

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

7 марта 2012 г. N 13

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

На основании абзаца пятого части второй статьи 9 Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» и пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июня 2011 г. № 867 «О некоторых вопросах Министерства сельского хозяйства и продовольствия», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые:

Ветеринарно-санитарные правила по производству пищевой рыбной продукции;

Ветеринарно-санитарные правила по производству мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков, заготовке, транспортировке виноградных улиток.

2. Настоящее постановление вступает в силу через пятнадцать рабочих дней после его подписания.

Министр

М.И.Русый

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь

07.03.2012 № 13

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА по производству пищевой рыбной продукции

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила по производству пищевой рыбной продукции (далее – Правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 170, 2/1713), Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе».

2. Правила устанавливают требования к территории, зданиям и сооружениям, оборудованию, условиям производства, хранения, транспортировки и утилизации пищевой рыбной продукции и являются обязательными для соблюдения юридическими лицами независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности и индивидуальными предпринимателями.

3. В Правилах применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», а также следующий термин и его определение:

пищевая рыбная продукция – продукция из рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, икры, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, изъятых из среды их обитания, живых, в натуральном или переработанном (обработанном) виде, которая предназначена для употребления человеком в пищу.

4. В организации по производству пищевой рыбной продукции (далее – организация) должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых зданий, сооружений и помещений;

схемы установки технологического оборудования;

маршруты движения сырья, пищевой рыбной продукции, отходов, работников.

Все помещения, технологическое оборудование, маршруты должны быть идентифицированы путем их обозначения на соответствующих схемах.

5. Водоснабжение, канализация, освещение, отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147 (далее – СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции»), обязательным для соблюдения техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации.

6. Утилизация рыбных отходов и пришедшей в негодность пищевой рыбной продукции должна осуществляться в соответствии с Законом Республики Беларусь от 20 июля 2007 года «Об обращении с отходами» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 183, 2/1368), Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 22 марта 2010 г. № 14.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

7. Территория организации должна:

содержаться в чистоте;

быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и бродячих животных;

иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию;

иметь сплошное усовершенствованное покрытие без выбоин.

На территории организации не допускается пересечение потоков сырья, пищевой рыбной продукции, отходов.

8. Не допускается наличие на территории организации цехов по производству кормовой и технической продукции, а также ее складирование и хранение.

9. Обустройство, деление и содержание территории, дворовых туалетов, сбор, хранение и вывоз бытовых отходов, мойка автотранспорта должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции».

10. Санитарно-защитная зона должна быть организована в соответствии с требованиями Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 11.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

11. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях или быть встроены в основной производственный корпус.

Для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной оборудуются отдельные бытовые помещения.

12. Туалеты бытовых помещений должны быть оборудованы:

самозакрывающимися дверями;

унитазами с педальным спуском;

устройствами для дезинфекции рук, одноразовыми полотенцами.

Туалеты бытовых помещений должны иметь тамбуры с раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с бесконтактным управлением.

13. Перед входом в тамбур туалета должна быть табличка «Сними санитарную одежду», а в тамбуре – вешалка для одежды.

14. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную заметную метку или окраску.

15. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений в специально отведенном месте.

16. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

17. Обустройство бытовых помещений, их уборка и санитарная обработка, стирка и хранение одежды осуществляются в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции».

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

18. Организация должна иметь необходимый набор производственных и вспомогательных помещений для выполнения комплекса работ по производству качественной и безопасной пищевой рыбной продукции согласно утверждаемому в установленном порядке ассортименту.

19. Расположение производственных и вспомогательных помещений организации должно:

исключать возможность загрязнения рыбы и пищевой рыбной продукции;

обеспечивать поточность производства без пересечения потоков сырья, пищевой рыбной продукции, чистой и грязной тары, отходов.

20. При входе во все производственные помещения устанавливают модули полной гигиенической обработки. Допускается использование дезинфицирующих ковриков.

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

22. Производственные помещения должны иметь защиту от:

проникновения животных, в том числе грызунов, мух, тараканов и иных насекомых;

скопления грязи, образования конденсата, плесени на поверхности полов, стен, потолков и оборудования;

возможного загрязнения пищевой рыбной продукции в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических загрязнений в воздухе.

23. Стены, потолки, окна и двери производственных и вспомогательных помещений должны быть чистыми и выполненными из влагонепроницаемых материалов, устойчивых к мойке и дезинфекции.

24. Текущий ремонт помещений проводится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 6 месяцев.

25. Полы производственных и вспомогательных помещений должны выполняться из кислото- и щелочестойких, водонепроницаемых и влагостойких материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается.

26. Все места с дефектами материалов покрытия (щели, выбоины, трещины и др.) подлежат немедленному ремонту.

27. Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщение между собой, должны отделяться тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.

28. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях не допускается.

29. Площадь и объем производственных и вспомогательных помещений, высота стен, санитарная уборка и обработка помещений, технологического оборудования, инвентаря, электроосветительной и вентиляционной арматуры, хранение уборочного инвентаря должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции».

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ

30. В организации должен выполняться комплекс мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения грызунов и насекомых.

31. Дезинсекция, дератизация и дезинфекция должны проводиться работниками организации, прошедшими инструктаж, или на договорной основе иными организациями.

32. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже плюс 5 градусов Цельсия и не выше плюс 30 градусов Цельсия, влажностью воздуха не более 75–80 процентов. Все препараты должны иметь разборчивые этикетки и документы, подтверждающие их качество. Не допускается применение препаратов с истекшим сроком годности. Проведение дезинфекции должно быть зафиксировано в журнале.

33. В организации должны быть утвержденные руководителем организации график проведения мойки и дезинфекции оборудования, инструментов, инвентаря, тары, помещений и т.д., а также нормы расхода моющих и дезинфицирующих растворов.

34. Оборудование помещений дезинфицирующими ковриками, а также утилизация моющих и дезинфицирующих средств должны осуществляться в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных

помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. № 77.

35. Борьба с насекомыми должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции».

36. Борьба с грызунами должна осуществляться в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил борьбы с грызунами, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 15 февраля 2006 г. № 15.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ

37. Технологические процессы и технологическое оборудование должны обеспечивать выпуск безопасной и качественной пищевой рыбной продукции.

38. Технологическое оборудование, инвентарь, тара должны быть:

изготовлены из материалов, разрешенных законодательством Республики Беларусь для применения при контакте с пищевыми продуктами;

чистыми и промаркированными, с указанием назначения их использования.

39. Все контрольно-измерительное оборудование, применяемое в организации, должно быть поверено в установленном законодательством порядке.

40. Во всех производственных помещениях должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.).

41. Технологические процессы, инвентарь, тара, уборка и обработка технологического оборудования, хранение и обработка инвентаря, тары должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции», обязательным для соблюдения техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

42. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, должна поступать на переработку с удалением и последующей утилизацией опасных частей.

43. Рыба должна быть подвергнута визуальному исследованию с целью обнаружения видимых паразитов до стадии ее обработки.

В случае обнаружения паразитов, опасных для здоровья человека, в рыбе такая продукция должна быть обеззаражена до стадии обработки.

44. Показатели безопасности сырья и пищевой рыбной продукции должны соответствовать Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63, обязательным для соблюдения техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации.

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и пищевой рыбной продукции должна осуществляться согласно Правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции, утвержденным постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 27 апреля 2004 г. № 30 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2004 г., № 76, 8/10966).

46. Выявление наиболее распространенных паразитозов и паразитарных поражений, передающихся через рыбу и пищевую рыбную продукцию, критерии оценки пищевой пригодности рыбы и пищевой рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с Инструкцией 4.2.10–21–25–2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 октября 2006 г. № 128, и СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции».

47. Не допускается для изготовления пищевой рыбной продукции использование рыб семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae.

48. Производство варено-мороженой, имитированной, копченой, соленой, сушеной (вяленой) пищевой рыбной продукции, икры, пресервов, рыбных консервов, изделий и полуфабрикатов рыбных кулинарных, жира рыбного должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции», обязательным для соблюдения техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации.

49. Вспомогательные материалы должны иметь документы, удостоверяющие их качество, предусмотренные законодательством.

50. Пищевые добавки допускаются к использованию в производстве пищевой рыбной продукции при наличии на них удостоверений о государственной гигиенической регистрации.

Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя, пересыпание, переливание их в другую посуду с целью хранения не допускается.

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

52. Вода, применяемая для изготовления льда, должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10–124 РБ 99», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46.

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

53. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) и обращением пищевой рыбной продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевой рыбной продукцией, должны:

знать и соблюдать установленные требования и ограничения;

проходить предварительные медицинские осмотры (обследования) при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством;

соблюдать личную и производственную гигиену, носить чистые специальные производственные одежду и обувь.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ РЫБЫ ХОЛОДОМ

54. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры охлажденной и мороженой рыбы следует регистрировать в специальном журнале.

55. Перед отправлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо промыть чистой водой (температура не выше плюс 15 градусов Цельсия).

56. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в камере.

57. Камеры для обработки рыбы холодом должны быть оборудованы приборами и средствами контроля влажности и температуры.

58. Процесс обработки рыбы холодом должен осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции», обязательными для соблюдения техническими нормативными правовыми актами в области технического нормирования и стандартизации.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

59. Материалы, используемые для упаковки пищевой рыбной продукции, должны:

быть достаточно прочными;

не нарушать органолептические характеристики пищевой рыбной продукции;

быть изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

60. Упаковочная тара не должна использоваться повторно. Исключение составляет тара, легко поддающаяся мойке и дезинфекции. Тара, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

61. Упаковка пищевой рыбной продукции должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнения.

62. Упаковка, маркировка пищевой рыбной продукции должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции», обязательным для соблюдения техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

63. Для хранения пищевой рыбной продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой пищевой рыбной продукции.

64. Мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия. Во время ее транспортировки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 градуса Цельсия.

65. Все сырье и пищевую рыбную продукцию, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах хранения укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. Расстояния между поддонами и стеной помещения, между штабелями должны быть достаточными для прохода персонала с целью контроля состояния продукции.

66. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие деревянных поддонов не допускается.

67. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

68. Камеры для хранения рыбы и пищевой рыбной продукции должны быть оборудованы приборами и средствами контроля влажности и температуры.

69. Контроль за температурой воздуха в камере хранения должен проводиться ежедневно (не менее двух раз в сутки) с фиксацией результатов контроля в журнале.

70. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения необходимо проводить не реже одного раза в неделю с фиксацией результатов контроля в журнале.

71. Внутренние поверхности транспортного средства для перевозки пищевой рыбной продукции должны быть выполнены из материала, не оказывающего вредного воздействия на пищевую рыбную продукцию, быть гладкими, легко подвергаться мойке и дезинфекции.

72. Хранение и транспортировка сырья совместно с пищевой рыбной продукцией не допускаются.

73. Возврат пищевой рыбной продукции в организацию не допускается.

74. Хранение и транспортировка пищевой рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.4.13–21–2002 «Производство и реализация рыбной продукции», обязательными для соблюдения техническими нормативными правовыми актами в области технического нормирования и стандартизации.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

75. Для обеспечения надлежащего качества и безопасности пищевой рыбной продукции в организации должен быть организован производственный контроль в соответствии с действующим законодательством.

76. Производственный контроль заключается в проведении входного контроля сырья, технологических средств и вспомогательных материалов, а также проверке качества продуктов на промежуточных стадиях технологического процесса и пищевой рыбной продукции.

77. В каждой организации должна быть схема производственного контроля, утвержденная в установленном порядке и гарантирующая качество и безопасность производимой пищевой рыбной продукции.

78. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с требованиями законодательства лабораторией организации и (или) в аккредитованной лаборатории на договорной основе и обеспечивать прослеживаемость партии пищевой рыбной продукции.