

2.3.4. Entreprises du secteur agroalimentaire
(Procédés technologiques et matières premières)

Règles et Normes Sanitaires SanPiN 2.3.4.050-96

« Production et vente de produits à base de poisson »

(Adopté par décision de la Commission Nationale d'inspection Sanitaire et de Surveillance Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996, N°6)

La date d'entrée en vigueur est la date de publication du document

Règlementations sanitaires relatives aux pratiques et à la distribution des produits de la pêche

Table des Matières

1. Domaine d'application
2. Références Normatives
3. Règles minimales applicables aux entreprises de transformation des produits de la pêche côtière.
 - 3.1. Dispositions Générales
 - 3.2. Implantation de l'entreprise
 - 3.3. Salles de Production
 - 3.4. Alimentation en Eau et Réseau d'Egout
 - 3.5. Eclairage, Chauffage et Ventilation
 - 3.6. Entretien des sites et des salles de production.
 - 3.7. Règles minimales applicables aux équipements, aux outils et aux appareils de mesure
 - 3.8. Matières premières auxiliaires et glace
 - 3.9. Pêcheries
 - 3.10. Réception du poisson et salles de parage du poisson
 - 3.11. Transformation à froid du poisson
 - 3.12. Production de produits salés
 - 3.13. Production produits appertisés
 - 3.14. Production d'aliments en conserve
 - 3.15. Production de produits cuits
 - 3.16. Production de farce à base de poisson
 - 3.17. Produits à base de crustacés et de mollusques cuits par ébullition
 - 3.18. Production de produits fumés
 - 3.19. Production de produits séchés à base de poisson
 - 3.20. Production d'œufs de poisson
 - 3.21. Production d'huiles de poisson à usage médical, de vitamines, d'hydrolysats, etc.
4. Règles minimales applicables aux activités de pêche et aux navires de pêche dans le cadre de la production de produits de la pêche destinés à l'exportation.
 - 4.1. Règles minimales relatives à la construction et à l'équipement des navires de pêche
 - 4.2. Règles minimales applicables aux poissons et produits de la pêche crus à bord des navires de pêche.
 - 4.3. Règles minimales applicables à la construction des navires de pêche et à l'équipement à bord de ceux-ci.
 - 4.3.1. Dispositions Générales
 - 4.3.2. Règles minimales relatives aux ateliers de préparation, de transformation et de congélation
 - 4.3.3. Règles minimales relatives aux outils et à l'équipement
 - 4.3.4. Règles minimales relatives à la congélation des produits de la pêche
 - 4.4. Règles minimales relatives à la transformation et au stockage des produits de la pêche à bord de navires-usines
5. Partie Générale
 - 5.1. Surveillance et contrôle sanitaire-épidémiologique de la production
 - 5.1.1. Observations générales
 - 5.1.2. Contrôle spécial

- 5.2. Règles minimales relatives aux produits de la pêche en cas de présence de parasites
- 5.3. Conditionnement
- 5.4. Marquage
- 5.5. Stockage et transport
- 5.6. Règles minimales relatives au déchargement et à la vente en gros des produits de la pêche
- 5.7. Protection de l'environnement
- 5.8. Protection des employés
- 5.9. Contrôles et examens médicaux
- 5.10. Règles relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle
- 5.11. Salle de préparation
- 5.12. Mesures pour empêcher l'apparition des rongeurs et des insectes
- 5.13. Obligations et responsabilités pour le respect de ces Règles d'Hygiène
- 6. Production et vente de mollusques bivalves vivants
 - 6.1. Règles minimales relatives aux régions de culture des mollusques bivalves vivants
 - 6.2. Règles minimales relatives à la production, à la transformation primaire et au transport des mollusques bivalves vivants vers les entreprises de transformation
 - 6.3. Règles minimales relatives aux entreprises et sections de transformation
 - 6.4. Règles minimales relatives aux centres de purification
 - 6.4.1. Règles minimales relatives aux bassins et conteneurs pour le stockage des mollusques bivalves vivants
 - 6.4.2. Règles minimales relatives à la qualité de l'eau utilisée pour la purification des mollusques bivalves vivants
 - 6.4.3. Transformation de l'eau de mer destinée à la purification des mollusques bivalves vivants
 - 6.5. Règles minimales relatives au régime de conservation des mollusques bivalves vivants
 - 6.6. Contrôle du processus de purification des mollusques bivalves vivants
 - 6.7. Conditionnement
 - 6.8. Marquage des lots de mollusques bivalves vivants
 - 6.9. Stockage et transport des mollusques bivalves vivants
 - 6.10. Règles minimales relatives aux mollusques bivalves vivants
 - 6.11. Contrôle sanitaire
- 7. Annexes
 - 7.1. Registre du laboratoire de contrôle de l'alimentation en eau de production
 - 7.2. Règles minimales relatives à l'eau potable, conformément à la Directive 80/778/CEE du Conseil
 - 7.3. Lavage et désinfection des boîtes de conserve et des boîtes en fer blanc
 - 7.4. Certificats de qualité
 - 7.5. Modèle de Certificat Sanitaire pour l'importation de produits de la pêche vers les pays de l'Union Européenne
 - 7.6. Registre d'examen des mains et autres parties du corps exposées à l'air libre en vue de détecter la présence de plaies ou autres maladies cutanées ayant un impact sur l'intégrité de l'épithélium
 - 7.7. Terminologie utilisée dans les Directives du Conseil de l'Union Européenne

1. Domaine d'Application

1.1. Les présentes Règles et Normes Sanitaires (ci-après les « Règles Sanitaires ») sont élaborées dans le respect de la législation de la RSFSR « Sur le bien-être sanitaire et épidémiologique de la population », de la législation de la Fédération de Russie « Sur la protection des droits des consommateurs », de la législation de la Fédération de Russie relative à la « Sur la certification des produits et des services » et de la « Réglementation relative à l'Etat Sanitaire - Normes épidémiologiques », approuvée par le Décret Gouvernemental de la Fédération de Russie en date du 5 juin 1994, N 625,

des Recommandations de la Commission de l'Union Européenne (CE); des Directives de la Commission 80/778/CEE, 91/492/CEE, 91/493/EEC, 92/48/CEE, 95/149/CE ; des Directives de la Commission 93/140 /CEE, 93/185/CEE, 94/356/CEE ; des Règles CEE 1093/94, et dans le respect des règles officielles minimales décrites ici et relatives à la production et à la mise sur le marché de produits de la pêche et à base de poisson.

1.2. Les présentes Règles et Normes Sanitaires incluent les entreprises côtières existantes travaillant dans le domaine de la transformation du poisson, ainsi que les navires produisant des produits à base de produits de la pêche, et ce quel que soit le Ministère auquel ils sont rattachés et quel que soit leur statut *(1).

1.3. Les présentes Règles et Normes Sanitaires définissent les règles sanitaires minimales applicables à la production et à la vente à l'exportation de produits de la pêche *(2) produits et transformés à bord de navires. La production et la mise sur le marché de produits sur le territoire national doivent répondre aux Règles Sanitaires applicables aux navires de la flotte de pêche de l'URSS, aux Règles Sanitaires Minimales relatives à la transformation de Produits de la Pêche à bord des Navires, N 4393_87 et p.5 des présentes Règles et Normes Sanitaires.

1.4. Concernant les entreprises de transformation du poisson existantes et produisant des produits destinés à l'exportation, les règles minimales définies dans le cadre des présentes Règles et Normes Sanitaires devront être entièrement et totalement satisfaites.

1.5. Concernant les entreprises de transformation du poisson existantes qui produisent des produits destinés à être vendus sur le territoire national :

- les règles minimales relatives à l'hygiène et à l'entretien des sites doivent être entièrement et totalement satisfaites ;
- en cas de reconstruction du site et de mécanisation des processus de production, les règles minimales doivent être satisfaites dans un délai de 5 ans à compter de la date d'entrée en vigueur des présentes Règles et Normes Sanitaires ;

- les règles minimales relatives à la planification du développement du site doivent être satisfaites dans les délais convenus avec les centres nationaux de surveillance sanitaire et épidémiologique.

1.6. Concernant les navires et les entreprises de transformation de poisson récemment construits, les présentes Règles et Normes Sanitaires sont entièrement et totalement applicables.

1.7. Les présentes Règles et Normes Sanitaires décrivent les règles minimales qui s'appliquent à la production et à la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.

1.8. Les autorités compétentes sont chargées de contrôler que les règles minimales définies dans les présentes Règles et Normes Sanitaires sont respectées par les navires et les entreprises de transformation du poisson *(3).

2. Références Normatives

Les présentes Règles Sanitaires contiennent des références aux documents qui suivent :

2.1. Loi de la RSFSR portant sur « Le bien-être sanitaire et épidémiologique de la population ».

2.2. Loi de la Fédération de Russie portant sur « La protection des droits des consommateurs ».

2.3. Loi de la fédération de Russie portant sur « La certification des produits et des services ».

2.4. « Réglementation sur les normes sanitaires et épidémiologiques de l'Etat » adoptée par Décret Gouvernemental en date du 5 juin 1994, No 625.

2.5. Loi de la RSFSR portant sur « La protection de l'environnement » No 2060-1, en date du 19 décembre 1991.

2.6. Règles médicales et biologiques minimales et normes relatives à la qualité sanitaire, applicables à la production de produits et d'aliments crus. Ministère de la santé de l'URSS, No 5061-89. M. 1990.

2.7. Niveaux temporairement admissibles (NTA) de radionucléides de césium-134, césium-137, strontium-90 dans les produits alimentaires. NTA-93. Décret du

Comité National de Contrôle Sanitaire et de Surveillance Epidémiologique de Russie, relatif à « L'approbation des normes sanitaires » No 7, en date du 21 juillet 1993.

2.8. Directive 91/492/CEE du Conseil, en date du 15 juillet 1991 fixant les « règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants ».

2.9. Directive 91/493/CEE du Conseil, en date du 22 juillet 1991 fixant les « Règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de produits de la pêche ».

2.10. Directive 92/48 CEE du Conseil, en date du 16 juillet 1992, fixant « les Règles minimales d'hygiène applicables aux produits de la pêche obtenus à bord de certains navires conformément à l'article 3 paragraphe 1 point a) i) de la directive 91/493/CEE ».

2.11. Directive 79/923/CEE du Conseil en date du 30 octobre 1979, relative à la qualité des eaux conchylicoles.

2.12. Décision 93/51 CEE de la Commission, en date du 15 décembre 1992 relative aux « Critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits ».

2.13. Décision 93/140 CEE de la Commission, en date du 19 janvier 1993, fixant les « Modalités de contrôle visuel en vue de la recherche des parasites dans les produits de la pêche ».

2.14. Décision 93/185/ CEE de la Commission, en date du 15 mars 1993 fixant certaines « mesures transitoires en ce qui concerne la certification des produits de la pêche en provenance des pays tiers, en application de la Directive 91/493/CEE du Conseil ».

2.15. Décision 94/356/CE en date du 20 mai 1994, portant sur les « Modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les auto- contrôles sanitaires pour les produits de la pêche ».

2.16. Décision 95/149/CE de la Commission, en date du 8 mars 1995, fixant les « Valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser »

2.17. Règlement (CE) n° 1093/94 du Conseil, du 6 mai 1994, établissant les « Conditions dans lesquelles les navires de pêche de pays tiers peuvent débarquer directement et commercialiser leurs prises dans les ports de la Communauté »

2.18 Directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la « Qualité des eaux destinées à la consommation humaine »

2.19. Instruction relative au contrôle sanitaire et microbiologique applicable à la production de produits alimentaires à base de poissons et d'invertébrés, No. 5319-91. JI, GHYPRORYBFLOT, 1991.

2.20. Instruction relative au traitement sanitaire de l'équipement technologique utilisé dans les entreprises et à bord des navires de transformation des produits à base de poisson, No. 2981-84. M., Transport, 1985.

2.21. Instruction relative au contrôle sanitaire et parasitologique des poissons de mer et des produits de la pêche (poissons crus, poissons de mer réfrigérés et congelés, destinés à la mise sur le marché au détail ou à la vente à des entreprises de restauration collective). M., 1989, adoptée le 29 décembre 1988.

2.22. Instruction relative au contrôle sanitaire et technique des aliments conservés dans des entreprises de production, des entrepôts de stockage en gros, des magasins de vente au détail et des entreprises de restauration collective. VNIICOP, M, 1993 No. 01-19/9-11 en date du 21 juillet 1992.

2.23. Instruction relative à la conduite des examens médicaux obligatoires au moment de l'embauche et aux examens médicaux réguliers auxquels doivent se soumettre les salariés et les conducteurs de véhicules de transport individuels, approuvée par l'Ordonnance du Ministère de la santé de l'URSS en date du 29 septembre 1989, No. 555, en coordination avec le Secrétariat de la Fédération des Syndicats Indépendants de Russie (VCSPS), en date du 27 septembre 1989, No. 20-27.

2.24. Instruction relative aux méthodes de contrôle sanitaire et microbiologique dans les conserveries de poisson et à bord de navires-usines, No. 4222-86, adoptées le 5 décembre 1986.

2.25. Annexes 1 et 2 à l'Ordonnance du Ministère de la Santé No. 555 du 29 septembre 1989 relative à « l'amélioration du programme d'examen médical des salariés et conducteurs de véhicules de transport individuels » (à l'exception du No. p.p. 1-3).

2.26. Annexes No. 1 et 2 à l'Ordonnance du Ministère de la Santé et du Secteur Médical de Russie et de la Commission Nationale de Contrôle Sanitaire et de Surveillance Epidémiologique de Russie, en date du 5 octobre 1995, No. 280/88, relative à l'approbation temporaire de listes de substances nocives et dangereuses et de facteurs de production, et de travaux nécessitant que les salariés soient soumis à un examen médical préalable à l'embauche ainsi qu'à des examens médicaux réguliers (partie No. p.p. 1-3).

2.27. Recueil d'instructions technologiques relatives à la transformation du poisson, vol. 1. Instructions relatives à la production de glace (TI No. 9). M., 1992.

2.28. Règles Sanitaires relatives à l'utilisation d'additifs alimentaires, No. 1927-78.

2.29. Règles Sanitaires relatives à l'évaluation sanitaire et helminthologique des poissons et aux conditions de leur décontamination en cas de présence de larves de diphyllobothrium et d'opistochois, adoptées le 3 décembre 1990. SanPiN 16-6/44. M., 1990.

2.30. Règles et Normes Sanitaires relatives à la protection des eaux de surface contre la pollution (SanPiN 4630-88).

2.31. Règles et Normes Sanitaires relatives à la protection des eaux côtières maritimes contre la pollution, dans les régions dans lesquelles l'eau de mer est utilisée par la population (SanPiN 4631-95).

2.32. Eau potable et alimentation en eau des localités. Périmètre de protection sanitaire des sources d'eau et des systèmes d'adduction d'eau à usage public (SanPiN 2.1.4. 027-95).

2.33. Termes et Conditions applicables au stockage de produits aisément dégradables. SanPiN 42-123-4117-86.

2.34. Normes Sanitaires relatives à la climatisation des salles de production, No. 4088-86 en date du 31 mars 1986.

2.35. Normes Sanitaires relatives aux niveaux de bruit admissibles aux postes de travail, No. 3223-85 en date du 12 mars 1985.

2.36. Normes Sanitaires relatives aux bateaux de la flotte de pêche maritime de l'URSS, 1977, No. 1814-77 en date du 22 décembre 1977.

2.37. Normes sanitaires relatives à la conception des entreprises industrielles (CH245-71).

2.38. Règles Minimales d'Hygiène relatives à la transformation à bord de produits de la pêche, No. 4393-87.

2.39. Indications Méthodologiques pour l'analyse sanitaire et microbiologique des corps d'eau de surface, No. 2285-81. M., 1981.

2.40. Méthode de contrôle parasitaire des poissons de mer et des produits de la pêche (poissons de mer crus, poissons réfrigérés et congelés), adoptée le 29 décembre 1998. M., 1989.

2.41. Règles relatives à l'évaluation sanitaire et vétérinaire des poissons et mollusques d'eau douce. M., 1989.

2.42. Système de documentation technique. Ordre d'élaboration des régimes de stérilisation et de pasteurisation des produits semi-finis en conserve. WD. 10.03.02-88.

2.43. Règles relatives à la protection des eaux de surface. Comité National pour la Protection de l'Environnement. M., 1991.

2.44. Normes et Règles de Construction (SNIp 01.01-82). Système de documentation normative applicable à la construction. Dispositions Générales adoptées par le Gosstroy de l'URSS.

2.45. Normes et Règles de Construction (SNIp 2.04.01-85). Alimentation en eaux et traitement des eaux usées dans les bâtiments.

2.46. Normes et Règles de Construction (SNIp-P-4-79). Eclairage naturel et artificiel. Normes de Conception. Modifications à la Norme BST No. 8, 10, 1996.

2.47. Normes et Règles de Construction (SNIp 2.04. 05_91). Chauffage, ventilation et climatisation.

2.48. Normes et Règles de Construction (SNIp 2.09.04-87). Bâtiments administratifs et publics.

- 2.49. GOST 18963-73. Eau potable. Méthode d'analyse sanitaire et bactériologique.
- 2.50. GOST 2874-82. Eau potable. Règles minimales relatives à l'hygiène et au contrôle de la qualité.
- 2.51. GOST 13830-84. Sel de table alimentaire.
- 2.52. GOST 8.002-86. Contrôle de l'Etat et autorité de contrôle des appareils de mesure. Dispositions Générales.
- 2.53. GOST 12.1.005-88. Exigences générales en matière d'hygiène et de qualité de l'air sur le lieu de travail.
- 2.54. GOST 11771-93. Produits à base de poisson et produits de la mer en semi-conserves et conserves. Conditionnement et marquage.
- 2.55. GOST 7630-87. Poissons, mammifères marins, invertébrés marins, algues et produits issus de leur transformation.

3. Règles minimales applicables aux entreprises de transformation des produits de la pêche côtière.

3.1. Dispositions Générales

3.1.1. En fonction de la quantité et de l'assortiment de produits, les entreprises de transformation de poisson pourront comprendre les ateliers suivants : réfrigération, salage, mise en conserve, conservation, œufs de poisson et Balik, fumage, cuisson, production d'huile de poisson, de concentrés de protéines, de protéines extraites d'œufs de poisson, d'aliments pour animaux et autres productions techniques, fabrication de glace, fabrication de boîtes de conserve et de boîtes en fer blanc, etc.

3.1.2. Les Règles et Normes de Construction (SNIП 01.01-82. Systèmes de documentation normative relative à la construction - Disposition Générales, adoptées par le GOSSTROY de l'URSS) doivent être appliquées lors de la construction ou de la reconstruction d'une nouvelle entreprise de transformation du poisson de mer.

3.1.3. Les plans de construction de nouvelles entreprises de transformation de poisson, ou de reconstruction d'entreprises de transformation de poisson existantes, doivent être élaborés en coordination avec les Centres Nationaux de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique.

3.1.4. A la fin des travaux de construction, et avant la mise en service de l'entreprise de transformation, une inspection doit être menée par une commission à laquelle participe obligatoirement un représentant du Centre National de Contrôle Sanitaire et de Surveillance Epidémiologique.

3.1.5. Tout changement apporté aux processus technologiques de fabrication des produits à base de poisson doit systématiquement être mis en œuvre en coordination avec le Centre National de Contrôle Sanitaire et de Surveillance Epidémiologique.

3.1.6. La mise en service de nouveaux équipements technologiques, ainsi que des équipements ayant été réparés, n'est autorisée qu'après traitement sanitaire approprié et qu'après qu'un contrôle microbiologique obligatoire a été réalisé.

3.1.7. Dans toutes les sections de l'entreprise de transformation du poisson, des jours et des équipes de nettoyage doivent être organisés. Le programme de nettoyage dans l'entreprise doit être coordonné avec le laboratoire de l'entreprise et doit être validé par le directeur.

Si l'hygiène sur le site de production s'avérait inadéquate, une journée de nettoyage supplémentaire doit être organisée, à la demande du laboratoire.

3.1.8. Le contrôle sanitaire doit inclure tous les objets qui entrent en contact direct avec des aliments.

3.1.9. Les paramètres de sécurité et les valeurs maximum admissibles pour les produits de la pêche doivent être conformes aux Règles Médicales et Biologiques Minimales et aux Règles de Qualité et d'Hygiène pour la production de produits et d'aliments, et doivent également être conformes aux règles minimales d'autres documents normatifs* (4).

3.1.10. Le contrôle sanitaire et microbiologique des matières premières, des produits semi-finis, des matériels auxiliaires et des produits finis est réalisé conformément aux instructions relatives au document intitulé « Contrôle

Sanitaire et Surveillance Microbiologique de la Production de Produits de la Pêche et de Produits Fabriqués à partir d'Invertébrés Marins » et au document intitulé « Contrôle Technico-sanitaire de la Production de Produits en Conserve ».

3.1.11. Le contrôle à l'œil nu des matières premières, des produits semi-finis, des produits finis et l'état sanitaire des équipements technologiques est obligatoire et doit être effectuée toutes les deux heures pour chaque équipe de production.

3.1.12. Les entreprises produisant des aliments en conserve et des conserves, des produits à faible teneur en sel et dont la teneur en chlorure de sodium est inférieure à 5 %, des produits fumés, cuits, des œufs de poisson, et des produits congelés cuits doivent disposer de laboratoires de production et doivent obligatoirement compter un microbiologiste dans leur personnel.

3.2. Implantation de l'entreprise

3.2.1. Le site de l'entreprise de transformation de poisson doit comprendre des voies de transport, des chemins d'accès et des bâtiments de protection protégés par une toiture en dur et étanche ; ils doivent être équipés d'un système d'évacuation des eaux de pluie empêchant la stagnation des eaux de pluie, dont l'accès doit être clos et qui doit être conforme aux règles minimales d'hygiène applicables aux zones vertes, à l'éclairage naturel, à la ventilation et aux nappes phréatiques.

3.2.2. L'emplacement de l'entreprise de transformation de poisson doit exclure la possibilité d'impact néfaste d'autres entreprises.

3.2.3. Les bâtiments de production doivent se situer à une distance d'au moins 15 mètres de la ligne rouge (route, autoroute).

3.2.4. La zone de service (ateliers de réparation, garages, entrepôts de stockage, etc.) doit se situer à une distance d'au moins 50 mètres des accès immédiats aux zones de production.

3.2.5. Le stockage de matériaux de construction, d'équipement, de stocks, de matériels de pesage et de carburants n'est autorisé qu'à la condition que des zones de stockage spécifiques soient disponibles et que toutes les règles applicables aient été observées.

3.2.6. Tous les trous de forage pour l'alimentation en eau et toutes les installations de traitement des eaux doivent se situer dans des périmètres stricts de protection sanitaire.

3.2.7. La construction de bâtiments étrangers au processus de production sur le site de l'entreprise de transformation de poisson est interdite.

3.2.8. Pour assurer le traitement sanitaire approprié des véhicules de transport, un espace spécifique muni d'une toiture étanche doit être construit dans la zone de service, avec une pente assurant l'évacuation des eaux usées vers le système d'égout, et un système de cuve pour la préparation des solutions désinfectantes doit être prévu.

3.2.9. Des zones de stockage spécifiques doivent être prévues pour le stockage des substances utilisées pour la désinfection et la désinfestation. Dans ces zones de stockage spécifique, la température doit se situer entre 5°C minimum et 30°C maximum, et le taux d'humidité doit être de 75-80 %. Ces zones doivent être fermées et identifiées par un panneau. Toutes les substances doivent être identifiées par une étiquette lisible.

3.2.10. Concernant la collecte des déchets solides, des conteneurs métalliques doivent être installés sur un sol en asphalte ou en ciment dont la surface doit être supérieure d'au moins un mètre par rapport à celle au sol des conteneurs, et ce sur tous les côtés. La zone où sont situés les conteneurs métalliques pour les déchets solides doit se situer à une distance d'au moins 50 mètres des zones de production et de stockage. La zone où sont situés les conteneurs pour déchets solides doit être protégée sur trois côtés par un mur de ciment ou de briques d'une hauteur minimale de 1,50 mètre ; elle doit en outre être équipée d'un approvisionnement en eau et être raccordée au système d'égout.

3.2.11. Il est recommandé que les toilettes à l'usage des transitaires, des chauffeurs, des déchargeurs, etc. soient installées dans un bâtiment de service, avec une entrée extérieure au site de l'entreprise.

3.2.12. Les zones dans lesquelles sont fabriqués les produits techniques doivent se situer à une distance d'au moins 100 mètres des zones de production des aliments et doivent disposer d'un accès au site distinct.

3.2.13. Les salles de travail, les appareils et équipements doivent être utilisés exclusivement pour le travail sur des produits de la pêche. Cependant, sur autorisation des Centres Nationaux de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique et après lavage exhaustif, nettoyage et désinfection, ils peuvent être utilisés dans le cadre d'opérations sur d'autres produits alimentaires.

3.3. Salles de Production

3.3.1. L'entreprise doit disposer de salles de production d'une taille suffisante lui permettant de mener à bien toutes les opérations nécessaires dans les conditions d'hygiène adéquates.

3.3.2. La surface et le volume des salles de production sont déterminés en fonction des processus technologiques particuliers et sur la base suivante : au moins 4,5 m² par employé *(5) et au moins 15m³ d'air par employé *(6).

3.3.3. En fonction des équipements utilisés et des conditions d'évacuation de la chaleur excessive, de l'humidité et des gaz de la zone de travail, la hauteur des salles de production doit être d'au moins 4,2 mètres. Les salles de production de petite capacité peuvent avoir une hauteur de 3 mètres. Dans les salles de production affectées à la production de graisse et de farine, au laquage et à l'impression lithographique, à la production de boîtes en fer blanc et à la production de gélatine, la hauteur sous plafond ne peut être inférieure à 6 mètres.

3.3.4. La conception et le zonage des entreprises doivent être exécutés de telle sorte qu'ils permettent de prévenir la pollution des produits et d'isoler totalement les parties « sales » des parties « propres » du bâtiment.

3.3.5. L'organisation des salles de production dans le bâtiment, et des bâtiments de production sur le site, doit permettre le flux régulier des processus technologiques et doit exclure la possibilité que les flux de matières premières, de produits semi-finis et de déchets ne viennent à croiser les flux de produits finis ; elle doit également exclure la possibilité que des produits semi-finis non protégés contre l'influence de l'environnement avoisinant aient à circuler dans des espaces ouverts.

3.3.6. Les ateliers réservés à la production d'aliments et de produits médicaux doivent être totalement isolés des ateliers produisant des produits techniques et des aliments pour animaux et doivent avoir des accès et des locaux de services distincts.

3.3.7. Pour le stockage des produits à base de poisson, l'entreprise doit être équipée d'un réfrigérateur ou d'une chambre froide dont la température doit être conforme aux documents normatifs pour chaque type de produit spécifique.

3.3.8. Dans les bâtiments comptant plusieurs étages, les parties dans lesquelles la consommation d'eau est la plus importante doivent être situées au premier étage afin de réduire la charge des eaux usées sur les circuits d'évacuation qui traversent les plafonds.

3.3.9. A condition qu'une ventilation adéquate soit disponible, il est autorisé de prévoir que les locaux de stockage, les chambres froides, les cuves de saumure, les salles des machines et le carburant de l'équipement de réfrigération soient situés dans les salles situées au sous-sol, dans le respect des codes de sécurité.

3.3.10. Dans les salles de production et de stockage des entreprises de transformation de poisson, toutes les mesures doivent être prises afin d'empêcher la pénétration de rongeurs (portes étanches, obturation soignée des orifices autour des tuyaux communicants, grilles métalliques sur les bouches d'aération).

3.3.11. Le zonage des salles de production et des salles techniques et les schémas d'implantation des machines doivent permettre le traitement sanitaire adéquat des dites salles et des dites machines.

3.3.12. Les sols des salles de production doivent être recouverts d'un matériau solide, non absorbant, antidérapant et non toxique, capable de résister aux acides, aux alcalis et aux huiles ; ce matériau doit être facile à nettoyer et à désinfecter et doit pouvoir être séché normalement.

3.3.13. Le sol doit être en pente, sans obstacles et sans endroits permettant à l'eau de stagner.

3.3.14. La pente des rainures et des canaux ne doit pas être inférieure à la pente du sol. Le sens de la pente doit être tel qu'il assure l'évacuation des eaux usées dans les orifices des rainures, canaux et siphons munis de grilles amovibles, sans que l'évacuation ne croise les zones de circulation ou de passage des piétons.

3.3.15. En cas d'absence de pente, les salles doivent être équipées d'un système d'élimination de l'eau.

3.3.16. Les jointures entre le sol et les murs doivent résister à l'eau et doivent être aisément accessibles pour permettre le nettoyage et la désinfection. La couverture isolante doit remonter sur les murs sur une hauteur d'au moins 300 mm.

3.3.17. La surface des murs intérieurs doit être lisse, résistante à l'eau et aux chocs et peinte dans une couleur claire facilement lavable.

3.3.18. Concernant le revêtement des murs intérieurs, seuls des matériaux autorisés par les autorités en charge de la protection de la santé peuvent être utilisés : enduit de ciment, carrelages céramiques, diverses plaques métalliques résistantes à la corrosion (plaques d'aluminium ou d'alliage d'aluminium) ou matériaux de recouvrement non métalliques ayant une bonne qualité de surface.

3.3.19. Les joints entre les plaques de recouvrement doivent être recouverts de mastic ou d'une autre substance résistante à l'eau.

3.3.20. Les murs doivent être lisses et sans aspérités. Toutes les canalisations et tous les câbles doivent être noyés dans les murs ou correctement enfermés.

3.3.21. Les portes par lesquelles entrent le poisson et autres produits doivent être suffisamment larges ; elles doivent être fabriquées en, ou recouvertes de, matériaux résistant aux chocs et à la corrosion et elles doivent être facilement nettoyables.

3.3.22. Les plafonds doivent être conçus et construits de telle sorte qu'ils ne permettent pas l'accumulation de saletés, de condensation, et de telle sorte qu'ils puissent être facilement nettoyés.

3.3.23. Les plafonds doivent avoir une surface lisse et résistante à l'eau et doivent être peints en couleur claire avec des peintures-émulsions ou à la chaux.

3.3.24. Il est recommandé d'installer des plafonds suspendus dans les bâtiments dans lesquels des éléments dépassent des plafonds (poutres, tuyaux, etc.).

3.3.25. Si les poutres de toit ne peuvent être contenues dans un caisson et si le côté interne du toit est utilisé comme plafond, toutes les connections doivent être regroupées et les structures de support doivent être peintes en une couleur claire. La surface du toit doit être lisse, facilement nettoyable et doit empêcher la pénétration de poussières, de polluants et de condensation dans les produits de la pêche.

3.3.26. Des locaux, boîtes et bacs, détergents et désinfectants spécifiques doivent être prévus pour le stockage et la désinfection des outils de maintenance.

3.3.27. Les salles de production doivent être équipées de :

- robinets de rinçage : un robinet pour une surface de 150 m² (au moins un robinet par salle), fixation pour tuyau souple ;

- pour le lavage des mains, la salle de production doit être équipée de lavabos avec eau chaude et eau froide, mitigeurs et savon, liquide désinfectant, serviettes à usage unique ou sèche-mains électriques. Des lavabos doivent être disponibles dans les salles de production, au niveau de l'entrée, à une distance maximum de 15 mètres de chaque poste de travail, et la norme prévoit qu'il y ait un mitigeur pour 20 personnes.

- pour l'eau potable, des fontaines ou des appareils de purification doivent être prévus, à une distance maximum de 70 mètres du poste de travail ;

- la température de l'eau de boisson ne doit pas être supérieure à 15°C.

3.3.28. Les robinets installés dans les salles de travail et dans les toilettes ne doivent pas être manuels.

3.4. Alimentation en Eau et Réseau d'Egout

3.4.1. L'entreprise de transformation de poisson doit être alimentée en eau à partir du système d'alimentation centralisé. En l'absence d'un système d'alimentation en eau centralisé, un système d'alimentation indépendant doit être construit. L'eau doit être conforme aux règles minimales définies dans GOST 2874. Le contrôle de la qualité de l'eau par le laboratoire de production doit être mené conformément à l'Annexe 7.1.

3.4.2. Le choix du système d'alimentation en eau, des sources d'eau et de l'équipement d'adduction doit être coordonné par les Centres Nationaux de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique.

3.4.3. Tous les systèmes d'alimentation en eau, qu'ils appartiennent ou non à l'entreprise, ainsi que les sources d'eau de surface ou souterraines, doivent être protégés par un périmètre sanitaire, conformément aux dispositions de SanPiN 2.1.4.027-95.

3.4.4. L'interconnexion des canalisations d'alimentation en eau potable et en eau technique est rigoureusement interdite.

3.4.5. Les tuyaux, armatures et équipements utilisés pour l'alimentation en eau chaude et en eau froide doivent être conformes aux dispositions de SNiP 2.04.01-85.

3.4.6. Tous les tuyaux d'alimentation en eau, d'évacuation des eaux usées et de gaz, situés à l'intérieur des bâtiments doivent être peints dans les couleurs conventionnelles afin de permettre leur distinction.

Les tuyaux dont la température est inférieure à la température ambiante doivent être recouverts d'une protection thermique afin d'empêcher la formation de condensation.

3.4.7. Lors du calcul des quantités d'eau nécessaires pour des utilisations annexes, telles que l'arrosage des espaces verts et autres utilisations similaires, il conviendra de respecter les normes de consommation d'eau qui suivent (Tableau 1).

Tableau 1

Destination de l'eau	Consommation d'eau, en l/jour	
	entreprise	
	avec égouts	sans égouts
Boisson et usage personnel (1 personne)	25	15
Douche (1 personne)	40	
Cantine (une personne)	20	
Blanchisserie mécanique (pour 1 kg de linge sec)	60	
Transport (1 automobile)	600	
Arrosage des passages (pour 1 m ²)	2	
Arrosage des plantations (pour 1 m ²)	4	
Club, coin visiteur (1 visiteur)	6	
Points Assistance Médicale (1 visite)	6	
Laboratoire (pour 1 robinet - h)	40-60	

3.4.8. Les normes de consommation d'eau pour le lavage des sols, des panneaux et des murs au moment du changement d'équipe s'établissent comme suit :

- Salles de production nécessitant un régime sanitaire spécial (salles d'abattage du poisson, atelier de collecte des œufs de poisson, sections d'emboîtement, cuisson et appertisation, production d'huiles de poisson, etc.) : 10 l/m²

- Salles dans lesquelles la pollution des sols est minime : 5 l/m².

3.4.9. Les tuyaux de nettoyage des salles sont raccordés à l'eau chaude et à l'eau froide via des mitigeurs. Les extrémités des tuyaux doivent être munies de buses pistolet et de dispositifs les empêchant d'entrer en contact avec le sol.

3.4.10. L'eau utilisée dans le cadre d'applications technologiques doit être conforme aux dispositions de GOST 2874 relative à « L'Eau Potable ».

L'eau de mer doit préalablement être désinfectée avec une solution d'hypochlorite de calcium à une concentration de 10 g/dm³ et avec des préparations antibactériennes de catamine AB ou de catapol, à une concentration de 0,2 - 0,5 g/dm³. Pour la désinfection, on peut également avoir recours au traitement à l'ozone, à la chloration électrique et aux rayons ultraviolets avec utilisation d'ampoules antibactériennes.

Les bocal en verre doivent être lavés à l'eau potable ou à l'eau de mer désalinisée, ou doivent être traités à la vapeur. L'utilisation d'eau de mer désalinisée est autorisée pour la production de vapeur.

3.4.11. L'eau utilisée pour la production d'aliments en conserves doit être conforme aux instructions relatives aux « Modalité de contrôle de la qualité technico-sanitaire des aliments en conserve dans les entreprises de production, dans les entrepôts de vente en gros, dans les commerces de détail et dans les entreprises de restauration collective ».

3.4.12. Pour la production de produits de la pêche destinés à l'exportation, l'eau utilisée devra obligatoirement être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, conformément aux dispositions de l'Annexe 7.2.

L'utilisation de catamine et de catapol pour la désinfection de l'eau utilisée pour la réfrigération des aliments en conserve est interdite.

L'eau de mer peut être utilisée pour les systèmes d'extinction d'incendie ainsi que pour refroidir les appareils de réfrigération. Les canalisations installées à cet effet ne doivent en aucun cas être utilisées dans d'autres buts et ne doivent pas constituer une source de pollution pour les produits.

3.4.13. Le captage d'eau de mer doit être installé à distance de la côte, dans des zones non polluées par des hydrocarbures, des effluents, des algues en décomposition, etc.

3.4.14. L'eau provenant de corps d'eau de surface et utilisée dans des applications technologiques et de service, pour la préparation de détergents et de solutions désinfectantes, ou pour les équipements de lavage et de rinçage, doit être conforme aux règles minimales définies dans les « Règles et normes relatives à la protection des eaux maritimes côtières contre la pollution » et des « Règles et normes sanitaires relatives à la protection des eaux maritimes côtières contre la pollution dans des zones où celles-ci sont utilisées par la population ».

3.4.15. Les points de raccordement au réseau d'alimentation en eau doivent être installés dans des pièces isolées et fermant à clé ; ils doivent être équipés de manomètres, de robinets de prélèvement d'échantillon, de siphons d'évacuation et de clapets anti-retour permettant à l'eau de ne circuler que dans une seule direction.

3.4.16. L'eau potable doit être analysée conformément à la réglementation GOST relative à l'eau potable et aux méthodes d'analyse sanitaire et bactériologique. L'eau provenant de corps d'eau de surface ou de la mer doit être analysée conformément aux « Recommandations en matière de méthodologie applicable à l'analyse sanitaire et microbiologique des corps d'eau de surface ».

3.4.17. La conception des systèmes d'évacuation des eaux usées dans les entreprises de transformation du poisson doit être conforme aux règles minimales définies par le document SNiP intitulé « Egouts. Réseaux et Equipements Extérieurs » et à celles du document intitulé « Canalisations Intérieures et Systèmes d'Egouts pour les Bâtiments », ainsi qu'aux dispositions des présentes.

3.4.18. L'entreprise doit être équipée de réseaux distincts pour l'évacuation des eaux usées provenant des zones de production et des zones de service d'une part, et pour l'évacuation des eaux de pluie d'autre part. Le raccordement du système d'évacuation des eaux usées provenant des zones de production avec le système d'évacuation des eaux usées provenant des zones de service est interdit.

3.4.19. Les siphons et tuyaux d'évacuation des déchets de production situés entre le toit et le plafond doivent être imperméables et conçus de telle sorte qu'ils ne soient pas placés au dessus des équipements de production de produits à base de poisson, au dessus des postes de travail ou des pièces destinées au stockage des produits et des ingrédients.

3.5. Eclairage, Chauffage et Ventilation

3.5.1. Dans les salles de production, l'éclairage doit être conforme au document intitulé « Eclairage Naturel et Artificiel. Normes de Conception ».

3.5.2. Les sources d'éclairage utilisant des tubes au néon doivent être pourvues de grilles de protection (filets), de dissipateurs ou de douilles spéciales qui empêchent la chute de l'ampoule ; les sources d'éclairage utilisant des ampoules à incandescence doivent être équipées de verres anti-aveuglement.

3.5.3. L'éclairage par ampoules luminescentes n'est autorisé que dans les cas où une solution adéquate au problème de recyclage des ampoules au mercure est disponible.

3.5.4. Pour ce qui concerne l'éclairage des salles dans lesquelles les processus technologiques sont réalisés à ciel ouvert, les sources d'éclairage doivent être positionnées de telle sorte qu'elles empêchent à des débris de pénétrer dans les produits.

3.5.5. Le traitement sanitaire des sources d'éclairage doit être réalisé au moins une fois par trimestre, et au moins une fois par mois dans les salles dédiées à la collecte des œufs de poisson, conformément au plan de traitement sanitaire des salles en question.

Une personne formée et disposant des compétences techniques nécessaires est responsable de l'état sanitaire et du fonctionnement des sources d'éclairage.

3.5.6. Toutes les salles de production consacrées à la collecte des œufs de poisson doivent être équipées de lampes bactéricides fonctionnant au taux de 1,5 - 2,2 W par m³ d'air. Les lampes bactéricides doivent être allumées une heure avant le début du travail (la présence de personnes dans des salles dans lesquelles des lampes bactéricides sont allumées est interdite). L'accès aux salles n'est autorisé que 30 minutes minimum après l'extinction des lampes bactéricides.

Le temps de fonctionnement des lampes bactéricides (conforme à la durée de vie prévue par le fabricant) doit être enregistré dans un registre spécifique.

3.5.7. Dans les zones de production principales, les surfaces vitrées doivent représenter au moins 30 % de la surface au sol. Afin d'éviter une trop forte luminosité, les fenêtres doivent être orientées au nord. On obtient le meilleur éclairage lorsque le rebord inférieur de la fenêtre est placé à une hauteur de 80 - 90 cm par rapport au sol et que le rebord supérieur est placé à 20 - 30 cm au-dessous du plafond. La largeur des pans de murs entre les fenêtres ne doit pas être plus d'une fois et demie supérieure à la largeur des fenêtres.

3.5.8. Les surfaces vitrées extérieures des fenêtres (fenêtres, impostes, guichets) doivent être nettoyées afin d'éliminer les poussières et la fumée ; la fréquence de nettoyage dépend des niveaux de pollution mais dans tous les cas, le nettoyage doit être effectué une fois par trimestre ; les surfaces intérieures des fenêtres doivent être nettoyées au moins une fois par mois. Pendant la période hivernale, il est autorisé de ne nettoyer que les surfaces intérieures des cadres et des fenêtres.

Si le carreau d'une fenêtre venait à casser, celui-ci doit être immédiatement réparé. Il est interdit d'installer des carreaux fendus sur les fenêtres.

Les ouvertures d'éclairage, donnant tant à l'intérieur du bâtiment que sur l'extérieur, ne doivent en aucune circonstance être bloquées par des objets étrangers.

3.5.9. L'emplacement des machines et des équipements dans les salles doit être pensé en vue de maximiser l'éclairage sur le poste de travail ; la lumière directe du soleil doit toutefois être exclue.

3.5.10. Dans le cas où les salles de production viendraient à changer de destination, et si les équipements de production devaient être remplacés ou déplacés, il conviendrait de déplacer et d'adapter les sources d'éclairage à ces nouvelles conditions, toujours dans le respect des normes relatives à l'éclairage.

3.5.11. Toutes les salles affectées à la production, à l'administration et au service doivent être équipées d'un système de ventilation permettant d'assurer que les conditions d'air ambiant sont conformes à SNIp « Chauffage, ventilation et climatisation », à SNIp « Bâtiments Administratifs et Bâtiments Publics » et à GOST : « Règles Minimales Relatives aux Conditions Générales Sanitaires et d'Hygiène ».

3.5.12. Pour permettre l'aération naturelle des pièces, il convient de prévoir des guichets, des impostes ouvrables et des cadres de fenêtres munis de dispositifs mécaniques d'ouverture et de fermeture, ainsi que des volets. Les fenêtres doivent s'ouvrir vers l'intérieur pour faciliter leur nettoyage.

3.5.13. Tous les systèmes de prise d'air doivent être placés à des endroits qui excluent la pénétration d'air vicié, de gaz et d'eau. Afin de garantir l'élimination des poussières contenues dans l'air, les prises d'air doivent être équipées de filtres.

3.5.14. Les systèmes de ventilation à air forcé et les orifices d'aspiration des systèmes de ventilation naturels doivent être équipés de filets de protection afin d'empêcher que des insectes ne pénètrent dans les pièces.

3.5.15. Les canalisations d'aération et les tuyaux des appareils technologiques doivent être démontés et doivent être nettoyés à l'intérieur régulièrement (et ce au moins une fois par an).

3.5.16. Des rideaux de chaleur doivent être installés au niveau des ouvertures et des tambours des machines afin d'empêcher la réfrigération excessive des salles de production.

3.5.17. Le recyclage de l'air dans les systèmes de ventilation et de chauffage de l'air est interdit dans les salles de production dans lesquelles sont émis des vapeurs toxiques, des gaz et de la poussière ainsi que dans les salles des machines des appareils de réfrigération de l'ammoniac xxx(fonctionnant à l'ammoniac)

3.5.18. Chaque section de production doit être équipée de systèmes de ventilation indépendants. Le raccordement au système d'aspiration général des collecteurs de poussière et des collecteurs de vapeurs ou de substances à condensation rapide qui, lorsqu'elles se mélangent, forment des mélanges toxiques ou explosifs, est interdit.

3.5.19. Les entreprises doivent être équipées d'un système de chauffage central.

3.5.20. La température de l'air et le taux d'humidité relative dans les salles de production, les chambres froides et les locaux de stockage destinés au stockage et à la maturation des produits, doivent être conformes aux règles minimales définies par GOST 12.1.005-88 et aux instructions technologiques.

3.5.21. Le chauffage des réfrigérateurs, les pièces destinées au dégelage des matières premières dans les sections de salage à froid et dans les locaux de stockage, doivent satisfaire aux règles minimales définies dans SNiP « Chauffage, Ventilation et Climatisation » et dans les instructions technologiques.

Les systèmes de chauffage dans les salles de production doivent fonctionner à l'eau - et dans ce cas la température du fluide doit être de 150°C - ou à la vapeur (130°C) ; la surface des radiateurs doit être lisse et d'accès aisé pour le nettoyage.

Dans les locaux administratifs - de service, la température du fluide calorifique des systèmes de chauffage à tuyauterie double doit être de 95°C, et de 105°C pour les systèmes à tuyauterie simple.

3.5.22. Les salles de production dans lesquelles sont réalisées des opérations nécessitant des régimes de température et des taux d'humidité très différents, doivent être basées dans des sections différentes accessibles via des sas, des couloirs, des portes, etc.

3.5.23. Toutes les sources générant des quantités importantes de vapeur ou de chaleur doivent être thermiquement isolées (recouvertes, isolées dans des coffrages, pourvues d'abat-vent).

3.5.24. Les salles de production doivent être équipées de systèmes permettant un réglage automatique de la température de l'air en fonction des conditions météorologiques extérieures.

3.6. Entretien des sites et des salles de production.

3.6.1. Le site de l'entreprise de transformation de poisson (site) doit être maintenu propre et en bon ordre ; il doit être arrosé pendant la période estivale et doit être déneigé pendant la période hivernale.

3.6.2. Pendant la période estivale, le site doit être nettoyé au moins deux fois par jour.

3.6.3. Les canalisations des égouts pluviaux permettant l'évacuation des eaux pluviales, les égouts d'évacuation de l'eau provenant de la fonte de la neige et des eaux de surface présentes sur les chemins de circulation, doivent être réparés et nettoyés régulièrement.

3.6.4. Le rangement du site, des salles de production, des locaux de service et des pièces auxiliaires doit être réalisé par des employés spécialement affectés et spécialement formés à ces tâches ; ces employés ne doivent en aucun cas travailler à la production d'aliments.

3.6.5. Une fois les opérations de rangement et de nettoyage des salles terminées, les équipements, les outils et les récipients doivent être nettoyés. Les portes, corniches, seuils de fenêtres, appareils de chauffage, etc., doivent être essuyés avec un chiffon doux, puis les sols doivent être lavés. Les sols et les murs doivent être lavés à l'eau chaude additionnée de détergents liquides, avant d'être désinfectés.

3.6.6. Afin que les sections et sites soient maintenus dans des conditions d'hygiène adéquates, des journées de nettoyage doivent être organisées dans toutes les entreprises de transformation de poisson :

- dans les sections destinées à la mise en conserve, à l'appertisation, à la collecte des œufs de poisson, à la cuisson, au fumage, à la production de farce : nettoyage hebdomadaire.

- dans les sections destinées à la préparation de crustacés congelés cuits, à la production d'œufs de poissons salés : nettoyage tous les 5 jours.

- dans les sections destinées à la production de produits congelés, salés ou conservés dans du vinaigre : nettoyage tous les dix jours.

Une fois les opérations de nettoyage terminées, le statut microbiologique des ateliers doit être contrôlé.

3.6.7. La durée des arrêts de production, les conditions dans lesquelles doivent être réalisés les travaux de réparation ainsi que le volume de ces travaux doivent être approuvés par la direction de l'entreprise.

3.6.8. Dans les entreprises, les ateliers et sur les sites, les petites réparations doivent être réalisées en fonction du niveau de salissure, mais doivent être effectuées au moins une fois par an. En cas d'apparition de moisissures, les murs et les coins de murs doivent être traités avec de l'oxyphénolate de sodium ou toute autre substance antiseptique autorisée. Il est interdit de procéder aux opérations de traitement, aux travaux de peinture et aux réparations alors que le processus de production est en cours.

Pour prévenir la détérioration et l'écaillage de la peinture sur les murs, des protège coins et des butées pare-chocs doivent être fixés au sol.

Les endroits où du plâtre aurait été écaillé doivent immédiatement être replâtrés puis blanchis ou peints.

3.6.9. L'emplacement et l'installation d'équipements dans les sections de production ne doit pas rendre certains endroits inaccessibles ou que ces endroits ne puissent plus être nettoyés et désinfectés.

3.6.10. Il est interdit de remplir les conteneurs de déchets de production à plus de 2/3 de leur volume ; une fois les conteneurs remplis aux 2/3 de leur volume, ils doivent être vidés (au moins une fois par jour pendant la période estivale et au moins une fois tous les deux jours pendant la période hivernale), nettoyés, lavés et désinfectés. Il est rigoureusement interdit de placer des liquides dans les conteneurs à déchets.

3.6.11. Tous les débris, morceaux de verre cassé, les récipients brisés, les déchets incinérables, etc. doivent être entreposés dans des lieux spécifiquement affectés à cet effet, en conteneurs, et doivent être régulièrement enlevés par transport spécial.

3.6.12. La présence d'animaux domestiques sur le site de l'entreprise et dans les salles destinées à la transformation de poisson est rigoureusement interdite (à l'exception des chiens de garde dûment entraînés).

3.6.13. Il est rigoureusement interdit de manger ou de se livrer à tout autre type d'activités étrangères à la production dans les salles de production.

3.6.14. L'accès à toute personne étrangère aux salles de production et aux locaux de stockage n'est autorisé que sur autorisation de la direction ; les visiteurs autorisés doivent porter des tenues spéciales.

3.6.15. Des systèmes de nettoyage de chaussures doivent être prévus à l'entrée des salles de production : grattoirs, grilles, tapis, brosses, etc. Ces outils doivent être nettoyés à l'extérieur, au moins une fois par changement d'équipe.

Des tapis de désinfection imprégnés d'une solution à 0,5 % d'hypochlorite de calcium ou de chloramine doivent être installés à l'entrée des salles de production, de stockage et à l'entrée des salles de service. Les tapis de désinfection doivent être remplacés à chaque changement d'équipe.

3.7. Règles minimales applicables aux équipements, aux outils et aux appareils de mesure

3.7.1. Tous les appareils et équipements, les tables de découpe, les récipients, les tapis transporteurs et les couteaux doivent être fabriqués dans des matériaux autorisés pour le contact avec les aliments ; ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les structures métalliques doivent être en matériaux inoxydables.

Les tables de découpe et autres structures en bois sont interdites.

3.7.2. L'équipement doit être conçu de telle sorte qu'il soit facilement démontable et que tous les composants soient faciles d'accès afin que toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments puissent être nettoyées, lavées et désinfectées. Les palettes doivent pouvoir être aisément déplacées. Les palettes doivent être placées à une hauteur d'au moins 30 cm au dessus du sol.

3.7.3. Toutes les pièces de l'équipement technologique entrant en contact direct avec les aliments doivent être huilées avec des huiles alimentaires exclusivement.

3.7.4. Les trémies, cuves, bassines, bacs et autres récipients recevant des matières crues, des produits semi-finis et des produits finis doivent avoir des surfaces lisses et permettre un nettoyage, un lavage et une désinfection faciles.

3.7.5. Le dessus des tables doit être lisse et être fabriqué en métaux inoxydables ou en matières synthétiques autorisées pour le contact direct avec les aliments par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

3.7.6. L'utilisation d'appareils de mesure contenant du mercure est interdite. Tous les appareils de mesure doivent être dans des boîtiers métalliques.

3.7.7. Pour la fabrication de diverses garnitures, on utilisera exclusivement des mélangeurs en acier inoxydable munis de poignées en plastique.

3.7.8. Le prélèvement d'échantillon en vue d'analyse doit s'effectuer exclusivement au moyen de cuillères, de tuyaux et de sondes métalliques.

3.7.9. Tous les stocks de production doivent être marqués. L'utilisation de stocks occasionnels est interdite.

3.7.10. Tous les équipements, stocks, récipients, y compris les couvercles, qui entrent en contact direct avec les aliments et les matières premières, doivent être fabriqués en matériaux autorisés par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

3.7.11. L'appareil de mesure volumétrique utilisé pour les produits finis doit être conforme aux règles minimales définies par les documents normatifs ; les produits finis doivent être conditionnés dans des boîtes en carton, avec des séparations ou des sacs en polyéthylène, sans altérer l'intégrité et sans déformer les matériaux d'emballage.

3.7.12. Le récipient utilisé pour le pré-conditionnement des produits de conserve doit être conforme aux règles minimales définies par les documents normatifs. La périodicité du contrôle qualité des récipients et les conditions d'évaluation de leur statut sanitaire sont décrites dans les règles portant sur l'échantillonnage et sur les méthodes de test des documents disponibles dans le service en question. Les règles minimales relatives au lavage et la désinfection des boîtes en fer blanc pour les aliments en conserve et appertisés, sont décrites à l'Annexe 7.3.

3.7.13. Les couvercles des bocaux en verre doivent être livrés dans les salles propres, emballés dans un papier imperméable ou dans des sachets de polyéthylène scellés. Les couvercles doivent être sortis de leurs matériaux d'emballage immédiatement avant d'être mis en place dans l'appareil d'alimentation de la machine de mise en boîte.

Les couvercles métalliques des bocaux en verre, des récipients en polymères ou des récipients métalliques doivent être propres et emballés dans du papier imperméable ou huilé. S'ils sont sortis de leurs emballages immédiatement avant la mise en boîte, les couvercles peuvent être utilisés directement, sans autre forme de traitement.

3.7.14. La peinture sur les surfaces internes des boîtes et des couvercles doit être résistante et être conforme aux dispositions prévues par les documents normatifs.

3.7.15. Les récipients et les bocaux doivent être stockés dans une salle propre et sèche, à une température spécifique pour chaque type de matériaux. Il est interdit de stocker les récipients en polymères à la lumière.

3.7.16. Les tonneaux doivent être stockés sur palettes, dans une salle propre et sèche ou sous une couverture de protection.

3.7.17. Les membranes utilisées pour le conditionnement des saucisses et saucisses fumées, ainsi que les films destinés à l'emballage des produits finis, doivent être approuvés par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

3.7.18. Les appareils de dosage les matériels auxiliaires utilisés pour le conditionnement des produits de la pêche doivent être propres, ne pas dégager d'odeurs étrangères et doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs. L'utilisation de récipients sales et moisissés est interdite.

3.7.19. Les opérations de lavage et de désinfection des ateliers de production, des équipements, des outils, des appareils de dosage et des engins de transport, qui sont réalisées dans l'entreprise, doivent être conformes aux « Instructions relatives au traitement sanitaire des équipements technologiques dans les entreprises de transformation de poisson et à bord des navires » ; les détergents et désinfectants utilisés doivent être approuvés par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

3.7.20. L'utilisation de nouveaux détergents et de nouvelles substances désinfectantes n'est autorisée que sur accord du Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie. Les détergents et les désinfectants ne doivent pas avoir d'impact négatif sur l'équipement ou sur les produits.

3.7.21. Le contrôle microbiologique de la qualité du lavage et de la désinfection des équipements technologiques, des stocks et des récipients doit être réalisé conformément aux « Instructions relatives au contrôle sanitaire et microbiologique des aliments à base de poisson et d'invertébrés marins » et aux « Instructions relatives à la méthodologie de contrôle sanitaire et microbiologique dans les conserveries de poisson et à bord des navires ».

3.8. Matières premières auxiliaires et glace

3.8.1. Toutes les matières premières auxiliaires doivent être accompagnées de documents attestant de leur qualité et doivent être contrôlées par le laboratoire au moment de leur réception, puis périodiquement, conformément aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.8.2. Si elle utilise des additifs alimentaires importés, l'entreprise doit détenir les certificats et cahiers des charges fournis par les fournisseurs, et doit être détentrices d'un certificat sanitaire ou d'une autorisation délivrée par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

Les additifs alimentaires fournis par des fournisseurs extérieurs doivent être stockés dans les emballages d'origine. Le reconditionnement des additifs alimentaires fournis par des fournisseurs extérieurs dans d'autres récipients de stockage est interdit.

3.8.3. Les salles destinées au stockage de matières premières auxiliaires doivent être propres et sèches, bien ventilées, exemptes d'odeurs étrangères et exemptes de parasites.

3.8.4. Dans les locaux de stockage, tous les produits doivent être rangés de telle sorte que la distance entre les rangées de boîtes ou de cartons les plus basses et le sol soit supérieure à 10 cm. Il est interdit de placer des produits destinés à être stockés à proximité d'une source d'eau ou de chaleur.

3.8.5. Les épices doivent être stockés et transportés dans leurs emballages d'origine.

3.8.6. Il est rigoureusement interdit de stocker des épices dans des salles dans lesquelles sont conservées d'autres substances odoriférantes.

3.8.7. Toutes les matières premières auxiliaires livrées en vrac doivent passer par un détecteur de métaux.

3.8.8. L'huile végétale livrée à l'entreprise doit être contrôlée par le laboratoire afin de s'assurer qu'elle est exempte de *Staphylococcus Aureus*. Elle doit être stockée dans des conteneurs opaques et hermétiques équipés d'un robinet de soutirage placé en partie basse.

3.8.9. Le beurre et les mélanges doivent être stockés sur des étagères, dans des chambres froides, conformément aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.8.10. Les bouteilles contenant de l'acide acétique doivent être placées dans des paniers en osier ou dans des boîtes en bois garnies de coussins et doivent être stockées dans un lieu sec et frais (séparément).

3.8.11. Le sel doit être stocké dans un local de stockage spécifique fermé, à un taux d'humidité relative qui ne doit pas dépasser 75 %.

Les locaux de stockage du sel doivent protéger le sel des précipitations atmosphériques, des impuretés provenant des eaux souterraines ou des machines (poussière, sable, etc.) et doivent empêcher les fuites de sel.

3.8.12. Pour le stockage de sel au niveau des postes de travail, on utilisera des trémies, des boîtes et autres conteneurs spécifiques empêchant la contamination du sel.

3.8.13. Pour la production de glace, on utilisera de l'eau propre et potable. La qualité de l'eau potable doit être conforme aux règles minimales définies dans GOST 2874.

Concernant la production de glace chlorée, on utilisera de la saumure chlorée contenant au moins 25 % en masse de chlore.

3.8.14. L'utilisation d'eau de mer désinfectée, ou d'eau douce provenant des corps d'eau de surface et désinfectée, est autorisée pour la production de glace, dans le respect des dispositions de GOST 2874 pour ce qui concerne les niveaux de bactéries coliformes.

3.8.15. Les matériaux isolants utilisés pour la réception de la glace doivent être maintenus propres. Les matériaux isolants doivent être stockés à proximité des sites prévus pour le stockage de la glace, et dans le même temps, toutes les mesures doivent être prises pour protéger les matériaux isolants contre les précipitations atmosphériques.

3.8.16. La glace artificielle ou naturelle utilisée pour la réfrigération du poisson et de la solution de sel (saumure), doit avoir une teneur en coliformes conforme aux règles minimales définies pour l'eau potable.

3.8.17. La glace doit être conservée conformément aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.8.18. Les conditions de transport de la glace doivent garantir le maintien de sa qualité, conformément aux règles définies par les documents normatifs.

3.8.19. Les employés travaillant dans les locaux de stockage du sel et de la glace doivent porter des chaussures spéciales et doivent utiliser des outils spécifiques.

3.9. Pêcheries

3.9.1. Les sites des pêcheries doivent être autorisés par le Centre Local du Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique.

3.9.2. La totalité de la zone côtière de la pêcherie doit être entourée de clôtures et mise à niveau.

3.9.3. Pour sécher les filets préalablement nettoyés, des râteliers doivent être installés, conformément aux règles minimales relatives à l'hygiène et aux conditions sanitaires.

3.9.4. Les locaux de stockage, abris et autres structures de production et de service doivent être construits dans un secteur élevé et non inondable de la zone côtière, et le sol doit être compacté.

3.9.5. Le site de la pêcherie doit être maintenu propre. Des opérations de nettoyage doivent être organisées quotidiennement.

3.9.6. L'alimentation en eau des pêcheries doit être conforme aux règles minimales définies par GOST 2874.

3.9.7. La collecte des déchets sanitaires (cantines, blanchisseries, toilettes) doit s'effectuer par un raccordement au système de tout à l'égout. Les déchets solides doivent être placés dans des conteneurs hermétiquement fermés placés à une distance d'au moins 50 mètres de toute habitation, de tout bâtiment public et de toute zone de débarquement des chaluts.

3.9.8. Le contenu des conteneurs de déchets solides doit être aspergé quotidiennement avec une solution d'hypochlorite de sodium à 10 % ou de solutions de lysol ou de crésol. Les déchets et autres débris doivent être régulièrement envoyés à la décharge municipale ; pour ce faire, il convient d'utiliser des véhicules de transport spéciaux.

3.10. Réception du poisson et salles de parage du poisson

3.10.1. Le site de réception du poisson (quai) de l'entreprise de transformation de poisson doit être raccordé au système d'égout. Les sols des sites de réception du poisson doivent être recouverts d'asphalte et être en

pente jusqu'aux siphons d'évacuation des eaux usées. L'utilisation des sites de réception à des fins de service ou de traitement sanitaire des navires est interdite.

3.10.2. Les quais sanitaires et le site de réception du poisson doivent être raccordés à des systèmes d'alimentation en eau chaude et froide afin de permettre le traitement du site et des cales des navires de pêche et de transport du poisson.

3.10.3. Les sites de réception du poisson, en particulier pendant la saison de pêche, doivent être quotidiennement nettoyés et désinfectés avec une solution à 2 % d'hypochlorite de sodium et rincés à l'eau claire.

3.10.4. L'espace situé sous le site de réception doit être maintenu propre et doit être désinfecté régulièrement. Il est interdit de jeter des déchets et des ordures sous le site.

3.10.5. Lors du débarquement du poisson, il convient de prendre toutes les précautions nécessaires afin de s'assurer qu'il ne puisse être pollué ou mécaniquement détérioré.

3.10.6. Partout où cela est possible, toutes les opérations de chargement et de déchargement doivent être effectuées au moyen d'appareils mécaniques (grues, treuils mobiles, pompes à poisson, chargeuse mécanique, etc.).

3.10.7. Le site de réception du poisson doit être fermé, isolé thermiquement et équipé d'un abri de plafond. L'installation de treillis dans les espaces en sous-toiture est interdite. Les murs du site de réception doivent être recouverts de carreaux de céramique, sans fissures ; les sols doivent être recouverts de matériaux résistants à l'eau et doivent partir en pente vers les siphons et rigoles d'évacuation.

3.10.8. Les sols du site de réception doivent être régulièrement nettoyés et débarrassés des déchets de production puis rincés par arrosage au tuyau et désinfectés. Les murs et les plafonds doivent être nettoyés régulièrement et être débarrassés de la poussière, des toiles d'araignées et autres impuretés.

3.10.9. Avant le parage, le poisson doit être placé dans une trémie spéciale ou sur une palette. La distance entre le sol et la palette doit être de 30 cm minimum. Il est interdit de placer le poisson directement sur le sol.

3.10.10. Les tables de parage du poisson doivent être lavées régulièrement, en fonction de leur niveau de salissure. Les machines de parage du poisson doivent être nettoyées au moins à chaque changement d'équipe.

3.10.11. Tous les tuyaux utilisés pour le lavage du poisson doivent être conservés enroulés et fixés au mur ; l'extrémité du tuyau ne doit jamais toucher le sol.

3.10.12. Il est recommandé d'utiliser des appareils spéciaux pour le lavage des gros poissons, y compris des brosses en Kapron, des douchettes, des balais à frange et autres outils.

3.10.13. Une fois les opérations de parage terminées, le poisson est lavé soigneusement sous l'eau courante propre (température maximum de l'eau : 15 - 18°C) afin d'éliminer la boue, le sang et les restes d'entrailles ; il est ensuite stocké dans des trémies refroidies ou recouvert de glace, conformément aux instructions technologiques ; le poisson est ensuite immédiatement transféré vers les postes de transformation technologique.

3.10.14. Les différents types de déchets alimentaires doivent être collectés séparément dans des bacs de stockage propres.

Il est interdit de collecter des déchets dans le même bac pendant plus d'une heure et demie.

Les déchets collectés doivent immédiatement être transformés ou congelés.

3.10.15. Si la transformation immédiate du poisson est impossible, le récipient contenant les déchets doit être placé dans une chambre froide à une température comprise entre 0 et 5°C, et ce, quel que soit le niveau de remplissage. La durée de stockage des déchets ne doit pas être supérieure à 4 heures.

3.10.16. Les déchets de poisson destinés à la fabrication d'aliments pour animaux doivent être stockés dans des bacs spécifiquement étiquetés, munis de couvercles hermétiques, et doivent être évacués des salles de production au moins une fois par équipe.

Avant que les déchets ne soient transformés en aliments pour animaux, ils doivent être inspectés par le responsable national en charge de la surveillance vétérinaire.

3.11. Transformation à froid du poisson

3.11.1. Pour la production de poisson réfrigéré, on utilisera de la glace pilée (artificielle ou naturelle). La glace doit être lavée avant d'être pilée.

3.11.2. Avant d'être refroidi et congelé, le poisson doit être lavé à l'eau claire (à une température ne dépassant pas 15°C). Le douchage du poisson pendant les opérations de lavage peut être réalisé à l'eau de mer désinfectée.

3.11.3. Les heures d'entrée et de sortie du poisson dans les ateliers de réfrigération, ainsi que les valeurs de température pour le poisson congelé, doivent être enregistrées dans un registre spécifique.

3.11.4. Les opérations technologiques réalisées dans les chambres de congélation doivent être menées à bien dans le respect des mesures visant à prévenir l'augmentation de la température dans les chambres ; par ailleurs, les ventilateurs de recirculation d'air doivent être coupés lors de ces opérations.

3.11.5. L'application sur le poisson de couvertures de protection spécifiques recommandées pour une utilisation dans l'industrie alimentaire est admise, afin d'inhiber les processus d'oxydation des graisses dans le poisson congelé et le dessèchement du poisson pendant la durée de la congélation.

3.11.6. L'eau des tuyaux de glaçage doit être changée en fonction de son degré de contamination ; en tout état de cause, elle doit être changée au moins une fois par jour et les tuyaux eux-mêmes doivent être nettoyés à chaque changement de l'eau.

3.11.7. Le traitement sanitaire des machines et des tuyaux de glaçage doit être effectué conformément aux « Instruction relatives au traitement sanitaire des équipements technologiques dans les entreprises de transformation de poisson et des navires ».

3.11.8. L'eau utilisée pour le glaçage du poisson (eau potable et eau de mer désinfectée) doit être conforme aux règles minimales définies dans GOST 2874.

3.11.9. Concernant la préparation d'eau de mer désinfectée, il conviendra de remplir le bac de la machine de glaçage avec de l'eau prélevée en mer via la canalisation technologique. On ajoutera simultanément la substance antiseptique - catamine AB ou catapol, à une concentration de 0,5 g/dm³ - et on fera suivre par un mélange pendant 10 minutes. En fonction de la consommation d'eau de mer désinfectée, le bac devra être rechargé comme de besoin en solution antiseptique, toujours à la concentration de 0,5 g/dm³, afin de maintenir le niveau nécessaire au glaçage des blocs de poisson.

3.11.10. Les chambres de stockage prévues pour recevoir des produits avant le chargement, doivent être réfrigérées à la température de conservation.

3.11.11. Les chambres de stockage recevant du poisson et des produits à base de poisson doivent être équipées d'appareils de contrôle de la température et du niveau d'humidité.

3.11.12. Dans la chambre de stockage, la température de l'air doit être contrôlée quotidiennement (au moins deux fois par jour) au moyen d'enregistreurs automatiques ou de thermomètres vérifiés placés dans des endroits aisément accessibles, au centre de la chambre froide, à une hauteur de 1,5 - 1,8 mètres par rapport au sol.

3.11.13. Le niveau d'humidité relative de l'air dans la chambre de stockage doit être contrôlé au moins une fois par semaine, au moyen d'appareils fixes ou mobiles (hygromètres, psychromètres, hydrographes).

3.11.14. Les résultats des campagnes de mesure de la température et du niveau d'humidité relative de l'air dans les chambres de stockage doivent être enregistrés dans des registres spécifiques.

3.11.15. Les appareils d'enregistrement doivent être placés de telle sorte qu'ils permettent un contrôle aisé des lectures. Les capteurs de ces appareils doivent être installés au point le plus éloigné de la source de froid, c'est-à-dire à l'endroit où la température est la plus élevée. Les relevés de température doivent être enregistrés jusqu'au moment de la mise sur le marché des produits et doivent pouvoir être mis à la disposition des autorités d'inspection.

3.11.16. Les réfrigérateurs d'une capacité de stockage supérieure à 5.000 tonnes doivent être équipés de plateformes de chargement/déchargement fermées.

3.11.17. Les produits reconnus non comestibles doivent être conservés dans une salle distincte dans l'attente d'une utilisation technique ultérieure ou en attente de destruction.

3.11.18. Les produits qui sont sales à leur arrivée, et qui démontrent des signes évidents de détérioration, qui sont souillés par la moisissure, qui dégagent des odeurs étrangères ou pour lesquels on relève des écarts de qualité par rapport aux règles minimum standard, ne peuvent être acceptés qu'en vue d'un stockage temporaire.

3.11.19. Les questions relatives à l'utilisation de tels produits doivent être résolues par les spécialistes en technologie et les experts du site ; dans les cas particulièrement difficiles et impliquant des problèmes de sécurité des produits, ces questions devront être résolues avec les experts des centres régionaux du Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique, de l'Inspection Commerciale, et du Bureau d'Expertise des Produits de Base. En fonction des conclusions de ces experts, les produits pourront être libérés du site de stockage (avec accord du fournisseur) et transformés dans les entreprises de transformation ou expédiés en vue d'être vendus.

3.11.20. Pour permettre la circulation d'air sur les produits de la pêche et faciliter la lutte contre les rongeurs dans les salles de réfrigération, les produits doivent être placés à une distance d'au moins 50 cm des murs, et à une hauteur d'au moins 20 cm du sol.

3.11.21. Il est rigoureusement interdit de stocker différents types de produits dans la même chambre si ces produits sont mutuellement susceptibles d'altérer leur qualité ou leur état.

3.11.22. Dans certains cas spécifiques, en l'absence de conteneurs libres, il est possible de stocker temporairement des produits de différents types dans la même chambre de stockage et dans les mêmes conditions de température de stockage, à condition qu'un tel stockage combiné n'affecte pas la qualité desdits produits.

3.11.23. Le nettoyage des sols dans les chambres, dans les couloirs et dans les salles, doit être réalisé en fonction de leur niveau de salissure ; un tel nettoyage doit cependant être effectué à chaque changement d'équipe.

3.11.24. Les opérations de réparation, de blanchiment et de désinfection doivent être réalisées comme de besoin, mais au minimum une fois par an.

3.11.25. Les radiateurs devront être dégivrés en fonction de l'importance des dépôts de glace ; le dégivrage des radiateurs devra toutefois être réalisé une fois par mois. Le dégivrage des appareils de réfrigération d'air doit être réalisé quotidiennement.

3.11.26. Les personnes responsables des réfrigérateurs ont l'obligation d'assurer un suivi des conditions de stockage du produit et d'assurer que ces conditions sont rapidement mises en œuvre.

3.11.27. Les personnes responsables des réfrigérateurs sont responsables de leur état sanitaire et technique.

3.12. Production de produits salés

3.12.1. Les matières premières utilisées pour la production de produits salés doivent être conformes aux règles minimales définies dans les documents normatifs en vigueur.

3.12.2. Les cuves, outils et équipements utilisés pour le salage doivent être préparés conformément aux « Instructions relatives au traitement sanitaire des équipements technologiques dans les entreprises de transformation du poisson et à bord des navires ».

3.12.3. Après chaque déchargement des cuves, les bacs et les outils doivent être lavés avec soin afin d'éliminer tous les résidus de saumure, de graisse et de sel et leur étanchéité doit être vérifiée.

3.12.4. Tous les outils utilisés dans l'atelier de salage (chariots, boîtes, transporteurs) doivent être étiquetés, lavés quotidiennement et désinfectés au moins une fois par semaine.

3.12.5. Les parois des cuves de salage fixes et des cuves de dégelage et de trempage qui sont enterrées dans le sol doivent dépasser d'au moins 50 cm du sol.

3.12.6. Les fonds des cuves doivent être inclinés et partir en pente vers le trou d'évacuation et doivent permettre une évacuation totale de la saumure utilisée et des eaux de lavage.

3.12.7. Les employés travaillant au salage du poisson dans les cuves et au déchargement des cuves doivent porter des chaussures et des tenues spéciales, des gants propres ; ils doivent utiliser exclusivement les stocks disponibles dans la salle de salage et qui sont correctement étiquetés et stockés dans un endroit spécialement prévu à cet effet.

3.12.8. Après avoir été filtrée et sur accord du laboratoire, la saumure qui reste dans les cuves une fois le poisson déchargé, qui ne dégage pas de mauvaises odeurs et dont le niveau d'acidité ne dépasse pas 2-3 points, peut être réutilisée.

3.12.9. Les poids servant à maintenir les aliments sous la saumure dans les cuves doivent être résistants à l'action de la saumure ; ils doivent pouvoir être aisément lavés et désinfectés ; ils doivent être pourvus de poignées et leur poids ne doit pas dépasser 20 kg. Il est interdit d'utiliser des sacs de sel ou autres dispositifs non conformes aux règles minimales d'hygiène en lieu et place des poids dans les cuves de salage.

3.12.10. Les citernes de dégelage, de salage et de trempage doivent être raccordées à l'alimentation en eau chaude et froide via des mitigeurs.

3.12.11. Les canalisations de vidange de ces citernes doivent être équipées de vannes d'obturation.

3.12.12. Pour le salage du poisson, il est possible d'utiliser des conteneurs en métaux inoxydables ou en polymères.

3.12.13. Les opérations d'évacuation, de re-remplissage et de réfrigération de la saumure - dans les cas où le salage du poisson est réalisé dans de la saumure en circulation et dans de la saumure pulsée - doivent être réalisées conformément aux instructions technologiques.

3.12.14. Les clayettes d'égouttage destinées à accueillir le poisson dégelé, lavé et salé, doivent être fixées à une hauteur d'au moins 40 cm du sol.

3.13. Production de produits appertisés

3.13.1. La section d'appertisation peut être installée dans un bâtiment différent, ou dans une salle isolée des autres salles dans lesquelles sont produits des produits alimentaires à base de poisson.

3.13.2. En fonction des processus technologiques utilisés, et outre les postes de production standards, la production de produits appertisés doit comprendre les postes auxiliaires suivants : lavage et désinfection des bords vides ; lavage des outils et des récipients internes ; préparation et transformation de légumes et de fruits ; pièce réfrigérée pour le stockage court des matières premières ; pièce de stockage pour les matières auxiliaires ; chambre froide permettant de stocker les produits finis à une température comprise entre 0°C et -8°C. ; pièce de stockage des récipients ; préparation de saumure en interne (le processus de production et d'acheminement de la saumure doit être mécanisé).

3.13.3. Le contrôle sanitaire et microbiologique de la production de produits appertisés est réalisé conformément aux « Instructions relatives au contrôle sanitaire et microbiologique des aliments fabriqués à partir de poisson et d'invertébrés marins ».

3.13.4. Les matières premières utilisées pour la production de produits appertisés doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.13.5. Le processus de production de produits appertisés en sauce ou contenant des garnitures doit être mécanisé autant que possible.

3.13.6. Les réserves de matières premières dégelées ne doivent pas dépasser les niveaux nécessaires permettant à l'atelier de parage de fonctionner. Il est interdit de conserver des matières premières dégelées dans l'eau.

3.13.7. Les récipients vides et ceux contenant du poisson doivent être stockés sur des étagères, à une hauteur d'au moins 40 cm par rapport au sol. Le fond des récipients doit être percé de trous d'évacuation d'eau. Les récipients

utilisés pour l'égouttage du poisson ne doivent être placés que sur une rangée par hauteur.

3.13.8. La garniture épicée salée est mélangée à de l'acide acétique dans des conteneurs émaillés en acier inoxydable.

3.13.9. Après roulage, les produits appertisés ne doivent pas être gardés dans l'atelier de production pendant plus de deux heures ; lot par lot, ils doivent être envoyés au réfrigérateur afin d'y mûrir à une température comprise entre 0°C et -8°C.

3.13.10. La section de production de produits appertisés doit être équipée d'un poste sanitaire.

3.14. Production d'aliments en conserve

3.14.1. Seules les entreprises ayant les moyens de réaliser des contrôles microbiologiques mensuels sont autorisées à produire des aliments en conserve.

3.14.2. La production de base des conserves est réalisée dans la salle commune ; la section des sauces, la section de traitement à l'autoclave et deux sections distinctes pour le lavage de l'appareil de mesure volumétrique et pour les stocks, doivent obligatoirement être délimitées par marquage au sol, tout comme les sections suivantes : matières premières, friture, blanchiment et pré-conditionnement.

3.14.3. L'emplacement des salles de production doit permettre une exécution ininterrompue des processus technologiques et doit exclure l'éventualité d'un croisement entre les flux de matières premières et les flux de produits semi-finis et de produits finis.

3.14.4. Les matières premières utilisées pour la production d'aliments en conserve doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.14.5. Le contrôle sanitaire et technologique doit être effectué conformément aux « Instructions relatives à l'ordre des contrôles sanitaires et technologiques applicables aux aliments en conserve dans les entreprises de production, les sites de vente en gros, les magasins de vente au détail et les entreprises de restauration collective ».

3.14.6. La stérilisation des aliments en conserve doit être réalisée en ayant recours à des régimes de stérilisation approuvés par le Comité des Pêches de la Fédération de Russie. Les méthodes permettant de calculer ces régimes sont décrites dans WD 10.03.02-88.

3.14.7. Les autoclaves doivent être équipés d'appareils de contrôle et d'enregistrement. Il est interdit de faire fonctionner des autoclaves qui ne seraient pas équipés de thermographes, ou qui seraient équipés de thermographes défectueux.

3.14.8. Les thermogrammes sont des documents qui établissent strictement la responsabilité de l'entreprise. Ils doivent être archivés dans le laboratoire de thermographie pendant une durée qui doit être de 6 mois supérieure à la période garantie pour le stockage des conserves.

3.14.9. Tous les dispositifs de mesure et de contrôle installés sur les autoclaves doivent être vérifiés conformément au document du GOST et intitulé : « Contrôle National applicable à la Surveillance des Appareils de Mesure - Dispositions Générales ».

3.14.10. Pour les produits destinés à l'exportation, des vérifications régulières de l'efficacité de la stérilisation doivent être réalisées, sur la base d'un échantillonnage aléatoire. Les vérifications comportent :

- des tests d'incubation : à 37°C pendant 7 jours ou à 35°C pendant 10 jours ;

- l'examen de l'aspect extérieur des boîtes de conserve et analyse du contenu de celles-ci dans le laboratoire de l'entreprise.

3.14.11. Chaque jour, à une fréquence préalablement déterminée, des échantillons doivent être prélevés afin de vérifier la qualité de la mise en conserve. Pour ce faire, l'entreprise doit disposer des équipements nécessaires lui permettant d'étudier le sertissage des boîtes de conserve.

3.14.12. Pour les produits destinés à l'exportation, la qualité du sertissage doit être vérifiée à une fréquence de 30 minutes, sur deux boîtes de conserve prélevées sur chacune des machines d'emboîtage.

3.14.13. Les boîtes de conserve doivent être inspectées pour s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées.

3.14.14. Toutes les boîtes de conserve ayant subi le traitement thermique dans des conditions pratiquement identiques doivent être identifiées par un numéro de série.

3.14.15. Chaque jour, en fin de journée, l'huile et autres garnitures doivent être éliminés des appareils de production ; les appareils de production et les machines de garnissage doivent être lavés à l'eau chaude et au détergent, puis désinfectés et rincés à l'eau chaude.

3.14.16. Dans l'entreprise de production, les aliments en conserve doivent être stockés dans des salles de stockage sèches et dans des conditions de stockage adéquates (température, humidité de l'air) et conformes aux documents normatifs. Les boîtes bombées ou autrement défectueuses doivent être stockées dans une pièce séparée.

3.15. Production de produits cuits

3.15.1. La section de cuisson doit se situer dans une salle isolée des autres sections dans lesquelles sont préparés des produits alimentaires à base de poisson.

3.15.2. La production de produits cuits doit comprendre les salles suivantes (sections) : matières premières (stockage, déballage, dégelage et parage) ; stockage et transformation des légumes ; tamisage de la farine et préparation de la pâte ; fumage des saucisses fumées et des saucisses ; friture et cuisson du poisson ; réfrigération du poisson ; préparation des plats en gelée ; préparation des plats farcis ; préparation de sauces et de lanspig ; stockage des matières premières auxiliaires ; conditionnement des produits ; expédition vers la chambre froide ; salles de lavage pour les récipients internes et des récipients en stock et pour le lavage des récipients utilisés pour les produits finis.

3.15.3. Les matières premières utilisées pour la préparation de produits cuits doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.15.4. Les œufs doivent être transformés dans une salle séparée et dans des conteneurs spécialement identifiés. Les œufs doivent être contrôlés à l'ovoscope, lavés dans une solution tiède à 0,5 % de carbonate de sodium, désinfectés avec une solution de chloramine à 0,5 % ou une solution d'hypochlorite de calcium à 2 %, rincés sous un jet d'eau froide pendant 5 minutes. Après traitement, les œufs doivent être placés sur des plateaux ou dans tout autre conteneur propre. Il est interdit d'introduire et de stocker des œufs non traités dans des caissettes dans les ateliers de production.

3.15.5. Après lavage préliminaire, les légumes doivent être triés, nettoyés et de nouveau lavés à l'eau. Les légumes nettoyés peuvent être stockés dans des conteneurs fermés à condition qu'ils ne soient pas découpés ou en morceaux et que la durée du stockage n'excède pas 2-3 heures.

3.15.6. La température utilisée dans les processus de friture, d'ébullition et de cuisson doit obligatoirement être enregistrée dans des registres spécifiques. La température à cœur des produits finis ne doit pas être inférieure à 80°C.

3.15.7. En fin de friture, les produits sont réfrigérés à 20°C et immédiatement conditionnés.

3.15.8. Pour la production de produits contenant de la farine, la farine doit obligatoirement passer par des tamis magnétiques qui vont retenir les éventuelles particules métalliques et les matières étrangères qu'elle pourrait contenir.

3.15.9. La température d'ébullition et de fumage des saucisses doit être enregistrée dans des registres spécifiques. Après ébullition, la température à cœur des saucisses ne doit pas être inférieure à 80°C. Cette température ne doit pas être inférieure à 45-50°C après fumage.

3.15.10. Le traitement sanitaire des appareils de mise en boyaux comprend le démontage de toutes les pièces mobiles. Le cylindre doit être lavé et dégraissé. Les récipients qui sont difficilement démontables sont lavés à deux ou trois reprises, par circulation de détergents puis de solutions

désinfectantes à partir de la seringue du cylindre. Après désinfection, les récipients doivent être rincés à l'eau.

3.15.11. Le stockage et la mise sur le marché des produits cuits finis et semi-finis doit être conforme au document SanPiN « Conditions de stockage des produits aisément dégradables » ou conformément au document normatif relatif aux nouveaux types de produits.

3.15.12. Les produits cuits finis placés dans des récipients (boîtes, plateaux, etc.) non couverts et non scellés, et ne peuvent être commercialisés.

3.16. Production de farce à base de poisson

3.16.1. La farce à base de poisson est préparée à partir de poisson à une température comprise entre 0 et 5°C.

3.16.2. Les matières premières utilisées pour la production de farce à base de poisson doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.16.4. Les farces contenant des additifs doivent être mélangées pendant 4 à 7 minutes en fonction de leur type. Dans le cadre de ce processus de mélangeage, la température des farces ne doit pas dépasser 10°C.

3.16.5. Le mélange de substances de stabilisation de la farce doit être préparé à l'avance et être stocké dans des conteneurs munis de couvercles étanches entreposés dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

3.16.6. Le traitement sanitaire des équipements technologiques utilisés pour la production de farce à base de poisson est réalisé conformément aux « Instructions relatives au traitement sanitaire des équipements technologiques utilisés dans les entreprises de transformation du poisson et à bord des navires ».

3.17. Produits à base de crustacés et de mollusques cuits par ébullition

3.17.1. Seules les entreprises disposant de moyens leur permettant de réaliser le contrôle microbiologique des produits à chaque changement d'équipe sont autorisées à fabriquer des produits à base de crustacés et de mollusques cuits par ébullition.

3.17.2. Après cuisson par ébullition, les crustacés et les mollusques doivent être soumis à une réfrigération rapide. Pour l'ébullition, on peut utiliser de l'eau potable conforme aux dispositions de GOST 2874, ou de l'eau de mer à condition que celle-ci ait une teneur en coliformes qui soit conforme aux niveaux déterminés dans ledit document GOST 2874.

Pour les produits destinés à l'exportation, l'eau potable et l'eau de mer propre doivent être conformes aux règles minimales décrites à l'Annexe 7.2.

3.17.3. Les opérations de décorticage et d'épluchage doivent être menées conformément aux règles minimales décrites à l'Annexe 7.2.

3.17.4. Une fois les produits cuits par ébullition décorticqués ou épluchés, ils doivent être immédiatement congelés ou stockés à froid.

3.18. Production de produits fumés

3.18.1. Outre les salles où sont réalisés les processus technologiques traditionnels (dégelage, parage, salage, trempage et fumage du poisson), les ateliers de production de produits fumés doivent comprendre des salles séparées comme suit :

- Salle de préparation de la saumure de sel ; salle réfrigérée pour le stockage des matières premières utilisées dans la journée ; salle de conditionnement des produits finis ; réfrigérateur pour le stockage temporaire des produits finis ; salle pour le séchage et le stockage des récipients ; local de stockage des récipients avec atelier de réparation.

- salle pour le stockage du carburant et des copeaux de bois, des produits désinfectants, des détergents et du liquide de fumage.

- salle pour le stockage des emballages et des matériels auxiliaires.

3.18.2. Les fumoirs doivent être équipés d'un système de ventilation forcée fonctionnant par entraînement mécanique, de portes étanches et de verrous.

3.18.3. Les tiges et les clayettes doivent être en double quantité et doivent subir un traitement sanitaire à chaque changement d'équipe. Elles doivent être nettoyées avec soin, lavées avec une solution chaude à 1-2 % de carbonate de sodium, et ébouillantées. Les fumoirs et les cellules de fumage doivent subir un traitement sanitaire complet chaque semaine.

3.18.4. Des appareils de mesure et d'enregistrement à distance (thermomètres, hygromètres, psychromètres) doivent être disponibles pour permettre de contrôler la température et le niveau d'humidité à l'intérieur du fumoir. Les valeurs mesurées doivent être consignées dans des registres spécifiques. La température à cœur des poissons fumés à chaud ne doit pas être inférieure à 80°C.

3.18.5. Les matières premières utilisées pour la production de produits fumés doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.18.6. Les produits finis doivent être réfrigérés rapidement et amenés à une température qui ne doit pas dépasser 20°C ; ils doivent ensuite être conditionnés et placés en chambre froide. Jusqu'au moment de sa mise sur le marché, le poisson fumé à chaud doit être stocké à une température comprise entre 2°C et -2°C, et le poisson fumé à froid doit être stocké à une température comprise entre 0°C et -5°C.

3.18.7. La durée de stockage du poisson fumé à chaud avant congélation ne doit pas excéder 12 heures, à compter de la sortie du fumoir. Le poisson doit être congelé à une température d'au moins -18°C, immédiatement après réfrigération.

3.18.8. Les boîtes destinées au poisson fumé doivent être percées de trous sur les côtés.

3.18.9. La production de Baliks fumés en conditionnements de petite taille (morceaux, tranches) implique que la totalité du stock doit être identifié par une étiquette qui lui est propre.

3.18.10. Les tranches doivent être rangées à la spatule ou à la fourchette.

3.18.11. Les planches et les tables de parage, utilisées pour le dépouillage et la pesée des tranches doivent être lavées avec une solution chaude à 0,5 % d'oxyde de calcium, puis désinfectées, rincées et séchées.

3.18.12. Les entrées de matières premières et les sorties de produits finis doivent s'effectuer par des accès et des élévateurs distincts.

3.18.13. Les opérations de stockage, de mise sur le marché et de transport des produits fumés à chaud doivent être menées à bien conformément aux conditions relatives au stockage et à la mise sur le marché des produits aisément dégradables.

3.19. Production de produits séchés à base de poisson

3.19.1. Outre les salles de production standard, la section de séchage naturel doit comprendre des salles séparées pour :

- le conditionnement ;
- le stockage des produits finis, dans des chambres de stockage dont le régime de température est prédéfini en fonction des produits ;
- le traitement des récipients et des stocks.

3.19.2. Les sols et les plafonds des salles fermées construites pour le séchage artificiel des poissons doivent être lisses et doivent pouvoir être aisément soumises à un traitement sanitaire.

3.19.3. Les chambres conçues pour le séchage artificiel des poissons doivent être équipées d'appareils de mesure et de contrôle fonctionnant à distance.

3.19.4. Les matières premières utilisées pour la production de poisson séché doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.19.5. Le séchage du poisson dans des conditions naturelles est réalisé en plein air ou sous abris. La zone affectée au séchage naturel du poisson doit

être clôturée et se situer à une distance d'au moins 50 mètres des bennes de collecte des ordures et des toilettes.

3.19.6. Le sol sous les crochets auxquels sont accrochés les poissons pendant le séchage naturel doit être un sol en dur construit en pente pour permettre l'évacuation des eaux de pluie ; ce sol doit toujours être propre. Il est interdit d'utiliser ce site pour d'autres activités ; il est interdit de laver ou de transformer du poisson sous les crochets de séchage.

3.19.7. Pour l'accrochage des poissons, les rangées de crochets les plus basses doivent être situées à au moins 0,8 mètres du sol.

3.19.8. Les cellules, tiges, barres et clayettes doivent subir un traitement sanitaire après chaque déchargement : elles doivent être nettoyées avec soin, lavées avec une solution chaude à 1-2 % de dioxyde de calcium puis ébouillantées. Les tiges, cordes et filets doivent être fabriqués dans des matériaux approuvés par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

3.19.9. Le poisson fumé fini doit être disposé sur des tables, à une hauteur d'au moins 50 cm par rapport au sol.

Les piles de poisson séché doivent être recouvertes d'une toile d'emballage. Il est interdit de laisser les piles de poisson séché à l'extérieur pendant la nuit.

3.19.10. Les produits séchés doivent être stockés dans une pièce fraîche, dans des conditions de température et d'humidité relative qui soient conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.19.11. Dans les sections de séchage naturel et artificiel du poisson, des actions prophylactiques doivent être conduites afin de prévenir l'apparition de piophiles, de *Dermestes lardarius* ou de rongeurs.

3.19.12. Pendant la production de produits à base de poisson fumé, il est nécessaire de contrôler la pureté de l'air dans les chambres de séchage et de traiter avec soin les filets et les plateaux.

3.20. Production d'œufs de poisson

3.20.1. La section de production des œufs de poisson doit se situer dans une salle séparée permettant que les opérations technologiques puissent être menées de manière ininterrompue. La production d'œufs de poisson en conserve doit être séparée de la production d'œufs de poisson en fûts.

3.20.2. Les salles de production, les salles auxiliaires et les salles de préparation doivent être séparées dans la section de production d'œufs de poisson.

3.20.3. Les tables de parage du poisson et de collecte des œufs doivent être imperméables, aisément nettoyables et lavables (acier inoxydable, marbre, etc.). Les outils (grilles, récipients, tapis de tri, bassines, etc.) doivent être fabriqués dans des matériaux conformes aux dispositions des présentes Règles Sanitaires (p. 3.7.).

3.20.4. La section de prélèvement des œufs de poisson doit être équipée d'éviers connectés aux systèmes d'alimentation en eau chaude et froide, et doit disposer de systèmes de dosage des antiseptiques pour le lavage des mains et des outils.

3.20.5. La production d'œufs de poisson requiert l'utilisation de tables d'examen transparentes équipées d'un éclairage artificiel, afin de permettre l'élimination des parasites *Nebelinia* ainsi que des matières étrangères.

3.20.6. Les matières premières utilisées pour la production d'œufs de poisson doivent être conformes aux règles minimales définies par les documents normatifs.

3.20.7. Les œufs de poisson doivent être collectés dans des récipients propres et doivent être transférés à l'atelier dans un état réfrigéré (0°C).

3.20.8. Seuls des saumures bouillies et du sel brûlé sont autorisés pour la préparation d'œufs de poisson. Il est obligatoire de vérifier que l'huile est exempte de *Staphylococcus Aureus*.

3.20.9. Il est possible de goûter les œufs de poisson au moment du salage, à condition que les œufs soient prélevés à la fourchette de corne ou avec des spatules en plastique qui doivent être désinfectées après chaque dégustation.

3.20.10. Il est interdit de replacer les œufs de poisson dans des bacs précédemment utilisés.

3.20.11. Avant qu'ils ne soient remplis d'œufs de poisson, les récipients (boîtes de conserve) doivent être soigneusement lavés et traités à la vapeur ou passés dans un séchoir à air chaud. Les couvercles et torchons doivent être soigneusement lavés et ébouillantés. Une fois lavés, les couvercles paraffinés doivent être recouverts de papier parchemin.

3.20.12. La durée entre le début du prélèvement des œufs de poisson et le début de la pasteurisation ne peut être supérieure à 2 heures.

3.20.13. Les œufs de poisson préconditionnés et mis en boîte doivent être placés immédiatement dans la chambre froide pour y être stockés.

3.20.14. Les œufs de poisson doivent être conservés par lots, à la température prévue par les documents normatifs.

3.20.15. Les filtres en tissus utilisés pour la préparation de gelées et de protéines d'œufs de poisson doivent être lavés après chaque utilisation, et doivent être ébouillantés avant chaque utilisation ultérieure.

3.20.16. Le traitement sanitaire et la désinfection des salles, de l'équipement et des outils dans l'atelier de production d'œufs de poisson (y compris de protection de protéine d'œufs de poisson) doivent être réalisés quotidiennement, à la fin du travail. Par ailleurs, des journées de désinfection doivent être organisées régulièrement, au minimum tous les quatre jours.

3.20.17. Les salles de production doivent être équipées de lampes bactéricides (1,5 - 2,2 W pour 1m³ d'air) afin d'assurer la désinfection de l'air.

3.21. Production d'huiles de poisson à usage médical, de vitamines, d'hydrolysats, etc.

3.21.1. Outre les dispositions applicables aux salles de production standard, les salles de production d'huiles de poisson, de vitamines et d'hydrolysats, doivent prévoir des salles de stockage spéciales pour l'entreposage des récipients, des matières premières, des produits semi-finis et des produits finis. Ces salles de stockage ne doivent pas comprendre d'ouvertures permettant un éclairage naturel et doivent permettre la mise en œuvre des régimes de stockage nécessaires, conformément aux instructions technologiques.

3.21.2. Les salles de production doivent être équipées de tuyaux d'arrosage reliés à une source d'eau chaude, pour le lavage des équipements.

3.21.3. La température de l'air dans les salles de stockage doit être conforme aux règles minimales définies dans les instructions technologiques.

3.21.4. L'équipement doit être lavé après chaque cycle de prélèvement.

3.21.5. L'équipement utilisé pour faire reposer, pour laver et désinfecter les huiles doit être nettoyé, lavé et désinfecté après chaque cycle de production. Les eaux de lavage doivent être évacuées via un siphon à graisse.

3.21.6. Le procédé de préparation des huiles médicales et des vitamines doit être aussi étanche que possible et être équipé d'un système de ventilation forcée efficace et les équipements doivent être équipés de systèmes de couverture amovibles. Le lavage (combiné) des citernes et de l'équipement doit être aussi mécanisé et automatisé que possible.

4. Règles minimales applicables aux activités de pêche et aux navires de pêche dans le cadre de la production de produits de la pêche destinés à l'exportation.

4.1. Règles minimales relatives à la construction et à l'équipement des navires de pêche

4.1.1. Les navires de pêche doivent être équipés de cales et de conteneurs permettant le stockage du poisson cru, congelé ou de produits de la pêche réfrigérés dans des conditions conformes aux conditions de stockage prédéterminées (ND). Les cales doivent être isolées des salles des machines et des cabines réservées à l'équipage au moyen de séparations hermétiques, et ce afin d'empêcher la pollution des produits de la pêche stockés à bord.

4.1.2. Les surfaces internes des cales et des conteneurs doivent être imperméables, fabriquées en matériaux lisses ou peintes avec un revêtement

lisse ; elles doivent être aisément lavées et désinfectées. La peinture ne doit pas entraîner la pollution des produits avec des substances nocives pour l'homme.

4.1.3. Les cales doivent être conçues de telle sorte que l'eau provenant de la glace fondue n'entre jamais en contact avec les produits de la pêche.

4.1.4. Les conteneurs destinés au stockage des produits de la pêche doivent assurer leur conservation dans des conditions conformes aux dispositions des présentes Règles Sanitaires (p.p. 3.7.1 et 3.7.4).

4.1.5. Les ponts de travail, l'équipement, les cuves et les conteneurs doivent être nettoyés à chaque changement d'équipe, et désinfectés une fois par semaine. Après déchargement, les cales de stockage des produits congelés doivent être nettoyées et lavées. Pour ce faire, on pourra utiliser de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Dans certains cas, il convient d'effectuer une désinfection, une désinsectisation et une désinfestation.

4.1.6. Les détergents et les substances désinfectantes, les insecticides et autres substances toxiques, doivent être entreposés dans des pièces ou des armoires fermées. Ces produits ne peuvent être utilisés que s'il n'y a aucun risque de pollution des produits de la pêche.

4.1.7. La congélation à bord des produits de la pêche doit être réalisée conformément aux instructions technologiques en vigueur. Si la congélation est réalisée par immersion dans une solution réfrigérée, il ne faut pas que cette dernière soit une source potentielle de pollution. En fonction de son niveau de pollution, la solution doit être changée.

4.1.8. Pour la réfrigération de produits de la mer dans de l'eau de mer propre, il conviendra de respecter les règles minimales suivantes :

- les cuves doivent être équipées de dispositifs permettant le remplissage et l'évacuation de l'eau de mer, ainsi que de dispositifs permettant de maintenir une température égale dans toutes les cuves ;

- les cuves doivent être équipées d'appareils d'enregistrement de la température qui doivent être connectés aux capteurs placés dans les compartiments ayant la température la plus élevée dans les cuves ;

- le fonctionnement des cuves doit permettre une vitesse de réfrigération telle que les poissons et l'eau de mer atteignent la température de 3°C en 6 heures après le chargement, et la température de 0°C dans un délai de 16 heures ;

- après que les cuves ont été vidées, les systèmes de recirculation et les navires doivent être totalement séchés et soigneusement nettoyés à l'eau douce potable ou à l'eau de mer propre. Les cuves peuvent être remplies avec de l'eau douce ou de l'eau de mer préalablement désinfectée ;

- les enregistrements de température doivent indiquer la date et le numéro de la cuve.

4.2. Règles minimales applicables aux poissons et produits de la pêche crus à bord des navires de pêche.

4.2.1. Les compartiments des navires ou les cuves destinés au stockage de poisson et de produits de la pêche crus doivent être exempts de tout objet étranger ou de tout autre produit. Ces compartiments ou ces cuves, de par leur construction, doivent interdire le contact avec les produits de la pêche. Par ailleurs, ces compartiments ou ces cuves doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés facilement.

4.2.2. Les compartiments ou les cuves des navires, destinés au stockage du poisson et des produits de la pêche crus, doivent être propres et exclure la possibilité d'une pénétration de fioul ou d'eau souillée.

4.2.3. A partir du moment où le poisson cru arrive à bord du navire, celui-ci doit être protégé contre la pollution, contre les rayons du soleil ou contre toute autre source de chaleur. Le poisson est lavé à l'eau désalinisée ou à l'eau de mer conformément aux règles minimales décrites à l'Annexe 7.2.

4.2.4. La transformation et le stockage du poisson cru et des produits de la pêche doivent être effectués de telle sorte que les dommages mécaniques soient exclus. Le transport des gros poissons, ou des poissons susceptibles d'infliger des blessures aux opérateurs, peut être effectué au moyen d'outils

tranchants, à condition que les produits de la pêche ne soient pas détériorés par cette opération.

4.2.5. Le poisson cru, à l'exception du poisson conservé vivant, doit être réfrigéré aussi rapidement que possible. Si la réfrigération est impossible, le poisson cru ne doit pas rester plus de 8 heures à bord des navires de pêche.

4.2.6. La glace utilisée pour la réfrigération des produits doit être de la glace fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Avant utilisation, la glace doit être conservée dans des conditions qui en empêchent la pollution.

4.2.7. Lorsque les produits de la pêche sont débarqués des cuves, l'équipement et les compartiments des navires qui sont entrés en contact direct avec les produits de la pêche doivent être lavés à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, puis désinfectés.

4.2.8. La décapitation et (ou) l'éviscération des poissons à bord des navires, doit être effectuée conformément aux règles définies dans les documents normatifs, dans les instructions technologiques et dans les règles minimales d'hygiène. Les produits doivent être lavés immédiatement et soigneusement à l'eau potable ou à l'eau de mer propre. Le foie et le grainier destinés à la consommation doivent être immédiatement réfrigérés ou congelés.

4.2.9. L'équipement utilisé pour l'éviscération, la décapitation, la découpe des nageoires, ainsi que les conteneurs et les équipements qui entrent en contact direct avec les produits de la pêche, doivent être fabriqués en matériaux imperméables non susceptibles de se détériorer, ou doivent être recouverts de tels matériaux ; ils doivent être lisses, aisés à laver et à désinfecter. Ils doivent être propres avant chaque utilisation, et ils doivent être soumis à un traitement sanitaire mensuel.

4.3. Règles minimales applicables à la construction des navires de pêche et à l'équipement à bord de ceux-ci.

4.3.1. Dispositions Générales

4.3.1.1. La trémie d'alimentation de la cale froide conçue pour le stockage des produits de la pêche à bord des navires doit être conçue de telle sorte que chaque lot successif puisse être placé dans un endroit différent. Les trémies d'alimentation et les cales froides, ainsi que toutes les pièces mobiles de celles-ci, doivent être aisées d'accès et faciles à nettoyer. Elles doivent être conçues et mises en œuvre de telle manière que les produits soient protégés du soleil, de la pluie et de toute source de pollution.

4.3.1.2. La livraison des produits de la pêche depuis la section de réception jusqu'à la section de production, doit être conforme aux règles minimales d'hygiène.

4.3.1.3 Les sections de production destinées à la préparation et à la transformation des produits de la pêche doivent être conformes aux règles minimales d'hygiène et exclure l'éventualité d'une pollution secondaire des produits pendant le cycle de production.

4.3.1.4. Les sections destinées au stockage des produits finis doivent être suffisamment grandes et doivent être construites de telle sorte qu'elles soient facilement lavables. Si les navires sont équipés d'un système de traitement des eaux, une cale distincte doit être prévue pour le stockage des déchets.

4.3.1.5. Les salles de stockage des matériaux d'emballage doivent être séparées des sections de préparation et de transformation des produits.

4.3.1.6. Des équipements de pompage spéciaux doivent être prévus pour pomper les déchets des produits de la pêche qui ne sont pas appropriés à des utilisations alimentaires, ou des récipients imperméables doivent être disponibles pour permettre la collecte de ces produits. A bord des navires, les déchets doivent être stockés et transformés dans des parties spécialement dédiées à cet effet.

4.3.1.7. Les navires doivent disposer d'équipements spéciaux assurant l'alimentation en eau potable, conformément aux règles minimales décrites à l'Annexe 7.2., ou l'alimentation en eau de mer, conformément aux règles minimales décrites à l'Annexe 7.2., ou l'alimentation d'eau de mer sous pression. La prise d'eau de mer doit se situer en un point tel qu'il

empêche le pompage d'effluents ou d'eau provenant des orifices de refroidissement des moteurs.

4.3.2. Règles minimales relatives aux sections de préparation, de transformation et de congélation.

4.3.2.1. Les sections de préparation, de transformation et de congélation (congélation ultra rapide) des produits de la pêche doivent être équipées comme suit :

- sol antidérapant facile à nettoyer et à laver ; rainures larges ne pouvant être bloquées par des déchets de poisson et permettant une rapide évacuation de l'eau ;
- traverses et séparations faciles à nettoyer, notamment aux endroits où sont installés des tuyaux, des chaînes ou des câbles électriques ;
- engins hydrauliques installés ou protégés afin d'empêcher que les produits de la pêche ne soient pollués avec de l'huile ;
- système de ventilation naturelle ou forcée et, si nécessaire, système efficace d'extraction de l'air ;
- éclairage des postes de travail conforme aux normes ;
- dispositifs de nettoyage et de désinfection des outils, des équipements et des armatures ;
- dispositifs de lavage et de désinfection pour les mains, serviettes à usage unique (les robinets actionnés manuellement sont interdits).

4.3.3. Règles minimales relatives aux outils et à l'équipement

L'équipement et les outils tels que les tables de dressage, les conteneurs, les machines d'éviscération, les machines de filetage, etc. doivent résister à la corrosion, maintenus en bon état, être accessibles afin de pouvoir être lavés et désinfectés, et doivent être fabriqués dans des matériaux autorisés par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie. L'utilisation de bois est interdite.

4.3.4. Règles minimales relatives à la congélation des produits de la pêche.

4.3.4.1. Les navires à bord desquels les produits de la pêche sont congelés doivent être équipés comme suit :

- installations de réfrigération assurant une diminution rapide de la température et permettant la congélation ;
- des réfrigérateurs permettant de maintenir les cales de stockage des produits de la pêche à la température souhaitée. Les cales de stockage doivent être équipées d'un système aisément accessible et permettant l'enregistrement de la température.

4.4. Règles minimales relatives à la transformation et au stockage des produits de la pêche à bord de navires usines

4.4.1. Les personnes responsables du respect des règles minimales d'hygiène dans le cadre des opérations de transformation des produits de la pêche à bord des navires sont : le capitaine en second responsable de la production, le responsable des technologies, le patron de pêche, le directeur du laboratoire. Ces personnes sont autorisées à contrôler que les règles minimales décrites dans les présentes Règles Sanitaires sont respectées ; ils ont l'obligation de présenter aux inspecteurs les programmes attestant qu'ils ont bien contrôlé que les règles de base sont bien respectées à bord ; ils doivent également être en mesure de présenter les registres de commentaires et les enregistrements de température.

4.4.2. Les règles générales d'hygiène relatives aux sections et aux équipements sont décrites au point 3.7. des présentes Règles Sanitaires.

4.4.3. Les règles minimales d'hygiène relative à l'équipage sont décrites au point 5.8 des présentes Règles Sanitaires.

4.4.4. La production de produits à base de poisson à bord des navires doit être conforme aux règles minimales décrites dans les documents normatifs, et

conforme aux règles minimales relatives à la transformation des produits de la mer à bord des navires, ainsi qu'aux règles minimales décrites aux points 3 et 5 des présentes Règles Sanitaires.

4.4.5. Les produits à base de poisson doivent être emballés conformément aux documents normatifs et conformément aux règles minimales décrites au point 5.1 des présentes Règles Sanitaires.

4.4.6. Le stockage des produits de la pêche à bord des navires doit être organisé conformément aux documents normatifs ayant trait spécifiquement à ces produits et conformément aux règles minimales décrites au point 5.3 des présentes Règles Sanitaires.

5. Partie Générale

5.1. Surveillance et contrôle sanitaire-épidémiologique de la production

5.1.1. Observations générales

5.1.1.1. Les autorités compétentes doivent organiser et mettre en œuvre des contrôles du respect de ces Règles d'Hygiène.

5.1.1.2. Ces contrôles doivent porter sur :

- les navires de pêche et de transformation des poissons dans les ports ;
- les conditions de déchargement et de première vente ;
- les entreprises de transformation des poissons ;
- les marchés de gros et les enchères ;
- le marquage, les conditions de stockage et de transport.

5.1.2. Contrôle spécial

5.1.2.1. Contrôle organoleptique.

5.1.2.1.1. Le contrôle organoleptique des produits de la pêche est effectué conformément aux règles minimales des documents normatifs.

5.1.2.1.2. Si le contrôle organoleptique établit que les produits de la pêche sont impropres à la consommation, toutes les mesures doivent être prises pour que ces produits soient confisqués et détruits.

5.1.2.1.3. En cas de doutes quant à la fraîcheur des produits de la pêche, le contrôle organoleptique peut être complété par un contrôle chimique ou microbiologique.

5.1.2.2. Contrôle chimique.

5.1.2.2.1. Le contrôle chimique des produits de la pêche est effectué conformément aux règles minimales des documents normatifs.

5.1.2.2.2. En cas d'exportation de produits de la pêche, le contrôle chimique doit inclure l'établissement de la quantité d'azote basique volatil total (ABVT), d'azote, de triméthylamine et d'histamine.

5.1.2.2.3. Conformément à la Directive de la Commission 95/149/EC, les produits de la pêche sont impropres à la consommation si les concentrations maximum admissibles suivantes de (ABVT) sont dépassées :

- pour les poissons de la catégorie A

Sébastes spp.,

Helicolenus dastyllopterus (chèvre impériale/rascasse du fond),

Sebastichibus capensis (lottes) - 25 mg d'azote pour 100g d'échantillon étudié ;

- pour les poissons de la catégorie B

La famille des Pleuronectidus* (8) (poissons plats dextres) - 30 mg d'azote dans 100g d'échantillon étudié ;

- pour les poissons de la catégorie C

Salmosalar (saumons d'Atlantique),

Famille des Merlucciidae (merlus),

Famille des Gadidae (cabillaud) - 35 mg d'azote pour 100g d'échantillon étudié.

5.1.2.2.4. Conformément aux règles minimales de la Directive 91/493/EEC, la quantité d'histamine est réglementée uniquement pour les Scombridae, Thons, Salmonidés et Clupeidae. Pour établir les niveaux d'histamine, 9 échantillons doivent être prélevés sur chaque lot et respecter les règles minimales suivantes :

- le niveau moyen ne doit pas dépasser 100 mg/kg ;
- deux échantillons peuvent dépasser 100 mg/kg, mais doivent être inférieurs à 200 mg/kg ;
- aucun des échantillons ne doit dépasser 200 mg/kg.

Si les poissons appartenant à ces familles sont traités dans de la saumure de maturation, les niveaux d'histamine dans le produit final peuvent être plus élevés mais ne doivent pas dépasser 400 mg/kg.

5.1.2.2.5. La quantité de substances toxiques pénétrant dans les produits et provenant de l'environnement aquatique doit respecter les règles minimales médico-biologiques et les règles de qualité sanitaire relatives aux matériaux de production et aux aliments.

5.1.2.3. Contrôle microbiologique.

Le contrôle microbiologique des produits de la pêche est effectué conformément aux règles minimales des documents normatifs.

5.1.2.4. Contrôle parasitaire.

5.1.2.4.1. Les produits de la pêche avant d'être expédiés pour être consommés ou subir d'autres transformations doivent passer avec succès le contrôle parasitaire afin d'identifier tout parasite détectable à l'œil nu.

5.1.2.4.2. Les poissons, ou toute partie de ceux-ci, infectés de manière évidente par des parasites, ne doivent pas être expédiés pour être vendus puis consommés.

5.1.2.4.3. Les règles minimales relatives aux produits de la pêche en cas d'existence de parasites sont définies au p.5.2 de ces Règles d'Hygiène.

5.1.2.5. Certificat de Qualité et Certificat Sanitaire.

5.1.2.5.1. L'entreprise doit garantir la conformité des produits aux règles minimales de qualité des documents normatifs, aux règles minimales médico-biologiques et aux normes sanitaires de qualité relatives à la production des matières premières et des aliments et prévoir les documents nécessaires pour chaque lot.

5.1.2.5.2. Pour la vente au sein du pays, chaque lot de produits doit être accompagné d'un Certificat de Qualité (Annexe 7.4) signé par le directeur de la société.

5.1.2.5.3. Les produits destinés à l'exportation doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire (Annexe 7.5) signé par l'inspecteur officiel de l'autorité compétente.

5.2. Règles minimales relatives aux produits de la pêche en cas de présence de parasites

5.2.1. Les produits de la pêche avant d'être expédiés aux consommateurs ou de subir d'autres transformations doivent passer un contrôle visuel afin de détecter la présence de parasites dangereux pour l'homme et d'établir leur capacité vitale.

5.2.2. Cette expertise est exécutée :

- dans des entreprises de transformation des poissons côtières - par le laboratoire de production, par des centres ichtiopathologiques ou des centres publics de surveillance sanitaire et épidémiologique ;
- dans des navires de transformation des poissons - par le chef du laboratoire de production, le second ou le patron de pêche.

5.2.3. Lors de la transformation de poissons avec inclusions étrangères (crevettes, larves, parasites), ceux-ci doivent être retirés au maximum. Lorsque le poisson ne peut pas être nettoyé de ces inclusions étrangères, il doit être envoyé aux autorités compétentes pour qu'ils donnent leur conclusion.

5.2.4. Lors de la transformation du poisson infesté par des parasites ou des maladies infectieuses, les règles suivantes doivent être observées :

- les poissons, leurs parties ou déchets peuvent être trempés dans des objets aqueux ;
- la viande et les entrailles des poissons infestés de parasites ne doivent pas servir de nourriture pour animaux domestiques ;
- les poissons frais dont la peau est touchée par des trichodines, *kostia xxx*, *Chilodonella*, *Inthiophthirius xxx*, etc. doivent être lavés à l'eau chaude ou dans une solution contenant 5 % de sel de table avant d'être lavés à l'eau fraîche ;

- une fois les poissons infectés transformés, la section doit être lavée et désinfectée, y compris le matériel et les outils ; les mains doivent être lavées avec du savon et désinfectées avec une solution contenant 0,2 % de chlorure de chaux ou un autre désinfectant approprié ;

- au cours du traitement thermique, on doit s'assurer que la viande de poisson est bien bouillie ou frite conformément aux instructions choisies ;

- au cours de la transformation technologique, la « Méthodologie d'inspection des poissons de mer et des produits de la pêche pour la détection des parasites (poissons de la mer crus, poissons refroidis et congelés) », les « Instructions pour l'évaluation sanitaire-parasitologique des poissons de la mer et des produits de la pêche », les « Règles d'Hygiène relatives à l'expertise sanitaire-helminthologique des poissons et la désinfestation de la diphyllbothriase larvaire et des vers d'opisthorchis » doivent être respectées.

5.2.5. En cas de détection d'infestation d'au moins une des sortes de poissons par la diphyllbothriase larvaire et les vers d'opisthorchis, quel que soit le degré d'infestation, tous les poissons provenant de cet objet aqueux et susceptibles d'être une copie intermédiaire pour ces dits parasites sont considérés comme « conventionnellement acceptables. »

5.2.6. La consommation de poissons non-désinfestés et « conventionnellement acceptables » frais et refroidis via des entreprises de restauration publique et des entreprises commerciales est interdite. S'il est impossible de transformer les poissons « conventionnellement acceptables » sur le lieu de pêche, ils peuvent être transportés vers les points de traitement les plus proches.

5.2.7. Lorsqu'on établit si les poissons sont propres à la consommation ou à la production de fourrage, on tient habituellement compte uniquement des parasites qui se logent dans les tissus musculaires ; dans d'autres cas, on doit tenir compte des parasites qui infestent la surface du corps, le foie, les œufs ou la laitance, si ceux-ci doivent être expédiés à des fins de consommation alimentaire ou de production de fourrage.

5.2.8. Les parasites des ouïes et d'autres organes, notamment le système digestif et les cavités corporelles, ne peuvent constituer un motif de rejet des poissons ou l'abaissement de leur note.

5.2.9. Si les poissons inspectés contiennent au moins une larve d'helminthes vivante, la vente du lot via le réseau commercial est interdite. Les poissons doivent être décontaminés.

5.2.10. Les poissons touchés par les Myxosporidies (raréfaction des tissus musculaires) après la capture doivent être congelés dès que possible afin de minimiser les changements de consistance des poissons.

La décongélation doit être très rapide (à une température maximum de -2°C) alors que le traitement thermique qui s'en suit (friture) doit être effectué à des températures plus élevées (160-165°C).

5.2.11. L'utilisation de poissons « conventionnellement acceptables » à des fins alimentaires est autorisée en fonction de leur type et de leurs dimensions après la transformation garantissant la décontamination du produit, conformément aux « Règles d'Hygiène pour l'expertise sanitaire-helminthologique des poissons et règles de décontamination de diphyllbothriase larvaire et de vers opisthorchis » et aux « Règles d'expertise vétérinaires-sanitaires des poissons d'eau douce et des langoustes ».

5.2.12. S'il est impossible de prévoir un régime de décongélation garantissant la décontamination des poissons, ceux-ci ne pourront être utilisés à des fins alimentaires qu'après salaison, traitement thermique ou mis en boîtes.

5.2.13. Dans les entreprises de transformation des poissons, des mesures doivent être en place pour empêcher l'infection des ouvriers par les larves de vers solitaires et de vers opisthorchis. Les personnes employées dans les entreprises de transformation des poissons doivent respecter les mesures de prophylaxie personnelle. Il est interdit de goûter à la farce crue et autres produits semi-finis et aux œufs, les restes de parage des poissons doivent être promptement décontaminés.

5.2.14. La question de la possibilité d'utiliser les poissons infestés par des helminthes à des fins alimentaires est décidée par le chef du laboratoire de production ou par le second du navire responsable de la production du navire de réception ou le patron de pêche, lorsqu'il est à terre - le chef du laboratoire

de production ou l'un des responsables du service technologique ou du service sanitaire.

5.2.15. En cas d'exportation des produits de la pêche, les règles d'examen visuel visant à déceler la présence de parasites conformément à la Directive 93/140/EEC de la Commission doivent être respectées :

- les parasites observés sont des parasites ou des groupes de parasites ayant des dimensions, une couleur et une texture permettant de les distinguer à l'œil nu des tissus des poissons ;
- par contrôle visuel, on doit comprendre un contrôle non destructif xxx des poissons ou produits de la pêche sans utiliser de systèmes optiques ou d'agrandissement sous un éclairage adéquat pour la vision humaine, si besoin est l'utilisation d'éclairages supplémentaires est autorisée ;
- le contrôle visuel doit être effectué sur un nombre d'échantillons représentatif ;
- les personnes chargées du contrôle visuel dans des entreprises de transformation des poissons côtières ou accréditées sur des navires doivent établir l'échelle et la fréquence du contrôle visuel en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation prévue.

5.3. Conditionnement

5.3.1. Le conditionnement doit être effectué dans des conditions empêchant la pollution des produits de la pêche.

5.3.2. Les matériaux de conditionnement et les appareils de dosage volumétrique doivent :

- exclure la détérioration des propriétés organoleptiques des produits de la pêche ;
- être faits de matériaux autorisés à entrer en contact avec les aliments par le Comité de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie ;
- être suffisamment résistants.

5.3.3. L'appareil de mesure volumétrique pour le conditionnement des aliments doit respecter les règles minimales des documents normatifs, et subir le traitement sanitaire (nettoyage mécanique, lavage à l'eau chaude et aux détergents, désinfection, rinçage et séchage). L'utilisation d'appareils de dosage volumétrique sales et d'appareils de dosage volumétrique présentant des traces de moisissures est interdite.

Les appareils de dosage volumétrique ne doivent pas être utilisés de façon répétée sauf les appareils de dosage volumétrique pouvant être facilement nettoyés et désinfectés.

5.3.4. L'appareil de mesure volumétrique utilisé pour le stockage des produits refroidis dans de la glace doit garantir une bonne évacuation de l'eau fondue.

5.3.5. Les matériaux de conditionnement non utilisés doivent être utilisés sur le territoire au-delà des sections de production et doivent être protégés de façon appropriée de la poussière et de la pollution.

5.4. Marquage

5.4.1. Le marquage est appliqué à l'appareil de mesure volumétrique de transport et du consommateur. Les éléments structurels du marquage sont décrits dans les GOSTs 7630; 11771. Les éléments structurels du marquage sont appliqués en fonction des produits conditionnés et des accords avec le client.

Le marquage est en russe et/ou dans la langue officielle du pays d'origine de l'entreprise de production, ou dans la langue du pays ayant donné l'ordre de production des produits.

5.4.2. En cas d'exportation des produits de la pêche, le conditionnement et les documents d'accompagnement doivent préciser :

- le pays d'expédition ;
- le numéro d'enregistrement approuvé de l'entreprise ou du navire de transformation des poissons.

5.5. Stockage et transport

5.5.1. Les termes de stockage et de livraison des produits de la pêche doivent être établis conformément aux conditions approuvées pour ce type spécifique de produits et doivent être définis dans le document d'accompagnement.

Les produits congelés doivent être conservés à une température ne dépassant pas moins 18°C. Pendant l'expédition, les oscillations d'augmentation maximum de courte durée ne doivent pas dépasser 3°C.

5.5.2. Les véhicules de transport des produits finis doivent disposer d'un passeport sanitaire.

5.5.3. Il est interdit de stocker et de transporter des produits de la pêche avec d'autres types de produits pouvant réduire leur qualité.

5.5.4. Lorsque de la glace est utilisée pour le refroidissement des produits, une évacuation adéquate de l'eau fondue afin de l'empêcher de tomber sur les produits **xxx mq fin de phrase : doit être prévue**. Les surfaces internes des véhicules de transport doivent être dans des matériaux n'ayant pas d'impacts négatifs sur les produits à base de poissons, doivent être lisses et pouvoir être facilement nettoyées et désinfectées.

5.5.5. Les véhicules de transport des produits de la pêche ne doivent pas être utilisés pour l'expédition d'autres produits. Dans des cas exceptionnels, ils peuvent être utilisés dans ce but après avoir été nettoyés et désinfectés.

5.5.6. Les véhicules utilisés pour le transport des poissons vivants produits dans des pêcheries doivent être équipés de citernes, conteneurs isothermiques ou d'autres dispositifs garantissant la qualité du poisson vivant.

5.5.7. Les citernes, conteneurs et autres navires doivent être lavés de façon exhaustive et désinfectés avec une solution contenant 3 % de chlorure de chaux ou un autre désinfectant, à nouveau rincé à grande eau et rempli d'eau.

5.5.8. L'eau servant au transport des poissons vivants dans des véhicules automobiles doit être propre, transparente et indemne de toute substance dangereuse.

Le transport des poissons vivants dans l'eau prélevée dans les systèmes d'approvisionnement en eau contenant du chlore est autorisé sous réserve d'une aération exhaustive pendant 30-50 minutes.

5.5.9. Le conducteur et le transitaire doivent disposer de certificats médicaux, de blouses médicales propres et d'un passeport sanitaire pour les véhicules.

5.6. Règles minimales relatives au déchargement et à la vente en gros des produits de la pêche

5.6.1. Le matériel de déchargement doit être dans des matériaux qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés et doit être préservé dans un état de propreté.

5.6.2. Lors du déchargement, on doit éviter de polluer les produits de la pêche, plus particulièrement, il faudra s'attarder sur :

- une exécution rapide des opérations de déchargement ;
- un placement immédiat des produits de la pêche sous un moyen de protection fournissant les conditions de température nécessaires au stockage, si nécessaire - sur de la glace ;
- l'interdiction d'utiliser du matériel pouvant affecter la qualité des produits.

5.6.3. Les salles de mise aux enchères ou les marchés de gros pour l'exposition des produits à base de poissons doivent :

- être couverts, les plafonds et murs doivent pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés ;
- avoir un sol imperméable, qui peut être facilement lavé et désinfecté et disposer d'un système d'évacuation de l'eau ;
- disposer de lavabos et de toilettes. Les lavabos doivent être équipés d'outils pour le lavage et la désinfection des mains et de serviettes à usage unique ;
- disposer d'un éclairage suffisant ;
- être utilisés uniquement pour l'exposition ou le stockage de produits de la pêche ; leur accès aux véhicules de transport avec des gaz d'échappement pouvant affecter la qualité des produits est interdit ;

- régulièrement, au moins après chaque vente, les navires doivent être nettoyés et lavés des deux côtés à l'eau potable ou l'eau de mer propre ; si nécessaire, ils doivent être désinfectés ;
- être équipées de panneaux visibles interdisant de fumer, de cracher, de manger et la présence d'animaux ;
- être verrouillables, si les autorités compétentes considèrent que cela est nécessaire ;
- être équipés de matériel garantissant un approvisionnement en eau fiable et conforme aux règles minimales définies au p.3.4 de ces Règles d'Hygiène ;
- être équipées de réceptacles spéciaux imperméables et anticorrosifs pour les produits de la pêche impropres à la consommation ;
- disposer d'une pièce équipée de façon adéquate pour l'exécution des inspections des produits de la pêche.

5.6.4. Après le déchargement ou la première vente, les produits de la mer doivent immédiatement être livrés à leur point de destination conformément aux règles minimales exposées au p.5.5 de ces Règles d'Hygiène.

5.6.5. Si les dispositions du p.5.6.4 ne sont pas respectées, les lieux de vente doivent disposer de chambres froides de taille suffisante pour le stockage des produits de la pêche conformément aux règles minimales des documents normatifs.

5.7. Protection de l'environnement

5.7.1. Lors de la transformation industrielle des poissons et de la production de produits de la mer, des activités de protection de l'environnement doivent être mises en œuvre conformément à la loi de RFSSR « Sur la protection de l'environnement aux alentours ».

5.7.2. La conception des entreprises doit tenir compte des déchargements maximum autorisés dans l'environnement et prévoir des mesures fiables et efficaces pour empêcher et remédier à toute pollution de l'environnement aux alentours par des déchets dangereux, leur décontamination et destruction, et la mise en place de technologies économes en ressources, avec peu ou pas de déchets.

5.7.3. La construction et la reconstruction d'entreprises, d'ateliers et d'autres objets doivent être mises en œuvre sur la base des projets approuvés ayant obtenu une conclusion positive à l'expertise environnementale publique, en stricte conformité avec la protection existante de la nature, les normes et règles de construction et sanitaires.

5.7.4. Lors de la construction et de la reconstruction d'entreprises situées dans des localités, les dimensions de leur zone de protection sanitaire doivent être établies en coordination avec les centres locaux de surveillance sanitaire et épidémiologique.

5.7.5. Les franco chantiers et le territoire de l'entreprise le long de la clôture doivent être plantés d'arbres et de buissons.

Il est interdit de planter des arbres et des buissons donnant des graines duveteuses.

5.7.6. Les effluents de la production, des raccordements aux services publics et des eaux de pluie des entreprises de transformation des poissons doivent être déversés dans le système d'égout et traités dans les installations de traitement des eaux usées locales ou de la ville. En cas de déversement dans les installations de traitement des eaux usées de la ville, les conditions d'acceptation des effluents sont établies conformément aux « Règles d'acceptation des effluents de production dans les systèmes d'égouts des localités ». En cas d'existence d'installations locales de traitement, les conditions de déversement des effluents traités sont établies conformément à la SanPiN « Protection des eaux de surface de la pollution dans les lieux d'utilisation de l'eau par la population. »

La conception des installations locales de traitement des eaux usées et des points de déversement doit se faire en coordination avec les centres publics de surveillance sanitaire et épidémiologique. Le déversement des effluents de production et des raccordements aux services publics sans le traitement nécessaire, ainsi que sans l'installation de trous d'évacuation est interdit. Les conditions de déversement doivent être établies en coordination avec les

centres publics de surveillance sanitaire et épidémiologique pour chaque cas spécifique.

5.7.7. Après avoir déchargé les poissons, le navire est dirigé vers un quai sanitaire spécialement équipé (son emplacement étant choisi en coordination avec le centre public local de surveillance sanitaire et épidémiologique) pour le pompage des eaux de lavage vers les installations de traitement des eaux usées et l'exécution du traitement sanitaire du navire.

5.7.8. Les systèmes de ventilation ne doivent pas être des sources de pollution pour l'environnement de l'air à la fois par des fumées et des gaz nocifs.

5.7.9. L'élimination des fumées des pièces des générateurs de fumées et des chambres de salaison doit être effectuée par des ventilations aspirantes avec un entraînement mécanique, tout en atteignant dans les pièces contiguës une différence de pression positive pour empêcher les fumées de pénétrer.

Tous les gaz d'échappement libérés dans l'atmosphère par du matériel technologique doivent être traités. La température des surfaces des conduits d'air ne doit pas dépasser 45°C.

5.8. Protection des employés

5.8.1. La protection des employés doit être l'une des composantes de base du processus de production dans l'entreprise, dans les sections, dans les salles ainsi qu'à chaque poste de travail.

5.8.2. Lors de la conception et de la reconstruction des entreprises et navires de transformation des poissons, les normes et règles sanitaires et d'hygiène applicables à l'organisation du travail doivent être prises en compte.

5.8.3. Le microclimat dans les entreprises doit respecter les règles minimales des « Normes sanitaires relatives au microclimat dans les salles de production. »

5.8.4. Les niveaux de bruit aux postes de travail des salles de production et au sein du territoire doivent respecter les « Normes sanitaires relatives aux niveaux de bruit admissibles aux postes de travail et ne jamais dépasser 80dB. »

5.8.5. L'éclairage des surfaces de travail aux postes de travail doit respecter les règles minimales de SNiP « Eclairage naturel et artificiel » et doit osciller entre 200 et 400 lx, en fonction du but des salles.

5.8.6. Les sols des salles de production situées au dessus de salles non chauffées ou refroidies artificiellement doivent être isolés thermiquement de façon à ce que la différence entre les températures de la salle et du sol ne dépasse pas 2,5°C, et une couche d'air ventilé doit être fournie.

5.8.7. Les postes de travail doivent être équipés de **xxx footgrills/ grilles au sol ?**, si le processus technologique prévoit un mouillage permanent des sols. Les zones de connection entre les sols et les murs extérieurs doivent être thermiquement isolées.

5.8.8. La ventilation naturelle ne doit pas entraîner de courants d'air ni un refroidissement rapide de l'air aux postes de travail.

5.8.9. Les salles avec des émissions de températures élevées conçues pour les régions du sud doivent disposer de systèmes d'air conditionnés.

5.8.10. La concentration en substances nocives dans la zone de travail ne doit pas dépasser la concentration maximum autorisée pour les substances en question.

5.8.11. La catamine et le catapol doivent être stockées dans des ateliers de stockage couverts dans des **xxx cascs /caissons xxx** en acier onxydable avec une capacité de 100-200 dm³, selon les documents normatifs.

5.8.12. Les personnes travaillant avec des solutions non diluées de catamine AB, de catapol (avec une concentration de 500 g/dm³) doivent disposer de tabliers faits en tissu caoutchouté avec des gants en caoutchouc et des lunettes étanches. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincez immédiatement avec de l'eau.

5.8.13. Les personnes soumises à l'influence de facteurs de production néfastes et dangereux doivent passer l'examen médical obligatoire lors de l'embauche et des contrôles médicaux périodiques conformément aux « Instructions pour le déroulement de l'examen médical obligatoire à l'embauche et des contrôles médicaux périodiques des ouvriers et le contrôle médical des chauffeurs de véhicules de transport de personnes. »

5.8.14. Les catégories de personnes soumises à un examen périodique sont établies par les centres publics de surveillance sanitaire et épidémiologique en coordination avec la direction et les syndicats de l'entreprise (par entreprise, profession et facteur défavorable) au plus tard le 1er décembre de l'année précédente.

Les centres publics de surveillance sanitaire et épidémiologique contrôlent également la couverture et la prompte exécution des examens médicaux préliminaires et périodiques des groupes cibles.

5.8.15. Pour l'exécution de l'examen médical préliminaire, la direction de la société doit indiquer dans la convocation le prénom, le nom de famille et le nom du père de l'ouvrier, la date de naissance et la profession, les facteurs dangereux et les conditions de travail défavorables conformément aux annexes 1, 2 de l'ordre du Ministère de la Santé de l'URSS n°555 daté du 29.09.89 « Sur la perfection du système de contrôle médical des ouvriers et des chauffeurs de véhicules de transport privé. »

5.9. Contrôles et examens médicaux

5.9.1. Toutes les personnes lors de leur première embauche doivent passer avec succès l'examen médical conformément aux « Instructions pour le déroulement de l'examen initial obligatoire à l'embauche et des examens médicaux périodiques des ouvriers et des chauffeurs de véhicules de transport de personnes. »

5.9.2. La fréquence de l'examen prophylactique est réglementée par l'ordre ci-dessus et les décisions des autorités locales sur la base de la situation épidémiologique existante dans le territoire donné.

5.9.3. Chaque ouvrier doit avoir un carnet médical personnel dans lequel les résultats des examens sont régulièrement inscrits ainsi que les données relatives à la formation sur l'hygiène des ouvriers.

5.9.4. Le déroulement de l'examen prophylactique doit se refléter dans les réglementations internes de l'entreprise. L'heure et l'endroit de l'examen médical prophylactique sont mentionnés dans les ordres respectifs de la direction qui doivent également désigner une personne responsable de l'examen en temps voulu et complet de tous les ouvriers (pour chaque subdivision structurelle).

5.9.5. Dans les entreprises de plus de 30 employés, l'examen médical peut se dérouler dans les locaux de l'entreprise. La permission d'examen est émise par le centre régional public de surveillance sanitaire et épidémiologique responsable de cette entreprise.

5.9.6. La direction de la société ne doit pas admettre des personnes malades ou des porteurs d'infections bactériologiques, ainsi que les personnes qui n'ont passé l'examen médical prophylactique dans les temps et qui n'ont pas réussi les tests de la formation sur l'hygiène.

5.9.7. Les chefs de sections ou les personnes responsables assignées par un ordre à une section doivent remplir les calendriers spécifiques des examens médicaux. Les carnets médicaux personnels sont conservés par le chef de section ou la personne responsable.

5.10. Règles relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle

5.10.1. Tous les employés des entreprises de transformation des poissons doivent respecter les règles relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle.

5.10.2. Chaque employé de l'entreprise est responsable de l'état sanitaire de son poste de travail et du respect des règles minimales technologiques et sanitaires de cette section.

5.10.3. Tous les employés doivent porter des tenues de protection propres ou des tenues sanitaires et des chapeaux. Les personnes qui au titre de leurs responsabilités entrent en contact avec les produits de la pêche ouverts doivent porter des chapeaux qui leur couvrent totalement les cheveux.

5.10.4. Les tenues sanitaires doivent être faites de matériaux légers et porter des marquages distinctifs pour chaque section. Les chaussures doivent être conçues pour subir de nombreuses désinfections.

L'ensemble des tenues sanitaires pour les ouvriers des sections de parage inclut une marmotte, une blouse en coton, des chaussures en caoutchouc, un tablier caoutchouteux, des gants en coton et en caoutchouc ; pour les ouvriers des sections de préemballage, de composition et d'emballage - une marmotte, une blouse ou une veste en coton, des pantalons en coton, des chaussons en cuir, des bandes de gaz à quatre couches, une serviette individuelle.

5.10.5. La tenue sanitaire doit être portée uniquement pendant le travail, il est interdit de mettre une tenue par-dessus.

5.10.6. Les tenues sanitaires ne peuvent être attachées par des aiguilles ou des épingles, il est interdit d'apporter des objets de toilette personnels et tout autre objet étranger dans la section.

5.10.7. Les ouvriers impliqués dans la transformation et la préparation de produits de la pêche doivent se laver les mains avant le début et avant chaque reprise du travail. Les blessures sur les mains doivent être fermées à l'aide de bandages imperméables à l'eau. Les ouvriers ayant des blessures pustuleuses ne sont pas admis au travail.

5.10.8. Les employés en charge des sections de la mise en boîtes, de la cuisson et des œufs ainsi que ceux des sections des petits pré-conditionnements, avant le début du travail et après s'être rendus aux toilettes (au moins deux fois par changement d'équipe) doivent se laver les mains et se les désinfecter. Ils ne doivent pas utiliser de vernis à ongles et en cas d'infections pustuleuses des mains ou d'absence de bandages imperméables à l'eau, ils doivent être suspendus du travail.

5.10.9. Les employés doivent disposer de préparations sanitaires-prophylactiques pour le traitement de la peau des mains.

Les ouvriers chargés des sections de parage et de préemballage doivent se désinfecter les mains deux fois par jour avec une solution de chloramine à 0,1 % ou d'autres antiseptiques, pour la prophylaxie des infections pustuleuses, les mains doivent être traitées avec une solution de manganèse de potassium (1 g par 10 l d'eau), de la crème à la silicone, du savon « Гигиена », du savon de Novikov et d'autres substances spécialement fournies à cet effet.

5.10.10. Les employés de la section de préemballage doivent disposer de serviettes individuelles et de serviettes pour essuyer les balances et les tables.

Les serviettes utilisées doivent être changées en fonction du degré de salissure, mais au moins deux fois par changement d'équipe. Le blanchissage des serviettes et leur désinfection (dans la solution de chloramine à 0,1-0,5 %) doivent être centralisés et exécutés dans une salle spécifique.

5.10.11. Avant de se rendre dans des salles administratives et publiques, et après s'être rendu aux toilettes, la tenue sanitaire doit être retirée. Avant d'entrer dans les salles de production, les chaussures doivent être traitées de façon adéquate (tapis de désinfection, récipient contenant du désinfectant).

5.10.12. Les matériaux de désinfection et de désinfection doivent être utilisés uniquement par les employés connaissant bien les règles relatives à leur utilisation. L'utilisation de ces matériaux ne doit pas créer de risque de contamination des produits.

5.10.13. Afin d'identifier les personnes souffrant d'infections pustuleuses de la peau, tous les employés de l'entreprise doivent passer un contrôle quotidien des mains. Les résultats de ce contrôle doivent être consignés dans un registre spécifique (Annexe 7.6).

S'il n'y a pas de spécialiste médical dans le personnel de la société, cette procédure doit être effectuée par le poste sanitaire (un employé spécialement désigné et formé de l'entreprise ou le chef de section).

5.10.14. Le contrôle permanent du respect de l'hygiène personnelle et professionnelle est exécuté par le technologue, le chef de section et le poste sanitaire.

5.10.15. Les postes sanitaires ont pour objectif la surveillance du régime sanitaire de production.

Deux fois par changement d'équipe, le poste sanitaire doit vérifier la désinfection des mains des ouvriers des sections de pré-conditionnement, les mesures pour empêcher l'infection des mains, ainsi que vérifier le port approprié des tenues spécifiques.

Le poste sanitaire vérifie et rend compte de la préparation des solutions de désinfection. Les données appropriées sont consignées dans le registre.

5.10.16. Il est interdit de fumer, cracher, manger et boire dans les salles destinées au stockage des produits de la pêche.

5.10.17. Il est permis de manger uniquement aux buffets, dans les cantines ou salles spécialement à cet effet.

5.10.18. À la fin du changement d'équipe, les postes de travail doivent être rendus propres et en ordre au chef de section et les tenues sanitaires remises aux personnes responsables de leur réception, stockage et livraison.

5.10.19. Les électriciens, mécaniciens, **adjusters xxx** et autres ouvriers effectuant des travaux d'ajustement et de réparation dans les sections de production et les salles de stockage doivent respecter les règles d'hygiène personnelle et prendre toutes les mesures nécessaires pour empêcher l'introduction d'objets étrangers dans des produits finis, des matières premières et des produits semi-finis.

5.11. Salle de préparation

5.11.1. Les salles de préparation des employés des sections de production doivent être conçues sous la forme de passages sanitaires et être équipées d'outils de nettoyage et de désinfection des chaussures à l'entrée.

5.11.2. Les sections spécialisées pour la production des œufs doivent disposer de salles de préparation séparées du reste de l'entreprise. T

5.11.3. Les salles de préparation et salles sanitaires pour les ouvriers des sections de production doivent disposer : de vestiaires pour les tenues de dessus, pour les tenues de travail et personnelles, pour les tenues et chaussures sanitaires, de compartiments pour les tenues sanitaires propres, de salles pour la réception des tenues sanitaires sales, de douches, de salles de manucure, de toilettes, de lavabos pour se laver les mains, de séchoirs, d'une salle pour le personnel en service, de pédiluves et des salles pour les masques de protection.

5.11.4. Les vestiaires pour les tenues de travail et sanitaires doivent être isolés des vestiaires des tenues de dessus et personnelles.

5.11.5. Les salles dans lesquelles des douches et des vestiaires sont installés doivent être contiguës et disposer de cabines ouvertes et fermées.

5.11.6. Si plus de 100 femmes sont employées dans chaque changement d'équipe, une salle d'hygiène personnelle doit être prévue. Pour un nombre inférieur de femmes - une cabine spéciale avec une douche hygiénique.

5.11.7. Les murs des douches et des vestiaires pour les tenues sanitaires, de la blanchisserie pour les tenues propres, des salles sanitaires, ainsi que de la salle d'hygiène personnelle pour femmes doivent être carrelés avec du carrelage et de la faïence sur une hauteur de 2 m, et au dessus, jusqu'à la structure de soutien, peints avec une émulsion et toute autre peinture autorisée résistante à l'eau ; dans d'autres salles, les murs doivent être peints ou blanchis.

Les plafonds des salles de douches doivent être peints avec la peinture à l'huile, dans les autres salles ils doivent être blanchis et le sol recouvert de carreaux en céramique.

5.11.8. Tous les jours, les salles de préparation doivent être nettoyées de façon exhaustive. Elles doivent subir un nettoyage humide et au moins une fois par semaine être désinfectées.

5.11.9. Les salles sanitaires et le matériel de la salle d'hygiène personnelle pour femmes, en fonction des besoins, mais au moins une fois par changement d'équipe, doivent être nettoyées, lavées à l'eau et aux détergents puis désinfectées.

5.11.10. Après chaque nettoyage des toilettes, les poignées des chasses d'eau, les poignées des portes et les autres surfaces en contact avec les mains des personnes doivent être essuyées avec des tissus spécifiques trempés dans une solution désinfectante.

Les bassins des toilettes en fonction du degré de salissure doivent être nettoyés de leurs sels avec une solution d'acide oxalique à 10 % ou du bisulfite de sodium puis lavés à grande eau.

5.11.11. Pour le nettoyage des salles sanitaires, un matériel spécifique doit être utilisé avec un marquage de couleur distinctif et doit être séparé de celui utilisé pour le nettoyage des autres salles.

5.11.12. Les toilettes sont désinfectées avec une solution d'une substance contenant du chlore à hauteur d'au moins 500 mg/l de chlore actif, au moins deux fois par changement d'équipe.

Après chaque nettoyage, tout le matériel de nettoyage doit être immergé pendant 2 heures dans une solution d'une substance contenant du chlore à hauteur d'au moins 500 mg/l de chlore actif.

5.11.13. Les toilettes doivent être reliées au système d'égouts, être thermiquement isolés, disposer de pertuis, être équipés de porte manteaux pour les tenues sanitaires, de lavabos pour le lavage des mains avec des mitigeurs fonctionnant avec les coudes, reliés à de l'eau chaude et froide. Les bassins des wc doivent fonctionner à pédale, les portes des toilettes doivent se fermer automatiquement.

5.11.14. Les portes des toilettes doivent porter un panneau indiquant « Ne pas entrer avec les tenues sanitaires ». Les toilettes doivent être équipées de papier toilette, de savon, de solutions désinfectantes pour le traitement des mains, de serviettes électriques.

5.11.15. A l'entrée des toilettes, il doit y avoir un tapis imprégné 2-3 fois par changement d'équipe d'une solution désinfectante.

5.12. Mesures pour empêcher l'apparition des rongeurs et des insectes

5.12.1. Les rongeurs et les nuisibles ne sont pas admis dans les entreprises et navires de transformation des poissons.

Afin d'empêcher l'apparition de nuisibles dans les entreprises, le traitement sanitaire doit être régulièrement effectué à l'aide de substances autorisées par le Comité de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie.

5.12.2. Les trappes et orifices de ventilation doivent être fermés par des filets métalliques dont les espacements ne font pas plus de 0,5 cm.

5.12.3. Les encoches dans les emplacements de connection dans les murs et plafonds avec les tuyaux, les câbles électriques, etc. doivent être correctement remplis de ciment, bitume, et fermés par des filets métalliques ou des feuilles métalliques.

5.12.4. Les orifices pouvant servir de point d'entrée aux rongeurs sont fermés par des copeaux coupants métalliques et du ciment.

5.12.5. Il est interdit d'encombrer les salles auxiliaires, greniers, salles en sous-sol et les cales.

5.12.6. En cas de détection de la présence de rongeurs, des pièges doivent immédiatement être mis en place. Des produits chimiques peuvent être utilisés pour la destruction des rongeurs uniquement par les dératisateurs en coordination avec les centres publics locaux de surveillance sanitaire et épidémiologique.

5.12.7. Afin d'empêcher l'invasion de mouches dans les salles de production pendant l'été, les fenêtres doivent être fermées par des filets. Il est interdit d'utiliser des insecticides pendant le travail. Il est permis d'utiliser des surfaces collantes et des pièges qui ne doivent pas être placés au dessus des lignes de production.

5.12.8. Afin d'empêcher l'apparition de blattes dans les salles auxiliaires, toutes les encoches dans les séparations et les murs doivent être remplis de façon adéquate. L'accumulation de résidus d'aliments est interdite.

5.13. Obligations et responsabilités pour le respect de ces Règles d'Hygiène

5.13.1. Lors de l'embauche de personnel, la direction doit respecter les dispositions de ces Règles d'Hygiène.

5.13.2. La direction doit prévoir :

- les conditions nécessaires à la production de produits avec une note de qualité garantie;
- les examens médicaux nécessaires dans le cadre des termes mentionnés par la surveillance sanitaire et épidémiologique;
- toutes les sections doivent disposer de boîtes de premiers secours et de remèdes de protection et prophylactiques pour les soins de la peau ;
- des formations sur l'hygiène et l'organisation d'examen tous les deux ans et lors de l'embauche ;

- trois ensembles de tenue sanitaire, de chaussures et de gants pour chaque employé ;
- la réparation et le remplacement des tenues en fonction de l'usure, une blanchisserie centralisée (le lavage individuel des tenues sanitaires à domicile est strictement interdit) ;
- les personnes employées dans les sections de composition, de pré-conditionnement et d'inspection (production de produits cuits, d'œufs, appertisée) doivent disposer de masques de gaze à quatre couches, de gants en caoutchouc et de tabliers - tous soumis à un traitement sanitaire après chaque changement d'équipe ;
- un nombre suffisant d'outils de nettoyage, de préparations de lavage et de désinfectants, de savon, de serviettes et de torchons ;
- l'emploi de manucures pour la section de mise en boîtes ;
- la signature de contrats avec les centres publics locaux de surveillance sanitaire et épidémiologique pour l'exécution d'activités de désinfection et de désinfection ;
- l'ensemble du personnel doit disposer de carnets médicaux personnels, toutes les sections doivent disposer de registres sanitaires, de registres d'examen quotidiens des employés pour déceler des infections pustuleuses et d'autres documents sanitaires conformément à l'ordre établi (tous numérotés, liés et scellés).

5.13.3. La direction doit informer tous les employés en contact avec les aliments au cours de leur travail de ces Règles d'Hygiène et exiger leur stricte observation.

5.13.4. La direction doit faire prendre leurs responsabilités aux personnes enfreignant les régimes technologiques et sanitaires de production et prendre les mesures de réparation immédiate en cas de violation.

5.13.5. La responsabilité du statut technico-sanitaire de l'entreprise et du respect de ces Règles d'Hygiène incombe au directeur de l'entreprise.

5.13.6. La responsabilité de l'état sanitaire des sections, des salles, des compartiments, des salles auxiliaires et du matériel incombe aux chefs de sections, aux chefs de production, aux maîtres d'équipes, aux maîtres de brigades, aux chefs des ateliers de stockage ou aux personnes spécifiquement nommées par le directeur de l'entreprise.

5.13.7. Chacun des employés est responsable de l'observation des règles minimales relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle, du maintien des lieux de travail et du matériel dans un état sanitaire adéquat.

6. Production et vente de mollusques bivalves vivants

6.1. Règles minimales relatives aux régions de culture des mollusques bivalves vivants

6.1.1. Les zones aquatiques dans lesquelles les ateliers de production de mollusques sont situés doivent être coordonnées avec le centre public de surveillance sanitaire et épidémiologique et en cas d'exportation de produits - avec les autorités compétentes des pays de la CE.

6.1.2. Les normes microbiologiques recommandées pour l'eau de mer dans les régions de production des mollusques bivalves vivants sont définies dans le Tableau 1.

Tableau 1

Normes microbiologiques recommandées pour l'eau de mer dans les régions de culture des mollusques bivalves vivants

indicateur	Dénombrement autorisé de cellules d'1 dm ³ , maximum	Périodicité du contrôle
Coliformes	25 000	2 fois par mois par le bactériologiste de l'ent.
Coliformes fécaux		

	1 000	
Salmonelles	Interdit	-"-
vibrions halophiles pathogènes	idem	Analyse effectuée par les centres publics de surveillance sanitaire et épidémiologique en cas de menace épidémiologique

6.1.3. Dans les zones fournies, les mollusques bivalves vivants, avant d'être expédiés pour transformation industrielle, doivent être conservés pour une certaine période dans de l'eau de mer propre. Si les produits sont destinés à l'exportation, l'eau de mer propre doit respecter les règles minimales établies dans l'Annexe 7.2.

6.1.4. Les propriétés microbiologiques des mollusques bivalves vivants au cours de la période de croissance doivent respecter les règles minimales établies dans le Tableau 2.

Tableau 2

Normes microbiologiques pour les mollusques bivalves vivants au cours de la période de croissance

Indicateur	Norme
Nb de microorganismes aérobies mésophiles et dans des conditions anaérobies, COE par 1 g	1x 10(5)
Bactéries du groupe d'E. Coli par 0,001 g	Interdit
Dénombrement le plus probable de bactéries de E. coli dans 1 g, maximum	100
Spores de microorganismes aérobies mésophiles par 0.1 g	Interdit
Salmonelles in 25 g	Interdit
vibrions halophiles pathogènes dans 25 g	Interdit

6.1.5. Les mollusques bivalves vivants destinés à une transformation industrielle au cours de la période de récolte doivent respecter les règles minimales établies dans le Tableau 3.

Tableau 3

Normes microbiologiques pour les mollusques bivalves vivants destinés à la transformation industrielle

Indicateur	Norme	
	Pour la production en boîte	Pour la production de produits cuits
Nb de microorganismes aérobies mésophiles, en conditions anaérobies, COE par 1 g	1x 10(5)	5 x 10(4)
Bactéries du groupe des E. Coli par 0,1 g	Interdit	Interdit
Dénombrement le plus probable des bactéries d'E. Coli dans 1 g, maximum	-	50
Spores de microorganismes anaérobies mésophiles par 0,1 g	Interdit	Interdit
Salmonelles dans 25 g	Interdit	Interdit

Vibrions halophiles pathogènes dans 25 g en cas de situation épidémiologique défavorable	Interdit	Interdit
--	----------	----------

6.1.6. Les mollusques bivalves vivants destinés à l'exportation doivent respecter les règles minimales microbiologiques établies dans la Directive du Conseil 91/492/EEC :

- pour les mollusques pendant la période de croissance, le dénombrement microbien total des coliformes fécaux ne doit pas dépasser 6 000, ou 4 600 d'E. coli par 100 g de viande ;
- Les mollusques destinés à la consommation directe doivent contenir moins de 300 coliformes fécaux ou moins de 230 E. coli par 100 g de viande et dans les liquides **inter-mantia xxx**, les Salmonelles doivent être absentes dans 25 g de mollusques.

6.2. Règles minimales relatives à la production, à la transformation primaire et au transport des mollusques bivalves vivants vers les entreprises de transformation

6.2.1. La méthode de production et de transformation primaire des mollusques (levée des collecteurs avec les mollusques, la séparation des mollusques des collecteurs, le lavage, le retrait des biosalissures et d'autres salissures) ne doit pas infliger de dommages mécaniques aux mollusques bivalves vivants.

6.2.2. Les méthodes de transformation, de transport et de déchargement des mollusques doivent exclure toute pollution complémentaire, réduction de la qualité et de la vitalité.

6.2.3. Les véhicules de transport utilisés pour la livraison de mollusques doivent respecter les règles minimales de ces Règles d'Hygiène et être équipés de dispositifs pour l'évacuation des eaux.

6.2.4. Au cours du stockage et du transport, les mollusques ne doivent pas être soumis à l'impact de températures hautement élevées ou basses.

6.2.5. Les mollusques doivent être transportés dans des navires ou des conteneurs spéciaux avec de l'eau de mer courante ou régulièrement changée à une température ne dépassant pas 25°C.

6.2.6. Les mollusques peuvent également être transportés sans eau dans des conteneurs spéciaux en vrac. L'épaisseur de la couche de mollusques ne doit pas dépasser les 2/3 de la hauteur du conteneur ni 1 m. La température de l'air dans ces cas-là doit être comprise entre 0 à 12 °C.

En cas d'augmentation de la température de l'air au dessus des niveaux spécifiés, les mollusques doivent être refroidis dans un mélange glace-et-sel ou de l'eau de mer refroidie à 2°C, ou d'autres méthodes.

6.2.7. Chaque lot de mollusques doit être livré dans l'entreprise de transformation avec un document contenant les informations suivantes:

- nom du navire de récolte;
- date de la récolte;
- zone de la collecte;
- types et quantité de mollusques;
- durée du transport;
- signature de la personne responsable.

6.3. Règles minimales relatives aux entreprises et sections de transformation

6.3.1. Les entreprises et les sections ne doivent pas être situées à proximité de sources d'odeurs, fumées, poussières indésirables et autres sources de pollution.

Le territoire ne doit pas être inondé par des eaux d'effluents en cas de marée ou de drainage provenant des zones avoisinantes.

6.3.2. Les sections et le territoire doivent être bien entretenus; la pollution des mollusques par toute sorte de déchets, d'eaux sales, de vapeurs ainsi que par la présence de rongeurs et d'autres animaux est strictement interdite.

6.3.3. Les salles dans lesquelles les mollusques sont transformés ou stockés doivent disposer:

- de sols facilement nettoyables avec des pentes pour l'évacuation des eaux;
- un espace de travail suffisant permettant l'exécution de toutes les opérations sous un éclairage naturel;
- une salle équipée séparée pour le lavage des outils et des appareils de dosage volumétrique ;
- un nombre suffisant de vestiaires, de lavabos, de toilettes.

6.3.4. Les sections doivent disposer d'eau potable conforme aux règles minimales de GOST 2874 ou avoir des récipients de stockage d'eau adéquats et un système d'approvisionnement en eau de mer propre. Les tuyaux et robinets de l'approvisionnement en eau potable doivent pouvoir être clairement différenciés des tuyaux et robinets de l'eau non potable.

6.3.5. En cas d'exportation de produits, l'eau de mer propre et potable doit respecter les règles minimales définies dans l'Annexe 7.2.

6.3.6. Tous les éléments du matériel et des dispositifs directement en contact avec les mollusques doivent être faits en matériaux inoxydables.

6.3.7. Les règles minimales sanitaires générales relatives au territoire, au matériel, aux lieux de travail et au personnel sont définies aux p.p.3 et 5 de ces Règles d'Hygiène.

6.4. Règles minimales relatives aux centres de purification

6.4.1. Règles minimales relatives aux bassins et conteneurs pour le stockage des mollusques bivalves vivants

6.4.1.1. Le matériel et les conteneurs de conservation des mollusques ne doivent pas constituer de sources de pollution.

Les sols et murs des bassins de purification doivent avoir des surfaces lisses et imperméables, être facilement nettoyables et lavables, faites de matériaux anticorrosifs et non toxiques.

Il est interdit d'utiliser du cuivre et des alliages de cuivre dans les agrégats et les parties en contact avec l'eau de mer dans les systèmes de tuyauterie et dans les bassins eux-mêmes.

6.4.1.2. La conception des bassins doit :

- garantir un écoulement uniforme de l'eau dans les conteneurs des mollusques ;
- empêcher l'apparition de zones de stagnation et la possibilité de pollution secondaire des mollusques.

6.4.1.3. Le niveau nécessaire de recirculation de l'eau dans les bassins est atteint lorsque le rapport entre la longueur et la largeur des bassins est compris entre 1:10 et 1:4. Si les rails sont d'une longueur importante, ils doivent être installés avec une pente d'un maximum de 2 % pour une évacuation adéquate de l'eau.

6.4.1.4. Les conteneurs des mollusques doivent être faits de matériaux anticorrosifs.

6.4.2. Règles minimales relatives à la qualité de l'eau utilisée pour la purification des mollusques bivalves vivants

6.4.2.1. L'eau de mer entrante utilisée pour la purification des mollusques ne doit pas être polluée par des effluents industriels ou provenant des salles de préparation.

6.4.2.2. Afin de préserver l'efficacité du traitement, elle ne doit pas contenir plus de 1x1000 cl/dm³ de E. Coli et pas plus de 1x10000 cl/cm³ de microorganismes aérobies mésophiles et en conditions anaérobies.

6.4.2.3. L'eau de mer après désinfection doit respecter les règles minimales bactériologiques de GOST 2874.

6.4.2.4. La purification des mollusques est faite dans de l'eau de mer propre avec une salinité de 15-19 pro mille pendant 24-48 heures. La salinité inférieure à 10 et supérieure à 20 pro mille a un effet négatif sur l'état physiologique général des mollusques et remet en cause l'efficacité générale du processus de purification.

6.4.2.5. La température de l'eau doit être comprise entre 10-20°C. Lorsque la température de l'eau dépasse 20°C ou en cas de différence de température importante entre la zone de croissance et les bassins de purification, les mollusques peuvent expulser des quantités importantes de produits de reproduction.

6.4.2.6. La quantité d'oxygène dissous dans l'eau de mer utilisée pour la libération des mollusques doit être d'au moins 5 mg/dm³.

6.4.3. Transformation de l'eau de mer destinée à la purification des mollusques bivalves vivants

6.4.3.1. La désinfection de l'eau de mer est effectuée par irradiation avec des rayons ultraviolets longue portée d'une longueur d'onde de 200-295 nm ayant l'action bactéricide la plus importante. Si la turbidité de l'eau de mer dépasse 85 parts par million et la couleur dépasse 20 (90-150 parts par million), cette eau doit être soumise à une filtration ou sédimentation préliminaire pour que ces indicateurs baissent au niveau acceptable.

6.4.3.2. Pour l'irradiation, les installations standard de désinfection d'eau de mer sont utilisées, leur nombre et leur capacité dépendant des volumes d'eau à traiter pour la purification des mollusques.

6.4.3.3. Le contrôle de l'intensité des rayons ultraviolets émis par les lampes bactéricides est exécuté tous les mois à l'aide du wattmètre bactéricide simple. Les ampoules ayant une intensité de moins de 60 % du niveau initial doivent être remplacées.

6.5. Règles minimales relatives au régime de conservation des mollusques bivalves vivants

6.5.1. Les mollusques ayant des valves xxx scarp, dont le manteau est dénudé ou est fissuré sont interdit à la conservation. Avant de les placer dans les bassins, les mollusques doivent être lavés au tuyau et installés sur un « faux fond » grillagé installé à 15-20 cm du fond ou dans des conteneurs spéciaux.

L'épaisseur de la couche de mollusques placés sur le « faux fond » ou sur des étagères dans les conteneurs ne doit pas dépasser 15 cm. Lorsque l'on place des mollusques dans des conteneurs à plusieurs couches, la lame d'eau entre les couches de mollusques doit être d'au moins 15 cm. La couche du dessus doit être placée à une profondeur d'au moins 30 cm.

La distance entre l'entrée de l'eau de mer et le déversement des eaux d'effluents doit être suffisante pour éviter toute pollution.

6.5.3. Après 12 heures de purification, les mollusques et le fond du bassin doivent être lavés avec un flux d'eau puissant, afin de retirer les boues et les éliminations des mollusques.

6.5.4. A la fin de la purification, les coquilles doivent être lavées de façon exhaustive au tuyau avec de l'eau de mer propre. L'eau ainsi aspergée ne doit pas être utilisée de façon répétée.

6.6. Contrôle du processus de purification des mollusques bivalves vivants

6.6.1. Le laboratoire de l'entreprise doit mettre en œuvre les analyses microbiologiques suivantes :

- analyses de l'eau de mer fournie dans les bassins de purification ;
- analyses des mollusques bivalves vivants avant et après la mise en attente dans l'eau ;

6.6.2. Les données suivantes doivent être consignées dans un registre spécifique :

- date et quantité de mollusques reçus pour purification ;
- heure de remplissage et de vidange du système de purification ;
- régime de purification ;
- résultats des analyses microbiologiques de l'eau de mer et des mollusques.

6.7. Conditionnement

6.7.1. Les mollusques bivalves vivants doivent être conditionnés dans des conditions sanitaires satisfaisantes.

6.7.2. Les matériaux de conditionnement ou les appareils de dosage volumétrique :

- ne doivent pas transmettre d'odeurs étrangères et ne doivent pas impacter sur les caractéristiques organoleptiques des mollusques vivants ;
- doivent être approuvés par le Comité de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Russie pour le contact avec les aliments ;
- doivent être résistants et protéger les produits de l'impact de facteurs extérieurs.

6.7.3. Les huîtres doivent être conditionnées avec la partie concave vers le bas.

6.8. Marquage des lots de mollusques bivalves vivants

6.8.1. Le marquage doit être mis en œuvre conformément aux règles minimales des documents normatifs - relatives aux étiquettes, étiquettes autocollantes, étiquettes en papier, veneer ou d'autres matériaux.

6.8.2. Chaque unité de l'appareil de mesure volumétrique doit avoir une étiquette avec les informations suivantes :

- pays de production ;
- entreprise de production ;
- type de mollusque (nom commun ou latin) ;
- date de production : jour, mois, année, heure de la fin de la transformation technologique ;
- termes et conditions de stockage.

6.8.3. Les informations fournies doivent être facilement lisibles et non effaçables, les signes et abréviations conventionnels doivent être faciles à décoder.

6.9. Stockage et transport des mollusques bivalves vivants

6.9.1. Les salles destinées au stockage des mollusques doivent maintenir une température qui n'ait pas d'effet négatif sur leur qualité et vitalité.

Les conditionnements ne doivent pas toucher le sol des ateliers de stockage et doivent être conservés sur des étagères propres.

6.9.2. Les véhicules utilisés pour le transport des mollusques en lots doivent respecter les règles minimales suivantes :

- les murs internes qui peuvent entrer en contact avec les mollusques vivants doivent être faits de matériaux inoxydables, être lisses et facilement nettoyables ;
- les mollusques ne doivent pas être transportés avec d'autres produits pouvant les polluer.

6.9.3. La glace utilisée pour le transport des mollusques vivants en lots doit être faite d'eau de mer potable ou propre.

6.10. Règles minimales relatives aux mollusques bivalves vivants

6.10.1. Les mollusques bivalves vivants doivent conserver leurs signes de vitalité, la surface de leur coquille doit être propre et respecter les règles minimales des documents normatifs.

6.10.2. Les caractéristiques microbiologiques des mollusques doivent respecter les règles minimales définies au p.6.1 de ces Règles d'Hygiène.

6.10.3. La quantité de pesticides organiques à base de chlore et de métaux lourds ne doit pas dépasser les normes fixées dans les « Règles minimales médico-biologiques et normes sanitaires relatives à la qualité de production des matières premières et des aliments. »

6.10.4. Lorsque des mollusques bivalves vivants sont produits pour l'exportation, la quantité de poison paralytique contenue dans les parties comestibles (tout le corps ou toute partie de celui-ci) ne doit pas dépasser 80 mcg par 100 g de viande, fixée par la méthode des tests biologiques associée à la méthode d'identification des saxitoxines ou toute autre méthode approuvée. Les méthodes biologiques traditionnelles de tests ne doivent pas donner de réaction positive au poison diarrhéique dans les parties comestibles des

mollusques (tout le corps ou toute partie comestible de celui-ci prise séparément).

6.11. Contrôle sanitaire

6.11.1. Le laboratoire de l'entreprise doit fournir un système de contrôle sanitaire afin de s'assurer du respect des règles minimales établies dans les présentes Règles d'Hygiène.

Le contrôle doit être exécuté afin de :

- exclure la possibilité de récolte des mollusques dans des zones dangereuses d'un point de vue environnemental ;
- vérifier les indicateurs microbiologiques des mollusques et tester leur conformité aux règles minimales établies ;
- vérifier les quantités d'éléments toxiques qui ne doivent pas dépasser les normes fixées dans les règles minimales médico-biologiques et les normes de qualité sanitaire pour les matières premières et les aliments finis ;
- vérifier la présence possible de planctons générant des toxines et de biotoxines dans les mollusques eux-mêmes.

6.11.2. Pendant la période de croissance, les mollusques doivent être vérifiés une fois par mois pendant l'hiver et le printemps et deux fois par mois pendant l'été et l'automne.

6.11.3. Pendant la période de récolte, les mollusques doivent être vérifiés une fois tous les dix jours.

6.11.4. Les plans de prélèvement d'échantillons doivent prendre en compte :

- les variations du degré de pollution fécale de la zone de croissance ;
- les variations de la quantité de planctons contenant des biotoxines marines.

6.11.5. Si les résultats des analyses des échantillons prélevés révèlent que les mollusques bivalves vivants peuvent représenter une menace pour la santé des hommes, le laboratoire ou tout autre organisme compétent doit fermer la zone de production jusqu'au retour à la normale de la situation.

6.11.6. Un système de contrôle de vérification des niveaux de biotoxines marines doit être mis en place.

7.1. Annexes
(Obligatoires)

Registre du laboratoire de contrôle de l'alimentation en eau de production

du _____ au _____
(jour, mois, année) (jour, mois, année)

Date et heure du prélèvement d'échantillon	Site d'échantillage	Numération microbiennes/cm ³	Nu mé ra ti on E. Co li /c m ³	No. De Clostr idies mésophiles/100 cm ³	Propri étés organoleptiques (odeur, goût, turbidité, couleur, etc.)	Teneur en chlore résiduel, en mg/dm ³	Concentration en substances chimiques (dureté totale, Pb, As, F, Cu, Zn, etc.), mg/dm ³	Concl usion	Mesu res réalisées	Signatu res du microbiologiste et du chimiste

7.2. Annexe
(Obligatoire)

Règles minimales relatives à l'eau potable, conformément à la Directive 80/778/CEE du Conseil

Titre 1

D'après la Directive 80/778/CEE du Conseil, relative aux propriétés microbiologiques de l'eau destinée à la consommation humaine. L'intégralité de la procédure de contrôle de l'eau de mer et de l'eau potable doit être décrite de manière exhaustive dans le système de documentation HACCP - Analyse des Dangers, Points Critiques pour leur Maîtrise. Les formulaires utilisés pour la documentation doivent être approuvés par la Direction.

Paramètres microbiologiques

Tableau 1

paramètre	Volume	Concentration maximale	
	échantil. en ml	admissible (CMA)	
		Méthode de filtration par membrane	Méthode de limite de dilution (LDM)
Coli. totaux	100	0	<1
coliformes fécaux	100	0	<1
Streptocoques fécaux	100	0	<1
Clostridies réduisant les sulfites	20	-	=<1

+-----+-----+-----+-----+

Tableau 2

Paramètres	Température d'incubation	Volume d'échantillon, en ml	Niveau de base	CMA (Concentration Maximum admissible)
Bactéries totales dans l'eau pour consommation humaine	37°C 22°C	1 1	10 100	- -
Bactéries totales dans l'eau pour récipients fermés	37°C 22°C	1 1	5 20	20 100

Notes.

1. Pour déterminer les coliformes totaux et fécaux, on utilise la méthode des dilutions limites ; le résultat est exprimé en Valeur la Plus Probable (VPB) ; on utilise également la méthode de filtration par membrane. Comme milieu nutritif dense, on peut utiliser de l'agar Endo. Pour déterminer les coliformes totaux, on utilise une température de 37°C ; la température utilisée pour déterminer les coliformes fécaux est de 44°C.

2. On détermine la teneur en streptocoques fécaux en utilisant la méthode de Liski dans un milieu contenant de l'azide de sodium. Le résultat est exprimé en VPB. On peut également utiliser la méthode de filtration par membrane avec mise en culture des filtres dans un milieu dense approprié.

3. La concentration en clostridies réduisant les sulfites est déterminée par numération des spores après chauffage des échantillons à des températures allant jusqu'à 80°C.

a) pour une inoculation dans un milieu contenant du glucose, du sulfite et du fer : numération des colonies avec un halo noir ;

b) pour la méthode de filtration par membrane, après inoculation du filtre sur un milieu contenant du glucose, du sulfite et du fer. Pendant l'incubation, le filtre est couvert d'une couche d'agar.

c) détermination de la VPB dans des tubes à essai sur différents milieux.

4) La numération bactérienne totale (NBT) est déterminée par inoculation d'un échantillon dans une agar nutritive puis incubation à 22°C pendant 72 heures, puis à 37°C pendant 48 heures.

La numération bactérienne totale n'est pas déterminée pour l'eau de mer. Pour ce qui concerne la teneur en organismes coliformes, il ne faut pas obtenir de résultats positifs sur deux échantillons consécutifs.

En cas de présence d'E.coli, de streptocoques totaux ou de clostridies, il est interdit d'utiliser l'eau provenant de la source incriminée sans l'avoir préalablement désinfectée.

Titre 2

D'après les recommandations de la Directive 80/778/CEE relative au contrôle de la qualité de l'eau pour les entreprises de transformation du poisson.

Périodicité des contrôles microbiologiques :

- 1) pour l'eau potable destinée à être utilisée sans stockage intermédiaire, les analyses doivent être réalisées au moins une fois par an ; les échantillons doivent être prélevés au niveau de points de prélèvement représentatifs sur le site de l'entreprise ;
- 2) pour l'eau destinée à la consommation humaine subissant un stockage intermédiaire, les analyses doivent être réalisées une fois par mois au minimum.

Plan de distribution d'eau des entreprises

La direction de l'entreprise est responsable de l'état des sources d'alimentation en eau (raccordement au réseau, et cuves de stockage intermédiaires, sources d'eau de surface, forages) et de s'assurer que l'eau est appropriée à une utilisation par l'entreprise, dans un but de production.

Les autorités officielles en charge de l'inspection doivent avoir accès aux plans du réseau d'alimentation en eau contenant un schéma d'implantation des canalisations et des égouts de l'entreprise ; tous les égouts doivent être repérés sur le plan par des numéros de série.

Système de chloration

Le temps de contact entre l'eau et le chlore doit permettre la réaction avec les composés organiques.

La chloration doit durer 20 - 30 minutes.

Les produits de la pêche destinés à la consommation dans l'UE ne doivent pas être traités à l'eau hyperchlorée.

La teneur en chlore doit être mesurée régulièrement (au moins une fois par jour).

7.3. Annexe (Obligatoire)

Lavage et désinfection des boîtes de conserve et des boîtes en fer blanc

Type de récipient	Trempage et traitement mécanique	Lavage	Rinçage	Dégraissage	Séchage
Boîtes métalliques		Sous jet d'eau chaude (65 - 85°C)		A la vapeur	Egouttage (boîtes retournées ou flux d'air chaud (60°C))
Bocaux en verre, propres et nouveaux		A l'eau chaude (65 - 85°C), par double rinçage sous jet d'eau chaude (65-80°C)		Idem	Idem
Bocaux de verre recyclés	Solution à 3% de soude caustique, 2 % de silicate de sodium, 1,5 % de phosphate trisodique, pendant au moins 10 minutes.	Solution basique à 3 %, température de 65-85°C	Double lavage à l'eau chaude (65-85°C) ; pression de 2 kg/cm ²	Vapeur directe	Egouttage (boîtes retournées ou flux d'air chaud (60°C))
Boîtes et couvercles en polymère, à l'exception des boîtes en PVC** ;			Sous jet d'eau chaude à 65 - 85°C		Séchage dans un courant d'air chaud : température 60 - 85°C

réipients neufs et propres.					
Réipients neufs avec altération du régime de stockage et altération de l'emballage	Solution de soude caustique à 1 % à 60 - 65°C pendant une durée minimale de 10 minutes*	Sous jet d'eau chaude (60 - 65°C) pendant deux minutes	Sous jet d'eau chaude (60 - 65°C)	Dans une solution de permanganate de potassium à 0.004 % (1 g pour 25 l d'eau) pendant 5 minutes.	Rinçage sous jet d'eau pendant 2 minutes. Séchage dans un courant d'air chaud (température de 60 - 65°C)
Boites et couvercles en polymères recyclés**	Solution à 2% de carbonate de soude à 60 - 65°C pendant 10 minutes minimum, suivi d'un nettoyage mécanique à la brosse		Sous jet d'eau chaude à 60 - 85°C, pendant deux minutes	Dans une solution de permanganate de potassium à 0.004 % (1 g pour 25 l d'eau) pendant 5 minutes. *** La solution doit être changée lorsqu'elle tourne au brun	Rinçage sous jet d'eau pendant 2 minutes. Séchage dans un courant d'air chaud (température de 60 - 85°C)
* peut être remplacé par d'autres détergents					
** Pour les boites en PVC (neuves, souillées et recyclées), le régime de température à toutes les étapes du traitement sanitaire est de 40 - 45°C.					
*** peut être remplacé par d'autres détergents. Si on a recours à des détergents ayant des propriétés désinfectantes, il est possible de ne pas décontaminer le réipient.					

7.4 Annexe
(Obligatoire)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les produits à base de poisson et non à base de poisson, réfrigérés et congelés - conformément au Connaissance N° _____ date " __ " _____	Annexe no. 7.4.1 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)
---	---	--

N° de lot	Nom produit	Date de prod. (jj/mm/aaa)	Type de réceptent utilisé pour le transport	No. d'emplacements dans le réceptent de transport	Type de réceptent destiné aux consommateurs et nombre d'emballages physiques.	Poids Net d'un lot, en kg	Composition	Température du poisson au déchargement, en °C	Grade (en lettre)	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs).

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur
 Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
 (nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____
 (Nom et signature)

Tampon

Directeur : _____
 (Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " ___ " _____ Pour la farce à base de poisson- conformément au Connaissance N° _____ date " ___ " _____	Annexe no. 7.4.2 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
 Type de transport _____

Producteur _____
 Expéditeur _____
 Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom produit	Date de prod. (jj/mm/aaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	No. d'emplacements dans le récipient de transport	Type de récipient destiné aux consommateurs et nombre d'emballages physiques.	Poids Net d'un lot, en kg	Composition	Température du poisson au déchargement, en °C	Grade (en lettre)	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs).

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur
Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
(nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____

Tampon

(Nom et signature)

Directeur : _____

(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " ___ " _____ Pour les produits à base de poisson, les oeufs de poisson et les produits non à base de produits de la pêche (à l'exception du poisson réfrigéré et congelé et des farces non à base de poisson) - conformément au Connaissance N° _____ date " ___ " _____	Annexe no. 7.4.3 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
 Type de transport _____

Producteur _____
 Expéditeur _____
 Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom produit	Date de prod. (jj/mm/aaa)	Type de récipi-ent utilisé pour le transport	No. d'emplacements dans le récipi-ent de transport	Type de récipi-ent destiné aux consommateurs et nombre d'emballages physiques.	Poids Net d'un lot, en kg	Composition	Température du poisson au déchargement, en °C	Grade (en lettre)	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs).

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur
 Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
 (nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____

Tampon

(Nom et signature)

Directeur : _____

(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les produits à base de poisson en conserve et en boîtes en fer blanc - conformément au Connaissément N° _____ date " __ " _____	Annexe no. 7.4.4 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
Type de transport _____

Producteur _____
Expéditeur _____
Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom du produit	Equipe et date de production	Type de réceptacle utilisé pour le transport et type de réceptacle destiné au consommateur final	N° d'emballage dans les réceptacles destinés au consommateur final	Nombre total de boîtes de conserve, nombre d'articles	Poids net d'une boîte, en g	Acidité totale, en %	Teneurs, en %			Grade (lettres)	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs).
								Sel de table (NaCl)	Matières sèches	Conservateurs (type à préciser)		

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur

* - pour les produits auxquels s'applique l'indicateur en question

** - à préciser en fonction des résultats des analyses périodiques

Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
(nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable Laboratoire : _____

Tampon

Directeur : _____ (Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les huiles de poisson et de mammifères marins - conformément au Connaissance N° _____ date " ____ " _____	Annexe no. 7.4.5 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
Type de transport _____

Producteur _____
Expéditeur _____
Bénéficiaire _____

N° du lot	Nom du produit	Date de fabrication (jj/mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport et nombre d'articles	Type de récipient destiné au consommateur final et N° d'emballages	Poids du lot, en kg		Couleur	Transparence	Indice d'acidité, en mg de KOH par gramme de graisse	Indice de saponification, en mg* de KOH par gramme de graisse
					Bрут	Net				

N° du lot	Teneur en iode, en mg d'iode pour 100 grammes de graisse	Composition, en %			Teneur en vitamine pour 1 g, ME		Qualité (à décrire)	Conformité par rapport aux documents normatifs
		Matières non saponifiables	Eau et mélanges non gras		A	D		
			Total	Non gras inclus				

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur.
En cas de désaccord portant sur l'évaluation de la qualité de l'huile, sur demande du consommateur, la norme « Sécurité » peut être déterminée conformément au titre 2, p. 2.3. du document GOST 9393-82.

* - pour les groupes d'huiles pour lesquels ces indicateurs sont fournis par les documents normatifs.

Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date
limite de validité : _____
Certificat délivré par _____

(nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou
du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____

Tampon

(Nom et signature)

Directeur : _____

(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les farines destinées à l'alimentation animale et fabriquées à partir de mammifères marins, de crustacés et de mollusques - conformément au Connaissance N° _____ date " "	Annexe no. 7.4.6 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
 Type de transport _____

Producteur _____
 Expéditeur _____
 Bénéficiaire _____

N° du Lot	Nom du produit	Date de fabrication (jj/mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	Nombre d'emplacements par article	Poids net, en kg	Aspect extérieur	Composition, en %			
							Eau	graisse	Protéines Brutes (azote total x 6,25)	Sel de table (NaCl)

N° de lot	Composition, en %				Masse magnétique, en mg/kg (préciser le type)	Microflore toxique et pathogène **	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans le document normatif.
	Phosphore, pour 100 g de graisse*	Calcium *	Antioxydants	Sable			

Conformément à la législation, les farines de poisson entrent dans la catégorie des substances auto inflammables (Catégorie 4).

* - indicateur déterminé à la demande du consommateur

** - la toxicité et la microflore pathogène de la farine doivent être déterminées conformément au p.2.3 du document GOST 2116-82.

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____
(Nom et signature)

Tampon

Directeur : _____
(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les produits d'alimentation animale réfrigérés et congelés fabriqués à partir d'animaux marins (poissons, crustacés, etc.) et farce destinée à l'alimentation animale et contenant divers conservateurs - conformément au Connaissance N° _____ date " __ " _____	Annexe no. 7.4.7 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)
---	--	--

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
 Type de transport _____

Producteur _____
 Expéditeur _____
 Bénéficiaire _____

N° de Lot no.	Nom du produit	Date de fabrication (jj/mm/aaaa)	Type de réceptacle utilisé pour le transport	Nombre d'emplacement	Poids net, en kg	Composition, en %			
						Sel de table (NaCl)**	Eau*	Azote	Alcali volatile

N° de lot	Composition, %		pH*	Microflore pathogène *	Conformité par rapport aux documents normatifs
	Acide sulfuré libre	Conservateurs (NMJK), etc.			

* - pour les produits pour lesquels un indicateur doit être déterminé

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____
 (Nom et signature)

Tampon

Directeur : _____
 (Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire (nom du producteur)	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour l'agar et les produits d'agar - conformément au Connaissance N° _____ date " __ " _____	Annexe no. 7.4.8 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____

Type de transport _____

Producteur _____

Expéditeur _____

Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom du produit	Date de fabrication (jj/mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	Nombre d'emplacements dans le récipient de transport et N° d'emballages, en nombre d'articles	Type de récipient destiné au consommateur final et nombre d'emballages, en nombre d'articles	Poids net du produit (ramené à 18 % d'humidité), en kg	Couleur de l'eau

N° de lot	Composition, en %		Transparence et couleur de la gelée	Dureté de la gelée, en g		Température de fusion de la gelée, en °C	Température de prise de la solution, en °C	Perte de résistance après chauffage de la solution, en %	Grade (lettre)	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les Documents Normatifs
	Azote total	cellulose		Sans sucre	Avec sucre					

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur
 Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
 (nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Termes et conditions de conservation : conserver sur 12 mois maximum à compter de la date de production ; conserver dans un endroit sec et bien aéré, exempt d'odeurs étrangères, à un taux d'humidité ne dépassant pas 80 % et sans variations brutales de température.

Responsable du Laboratoire : _____
(Nom et signature)

Tampon

Directeur : _____
(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour le mannitol - conformément au Connaissment N° _____ date " __ " _____	Annexe no. 7.4.9 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
Type de transport _____

Producteur _____
Expéditeur _____
Bénéficiaire _____

N° de lot	Type de mannitol	Date de production (jj/mm/aaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	Nombre d'emplacements, nombre d'articles	Poids net du lot, en kg	Composition, en %			
						D-mannitol	Cendres (sulfates)	Substances non hydrosolubles	Chlorures

N° de lot	Teneur en cuivre, en mg/kg	Acidité, en %	Température de fusion, en °C	Degré de rotation spécifique	Couleur d'une solution à 10 %	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs

Certificat de conformité No. ___ en date du ___ __ _____. Date limite de validation : " __ " _____.

Délivré par _____
(nom, N° d'identification et adresse de l'organisme ou du centre de certification)

Termes et conditions de transport : _____

Conditions et DLUO : la préparation doit être conservée dans son emballage d'origine, dans une pièce abritée et bien aérée. DLUO : deux ans à compter de la date de fabrication.

Responsable du laboratoire _____
(nom et signature)

Tampon

Directeur _____

(nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire (nom du producteur)	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour l'alginat de sodium alimentaire (technique) - conformément au Connaissance N° _____ date " ____ " _____	Annexe no. 7.4.10 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
Type de transport _____

Producteur _____
Expéditeur _____
Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom du produit	Date de production (jj/mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	Nombre d'emplacement, nombre d'articles	Type de récipient destiné au consommateur final et N° d'emballages	Poids net du produit, en kg	
						Poids sec	Poids ramené à 16 % d'humidité (18 %)

N° de lot	Aspect externe	Couleur	Composition, %			pH d'une solution à 1 %	Viscosité d'une solution à 1 %	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs
			Eau	Cendres	Matières non solubles dans l'eau bouillante			

Les produits sont conformes aux normes et règles de sécurité en vigueur
Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____
Certificat délivré par _____
(nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)
Transport : termes et conditions : _____
Conditions et DLJO : _____

Conserver à une température comprise entre 5 et 25°C et à une humidité relative de l'air inférieure à 80 %, dans une pièce propre et bien aérée, exempte d'odeurs étrangères. Durée de conservation : 1 an

Responsable du Laboratoire : _____
(Nom et signature)

Tampon

Directeur : _____
(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire (nom du producteur)	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les colles alimentaires à base de poisson - conformément au Connaissance N° _____ date " ____ " _____	Annexe no. 7.4.11 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
 Type de transport _____

Producteur _____
 Expéditeur _____
 Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom du produit	Date de production (jj/mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	Nombre d'emplacements, nombre d'articles	Type de récipient destiné au consommateur final et nombre d'emballages, en nombre d'articles

N° de lot	Poids net, en kg	Aspect extérieur	Couleur	Odeur et goût	Consistance	Conformité par rapport aux règles minimales définies dans les documents normatifs

Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
 (nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLJO : _____

Responsable du Laboratoire : _____

Tampon

(Nom et signature)

Directeur : _____
(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire (nom du producteur)	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour la pâte de nacre - conformément au Connaissance N° _____ date " ___ " _____	Annexe no. 7.4.12 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____
 Type de transport _____

Producteur _____
 Expéditeur _____
 Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom du produit	Date de production (jj/mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	Nombre d'emplacements, en nombre d'articles	Type de récipient destiné aux consommateurs et nombre d'emballages physiques, en nombre d'articles

N° de lot	Poids net, en kg	Aspect extérieur	Couleur	Composition, en %			Conformité des indicateurs de qualité avec les dispositions des documents normatifs
				Guanite brut	Résidus denses*	Cendres	

* - indicateur déterminé à la demande du consommateur.

Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ; date limite de validité : _____
 Certificat délivré par _____

(nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____
(Nom et signature)

Tampon

Directeur : _____
(Nom et signature)

Entreprise de production _____ (société en participation, entreprise industrielle, etc.) Laboratoire (nom du producteur)	CERTIFICAT DE QUALITE No. ___ date " __ " _____ Pour les fourrures animales non tannées - Conformément au Connaissance N° _____ date " ____ " _____	Annexe no. 7.4.12 au document SanPiN 2.3.4.050-96 approuvé par le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de la Fédération de Russie, en date du 11 mars 1996. G N°6 (Obligatoire)

Lieu et date d'expédition _____

Destination _____

Type de transport _____

Producteur _____

Expéditeur _____

Bénéficiaire _____

N° de lot	Nom du produit	Date de production (mm/aaaa)	Type de récipient utilisé pour le transport	N° d'emplacements, en nombre d'articles	Poids net du lot, en kg

N° de lot	Nombre de peaux	Défauts	Caractéristique du poil	Groupes de défaut	Grade (description)	Conformité entre les indicateurs de qualité et les dispositions du document normatif

Certificat de conformité N° _____, en date du _____ ;
 date limite de validité : _____

Certificat délivré par _____
 (nom, adresse et N° d'identification de l'organisme ou du centre certificateur)

Transport : termes et conditions : _____

Conditions et DLUO : _____

Responsable du Laboratoire : _____

Tampon

(Nom et signature)

Directeur : _____

(Nom et signature)

7.5. Annexe
(Obligatoire)

D'après la Décision 93/185/CEE de la Commission relative à la Directive 91/493/CEE

Modèle de Certificat Sanitaire pour l'importation de produits de la pêche vers les pays de l'Union Européenne

Pays Expéditeur.....
Autorité Centrale Compétente *
Organisme Locale Compétente
N° de référence du Certificat Sanitaire

.....
1. Propriétés spécifiques des produits de la pêche
Description:
- Espèce (nom scientifique)
- Etape** ou type de transformation

Type de conditionnement
Nb d'emballages
Poids net
Température de stockage et de transport

2. Origine des produits de la pêche
Adresse ou N° d'identification de l'entreprise préparatrice ou productrice des produits, et licences d'exportation délivrées par les autorités compétentes :

3. Destination des produits de la pêche
Les produits de la pêche sont expédiés :
De
(point de départ)
A
(pays ou lieu de destination)
Par (moyen de transport)
Nom et adresse de l'expéditeur
.....
Nom et adresse du destinataire, et adresse d'expédition

4. Attestation Sanitaire
Je soussigné, en ma qualité d'inspecteur officiel, déclare que :
1) les produits de la pêche décrits ci-dessus ont été transformés, traités, stockés et transportés dans des conditions conformes aux règles minimales décrites dans la Directive 91/493/CEE du Conseil en date du 22 juillet 1991 décrivant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des produits de la pêche ;
2) par ailleurs, pour les mollusques bivalves congelés ou transformés, que ces derniers ont été collectés dans des conditions qui sont conformes à la Directive 91/492/CEE du Conseil datée du 15 juillet 1991 établissant les conditions sanitaires relatives à la production et à la distribution sur le marché de mollusques bivalves.

Fait à :....., Le
(Lieu) (Date)

.....
Signature de l'inspecteur officiel
.....
Nom (en majuscules), titre et qualité, caractéristiques des marchandises

* Nom et adresse.
** Vivants, destinés à la consommation humaine, à différents stades de transformation.

7.6. Annexe
(Obligatoire)

Registre d'examen des mains et autres parties du corps exposées à l'air libre en vue de détecter la présence de plaies ou autres maladies cutanées ayant un impact sur l'intégrité de l'épithélium

Nom, prénom	Mois												Mesures prises *	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Nombre total de personnes examinées : 														
Nombre de personnes suspendues : 														
*Dresser la liste des mesures prises pour chaque personne suspendue , indiquer la date, le nom et le prénom de la personne et le motif de suspension, ainsi que le poste auquel cette personne a été temporairement affectée Utiliser le code suivant : H - sain, S - suspendu, (espace vide) non examiné.														

7.7. Annexe
(Recommandée)

Terminologie utilisée dans les Directives du Conseil de l'Union Européenne

1. Produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce, et parties de ceux-ci, incluant les œufs de poisson, à l'exception des mammifères marins, des grenouilles et des animaux marins relevant de la compétence d'autres instruments juridiques communautaires.

2. Produits de l'aquaculture : tous les produits de la pêche nés et élevés dans des conditions contrôlées jusqu'à leur mise sur le marché sous la forme d'aliments. Les poissons et crustacés marins ou d'eau douce pêchés dans leurs habitats naturels et élevés jusqu'à ce qu'ils atteignent une taille suffisante pour la consommation humaine sont également considérés comme étant des produits de l'aquaculture. Les poissons et crustacés pêchés dans leur habitat naturel à une taille permettant leur mise sur le marché et conservés vivants en vue de leur vente ultérieure ne sont pas considérés comme des produits de l'aquaculture à partir du moment où ils sont simplement maintenus vivants, sans effort visant à augmenter leur taille ou leur poids.

3. Réfrigération : procédé résultant en l'abaissement de la température des produits de la pêche à un niveau proche de la température de la glace fondue.

4. Produits frais : tous les produits frais, intacts ou transformés, y compris les produits conditionnés sous vide ou dans un environnement d'air modifié et n'ayant pas été soumis à une quelconque transformation visant à les conserver, à l'exception d'une réfrigération.

5. Produits finis : tous les produits de la pêche ayant subi des opérations visant à modifier leur intégrité anatomique, telles que l'éviscération, la décapitation, la découpe, la mise en filets, le déchetage, etc.

6. Produits transformés : tous les produits de la pêche ayant été soumis à une transformation chimique ou physique telle que : cuisson, fumage, salage,

séchage ou saumurage, etc. Produits réfrigérés ou congelés avec ou sans autres produits alimentaires, ou combinaison de ces procédés.

7. Mise en conserve : procédé consistant à conditionner les produits dans des récipients scellés puis à les soumettre à un traitement thermique tel que tous les microorganismes susceptibles de se reproduire sont détruits ou inactivés, indépendamment de la température de stockage applicable ultérieurement aux produits en conserve.

8. Produits congelés : tous les produits de la pêche soumis à une congélation de telle sorte que la température à cœur de l'animal soit de -18°C ou inférieure une fois la température stabilisée.

9. Conditionnement : procédé consistant à protéger les produits de la pêche au moyen d'un matériau d'emballage, d'un récipient ou de toute autre manière appropriée.

10. Portion

10.1. Pour les produits de la pêche: quantité de produits de la pêche obtenus dans des circonstances pratiquement similaires.

10.2. Pour les mollusques bivalves : quantité de mollusques bivalves vivants collectés dans la région de production, destinés à être expédiés vers un centre de distribution autorisé, vers un centre d'expédition, un site de distribution ou une entreprise de transformation

11. Lot

11.1. Pour les produits de la pêche: quantité de produits de la pêche destinés à un ou plusieurs consommateurs dans le pays de destination, livrés par l'intermédiaire d'un moyen de transport unique.

11.2. Pour les mollusques bivalves : nombre de mollusques bivalves traités dans le centre de distribution ou d'expédition et destinés à un ou plusieurs consommateurs.

12. Moyen de transport : compartiments prévus à bord des automobiles, des wagons de chemin de fer et des avions, cuves des navires et conteneurs, destinés au transport par terre, par mer et par air.

13. Organisme compétent : autorité centrale compétente du pays membre, ayant autorité pour mener les inspections sanitaires, ou toute autorité dûment mandatée

14. Entreprise : tout site sur lequel les produits de la pêche sont produits, transformés, réfrigérés, congelés, conditionnés ou stockés. Les criées et marchés de gros ne sont pas considérés comme des entreprises dans la mesure où les produits n'y sont que présentés et vendus en lots importants.

15. Vente sur le marché : présentation en vue de la vente, vente, livraison quelle qu'elle soit sur le marché de la Communauté, à l'exception de la vente au détail ou de la livraison directe à un établissement de vente au détail ou aux consommateurs sur des marchés locaux, en petits volumes, par des pêcheurs soumis à une inspection sanitaire, comme défini par les règles nationales applicables au commerce de détail.

16. Importation : on entend par importation, l'importation de produits de la pêche ou de mollusques bivalves vivants vers la Communauté Européenne, en provenance de pays tiers.

17. Mollusques bivalves : mollusques lamellibranches filtrants

18. Biotoxines marines : substances toxiques accumulées par les mollusques

19. Eau de mer propre

19.1. Dans le cadre des produits de la pêche : eau de mer ou eau salée, exempte de pollution microbiologique, de substances nocives et (ou) de plancton toxique dans des quantités susceptibles d'affecter la qualité sanitaire et l'hygiène des produits de la pêche, utilisée conformément aux conditions décrites dans la Directive 91/493/CEE.

19.2. Pour les mollusques bivalves : eau de mer ou eau saumâtre, utilisée conformément aux dispositions de la Directive 91/492/CEE, exempte de toute pollution microbiologique, de substances toxiques et des substances indésirables provenant de l'environnement naturel, ou résultant de l'élimination de substances dont la liste est donnée dans l'Annexe à la Directive 79/923/CEE, lesdites substances ne devant pas être présentes à des niveaux susceptibles d'affecter la condition physique des mollusques bivalves ou leur propriétés gustatives.

20. Conservation en cuves : pour les mollusques bivalves, on entend par conservation en cuve le stockage dans des bassins ou autre système contenant de l'eau de mer propre, ou dans des conditions naturelles, en vue de les débarrasser du sable, de la vase ou de la boue qu'ils pourraient contenir.

21. Collecteur : toute entité physique ou toute société assurant la collecte des mollusques bivalves au sein de la zone industrielle, quelle que soit la méthode utilisée, en vue de les transformer et de les mettre sur le marché

22. Zone de production : toute zone marine, tout bras ou estuaire de rivière, contenant des concentrations naturelles de mollusques bivalves et sur lesquelles les mollusques vivants sont collectés.

23. Zone d'élevage : toute zone marine, tout bras ou estuaire de rivière autorisé par les autorités compétentes et clairement délimité par des bouées, des repères terrestres ou tout autre moyen de délimitation fixe utilisé exclusivement pour délimiter le périmètre naturel des mollusques bivalves.

24. Centre de distribution : tout site en mer ou sur la côte, ayant reçu les autorisations nécessaires à la réception, au stockage, au lavage, à la purification, au tri et au conditionnement de mollusques bivalves destinés à la consommation humaine.

25. Centre de purification : site autorisé équipé de bassins alimentés en eau de mer propre ou traitée dans lesquels sont placés les mollusques bivalves vivants pendant le temps nécessaire à l'élimination de la pollution microbiologique, de telle sorte qu'ils deviennent propres à la consommation humaine.

26. Réarrangement : déplacement des mollusques bivalves vivants sur des zones marines, des bras ou des estuaires de rivières spécialement autorisés, sous la supervision des autorités compétentes, pendant une durée suffisante, nécessaire à l'élimination de la pollution.

Le réarrangement d'inclut pas les opérations spéciales en vue du transport vers des zones plus appropriées à la poursuite de l'élevage et de l'engraissement.

27. Véhicules de livraison : compartiments destinés à recevoir des marchandises à bord de véhicules automobiles, de wagons de chemin de fer et d'avions, cuves à bord des navires et conteneurs permettant le transport par terre, par mer et par air.

28. Conditionnement : opération consistant à placer les mollusques bivalves vivants dans des matériaux d'emballage appropriés.

29. Vente sur le marché : présentation en vue de la vente, vente, livraison quelle qu'elle soit, de mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine ou destinés à être transformés plus avant, sur le marché de la Communauté, à l'exception des expéditions directes à destination de marchés locaux en vue d'une vente au détail dans le cadre de laquelle les mollusques doivent être soumis à un contrôle sanitaire défini par les règles nationales applicables au commerce de détail.

30. Coliformes fécaux : espèces bactériennes aérobies ne formant pas de spores, bacille cytochromoxydase négatif capable de fermenter le lactose, avec formation de gaz en présence de sels biliaires ou de tout autre composé tensioactif ayant des caractéristiques similaires d'inhibition de développement, à 44°C pendant au moins 24 heures.

31. E. coli : coliformes fécaux produisant également de l'indole à partir de tryptophane, à 44°C pendant au moins 24 heures.

*(1) Ces Règles ne s'appliquent pas aux entreprises et sections produisant des produits pour enfants et des produits ayant une destination spéciale.

*(2) Ici, et par ailleurs dans le texte, les produits exportés désignent les produits de la pêche à destination des pays de la CE.

*(3) Pour la vente dans certains pays : le Comité National de Surveillance Sanitaire et Epidémiologique de Russie et ses délégations locales, le Comité des Pêches de Russie et autres organismes officiels dûment autorisés.

*(4) GOST, OST, TU, Instruction Technologiques et autres documents normatifs.

*(5) Pour le nombre maximum d'employés travaillant dans une équipe

*(6) CH-245-71.

* (7) Pour le lavage des sols au moment du changement d'équipe, on utilise 3 litres d'eau par m².

* (8) A l'exception de Hippoglossus spp. - flétan