

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Головний державний
ветеринарний інспектор України**

Б.І. Кобаль

27 травня 2021 року

**Стандартна операційна процедура
щодо правил контролю відповідності продуктів рибальства, які призначені
для експорту до країн Європейського Союзу**

Скорочення:

СОП- стандартна операційна процедура;

ЄС-Європейський Союз;

DG SANTE (Directorate-General for Health and Food Safety) - Генеральний Директорат з питань охорони здоров'я та безпеки харчових продуктів SANTE Європейської Комісії;

СОП офіційних лікарів - стандартна операційна процедура щодо уповноваження, оцінки знань офіційних та уповноважених лікарів та їх щоденної роботи на підконтрольних потужностях;

ЄС – Європейський Союз;

КО - компетентний орган (центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини);

Регламент (ЄС) № 852/2004 – РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів;

Регламент (ЄС) № 853/2004 – РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження;

Регламент (ЄС) 2017/625 – Регламент (ЄС) 2017/625 Європейського Парламенту та Ради від 15 березня 2017 року про офіційний контроль та інші офіційні заходи, що виконуються для забезпечення застосування законодавства про харчові продукти та корми, норм про здоров'я та добробут тварин, здоров'я рослин та засоби захисту рослин, що вносить зміни до Регламентів (ЄС) № 999/2001, (ЄС) № 396/2005, (ЄС) № 1069/2009, (ЄС) № 1107/2009, (ЄС) № 1151/2012, (ЄС) № 652/2014, (ЄС) 2016/429 та (ЄС) 2016/2031 Європейського Парламенту та Ради, Регламенти Ради (ЄС) № 1/2005 та (ЄС) № 1099/2009 та Директиви Ради 98/58 / ЄС, 1999 / 74 / ЄС, 2007/43 / ЄС, 2008/119 / ЄС та 2008/120 / ЄС, а також про скасування Регламентів (ЄС) № 854/2004 та (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту та Ради, Директиви Ради 89/608 / ЄС, 89/662 / ЄС,

90/425 / ЄЕС, 91/496 / ЄЕС, 96/23 / ЄС, 96/93 / ЄС та 97/78 / ЄС та Рішення Ради 92/438 / ЄЕС;

Регламент (ЄС) 2019/625 - Регламент, делегований Комісією (ЄС) 2019/625 від 04.03.2019 р., що доповнює Регламент (ЄС) 2017/625 Європейського парламенту та Ради у відношенні вимог для ввезення до Союзу партій окремих тварин та товарів, призначених для споживання людиною.

I. Визначення термінів.

У цьому СОП наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

1) продукти рибальства - усі дикі чи вирощені на фермі водні тварин (крім живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових та живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, плазунів та жаб), включаючи усі їстівні форми, частини та продукти з таких тварин.

2) рибопромислове судно - будь-яке судно, на борту якого продукти рибальства проходять одну чи більше таких операцій, як філетування, нарізання скибочками, знімання шкіри, знімання мушель, очищення від луски, подрібнення чи перероблення, після яких здійснюються первинне пакування чи вторинне пакування та, у разі потреби, охолодження чи заморожування.

3) рибоморозильне судно - будь-яке судно, на борту якого здійснюють заморожування продуктів рибальства, якому, у відповідних випадках, передують підготовча робота, як, наприклад, знекровлення, відділення голови, патрання та видалення плавців, після якої, якщо необхідно, здійснюють первинне пакування чи вторинне пакування.

4) продукт механічного обвалювання риби - продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від продуктів рибальства з використанням механічних засобів, внаслідок чого відбувається втрата чи зміна структури м'яса.

5) свіжі продукти рибальства - неперероблені цілі чи підготовлені продукти рибальства, включаючи продукти у вакуумних пакунках чи запаковані у модифікованому газовому середовищі, для збереження яких не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження.

6) підготовлені продукти рибальства - неперероблені продукти рибальства, які піддавалися діям, що вплинули на їх анатомічну цілісність, таким як патрання, відділення голови, нарізання скибочками, філетування та дрібне нарізання.

II. Нормативні посилання.

РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

III. Мета застосування СОП.

Цей СОП визначає вимоги до гігієни харчових продуктів тваринного походження для операторів ринку харчових продуктів. Ці правила доповнюють правила, встановлені Регламентом (ЄС) № 852/2004. Їх застосовують до неперероблених і перероблених продуктів тваринного походження.

Для операторів ринку цей СОП носить інформаційний та роз'яснювальний характер.

Метою затвердження даної СОП являється:

доведення до відома зацікавлених операторів ринка стандартів, що застосовуються до рибної продукції, що експортується в ЄС;

підтвердження стандартів, що застосовуються до рибної продукції, що експортується в ЄС;

забезпечення механізму нагляду, що охоплює аспекти, пов'язані з проведенням офіційних перевірок;

гарантування того, що всі підприємства, які беруть участь у виробничому ланцюжку експорту до ЄС, включені в список ЄС і підлягають відповідному контролю для демонстрації їх відповідності стандартам безпеки ЄС;

забезпечення процедури включення/виключення підприємств в список ЄС;

забезпечення відповідності партій імпортованої сировини, яка використовується при виробництві продукції для експорту в ЄС, критеріям та стандартам ЄС;

гарантувати того, що підприємства, які беруть участь у виробничому ланцюжку для експорту в ЄС, які заморожують і зберігають заморожені продукти, відповідають вимогам ЄС Регламенту (ЄС) № 852/2004, зокрема його статті 5, і Регламенту (ЄС). № 853/2004, зокрема його пункт (В) Глави III Розділу VIII Додатка III.

IV. Сфера застосування СОП.

Сферою застосування даної СОП є діяльність державних ветеринарних інспекторів територіального та центрального рівня Держпродспоживслужби при проведенні:

- оцінки потужностей оператора ринку на відповідність вимогам ЄС;
- забезпеченні контролю за усуненням виявлених в ході оцінки невідповідностей;
- оформленні відповідних документів за результатами перевірок (актів, планів вжиття корегувальних заходів);
- підготовці аплікаційної форми щодо внесення змін (доповнення, виключення, модифікація) до переліку потужностей операторів ринку третіх країн, які мають право експортувати харчові продукти до країн ЄС;
- внесенні змін до реєстру затверджених експортних потужностей, щодо потужностей операторів ринку, які отримали право експорту харчових продуктів до країн ЄС;
- контролю за діяльністю потужності з боку державних ветеринарних інспекторів, офіційних ветеринарних лікарів та уповноважених ветеринарів.

V. Процедура:

Потужність оператора ринку, діяльність якої вимагає отримання експлуатаційного дозволу, затверджується як експортна потужність не раніше отримання оператором ринку такого дозволу.

Оператор ринку харчових продуктів тваринного походження, який має намір здійснювати експорт харчових продуктів до країн ЄС, повинен пройти оцінку відповідності процесу виробництва та/або обігу таких продуктів вимогам законодавства ЄС, процедуру затвердження експортних потужностей.

Відповідно до частини сьомої статті 18 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» якщо за результатами інспектування або аудиту виявлено невідповідність, в акті державного контролю наводиться детальний опис відповідних порушень законодавства. Акт державного контролю складається у двох примірниках, один з яких вручається оператору ринку протягом трьох робочих днів з дня його складення.

Відповідно до рекомендацій DG SANTE для вжиття заходів по забезпеченню системного обліку невідповідностей на всіх рівнях з метою забезпечення моніторингу корегувальних та примусових дій, позапланові заходи державного контролю (нагляду) щодо визнання потужності такою що відповідає вимогам європейського законодавства здійснюються із залученням посадових осіб центрального апарату КО. За результатами перевірки складається акт державного контролю.

VI. Проведення навчання та здійснення оцінки рівня отриманих знань уповноваженими особами.

1. Всі кандидати на посаду уповноваженої особи (офіційного ветеринарного лікаря) на підприємство потенційного, або фактичного експортера рибної продукції до ЄС проходять навчання (в т.ч. дистанційне) щодо основних завдань та вимог національного законодавства та вимог законодавства країни імпортера.

Організовує проведення навчання територіальний орган КО. У випадках із підприємствами, які відносяться до високого ступеню ризику, або великими експортерами навчання може проводитись на центральному рівні КО.

Оцінку рівня отриманих знань проводиться письмово. Перелік питань складається територіальним органом виходячи із матеріалів навчання. Уповноважуються особи, які пройшли навчання та склали іспит.

2. Здійснення діяльності уповноваженими особами

Державний контроль на об'єктах, які є потенційними, або фактичними експортерами рибної продукції до ЄС здійснюють територіальні органи КО, центральний апарат КО та уповноважені особи у випадках визначених Законом, або додатковими, наданими офіційними каналами, вимогами країни імпортера.

3. Організація державного контролю

Організація здійснення державного контролю покладається на головних державних ветеринарних інспекторів, їх заступників та державних ветеринарних

інспекторів, які координують діяльність відповідних служб ветеринарної медицини підприємств, установ і організацій незалежно від форми власності та офіційних ветеринарних лікарів.

Уповноважені особи (офіційні лікарі) підпорядковуються головному державним ветеринарним інспекторам областей, міста Києва, знаходяться у штаті районної (міської) державної лікарні ветеринарної медицини, а в місті Києві - Об'єднання ветеринарної медицини в м. Києві. Офіційний ветеринарний лікар здійснює розподіл повноважень між працівниками служби ветеринарної медицини оператора ринку, контролює їх роботу, організовує професійне навчання і підвищення кваліфікації, визначає посадові права та обов'язки і подає їх на погодження відповідному головному державному ветеринарному інспектору.

VII. Права та обов'язки офіційних ветеринарних лікарів (уповноважених осіб)

Під час здійснення державного контролю офіційний ветеринарний лікар має право:

безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час їх роботи;

здійснювати інспектування потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів;

здійснювати відбір зразків з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

перевіряти документи щодо дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин і отримувати їхні копії;

збирати докази, що підтверджують порушення операторами ринку положень законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, у тому числі здійснювати відбір зразків;

здійснювати позапланові інспектування потужностей з метою перевірки виконання операторами ринку приписів, розпоряджень та рішень, прийнятих за результатами здійснення попередніх заходів державного контролю;

за зверненням оператора ринку видавати (заповнювати) міжнародні сертифікати, що підтверджують відповідність вантажів з харчовими продуктами, що експортуються з України, вимогам країни призначення.

VIII. ПРОДУКТИ РИБАЛЬСТВА

Специфічні вимоги, які стосуються всього виробничого ланцюга (первинне виробництво, зберігання сировини, транспортування, переробка, зберігання готової продукції, відвантаження), визначені Регламентом (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року, що встановлює особливі правила гігієни харчових продуктів тваринного походження.

1. Ця секція (СЕКЦІЯ VIII) не застосовується до двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, які вводяться в обіг живими. За винятком глав I та II, вона застосовується до таких тварин, якщо вони не вводяться в обіг живими, і в такому разі вони повинні бути отримані згідно з секцією VII Регламенту (ЄС) № 853/2004.

Вона застосовується до розморожених неперероблених продуктів рибальства та свіжих продуктів рибальства, до яких були додані харчові добавки відповідно до застосовних положень законодавства Союзу.

2. Частини A, C та D глави III, частина A глави IV та глава V застосовуються до роздрібної торгівлі.

3. Вимоги цієї секції доповнюють вимоги, встановлені Регламентом (ЄС) № 852/2004:

(a) У разі потужностей, включаючи судна, задіяних у первинному виробництві та пов'язаних операціях, вони доповнюють вимоги додатка I до зазначеного Регламенту.

(b) У разі інших потужностей, включаючи судна, вони доповнюють вимоги додатка II до зазначеного Регламенту.

(c) У разі постачання води, вони доповнюють вимоги глави VII додатка II до зазначеного Регламенту; чиста морська вода може використовуватися для поводження з продуктами рибальства чи промивання продуктів рибальства, виробництва льоду, що використовується для охолодження продуктів рибальства, та швидкого охолодження ракоподібних і молюсків після їх варіння.

Як відступ від пункту (a), пункт 7 частини A додатка I до Регламенту (ЄС) № 852/2004 може не застосовуватися до операторів, які займаються маломасштабним прибережним рибальством у розумінні статті 26(1) Регламенту Ради (ЄС) № 1198/2006, та здійснюють свою діяльність лише протягом коротких періодів тривалістю до 24 годин.

4. Щодо продуктів рибальства:

(a) первинне виробництво охоплює розведення, виловлювання та збирання живих продуктів рибальства з метою подальшого введення в обіг;

та

(b) пов'язані операції охоплюють будь-які подальші та додаткові операції, якщо їх виконують на борту риболовних суден: забій, знекровлення, відділення голови, патрання, видалення плавців, заморожування та первинне пакування; вони також включають:

1. транспортування та зберігання продуктів рибальства, характер яких істотно не змінений, включаючи живі продукти рибальства, в рибних господарствах на суші;

та

2. транспортування продуктів рибальства, характер яких істотно не змінений, включаючи живі продукти рибальства, з місця виробництва до першої потужності призначення.

ГЛАВА I: ВИМОГИ ДО СУДЕН

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб:

1. судна, які використовуються для збирання продуктів рибальства з їх природного середовища, або для поводження з ними чи їх перероблення після

збирання, відповідали вимогам до конструкції та обладнання, встановленим у частині I;

та

2. операції, що їх виконують на судах, відбувалися відповідно до правил, встановлених у частині II.

I. ВИМОГИ ДО КОНСТРУКЦІЇ ТА ОБЛАДНАННЯ

A. Вимоги до всіх суден

1. Судна повинні бути спроектовані та сконструйовані таким чином, щоб не спричиняти забруднення продуктів брудною трюмною водою, відходами, димом, паливом, нафтою, мастилом чи іншими небажаними речовинами.

2. Поверхні, з якими можуть контактувати продукти рибальства, повинні бути вироблені з належного не корозійного матеріалу з гладкою поверхнею, який легко очищується. Поверхневі покриття повинні бути тривкими та нетоксичними.

3. Обладнання та матеріали, що використовуються для роботи з продуктами рибальства, повинні бути зроблені з некорозійних матеріалів, які легко очищуються та дезінфікуються.

4. Якщо судно має обладнання для забору води, що використовується з продуктами рибальства, вхід такого обладнання повинен бути розташований у позиції, яка виключає забруднення водопостачання.

B. Вимоги до суден, спроектованих та обладнаних для зберігання свіжих продуктів рибальства протягом довше ніж 24 години

1. Судна, спроектовані та обладнані для зберігання свіжих продуктів рибальства протягом довше ніж 24 години, повинні бути обладнані трюмами, цистернами чи контейнерами для зберігання продуктів рибальства при температурах, встановлених у главі VII.

2. Сховища повинні бути відокремлені від машинних приміщень та від кубриків розподільниками (перегородками), які є достатніми для запобігання будь-якому забрудненню продуктів рибальства, що їх зберігають. Сховища та контейнери, які використовуються для зберігання продуктів рибальства, повинні забезпечувати їх збереження за задовільних гігієнічних умов та, якщо необхідно, забезпечувати, щоб тала вода не лишалася контактувати з продуктами.

3. На судах, обладнаних для охолодження продуктів рибальства в охолодженій чистій морській воді, цистерни повинні бути оснащені приладами для підтримання однакової температури по всій цистерні. Подібні прилади повинні забезпечувати таку швидкість охолодження, за якої суміш риб та чистої морської води досягала б температури не вище 3 °C протягом шести годин після навантажування та не вище 0 °C протягом 16 годин, та повинні дозволяти моніторинг і, якщо необхідно, реєстрацію температур.

C. Вимоги до рибоморозильних суден

Рибоморозильні судна повинні:

1. мати морозильне обладнання з достатньою продуктивністю, щоб знизити температуру настільки швидко, щоб досягнути внутрішньої температури не вище -18 °C;

2. мати холодильне обладнання з достатньою продуктивністю, щоб тримати продукти рибальства у трюмах при температурі не вище -18 °C. Трюми

повинні бути обладнані приладом реєстрації температур у місці, в якому з нього легко зняти покази. Температурний сенсор вимірювача повинен бути розташований у зоні трюму, в якій температура є найвищою;

та

3. виконувати вимоги до суден, спроектованих та обладнаних для збереження свіжих продуктів рибальства протягом довше ніж 24 години, встановлених у пункті 2 частини В.

D. Вимоги до рибпромислових суден

1. Рибпромислові судна повинні мати принаймні:

(a) приймальний майданчик для приймання продуктів рибальства на борт, спроектований таким чином, щоб уможливити просторове розмежування послідовних виловів. Цей майданчик повинен легко очищуватися та бути спроектованим у такий спосіб, щоб захищати продукти від сонця чи негоди та від будь-яких джерел забруднення;

(b) гігієнічну систему для перенесення продуктів рибальства з приймального майданчика до робочої зони;

(c) робочі зони, які є достатньо великими для гігієнічного приготування та перероблення продуктів рибальства, які легко очищуються та дезінфікуються, та які спроектовані і впорядковані в такий спосіб, щоб виключити будь-яке забруднення продуктів;

(d) достатньо великі зони для зберігання готових продуктів, які легко очищуються. Якщо на судні наявний пристрій для перероблення відходів, для зберігання таких відходів повинен бути призначений окремий трюм;

(e) місце для зберігання пакувальних матеріалів, яке розташоване окремо від зон приготування і перероблення;

(f) спеціальне обладнання для утилізації відходів чи продуктів рибальства, які визнані непридатними для споживання людиною, безпосередньо до моря чи, якщо це вимагається обставинами, до водонепроникного відсіку, призначеного для таких потреб. Якщо відходи зберігаються та переробляються на борту з причини їх санітарного оброблення, для таких потреб повинні бути передбачені окремі приміщення;

(g) вхід для води, який повинен бути розташований у позиції, що виключає забруднення водопостачання;

та

(h) обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованими продуктами рибальства, оснащене змішувачами, спроектоване таким чином, щоб виключити поширення забруднення.

2. Однак, рибпромислові судна, на борту яких виконують варіння, охолодження та первинне пакування ракоподібних та молюсків, не повинні дотримуватися вимог пункту 1, якщо на борту такого судна не здійснюють жодних інших форм поводження чи перероблення.

3. Рибпромислові судна, на яких виконують заморожування продуктів рибальства, повинні мати обладнання, що відповідає вимогам до рибоморозильних суден, встановленим у пунктах 1 та 2 частини С.

II. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

1. Під час використання частини суден чи контейнери для зберігання продуктів рибальства повинні утримуватися чистими та в належному технічному стані. Зокрема, вони не повинні забруднюватися паливом чи трюмною водою.

2. Продукти рибальства повинні бути якомога швидше після прийняття на борт захищені від забруднення та від впливу сонця й інших джерел тепла.

3. Продукти рибальства обробляють і зберігають таким чином, щоб запобігати їх механічному пошкодженню. Сортувальники можуть використовувати гострі інструменти при переміщенні великих рибин чи рибин, які могли б їх травмувати, проте за умови, що це не пошкодить м'яса продуктів.

4. Продукти рибальства, які не зберігають живими, повинні бути охолоджені якомога швидше після навантажування. Однак, якщо охолодження неможливе, продукти рибальства повинні бути якомога швидше вивантажені на сушу.

6. Якщо у риб відрізають голови та/або їх патрають на борту, такі операції виконують з дотриманням правил гігієни якомога швидше після вилову, а продукти невідкладно та ретельно промивають. У такому разі нутрощі та частини, які можуть становити загрозу для громадського здоров'я, повинні видалятися якомога швидше та триматися окремо від продуктів, призначених для споживання людиною. Печінка, ікра та молочко, призначені для споживання людиною, повинні бути охолоджені льодом до температури, близької до температури танення льоду, або ж заморожені.

7. Якщо виконують заморожування цілих рибин у сольовому розчині, призначених для консервування, продукт повинен бути заморожений до температури не вище -9°C . Сольовий розчин (тузлук) не повинен бути джерелом забруднення риби.

ГЛАВА II: ВИМОГИ ПІД ЧАС ТА ПІСЛЯ ВИВАНТАЖУВАННЯ

1. Оператори ринку харчових продуктів, відповідальні за розвантажування і вивантажування продуктів рибальства, повинні:

(а) забезпечувати, щоб обладнання для розвантажування і вивантажування, яке контактує з продуктами рибальства, було виготовлене з матеріалу, який легко очищується і дезінфікується, а також перебуває у належному технічному стані та є чистим;

та

(b) запобігати забрудненню продуктів рибальства під час розвантажування і вивантажування, зокрема, шляхом:

(i) швидкого виконання операцій з розвантажування і вивантажування;

(ii) невідкладного поміщення продуктів рибальства у захищене середовище з температурою, встановленою у главі VII;

та

(iii) невикористання обладнання і практик, що призводять до непотрібного пошкодження їстівних частин продуктів рибальства.

2. Оператори ринку харчових продуктів, відповідальні за аукціони та гуртові ринки чи їх частини, де виставляються на продаж продукти рибальства, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

(a)

(i) Повинні існувати приміщення, що замикаються, для зберігання у замороженому стані відкладених продуктів рибальства, та окремі приміщення, що замикаються, для зберігання продуктів рибальства, які були визнані непридатними для споживання людиною.

(ii) У разі вимоги компетентного органу, вони повинні мати відповідне оснащене приміщення, що замикається, або, якщо необхідно, кімнату для використання винятково компетентним органом.

(b) На момент виставлення на продаж чи зберігання продуктів рибальства:

(i) приміщення повинні не використовуватися для інших цілей;

(ii) транспортні засоби, викиди яких потенційно можуть вплинути на якість продуктів рибальства, не повинні мати доступу до приміщень;

(iii) особи, які мають доступ до приміщень, не повинні заносити до них інших тварин;

та

(iv) приміщення повинні бути добре освітленими, щоб уможливити проведення заходів офіційного контролю.

3. Якщо немає можливості охолодження на борту судна, свіжі продукти рибальства, які не зберігаються живими, повинні бути охолоджені якомога швидше після вивантажування та зберігатися при температурі, близькій до температури танення льоду.

4. Оператори ринку харчових продуктів повинні співпрацювати з відповідними компетентними органами з метою уможливити їм проведення заходів офіційного контролю згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004, зокрема, щодо будь-яких процедур щодо повідомлення про вивантажування продуктів рибальства, якщо це вважається необхідним компетентним органом держави-члена, під чийм прапором ходить судно, або компетентним органом держави-члена, у якій продукти рибальства вивантажуються.

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ, ВКЛЮЧАЮЧИ СУДНА, ЯКІ ПРАЦЮЮТЬ ІЗ ПРОДУКТАМИ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності, які працюють із продуктами рибальства, у відповідних випадках дотримувалися викладених нижче вимог.

А. ВИМОГИ ДО СВІЖИХ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

1. Охолоджені незапаковані продукти, розповсюдження, відвантаження, підготування чи перероблення яких не відбувається одразу після прибуття до потужності, яка розташована на суші, повинні зберігатися обкладеними льодом у відповідних приміщеннях. Лід повинен додаватися повторно за потреби. Запаковані свіжі продукти рибальства повинні бути охолоджені до температури, наближеної до температури танення льоду.

2. Такі операції, як відділення голови та патрання, виконують із дотриманням правил гігієни. Якщо патрання є можливим з технічної та комерційної точки зору, його виконують якомога швидше після вилову чи вивантажування продуктів. Продукти після таких операцій повинні бути невідкладно і ретельно промиті.

3. Такі операції, як філетування та розбирання/обвалювання, повинні виконувати в такий спосіб, щоб виключити забруднення чи пошкодження філе

та шматків-кругляків. Філе та шматки-кругляки не повинні залишатися на робочих столах довше, ніж це необхідно для їх приготування. Після приготування філе та шматки-кругляки повинні були запаковані у первинне пакування та, якщо необхідно, у пакування, після чого охолоджені якомога швидше.

4. Контейнери, які використовуються для відвантаження та зберігання незапакованих підготовлених продуктів рибальства під льодом, повинні забезпечувати, щоб тала вода не лишалася контактувати з продуктами.

5. Свіжі продукти рибальства цілі та патрані можуть транспортуватися і зберігатися у холодній воді на борту суден. Вони також можуть продовжувати транспортуватися в охолодній воді після вивантажування, та транспортуватися з потужностей із перероблення продуктів аквакультури, допоки не прибудуть до першої потужності, яка розташована на суші, що займається іншою діяльністю, ніж транспортування та сортування.

В. ВИМОГИ ДО ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Потужності, які розташовані на суші, на яких виконують заморожування продуктів рибальства, повинні мати обладнання, що відповідає вимогам до рибоморозильних суден, встановленим у пунктах 1 та 2 частини С глави I секції VIII.

С. ВИМОГИ ДО ПРОДУКТІВ МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ РИБИ

Оператори ринку харчових продуктів, які виробляють продукти механічного обвалювання риби, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Сировина, що використовується для приготування продуктів механічного обвалювання риби, повинна відповідати таким вимогам.

(a) Для виготовлення продуктів механічного обвалювання риби можуть використовуватися лише цілі рибини або кістки після філетування;

(b) Уся сировина повинна бути без плавців.

2. Процес виробництва повинен відповідати таким вимогам:

(a) Механічне відділення повинне відбуватися без надмірних зволікань після філетування.

(b) Якщо використовуються цілі рибини, вони повинні бути випатрані, і їх має бути ретельно промито.

(c) Після виробництва продукти механічного обвалювання риби повинні бути заморожені якомога швидше чи включені до продукту, призначеного для заморожування чи стабілізаційного оброблення.

Д. ВИМОГИ ЩОДО ПАРАЗИТІВ

1. Оператори ринку харчових продуктів, які вводять в обіг такі продукти рибальства, отримані з пелагічних риб чи головоногих молюсків:

(a) продукти рибальства, призначені для споживання сирими; або

(b) мариновані, засолені чи будь-яким іншим чином оброблені продукти рибальства, якщо оброблення не є достатнім для знищення життєздатних паразитів;

повинні забезпечити, щоб сировина чи готовий продукт піддавалися заморожуванню з метою знищення життєздатних паразитів, які можуть становити ризик для здоров'я споживача.

2. Для паразитів, крім трематодів (сисунів), оброблення заморожуванням повинне складатися з пониження температури усіх частин продукту принаймні до:

(a) -20 °C протягом не менше 24 годин; або

(b) -35 °C протягом не менше 15 годин.

3. Оператори ринку харчових продуктів не повинні здійснювати оброблення заморожуванням, визначене пунктом 1, для продуктів рибальства:

(a) які пройшли чи підлягають тепловому обробленню перед споживанням, що призведе до знищення життєздатних паразитів. У разі паразитів, крім трематодів (сисунів), продукт повинен нагріватися до внутрішньої температури вище 60 °C не менше однієї хвилини;

(b) які зберігалися замороженими протягом достатньо довгого періоду, щоб загинули життєздатні паразити;

(c) з виловів дикої риби, за умови, що:

(i) наявні епідеміологічні дані, які свідчать, що рибацькі угіддя походження не становлять небезпеки для здоров'я у розрізі присутності паразитів; та

(ii) це дозволено компетентним органом;

(d) які походять з аквакультури, культивованої з ембріонів, яких відгодовували відповідно до певної дієти, які не можуть містити життєздатних паразитів, що становлять небезпеку для здоров'я, і виконано бодай одну з таких умов:

(i) їх розводили винятково у середовищі, яке є вільним від життєздатних паразитів; або

(ii) оператор ринку харчових продуктів перевірів через процедури, схвалені компетентним органом, що продукти рибальства не становлять небезпеки для здоров'я у зв'язку з присутністю паразитів.

4.

(a) Під час введення в обіг, крім постачання кінцевому споживачу, продукти рибальства, зазначені в пункті 1, повинні супроводжуватися документом, виданим оператором ринку харчових продуктів, який провів оброблення заморожуванням, у якому зазначається тип оброблення заморожуванням, яке пройшли відповідні продукти.

(b) До введення в обіг продукти рибальства, зазначені в пунктах 3(c) та (d), які не пройшли оброблення заморожуванням або які не призначені для оброблення перед споживанням, покликаною знищити життєздатних паразитів, що становлять небезпеку для здоров'я, оператор ринку харчових продуктів повинен забезпечити, щоб продукти рибальства походили з рибацького угіддя чи рибної ферми, які дотримуються спеціальних умов, визначених в одному із зазначених пунктів. Це положення може виконуватися шляхом зазначення інформації В комерційному документі чи в будь-якій іншій інформації, що супроводжує продукти рибальства.

ГЛАВА IV: ВИМОГИ ДО ПЕВНИХ ПЕРЕРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності, які працюють із певними переробленими продуктами рибальства, дотримувалися викладених нижче вимог.

А. ВИМОГИ ДО ВАРІННЯ РАКОПОДІБНИХ ТА МОЛЮСКІВ

1. Після варіння повинне відбуватися швидке охолодження. Якщо не використовується інший спосіб зберігання, охолодження повинне тривати доти, доки не буде досягнуто температури танення льоду.

2. Зняття панцира чи вилучення зі стулок необхідно виконувати з дотриманням правил гігієни, щоб виключити забруднення продукту. Якщо такі операції виконують вручну, робітники повинні приділяти особливу увагу миттю рук.

3. Після зняття панцира чи вилучення зі стулок, зварені продукти повинні бути невідкладно заморожені чи якомога швидше охолоджені до температури, визначеної у главі VII.

В. ВИМОГИ ДО РИБ'ЯЧОГО ЖИРУ, ПРИЗНАЧЕНОГО ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ

1. Сировина, що використовується для приготування риб'ячого жиру для споживання людиною, повинна:

(а) надходити з потужностей, включаючи судна, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 або відповідно до цього Регламенту;

(б) походити з продуктів рибальства, які визнані придатними для споживання людиною, та які виконують вимоги положень, встановлених у цій секції;

(с) транспортуватися та зберігатися в гігієнічних умовах;

(д) якомога швидше охолоджуватися та триматися при температурах, визначених у главі VII.

Як підступ від пункту 1(d), оператори ринку харчових продуктів можуть утриматися від охолодження продуктів рибальства, якщо цілі продукти рибальства безпосередньо використовуються під час приготування риб'ячого жиру для споживання людиною, та сировина переробляється протягом 36 годин після навантажування, за умови, що виконано критерії свіжості та сукупне значення азоту летких основ (TVB-N) неперероблених продуктів рибальства не перевищує межі, встановлені у пункті 1 глави I секції II додатка II до Регламенту Комісії (ЄС) № 2074/2005.

2. Процес виробництва риб'ячого жиру повинен бути таким, щоб, перш ніж вводиться в обіг для кінцевого споживача, вся сировина, яка використовується для виробництва сирого риб'ячого жиру, проходила оброблення, включаючи, у відповідних випадках, нагрівання, пресування, сепарацію, центрифугування, перероблення, рафінування та очищення.

3. Оператор ринку харчових продуктів може на тій самій потужності виробляти і зберігати як риб'ячий жир, призначений для споживання людиною,

так і риб'ячий жир й рибне борошно, які не призначені для споживання людиною, якщо сировина та процес виробництва відповідають вимогам для риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

ГЛАВА V: ГІГІЄНІЧНІ СТАНДАРТИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Разом з дотриманням мікробіологічних критеріїв, ухвалених згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб залежно від природи продукту чи виду продукти рибальства, які вводяться в обіг для споживання людиною, відповідали стандартам, встановленим цією главою. Вимоги частин В та Д не застосовуються до цілих продуктів рибальства, які використовуються безпосередньо для приготування риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

А. ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів повинні здійснювати органолептичне дослідження продуктів рибальства. Зокрема, таке дослідження повинне забезпечувати, щоб продукти рибальства відповідали критеріям свіжості.

В. ГІСТАМІН

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб не були перевищені межі, встановлені для гістаміну.

С. ЗАГАЛЬНИЙ ВМІСТ АЗОТУ ЛЕТКИХ ОСНОВ

Неперероблені продукти рибальства не повинні вводитися в обіг, якщо за результатами хімічного тестування буде виявлено, що перевищено допустимі рівні TVB-N чи TMA-N.

Д. ПАРАЗИТИ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб продукти рибальства до введення в обіг пройшли візуальний огляд з метою виявлення життєздатних паразитів. Вони не повинні вводити в обіг для споживання людиною продукти рибальства, які явно забруднені паразитами.

Е. ТОКСИНИ, ШКІДЛИВІ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

1. Продукти рибальства, вироблені з отруйних риб таких родин, не можуть вводитися в обіг: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae та Canthigasteridae.

Свіжі, підготовлені, заморожені чи перероблені продукти рибальства родини *Gempylidae*, зокрема *Ruvettus pretiosus* та *Lepidocybium flavobrunneum*, можуть вводитися в обіг лише у запакованій формі та повинні бути відповідним чином марковані інформацією для споживача про методи їх приготування/варіння та про ризик, пов'язаний із вмістом речовин, що мають потенційно шкідливі гастроентерологічні наслідки.

Звичайна назва продуктів рибальства на етикетці повинна супроводжуватися науковою назвою.

2. Продукти рибальства, що містять біотоксини, такі як сігуатоксин чи паралітичні токсини, повинні не вводитися в обіг. Проте, продукти рибальства з двостулкових моллюсків, голкошкірих, оболонкових та морських черевоногих можуть вводитися в обіг, якщо вони були вироблені відповідно до секції VII та відповідають стандартам, встановленим у пункті 2 глави V зазначеної секції.

ГЛАВА VI: ПЕРВИННЕ ПАКУВАННЯ ТА ВТОРИННЕ ПАКУВАННЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

1. Резервуари, в яких свіжі продукти рибальства тримаються під льодом, повинні бути водотривкими і забезпечувати, щоб тала вода не лишалася контактувати з продуктами.

2. Заморожені брикети, підготовлені на борту суден, перед вивантажуванням повинні бути належним чином запаковані у первинне пакування.

3. Якщо продукти рибальства запаковують у первинне пакування на борту риболовних суден, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб матеріал для первинного пакування:

- (а) не був джерелом забруднення;
- (б) зберігався у такий спосіб, щоб не зазнавати ризику забруднення;
- (с) був придатним до повторного використання і легко чистився та, якщо необхідно, дезінфікувався.

ГЛАВА VII: ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють зберігання продуктів рибальства, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Свіжі продукти рибальства, розморожені неперероблені продукти рибальства та варені й охолоджені продукти з ракоподібних та молюсків повинні утримуватися при температурі, наближеній до температури танення льоду.

2. Заморожені продукти рибальства повинні утримуватися при температурі не вище -18°C у всіх частинах продукту; однак цілі рибини, спочатку заморожені в сольовому розчині, призначені для виробництва консервованих харчових продуктів, можуть утримуватися при температурі не вище -9°C .

3. Продукти рибальства, які утримуються живими, повинні тримати при температурі та у спосіб, які не мають негативного впливу на їхню харчову безпечність чи життєздатність.

ГЛАВА VIII: ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють транспортування продуктів рибальства, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Під час транспортування продукти рибальства повинні утримуватися при необхідній температурі. Зокрема:

(а) свіжі продукти рибальства, розморожені неперероблені продукти рибальства та варені й охолоджені продукти з ракоподібних та молюсків повинні утримуватися при температурі, наближеній до температури танення льоду;

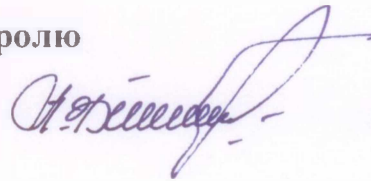
(б) заморожені продукти рибальства, крім цілих рибин, спочатку заморожених у сольовому розчині з метою виробництва консервованих харчових продуктів, повинні утримуватися під час транспортування за сталої температури не вище -18°C у всіх частинах продукту, з допустимими короткостроковими коливаннями до температури не більше ніж 3°C .

2. Оператори ринку харчових продуктів не повинні дотримуватися пункту 1(b), коли заморожені продукти рибальства транспортуються з холодильного складу до схваленої потужності та після прибуття мають відтанути для потреб приготування та/або перероблення у тому разі, коли тривалість рейсу коротка та це дозволено компетентним органом.

3. Якщо продукти рибальства тримають під льодом, тала вода не повинна лишатися контактувати з продуктами.

4. Продукти рибальства, які планується вводити в обіг живими, повинні транспортуватися у такий спосіб, щоб це не мало негативного впливу на їхню безпечність та життєздатність.

**Начальник управління державного контролю
Департаменту безпечності харчових
продуктів та ветеринарної медицини**



М.В. Білоус