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

3.6.5. По окончании работы производится уборка и очистка цехов, оборудования, инвентаря и тары. Двери, карнизы, подоконники, отопительные приборы и т. п. должны протираться влажным материалом, после чего моют полы. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфицируются. В процессе работы влажная уборка полов производится по мере их загрязнения.

3.6.6. Для поддержания цехов и участков в должном санитарном состоянии на рыбообрабатывающих предприятиях проводятся санитарные дни:

- в консервном, пресервном, икорном, кулинарном, коптильном производствах, производстве рыбного фарша – 1 раз в неделю;
- при производстве варено-мороженой продукции из ракообразных, соленой икры – 1 раз в 5 дней;
- при производстве мороженой, соленой и пряной продукции, кормовой муки и жира – 1 раз в 10 дней.

После проведения санитарных дней необходимо осуществлять микробиологический контроль.

3.6.7. Время остановки цехов, сроки проведения ремонта и объем работ должны быть утверждены руководством предприятия.

3.6.8. Косметический ремонт предприятий, цехов, участков должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. При появлении плесени стены, потолки и углы перед побелкой обрабатываются оксифенолятом натрия или другими разрешенными к применению антисептиками. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.

В целях защиты от повреждений облицовки, покраски стен и дверных проемов должны быть установлены отбойные уголки и ограничители на полу.

Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской.

3.6.9. Расположение и установка оборудования в производственных цехах не должны создавать недоступных для уборки и дезинфекции мест.

3.6.10. Не допускается наполнение контейнеров отходами производства более 2/3 их объема, после чего они должны освобождаться (не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры.

3.6.11. Мусор, битое стекло, лом тары, отходы от сжигания топлива и т. д. должны складироваться в специально отведенных местах в контейнеры и регулярно вывозиться специальным транспортом.

3.6.12. Пребывание домашних животных на территории и в помещениях рыбообрабатывающего предприятия категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

3.6.13. В производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу и проводить посторонние мероприятия.

3.6.14. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации и только в специальной или санитарной одежде.

3.6.15. У входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки обуви: скребки, решетки, половики, щетки и др. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений не реже двух раз в смену.

При входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезковрики, смоченные 0,5 %-ным

раствором хлорной извести или хлорамина. Дезковрики необходимо менять 1 раз в смену.

3.7. Требования к оборудованию, инвентарю и таре

3.7.1. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться.

Металлические конструкции должны быть изготовлены из нержавеющих материалов.

Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается.

3.7.2. Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю легкую разборку и доступность узлов, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко очищены, промыты, продезинфицированы. Поддоны должны легко перемещаться. Высота их от пола не менее 30 см.

3.7.3. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны смазываться только пищевыми маслами.

3.7.4. Бункеры, чаны, ванны, блок-формы и другие емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость их очистки, мойки и дезинфекции.

3.7.5. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из некоррозийных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Госкомсанэпиднадзором России.

3.7.6. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

3.7.7. При варке различных заливок необходимо применять металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

3.7.8. Отбор проб для анализов следует проводить только металлическими ложками, трубками, щупами.

3.7.9. Производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается.

3.7.10. Оборудование, инвентарь, тара, включая покрытия, имеющие контакт с пищевой продукцией и сырьем, должны быть изготовлены из материалов, допущенных Госкомсанэпиднадзором России.

3.7.11. Потребительская тара под готовую продукцию должна отвечать требованиям НД и упаковываться в картонные короба с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

3.7.12. Тара, используемая для фасования консервируемых продуктов, должна отвечать требованиям НД. Периодичность проверки качества тары и оценку ее санитарного состояния проводят, руководствуясь правилами отбора проб и методами испытаний, указанными в ведомственных документах. Требования к мойке и дезобработке консервных и пресервных банок изложены в приложении 7.3.

3.7.13. Крышки банок должны поступать в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемую бумагу или в герметично запаянные полиэтиленовые пакеты. Освобождать крышки от упаковочных материалов необходимо непосредственно перед подачей их в магазин закаточной машины.

Крышки металлические к стеклянным, полимерным и металлическим банкам должны быть чистыми, упакованными в водонепроницаемую или промасленную бумагу. При условии освобождения от упаковочных материалов перед непосредственным закатыванием банок они могут использоваться без предварительной обработки.

3.7.14. Покрытие внутренней поверхности жестяных банок и крышек должно быть устойчивым и отвечать требованиям, установленным НД.

3.7.15. Банкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях с учетом соответствующего каждому виду материала температурного режима. Не допускается хранить на свету банкотару из полимерных материалов.

3.7.16. Бочкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях или под навесом на поддонах.

3.7.17. Оболочки, используемые для упаковки колбас и сосисок, и пленки для упаковки готовой продукции должны быть разрешены Госкомсанэпиднадзором России.

3.7.18. Тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов и соответствовать требованиям НД. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

3.7.19. Мероприятия по мойке и дезинфекции производственных цехов, оборудования, инвентаря, тары, транспорта на предприятиях осуществляются согласно «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбооб-

рабатывающих предприятиях и судах», моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными Госкомсанэпиднадзором России.

3.7.20. Использование новых моющих и дезинфицирующих средств допускается только с разрешения Госкомсанэпиднадзора России. Моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать отрицательного воздействия на оборудование и продукцию.

3.7.21. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары осуществляют на основании «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» и «Методической инструкции по санитарно-микробиологическому контролю на рыбоконсервных предприятиях и судах».

3.8. Вспомогательные материалы и лед

3.8.1. Вспомогательные материалы должны иметь документ, удостоверяющий качество, и подвергаться входному и периодическому лабораторному контролю в соответствии с требованиями НД.

3.8.2. При использовании импортных пищевых добавок предприятие должно иметь сертификат и спецификацию от фирмы-поставщика, а также гигиенический сертификат или разрешение Госкомсанэпиднадзора России.

Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание в другую посуду для хранения не допускается.

3.8.3. Помещения для хранения вспомогательных материалов должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

3.8.4. Продукты на складе должны укладываться так, чтобы между нижними рядами мешков или ящиков и полом было расстояние не менее 10 см. Запрещается укладка вблизи водопроводных труб и приборов отопления.

3.8.5. Пряности хранятся и транспортируются в упакованном виде.

3.8.6. Категорически запрещается хранить пряности в помещениях с сильно пахучими веществами.

3.8.7. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

3.8.8. Растительное масло, поступившее на предприятие, должно проверяться лабораторией на наличие золотистого стафилококка, храниться в непрозрачной наглухо закрытой и опломбированной емкости, выпускной кран которой не должен располагаться выше днища бака.

3.8.9. Масло сливочное и меланж должны храниться на стеллажах в холодильной камере в соответствии с требованиями НД.

3.8.10. Бутылки с уксусной кислотой должны быть установлены в плетеные корзины или деревянные ящики-клетки с мягкой прокладкой в сухом прохладном месте (обособленно).

3.8.11. Для хранения соли следует использовать специальные закрытые складские помещения с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Солехранилища должны защищать соль от попадания в нее атмосферных осадков, грунтовых вод и механических загрязнений (песка, пыли и т. д.) и исключать возможность потерь соли.

3.8.12. Для хранения соли на месте работы следует применять специальные бункеры, ящики и другие емкости, не допуская загрязнения соли.

3.8.13. Для изготовления льда применяют чистую питьевую воду. Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям ГОСТа 2874.

При изготовлении хлорного льда используют хлорную известь с массовой долей хлора не менее 25 %.

3.8.14. Для изготовления льда допускается использовать обеззараженную морскую, а также пресную воду из водоемов, соответствующую по коли-индексу ГОСТу 2874.

3.8.15. Изоляционные материалы, используемые для укрытия льда, должны быть чистыми. Хранить изоляционные материалы следует вблизи площадок, отведенных для льдохранилища (бунты), при соблюдении необходимых мер защиты материалов от атмосферных осадков.

3.8.16. Лед искусственный или естественный, применяемый для охлаждения рыбы, солевого раствора (тузлука), должен по коли-индексу соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.8.17. Лед необходимо хранить в соответствии с требованиями НД.

3.8.18. Условия транспортирования льда должны обеспечивать сохранность его качества согласно требованиям НД.

При перевозке на открытых машинах лед необходимо накрывать чистым брезентом.

3.8.19. При работе в соле- и льдохранилищах рабочие должны пользоваться специальной обувью и инвентарем.

3.9. Тоня

3.9.1. Место организации тони должно быть согласовано с местным центром госсанэпиднадзора.

3.9.2. Вся береговая территория тоневого участка должна быть огорожена и выровнена.

3.9.3. Для сушки предварительно очищенных неводов должны быть устроены вешала, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям.

3.9.4. Для размещения на тоне складов, навесов и других производственных построек и бытовых помещений должен быть выбран возвышенный, незатопляемый участок берега, имеющий уплотненный грунт.

3.9.5. Территория тони должна содержаться в чистоте. Уборку следует производить ежедневно.

3.9.6. К тоням должна быть подведена вода, соответствующая требованиям ГОСТа 2874.

3.9.7. Для сбора хозяйственно-фекальных стоков (от пищеблоков, прачечных, туалетов) должна быть подведена канализация, а для сбора мусора и отходов – мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, расположенные не ближе 50 м от жилых и общественных построек, колодцев, мест притонения невода.

3.9.8. Содержимое мусоросборников должно ежедневно заливаться 10 %-ным раствором хлорной извести или растворами лизола, крезола. Мусор и отбросы по мере накопления должны вывозиться на городскую свалку специальным транспортом.

3.10. Рыбоприемный и рыборазделочный цехи

3.10.1. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего предприятия должен иметь канализацию. Полы рыбоприемных площадок должны быть заасфальтированы и иметь уклон в сторону канализационного трапа. Использование приемных площадок в качестве пристани для хозяйственных нужд и санитарной обработки судов запрещается.

3.10.2. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке должны быть подведены холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления

дезрастворов с целью обработки площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

3.10.3. Рыбоприемные площадки, особенно в путинное время, необходимо ежедневно очищать и дезинфицировать 2 %-ным раствором хлорной извести и промывать чистой водой.

3.10.4. Пространство под приемной площадкой должно содержаться в чистоте и подвергаться периодической дезинфекции. Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы.

3.10.5. При разгрузке рыбы необходимо соблюдать меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

3.10.6. Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться с максимальным использованием средств механизации (краны, тельферы, рыбонасосы, автокары и т. п.).

3.10.7. Рыбоприемный цех должен быть закрытым, утепленным, с потолочным перекрытием. Засетчивание подчердачных пространств запрещается. Стены цеха должны быть облицованы плиткой, не иметь щелей, а полы должны иметь твердые водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам.

3.10.8. Пол цеха периодически должен очищаться от отходов производства, промываться водой из шлангов и дезинфицироваться. Стены и перекрытия должны регулярно очищаться от пыли, паутины и других загрязнений.

3.10.9. До разделки рыбу кладут в специальный бункер или на поддон. Расстояние между полом и поддоном не менее 30 см. Запрещается помещать рыбу на пол.

3.10.10. По мере загрязнения следует проводить промывку рыборазделочных столов. Машины необходимо очищать не реже одного раза в смену.

3.10.11. Шланги, используемые для мойки рыбы, должны храниться в свернутом виде на стене, причем конец шланга не должен доходить до пола.

3.10.12. Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем, мочалки и т. д.

3.10.13. По окончании разделки рыбу тщательно промывают в чистой проточной воде (температура не выше 15—18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом согласно технологическим инструкциям или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

3.10.14. Каждый вид пищевых отходов необходимо собирать раздельно в чистые инвентарные ящики.

Продолжительность сбора отходов в одну тару не должна превышать 1,5 ч.

Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание.

3.10.15. При невозможности немедленной обработки тару с отходами независимо от степени ее заполнения следует направлять в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 0 до 5 °С. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 4 ч.

3.10.16. Рыбные отходы, предназначенные на корм скоту, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из цеха не реже одного раза в смену.

При отправлении на корм скоту отходы необходимо предъявлять органам ветнадзора.

3.11. Обработка рыбы холодом

3.11.1. При изготовлении охлажденной рыбы следует применять дробленый лед (искусственный или естественный). Перед дроблением лед должен быть промыт.

3.11.2. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 °С). При душировании рыбы во время мойки допускается использовать обеззараженную морскую воду.

3.11.3. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры замороженной рыбы следует регистрировать в специальном журнале.

3.11.4. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в камере и при выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.

3.11.5. Допускается нанесение на рыбу специальных защитных покрытий, рекомендованных для применения в пищевой промышленности, сдерживающих процессы окисления жира мороженой рыбы и ее подсыхания во время холодильного хранения.

3.11.6. Воду в глазировочных ваннах необходимо менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки и одновременно зачищать ванны.

3.11.7. Санитарную обработку глазировочных аппаратов и ванн производить в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

3.11.8. Вода, используемая для глазирования рыбы (питьевая и обеззараженная морская), должна соответствовать ГОСТу 2874.

3.11.9. При приготовлении обеззараженной антисептиками морской воды в ванну глазировочного аппарата следует залить из технологической магистрали забортную морскую воду массой, соответствующей вместимости ванны. Одновременно ввести мерной емкостью антисептик – катамин АБ или катапол – массовой концентрацией 0,5 г/дм^3 при тщательном перемешивании в течение 10 мин. По мере расходования обеззараженной морской воды необходимо в ванну глазировочного аппарата периодически добавлять приготовленный раствор антисептика из расчета 0,5 г/дм^3 для поддержания уровня, требуемого для глазирования блоков рыбы.

3.11.10. Камеры хранения, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой необходимо охладить до заданной температуры хранения.

3.11.11. Камеры хранения (трюмы) рыбы и рыбных продуктов необходимо обеспечить приборами и средствами контроля влажности и температуры.

3.11.12. Контроль за температурой воздуха в камере хранения должен проводиться ежедневно (не менее двух раз в сутки) с использованием регистрирующих самопишущих приборов или проверенных термометров, установленных в центральных легкодоступных местах камеры на высоте 1,5—1,8 м от пола.

3.11.13. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения необходимо проводить не реже одного раза в неделю с помощью соответствующих стационарных или переносных приборов (психрометров, гигрометров, гигрографов).

3.11.14. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности воздуха в камерах хранения следует записывать в специальный контрольный журнал.

3.11.15. Размещение регистрирующих устройств должно обеспечивать удобство считывания информации. Датчик регистрации должен быть расположен в точке, наиболее удаленной от источника холода, т. е. там, где температура помещения наивысшая. Данные регистрации температуры должны сохра-

няться до реализации продукции и быть готовы для предъявления инспектирующим органам.

3.11.16. На холодильниках вместимостью свыше 5 тыс. т для погрузочно-разгрузочных работ следует предусматривать закрытые платформы.

3.11.17. Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении для использования на технические цели или уничтожения.

3.11.18. Продукция, поступающая в загрязненном состоянии, с явными признаками порчи, поражения плесенью, а также имеющая посторонний или не свойственный ей запах и другие отклонения от требований стандартов, должна приниматься только на временное хранение.

3.11.19. Вопрос реализации такой продукции решается технологом и товароведом, а в сложных случаях, касающихся безопасности продукции, с привлечением региональных центров госсанэпиднадзора, Торговой инспекции, Бюро товарных экспертиз. На основании полученного заключения она передается из холодильника (по согласованию с поставщиком) на переработку соответствующим предприятиям или направляется для дальнейшей реализации.

3.11.20. Для обеспечения доступа воздуха к рыбной продукции и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование должно производиться не ближе 50 см от стен и на высоте от пола не менее 20 см.

3.11.21. Совместное хранение в одной камере различных видов продукции, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары, категорически запрещается.

3.11.22. В отдельных случаях при недостатке свободных емкостей допускается кратковременное хранение в одной камере разнородных продуктов, требующих одинакового температурного режима хранения, при условии, что это не повлечет за собой ухудшения их качества.

3.11.23. Уборка полов в камерах, коридорах и на эстакадах должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

3.11.24. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию необходимо проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в год.

3.11.25. Снятие снеговых «шуб» с батарей должно проводиться по мере нарастания, но не реже 1 раза в месяц, а воздухоохладителя – 1 раз в сутки.

3.11.26. Администрация холодильника обязана строго следить за сроками хранения продукции и своевременной ее реализацией.

3.11.27. Ответственность за санитарное и техническое состояние холодильника несет администрация холодильника.

3.12. Производство соленой продукции

3.12.1. Сырье, используемое в производстве соленой продукции, должно удовлетворять требованиям действующей НД.

3.12.2. Подготовку посольных емкостей, инвентаря и оборудования следует проводить в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

3.12.3. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь необходимо тщательно очищать от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверять водонепроницаемость.

3.12.4. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) должен быть промаркирован, ежедневно промываться и дезинфицироваться 1 раз в неделю.

3.12.5. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 см.

3.12.6. Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

3.12.7. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться инвентарем для посольного цеха, который должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

3.12.8. Оставшийся в чанах после выгрузки рыбы тузлук, не имеющий порочащего запаха с кислотностью не более 2—3 единиц, после очистки (фильтрации), по заключению лаборатории, может быть повторно использован в производстве.

3.12.9. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение мешков с солью и других приспособлений, не отвечающих санитарным требованиям.

3.12.10. К емкостям для размораживания, посола и отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода.

3.12.11. Сливная труба из емкостей должна быть оборудована запорной арматурой.

3.12.12. Для посола рыбы необходимо использовать контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.

3.12.13. Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках следует осуществлять в соответствии с технологическими инструкциями.

3.12.14. Стеллажи для стекания размороженной, промытой и соленой рыбы должны находиться на высоте не менее 40 см от пола.

3.13. Пресервное производство

3.13.1. Пресервный цех (участок) может проектироваться в отдельном здании или изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

3.13.2. При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и заливок), в зависимости от технологического процесса, должны быть следующие вспомогательные участки: мойки и дезинфекции пустых банок; мойки инвентаря и внутрицеховой тары; подготовки и обработки овощей, фруктов; охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья; помещение для хранения вспомогательных материалов; охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0 до минус 8 °С; помещение для хранения тары; централизованная тузлучная (процесс приготовления и подачи тузлука должен быть механизированным).

3.13.3. Санитарно-микробиологический контроль производства пресервов осуществляется согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных».

3.13.4. Сырье, используемое при производстве пресервов, должно отвечать требованиям НД.

3.13.5. Процесс приготовления пресервов в соусах и заливках должен быть максимально механизирован.

3.13.6. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде запрещена.

3.13.7. Пустую оборотную тару и тару с рыбой необходимо хранить на стеллажах не ниже 40 см от пола. В днищах тары должны быть отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

3.13.8. Пряную соленую заливку смешивают с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

3.13.9. Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8 °С.

3.13.10. На производстве пресервов должен быть организован санитарный пост.

3.14. Производство консервов

3.14.1. Выработка консервов разрешается на предприятиях, обеспеченных ежесменным микробиологическим контролем.

3.14.2. Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, а также участков: сырьевого, обжарочного, бланшировочного и расфасовочного.

3.14.3. Расположение производственых помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и полуфабрикатов с готовой продукцией.

3.14.4. Сырье, используемое при производстве консервов, должно отвечать требованиям НД.

3.14.5. Санитарно-технологический контроль необходимо осуществлять согласно «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

3.14.6. Стерилизацию консервов необходимо проводить по режимам, утвержденным Комитетом РФ по рыболовству. Порядок разработки режимов предусмотрен РД 10.03.02—88.

3.14.7. Автоклавы должны оборудоваться контрольно-регистрирующими самопишущими приборами. Работа на автоклавах без термографов или с неисправными термографами запрещается.

3.14.8. Срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности должен превышать гарантийный срок хранения консервов на 6 месяцев. На термограмме четко

чернилами указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика. Для учета термограмм ведется журнал.

3.14.9. Все контрольно-измерительные приборы на автоклавах для стерилизации должны проверяться по ГОСТу «Государственный надзор и ведомственный контроль за средствами измерений. Основные положения».

3.14.10. При экспорте продукции должны периодически выполняться проверки эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки, а именно:

• инкубационные тесты – при 37 °С в течение семи дней или при 35 °С в течение десяти дней;

• осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории предприятия.

3.14.11. Ежедневно через установленные интервалы должны отбираться пробы с целью контроля эффективности закатки. Для этого следует иметь надлежащее оборудование для обследования срезов соединительных швов банок.

3.14.12. При экспорте продукции для проверки закаточного шва необходимо отбирать с интервалом 30 мин по две банки от каждой закаточной машины.

3.14.13. Проводятся проверки на наличие повреждений у банок.

3.14.14. Все банки, прошедшие тепловую обработку при практически одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

3.14.15. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы должны быть слиты, а системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

3.14.16. Хранение консервов на предприятии-изготовителе должно проводиться в сухих складских помещениях при заданном режиме (температура, влажность воздуха) согласно НД. Бомбажные и другие бракованные консервы необходимо хранить в отдельном помещении.

3.15. Кулинарное производство

3.15.1. Кулинарный цех должен размещаться в изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

3.15.2. Кулинарное производство должно иметь следующие помещения (участки): сырьевые (хранение, распаковывание,

размораживание и разделка); хранения и обработки овощей; просеивания муки и приготовления теста; копчения сосисок и колбас; обжарки и запекания рыбы; охлаждения рыбы; приготовления заливных блюд; приготовления фаршевых изделий; приготовления соусов и ланспига; для хранения вспомогательных материалов; для упаковки продукции; а также экспедицию с холодильной камерой; холодильную камеру для хранения отходов после обработки сырья; моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую продукцию.

3.15.3. Сырье, используемое в кулинарном производстве, должно соответствовать требованиям НД.

3.15.4. Обработку яиц необходимо осуществлять в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны просматриваться через овоскоп, промываться теплым 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицироваться 0,5 %-ным раствором хлорамина или 2 %-ным раствором хлорной извести, ополаскиваться холодной проточной водой в течение 5 мин. После обработки следует выкладывать их на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца в кассетах запрещается.

3.15.5. Овощи, зелень после предварительной промывки перебирают, очищают и снова промывают водой. Очищенные овощи можно хранить в закрытой емкости только в целом виде не более 2—3 ч.

3.15.6. Температуру процессов обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий следует обязательно регистрировать в специальном журнале. Температура внутри изделия должна быть не ниже 80 °С.

3.15.7. По окончании обжарки продукт охлаждают до 20 °С и немедленно фасуют.

3.15.8. При производстве рыбомучной кулинарии просеивание муки обязательно для очистки от посторонних примесей, в том числе ферромагнитных частиц.

3.15.9. Температура процессов варки и копчения колбас регистрируется в специальном журнале. После варки температура внутри батона должна быть не ниже 80 °С, после копчения - 45—50 °С.

3.15.10. При санитарной обработке оборудования для шприцевания колбас разбирают все съемные части. Цилиндр промывают и обезжиривают. Трудноразбираемое дозаторное приспособление промывают 2—3-кратным пропусканием моющих,

а затем дезинфицирующих растворов из цилиндра шприца. После дезинфекции дозаторное приспособление промывают водой.

3.15.11. Хранение и реализация готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится в соответствии с СанПиН «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» или НД для новых видов продуктов.

3.15.12. Не допускается в реализацию готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и т. п.) без крышек и неопломбированная.

3.16. Производство рыбного фарша

3.16.1. На изготовление пищевого рыбного фарша направляется рыба с температурой от 0 до 5 °С.

3.16.2. Сырье, используемое для производства рыбного фарша, должно отвечать требованиям НД.

3.16.3. Рыбный фарш сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

Все технологические операции по приготовлению рыбного фарша должны максимально быстро следовать одна за другой.

3.16.4. Фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4—7 мин в зависимости от вида. Температура фарша при этом должна быть не выше 10 °С.

3.16.5. Смесь веществ, стабилизирующих фарш, следует готовить заблаговременно и хранить в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

3.16.6. Санитарная обработка технологического оборудования при производстве рыбного фарша проводится в соответствии с Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах.

3.17. Вареная продукция из ракообразных и моллюсков

3.17.1. Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается на предприятиях, обеспеченных ежесменным микробиологическим контролем.

3.17.2. Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению. Для варки используют питьевую воду, соответствующую ГОСТу 2874, или морскую воду, отвечающую требованиям указанного стандарта по колииндексу. При экспорте продукции питьевая и чистая морская

вода должна соответствовать требованиям, изложенным в приложении 7.2.

3.17.3. Шелушение и обдирание должно выполняться при соблюдении санитарно-гигиенических условий.

3.17.4. После шелушения или обдирания вареная продукция должна быть немедленно заморожена или сохраняться в охлажденном виде.

3.18. Производство копченой продукции

3.18.1. Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно обязательно иметь следующие отдельные помещения:

- для приготовления солевого раствора; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; для упаковки готовой продукции; холодильник для временного хранения готовой продукции; для санитарной обработки оборотной тары; сушки и хранения тары; склад тары с участком ее ремонта;
- для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и моющих средств и коптильной жидкости;
- для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

3.18.2. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

3.18.3. Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются 1—2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваются. Коптильные камеры и клети должны подвергаться полной санитарной обработке 1 раз в неделю.

3.18.4. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, влагометры, психрометры), показания которых заносятся в специальные журналы. Температура внутри рыбы горячего копчения должна быть не менее 80 °С.

3.18.5. Сырье, используемое для производства копченой продукции, должно отвечать требованиям НД.

3.18.6. Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при

температуре от 2 до минус 2 °С, рыбу холодного копчения – при температуре от 0 до минус 5 °С.

3.18.7. Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 18 °С немедленно после охлаждения.

3.18.8. Ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия.

3.18.9. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку.

3.18.10. Для укладки ломтиков необходимо пользоваться лопаточками или вилочками.

3.18.11. Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, необходимо мыть горячим 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицировать, ополаскивать и просушивать.

3.18.12. Подача сырья на производство и вывоз готовой продукции должны осуществляться через разные входы и лифты.

3.18.13. Хранение, реализация, перевозка готовой продукции горячего копчения должны производиться в соответствии с условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

3.19. Производство вяленой и сушеной рыбной продукции

3.19.1. При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения:

- упаковочное;
- камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента;
- отделение обработки тары и инвентаря.

3.19.2. Стены, потолки закрытых помещений, предназначенных для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть гладкими и легко поддающимися санитарной обработке.

3.19.3. Камеры, предназначенные для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть снабжены контрольно-измерительными приборами дистанционного типа.

3.19.4. Сырье, используемое в производстве вяленой и сушеной рыбной продукции, должно отвечать требованиям НД.

3.19.5. Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалах или под навесом. Отделение вяления

рыбы в естественных условиях должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 50 м от мусоросборников, туалетов.

3.19.6. Площадка под вешалами при вялении в естественных условиях должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей, а также мойка и уборка рыбы под вешалами запрещается.

3.19.7. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

3.19.8. Клети, шомпола, рейки, решетки и т. п. после каждой разгрузки должны проходить санитарную обработку, тщательно очищаться, промываться 1—2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваться. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, разрешенных Госкомсанэпиднадзором России.

3.19.9. Готовую вяленую рыбу помещают на столы высотой от пола не менее 50 см.

Сложенная в бурты вяленая рыба должна покрываться брезентом. Запрещается оставлять бурты на ночь.

3.19.10. Хранение вяленой продукции производится в охлаждаемом помещении при температуре и относительной влажности воздуха, отвечающих требованиям НД.

3.19.11. В отделениях, предназначенных для вяления рыбы в естественных и искусственных условиях, должны проводиться профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой, жуком-кожеедом и грызунами.

3.19.12. При производстве сушеной рыбной продукции необходимо следить за чистотой воздуха в сушильных камерах и подвергать тщательной санобработке сетки и противни.

3.20. Икорное производство

3.20.1. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность процесса. Выработка икры в банках и бочках должна быть раздельной.

3.20.2. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на участке выработки икры должны быть обособленными.

3.20.3. Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь, мрамор и т. п.). Инвентарь (решетка, емкости, грохотки, ванны и т. п.) должен изготов-

ляться из материалов, отвечающих требованиям настоящих Санитарных правил (п. 3.7).

3.20.4. Участок выемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован умывальниками с подводом горячей и холодной воды через смесители и снабжен устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.

3.20.5. При производстве икры должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний и посторонних включений.

3.20.6. Сырье, используемое в икорном производстве, должно отвечать требованиям НД.

3.20.7. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии (0 °С).

3.20.8. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль. Масло должно проверяться на отсутствие золотистого стафилококка.

3.20.9. Пробовать икру при посоле разрешается роговыми вилочками или пластмассовыми лопаточками, которые после каждой пробы должны дезинфицироваться.

3.20.10. Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.

3.20.11. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть тщательно промыта и обработана острым паром или прокалена в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки необходимо тщательно стирать и кипятить. Промытая парафинированная бочкотара должна быть выстлана пергаментной бумагой.

3.20.12. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 ч.

3.20.13. Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

3.20.14. Икра должна храниться в зависимости от ассортимента при температуре в соответствии с НД.

3.20.15. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стирают, а перед использованием кипятят.

3.20.16. Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры (в том числе белковой) проводится ежедневно после работы, санитарный день – не реже 1 раза в 5 дней.

3.20.17. Для санации воздуха в производственных помещениях устанавливаются бактерицидные лампы (1,5—2,2 Вт на 1 $м^3$ воздуха).

3.21. Производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов и т. п.

3.21.1. На производстве по выработке рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, кроме основных производственных помещений, должны быть выделены помещения для хранения тары, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями.

3.21.2. В производственном помещении должны быть предусмотрены шланги с подводом горячей воды для мойки оборудования.

3.21.3. Температура воздуха в складских помещениях должна соответствовать требованиям ТИ.

3.21.4. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения препаратов.

3.21.5. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, должно после окончания каждого производственного цикла зачищаться, промываться и дезинфицироваться. Промывные воды должны удаляться через жироуловитель.

3.21.6. Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной принудительной вентиляцией, аппараты – иметь съемные крышки. Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть максимально механизирован и автоматизирован.

4. Требования к рыболовным и рыбообрабатывающим судам при экспорте рыбной продукции

4.1. Требования к конструированию и оборудованию рыболовных судов

4.1.1. Рыболовные суда должны иметь трюмы и емкости для хранения рыбы-сырца, замороженной или охлажденной рыбной продукции с соблюдением установленных соответствующими предписаниями условий хранения (НД). Трюмы должны быть изолированы от машинного отделения и помещений для экипажа непроницаемыми перегородками для предотвращения загрязнения хранящейся рыбной продукции.

4.1.2. Внутренняя поверхность трюмов и емкостей должна быть водонепроницаемой, выполнена из гладкого материала или быть гладкокрашеной, легко подвергаться мойке и дезинфекции.

Покрытия не должны загрязнять рыбную продукцию веществами, вредными для здоровья человека.

4.1.3. Трюмы должны быть сконструированы так, чтобы талая вода не соприкасалась с рыбной продукцией.

4.1.4. Емкости для хранения рыбной продукции должны обеспечивать ее сохранность в условиях, удовлетворяющих требованиям настоящих Санитарных правил (п.п. 3.7.1 и 3.7.4).

4.1.5. Рабочие палубы, оборудование, баки и емкости должны очищаться ежесменно; 1 раз в неделю должна проводиться дезинфекция. Трюмы для хранения мороженой продукции должны зачищаться и подвергаться мойке после полного освобождения. Для этого используется питьевая или чистая морская вода. В необходимых случаях должны проводиться дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

4.1.6. Моющие и обеззараживающие средства, инсектициды и другие токсичные вещества следует хранить в закрытых помещениях или шкафах. Их применение должно исключать риск загрязнения рыбной продукции.

4.1.7. Замораживание рыбной продукции на борту судна осуществляется в соответствии с действующими технологическими инструкциями. При замораживании в охлажденном растворе недопустимо, чтобы последний являлся источником загрязнения рыбы. Раствор необходимо менять по мере загрязнения.

4.1.8. При охлаждении рыбной продукции в чистой морской воде необходимо соблюдать следующие требования:

- баки должны быть оборудованы необходимыми приспособлениями для заполнения и стока морской воды и иметь устройства для поддержания единой температуры во всех баках;
- баки должны иметь устройство регистрации температуры, связанное с датчиком, расположенным в том отсеке бака, где температура является наивысшей;
- работа системы баков или емкостей должна обеспечивать такую скорость охлаждения, при которой температура рыбы и морской воды достигает 3 °С через 6 ч после загрузки и 0 °С – через 16 ч;
- после каждой разгрузки баки, циркуляционные системы и емкости должны быть полностью осушены и тщательно очищены с использованием пресной питьевой воды или чистой морской воды. Заполнять их следует только чистой морской или пресной водой, подвергнутой дезинфекции;
- при регистрации температуры указывают дату и номер бака.

Регистрационный журнал должен быть готов к предъявлению компетентному органу.

4.2. Требования, предъявляемые к рыбе-сырцу и рыбной продукции на борту рыболовных судов

4.2.1. Отсеки судов или емкостей, отведенные для хранения рыбы-сырца и рыбной продукции, не должны содержать посторонних предметов или другой продукции. Конструкция этих отсеков и емкостей должна исключать контакт с рыбной продукцией и обеспечивать удобство очистки и дезинфекции.

4.2.2. Отсеки судов или емкости, используемые для хранения рыбы-сырца и рыбной продукции, должны быть чистыми и исключать возможность попадания в них топлива и трюмной воды.

4.2.3. С момента поступления на борт рыба-сырец должна быть защищена от загрязнения, воздействия солнца или любого другого источника тепла. При мойке используется опресненная или чистая морская вода, отвечающая требованиям, изложенным в приложении 7.2.

4.2.4. При обработке и хранении рыбы-сырца и рыбной продукции необходимо исключить механические повреждения. Для перемещения крупной рыбы или рыбы, которая могла бы нанести повреждение обработчику, допускается использование заостренных приспособлений при условии, что рыбная продукция не будет повреждена.

4.2.5. Рыба-сырец, кроме той, которая сохраняется живой, должна быть охлаждена как можно быстрее после вылова. На борту рыболовных судов, где практически невозможно проводить охлаждение, рыба-сырец не должна находиться более 8 ч.

4.2.6. Лед, используемый для охлаждения продукции, должен изготовляться из питьевой или чистой морской воды. До использования он должен храниться в условиях, предотвращающих его загрязнение.

4.2.7. После выгрузки рыбной продукции емкости, оборудование и отсеки судов, находящиеся в прямом соприкосновении с рыбной продукцией, должны быть вымыты питьевой или чистой морской водой и дезинфицированы.

4.2.8. Обезглавливание и (или) потрошение рыбы на борту должны выполняться с учетом НД, технологических инструкций и санитарных требований. Продукция должна быть немедленно и тщательно вымыта питьевой или чистой морской водой. Печень и икра, предназначенные для потребления, должны быть заморожены или охлаждены.

4.2.9. Оборудование, применяемое для потрошения, обезглавливания и удаления плавников, а также емкости и оборудование, вступающие в соприкосновение с рыбной продукцией, должны быть изготовлены из водонепроницаемого материала, не подверженного гниению, или быть покрыты им, а также быть гладкими, легко моющимися и дезинфицирующимися. При использовании они должны быть совершенно чистыми и подвергаться санитарной обработке ежесменно.

4.3. Требования к конструированию и оборудованию рыбообрабатывающих судов

4.3.1. Общие требования

4.3.1.1. Приемный бункер трюма охлаждения, отведенный для взятия рыбной продукции на борт, должен быть сконструирован таким образом, чтобы каждый последующий улов размещался в отдельно огороженном месте. Приемные бункеры и трюмы охлаждения и их движущиеся части должны быть легкодоступны для очистки. Они должны быть сконструированы таким образом, чтобы защитить продукцию от солнца, атмосферных осадков и любых источников загрязнения.

4.3.1.2. Доставка рыбной продукции из отделения приемки на производственный участок должна выполняться с учетом санитарных требований.

4.3.1.3. Производственные участки для подготовки и обработки рыбной продукции должны соответствовать санитарным требованиям и исключать возможность вторичного загрязнения продукции в процессе производства.

4.3.1.4. Участки хранения готовой продукции должны быть достаточно емкими и сконструированы таким образом, чтобы их можно было легко очищать. Если на борту действует система переработки отходов, то для их хранения должен быть отдельный трюм.

4.3.1.5. Место хранения упаковочных материалов должно быть отделено от участков подготовки и обработки продукции.

4.3.1.6. Необходимо установить специальное оборудование для откачивания за борт отходов или рыбной продукции, которая непригодна для пищевых целей, или водонепроницаемые емкости для их сбора. Для хранения и обработки отходов на борту судна должны быть выделены специальные участки.

4.3.1.7. Необходимо установить оборудование, обеспечивающее снабжение питьевой водой согласно требованиям, изложенным в приложении 7.2, или снабжение чистой морской водой под давлением. Забор морской воды должен быть расположен

так, чтобы в забираемую воду не попадала сточная, отработанная и охлаждающая двигатели вода.

4.3.2. Требования к участкам подготовки, обработки и заморозки рыбной продукции

4.3.2.1. Участки подготовки, обработки и заморозки (быстрой заморозки) рыбной продукции должны иметь:

- нескользкий пол, легко подвергающийся санитарной обработке; крупные протоки, не забивающиеся рыбными отходами и обеспечивающие свободный быстрый сток воды;
- легко очищаемые переборки и подволоки, особенно в местах расположения труб, цепей или электропроводки;
- гидравлические передачи, установленные или защищенные таким образом, чтобы исключить попадание масла на рыбную продукцию;
- естественную или принудительную вентиляцию и при необходимости хорошую вытяжку;
- освещение рабочего места в соответствии с нормами;
- приспособления для очистки и дезинфекции инструментов, оборудования и арматуры;
- приспособления для мытья и дезинфекции рук, одноразовые полотенца (не допускается ручное включение кранов).

4.3.3. Требования к оборудованию и инструментам

Оборудование и инструменты, такие как разделочные столы, контейнеры, разделочные, филетирующие машины и т. п. должны быть устойчивыми к коррозии, содержаться в хорошем состоянии, быть доступными для мойки и дезинфекции и выполнены из материалов, разрешенных Госкомсанэпиднадзором России. Использование дерева запрещается.

4.3.4. Требования к заморозке рыбной продукции

4.3.4.1. На судах, замораживающих рыбную продукцию, должны быть:

- морозильные установки для быстрого снижения температуры, обеспечивающие глубокую заморозку;
- холодильные установки для поддержания требуемой температуры в трюмах-хранилищах рыбной продукции. Трюмы для продукции должны быть оборудованы легкодоступной системой регистрации температуры.

4.4. Требования к обработке и хранению рыбной продукции на рыбообрабатывающих судах

4.4.1. За соблюдением гигиенических требований производства рыбной продукции на борту рыбообрабатывающего судна отвечают: помощник капитана по производству, технолог,

рыбмастер, начальник лаборатории. Они имеют право проверять выполнение положений настоящих Санитарных правил, обязаны предоставлять инспекторам программу проверки применения на борту основных положений, журнал с замечаниями, а также записи регистрации температур.

4.4.2. Общие гигиенические требования, предъявляемые к участкам и оборудованию, изложены в п. 3.7 настоящих Санитарных правил.

4.4.3. Общие гигиенические требования, предъявляемые к личному составу работников, изложены в п. 5.8 настоящих Санитарных правил.

4.4.4. Производство рыбной продукции на борту должно выполняться согласно требованиям НД, Санитарным требованиям при переработке морепродуктов на судах и требованиям, изложенным в пп. 3 и 5 настоящих Санитарных правил.

4.4.5. Рыбная продукция должна упаковываться согласно НД и требованиям, изложенным в п. 5.1 настоящих Санитарных правил.

4.4.6. Хранение рыбной продукции на борту должно осуществляться согласно НД на конкретную продукцию, а также требованиям, изложенным в п. 5.3 настоящих Санитарных правил.

5. Общая часть

5.1. Санитарно–эпидемиологический надзор и контроль за условиями производства

5.1.1. Общее наблюдение

5.1.1.1. Компетентные органы должны организовать контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил.

5.1.1.2. Контролю должны подвергаться:

- рыболовные и рыбообрабатывающие суда, находящиеся в порту;
- условия разгрузки и первой продажи;
- рыбообрабатывающие предприятия;
- оптовые рынки, аукционы;
- маркировка, условия хранения, транспортирование.

5.1.2. Специальный контроль

5.1.2.1. Органолептический контроль.

5.1.2.1.1. Органолептический контроль рыбной продукции осуществляется согласно требованиям НД.

5.1.2.1.2. Если в результате органолептического контроля обнаружено, что рыбная продукция непригодна для употреб-

ления в пищу, должны быть приняты меры по изъятию и уничтожению этой продукции.

5.1.2.1.3. В случае появления сомнений в свежести рыбной продукции органолептическая оценка может быть дополнена химическим или микробиологическим контролем.

5.1.2.2. Химический контроль.

5.1.2.2.1. Химический контроль рыбной продукции осуществляется согласно требованиям НД.

5.1.2.2.2. При экспорте рыбной продукции химический контроль включает в себя определение общего азота летучих оснований (ОАЛО), азота, триметиламина и гистамина.

5.1.2.2.3. Рыбная продукция согласно Решению Комиссии 95/149/ЕС считается непригодной для потребления людьми при следующем превышении уровня содержания общего азота летучих оснований (ОАЛО):

• *для категории рыб группы А*

Sebastes spp. (морские окуни),

Helicolenus dastylopterus (синеротые окуни),

Sebastichibus capensis (капские окуньки) – 25 мг азота на 100 г исследуемой пробы;

• *для категории рыб группы В*

семейство Pleuronectidus (правосторонние камбалы) – 30 мг азота на 100 г исследуемой пробы;

• *для категории рыб группы С*

Salmosalar (атлантический лосось),

семейство Merlucciidae (мерлузовые),

семейство Gadidae (тресковые) – 35 мг азота на 100 г исследуемой пробы.

5.1.2.2.4. Согласно требованиям Директивы 91/493/ЕЭС уровень содержания гистамина регламентируется только у рыб семейства скумбриевых, тунцовых, лососевых и сельдевых. При определении гистамина из каждой партии должны быть взяты 9 проб, соответствующих следующим гребованиям:

• средний уровень не должен превышать 100 мг/кг;

• у двух проб уровень может быть выше 100 мг/кг, но менее 200 мг/кг;

• ни одна проба не должна превышать уровень 200 мг/кг.

---

* За иключением Hippoglossus spp. - белокорого палтуса

Если рыба этих семейств подвергалась обработке в рассоле для созревания, уровень гистамина в конечном продукте может быть выше, но не более 400 мг/кг.

5.1.2.2.5. Содержание токсичных веществ, попадающих в продукцию из водной среды, должно соответствовать Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и продуктов питания.

5.1.2.3. Микробиологический контроль.

Микробиологический контроль рыбной продукции осуществляется согласно требованиям НД.

5.1.2.4. Контроль на наличие паразитов.

5.1.2.4.1. Рыбная продукция до направления на пищевое потребление или производство должна пройти осмотр с целью обнаружения любых визуально различимых паразитов.

5.1.2.4.2. Рыба или части рыбы, явно зараженные паразитами, не должны направляться в продажу для пищевого употребления.

5.1.2.4.3. Требования к рыбной продукции при наличии паразитов изложены в п. 5.2 настоящих Санитарных правил.

5.1.2.5. Удостоверение качества и Санитарный сертификат.

5.1.2.5.1. Предприятие должно гарантировать соответствие выпускаемой продукции по показателям качества требованиям НД и Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и продуктов питания и сопровождать каждую партию документами установленной формы.

5.1.2.5.2. При реализации внутри страны каждая партия продукции должна сопровождаться Удостоверением качества (приложение 7.4), подписанным руководителями предприятия.

5.1.2.5.3. Продукция, поставляемая на экспорт, должна сопровождаться Санитарным сертификатом (приложение 7.5), подписанным официальным инспектором, представляющим компетентный орган.

5.2. Требования к рыбной продукции при наличии паразитов

5.2.1. Рыбная продукция до направления потребителю или на производство должна подвергаться визуальному осмотру с целью обнаружения опасных для человека паразитов, определения их жизнеспособности.

5.2.2. Экспертизу на наличие паразитов осуществляют:

• на береговых рыбообрабатывающих предприятиях – производственная лаборатория, ихтиопатологические инспекции или центры госсанэпиднадзора;

• на рыбообрабатывающих судах – начальник производственной лаборатории или помощник капитана по производству, или старший рыбмастер смены.

5.2.3. При обработке рыбы с наличием посторонних включений (рачков, личинок, паразитов), последние должны максимально удаляться. В тех случаях, когда полностью освободить рыбу от посторонних включений не удается, ее следует направлять на заключение компетентных органов.

5.2.4. При обработке рыбы, пораженной паразитами или больной инфекционными заболеваниями, следует выполнять следующие правила:

• не выбрасывать в водоем рыбу или ее части, а также отходы;

• не скармливать домашним животным мясо и внутренности рыб, пораженные паразитами;

• свежую рыбу с поражением кожи трихидиной, костией, холодонеллой, интиофтириусом и т. п. необходимо обмывать горячей водой или 5 %-ным раствором поваренной соли до промывки в воде;

• после окончания обработки пораженной рыбы производится уборка и дезинфекция цеха, оборудования, инвентаря; руки необходимо мыть с мылом и дезинфицировать 0,2 %-ным раствором хлорной извести или другим дезсредством;

• при термической обработке необходимо следить, чтобы мясо рыбы тщательно проваривалось, прожаривалось в соответствии с утвержденными инструкциями;

• при технологической обработке необходимо следовать: «Методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)», «Инструкции по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции», «Санитарным правилам по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов».

5.2.5. При обнаружении заражения хотя бы одного вида рыб личинками дифиллоботриид и описторхисов, независимо от степени инвазии, вся рыба, выловленная из данного водоема и способная быть промежуточным хозяином перечисленных паразитов, считается «условно годной».

5.2.6. Реализация свежей и охлажденной необеззараженной «условно годной» рыбы через предприятия общественного питания и торговли запрещается. При невозможности обработки

«условно годной» рыбы на местах лова допускается ее транспортирование к ближайшим пунктам обработки.

5.2.7. При определении пищевой и кормовой пригодности морских рыб обычно имеют значение только паразиты, находящиеся в мышечной ткани; в других случаях должны учитываться и паразиты поверхности тела, печени, икры или молок, если эти части направляются для пищевого или кормового использования.

5.2.8. Паразиты жабр, других органов, в особенности пищеварительного тракта и собственно полости тела, не могут быть причиной браковки рыбы или понижения ее сортности.

5.2.9. Если в инспектируемой выборке обнаружена хотя бы одна личинка гельминта в живом состоянии, партия не должна быть разрешена к реализации через торговую сеть. Рыба должна быть обеззаражена.

5.2.10. Рыбу, пораженную миксоспоридиями (разжижение мышечной ткани), следует после вылова замораживать как можно скорее, чтобы свести к минимуму проявление нарушения консистенции рыб.

Размораживание должно быть очень быстрым (до температуры не выше минус 2 °С), а последующую термическую обработку (обжарку) необходимо проводить при повышенных температурах (160—165 °С).

5.2.11. Использование «условно годной» рыбы в пищевых целях допускается в зависимости от ее вида и размеров после обработки, гарантирующей обеззараживание продукта, в соответствии с «Санитарными правилами по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов» и «Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».

5.2.12. При невозможности обеспечить режимы замораживания, гарантирующие обеззараживание рыбы, ее следует использовать для пищевых целей только после засаливания, термической обработки или в виде консервов.

5.2.13. На рыбообрабатывающих предприятиях необходимо обеспечивать меры профилактики заражения личинками лентецов и описторхиса работающих. Лица, занятые переработкой рыбы, должны соблюдать меры личной профилактики. Запрещается пробовать сырой фарш и другие полуфабрикаты рыбных блюд и икры, необходимо своевременно обеззараживать отходы, получаемые при разделке рыбы.

5.2.14. Вопрос о возможности использования на пищевые цели рыбы, зараженной гельминтами, решают на промысле начальник производственной лаборатории или помощник капитана по производству принимающего судна или рыбмастер, а на берегу – начальник производственной лаборатории или один из главных руководителей технологической службы, или санитарная служба.

5.2.15. При экспорте рыбной продукции следует руководствоваться правилами визуального осмотра для выявления паразитов согласно Решению Комиссии 93/140/ЕЭС:

- наблюдаемыми паразитами считаются паразиты или группа паразитов, имеющих размеры, окраску и текстуру, легко позволяющие отличить их от тканей рыбы;
- под визуальным контролем понимается неразрушающая проверка рыбы или рыбных продуктов без применения оптических или увеличивающих систем и при хорошем освещении для человеческого зрения, в случае необходимости допускается применение дополнительного освещения;
- визуальный контроль должен выполняться на репрезентативном количестве образцов;
- лица, назначенные для визуального контроля на береговых предприятиях или аттестованные на судах, должны определять масштаб и частоту визуального контроля, исходя из природы рыбных продуктов, их географического происхождения и использования.

5.3. Упаковка

5.3.1. Упаковка должна производиться в условиях, не допускающих загрязнение рыбной продукции.

5.3.2. Упаковочные материалы и тара должны:

- не нарушать органолептические характеристики рыбной продукции;
- изготавляться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Госкомсанэпиднадзором России;
- быть достаточно прочными.

5.3.3. Тара для упаковки пищевой продукции должна отвечать требованиям НД, пройти санитарную обработку (механическая очистка, мойка горячей водой с моющими средствами, дезинфекция, ополаскивание и сушка). Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

Тара не должна использоваться повторно. Исключение составляет тара, легко поддающаяся очистке и дезинфекции.

5.3.4. Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

5.3.5. Неиспользованные упаковочные материалы должны храниться на территории вне участков производства и быть защищены от пыли и загрязнений.

5.4. Маркировка

5.4.1. Маркировку наносят на транспортную и потребительскую тару. Структурные элементы маркировки изложены в ГОСТах 7630; 11771. Структурные элементы маркировки указывают в зависимости от упаковываемой продукции и по согласованию с заказчиком. Маркировку приводят на русском языке и (или) на государственном языке страны, на территории которой находится предприятие, или на языке той страны, по заказу-наряду которой изготовлена продукция.

5.4.2. При экспорте рыбной продукции на упаковке и сопроводительном документе должны быть указаны:

- страна-отправитель;
- зарегистрированный и допущенный номер рыбообрабатывающего предприятия или судна.

5.5. Хранение и транспортирование

5.5.1. Хранение и сроки доставки рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с условиями, определенными на данный вид продукции, и быть указаны в сопроводительном документе.

Мороженая продукция должна содержаться при температуре не выше минус 18 °С. Во время ее доставки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 °С.

5.5.2. Автотранспорт для перевозки готовой продукции должен иметь санитарный паспорт.

5.5.3. Не допускается хранение и транспортирование рыбной продукции совместно с другими видами продукции, которые могут привести к ухудшению ее качества.

5.5.4. При использовании льда для охлаждения должен быть обеспечен хороший сток талой воды, чтобы исключить ее попадание на продукцию. Внутренние поверхности транспортного средства должны быть выполнены из материала, не оказывающего отрицательного воздействия на рыбную продукцию, быть гладкими, легко подвергаться мойке и дезинфекции.

5.5.5. Транспортные средства для рыбной продукции не могут использоваться для доставки другой продукции. В исключительных случаях допускается их использование при условии последующей тщательной уборки и дезинфекции.

5.5.6. Транспорт, используемый для перевозки живой рыбы, заготовленной в рыбоводных хозяйствах, должен быть оборудован изотермическими цистернами, контейнерными установками или другими средствами, обеспечивающими сохранность качества живой рыбы.

5.5.7. Цистерны, контейнеры и другие емкости должны быть тщательно промыты, продезинфицированы 3 %-ным раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим средством, вновь промыты и залиты водой.

5.5.8. Вода для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом должна быть чистой, прозрачной, без вредных примесей.

Допускается транспортирование живой рыбы в водопроводной воде, содержащей хлор, при условии предварительной тщательной воздушной аэрации ее в течение 30—50 мин.

5.5.9. Водитель и экспедитор обязаны иметь при себе медицинские книжки, чистые халаты, санитарный паспорт на машину.

5.6. Требования при разгрузке и оптовой продаже рыбной продукции

5.6.1. Оборудование для разгрузки должно быть изготовлено из материала, который легко очищается и дезинфицируется, и содержаться в чистоте.

5.6.2. При разгрузке следует избегать загрязнения рыбной продукции, в частности, надлежит следить за тем, чтобы:

- операция по разгрузке проходила быстро;
- рыбная продукция помещалась без задержек в защищенную среду, обеспечивающую температурные условия ее хранения, а при необходимости – на лед;
- не использовалось оборудование, которое могло бы повлиять на качество продукции.

5.6.3. Помещения аукционов или оптовых рынков, где выставляется для продажи рыбная продукция, должны:

- быть крытыми, потолки и стены должны легко очищаться и дезинфицироваться;
- иметь водонепроницаемый, легко моющийся и дезинфицирующийся пол, обеспеченный системой для стока воды;

• быть оборудованы умывальниками и туалетами. Умывальники обеспечиваются средствами для мытья и дезинфекции рук и одноразовыми полотенцами;

• иметь хорошее освещение;

• использоваться только для демонстрации или хранения рыбной продукции; не допускается въезд транспортных средств с выхлопными газами, которые могут повредить качество продукции;

• регулярно, по крайней мере после каждой продажи, емкости должны очищаться и промываться с обеих сторон питьевой водой или чистой морской водой; в необходимых случаях они должны дезинфицироваться;

• иметь заметные знаки, запрещающие курение, сплевывание, прием пищи и нахождение животных;

• закрываться, если компетентные органы считают это необходимым;

• иметь приспособления, обеспечивающие надежное водоснабжение, отвечающее условиям, изложенным в п. 3.4 настоящих Санитарных правил;

• иметь специальные водонепроницаемые приемники из нержавеющих материалов для рыбной продукции, непригодной для потребления;

• иметь оборудованную комнату для проведения инспекций рыбной продукции.

5.6.4. После разгрузки или первой продажи рыбная продукция должна незамедлительно доставляться в пункт назначения согласно требованиям, изложенным в п. 5.5 настоящих Санитарных правил.

5.6.5. Если условия п. 5.6.4 не соблюдаются, места продажи должны иметь холодные помещения достаточного размера, обеспечивающие хранение рыбной продукции в соответствии с требованиями НД.

5.7. Охрана окружающей среды

5.7.1. При промышленной переработке рыбного сырья и производстве рыбной продукции должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с Законом РСФСР «Об охране окружающей природной среды».

5.7.2. При проектировании предприятий должны учитываться предельно допустимые нагрузки на окружающую природную среду и предусматриваться надежные и эффективные меры предупреждения, устранения, загрязнения окружающей природной среды вредными отходами, их обезвреживание и ути-

лизация, внедрение ресурсосберегающих, малоотходных и безотходных технологий и производств.

5.7.3. Строительство, реконструкция предприятий, сооружений и иных объектов должны осуществляться по утвержденным проектам, имеющим положительное заключение государственной экологической экспертизы, в строгом соответствии с действующими природоохранными, строительными, а также санитарными нормами и правилами.

5.7.4. При строительстве и реконструкции предприятий, расположенных в черте населенных пунктов, размеры санитарно-защитной зоны для них следует устанавливать по согласованию с местными центрами госсанэпиднадзора.

5.7.5. Свободные участки и территория предприятия вдоль ограждения должны быть озеленены кустарником и деревьями. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих опушенные семена.

5.7.6. Производственные, бытовые, ливневые стоки рыбообрабатывающих предприятий должны сбрасываться в канализацию и проходить очистку на городских (поселковых) или локальных очистных сооружениях. При сбросе на городские (поселковые) очистные сооружения, условия отведения сточных вод определяются «Правилами приема производственных сточных вод в систему канализации населенных пунктов». При наличии локальных очистных сооружений условия сброса очищенных сточных вод определяются СанПиН «Охрана поверхностных вод от загрязнения в местах водопользования населения». Проекты локальных очистных сооружений и места сброса должны быть согласованы с центрами госсанэпиднадзора. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей очистки и обеззараживания, а также устройства поглощающих колодцев запрещается. Условия сброса должны согласовываться с центрами госсанэпиднадзора в каждом конкретном случае.

5.7.7. После сдачи рыбы судно отводится на специально оборудованную санитарную пристань (место которой согласовано с местным центром госсанэпиднадзора) для откачки на очистные сооружения промывных вод и проведения санитарной обработки судна.

5.7.8. Системы вентиляции не должны быть источником загрязнения воздушной среды дымом и вредными газами.

5.7.9. Для удаления дыма из помещений дымогенераторов и коптильных камер должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, а в смежных поме-

щениях во избежание проникновения дыма и газов должен быть создан подпор воздуха.

Все выбросы в атмосферу от технологического оборудования, содержащие вредные примеси, должны очищаться. Температура на поверхности воздуховодов не должна превышать 45 °С.

5.8. Охрана труда

5.8.1. Охрана труда должна являться одной из основных составляющих производственного процесса на предприятии, в цехе, на участке, каждом рабочем месте.

5.8.2. При проектировании и реконструкции рыбообрабатывающих предприятий и судов необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

5.8.3. Микроклимат предприятия должен соответствовать требованиям «Санитарных норм микроклимата производственных помещений».

5.8.4. Уровни шума на рабочих местах производственных помещений и на территории предприятия должны соответствовать «Санитарным нормам допустимых уровней шума на рабочих местах и составлять не более 80 дб».

5.8.5. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям СНиП «Естественное и искусственное освещение» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

5.8.6. Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5 °С, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

5.8.7. Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются. В зоне примыкания полов к наружным стенам предусматривается утепление.

5.8.8. При осуществлении естественной вентиляции не допускается сквозняков и резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

5.8.9. В цехах со значительными тепловыделениями, проектируемыми в южных районах, следует предусматривать кондиционирование воздуха.

5.8.10. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ.

5.8.11. Катамин и катапол необходимо хранить в крытых складских помещениях в упакованном виде в бочках из нержавеющей стали вместимостью 100—200 $дм^3$ согласно НД.

5.8.12. Работающие с неразведенными растворами катамина АБ, катапола (концентрацией 500 $г/дм^3$) должны быть обеспечены фартуками из прорезиненной ткани, резиновыми перчатками и очками. При попадании раствора на кожу или глаза следует тщательно промыть их водой.

5.8.13. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, подлежат обязательным предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств».

5.8.14. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим осмотрам, определяют центры госсанэпиднадзора совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия (по предприятиям, профессиям и неблагоприятным факторам) не позднее 1 декабря предшествующего года.

Центры госсанэпиднадзора также осуществляют контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов.

5.8.15. При прохождении предварительного медицинского осмотра администрация предприятия в направлении в медицинское учреждение должна полностью указать фамилию, имя, отчество, год рождения, профессию освидетельствуемого, вредные факторы и неблагоприятные условия труда в соответствии с приложениями 1, 2 приказа МЗ СССР № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств».

5.9. Медицинские осмотры и обследования

5.9.1. Все поступающие на работу должны пройти медицинское обследование в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств».

5.9.2. Частота профилактических обследований регламентируется вышеназванным приказом и решениями местных

органов власти, принятыми на основании сложившейся эпидемиологической ситуации на данной территории.

5.9.3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты обследования, а также сведения о прохождении работником обучения по программе гигиенической подготовки.

5.9.4. Проведение профилактических медицинских осмотров должно быть отражено в правилах внутреннего распорядка предприятия. О месте и времени проведения профилактического медицинского осмотра администрация издает приказ с указанием лица, ответственного (по каждому структурному подразделению) за своевременность и полноту охвата обследованием работников.

5.9.5. На объектах, имеющих в своем составе свыше 30 рабочих, медицинские осмотры могут проводиться на предприятии. Разрешение на проведение дает региональный центр госсанэпиднадзора, курирующий данный объект.

5.9.6. Администрация предприятия не должна допускать к работе больных и бактерионосителей, а также лиц, своевременно не прошедших профилактические медицинские осмотры и не сдавших зачет по санитарно-гигиеническому обучению.

5.9.7. Начальник цеха или ответственное лицо, утвержденное приказом по цеху, ведет специальный график прохождения медицинских обследований. Личные медицинские книжки хранятся у начальника цеха или ответственного лица.

5.10. Правила личной и профессиональной гигиены

5.10.1. Все работники рыбообрабатывающих предприятий обязаны выполнять правила личной и профессиональной гигиены.

5.10.2. Каждый работник на предприятии несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

5.10.3. Работники предприятия должны носить чистую спецодежду или санодежду и головные уборы. У лиц, имеющих по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с открытой рыбной продукцией, головной убор должен полностью закрывать волосы.

5.10.4. Санитарная одежда должна быть изготовлена из материалов светлых тонов, иметь отличительную поцеховую маркировку. Обувь должна быть рассчитана на многократную дезинфекцию.

Комплект санитарной одежды для рабочих разделочных цехов состоит из колпака (косынки), хлопчатобумажного халата, резиновых сапог, прорезиненного фартука, хлопчатобумажных и резиновых перчаток; для рабочих цеха фасовки, укладки и упаковки – колпака (косынки), хлопчатобумажного халата или куртки, хлопчатобумажных брюк, кожаных тапочек, четырехслойных марлевых повязок, индивидуального полотенца.

5.10.5. Санодежду следует носить только во время работы, запрещается надевать на нее верхнюю одежду.

5.10.6. Санодежду нельзя закалывать булавками и иголками, запрещается приносить в цех предметы личного туалета и другие посторонние предметы.

5.10.7. Работники, направленные на обработку и подготовку рыбной продукции, должны мыть руки перед началом работы и каждый раз при возобновлении работы. Раны на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой. Работники с гнойничковыми ранами к работе не допускаются.

5.10.8. Укладчицы консервного, кулинарного и икорного цехов, а также участков мелкой расфасовки обязаны перед началом работы, после посещения туалета (но не менее двух раз в смену) мыть руки с последующей их дезинфекцией, не покрывать ногти лаком и должны временно отстраняться от работы с готовой продукцией при наличии гнойничковых заболеваний рук или отсутствии водонепроницаемых повязок на поврежденных участках рук.

5.10.9. Работники должны быть обеспечены защитно-профилактическими средствами для кожи рук.

Работники разделочных и расфасовочных цехов должны не реже двух раз в смену обеззараживать руки 0,1 %-ным раствором хлорамина или другими антисептиками, а для профилактики гнойничковых заболеваний проводить обработку рук раствором марганцево-кислого калия (1 г на 10 л воды), силиконовым кремом, мылом «Гигиена», жидкостью Новикова или другими, предназначенными для этой цели средствами.

5.10.10. Работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.

Используемые в работе салфетки должны меняться по мере их загрязнения, но не реже двух раз в смену. Стирка салфеток и их дезинфекция (0,1—0,5 %-ный раствор хлорамина) должны производиться централизованно в специальном помещении.

5.10.11. Перед посещением общественных, административных помещений, а также туалета необходимо снимать санитар-

ную одежду. Перед входом в производственный цех необходимо тщательно обрабатывать обувь (дезковрик, емкость с дезраствором).

5.10.12. С материалами по дезинфекции и дератизации должен работать персонал, знакомый с правилами их использования. Применение материалов не должно создавать какого-либо риска загрязнения продукции.

5.10.13. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале (приложение 7.6). При отсутствии в штате предприятия медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник предприятия или мастер цеха).

5.10.14. Постоянный контроль за соблюдением работниками цеха правил личной и профессиональной гигиены осуществляется технологом, мастером и санитарным постом цеха.

5.10.15. Санитарные посты контролируют соблюдение санитарного режима производства.

Санитарный пост 2 раза в смену обязан контролировать проведение фасовщицами обеззараживания рук, профилактики гнойничковых заболеваний рук, а также следить за правильностью ношения спецодежды.

Санитарный пост контролирует и ведет учет приготовления дезинфицирующих растворов. Данные заносятся в журнал.

5.10.16. Запрещается курить, плевать, есть и пить в рабочих помещениях и местах хранения рыбной продукции.

5.10.17. Принимать пищу разрешается только в буфетах, столовых или специально отведенных для этого помещениях.

5.10.18. После окончания работы необходимо сдать свое рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха, а санитарную одежду – лицам, ответственным за ее прием, хранение и выдачу.

5.10.19. Слесари-электромонтеры, наладчики и другие работники, занятые наладочными и ремонтными работами в производственных цехах и складских помещениях, обязаны также выполнять правила личной гигиены и принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в готовую продукцию, сырье и полуфабрикаты.

5.11. Бытовые помещения

5.11.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санпропускников и при входе снабжены приспособлениями для очистки и дезинфекции обуви.

5.11.2. Специализированные цехи по производству икры должны иметь отдельные от общезаводских бытовые помещения.

5.11.3. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей, санитарной одежды и обуви, бельевая для чистой санитарной одежды, помещения для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, сушильные шкафы, помещение дежурного персонала, ножные ванны, респираторные.

5.11.4. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться изолированно от гардеробных для верхней и домашней одежды.

5.11.5. Помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные, должны быть смежными и оборудованными открытыми и закрытыми кабинами.

5.11.6. При количестве женщин более 100 в смену оборудуется помещение для личной гигиены, а при меньшем количестве – специальная кабина с гигиеническим душем.

5.11.7. Стены в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин облицовывают глазурованной плиткой на высоту 2 м, а выше, до несущих конструкций, окрашивают эмульсионными или другими влагостойкими разрешенными красками; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой, полы – керамической плиткой.

5.11.8. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать влажным способом и не реже одного раза в неделю подвергать дезинфекции.

5.11.9. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют.

5.11.10. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, ручки, затворы дверей и другие поверхности,

которых касаются руки человека, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезраствором.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10 %-ным раствором щавелевой кислоты или бисульфитом натрия и промывают.

5.11.11. Для уборки санузлов необходимо использовать специальный инвентарь с отличительной окраской, маркировкой, хранящийся отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

5.11.12. Туалеты дезинфицируют раствором хлорного препарата, содержащего 500 мг/л активного хлора, не реже двух раз в смену.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь погружают на 2 ч в дезраствор хлорного препарата, содержащего 500 мг/л активного хлора.

5.11.13. Туалеты должны быть снабжены канализацией, утеплены, иметь шлюзы, оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с локтевыми смесителями и подводкой горячей и холодной воды. Унитазы необходимо оборудовать педальным спуском, а туалеты самозакрывающимися дверями.

5.11.14. На двери туалета устанавливают табличку: «Вход в санитарной одежде воспрещен». Туалеты обеспечивают туалетной бумагой, мылом, дезинфицирующими растворами для обработки рук, электрополотенцами.

5.11.15. Перед входом в туалет должен быть коврик, смачиваемый 2—3 раза в смену дезинфицирующим раствором.

5.12. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых

5.12.1. На рыбообрабатывающих предприятиях и судах не допускается наличие грызунов и насекомых.

В целях предупреждения их появления на предприятиях необходимо периодически проводить санитарную обработку средствами, разрешенными Госкомсанэпиднадзором России.

5.12.2. Люки и вентиляционные отверстия должны закрываться металлическими сетками с ячейками не более 0,5 см.

5.12.3. Щели в местах пересечения стен и потолков с трубами, электропроводкой и т. д. тщательно заделываются цементом, битумом, покрываются металлической сеткой и листовым железом.

5.12.4. Отверстия, через которые могут проникать грызуны, заделываются режущей металлической стружкой с цементом.

5.12.5. Не допускается захламленность подсобных помещений, чердаков, подвалов и трюмов.

5.12.6. В случае обнаружения грызунов должны быть немедленно расставлены капканы. Химические средства для уничтожения грызунов должны применять только специалисты-дератизаторы по согласованию с местными центрами госсанэпиднадзора.

5.12.7. Для борьбы с мухами окна в летнее время года должны быть затянуты сеткой. Использование инсектицидов во время работы запрещается. Допускается использование клейких поверхностей и ловушек, которые не должны располагаться над производственной линией.

5.12.8. Для предупреждения появления тараканов в бытовых помещениях заделывают щели в перегородках и стенах. Не допускается скопление остатков пищевой продукции.

5.13. Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил

5.13.1. Администрация при найме на работу обязана руководствоваться требованиями настоящих Санитарных правил.

5.13.2. Администрация предприятия обязана обеспечить:

- необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества;
- прохождение работниками необходимых медицинских обследований в сроки, установленные центрами госсанэпиднадзора;
- все цехи аптечками для оказания первой медицинской помощи, а также защитно-профилактическими средствами для кожи рук;
- посещение занятий по гигиеническому обучению и сдачу зачетов 1 раз в 2 года, а также при поступлении на работу;
- каждого работника тремя комплектами санитарной одежды, обувью, перчатками;
- починку, замену одежды по мере ее износа, централизованную стирку (стирка санитарной одежды в индивидуальном порядке в домашних условиях категорически запрещается);
- лиц, занятых на укладке, расфасовке продукции, инспектировании (кулинарное, икорное, пресервное производство), четырехслойными марлевыми масками, резиновыми перчатками, фартуками, которые после каждой смены должны подвергаться санитарной обработке;
- достаточное количество уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, мыла, полотенец, салфеток;

• введение в штат консервного цеха маникюрщиц;

• заключение договоров с местными центрами госсанэпиднадзора на проведение дератизационно-дезинфекционных мероприятий;

• всех работников личными медицинскими книжками, а все цехи – санитарными журналами, журналами ежесменного осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания и другой санитарной документацией установленной формы (пронумерованные, прошнурованные, опечатанные).

5.13.3. Администрация обязана довести до сведения всех работающих, соприкасающихся с пищевыми продуктами во время работы, настоящие Санитарные правила и требовать их неукоснительного выполнения.

5.13.4. Администрация предприятия обязана привлекать к ответственности лиц, виновных в нарушении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства, а также принимать меры к оперативному устранению выявленных недостатков.

5.13.5. Ответственность за санитарно-техническое состояние предприятия и за выполнение настоящих Санитарных правил несет руководитель предприятия.

5.13.6. Ответственность за санитарное состояние участка, цеха, отделения, подсобных помещений и оборудования несут начальники цехов (участков), заведующий производством, мастера, бригадиры, заведующие складами по принадлежности или лица, назначенные руководителем предприятия.

5.13.7. Ответственность за выполнение правил личной и профессиональной гигиены, за содержание своего рабочего места и относящегося к нему оборудования и инвентаря в должном санитарном состоянии несет каждый работник.

6. Производство и реализация живых двустворчатых моллюсков

6.1. Требования к районам выращивания живых двустворчатых моллюсков

6.1.1. Районы морских акваторий для размещения хозяйств по выращиванию моллюсков должны быть согласованы с центром госсанэпиднадзора, а в случае экспорта продукции – и с компетентными органами стран ЕС.

6.1.2. Рекомендуемые микробиологические нормативы для морской воды в районах выращивания живых двустворчатых моллюсков представлены в табл. 1.

Таблица 1

Рекомендуемые микробиологические нормативы для морской воды в районах выращивания живых двустворчатых моллюсков

Показатель	Допустимое количество живых клеток в 1 $дм^3$, не более	Периодичность контроля
Бактерии группы кишечных палочек	25000	2 раза в месяц бактериологом марихозяйства
Фекальные кишечные палочки	1000	То же
Сальмонеллы	Не допускаются	–"–
Патогенные галофильные вибрионы	То же	Анализ проводится центрами госсанэпиднадзора при эпиднеблагополучии

6.1.3. В установленных районах живые двустворчатые моллюски должны до направления на промышленную переработку пройти выдержку в чистой морской воде; при экспорте моллюсков чистая морская вода должна отвечать требованиям, изложенным в приложении 7.2.

6.1.4. По микробиологическим показателям живые двустворчатые моллюски в период выращивания должны отвечать требованиям, представленным в табл. 2.

Таблица 2

Микробиологические нормативы для живых двустворчатых моллюсков в период их выращивания

Показатель	Норма
Количество мезофильных аэробных, факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ на 1 г	$1x10^5$
Бактерии группы кишечных палочек в 0,001 г	Не допускаются
Наиболее вероятное число бактерий группы кишечных палочек в 1 г, не более	100
Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов в 0,1 г	Не допускаются
Сальмонеллы в 25 г	То же
Патогенные галофильные вибрионы в 25 г	–"–

6.1.5. Живые двустворчатые моллюски, предназначенные для промышленной переработки, в период сбора должны отвечать требованиям, представленным в табл. 3.

Таблица 3

Микробиологические нормативы для живых двустворчатых моллюсков, направляемых на промышленную обработку

Показатель	Норма	
	для консервного производства	для кулинарного производства
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ на 1 г	$1x10^5$	$5x10^4$
Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г	–	Не допускаются
Наиболее вероятное число бактерий группы кишечных палочек в 1 г, не более	–	50
Споры мезофильных анэробных микроорганизмов в 0,1 г	Не допускаются	Не допускаются
Сальмонеллы в 25 г	То же	То же
Патогенные галофильные вибрионы в 25 г при эпиднеблагополучии	–"–	–"–

6.1.6. Живые двустворчатые моллюски, предназначенные для экспорта, по микробиологическим показателям должны отвечать требованиям Директивы Совета 91/492/ЕЭС:

- для моллюсков в период выращивания НВЧ фекальных колиформ не должно превышать 6000 или E. coli 4600 в 100 г мяса;
- в моллюсках, предназначенных для непосредственного употребления, НВЧ фекальных колиформ должно быть менее 300 или E. coli менее 230 на 100 г мяса и межмантийной жидкости, сальмонеллы в 25 г моллюсков должны отсутствовать.

6.2. Требования к добыче, первичной обработке и транспортированию живых двустворчатых моллюсков на обрабатывающее предприятие

6.2.1. Способ добычи, первичная обработка моллюсков (подъем коллекторов с моллюсками, отделение их от коллектора,

мойка, чистка от обрастаний и других загрязнений) не должны наносить механических повреждений живым двустворчатым моллюскам.

6.2.2. Способы обработки, транспортирования, выгрузки моллюсков должны исключать дополнительное загрязнение, снижение качества и сохранять признаки их жизнеспособности.

6.2.3. Транспортное средство, применяемое для доставки моллюсков, должно отвечать требованиям настоящих Санитарных правил и иметь устройство для стока воды.

6.2.4. При хранении и транспортировании моллюски не должны подвергаться воздействию высокой и низкой температур.

6.2.5. Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25 °С.

6.2.6. Допускается транспортирование моллюсков без воды в специальных контейнерах насыпью слоем не более 2/3 высоты емкости (высотой слоя моллюсков не более 1 м) при температуре воздуха от 0 до 12 °С.

При повышении температуры воздуха выше установленной моллюски охлаждаются льдом, льдосолевой смесью или охлажденной до 2 °С морской водой и другими способами.

6.2.7. Каждая партия моллюсков должна доставляться на обрабатывающее предприятие с документом, содержащим следующую информацию:

- наименование судна (сборщика);
- дата съема;
- район съема;
- виды и количество моллюсков;
- продолжительность транспортирования;
- подпись ответственного лица.

6.3. Требования к обрабатывающим предприятиям, цехам

6.3.1. Предприятия и цехи не должны быть расположены вблизи источников образования неприемлемых запахов, дыма, пыли и других загрязнений.

Территория не должна заливаться сточными водами при приливе или стоке с окружающих районов.

6.3.2. Цехи и территория должны содержаться в удовлетворительном состоянии; не допускается загрязнение моллюсков любыми видами отходов, грязной водой, испарениями, а также присутствие грызунов или других животных.

6.3.3. Цехи, где обрабатываются или хранятся моллюски, должны иметь:

• покрытие пола, которое легко очищается и имеет уклон для стока воды;

• достаточное рабочее пространство, позволяющее осуществлять все операции при естественном освещении;

• отдельное оборудованное помещение для мытья инструментов, тары;

• достаточное количество раздевалок, умывальников, туалетов.

6.3.4. Цехи должны обеспечиваться питьевой водой, отвечающей требованиям ГОСТа 2874, или иметь емкости для ее хранения, а также иметь систему снабжения чистой морской водой. Трубы и краны с питьевой водой должны четко отличаться от труб и кранов с непитьевой водой.

6.3.5. При экспорте продукции питьевая и чистая морская вода должны отвечать требованиям, изложенным в приложении 7.2.

6.3.6. Оборудование и приборы, поверхности которых соприкасаются с моллюсками, должны быть изготовлены из нержавеющего материала.

6.3.7. Общие гигиенические требования к территории, оборудованию, рабочим местам и персоналу изложены в п.п. 3 и 5 настоящих Санитарных правил.

6.4. Требования, предъявляемые к очистительным центрам

6.4.1. Требования к бассейнам и емкостям для выдерживания живых двустворчатых моллюсков

6.4.1.1. Оборудование и емкости для выдерживания моллюсков не должны представлять собой источник загрязнения.

Пол и стены очистительных бассейнов должны иметь гладкую, непроницаемую поверхность, легко подвергаться мойке и очистке и быть изготовлены из некоррозионных и нетоксичных материалов.

Запрещается использование меди или медных сплавов в узлах и деталях, контактирующих с морской водой в системе трубопроводов и в самих бассейнах.

6.4.1.2. Конструкция бассейнов должна:

• обеспечивать равномерный проток воды через контейнеры с моллюсками;

• предотвращать возникновение застойных зон и связанной с ними возможности вторичного загрязнения моллюсков.

6.4.1.3. Необходимый уровень циркуляции воды в бассейнах достигается при соотношении их длины и ширины от 1 : 10 до 1 : 4. При значительной длине лотков они устанавливаются с уклоном до 2 % стока воды.

6.4.1.4. Контейнеры для размещения моллюсков должны быть изготовлены из некоррозионных материалов.

6.4.2. Требования к качеству морской воды, используемой для очистки живых двустворчатых моллюсков

6.4.2.1. Район водозабора морской воды, используемой для очистки моллюсков, не должен подвергаться загрязнению промышленными или хозяйственно-бытовыми сточными водами.

6.4.2.2. Для обеспечения эффективности последующей обработки морской воды она должна содержать не более 1 х 1000 кл/дм^3 бактерий группы кишечных палочек и не более 1 х 10000 кл/см^3 мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

6.4.2.3. Морская вода после обеззараживания по своим бактериологическим показателям должна соответствовать требованиям ГОСТа 2874.

6.4.2.4. Очистку моллюсков проводят в чистой морской воде соленостью 15—19 промилле в течение 24—48 ч. Соленость ниже 10 и выше 20 промилле отрицательно влияет на общее физиологическое состояние моллюсков и исключает эффективность процесса очистки в целом.

6.4.2.5. Температура воды должна быть в пределах 10—20 °С. При температуре воды выше 20 °С или при резких перепадах между ее значениями в районе выращивания и температурой в бассейнах для очистки у моллюсков возможен массовый вымет половых продуктов.

6.4.2.6. Уровень растворенного кислорода в морской воде, используемой для очистки моллюсков, не должен быть менее 5 мг/дм^3.

6.4.3. Обработка морской воды, предназначенной для очистки живых двустворчатых моллюсков

6.4.3.1. Обеззараживание морской воды проводят с помощью облучения ультрафиолетовыми лучами с длиной волны в диапазоне 200—295 нм, которые обладают максимальным бактерицидным действием. При мутности морской воды выше 85 частей на миллион и цветности выше 20 (90—150 частей на миллион) она должна быть подвергнута предварительному отстаиванию или фильтрации для снижения этих показателей до указанного уровня.

6.4.3.2. Для облучения используют стандартные установки для обеззараживания морской воды, их количество и мощность зависят от объемов воды, необходимых для процесса очистки моллюсков.

6.4.3.3. Контроль за величиной интенсивности ультрафиолетового излучения бактерицидных ламп осуществляется ежемесячно с помощью обычного бактерицидного ваттметра. Лампы, дающие излучение ниже 60 % первоначального уровня, подлежат замене.

6.5. Требования к режиму выдерживания живых двустворчатых моллюсков

6.5.1. На выдерживание не должны допускаться моллюски с откосами створок, с оголением мантии, с трещинами. Моллюски перед помещением в бассейн должны быть тщательно промыты струей воды из шланга и размещены на решетчатом «ложном дне», приподнятом на 15—20 см от дна бассейна, или в специальных контейнерах. Толщина слоя моллюсков на «ложном дне» или на полках в контейнерах должна быть не более 15 см. При выдерживании моллюсков в многоярусных контейнерах толщина слоя воды над ними должна быть не менее 15 см между секциями и не менее 30 см над верхним слоем моллюсков.

6.5.2. Перед началом процесса очистки моллюсков система должна быть тщательно промыта.

Расстояние между водозабором морской воды и сбросом сточной воды должно быть достаточным, чтобы избежать загрязнения.

6.5.3. Через 12 ч очистки моллюски и дно бассейна должны быть промыты сильной струей воды для удаления ила и выделений моллюсков.

6.5.4. По завершении очистки раковины моллюсков должны быть тщательно обмыты из шланга чистой морской водой. Вода для промывки не должна использоваться повторно.

6.6. Контроль за процессом очистки живых двустворчатых моллюсков

6.6.1. Лаборатория предприятия должна осуществлять следующие микробиологические анализы:

- морской воды, поступающей в очистительные бассейны;
- живых двустворчатых моллюсков до и после выдерживания в воде.

6.6.2. В специальном журнале должны регистрироваться следующие данные:

- дата и количество моллюсков, поступающих для очистки;
- время заполнения и освобождения очистительной системы;
- режим очистки моллюсков;
- результаты микробиологических анализов морской воды и моллюсков.

6.7. Упаковка

6.7.1. Живые двустворчатые моллюски упаковываются в удовлетворительных гигиенических условиях.

6.7.2. Упаковочный материал или тара:

- не должны передавать посторонние запахи и нарушать органолептическую характеристику живых моллюсков;
- должны быть допущены Госкомсанэпиднадзором России для контакта с пищевыми продуктами;
- должны быть прочными и обеспечивающими защиту продукции от воздействия внешних факторов.

6.7.3. Устрицы должны упаковываться вогнутой раковиной вниз.

6.8. Маркировка партий живых двустворчатых моллюсков

6.8.1. Маркировка должна выполняться в соответствии с требованиями НД на этикетках, ярлыках, бирках, изготовленных из бумаги, фанеры или другого материала.

6.8.2. Каждое тарное место должно иметь бирку, содержащую следующую информацию:

- страна-изготовитель;
- предприятие-изготовитель;
- вид моллюска (обычное или латинское название);
- дата изготовления: число, месяц, время (ч) окончания технологического процесса;
- сроки и условия хранения.

6.8.3. Нанесенная информация должна легко читаться, быть несмываемой, обозначения легко расшифровываться.

6.9. Хранение и транспортирование живых двустворчатых моллюсков

6.9.1. Помещения для хранения моллюсков должны обеспечивать температуру, которая не оказывает отрицательного воздействия на их качество и жизнестойкость.

Упаковка не должна соприкасаться с полом хранилища и должна помещаться на чистый стеллаж.

6.9.2. К транспортным средствам, используемым для перевозки партий моллюсков, предъявляются следующие требования:

- внутренние стены, которые могут соприкасаться с живыми моллюсками, должны быть сделаны из нержавеющих материалов, быть гладкими и легко очищаться;
- моллюски не должны перевозиться вместе с другой продукцией, которая может их загрязнить.

6.9.3. Лед, используемый при перевозке партий живых моллюсков, должен быть изготовлен из питьевой или чистой морской воды.

6.10. Требования, предъявляемые к живым двустворчатым моллюскам

6.10.1. Живые двустворчатые моллюски должны сохранять признаки жизнеспособности, поверхность створок должна быть чистой и соответствовать требованиям НД.

6.10.2. По микробиологическим показателям моллюски должны отвечать требованиям, изложенным в п. 6.1 настоящих Санитарных правил.

6.10.3. Содержание хлорорганических пестицидов и тяжелых металлов не должно превышать нормативы, установленные «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов».

6.10.4. При экспорте живых двустворчатых моллюсков количество паралитического яда, содержащегося в съедобных частях моллюсков (тело целиком или любая отдельно взятая его съедобная часть), не должно превышать 80 мкг на 100 г мяса моллюсков, определенное методом биотестирования в сочетании при необходимости с химическим методом обнаружения сакситоксина или любым другим признанным методом. Традиционные биологические методы тестирования не должны давать положительной реакции на диарейный яд в съедобных частях моллюсков (тело целиком или любая отдельно взятая съедобная часть).

6.11. Санитарный контроль

6.11.1. Лаборатория предприятия должна установить систему санитарного контроля для проверки выполнения требований, указанных в настоящих Санитарных правилах.

Контроль должен осуществляться с целью:

• исключения возможности сбора моллюсков в экологически неблагополучных местах;

• проверки микробиологических показателей живых двустворчатых моллюсков на соответствие установленным требованиям;

• проверки наличия токсичных элементов, которые не должны превышать нормативы, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;

• проверки возможного присутствия токсинопроизводящего планктона в районах сбора моллюсков и биотоксинов у моллюсков.

6.11.2. В период выращивания моллюсков контроль их должен осуществляться 1 раз в месяц в зимне-весенний период и 2 раза в месяц в летне-осенний период.

6.11.3. В период сбора моллюсков контроль должен осуществляться 1 раз в декаду.

6.11.4. При составлении плана отбора проб моллюсков для контроля должны учитываться:

• колебания степени фекального загрязнения района выращивания моллюсков;

• колебания количества планктона, содержащего морские биотоксины.

6.11.5. Если результаты анализов отобранных проб показывают, что живые двустворчатые моллюски могут представлять опасность для здоровья людей, лаборатория или другой компетентный орган должны закрыть район добычи моллюсков до восстановления нормального положения.

6.11.6. Должна быть создана система контроля для проверки уровня морских биотоксинов.

7.1. Приложение (обязательное)

Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения

с _____ **по** _____

(число, месяц, год) *(число, месяц, год)*

Дата, время отбора пробы	Место отбора пробы	Число микроорганизмов в 1 $см^3$	Число бактерий группы кишечных палочек в 1 $дм^3$ воды – «коли-индекс»	Количество спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$	Содержание остаточного хлора, мг/$дм^3$	Органолептические свойства (запах, вкус, привкус, мутность, цветность и т. д.)	Концентрация химических веществ (общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди, цинка и т. д.), мг/$дм^3$	Заключение	Принятые меры	Подписи микробиолога и химика

7.2. Приложение (обязательное)

Требования к питьевой и морской воде согласно Директиве Совета 80/778/ЕЭС

Раздел 1

Из Директивы Совета 80/778/ЕЭС в части микробиологической характеристики воды, предназначенной для использования людьми.

Полная процедура контроля морской и питьевой воды должна быть тщательно зафиксирована в документах по системе НАССР – Hazard Analisis Critical Control Point (Анализ риска критических точек контроля). Форма документации утверждается руководством.

Микробиологические параметры

Таблица 1

Параметр	Объем образца, мл	Максимально допустимая концентрация (МДК)	
		метод мембранных фильтров	метод предельных разведений (НВЧ)
Общее количество колиформ	100	0	<1
Количество фекальных колиформ	100	0	<1
Фекальные стрептококки	100	0	<1
Сельфитредуцирующие клостридии	20	–	≤1

Таблица 2

Параметры	Температура инкубирования	Объем образца, мл	Основной уровень	Максимально допустимая концентрация (МДК)
Общее число бактерий в воде, предназначенной для использования людьми	37 °С 22 °С	1 1	10 100	– –
Общее число бактерий в воде, предназначенной для замкнутых емкостей	37 °С 22 °С	1 1	5 20	20 100

Примечания.

1. Определение числа общих и фекальных колиформ проводится методом предельных разведений, и результат выражается в значениях наиболее вероятного числа (НВЧ) либо методом мембранной фильтрации. В качестве плотной питательной среды может быть использован агар Эндо. Температура инкубации при определении общих колиформ 37 °С, фекальных колиформ 44 °С.

2. Определение фекальных стрептококков проводится по методу Лиски на среде с азидом натрия. Результат выражается в НВЧ. Возможно применение метода мембранной фильтрации с проращиванием фильтров на подходящей плотной среде.

3. Сульфитредуцирующие клостридии определяются путем подсчета спор после прогрева образцов до 80 °С:

а) при посеве в среду с глюкозой, сульфитом и железом подсчетом колоний, имеющих черный ореол;

б) с помощью мембранной фильтрации после проращивания фильтра на среде с глюкозой, сульфитом и железом. При инкубации фильтр покрывается слоем агара;

в) определением НВЧ в пробирках на дифференциальной среде.

4. Общее число бактерий (ОЧБ) определяется инокуляцией образца в питательный агар с последующей инкубацией посевов при 22 °С в течение 72 ч и 37 °С в течение 48 ч.

В морской воде общее бактериальное число не определяется. Для колиформных организмов не должно быть положительного результата в двух последовательных образцах.

Если в образцах обнаружено присутствие E. coli, фекальных стрептококков или сульфитредуцирующих клостридий, вода данного водного источника не должна быть использована без предварительной дезинфекции.

Раздел 2

Из Рекомендаций к Директиве 80/778/ЕЭС в части проверки воды на рыбообрабатывающих предприятиях.

Периодичность микробиологического контроля:

1) для воды, предназначенной для снабжения людей без промежуточного хранения, анализы следует проводить не реже одного раза в год из разных репрезентативных пунктов отбора на территории предприятия;

2) для воды, предназначенной для снабжения людей с промежуточным хранением, не реже одного раза в месяц.

План распределения воды на предприятии

Руководство предприятия должно отвечать за состояние источников водоснабжения (магистрали, общие магистрали с промежуточным хранением, поверхностная вода, колодезная вода) и нести ответственность за пригодность воды, используемой на предприятии для питьевых целей.

Официальный инспектор должен иметь доступ к плану сети водоснабжения, содержащему схему расположения трубопроводов и стоков предприятия; стоки должны быть отмечены на плане путем последовательной нумерации.

Система хлорирования

При хлорировании воды время контакта хлора с водой должно обеспечивать реакцию его с органическими соединениями.

Время хлорирования составляет 20—30 мин.

Рыбные продукты, предназначенные для экспорта в страны ЕС не должны обрабатываться гиперхлорированной водой.

Содержание хлора должно проверяться регулярно (не реже одного раза в день).

7.3. Приложение (обязательное)

Мойка и дезобработка консервных и пресервных банок

Вид тары	Замочка и механическая очистка	Мойка	Промывка	Обезжиривание	Подсушка
Металлические банки		Горячей проточной водой с температурой 65—85 °С		Острым паром	Путем стекания (банки в перевернутом виде) или струей горячего воздуха (60 °С)
Стеклобанка чистая, новая		В грячей (65—85 °С) воде путем 2-кратного ополаскивания или в горячей проточной воде (65—85 °С)		То же	То же
Стеклобанка б/у	В растворе, содержащем 3 % каустической соды, 2 % силиката натрия, 1,5 % тринатрийфосфата не менее 10 мин	3 %-ным щелочным раствором с температурой 65—85 °С	2-х кратныя промывка в горячей воде с температурой 65—85 °С и давлением воды 2 кг/см^2	Острым паром	Путем стекания (банки в перевернутом виде) или струей горячего воздуха (60 °С)

Вид тары	Замочка и механическая очистка	Мойка	Промывка	Обезжиривание	Подсушка
Полимерные банки и крышки, кроме банок из поливинилхлоридной пленки (ПВХ),** новые, чистые			В проточной воде с температурой 60—65 °С		Подсушка в струе воздуха с температурой 60—65 °С
Новая с нарушением режима хранения и упаковки	В 1 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 60—65 °С не менее 10 мин*	В воде с температурой 60—65 °С в течение двух мин	В проточной воде с температурой 60—65 °С	В 0,004 %-ном (1 г на 25 л воды) растворе марганцевокислого калия в течение 5 мин***	Ополаскивают в проточной воде 2 мин. Подсушка в струе воздуха с температурой 60—65 °С
Полимерные банки и крышки б/у**	В 2 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 60—65 °С не менее 10 мин с последующей механической очисткой щетками**		Проточной водой с температурой 60—65 °С в течение двух мин	В 0,004 %-ном (1 г на 25 л воды) растворе марганцевокислого калия*** Раствор меняют при появлении бурой окраски	Ополаскивают в проточной воде 2 мин. Подсушка в струе воздуха с температурой 60—65 °С

*Возможна замена другими моющими средствами.

**Для полимерных банок из ПВХ (новых, загрязненных и б/у) температурный режим на всех этапах санитарной обработки банок – 40—45 °С.

***Возможна замена другими дезинфицирующими средствами. При использовании моющих средств с дезинфицирующими свойствами операцию обеззараживания тары не производят.

Производственное объединение
_____
(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория
_____
(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на рыбу и нерыбные объекты промысла охлажденные и мороженые к накладной (коносаменту) №_____
от «__»_____199_г.

7.4. Приложение (обязательное)

Приложение 7.4.1 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и количество физических упаковок	Масса нетто партии, кг	Консистенция	Температура в рыбе (блоке) в момент отгрузки, °С	Сорт (прописью)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.
Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение

_____

(акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

_____

(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на фарш рыбный мороженый к накладной (коносаменту) №_____
от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.2 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____

_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Товарополучатель_____

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и количество физических упаковок, шт.	Эластичность, г	Массовая доля воды, %	Температура в блоке в момент отгрузки, °С	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)

Условия и срок транспортирования_____

Условия и срок хранения_____

Заведующий лабораторией_____

(фамилия и подпись)

Директор предприятия_____

(фамилия и подпись)

Печать

Приложение 7.4.3 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___

от «__»199_г. на рыбопродукцию, икру и продукцию из нерыбных объектов промысла (кроме охлажденных и мороженых рыбы, фарша и нерыбных объектов) к накладной (коносаменту) №_____ от «__»_____199_г.

Производственное объединение _____
(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория _____
(наименование предприятия-изготовителя)

Пункт назначения_____
Вид транспорта_____
_____

Пункт и дата отправления_____
_____
Изготовитель_____
Отправитель_____
Товарополучатель_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и количество физических упаковок	Масса нетто партии, кг	Массовая доля, %			Сорт (прописью)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
							жира	поваренной соли	консерванта (указывается вид)		

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.
Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение

_____

(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория

_____

(наименование предприятия-изготовителя)

Пункт назначения_____
Вид транспорта_____
_____

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на консервы и пресервы к накладной (коносаменту) №_____
от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.4 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____
_____
Изготовитель_____
Отправитель_____
Товарополучатель_____

№ партии	Наименование продукта	Смена и дата выработки	Вид транспортной и потребительской тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Общее количество физических банок, шт.	Масса нетто, банки, г	Общая кислотность, %*	Массовая доля, %			Сорт (прописью)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
								поваренной соли (хлористого натрия)	сухих веществ*	консерванта (указывается вид)**		

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.
* – для продукции, на которую предусмотрен показатель
** – указывается по результатам периодических анализов.
Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)

Печать

Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Производственное объединение

(акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на жиры рыб и морских млекопитающих к накладной (коносаменту)
№_____ от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.5 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Товарополучатель_____

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары и кол-во, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса партии, кг		Цвет	Прозрачность	Кислотное число, мг КОН на 1 г жира	Число омыления мг* КОН на 1 г жира	Йодное число г йода на 100 г жира	Массовая доля, %				Содержание витамина в 1 г, МЕ		Сорт (прописью)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
					брутто	нетто						Неомыляемых веществ	Воды и примесей нежирового характера			А	Д		
													всего	в т. ч. примесей нежирового характера	антиокислитель (указывается вид)				

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.
При разногласиях в оценке качества жира, по требованию потребителя, норма «Безопасность» определяется по ГОСТу 9393—82, раздел 2, п. 2.3.
* – для группы жиров, в нормативной документации на которую предусмотрены эти показатели.
Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)

Печать

Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Производственное объединение

_____

(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория

_____

(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на муку кормовую рыб и морских млекопитающих, ракообразных и моллюсков к накладной (коносаменту)
№_____ от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.6 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____

_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

Товарополучатель_____

_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест, шт.	Масса нетто, кг	Внешний вид	Массовая доля, %								Масса металломагнитных примесей, мг/кг	Токсичность и патогенная микрофлора**	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
							воды	жира	сырого протеина (общий азот х6,25)	поваренной соли (хлористого натрия)	фосфора*	кальция*	антиокислителя	песка			

Мука относится к 4-му классу самовозгорающихся веществ, согласно МЛОГ.
* – *показатель определяется по требованию потребителя.*
** – токсичность и патогенная микрофлора муки определяется в соответствии с п. 2.3 ГОСТа 2116—82.
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение

(акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___

от «__»199_г. на охлажденные и мороженые кормовые продукты из гидробионтов (рыба, ракообразные и др.) и фаршевые кормовые продукты, выработанные с добавлением различных консервантов к накладной (коносаменту) №_____ от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.7 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Товарополучатель_____

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест, шт.	Масса нетто, кг	Массовая доля, %						РН среды*	Патогенная микрофлора*	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
						поваренной соли (хлористого натрия)**	воды*	азота	летучих оснований*	свободной сернистой кислоты	консерванта (НМЖК) и др.*			

* – для продукции, на которую предусмотрен показатель.

Условия и срок транспортирования_____

Условия и срок хранения_____

Заведующий лабораторией_____

(фамилия и подпись)

Директор предприятия_____

(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение

_____

(акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

_____

(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___

от «__»199_г. на агар и агароид к накладной (коносаменту) №_____

от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.8 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____

_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Товарополучатель_____

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Кол-во мест транспортной тары и кол-во физических упаковок, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса нетто продукта (в пересчете на 18%-ную влажность), кг	Цветоводы	Массовая доля, %		Прозрачность и цвет студня	Прочность студня, г		Температура плавления студня, °С	Температура застудневания раствора, °С	Падение прочности студня после нагревания раствора, %	Сорт (прописью)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
								общего азота	золы		без сахара	с сахаром					

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)

Условия и срок транспортирования_____

Условия и срок хранения. Хранить не более 1 года с даты изготовления, в сухом, хорошо проветриваемом помещении, не имеющем посторонних запахов, с влажностью воздуха не более 80 %, без резких колебаний температуры.

Заведующий лабораторией_____

(фамилия и подпись)

Печать

Директор предприятия_____

(фамилия и подпись)

Производственное объединение
_____
(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория
_____
(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на маннит к накладной
(коносаменту) №_____
от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.9 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____
_____
Изготовитель_____
Отправитель_____
Товарополучатель_____

Пункт назначения_____
Вид транспорта_____
_____

№ партии	Марка маннита	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест, шт.	Масса нетто партии, кг	Массовая доля, %				Меди, мг/кг	Кислотность, %	Температура плавления, °С	Удельное вращение, градус	Цвет 10 %-ного раствора	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
						Д-маннита	золы (сульфаты)	веществ, нерастворимых в воде	хлоридов						

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения: препарат хранят в упаковке изготовителя в крытых и вентилируемых складских помещениях.
Срок хранения препарата два года с даты изготовления.
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение

_____

(акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на альгинат натрия пищевой (технический) к накладной №_____
от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.10 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

_____

(наименование предприятия-изготовителя)

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

_____

Пункт и дата отправления_____

_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Товаруполучатель_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Кол-во мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса нетто продукта, кг		Внешний вид	Цвет	Массовая доля, %				pH 1 %-ного раствора	Вязкость 1 %-ного раствора	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
						сухого	в пересчете на 16 %-ную (18 %-ную) влажность			воды	золы	веществ, нерастворимых в кипящей воде	альгиновой кислоты			

По показателям безопасности продукция соответствует действующим нормам и правилам.

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)

Условия и срок транспортирования_____

Условия и срок хранения. Хранить при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 80 % в чистом, хорошо проветриваемом помещении без постороннего запаха не более 1 года.

Заведующий лабораторией_____

(фамилия и подпись)

Директор предприятия_____

(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение
_____
(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория
_____
(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на клей рыбный пищевой (технический) к накладной №_____
от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.11 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт назначения_____
Вид транспорта_____
_____

Пункт и дата отправления_____
_____
Изготовитель_____
Отправитель_____
Товарополучатель_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (число, месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса нетто, кг	Внешний вид	Цвет	Запах и привкус	Консистенция	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение

_____

(акционерное общество, концерн и др.)

Лаборатория

_____

(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на пат жемчужный
к накладной №_____
от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.12 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____

_____

Изготовитель_____

Отправитель_____

Товарополучатель_____

Пункт назначения_____

Вид транспорта_____

_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест транспортной тары, шт.	Вид потребительской тары и кол-во физических упаковок, шт.	Масса нетто, кг	Внешний вид	Цвет	Массовая доля, %			Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа
									сырого гуанита	плотного остатка*	золы	

* – показатель определяется по требованию потребителя.

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.

Выдан _____

(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)

Условия и срок транспортирования_____

Условия и срок хранения_____

Заведующий лабораторией_____

(фамилия и подпись)

Директор предприятия_____

(фамилия и подпись)

Печать

Производственное объединение
_____
(акционерное общество, концерн и др.)
Лаборатория
_____
(наименование предприятия-изготовителя)

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА №___
от «__»199_г. на шкуры морского зверя меховые невыделанные к накладной (коносаменту) №_____ от «__»_____199_г.

Приложение 7.4.13 к СанПиН 2.3.4.050—96, утвержденным постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6 (обязательное)

Пункт и дата отправления_____
_____
Изготовитель_____
Отправитель_____
Товарополучатель_____

Пункт назначения_____
Вид транспорта_____
_____

№ партии	Наименование продукта	Дата изготовления (месяц, год)	Вид транспортной тары	Количество мест, шт.	Масса брутто партии, кг	Количество шкур, шт.	Порок	Характеристика волосяного покрова	Группа дефекта	Сорт (прописью)	Соответствие показателей качества требованиям нормативного документа

Сертификат соответствия №____ от «__»_____199_г. Срок действия до «__»_____199_г.
Выдан _____
(название органа или центра по сертификации, адрес, регистрационный №_____)
Условия и срок транспортирования_____
Условия и срок хранения_____
Заведующий лабораторией_____
(фамилия и подпись)
Директор предприятия_____
(фамилия и подпись)

Печать

7.5. Приложение (Обязательное)

Из Решения Комиссии 93/185/ЕЭС к Директиве Совета 91/493/ЕЭС

Образец Санитарного сертификата на рыбную продукцию для экспорта в страны Европейского Союза

Страна отправки . . . . . .

Полномочный представитель* . . . . . .

Инспектирующий орган** . . . . . .

Номер Санитарного сертификата . . . . . .

1. Отдельные характеристики рыбной продукции

Описание:

- виды (научное название),
- стадия*** или тип обработки.

Вид упаковки

Количество единиц упаковки

Вес нетто

Температура хранения и транспортирования

2. Происхождение рыбной продукции

Адрес(а) или номер(а) предприятия(ий) по приготовлению или производству, имеющих разрешение на экспорт, выданное компетентными органами . . . . . .

3. Назначение рыбной продукции

Рыбная продукция отправляется

из . . . . . .
(место отправки)

в . . . . . .
(страна или место назначения)

следующим видом транспорта . . . . . .

---

* Наименование, адрес.

** То же.

*** Живая, предназначенная для непосредственного потребления, на разных стадиях обработки.

Наименование и адрес грузоотправителя . . . . . .

. . . . . .

Наименование грузополучателя, адрес и место пересылки . . . . .

. . . . . .

4. Санитарная аттестация

Нижеподписавшийся официальный инспектор подтверждает, что:

1) вышеупомянутая рыбная продукция обработана, приготовлена, идентифицирована, хранилась и транспортировалась в условиях, соответствующих требованиям Директивы Совета 91/493/ЕЭС от 22 июля 1991 г., утверждающей санитарные условия для производства и реализации на рынке рыбной продукции;

2) кроме того, для двустворчатых моллюсков, замороженных или обработанных, последние собраны в условиях не ниже требований Директивы Совета 91/492/ЕЭС от 15 июля 1991 г., утверждающей санитарные условия для производства и распространения на рынке живых двустворчатых моллюсков.

Совершено . . . . . .
(место) (дата)

. . . . . .
Подпись официального инспектора

. . . . . .
Название (заглавными буквами), вместимость и качественные характеристики груза

7.6. Приложение (Обязательное)

Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова

Фамилия, имя, отчество	Месяц												Принятые меры*
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Итого осмотрено:													
В том числе отстранено:													

*Перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием даты, ФИО, причин отстранения от работы, на какую работу переведен.
Условные обозначения отметок в журнале: З – здоров, О – отстранен, (прочерк) – не осмотрен.

7.7. Приложение (Рекомендуемое)

Терминология, используемая в Директивах Совета Европейского Союза

1. *Рыбная продукция* – все морские или пресноводные животные или их части, включая их икру, за исключением водных млекопитающих, лягушек и водных животных, находящихся в компетенции других законодательных актов Сообщества.

2. *Продукция аквакультуры* – вся рыбная продукция, родившаяся и выращенная в контролируемых условиях вплоть до направления на рынок сбыта в качестве продуктов питания. При этом морская или пресноводная рыба, или ракообразные, добытые в среде их естественного обитания на стадии молоди и содержащиеся до достижения ими желаемого товарного размера для потребления человеком, также считаются продукцией аквакультуры. Рыба и ракообразные товарного размера, пойманные в естественной среде обитания и содержащиеся живыми для последующей продажи, не считаются продукцией аквакультуры, если они просто содержатся живыми без всяких попыток увеличить их размер или вес.

3. *Охлаждение* – процесс снижения температуры рыбной продукции до уровня, приближающегося к температуре таяния льда.

4. *Свежая продукция* – любая рыбная продукция, целиком или в готовом виде, включая продукцию, упакованную в вакууме или в измененной воздушной среде, которая не подвергалась какой-либо обработке с целью сохранения, кроме охлаждения.

5. *Готовая продукция* – любая рыбная продукция, которая подвергалась операции, изменившей ее анатомическую целостность, такой как потрошение, обезглавливание, нарезание, филетирование, измельчение на кусочки и т. д.

6. *Обработанная продукция* – любая рыбная продукция, подвергнутая химическому или физическому воздействию, такому как нагревание, копчение, соление, обезвоживание или маринование и т. д. охлажденной или замороженной продукции, вместе с другими пищевыми продуктами или без них, или сочетание этих различных процессов.

7. *Консервирование* – процесс, при котором продукция упаковывается в герметически закрытые емкости и подвергается тепловой обработке в такой степени, при которой любые микроорганизмы, способные размножаться, уничтожаются или теряют активность, независимо от температуры, при которой продукции предстоит храниться.

8. *Замороженная продукция* – любая рыбная продукция, которая подверглась процессу замораживания и достигла в сердцевине температуры –18 °С или ниже после стабилизации температуры.

9. *Упаковка* – процедура обеспечения защиты рыбной продукции при помощи оберточного материала, тары или любого другого подходящего средства.

10. *Порция*

10.1. В отношении рыбной продукции – количество рыбной продукции, полученное при практически одинаковых обстоятельствах.

10.2. В отношении двустворчатых моллюсков – некоторое количество живых двустворчатых моллюсков, собранных в производственном районе, предназначенное затем для отправки в получивший одобрение распределительный центр, очистительный центр, район перекладки или на обрабатывающее предприятие по принадлежности.

11. *Партия*

11.1. В отношении рыбной продукции – количество рыбной продукции, предназначенное для одного или более потребителей в государство назначения и доставляемое только одним видом транспорта.

11.2. В отношении двустворчатых моллюсков – некоторое количество живых двустворчатых моллюсков, обработанных в распределительном или очистительном центре и предназначенных затем для одного или более потребителей.

12. *Средство транспорта* – отведенные для товара части автомобилей, железнодорожных вагонов и воздушных судов, трюмы судов, а также контейнеры для перевозки по суше, морю или воздуху.

13. *Компетентный орган* – центральный руководящий орган страны-члена, обладающий компетенцией для проведения ветеринарных омотров, или любой властный орган, которому тот делегировал эту компетенцию.

14. *Предприятие* – любая территория, где рыбная продукция изготовляется, обрабатывается, охлаждается, замораживается, упаковывается или хранится. Не считаются предприятиями аукционы и оптовые рынки, где продукция только выставляется и продается оптом.

15. *Направление на рынок сбыта* – содержание или выставление для продажи, сама продажа, доставка или любая форма направления на рынок сбыта в Сообществе, за исключением розничной продажи и прямой передачи в розничную торговлю или потребителям на местных рынках рыбаками небольших объемов продукции, которые подлежат санитарной проверке, установленной национальными правилами проверки розничной торговли.

16. *Импортирование* – ввоз на территорию Сообщества рыбной продукции или живых двустворчатых моллюсков из третьих стран.

17. *Двустворчатые моллюски* – фильтрирующие пластинчатожаберные моллюски.

18. *Морские биотоксины* – ядовитые вещества, накапливаемые двустворчатыми моллюсками, которые питаются токсиносодержащим планктоном.

19. *Чистая морская вода*

19.1. В отношении рыбной продукции – морская или соленая вода, свободная от микробиологического загрязнения, вредных веществ и (или) ядовитого планктона в таких количествах, которые могут оказывать воздействие на санитарно-гигиеническое качество рыбной продукции, и которая применяется при соблюдении условий, указанных в Директиве 91/493/ЕЭС.

19.2. В отношении двустворчатых моллюсков – морская или солоноватая вода, которая должна использоваться по условиям Директивы 91/492/ЕЭС и которая свободна от микробиологического загрязнения, токсических и нежелательных веществ, встречающихся в естественных условиях, или в результате сбросов в среду обитания веществ, перечисленных в приложении к Директиве 79/923/ЕЭС, в таких количествах, которые могут оказать отрицательное воздействие на физическое состояние двустворчатых моллюсков или нанести ущерб их вкусовым качествам.

20. *Выдерживание* – для живых двустворчатых моллюсков хранение их в бассейнах или в каких-либо иных установках, содержащих чистую морскую воду, или в естественных условиях для удаления песка, глины или ила.

21. *Сборщик* – любое физическое или юридическое лицо, которое собирает живых двустворчатых моллюсков в промрайоне любым способом с целью обработки и направления на рынок сбыта.

22. *Производственный участок* – любой район моря, устья реки или лимана, содержащий естественные скопления двустворчатых моллюсков, из которых берутся живые моллюски.

23. *Участок перекладки* – любой район моря, устья реки или лимана, получивший одобрение компетентных органов, с четко обозначенными и отмеченными буями, вешками или другими закрепляемыми средствами, который используется исключительно для естественной очистки живых двустворчатых моллюсков.

24. *Распределительный центр* – любая получившая одобрение береговая или морская установка для приема, сохранения в свежем состоянии, промывания, очистки, сортировки и упаковки живых двустворчатых моллюсков, пригодных для потребления людьми.

25. *Очистительный центр* – получившее одобрение устройство с бассейнами, в которые поступает природно чистая или очищенная путем соответствующей обработки морская вода, куда живые двустворчатые моллюски помещаются на срок, необходимый для устранения микробиологического загрязнения, после чего они становятся пригодными для потребления.

26. *Перекладка* – операция по переносу живых двустворчатых моллюсков в получившие одобрение районы моря, лиманов или устьев рек под надзором компетентного органа на период, необходимый для удаления загрязнения.

Сюда не включается особая операция по переносу двустворчатых моллюсков в районы, более подходящие для дальнейшего роста и нагула.

27. *Средство доставки* – грузовые отделения в автомобилях, железнодорожных вагонах и самолетах, а также трюмы судов и контейнеры для транспортирования наземным, морским или воздушным путем.

28. *Упаковка* – операция по помещению живых двустворчатых моллюсков в упаковочный материал, подходящий для этих целей.

29. *Направление на рынок* – содержание или выставление для продажи, предложение продажи, продажа, поставка или любая другая форма направления на рынок сбыта живых двустворчатых моллюсков для потребления человеком в свежем виде, или с целью обработки в Сообществе, за исключением непосредственной поставки на местный рынок для продажи в розницу, при которой моллюски должны подвергаться санитарной проверке, установленной по национальным правилам проверки розничной торговли.

30. *Фекальные колиформы* – факультативные, аэробные, грамотрицательные, неспорообразующие, цитохромоксидазоотрицательные палочки, способные к ферментации лактозы с образованием газа в присутствии желчных солей, или других поверхностно-активных соединений с подобными характеристиками, сдерживающими рост, при 44 °С в течение не менее 24 ч.

31. *E. coli.* – означает фекальные колиформы, которые также образуют индол из триптофана при 44 °С за 24 ч.

Производство и реализация рыбной продукции

Санитарные правила и нормы
СанПиН 2.3.4.050—96

Редакторы Акопова Н. Е., Карнаухова А. А.
Технический редактор Киселева Ю. А.

Подписано в печать 27.12.96

Формат 60x90/16. Печ. л. 6,5

Тираж 10000 экз. Заказ 6576

ЛР № 020877 от 20.05.94 г.

Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора
Российской Федерации
101479, Москва, Вадковский пер., 18/20

Оригинал-макет подготовлен к печати
Информационно-издательским центром Госкомсанэпиднадзора России
125167, Москва, проезд Аэропорта, 11

Отпечатано с готового оригинал-макета в филиале Государственного ордена
Октябрьской революции, ордена Трудового Красного Знамени
Московского предприятия «Первая Образцовая типография»
Комитета Российской Федерации по печати.
113114, Москва, Шлюзовая наб., 10

gost.e-ecolog.ru