



**ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

05.09.2016

№ 158

Луганск

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
21.09.2016 за № 442/789

**Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил
для рыбоперерабатывающих предприятий**

На основании Положения о Государственной службе ветеринарной медицины Луганской Народной Республики, утвержденного постановлением Совета Министров Луганской Народной Республики от 14.04.2015 № 02-04/95/15, с целью регламентирования требований, предъявляемых к

рыбоперерабатывающим предприятиям, а также обеспечения продовольственной безопасности населения, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Ветеринарно-санитарные правила для рыбоперерабатывающих предприятий.

2. Отделу государственной инспекции и безопасности пищевых продуктов Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики обеспечить предоставление настоящего приказа на государственную регистрацию в Министерство юстиции Луганской Народной Республики в установленном законодательством порядке.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя начальника Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики Чосенко В.В.

4. Настоящий приказ вступает в силу через 10 дней после дня его официального опубликования.

Вр. и. о. начальника
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

А.Н. Чванов

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 05 сентября 2016 г. № 158

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
21.09.2016 за № 442/789

**Ветеринарно-санитарные правила
для рыбоперерабатывающих предприятий**

I. Общие положения

1.1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для рыбоперерабатывающих предприятий (далее – Правила) разработаны для уполномоченных лиц органов и учреждений государственной службы ветеринарной медицины, осуществляющих мероприятия государственного ветеринарно-санитарного надзора (контроля) на предмет соблюдения ветеринарно-санитарных требований на рыбоперерабатывающих предприятиях (далее – предприятие) в соответствии с законодательством Луганской Народной Республики.

1.2. Данные Правила обязательны для выполнения органами и учреждениями государственной службы ветеринарной медицины, организациями, предприятиями, независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности, физическими лицами – предпринимателями, осуществляющими деятельность в сфере оборота рыбы и морепродуктов.

II. Требования к планировке предприятия

2.1. Территория рыбоперерабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение.

2.2. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения.

2.3. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания контейнера.

2.4. Рабочие площади, приборы и рабочее оборудование должны использоваться только для работы с рыбной продукцией.

III. Требования к производственным помещениям предприятия

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

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

3.2. Для хранения рыбной продукции предприятие должно иметь холодильник или камеры хранения, обеспечивающие температуру согласно нормативных документов для конкретного вида продукции.

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

3.4. Полы производственных помещений должны иметь твердую, неабсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслостойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и легко осушаться.

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

Соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции.

3.5. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

3.6. Двери должны быть выполнены или обшиты коррозионно- и ударостойкими материалами и легко чиститься.

3.7. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность.

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

3.9. В производственных помещениях для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеткой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

IV. Требования к содержанию территории и производственных помещений на предприятии

4.1. Территорию рыбоперерабатывающего предприятия (цеха) необходимо содержать в чистоте и порядке, зимой очищать от снега и льда.

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

4.3. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

4.4. По окончании работы должна производиться уборка и очистка цехов, оборудования, инвентаря и тары.

4.5. В процессе работы влажная уборка полов должна производиться по мере их загрязнения.

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

4.7. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.

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

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

4.10. Не допускается наполнение контейнеров отходами производства более $\frac{2}{3}$ их объема, после чего они должны освобождаться (не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться.

4.11. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры.

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

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

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

4.15. При входах в производственные помещения и камеры хранения должны быть дезковрики, смоченные дезрастворами.

4.16. Дезковрики необходимо заправлять (менять) 1 раз в смену.

V. Требования к оборудованию, инвентарю и таре на предприятии

5.1. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться. Металлические конструкции должны быть изготовлены из нержавеющей материалов. Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается.

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

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

5.4. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из не коррозионных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

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

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

5.9. Потребительская тара под готовую продукцию должна отвечать требованиям нормативных документов и упаковываться в картонные коробки с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

5.10. Тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без посторонних запахов и соответствовать требованиям нормативной документации. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

VI. Требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии

6.1. Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя.

6.2. Помещения для хранения вспомогательных материалов должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, без посторонних запахов.

6.3. Растительное масло, поступившее на предприятие, должно храниться в непрозрачной плотно закрытой и опломбированной емкости, выпускной кран которой не должен располагаться выше днища бака.

6.4. Масло сливочное и меланж должны храниться на стеллажах в холодильной камере в соответствии с требованиями нормативных документов.

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

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

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

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

6.8. Лед искусственный или естественный, применяемый для охлаждения рыбы, солевого раствора (тузлука), должен соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

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

VII. Требования к рыбоприемным и рыборазделочным цехам на предприятии

7.1. Рыбоприемный цех рыбоперерабатывающего предприятия должен иметь канализацию. Полы рыбоприемных площадок должны быть заасфальтированы и иметь уклон в сторону канализационного трапа.

7.2. К рыбоприемной площадке должны быть подведены холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления дезрастворов с целью обработки площадки.

7.3. Рыбоприемные площадки необходимо ежедневно очищать, дезинфицировать и промывать чистой водой.

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

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

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

7.7. По мере загрязнения следует проводить промывку рыборазделочных столов. Рыборазделочные машины необходимо очищать не реже одного раза в смену.

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

7.9. Каждый вид пищевых отходов необходимо собирать отдельно в чистые инвентарные ящики.

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

Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание.

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

VIII. Требования к обработке рыбы холодом на предприятии

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

8.2. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 °С).

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

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

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

IX. Требования к производству соленой продукции на предприятии

9.1. Сырье, используемое в производстве соленой продукции, должно удовлетворять требованиям действующих нормативных документов.

9.2. Подготовку посольных емкостей, инвентаря и оборудования следует проводить в соответствии с нормативными документами.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.11. Для посола рыбы необходимо использовать контейнеры, изготовленные из коррозионностойкого металла или полимерных материалов.

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

Х. Требования к пресервному производству на предприятии

10.1. Сырье, используемое при производстве пресервов, должно отвечать требованиям нормативных документов.

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

10.3. Пустую оборотную тару и тару с рыбой необходимо хранить на стеллажах не ниже 40 см от пола. Тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

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

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

ХІ. Требования к производству консервов на предприятии

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

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

11.3. Сырье, используемое при производстве консервов, должно отвечать требованиям нормативных документов.

11.4. Все контрольно-измерительные приборы на автоклавах для стерилизации должны поверяться согласно нормативным документам в случаях и порядке, предусмотренном действующим законодательством Луганской Народной Республики.

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

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

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

ХII. Требования к производству рыбного фарша на предприятии

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

12.2. Сырье, используемое для производства рыбного фарша, должно отвечать требованиям нормативных документов.

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

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

12.4. Фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4-7 мин. Температура фарша при этом должна быть не выше 10 °С.

ХIII. Требования к вареной продукции из ракообразных и моллюсков на предприятии

13.1. Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается на предприятиях, обеспеченных ежедневным микробиологическим контролем.

13.2. Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению. Для варки используют питьевую воду, или морскую воду, отвечающую требованиям стандарта.

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

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

XIV. Требования к производству копченой продукции на предприятии

14.1. Сырье, используемое для производства копченой продукции, должно отвечать требованиям нормативных документов.

14.2. Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 2 до минус 2 °С, рыбу холодного копчения – при температуре от 0 до минус 5 °С.

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

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

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

14.6. Для укладки ломтиков необходимо пользоваться лопаточками или вилочками.

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

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

XV. Требования при производстве вяленой и сушеной рыбной продукции на предприятии

15.1. Сырье, используемое в производстве вяленой и сушеной рыбной продукции, должно отвечать требованиям нормативных документов.

15.2. Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалах или под навесом. Отделение вяления рыбы в естественных условиях должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 50 м от мусоросборников, туалетов, а также защищено от проникания в отделение насекомых.

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

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

15.5. Готовую вяленую рыбу помещают на столы высотой от пола не менее 50 см. Сложенная в бурты вяленая рыба должна покрываться брезентом.

15.6. Хранение вяленой продукции производится в охлаждаемом помещении при температуре и относительной влажности воздуха, отвечающих требованиям нормативных документов.

XVI. Требования при икорном производстве на предприятии

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

16.2. Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь, мрамор и т.п.).

Инвентарь (решетка, емкости, грохотки, ванны и т.п.) должен быть изготовлен из легкообрабатываемых материалов.

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

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

16.5. Сырье, используемое в икорном производстве, должно отвечать требованиям нормативных документов.

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

16.7. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль.

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

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

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

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

16.12. Икра должна храниться при температуре в соответствии с нормативными документами.

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

XVII. Требования к кулинарному производству на предприятии

17.1. Сырье, используемое в кулинарном производстве, должно соответствовать требованиям нормативных документов.

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

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

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

17.5. Температура процессов варки и копчения колбас регистрируется в соответствующем журнале. После варки температура внутри колбасного батона должна быть не ниже 80 °С, после копчения – 45-50 °С.

17.6. Хранение и реализация готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится в соответствии с нормативными документами.

XVIII. Общие требования к хранению рыбы и рыбопродуктов на предприятии

18.1. Каждая партия сырья и рыбной продукции при приеме, хранении и транспортировке должна сопровождаться ветеринарными документами (ветеринарными справками, ветеринарными свидетельствами формы № 2 согласно Порядка выдачи ветеринарных документов и требований к их учету, утвержденного приказом Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики от 10.09.2015 № 24, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 13 октября 2015 года под № 262/271), а также документами, удостоверяющими их качество и безопасность, и содержать информацию об условиях хранения, перевозки и сроке годности/хранения.

18.1. Сырье и рыбная продукция на предприятии должны храниться в холодильниках или камерах хранения, обеспечивающих температуру и влажность согласно нормативных документов для конкретного вида продукции.

18.2. Камеры хранения рыбы и рыбных продуктов должны быть обеспечены приборами и средствами контроля влажности и температуры.

18.3. На предприятии должен вестись учет температуры и влажности в каждой холодильной камере или холодильнике. Данные учета должны заноситься в соответствующие журналы.

18.4. Все сырье и продукция, находящиеся на хранении на предприятии, должны быть промаркированы согласно действующих нормативных документов. Сырье, находящееся в процессе производства в цехах или подготовленное к производству и находящееся в холодильных камерах, а также продукция, находящаяся на временном хранении до ее маркировки, должны иметь внутренний паспорт, в котором указывается наименование пищевого продукта, его вес, дата обработки (изготовления, расфасовки, подготовки к производству, т.п.) и фамилия, инициалы и подпись ответственного лица, а также, при необходимости, дополнительная информация.

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

18.6. Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельной камере или в общей камере на изолированном участке, отгороженном перегородкой.

18.7. В помещениях холодильника или камер хранения сырье и продукция должны храниться в плотных устойчивых штабелях на стеллажах, поддонах, подтоварниках высотой не менее 15-20 см от пола, на удаленном расстоянии не менее 10-15 см от стен и источника распределения охлажденного воздуха.

18.8. Совместное хранение в одной камере различных видов продукции, а также посторонних предметов и личных вещей запрещается.

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

18.10. Администрация предприятия обязана строго следить за сроками хранения продукции и своевременной ее реализацией.

XIX. Требования к сотрудникам на предприятии

19.1. Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением и оборотом рыбы и рыбопродуктов и при выполнении которых осуществляются

непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, результаты которых фиксируются в личных медицинских книжках.

19.2. Администрация предприятия не должна допускать к работе больных сотрудников и бактерионосителей, а также лиц, своевременно не прошедших профилактические медицинские осмотры.

XX. Требования к организации и проведению контроля рыбы и рыбной продукции

20.1. Администрация предприятия имеет право реализовывать только ту продукцию, которая произведена под государственным ветеринарно-санитарным контролем и надзором (в пределах компетенции) и разрешена для реализации или хранения с оформлением соответствующих ветеринарных документов, удостоверяющих ее безопасность.

20.1. На предприятии должна быть организована производственная лаборатория, осуществляющая постоянный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции, или этот лабораторный контроль должен проводиться в аккредитованной государственной лаборатории ветеринарной медицины (по договору).

20.2. Также должен осуществляться периодический контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции, который проводится в аккредитованной государственной лаборатории ветеринарной медицины (по договору).

20.3. Производственная лаборатория предприятия должна отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и быть обеспечена необходимым лабораторным оборудованием, а также укомплектована квалифицированными кадрами.

20.4. Порядок и периодичность исследований должны осуществляться в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики в сфере ветеринарной медицины.

20.5. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему должны проводиться повторные исследования удвоенного объема выработки, взятого из той же партии, подготовленной к реализации рыбной продукции. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию рыбной продукции.

20.6. Качество и безопасность рыбной продукции должны подтверждаться изготовителем на основании проведенных лабораторных исследований удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов, а также сопроводительными ветеринарными документами.

XXI. Заключительные положения

21.1. Обжалование действий должностных лиц государственной службы ветеринарной медицины осуществляется в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

21.2. Ответственность за нарушение данных Правил наступает в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

Вр. и. о. начальника
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

А.Н. Чванов