НАРЕДБА № 10 от 4.05.2000 г. за ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания при производството и продажбата на рибни продукти

Издадена от министъра на земеделието и горите, обн., ДВ, бр. 42 от 23.05.2000 г., изм., бр. 97 от 13.11.2001 г., бр. 99 от 20.11.2001 г.

т. 9, р. 6, № 986

Раздел I

Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определят ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания към:

1. корабите-фабрики и рибопреработвателните предприятия на сушата;

2. тържищата и стоковите борси за търговия с риба и рибни продукти;

3. рибните продукти, предназначени за консумация от хора.

Чл. 2. (1) Изграждането на рибопреработвателни предприятия се извършва при условията и по реда на Наредба № 7 от 1992 г. за хигиенните изисквания за здравна защита на околната среда (обн., ДВ, бр. 46 от 1992 г.; изм. и доп., бр. 46 от 1994 г., бр. 89 от 1996 г.; изм., бр. 101 от 1996 г.; изм. и доп., бр. 101 от 1997 г., бр. 20 от 1999 г.).

(2) Националната ветеринарномедицинска служба (НВМС) издава ветеринарно-санитарно разрешително за дейност на обекта, ако отговаря на изискванията на наредбата.

(3) Пускането в експлоатация се извършва по реда на Наредба № 6 от 1999 г. за разрешаване ползването на строежите в Република България (обн., ДВ, бр. 72 от 1999 г.; попр., бр. 96 от 1999 г.).

Чл. 3. (1) Корабите-фабрики, на които се извършва обработка и съхранение на рибни продукти, се одобряват от НВМС, за което писмено се уведомява Държавната инспекция по корабоплаване, която води регистъра на корабите по глава II, раздел II от Кодекса на търговското мореплаване. Корабите-фабрики за преработка на скариди и мекотели се водят на специален регистър от НВМС.

(2) Националната ветеринарномедицинска служба одобрява корабите- фабрики, ако отговарят на изискванията на наредбата за определен вид дейности. Одобрението се подновява в случай, че на кораба се извършват дейности освен тези, за които е издадено одобрение.

Чл. 4. Националната ветеринарномедицинска служба издава разрешение на обектите по чл. 14, ал. 3, т. 5 от Закона за стоковите борси и тържищата за търговия с риба и рибни продукти, ако те отговарят на изискванията по тази наредба.

Чл. 5. (1) Националната ветеринарномедицинска служба поддържа списък с одобрените предприятия и дава официален номер на всяко от тях.

(2) Промените в дейността на обектите по ал. 1 се отразяват в списъка на НВМС.

(3) Националната ветеринарномедицинска служба уведомява други страни за съдържанието на този списък и промените в него.

Раздел II

Ветеринарно-санитарни изисквания към корабите-фабрики, които обработват, преработват и съхраняват рибни продукти

Чл. 6. (1) Корабите-фабрики, на чийто борд се извършва преработка на рибни продукти, разполагат със:

1. приемна площадка за рибните продукти, конструирана и разпределена на отделения и сектори, които позволяват отделно съхраняване на всеки следващ улов; приемната площадка се конструира така, че да осигурява лесно почистване, предпазване на продуктите от климатични влияния и от замърсяване;

2. система за пренасяне на рибни продукти от приемната до работните площадки, осигуряваща спазване на хигиенните изисквания по тази наредба;

3. зона за преработка или работни помещения, достатъчно големи за преработката и приготвянето на рибните продукти при подходящи хигиенни условия; ако на борда има техника за преработване на отпадъци, се обособява специално помещение за складиране на вторичните продукти;

4. складове за съхранение на готовата продукция, достатъчно големи и конструирани по такъв начин, че да могат лесно да се почистват;

5. място за складиране на опаковъчния материал, отделено от помещенията за преработка на продуктите;

6. съоръжение за изпомпване на отпадъците или рибните продукти, негодни за човешка консумация, директно в морето или в херметически танкер; ако на борда се складират отпадъци с цел почистване, се обособяват специални помещения за тази цел;

7. оборудване за доставяне на питейна вода или чиста морска вода под налягане; смукателният отвор за морска вода се разполага на място, където не е възможно всмуканата вода да бъде замърсена от мръсна вода, отпадъци и отпадъчна течност за охлаждане на машините;

8. подходящ брой стаи за преобличане, мивки и тоалетни, като последните не се отварят директно в работните помещения; мивките се снабдяват със средства за измиване и подсушаване на ръцете, с кранове, които не се спират и пускат с ръка.

(2) В случай, че се прилага изкормване, то трябва да става възможно най-бързо, след като рибите са уловени или след сваляне улова на брега.

(3) Зоните за преработка или замразяване (бързо замразяване на рибни продукти) имат:

1. нехлъзгащи се подове, лесни за почистване и дезинфекция, с приспособление за лесно оттичане на водата; съоръженията и приборите се поставят в достатъчно широки помещения, които не се задръстват от отпадъци и позволяват свободното оттичане на водата;

2. стени и тавани, лесни за почистване, особено където има тръби, вериги и изолационни тръби;

3. тръбите от хидравличната система да бъдат подсигурени срещу случайни течове, които могат да замърсят рибните продукти;

4. подходяща вентилационна система, а там, където е необходимо - и отвеждане на парата;

5. подходящо осветление;

6. приспособления за почистване и дезинфекция на оборудването и приборите;

7. приспособления за почистване и дезинфекция на ръцете с мивки, които са педални или с фотоклетка.

(4) Оборудването и инструментите - маси за рязане, контейнери, конвейери, машини за изкормване или филетиране, се изготвят от материали, устойчиви на корозия, лесни за почистване и дезинфекция.

Чл. 7. Корабите-фабрики, които замразяват рибните продукти, разполагат със:

1. хладилни инсталации с достатъчна мощност, които да достигат и поддържат температурата в хладилните складове според изискванията на тази наредба;

2. хладилни складове за съхранение на продуктите, снабдени с уреди за дистанционно отчитане и автоматично записване на температурата; датчиците за отчитане на температурата се поставят на места, където температурата е най-висока.

Чл. 8. (1) На борда на корабите-фабрики се определя квалифицирано лице, което отговаря за прилагане на добрите производствени практики и изискванията на тази наредба.

(2) Квалифицираното лице представя на инспекторите от ДВСК програма за собствен контрол и документация при извършването на проверки.

Раздел III

Общи ветеринарно-санитарни и хигиенни изисквания към помещенията, оборудването и персонала на предприятията, стоковите борси и тържищата, които обработват, съхраняват и търгуват с рибни продукти

Чл. 9. (1) Рибопреработвателните предприятия имат:

1. работни помещения, достатъчно големи, проектирани по начин за извършване на хигиенни операции със:

а) водонепропусклив под, стени и тавани, лесни за почистване и дезинфекция;

б) съоръжения за оттичане на водата;

в) подходяща вентилация, а там, където е необходимо - съоръжения за отвеждане на парата;

г) осветление по БДС № 1786;

д) гладки стени и тавани, улесняващи почистването и дезинфекцията им;

е) удобни за почистване врати от трайни материали;

ж) достатъчен брой педални мивки или с фотоклетка за почистване и дезинфекция на ръцете, с кърпи за еднократна употреба;

з) съблекални, тоалетни с промивна инсталация и педални мивки или с фотоклетка, със средства за почистване и дезинфекция на ръцете; забранява се тоалетните да се отварят директно в работното помещение;

и) съоръжения за почистване и дезинфекция на помещенията, оборудването и приборите;

к) хладилни помещения с устройства за дистанционно отчитане и автоматично записване на температурата;

л) съоръжения за предпазване от вредители като инсекти, гризачи, птици и др.;

м) инструменти и оборудване от корозоустойчиви материали, лесни за почистване и дезинфекция;

н) приспособление за отвеждане и пречистване на отпадните води;

о) съдове от корозоустойчиви и водонепропускливи материали за съхранение на рибни продукти, негодни за консумация от хора, с възможности за заключване;

п) съоръжения за снабдяване с чиста питейна или морска вода под налягане, като тръбите за чистата питейна или морска вода се разграничават от тези за промишлена;

р) складове за съхранение на опаковъчния материал, отделени от помещенията за преработка на рибните продукти;

с) помещение за държавен ветеринарен лекар;

т) помещение за съхранение на миещи, дезинфекционни и дератизационни средства;

у) съоръжения за почистване и дезинфекция на транспортни средства, ако те не се дезинфекцират на други места, определени от НВМС;

ф) в предприятията, които държат живи животни като ракообразни и риби, трябва да има съответни съоръжения, осигуряващи най-добри условия за оцеляване във вода с такова качество, че вредни организми и вещества да не се предават на животните;

2. хладилници, в които се складират рибни продукти съгласно изискванията по т. 1, букви "а", "б", "в", "г" и "д".

(2) Общите хигиенни изисквания към сградите, съоръженията и персонала на предприятията са:

1. подовете, стените и вътрешните стени, таваните и обшивките на покривите, оборудването и инструментите да се поддържат чисти, така че да не представляват източник на замърсяване на продуктите;

2. гризачите и инсектите системно се изтребват; токсичните съставки се складират в отделни заключващи се помещения, така че тяхното използване да не представлява риск от замърсяване на продуктите;

3. работните помещения, оборудването и инструментите се използват само за работа с рибни продукти; те могат да се използват за работа с други продукти след разрешение на НВМС;

4. в производствените процеси се използва само питейна вода; непитейна вода може да се използва за производството на пара, при пожар или охлаждане на хладилната техника, като тръбите за нея трябва да са ясно маркирани от тези за питейната вода.

(3) Средствата за почистване, измиване и дезинфекция, препаратите за контрол на вредителите се одобряват от органите на МЗ.

(4) Лицата, работещи в тържищата и стоковите борси:

1. при постъпване на работа представят медицински свидетелства за годност за работа с хранителни продукти;

2. носят чисто работно облекло и шапка, която изцяло закрива косата;

3. измиват ръцете си при всяко подновяване на работния процес.

(5) Забранено е пушенето, храненето, пиенето в тържищата и стоковите борси.

Чл. 10. (1) За разтоварване и изваждане на улова на брега:

1. се използва оборудване, изработено от материал, който лесно се почиства и дезинфекцира;

2. се избягва замърсяването на рибните продукти и се осигурява:

а) бързо извършване на разтоварването и изваждането на улова на брега;

б) поставяне на рибните продукти без ненужно забавяне в защитена среда при температура в зависимост от характера на продукта и там, където е необходимо, в лед в транспортни средства, складове и търговски обекти или в предприятия.

(2) Не се позволяват оборудване и манипулации, които причиняват ненужна повреда на съестните части на рибните продукти.

Чл. 11. (1) Стоковите тържища и борсите за продажба и съхранение на рибни продукти се изграждат със:

1. стени и тавани, лесни за почистване и дезинфекция;

2. водонепропусклив и нехлъзгав под, лесен за почистване и дезинфекция;

3. санитарни възли с педални или с фотоклетка мивки и тоалетни с промивна инсталация; мивките се снабдяват със средства за измиване и дезинфекция на ръцете и кърпи за еднократна употреба;

4. добро осветление.

(2) Стоковите тържища и борсите разполагат със:

1. знаци, поставени на видно място, забраняващи пиенето, пушенето и храненето;

2. да могат да се затварят и държат затворени, когато органите на ДВСК разпоредят това;

3. достатъчно питейна или морска вода под налягане;

4. заключващи се съдове от некородиращ и водоустойчив материал за съхранение на рибни продукти, негодни за консумация от хора;

5. хладилни помещения, поддържащи температура, близка до тази на топенето на леда, с устройство за автоматично записване на температурата;

6. заключващи се стаи с цел извършване на проверки от органите на ДВСК, като касетките се измиват с чиста питейна или морска вода отвън и отвътре, а когато се налага - и дезинфекцират.

(3) Стоковите тържища и борсите се почистват редовно след всяка продажба.

(4) В обектите по ал. 1 не се допускат живи животни и превозни средства, изпускащи вредни емисии, които могат да замърсяват рибните продукти.

Чл. 12. Собствениците и ръководителите на предприятия въвеждат собствена система за вътрешен контрол, основаваща се на следните принципи:

1. анализ на рисковете и определяне на критичните точки на база на използваните технологични процеси;

2. установяване и прилагане на методите на наблюдение на критичните точки;

3. вземане на проби за анализ в одобрена от ДВСК лаборатория с цел проверка на методите за почистване и дезинфекция и спазване на нормите на тази наредба;

4. водене на писмена документация по т. 1, 2 и 3, която се представя на органите на ДВСК и съхранява най-малко две години.

Раздел IV

Ветеринарно-санитарни изисквания към предлаганите на пазара рибни продукти и аквакултури

Чл. 13. (1) Рибните продукти се допускат за въвеждане на пазара, ако:

1. са уловени в естествената им среда;

2. са живи, охладени или замразени, обработени или преработени в корабифабрики, одобрени от НВМС, и рибопреработвателни предприятия, получили разрешително по чл. 2, ал. 2;

3. са преминали ветеринарномедицински контрол;

4. са пакетирани и маркирани в съответствие с изискванията на тази наредба;

5. са транспортирани и съхранявани при спазване изискванията на тази наредба;

6. приготвените (сварените) скариди и мекотели на борда отговарят на изискванията по чл. 21.

(2) Националната ветеринарномедицинска служба може да разреши прехвърлянето на рибни продукти в контейнери за незабавна доставка в одобрено предприятие, тържище или стокова борса, за да преминат там ветеринарномедицински контрол.

(3) Рибни продукти, които ще бъдат пласирани на пазара живи, се съхраняват при подходящи условия за живот през периода от улавянето им до реализацията им на пазара.

(4) Продажбата на рибни продукти на едро се извършва на стокови борси и тържища, одобрени и контролирани от НВМС.

(5) Не се допускат на пазара:

1. отровни риби от семейства Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae;

2. риби, съдържащи биотоксини ciguatera токсин или мускулопарализиращи токсини.

Чл. 14. Аквакултури се допускат за пласмент на пазара, ако са:

1. умъртвени при подходящи хигиенични условия;

2. незамърсени с пръст или тиня;

3. съхранявани охладени, в случай, че не са обработени веднага след като са били умъртвени;

4. спазени изискванията по чл. 4, т. 1 - 5.

Раздел V

Изисквания при преработка на рибни продукти на сушата

Чл. 15. (1) Неохладени и неопаковани рибни продукти не се преработват и експедират.

(2) След приемането им в предприятията рибните продукти се съхраняват покрити с лед със или без сол, приготвен от питейна вода или чиста морска вода. Ледът се сменя толкова често, колкото пъти е необходимо.

(3) Преопакованите рибни продукти се охлаждат с лед или студен въздух със същата температура.

Чл. 16. След отстраняване на главите и вътрешностите рибните продукти се изплакват с питейна вода или чиста морска вода веднага след всяка операция.

Чл. 17. (1) Нарязването на рибните продукти (на филета или парчета) се извършва:

1. при условия, недопускащи замърсяване и опаразитяване на рибните продукти;

2. на работни места, върху които преди това не са отстранявани главите и вътрешностите;

3. без да се задържат на работните маси за време, по-дълго от необходимото за тяхното нарязване.

(2) След разфасоването рибните продукти, които ще се продават като пресни, се опаковат и охлаждат незабавно.

(3) Червата и отпадъците се отстраняват като опасни за здравето на хората, отделят се от годните за консумация рибни продукти и се поставят в плътно затварящи се контейнери.

Чл. 18. Контейнерите за транспортиране и съхранение на рибните продукти осигуряват:

1. предпазването на продуктите от замърсяване;

2. запазване на качеството им;

3. оттичане на водата от стопения лед.

Чл. 19. (1) Собствениците или ръководителите на обектите не допускат натрупване на отпадъци в работните площадки.

(2) Отпадъците се изхвърлят със съоръжения или в непропускливи, покрити съдове веднага след напълването им или не по-късно от края на работния ден.

(3) След използването им съдовете се измиват и дезинфекцират.

Чл. 20. (1) Замразяването и съхранението на замразените рибни продукти се извършва при температура не по-висока от -18 ◆C.

(2) За риба, замразена в солена вода и предназначена за консерви, се допуска температура на съхранение не по-висока от 9 ◆C.

Чл. 21. (1) При размразяване на рибните продукти собствениците или ръководителите на обектите по чл. 4, ал. 1:

1. не допускат тяхното замърсяване;

2. осигуряват отвеждане на водата от разтопения лед;

3. не допускат рязко повишаване на температурата.

(2) След размразяването на рибните продукти те се обработват в съответствие с изискванията на тази наредба. При разфасоване или преработка дейността се извършва веднага.

Чл. 22. (1) Преработката на рибните продукти се извършва чрез:

1. консервиране;

2. опушване;

3. осоляване;

4. механично извличане на рибното месо след филетиране.

(2) За преработка се използват пресни, замразени или размразени продукти, отговарящи на изискванията на тази наредба.

(3) Ръководителят на предприятието или негов представител водят дневник за съответната преработка. В зависимост от вида на обработката се контролират параметри като: време на загряване, температура, съдържание на сол и вода. Дневникът се представя на органите на ДВСК при поискване.

(4) За продукти, които се консервират за определен период от време чрез осоляване, опушване, изсушаване или мариноване, условията на съхранение се описват на опаковката.

Чл. 23. (1) Консервирането на рибните продукти в херметически затворени съдове се извършва:

1. с питейна вода;

2. при подходяща температура, време за нагряване и обмен на съдовете и с уреди за контрол на топлината;

3. при термична обработка, осигуряваща унищожаването или инактивирането на спори и болестотворни микроорганизми.

(2) Качеството на извършваната термична преработка се проверява чрез:

1. инкубационни тестове при 37 ◯С за 7 дни или при 35 ◯С за 10 дни;

2. микробиологичен анализ и органолептична оценка на съдържанието на консервите.

(3) Проби от продукцията се вземат от всяка произведена партида.

(4) Запечатване или друг метод на херметично затваряне се проверява по напречните сечения на шевовете на консервните кутии.

(5) Съдовете, преминали херметична обработка при едни и същи условия, получават партидна маркировка.

(6) Приготвените продукти се съхраняват в подходящи помещения според изискванията на БДС, ОН или ТС.

Чл. 24. (1) Опушване на рибни продукти се извършва в отделни помещения или места с осигурена вентилация.

(2) Материалите за опушване се съхраняват отделно от мястото на опушване.

(3) Не се ползва като материал за опушване дърво от смолисти видове или обработено с боя, лак, лепило или по друг химичен начин.

(4) След опушване рибните продукти се охлаждат до температура, подходяща за запазването им.

Чл. 25. (1) Рибните продукти се осоляват в помещения, отделени от другите работни помещения, с чиста сол, в предварително почистени съдове.

(2) Не се допуска повторно използване на солта.

Чл. 26. (1) Сготвянето на мекотели и ракообразни с черупки се последва от бързо охлаждане. Ако не се използва друг метод на запазване, охлаждането продължава, докато се достигне температурата на топящия се лед.

(2) Черупките се отстраняват ръчно или машинно без замърсяване на продуктите. Работниците поддържат ръцете си чисти, а машините се почистват на чести интервали и дезинфекцират след края на всеки работен ден.

(3) Приготвените продукти незабавно се охлаждат или замразяват при подходяща температура.

(4) Приготвените продукти се съхраняват в подходящи помещения, като се вземат проби за микробиологични анализи според изискванията на БДС, ОН и ТС.

Чл. 27. (1) За механично извличане на рибното месо се използват риби с отстранени вътрешности.

(2) Оборудването се почиства на всеки два часа.

(3) Добитото рибно месо се замразява или влага в други продукти, предназначени за замразяване или стабилизация.

Чл. 28. (1) По време на производството и преди да бъдат пуснати за консумация от хора, рибата и рибните продукти се преглеждат за видими паразити. Опаразитени риба или части от риба дори и след отстраняване на паразитите не се допускат за човешка консумация.

(2) Рибата и рибните продукти, които са предназначени за консумация във вида, в който са, и трябва допълнително да се замразяват при температура не по-висока от -20 ℃ за не повече от 24 часа, са:

1. риби, консумирани в сурово или почти сурово състояние, например сурова херинга "maatje";

2. херинга, скумрия, хамсия и "дива" атлантическа и тихоокеанска сьомга, ако са преминали през студено опушване, при което вътрешната температура на рибата е по-ниска от 60 ℃;

3. маринована и/или осолена херинга, там където процесът не може да унищожи ларвите на нематодите.

(3) Производителите осигуряват рибите и рибните продукти, посочени в ал. 2, или суровините, използвани за тяхното производство, да преминат през обработката, посочена в ал. 2, преди пускането им на пазара.

(4) При пускането им на пазара рибните продукти по ал. 2 се придружават от документ, издаден от производителя, в който се посочва обработката, на която са били подложени.

Чл. 29. (1) Пакетирането на рибни продукти се провежда при хигиенични условия и с материали, които не влияят върху органолептичните им качества, предпазват ги от замърсяване и са достатъчно здрави.

(2) Повторното използване на опаковката се допуска при съдове от корозоустойчиви материали, лесни за измиване и дезинфекция.

(3) Опаковките за пресни продукти, съхранявани в лед, трябва да осигуряват свободно изтичане на водата от разтопения лед.

(4) Неизползваният материал за пакетиране се складира в помещения, отделно от тези за производство, за предпазване от прах и замърсяване.

Чл. 30. (1) Маркировката на рибните продукти се поставя на видно място върху опаковката и съдържа:

1. (изм. - ДВ, бр. 97 от 2001 г.) името на страната производител, което се изписва изцяло;

2. официален разрешителен номер, даден от НВМС на предприятието, кораб-фабрика, тържището или хладилника.

(2) Размерът на буквите и цифрите по ал. 1 е:

1. за продукти в потребителски опаковки буквите и цифрите са с размери 0,2 см;

2. за големи пакети - овален печат с дължина 6,5 см и височина 4,5 см, на буквите 0,8 см и на цифрите 1 см.

Чл. 31. (1) При транспортиране на рибни продукти се осигурява температура:

1. близка до тази, при която се топи ледът - за пресни и размразени рибни продукти, приготвени и охладени ракообразни и мекотели с черупки;

2. -18 градуса С или по-ниска - за замразени рибни продукти, с изключение на тези, замразени в саламура и предназначени за консерви.

(2) При транспорт на разстояния до 50 км или времетраене на транспорта до 1 час се допускат отклонения от изискването на ал. 1, т. 2 с разрешение на държавния ветеринарен лекар, ако продуктите се превозват до предприятие за размразяване с цел разфасовка или преработка, но не повече от 3 градуса С.

Чл. 32. Не се разрешава съвместно съхранение и транспортиране на рибни продукти с други продукти, освен ако опаковката не ги предпазва от замърсяване.

Чл. 33. (1) Транспортните средства, използвани за превоз на рибни продукти, трябва да:

1. се почистват и дезинфекцират след използването им;

2. осигуряват температурата, посочена в чл. 31;

3. позволяват свободно оттичане на водата от разтопения лед.

(2) Забранява се транспортирането на рибни продукти в неизчистени и недезинфекцирани транспортни средства.

Раздел VI

Ветеринарно-санитарни изисквания при внос на рибни продукти и аквакултури

Чл. 34. (1) Условията за улов, обработка, преработка, съхранение, транспорт и ветеринарен контрол при внос на рибни продукти са еквивалентни на тези по отношение производството и продажбата на пазара на продукти, произведени в страната.

(2) Рибни продукти, уловени в тяхната естествена среда от риболовен кораб с чужд флаг, подлежат на ветеринарен контрол съгласно тази наредба.

Раздел VII

Ветеринарно-санитарни инспекции и контрол

Чл. 35. (1) Инспекцията и контролът по изпълнението на наредбата се провеждат при осигурен от собствениците или ръководителите им свободен достъп до предприятията, корабите-фабрики, тържищата и стоковите борси.

(2) Контролът по ал. 1 е общ и специален.

Чл. 36. Общият контрол обхваща:

1. проверка на риболовните кораби по време на престоя им в пристанищата;

2. проверка на условията на разтоварване на рибните продукти на сушата и първа продажба;

3. инспекция на рибопреработвателните предприятия, тържищата и стоковите борси за продажба на рибни продукти за спазване на условията по наредбата.

Чл. 37. Специалният контрол е:

1. органолептичен контрол, който обхваща проверка на всички рибни продукти преди пускането им на пазара по показател преснота на рибните продукти и годността им за консумация от хора, която се извършва чрез вземане на проби според действащите стандарти; проверката се повтаря след първата продажба на рибни продукти, ако се открие, че не са спазени изискванията на наредбата или при необходимост;

2. контрол за паразити чрез преглед и вземане на проби за установяването им преди пускането на рибните продукти за консумация от хора;

3. проверката за химически вещества с изследвания за:

а) общо количество летливи азотсъдържащи базични вещества (TVB-N) и триметиламин (TMA-N); пределно допустимите стойности на тези вещества се определят според международно приетите норми за всяка категория и вид риба;

б) (изм. - ДВ, бр. 97 от 2001 г.) хистамин - вземат се девет проби от всяка партида, като резултатът от изследването не превишава 100 ppm; допуска се две от пробите със стойности на хистамина от 100 до 200 ppm, като резултатът от изследването на нито една проба не превишава 200 ppm; тези стойности се отнасят за риба от семейства Scombridae, Clupeidae, Engraulidae и Coryphaenidae; за рибите от тези семейства, преминали ензимна обработка в саламура, се допускат по-високи стойности на хистамина, които не превишават двойно посочените стойности; изследването за хистамин се провежда чрез научно признати методи, като високоефективна течна хроматография (HPLC);

4. контролът на замърсители от водното пространство, като тежки метали, органохлорни съединения и техногенни радионуклеиди, се осъществява чрез проверка на остатъчните количества от замърсителите в ядливите части на рибата по научнообосновани аналитични методи;

5. микробиологичен анализ по методи на действащите стандарти.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Рибни продукти" са всички морски или сладководни животни или части от тях, включително и техния хайвер, с изключение на водни бозайници, жаби и морски животни, обхванати от други нормативни актове.

2. "Аквакултури" са всички водни животни, родени и отгледани при контролирани условия, до момента на пласирането им на пазара като хранителен продукт. Морските и сладководните риби и ракообразни, уловени в тяхната естествена среда като малки и отглеждани до достигане на желания търговски размер за човешка консумация, също се смятат за аквакултури. Риби и ракообразни с търговски размер, уловени в тяхната естествена среда и съхранявани живи, за да бъдат продадени по-късно, не се смятат за аквакултури, ако просто са съхранявани без някакви опити да се увеличат размерът и теглото им.

3. "Охлаждане" е процес на понижаване на температурата на рибните продукти до температура, близка до тази на топящия се лед.

4. "Пресни продукти" са цели или преработени рибни продукти, включително и вакуумно опаковани или при видоизменена атмосфера, които не са били подлагани на друг режим за съхранение освен охлаждане.

5. "Обработени продукти" са всички рибни продукти, претърпели технологични операции, засягащи анатомичната цялост, като изкормване, обезглавяване, нарязване на парчета, филетиране и др.

6. "Преработени продукти" са всички рибни продукти, подложени на химическо или физическо въздействие (загряване, пушене, осоляване, изсушаване, мариноване и др., както и комбинация от такива въздействия), охладени или замразени продукти, без значение дали са части от други хранителни продукти.

7. "Консервиране" е процес, при който рибните продукти се затварят в херметически опаковки и се подлагат на топлинна обработка, осигуряваща унищожаването или инактивирането на всички микроорганизми, които биха могли да се развият в продуктите по време на съхранението им.

8. "Замразени продукти" са всички рибни продукти, претърпели процес на замразяване, при което е постигната средна температура от -18 ◯C или по-ниска във вътрешността на продукта, след температурна стабилизация.

9. "Пакетиране" е процес на запазването на рибните продукти в специално изготвени опаковки, контейнери (съдове) или други подходящи средства.

10. "Партида" е количество рибни продукти, получени при еднообразни условия, с еднакъв състав и качество, предназначени за еднократно приемане и съхранение.

11. "Пратка (товар)" е количеството рибни продукти, предназначени за един или повече клиенти, превозени с едно транспортно средство.

12. "Транспортно средство" са обособени места, определени за товари, в автомобили, вагони и средства за въздушен транспорт, трюмовете на кораби и контейнери за транспорт по суша, море или въздух.

13. "Държавен ветеринарен лекар" е ветеринарен лекар от НВМС.

14. "Предприятие" е помещение, в което рибните продукти се преработват, обработват, охлаждат, замразяват, пакетират или складират. Тържищата и борсите, където се излагат рибни продукти и се осъществява търговия на едро с тях, не се смятат за предприятие.

15. "Реализация на пазара" е излагане за продажба, реализация, доставка или каквато и да е друга форма на пласмент на пазара, като се изключат продажбите на дребно и директните трансфери на местния пазар на малки количества от рибари за търговци на дребно или консуматори.

16. "Внос" е предлагане на пазара в Република България на рибни продукти от други страни.

17. "Чиста морска вода" е вода от морето или солена вода, свободна от патогенни микроорганизми, вредни субстанции и/или токсичен морски планктон в количества, които могат да повлияят на качеството и безвредността на рибни продукти съгласно тази наредба.

18. "Кораб-фабрика" е корабът, на който рибните продукти са подложени на специални технологични операции (премахване на кожата; филетиране; нарязване на шайби; смилане; опаковане; замразяване или преработване), последвани от опаковане.

Не се считат за "кораби-фабрики": риболовните кораби, на чийто борд се обработват технологично само скариди и мекотели; риболовните кораби, на борда на които се извършва само замразяване на рибни продукти.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. (Изм. - ДВ, бр. 99 от 2001 г.) Собствениците и ръководителите на обекти по чл. 1, т. 1 и 2 са длъжни да приведат дейността им в съответствие с изискванията на наредбата в следните срокове:

1. До 1 ноември 2002 г.:

а) по чл. 6, ал. 1, т. 8 в частта относно кранове, които не се спират и пускат с ръка, и ал. 3, т. 4 и 7 в частта относно педални мивки или мивки с фотоклетка;

б) по чл. 9, ал. 1, т. 1, букви "ж" и "з" в частта за педални мивки или мивки с фотоклетка и буква "о";

в) по чл. 11, ал. 1, т. 3 в частта относно педални мивки или мивки с фотоклетка.

2. В срок до 1 ноември 2003 г.:

а) по чл. 7, т. 2 в частта относно уредите за дистанционно отчитане и автоматично записване на температурата;

б) по чл. 8, ал. 2;

в) по чл. 9, ал. 1, т. 1, буква "к" относно устройствата за дистанционно отчитане и автоматично записване на температурата и буква "н";

г) по чл. 12.

§ 3. (Изм. - ДВ, бр. 99 от 2001 г.) Тази наредба се издава на основание чл. 60 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

§ 4. Изпълнението на наредбата се възлага на ръководителя на НВМС.