

ПРИНЯТ

Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от _____ № _____

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
(ТР ТС _____/2013)

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 г.

Настоящий технический регламент разработан в целях установления на таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований безопасности к пищевой рыбной продукции, связанных с ней требований к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требований к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции и в целях обеспечения свободного перемещения пищевой рыбной продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

В случае если в отношении пищевой рыбной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к пищевой рыбной продукции, связанные с ней требований к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требований к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции, то пищевая рыбная продукция, связанные с ней требований к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требований к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции должны

соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент распространяется на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к пищевой рыбной продукции и связанные с ней требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, защиты жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей пищевой рыбной продукции относительно их назначения и безопасности.

2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) пищевая рыбная продукция;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации, а также маркировка и упаковка пищевой рыбной продукции.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на:

а) процессы разведения и выращивания (дорасщивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений;

б) специализированную пищевую рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания);

в) биологически активные добавки к пище и пищевые добавки из рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений;

г) процессы производства рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов в сфере общественного питания;

д) пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

е) продукцию из земноводных и пресмыкающихся.

II. Понятия и определения

4. Для целей настоящего технического регламента используются понятия и определения, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а также понятия означающие следующие:

«балычные изделия» – пищевая рыбная продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола или посола и холодного копчения, или посола и вяления;

«варено-мороженые водные беспозвоночные и водоросли» – водные беспозвоночные, водоросли проваренные до полной коагуляции белка и замороженные до температуры не выше минус 18°C;

«водные биологические ресурсы» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы);

«вяленая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления до массовой доли влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта;

«гидролизат из пищевой рыбной продукции» – пищевая рыбная продукция, полученная из тканей рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений в процессе гидролиза;

«глазирование» – процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них;

«глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции» – потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием, без нарушения внешнего вида;

«живая рыба» – рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек;

«живые водные беспозвоночные» – иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность;

«жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих» – пищевая рыбная продукция, произведенная

из жиросодержащего сырья рыб, водных беспозвоночных и водных млекопитающих с пищевыми добавками и (или) ароматизаторами или без них;

«зернистая икра» – пищевая рыбная продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства лососевых или осетровых обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

«икорное рыбное изделие» – пищевая рыбная продукция, полученная из целых или разрезанных на части ястыков икры, или икры-зерна рыб, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению;

«икра-зерно» – икринки рыб, моллюсков, иглокожих;

«имитированная пищевая рыбная продукция» – продукция, произведенная с использованием пищевой рыбной продукции, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта;

«маринованная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, обработанных смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты;

«мороженая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, температура внутри которых составляет не выше минус 18°C;

«наличие паразитов (паразитарных поражений) у пищевой рыбной продукции» – паразит, скопления паразитов или их остатки, имеющие внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, при визуальном контроле;

«натуральные рыбные консервы» – пищевая рыбная продукция из рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных

и растений без предварительной тепловой обработки с добавлением пряностей или без них;

«натуральные рыбные консервы с добавлением масла» – пищевая рыбная продукция из рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных и растений без предварительной тепловой обработки с добавлением растительного масла или свиного жира, или жира печени, в которых массовая доля в масле не нормируется;

«непереработанная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, не прошедшая переработку (обработку);

«объекты аквакультуры» – рыба, иглокожие, моллюски, ракообразные, водные млекопитающие, водоросли и другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания;

«охлажденная пищевая рыбная продукция» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и другие водные животные и растения, температура внутри которых составляет не выше 5°C, но не достигает температуры замерзания тканевого сока;

«пастеризация» – тепловая обработка продукта при температуре от 60°C до 100°C, обеспечивающая его безопасность и микробиологическую стабильность, ограниченную определенной продолжительностью и температурой хранения;

«пастеризованная икра рыбы» – пастеризованная пищевая рыбная продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, фасованной в герметично укупоренную тару;

«пастеризованная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в герметично укупоренной таре, подвергнутая пастеризации;

«паюсная икра» – пищевая рыбная продукция, полученная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна осетровых рыб с последующим прессованием до получения однородной массы;

«переработанная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, прошедшая переработку (обработку);

«пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе» – пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, произведенная из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки) и из рыбы различных видов, содержащая от 8 до 18 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы продукта;

«пищевая продукция прикорма на рыбной основе» – пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, произведенная на основе рыбы различных видов, содержащая не менее 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы продукта;

«пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе» – пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, произведенная из рыбы различных видов с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащая от 18 до 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы продукта;

«пищевая рыбная продукция» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и другие водные животные и растения, а также продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которая предназначена для употребления человеком в пищу;

«пищевая рыбная продукция горячего копчения» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе горячего копчения и обладающая ароматом и вкусом копчености, полностью проваренная;

«пищевая рыбная продукция для детского питания» – пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста;

«пищевая рыбная продукция полугорячего копчения» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе последовательной обработки холодным и горячим копчением и обладающая ароматом и вкусом копчености;

«пищевая рыбная продукция холодного копчения» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености;

«подкопченая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копчености;

«подмороженная пищевая рыбная продукция» – продукция из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей и других

водных животных и растений, температура внутри которой составляет на 1°C или 2°C ниже температуры замерзания тканевого сока;

«пресервы» – соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто должно быть не менее 65 процентов – для рыбы, 55 процентов – для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно укупоренной потребительской таре, подлежащие хранению при температуре не выше 0°C;

«пробойная икра» – рыбная продукция, полученная из икры-зерна рыб (за исключением осетровых и лососевых видов рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

«провесная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до установленной массовой доли влаги и обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта;

«производственный объект» – предприятие, где осуществляется производство, хранение пищевой рыбной продукции;

«распределительно-очистительный центр» – установка с чистой проточной или питьевой водой, в которую помещают живые объекты аквакультуры, а так же двухстворчатые моллюски на время, необходимое для их биологической очистки, сортировки и упаковывания;

«рыбное кулинарное изделие» – пищевая рыбная продукция, с добавлением пищевых компонентов и (или) пищевых добавок или без их добавления, доведенная до кулинарной готовности;

«рыбный кулинарный полуфабрикат» – пищевая рыбная продукция с добавлением пищевых компонентов и (или) пищевых добавок

или без их добавления, прошедшая одну, или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

«рыбные консервы» – пищевая рыбная продукция из рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных и растений массовая доля которой должна быть не менее 50 процентов массы нетто, с добавлением или без добавления гарниров, заливок, соусов, пищевых добавок и ароматизаторов в герметично укупоренной таре, подвергнутая стерилизации;

«рыбные отходы» – непригодные для производства пищевой продукции виды сырья или образовавшиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемые отходы;

«свежая (сырец) рыба и водные млекопитающие» – рыба и водные млекопитающие без признаков жизни, находящиеся при температуре, не выше температуры среды обитания или охлаждаемые;

«свежие (сырец) водоросли, морские растения» – водоросли, морские растения, изъятые из воды и сохраняющие присущие им цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности;

«свежие водные беспозвоночные» – ракообразные, моллюски и иглокожие изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, и находящиеся при температуре близкой к температуре среды обитания;

«соленая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной или морской солью с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок и готовая к употреблению;

«стерилизация консервов» – тепловая обработка продукта при температуре выше 100°C обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных условиях хранения, реализации и транспортирования;

«сушеная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов;

«сушено-вяленая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, полученная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги от 20 до 30 процентов;

«улов водных биологических ресурсов» – водные биологические ресурсы, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

«фарш из пищевой рыбной продукции» – пищевая рыбная продукция, полученная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы;

«фикотоксины» – природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов;

«чистая вода» – морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции;

«ястычная икра рыбы, морского гребешка» – продукция, полученная из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы, морского гребешка, в охлажденном, мороженом, соленом виде.

III. Правила идентификации пищевой рыбной продукции

Идентификация пищевой рыбной продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

а) по наименованию – путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке, таре и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным настоящим техническим регламентом;

б) визуальным методом – путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте;

в) органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с идентификационными признаками, установленными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте;

г) аналитическим методом – путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, установленным в определении пищевой рыбной продукции настоящего технического регламента и в документе, указанном в маркировке продукции и установления тождественности показателей, аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыб, водных беспозвоночных, других водных животных и растений и продукции из них.

IV. Правила обращения на рынке пищевой рыбной продукции

8. Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку

(подтверждение) соответствия согласно разделу XI настоящего технического регламента, а также согласно другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

9. Пищевая рыбная продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее – государства-члены) и не допускается к выпуску в обращение на рынке.

10. Пищевая рыбная продукция, находящаяся в обращении, в том числе непереработанная пищевая рыбная продукция, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

11. Пищевая рыбная продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая рыбная продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой рыбной продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства-члена.

12. При ввозе на таможенную территорию Таможенного союза и при обращении на таможенной территории Таможенного союза непереработанная пищевая рыбная продукция (в том числе объекты аквакультуры) должна сопровождаться ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена Таможенного союза.

При ввозе на таможенную территорию Таможенного союза, при перемещении между Сторонами на таможенной территории Таможенного союза переработанная пищевая рыбная продукция должна сопровождаться декларацией о соответствии и ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена Таможенного союза.

При перемещении между Сторонами на таможенной территории Таможенного союза допускается пищевая рыбная продукция, произведенная организациями, внесенными в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства-члена Таможенного союза на территорию другого государства-члена Таможенного союза или Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза.

К выпуску в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза допускается пищевая рыбная продукция, произведенные производственными объектами, внесенными в Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.

При обращении на таможенной территории Таможенного союза пищевая рыбная продукция для детского питания возраста должна сопровождаться свидетельством о государственной регистрации и декларацией соответствия.

V. Требования безопасности пищевой рыбной продукции

13. Пищевая рыбная продукция должна соответствовать требованиям безопасности, установленным в настоящем разделе и в приложениях № 1 – 8 к настоящему техническому регламенту, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

14. Пищевая рыбная продукция должна быть произведена из водных биологических ресурсов, извлеченных (добытых) из безопасных районов добычи (вылова) и объектов аквакультуры из хозяйств (предприятий), благополучных по заболеваниям общих для человека и животных.

К обращению не допускается переработанная пищевая рыбная продукция:

- а) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C;
- б) недоброкачественная по органолептическим показателям;
- в) подвергнутая дефростации в период хранения;
- г) ядовитых рыб семейств Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;
- д) содержащая опасные для здоровья человека фикотоксины.

Объекты аквакультуры, выращенные в установках замкнутого водоснабжения, а также выловленные в водных объектах рыбохозяйственного значения, перед выпуском в обращение должны пройти необходимую передержку в распределительно-очистительном центре.

Непереработанная пищевая рыбная продукция, полученная из объектов аквакультуры, не должна содержать натуральные или синтетические гормональные вещества, генетически модифицированные организмы, а содержание антибиотиков должно быть в пределах норм, установленных в приложении № 2 к настоящему техническому регламенту.

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

16. Не допускается реализация конечному потребителю пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой, поражены видимыми паразитами.

17. Улов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры должны быть исследованы на наличие паразитов, бактериальных и других инфекций. Требования безопасности пищевой рыбной продукции, в отношении содержания опасных для здоровья человека живых гельминтов и их личинок, а также паразитов, установлены в приложении № 4.

При наличии опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок водные биологические ресурсы и объекты аквакультуры должны быть обезврежены существующими методами.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых личинок гельминтов в живой, свежей, охлажденной и замороженной рыбе, такая пищевая рыбная продукция до стадии обращения должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта, не выше минус 20°C не менее 24 часов или до минус 35°C не менее 15 часов, а также другими методами обеззараживания, гарантирующими безопасность пищевой рыбной продукции.

18. Массовая доля влаги в мышечной ткани переработанной пищевой рыбной продукции, не должна превышать предельное содержание влаги, установленное приложением № 5 к настоящему техническому регламенту.

19. При разногласиях в оценке органолептических показателей переработанной пищевой рыбной продукции проводят определение показателя общего азота летучих оснований.

Пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении следующих предельных норм общего азота летучих оснований:

- а) 25 мг азота/100 г мяса для видов – *Scorpaenidae* (скорпеновые);
- б) 30 мг азота/100 г мяса для всех видов, принадлежащих к семейству *Pleuronectidae* (камбаловые), за исключением палтуса: *Hippoglossus* spp.;
- в) 35 мг азота/100 г мяса для других видов рыб.

20. При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использовать переработанную пищевую рыбную продукцию, полученную от рыбы садкового содержания и придонных видов рыб.

При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста не допускается

использовать непереработанную пищевую рыбную продукцию, подвергнутую повторному замораживанию.

При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой солей и их кислот, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислота и их соли.

При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированные организмы.

VI. Требования к процессам производства и хранения пищевой рыбной продукции

21. Процессы производства и хранения пищевой рыбной продукции должны соответствовать требованиям, установленным в настоящем техническом регламенте, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

22. В процессе производства пищевой рыбной продукции на судах, должен быть исключен контакт пищевой рыбной продукции и сырья с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами.

Поверхности, оборудование и материалы, с которыми контактирует пищевая рыбная продукция, должны быть произведены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Суда, на которых уловы водных биологических ресурсов хранятся более 24 часов, должны быть оснащены охлаждаемыми трюмами, цистернами

или контейнерами. Уловы водных биологических ресурсов при необходимости должны быть охлаждены льдом или охлажденной чистой водой в течение времени, установленного в технической документации на пищевую рыбную продукцию.

Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа перегородками для предотвращения контаминации хранимой пищевой рыбной продукции.

Малые суда могут, если это позволяют температурные условия, хранить, транспортировать уловы водных биологических ресурсов безо льда. Такая пищевая рыбная продукция должна храниться на судне не более 24 часов с момента вылова.

23. Используемое в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции оборудование должно обеспечивать:

а) понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18°C;

б) поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18°C при хранении в трюмах.

24. Безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

а) технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции;

б) оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой рыбной продукции;

в) контролем за работой технологического оборудования;

г) соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции, тары и упаковочных материалов;

д) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой

рыбной продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой рыбной продукции;

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

ж) ведением и хранением документации и записей, подтверждающих выполнение требований настоящего технического регламента;

з) функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля);

и) прослеживаемостью пищевой рыбной продукции.

25. Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как свежая (сырец) или направлена в переработку. Живые осетровые рыбы при первых признаках засыпания должны быть немедленно направлены на потрошение.

К выпуску в реализацию не допускаются малоактивные ракообразные, моллюски и иглокожие, сохраняющие только отдельные признаки жизни, травмированные, загрязненные илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, а также ракообразные в состоянии линьки, с мягким панцирем и неполные.

Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни должны быть немедленно направлены на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.

Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски должны направляться на реализацию и переработку только в живом виде.

Живые трепанги после вылова должны быть немедленно разделаны.

Живые устрицы должны быть уложены вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки – выпуклой створкой раковины вниз.

У живых двухстворчатых моллюсков створки должны быть плотно закрыты или приоткрыты.

Живые ракообразные, иглокожие и моллюски должны реагировать на механическое воздействие.

Живые двустворчатые моллюски не должны подвергаться повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации.

26. Производство свежей (сырца) рыбы и водных млекопитающих, свежих (сырец) водорослей и морских растений, свежих водных беспозвоночных на судах должно соответствовать следующим требованиям:

а) процессы производства должны исключать контаминацию рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих, водорослей и других водных животных и растений, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения;

б) в случае обнаружения живых личинок гельминтов, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации улова донным грунтом или нефтепродуктами, должны быть приняты меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

27. При производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

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

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

в) маринку, илишу, османов и храмулю производят только потрошенными (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены), головы у гигантского кальмара, илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

г) сом длиной более 53 см должен производиться потрошеным;

д) щука длиной более 30 см должна производиться потрошеной.

28. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

а) переработанная пищевая рыбная продукция для производства мороженой пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, а также:

гигантские кальмары и осьминоги должны быть разделаны, головы гигантских кальмаров не допускается использовать на пищевые цели;

у лангустов при удалении головы должно быть удалено анальное отверстие;

у разделанной кукумари должны быть удалены венчик и анальное отверстие;

б) участок для разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой;

в) замораживание должно проходить до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°C.

Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова при температуре воздуха не выше минус 10°C на ледяных, хорошо

проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции. Если температура при естественном замораживании выше минус 18°C, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18°C.

Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается ее размораживание до температуры не выше минус 2°C с дополнительным нанесением на маркировку мороженой пищевой рыбной продукции соответствующей информации.

Глубокое обезвоживание у мороженой пищевой рыбной продукции не должно превышать 10 процентов от массы или площади поверхности продукции.

29. Непереработанная пищевая рыбная продукция для производства соленой пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

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

При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции прудовая рыба массой более 1 кг перед посолом должна быть разделана.

Для производства пищевой рыбной продукции из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб с массовой долей поваренной соли менее 5 процентов и пищевой рыбной продукции с массовой долей поваренной соли менее 8 процентов из сиговых рыб должна использоваться только мороженая пищевая рыбная продукция.

30. Непереработанная пищевая рыбная продукция для производства пищевой рыбной продукции горячего, полугорячего и холодного копчения, а также подкопченной пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других

технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Пищевую рыбную продукцию горячего, полугорячего и холодного копчения, а также подкопченную пищевую рыбную продукцию из белого амура, карпа, сома и толстолобика производят только после их разделки.

Готовая пищевая рыбная продукция горячего, полугорячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше плюс 20°C, упакована и направлена в холодильную камеру.

31. При производстве икры должны соблюдаться следующие требования:

а) икра морского гребешка и морского ежа должна быть произведена только из икры, полученной от живых морских гребешков и живых морских ежей;

б) икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии;

в) время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать двух часов;

д) икра осетровых рыб должна быть произведена из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания;

е) перефасовывание икры должно проводиться в условиях, установленных производителем и обеспечивающих ее безопасность.

32. Непереработанная пищевая рыбная продукция для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Сушеную, сушено-вяленую, вяленую и провесную пищевую рыбную продукцию из белого амура и толстолобика производят после их разделки.

33. Пищевая рыбная продукция для производства рыбных консервов должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

При производстве рыбных консервов должны выполняться следующие требования:

а) режимы тепловой обработки рыбных консервов должны обеспечивать их соответствие требованиям по микробиологическим показателям, установленным в таблице 5 приложения № 1 настоящего технического регламента;

б) нахождение расфасованной пищевой рыбной продукции в упаковке (таре) до закатки не более 30 минут и от расфасовки в упаковку (тару) до стерилизации не более 60 минут;

в) в процессе укупоривания упаковки (тары) должна быть обеспечена степень герметичности, предотвращающая вторичную контаминацию продукта во время и после тепловой обработки;

г) наличие контрольно-измерительных и автоматических контрольно-регистрирующих приборов, прошедших метрологический контроль в порядке, установленном законодательством государств-членов, на оборудовании для ведения процесса стерилизации;

д) обеспечение регистрации параметров процесса стерилизации с указанием наименования консервов, типоразмера упаковки (тары), номера автоклава, номера варки, номера смены, даты стерилизации в документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции, подлежащей хранению в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов;

е) после тепловой обработки рыбные консервы должны охлаждаться до температуры хранения, установленной производителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов;

ж) отгрузка рыбных консервов должна производиться после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок на складе предварительного хранения;

з) наличие производственной лаборатории или мини-лаборатории (имеющей минимальный набор материально-технических средств для выполнения системы собственного производственного контроля). На судах рыбопромыслового флота, производящих натуральные консервы из печени рыб, допускается отсутствие производственной лаборатории при наличии мини-лаборатории и проведении испытаний, при доставке продукции на берег;

34. Рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Рыбные 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.

35. При хранении пищевой рыбной продукции необходимо соблюдать установленные производителем условия хранения.

Охлажденная рыба должна храниться при температуре не выше 5°C, но не достигающей температуры замерзания тканевого сока.

Мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18°C.

Подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре на 1°C или 2°C ниже температуры замерзания тканевого сока.

Живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока

годности. Емкости должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды.

VII. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции

36. Упаковка пищевой рыбной продукции, должна соответствовать требованиям, установленным в настоящем техническом регламенте, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

37. Упаковка пищевой рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих ее загрязнение.

38. Упаковка пищевой рыбной продукции должна:

а) обеспечивать безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока ее годности;

б) не нарушать органолептические характеристики пищевой рыбной продукции;

в) производиться из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям, установленным в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией;

г) храниться в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих ее безопасность.

39. Консервированная пищевая рыбная продукция для детей раннего возраста должна выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

а) пищевая продукция прикорма на рыбной основе – 0,13 кг ;

б) пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной и на растительно-рыбной основе – 0,25 кг.

40. Упаковка используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, должна обеспечивать сток талой воды.

41. При маркировке пищевой рыбной продукции производитель или продавец обязан предоставить потребителю полную и достоверную информацию о пищевой рыбной продукции в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции должна быть изложена на русском языке и государственном языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция, с учетом исключений, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Маркировка весовой пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводится до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.

Маркировка должна быть четкой, легко читаемой и наноситься способом, обеспечивающим сохранность ее изображения в течение срока годности.

42. Маркировка пищевой рыбной продукции, наносимая на потребительские тару, упаковку и (или) на листок-вкладыш, должна содержать следующую информацию:

а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя:

наименование вида пищевой рыбной продукции (например, «пельмени рыбные», «икра минтая»);

зоологическое наименование вида водных биологических ресурсов или объектов аквакультуры;

вид разделки пищевой рыбной продукции (например, «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди»);

вид обработки (например, «пастеризованная», «маринованная»);

отличительное состояние, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение (например, «восстановленные», «сублимированные»);

б) принадлежность к району добычи, вылова для переработанной пищевой рыбной продукции;

в) наименование и место нахождения (адрес) производителя, а в случае, если место нахождения (адрес) производителя не совпадает с адресом производства, адрес производства (наименование судна). В отношении ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза пищевой рыбной продукции должен быть указан адрес иностранного производителя, а также адрес лица, выполняющего функции иностранного производителя. Адрес иностранного производителя допускается указывать на языке иностранного производителя, а страна происхождения – на русском языке;

г) дату производства пищевой рыбной продукции (для упакованной пищевой рыбной продукции – дату производства; (допускается дополнительно указывать для продукции расфасованной не в месте производства дату упаковывания); для пищевой рыбной продукции, срок годности которой составляет до 72 часов – час, число, месяц производства);

д) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живых водных биологических ресурсов);

е) условия хранения пищевой рыбной продукции;

ж) массу нетто;

з) информацию об использовании ионизирующего излучения;

и) состав модифицированной газовой среды в потребительской таре, упаковке пищевой рыбной продукции;

к) наличие вакуума (кроме рыбных консервов);

л) рекомендации по использованию, в том числе приготовлению, пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких

рекомендаций затруднено, либо может причинить вред здоровью приобретателей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

м) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

н) о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

о) массовую долю глазури в процентах.

43. Маркировка на упаковке пищевой рыбной продукции, предназначенной для детского питания, должна содержать информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста.

Маркировка на упаковке пищевой рыбной продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе дополнительно должна содержать сроки ее введения в питание детей.

Рекомендуемые сроки введения в питание детей раннего возраста пищевой рыбной продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе:

а) пищевая рыбная продукция прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб – старше 8 месяцев жизни;

б) пюреобразные рыбные консервы (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером 3 мм) – старше 8 месяцев жизни;

в) крупноизмельченные рыбные консервы (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером 5 мм) – старше 9 месяцев жизни.

44. Маркировка пищевой рыбной продукции не должна содержать изображение пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве пищевой рыбной

продукции или компонентов пищевой рыбной продукции, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав пищевой рыбной продукции, находящейся в потребительской упаковке.

Маркировка пищевой рыбной продукции, нанесенная в виде изображения блюда, при приготовлении которого применяется эта пищевая продукция, должна сопровождаться словами «вариант приготовленного блюда» или аналогичными по смыслу словами.

45. Для следующих групп пищевой рыбной продукции маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

а) живая пищевая рыбная продукция:

рыбы семейства осетровых (слова «При засыпании рыбу немедленно потрошить с удалением сфинктера»);

аквакультуры (слова «Запрещается выпуск в природную среду»);

б) мороженая пищевая рыбная продукция:

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

масса пищевой рыбной продукции нетто без глазури при маркировке глазированной мороженой пищевой рыбной продукции);

при маркировке пищевой рыбной продукции произведенной из мороженой пищевой рыбной продукции указывается «произведено из мороженого сырья»;

в) пищевая рыбная продукция горячего, полугорячего и холодного копчения, а также подкопченая пищевая рыбная продукция:

при использовании коптильных препаратов в процессе производства пищевой рыбной продукции горячего, полугорячего и холодного копчения, а также подкопченной пищевой рыбной продукции указывается информация об использовании коптильных препаратов;

г) рыбные кулинарные изделия, рыбные кулинарные полуфабрикаты имитированная пищевая рыбная продукция:

для рыбных кулинарных изделий указываются слова «Продукция, готовая к употреблению»;

для имитированной пищевой рыбной продукции указывается информация об имитации;

при маркировке рыбных кулинарных полуфабрикатов указываются слова «кулинарный полуфабрикат»;

д) рыбные консервы:

Методом выдавливания или несмываемой краской на наружной стороне банок наносят знаки условных обозначений в три ряда:

первый ряд (дату производства продукции (число, месяц, год); число (две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль)); месяц (две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль)); год (две последние цифры);

второй ряд (ассортиментный знак (от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «Р»)); номер предприятия-производителя (от одного до трех знаков (цифры и буквы));

третий ряд (номер смены (одна цифра); индекс рыбной промышленности (буква «Р»)).

При обозначении ассортиментного знака и номера предприятия-производителя одним или двумя знаками перед ними оставляют пропуск соответственно в два или один знак.

При маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки наносят реквизиты, отсутствующие на литографии, при условии, что дата производства указана в первом ряду. Допускается не наносить индекс рыбной промышленности.

е) икра:

при маркировке зернистой икры, произведенной из мороженой икры лососевых видов рыб указываются слова «произведена из мороженого сырья»;

при маркировке имитированной икры указываются слова «имитированная

икра»;

вид рыбы из которой произведена икра;

при маркировке икры, произведенной из гибридов осетровых видов рыб указывается наименование гибрида или сочетание видов водных биологических ресурсов, например, слова «Икра зернистая русско-ленского осетра»;

при маркировке икры, произведенной из овулировавшей икры осетровых видов рыб указываются слова «произведена из икры прижизненного получения».

46. Маркировка пищевой рыбной продукции, перевозимой в транспортной упаковке осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и условиями договора. При этом должна быть обеспечена возможность идентификации пищевой рыбной продукции и ее производителя (должны быть указаны наименование пищевой рыбной продукции, наименование производителя, масса, дата производства, страна производителя, срок годности, условия хранения, сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии).

47. Обозначение документа, в соответствии с которым произведена пищевая рыбная продукция (при наличии).

VIII. Требования к содержанию глазури на пищевой рыбной продукции

48. Масса глазури, нанесенной на мороженую пищевую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции, с учетом погрешности методики определения.

Масса глазури, нанесенной на продукцию из ракообразных и продуктов их переработки, не должна превышать 7 процентов от массы глазированной продукции, с учетом погрешности методики определения.

Масса глазури, нанесенной на продукцию из прочей пищевой рыбной продукции, не должна превышать 8 процентов массы глазированной продукции, с учетом погрешности методики определения.

IX. Требования к организации территории производственного объекта, на котором осуществляются процессы производства пищевой рыбной продукции

49. Организация территории производственного объекта, на котором осуществляются процессы производства пищевой рыбной продукции (далее – территория производственного объекта) должна обеспечивать соблюдение следующих требований:

- а) содержаться в чистоте;
- б) иметь ограждение или иной способ, исключающий несанкционированный доступ посторонних лиц и попадание на территорию бродячих животных;
- в) иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии, или иметь иную систему отвода атмосферных, талых и смывных вод, исключающую риск загрязнения пищевой рыбной продукции;
- г) иметь твердое дорожное покрытие, позволяющее осуществлять его санитарную обработку и дезинфекцию;
- д) исключать встречные или перекрестные потоки сырья и переработанной пищевой рыбной продукции, используемых для производства продукции на данном производственном объекте, с пищевой рыбной продукцией, выпускаемой данным производственным объектом;

е) исключать встречные или перекрестные потоки пищевой рыбной продукцией продукции с отходами производства.

50. Не допускается наличие на территории производственного объекта цехов по производству кормовой и технической продукции, а также ее складирование и хранение.

51. При наличии на территории производственного объекта артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды их организация (расположение) должна обеспечивать отсутствие риска загрязнения воды.

52. На территории производственного объекта необходимо предусматривать помещение (площадку) для санитарной обработки поверхности транспортного средства, контактирующей с пищевой продукцией с учетом поточности производства, обеспечивающей отсутствие риска загрязнения сырья и пищевой рыбной продукции, за исключением случаев, когда такая обработка осуществляется в специализированных организациях на основе договора.

53. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже 5°C и не выше 30°C, влажность 75 – 80 процентов. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

54. Емкости для сбора и хранения отходов и мусора располагаются на территории производственного объекта способом, обеспечивающим отсутствие риска загрязнения сырья и пищевой рыбной продукции.

Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны регулярно удаляться с территории производственного объекта.

Удаление и уничтожение отходов с территории производственного объекта не должно приводить к загрязнению пищевой рыбной продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Площадка, на которой располагаются емкости для сбора и хранения отходов, должна подвергаться регулярной санитарной обработке и (или) дезинфекции.

Инвентарь для уборки площадки, на которой располагаются емкости для сбора и хранения отходов, подлежит регулярной санитарной обработке и (или) дезинфекции.

В случае централизованного сбора отходов, образующихся в процессе производства пищевой рыбной продукции, на производственный объект должны доставляться емкости для сбора и хранения отходов, прошедшие дезинфекцию.

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

56. Цеха технической (непищевой) продукции, кроме судов, должны быть удалены от производственных цехов пищевой рыбной продукции на расстояние не менее 100 м и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

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

58. Производство пищевой рыбной продукции для питания детей первого года жизни, пищевой продукции прикорма на рыбной, рыбо-растительной, растительно-рыбной основе осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных линиях.

59. Производство пищевой рыбной продукции для питания детей старше года до трех лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству пищевой

рыбной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

Процессы перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Х. Обеспечение соответствия пищевой рыбной продукции требованиям безопасности

60. Соответствие пищевой рыбной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований, требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

61. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

XI. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой рыбной продукции

62. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в пункте 65 настоящего технического регламента, требованиям настоящего технического регламента проводится в формах:

а) декларирования соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой

рыбной продукции нового вида и переработанной пищевой рыбной продукции;

б) государственной регистрации пищевой рыбной продукции для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

в) государственной регистрации пищевой рыбной продукции нового вида, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

г) ветеринарно-санитарной экспертизы переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения.

63. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, за исключением процессов производства пищевой рыбной продукции указанных в пункте 64 настоящего технического регламента.

64. Оценка соответствия процессов производства и переработки объектов аквакультуры и улова водных биологических ресурсов, за исключением продукции растительного происхождения, осуществляется в форме государственной регистрации производственных объектов.

65. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза, может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

66. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламентом

Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

67. Декларирование соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

68. Декларирование соответствия пищевой рыбной продукции осуществляется по одной из следующих схем:

1д, 3д, 6д – для пищевой рыбной продукции, выпускаемой серийно;

2д, 4д – для партии пищевой рыбной продукции.

Срок действия деклараций о соответствии:

1Д – не более года,

3Д – не более 3 лет,

6Д – не более 5 лет.

69. При декларировании соответствия по схемам 1д, 3д и 6д заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющиеся производителем, либо выполняющие функции иностранного производителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и в части ответственности за несоответствие поставляемой пищевой рыбной продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза.

При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции по схемам 2д и 4д заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо

или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся производителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного производителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой рыбной продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

70. Схемы декларирования соответствия пищевой рыбной продукции:

а) Схема декларирования 1д для серийно выпускаемой пищевой рыбной продукции включает следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов пищевой рыбной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель-изготовитель обеспечивает проведение производственного контроля.

Заявитель проводит испытания образцов пищевой рыбной продукции. Испытания образцов пищевой рыбной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов пищевой рыбной продукции могут быть проведены в аккредитованной испытательной

лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза).

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов.

б) Схема декларирования 2д для партии пищевой рыбной продукции включает следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

проведение испытаний партии пищевой рыбной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов пищевой рыбной продукции для обеспечения подтверждения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов пищевой рыбной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов пищевой рыбной продукции могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза).

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов.

в) Схема 3д для серийно выпускаемой пищевой рыбной продукции включает следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов пищевой рыбной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения на рынке государств-членов.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов пищевой рыбной продукции. Испытания образцов пищевой рыбной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов.

г) Схема 4д для партии пищевой рыбной продукции включает следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации;

проведение испытаний партии пищевой рыбной продукции;
принятие и регистрация декларации о соответствии;
нанесение единого знака обращения на рынке государств-членов.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов пищевой рыбной продукции для обеспечения подтверждения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов пищевой рыбной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов.

д) Схема бд для серийно выпускаемой пищевой рыбной продукции при наличии у производителя сертифицированной системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и (или) система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек производства заявленной на декларирование соответствия продукции, включает следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов, в состав которых включается сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и (или) система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек производства заявленной на декларирование соответствия продукции;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов пищевой рыбной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;
нанесение единого знака обращения на рынке государств-членов;
контроль за стабильностью функционирования системы качества.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов пищевой рыбной продукции. Испытания образцов пищевой рыбной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов.

71. В качестве доказательственных материалов, являющихся основанием для принятия декларации о соответствии, используются:

протоколы исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на пищевую рыбную продукцию;

перечень частично или полностью использованных стандартов, указанных в пункте 61 настоящего технического регламента, для обеспечения

подтверждения соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на пищевую рыбную продукцию, а в случае, если указанные стандарты не применялись, описание решений, выбранных для реализации требований настоящего технического регламента;

товаросопроводительную документацию (для партии пищевой рыбной продукции);

документ, подтверждающий безопасность продукции по итогам ветеринарно-санитарной экспертизы (для партии переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения). Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

сертификаты системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и (или) система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек производства заявленной на декларирование соответствия продукции (для схемы бд);

другие документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на пищевую рыбную продукцию.

72. При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции, выпускаемой серийно, срок действия декларации о соответствии составляет не более 5 лет.

При декларировании соответствия партии пищевой рыбной продукции срок действия декларации о соответствии устанавливается на срок годности пищевой рыбной продукции.

73. Комплект документов на пищевую рыбную продукцию должен храниться у заявителя:

на продукцию, выпускаемую серийно – в течение не менее 5 лет со дня прекращения действия декларации;

на партию продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации партии мясной продукции.

74. Государственный контроль (надзор) за соответствием пищевой рыбной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с законодательством государства-члена.

XII. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов

75. Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям безопасности настоящего технического регламента, а так же требованиям безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия согласно положениям настоящего технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов.

76. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов осуществляется перед выпуском пищевой рыбной продукции в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

77. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов наносится на потребительскую и транспортную упаковку, а также приводится в прилагаемых к пищевой рыбной продукции сопроводительных документах.

Допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов на этикетку, прикрепляемую на потребительскую

и транспортную упаковку, если его невозможно нанести непосредственно на потребительскую и транспортную упаковку.

Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности пищевой рыбной продукции.

78. Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов свидетельствует о соответствии пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

ХIII. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

79. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении пищевой рыбной продукции и связанных с ней процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

ХIV. Защитительная оговорка

80. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, а также для их изъятия из обращения.

81. Уполномоченный орган государства-члена обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов о принятии соответствующего решения с указанием причины его принятия

и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.