



## **Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции"**

Постановление Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 года № 743.

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр  
Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден  
постановлением Правительства  
Республики Казахстан  
от 19 мая 2009 года № 743

### **Технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции"**

#### **1. Область применения**

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции" (далее - Технический регламент) распространяется на все производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) виды рыбы и рыбной продукции, с кодами по единой товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности таможенного союза, указанными в приложении к настоящему Техническому регламенту.

Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевой продукции из рыбы, в том числе продукции аквакультуры, процессам производства, упаковыванию, маркированию и обороту рыбы и рыбной продукции.

Сноска. Пункт 1 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:

1) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы;

2) рыбу и рыбные продукты, предназначенные для детского, специального (в том числе диетического и лечебно-профилактического) питания;

3) биологически активные и пищевые добавки из рыбы;

4) кормовую и техническую продукцию из рыбы;

5) консервы, пресервы из рыбы, аквакультур.

Сноска. Пункт 2 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).

3. Идентификация рыбы и рыбной продукции проводится посредством визуальной проверки наличия у нее идентификационных признаков.

Идентификацию и отбор проб для проведения исследований и испытаний продукции проводят с использованием нормативных документов по стандартизации, устанавливающих требования к конкретному наименованию продукции путем:

анализа документов, характеризующих партию продукции;

исследований и испытаний продукции;

визуального (органолептического) осмотра продукции;

изучения информации, представленной с продукцией в виде текста на этикетке, потребительской таре, листе-вкладыше.

4. К наиболее вероятным рискам, вследствие которых рыба и рыбная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду, относятся:

1) содержание химических загрязнителей в рыбе и рыбной продукции;

2) содержание токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков;

3) микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции;

4) содержание запрещенных к использованию пищевых добавок и продуктов генной инженерии.

5. При заготовке и производстве рыбы и рыбной продукции должны

учитываться все возможные риски, возникающие при:

выборе места и территории предприятия, размещении и устройстве производственных зон (помещений) по заготовке рыбы и рыбной продукции;

подготовке сырья к переработке;

подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;

производстве рыбы и рыбной продукции, ее хранении и обороте.

## **2. Термины и определения**

6. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения, предусмотренные законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 4 декабря 2002 года "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", см.К090193 от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции", а также следующие:

- 1) продукция аквакультуры - рыба и нерыбные объекты, выращенные или дорощенные в контролируемых условиях;
- 2) нарушение консистенции рыбы - изменение консистенции рыбы вследствие нарушения структуры мышц, которая становится пастообразной при отделении мяса от костей;
- 3) рыба свежая - рыба, единственным условием хранения которой при ее получении было охлаждение;
- 4) рыбная продукция - рыба в натуральном или переработанном виде, предназначенная для использования на пищевые цели;
- 5) рыбное сырье - живая, сырец, охлажденная, мороженая рыба, используемая для приготовления пищевой продукции;
- 6) плавбаза (плавсредство) - любое судно, на борту которого продукты рыболовства подвергаются одной или более из следующих операций: упаковывание, охлаждение, замораживание, филетирование, нарезка;

7) имитированная продукция - продукция, изготовленная с использованием рыбы и нерыбных объектов, воспроизводящая органолептические показатели заданного натурального продукта;

8) контаминация - загрязнение рыбы и рыбной продукции чужеродными веществами биологической или химической природы при попадании в пищевой продукт непреднамеренно делающими их небезопасными и не пригодными для употребления;

9) морозильное судно - любое судно, на борту которого осуществляется замораживание рыбы и рыбной продукции;

10) рыба мороженая - рыба, которая подвергалась замораживанию, при этом температура была понижена достаточно для сохранения присущего ей качества, и которая затем сохранялась при этих низких температурах в процессе транспортирования, хранения и реализации, включая время продажи;

11) замораживание - технологический процесс, осуществляемый в соответствующем оборудовании таким образом, что бы температура в толще продукта не превышала  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

12) филетирование - вид разделки, при котором рыба разделяется по длине на две продольные половины, а чешуя, голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности удаляются; кожа может быть оставлена или удалена;

13) рыба охлажденная - рыба, прошедшая процесс охлаждения, обеспечивающий снижение температуры в толще мышечной ткани продукта до температуры от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $-5^{\circ}\text{C}$ ;

14) рыба холодного копчения - продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанной дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре  $+40^{\circ}\text{C}$  и обладающая запахом и вкусом копчености;

15) рыба живая - рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек;

16) чистая вода - морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности водных биоресурсов;

17) рыба горячего копчения - продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанная дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре выше  $+80^{\circ}\text{C}$  и обладающая запахом и вкусом копчености, полностью проваренная.

### **3. Условия обращения рыбы и рыбной продукции на рынке**

7. При размещении на объектах внутренней торговли необходимо обеспечить соответствие рыбы и рыбной продукции требованиям настоящего Технического регламента и ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам, а также обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация).

8. Реализация рыбы и рыбной продукции должна осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, здравоохранения, безопасности пищевой продукции и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

9. Рыба и рыбная продукция, имеющие явные признаки недоброкачества, нарушения консистенции, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, происхождение и качество, с неустановленным или истекшим сроком годности, а также при несоответствии свойств и маркировки рыбы и рыбной продукции требованиям законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции и технического регулирования, изымаются для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

10. Запрещается реализация рыбы и рыбной продукции, не имеющей документов, удостоверяющих ее соответствие требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

11. Уничтожение непригодной к употреблению и опасной для жизни и здоровья человека рыбы и рыбной продукции осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

#### **4. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции**

12. Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции и содержание химических загрязнителей, токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков, пищевых добавок и продуктов генной инженерии не должны превышать уровни, установленные законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и ветеринарии.

13. Живая рыба как пищевой продукт должна быть получена из естественной среды обитания, непосредственно перед реализацией, либо реализована после ее получения из естественной среды обитания в течение времени, меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность.

14. Живая рыба, относящаяся к продукту рыболовства, перед направлением в оборот должна пройти период биологической очистки для исключения наличия корма в желудке и кишечнике.

Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией опасных частей.

Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не должны содержать гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Не допускается для изготовления рыбной продукции использовать в качестве сырья рыбы семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae.

Наличие глубокого обезвоживания у мороженой рыбы и рыбной продукции должно быть не более 10 % от массы.

## **5. Требования безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой рыб и рыбной продукции**

15. Размещение и ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых предприятий по переработке рыбы и рыбной продукции (далее - предприятия), осуществляются в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и ветеринарии.

Территория предприятия должна быть огорожена, благоустроена, озеленена, и содержаться в чистоте.

16. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

17. Вода, используемая в процессе производства рыбы и рыбной продукции, должна соответствовать требованиям технического регламента "Требования к безопасности питьевой воды для населения".

18. Помещения предприятий должны быть оборудованы системами вентиляции, водоснабжения и канализации.

19. Канализационное оборудование, дренажные каналы должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения рыбы и рыбной продукции и окружающей среды.

20. При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений предприятий предусматривается возможность организации системы производственного контроля, включая лабораторного, для проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью рыбы и рыбной продукции, а также за качеством уборки, мойки и дезинфекции.

21. Независимо от мощности и вида деятельности предприятия в процессе производства (изготовления) рыбной продукции обеспечиваются:

- 1) поточность технологических процессов;
- 2) изоляция грязных процессов от чистых.

В цехах по производству (изготовлению) рыбной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений подаваемого воздуха оборудуется принудительная вентиляция.

22. Все поверхности, которые могут соприкоснуться с рыбой должны быть изготовлены из коррозионно-устойчивых, водонепроницаемых материалов и быть светлоокрашенными, гладкими и легко моющимися. Стены и перегородки должны быть гладкими и иметь достаточную высоту для обеспечения технологического процесса.

На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности.

Полы всех помещений предприятия покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию.

Конструкция окон должна свести к минимуму накопление грязи, двери должны иметь гладкую несорбирующую поверхность, соединение между полами и стенами должны быть легко доступными для очистки.

23. Предприятие оборудуется знаками безопасности, а внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением окрашиваются в отличительные цвета в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к сигнальным цветам, разметкам и знакам безопасности на производственных объектах".

## **6. Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам**

24. Рыболовные суда должны быть сконструированы так, чтобы не вызвать контакт продуктов с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами, иметь минимум острых углов и выступов, должны обеспечивать интенсивный сток.

Поверхности, оборудования и материалы, с которыми контактируют продукты рыболовства на рыболовном судне, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и нетоксичными.

Суда, спроектированные и оборудованные для хранения продуктов рыболовства в течение более чем 24 часов, должны быть оборудованы трюмами, цистернами или контейнерами для хранения продуктов рыболовства.

Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа перегородками, которые достаточны для того, чтобы предотвратить какую-либо контаминацию хранимых продуктов рыболовства. Трюмы и контейнеры, должны обеспечивать сохранность продукции в удовлетворительных гигиенических условиях и, при необходимости, чтобы талая вода не контактировала с продуктами.

На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны должны быть снабжены устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне.

Такие устройства должны достигать степени охлаждения, которая обеспечивает температуру смеси рыбы и чистой морской воды не превышающую  $+3^{\circ}\text{C}$  через шесть часов после загрузки и не превышающую  $0^{\circ}\text{C}$  через 16 часов, и позволять вести мониторинг и регистрацию температур. При охлаждении продуктов рыболовства должны соблюдаться требования ветеринарно-санитарных правил и норм.

25. Лед, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, должен быть изготовлен из питьевой или чистой воды. До использования он должен храниться в условиях, предотвращающих его загрязнение.

26. Продукты рыболовства должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

27. Малые суда могут, если это позволяют температурные условия, выгружать продукты рыболовства безо льда. Такая рыба должна быть выгружена в течение 12 часов с момента вылова и температура рыбы должна поддерживаться на уровне между  $-1^{\circ}\text{C}$  и  $+4^{\circ}\text{C}$ .

28. При охлаждении продуктов рыболовства водой, ее надо хранить в чистой охлажденной воде. Такой способ охлаждения не может применяться более трех суток на борту судна.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с продуктами рыболовства, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

29. Необходимо предотвратить попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей.

## **7. Требования к морозильным суднам, холодильным камерам и морозильникам**

30. Морозильное судно должно иметь:

морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ . Трюмы для хранения оборудуются устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства должен быть расположен в зоне, где самая высокая температура в трюме.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

Продукты рыболовства при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола. Штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

## **8. Требования безопасности к плавбазам (плавсредствам)**

31. Плавбазам (плавсредствам), по меньшей мере, необходимо иметь:

зону приемки, зарезервированную для принятия продуктов рыболовства на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке;

систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;

рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продуктов;

зону для хранения готовой продукции;

место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;

специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, при этом отходы должны храниться на судне не более 24 часов;

водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

Плавбазы (плавсредства), осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, так же должны иметь оборудование, требуемое для морозильных судов.

## **9. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению**

32. Расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение, и технологические процессы должны быть полностью разделены в пространстве или времени.

Все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии - для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения.

В местах обработки рыбы водой должна быть налажена подача холодной питьевой воды. Должно иметься соответствующее оборудование для хранения и/или производства льда.

33. 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, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Оборудование на предприятиях должно быть размещено так, чтобы обеспечить выполнение технологических операций и изготовление безопасной пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

Оборудование, используемое при производстве рыбной продукции должно иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие ее безопасность.

34. Конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.

Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.

35. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.

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

36. Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании должна проводиться после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля.

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

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

Контейнеры, используемые для посола, должны быть изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала.

Стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, должны находиться на высоте не менее 40 сантиметров от пола.

38. Коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносятся в специальный журнал.

39. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Фасовка икры в банки и бочки должна быть отдельной.

## **10. Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции**

40. Безопасность рыбы и рыбной продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства рыбы и рыбной продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

4) соблюдением условий хранения сырья и пищевых добавок, необходимых для производства рыбной продукции;

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбы и рыбной продукции, в состоянии, исключающем загрязнение рыбной продукции;

6) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбы и рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения рыбной продукции. Периодичность санитарной

обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;

7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего Технического регламента.

41. При производстве рыбной продукции необходимо использовать только пищевые добавки, зарегистрированные уполномоченным органом в области здравоохранения.

42. Обезглавливание и потрошение рыбы должны выполняться с соблюдением ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических требований.

Филетирование и резка должны проводиться таким образом, чтобы избежать контаминации и порчи филе рыбы. Не допускается скопление филе на рабочих столах, после их приготовления они должны подвергаться дальнейшей переработке.

43. Сырье, используемое в производстве рыбной продукции должно соответствовать ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

44. Производство свежей рыбы (сырца) на судах должно соответствовать следующим требованиям:

в случае обнаружения гельминтов, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации улова донным грунтом или нефтепродуктами, должны быть приняты меры, установленные настоящим Техническим регламентом, предотвращающие возможность выпуска опасной для здоровья потребителя продукции ;

все допущенные нарушения должны быть зафиксированы и сообщены соответствующему лицу при выгрузке улова или готовой продукции в порту;

процесс разгрузки должен исключать контаминацию продуктов рыболовства, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения.

45. При производстве охлажденной рыбы должны выполняться следующие требования:

тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова должны быть немедленно обескровлены;

осетровые рыбы (кроме стерляди) должны быть обескровлены, разделаны, у них должны быть удалены внутренности и сфинктер;

маринку, илишу, османов и храмулю изготавливают только потрошенными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

сом длиной более 53 см должен изготавливаться потрошеным.

46. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой;

замораживание должно проходить при температуре не выше  $-30^{\circ}\text{C}$  до достижения в толще продукта температуры не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше  $-12^{\circ}\text{C}$  на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке.

Замораживание рыбы и рыбопродуктов должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов.

47. При изготовлении соленых и маринованных продуктов прудовая рыба массой более 1 килограмма перед посолом должна быть разделана.

Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука следует осуществлять в соответствии с утвержденной технологией производства.

48. Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее  $+80^{\circ}\text{C}$ .

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше  $+20^{\circ}\text{C}$ , упаковывают и направляют в холодильную камеру. Рыбу горячего копчения хранят при температуре от  $+2^{\circ}$  до  $-2^{\circ}\text{C}$ , рыбу холодного копчения при температуре от  $0^{\circ}$  до  $-5^{\circ}\text{C}$ .

Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не дольше 12 часов

Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.

49. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии.

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

Икра осетровых рыб должна изготавливаться из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

50. Промышленная переработка рыбы, рыбного сырья и производство рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями экологического законодательства Республики Казахстан.

51. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

## **11. Требования к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции**

52. Упаковка, маркировка рыбы и рыбной продукции проводятся в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

53. Упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.

Упаковка рыбной продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока годности.

54. Упаковочные материалы и тара должны:

не нарушать органолептические характеристики рыбы и рыбной продукции;

изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами ;

быть достаточно прочными;

храниться в отдельном помещении с соблюдением санитарно-гигиенических условий.

55. Тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.

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

56. Не допускается нанесение на потребительскую упаковку:

изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции;

имитированной рыбной продукции изображений, наименований рыбы и рыбной продукции, которые имитируются данной продукцией.

57. Маркировка должна содержать следующую информацию:

принадлежность к району промысла;

длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);

вид разделки;

для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия должна быть указана отдельно;

отличительное состояние или вид обработки, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение;

информацию об использовании ионизирующего излучения;

степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая);

сорт (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе);

надпись "упаковано под вакуумом" или "упаковано в газовой среде" (при использовании вакуума или газовой среды в упаковке).

## **12. Требования безопасности к хранению и транспортным средствам**

58. Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудуются складские помещения.

Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

59. Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендуется установить термометр, записывающий показатели температуры.

60. Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.

К транспортным средствам, предъявляются следующие требования:

внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, и должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться;

транспортное средство должно быть оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли, и быть водонепроницаемым для предотвращения дренажа жидкостей;

должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами.

61. По мере необходимости, между погрузками, должна проводиться уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров.

62. При хранении рыбы и рыбной продукции необходимо соблюдать следующие условия:

охлажденная рыба должна храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда;

мороженые рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

живая рыба должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды.

**Сноска. Пункт 62 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).**

63. Для хранения принимаются рыба и рыбная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента, других нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, и имеющие документы, обеспечивающие безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, гигиеническое заключение, товарно-сопроводительная документация).

64. Хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых.

При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.

В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

### **13. Подтверждение соответствия**

65. Обязательному подтверждению соответствия подлежит рыбная продукция согласно Единому перечню продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках таможенного союза с выдачей единых

документов, утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 319.

**Сноска. Пункт 65 в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).**

#### **14. Сроки и условия введения в действие**

66. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

#### **15. Переходные положения**

67. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом, подлежат исполнению в части не противоречащей требованиям настоящего Технического регламента и соответствующей целям защиты интересов национальной безопасности, обеспечения охраны жизни или здоровья человека и окружающей среды.

Приложение  
к техническому регламенту  
"Требования к безопасности рыбы и  
рыбной продукции"

#### **Перечень объектов технического регулирования, на которые настоящий Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения требования безопасности**

**Сноска. Приложение в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).**

№ п/п	Наименование позиции	Код ТНВЭД ТС
1	2	3
1	Живая рыба	0301
	Рыба свежая или охлажденная, за исключением	

2	рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304	0302
3	Рыба мороженая, за исключением рыбного филе и мяса рыбы товарной позиции 0304	0303
4	Филе рыбное и прочее мясо рыбы (включая фарш), свежие, охлажденные или мороженые	0304
5	Рыба сушеная, соленая или в рассоле; рыба горячего или холодного копчения; рыбная мука тонкого и грубого помола и гранулы, пригодные для употребления в пищу	0305
6	Экстракты и соки из рыбы	из 1603 00
7	Готовая рыба; икра осетровых и ее заменители, изготовленные из икринок рыбы	из 1604
8	Макаронные изделия с начинкой, подвергнутые или не подвергнутые тепловой обработке или приготовленные другим способом, с содержанием рыбы	из 1902 20
9	Супы и бульоны готовые и заготовки для их приготовления (кроме овощных); гомогенизированные составные готовые пищевые продукты, содержащие рыбу	из 2104