

**2.3.4. Gıda ve İşleme Endüstrisi Tesisleri
(Teknolojik proses ve ham maddeler)**

**SanPiN 2.3.4.050-96 Sağlık Kuralları ve Normları
"Balık ürünlerinin üretimi ve satışı"**

(11 Mart 1996 Tarih ve 6 No. lu RF nin Hijyen ve Sağlık Denetimi için Devlet Komisyon Kararından uyarlanmıştır)

Yürürlük tarihi : yayından itibaren

Balıkçılık ürünlerinin Dağıtım ve Uygulaması için Sağlık Kuralları

Kapsam

1. Uygulama alanı
2. Normatif referanslar
3. Kıyı balık işleme teşebbüs gerekli koşulları
 - 3.1. Genel hükümler
 - 3.2. Teşebbüsün planlanması
 - 3.3. Üretim odaları
 - 3.4. Temiz Su sağlama ve pis su kanalları
 - 3.5. Aydınlatma,ısıtma ve havalandırma
 - 3.6. Bina ve üretim odalarının bakımı
 - 3.7. Ekipmanların,aletlerin ve kapların gerekli koşulları
 - 3.8. Yardımcı maddeler ve buz
 - 3.9. Balıkçılık
 - 3.10. Balık Kabul ve balık işleme odaları
 - 3.11. Balığın soğuk işlenmesi
 - 3.12. Salamura ürünlerin üretimi
 - 3.13. Konserve üretimi
 - 3.14. Teneke Konserve gıda maddelerinin üretimi
 - 3.15. Hazır yemek üretimi
 - 3.16. Balık eti üretimi
 - 3.17. Kabuklu ve yumuşakçaların haşlanmış ürünleri
 - 3.18. Tütsülenmiş ürünlerin üretimi
 - 3.19. Kurutulmuş balık ürünlerinin üretimi
 - 3.20. Katı balık yumurtası üretimi
 - 3.21. Tıbbi balık yağları, vitaminler, hidrolizler vs. üretimi
4. Balık ürünlerinin ihracatı için Balıkçılık ve balık işleme gemileri koşulları
 - 4.1. Balıkçılık teknelerinin yapısı ve ekipmanlarına dair koşullar
 - 4.2. Balıkçılık gemilerinde ham madde ve balık ürünlerinin koşulları
 - 4.3. Balık işleme gemilerinin yapısı ve ekipmanlarına dair koşullar
 - 4.3.1. Genel hükümler
 - 4.3.2. Balıkçılık ürünlerinin hazırlık, işleme ve şoklama bölümlerinin koşulları
 - 4.3.3. Ekipman ve aletlerin koşulları
 - 4.3.4. Balık ürünlerinin dondurma koşulları
 - 4.4. Balık işleme gemilerinde balıkçılık ürünlerinin işlenmesi ve muhafazası koşulları
5. Genel bölüm
 - 5.1. Üretim şartları üzerinde Hijyen –sağlık denetim ve kontrolü
 - 5.1.1. Genel düşünceler
 - 5.1.2. Özel kontrol

- 5.2. Parazitin varlığı durumunda balıkçılık ürünlerinin koşulları
- 5.3. Paketleme
- 5.4. Numaralama
- 5.5. Depolama ve nakliye
- 5.6. Balıkçılık ürünlerinin boşaltılması ve toptan satışı
- 5.7. Çevrenin korunması
- 5.8. İşgücü korunması
- 5.9. Tıbbi kontroller ve tahliller
- 5.10. Personel ve mesleki hijyen kuralları
- 5.11. Soyunma odası
- 5.12. Böcek ve kemirgenlerin ortaya çıkmasını önlemek için önlemler
- 5.13. Bu sağlık kurallarının gözlemlenmesi için yükümlülük ve sorumluluklar
6. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların üretimi ve satışı
 - 6.1. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların yetiştirme bölgelerinin koşulları
 - 6.2. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların üretilmesi, birincil işlenmesi ve işleme tesisine taşınması
 - 6.3. İşleme tesisinin ve bölümlerinin koşulları
 - 6.4. Temizleme biriminin koşulları
 - 6.4.1. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların muhafazası için gemi ve havuzların koşulları
 - 6.4.2. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların temizlenmesi için kullanılan suyun kalitesinin koşulları
 - 6.4.3. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların temizlenmesi için deniz suyunun arıtılması
 - 6.5. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların muhafaza koşulları
 - 6.6. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların temizlenmesi işleminin kontrolü
 - 6.7. Paketleme
 - 6.8. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların parti numaralanması
 - 6.9. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların muhafaza ve nakliyesi
 - 6.10. Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların koşulları
 - 6.11. Sağlık kontrolü
7. Ekler
 - 7.1. Üretimde kullanılan Suyun laboratuvar kayıtları
 - 7.2. 80/778/EEC sayılı Avrupa Birliği Direktifinde havuz ve deniz suyu koşulları
 - 7.3. Konserve kutu ve tenekelerinin yıkanması ve dezenfeksiyonu
 - 7.4. Kalite belgeleri
 - 7.5. Avrupa Birliği ülkelerine Balıkçılık ürünleri ihracat için Sağlık sertifikası örneği
 - 7.6. Dış görünümün iyi durumda olması, sivilce ve diğer hastalıklar için eller ve vücudun açık kısımlarının kontrol kayıtları
 - 7.7. Avrupa Birliği Direktiflerinde kullanılan terimler

1. Uygulama Alanı

1.1. Bu sağlık Kuralları ve normlar (bundan sonra Sağlık kuralları olarak anılacak) “ Tüketici Haklarının Korunması” hakkında Rusya Federasyonu Kanunu ve RF “Halkın Sağlık ve Hıfzısıhhası” hakkında SSR kanunlarıyla uyumlu olarak özenle hazırlanmıştır.

AB Komisyon Talimatları: 80/778/EEC, 91/492/EEC, 91/493/EEC, 92/48/EEC, 95/149/ÅŦ; Komisyon Direktifleri, 93/140 /EEC, 93/185/EEC, 94/356/EEC; EEC Rules 1093/94 Kurul Direktifleri, “Ürün ve hizmetlerin Belgelendirilmesi” hakkında RF kanunu, “Devlet sağlık-hıfzısıhha normları”, Devlet Kararnamesi 5 Haziran 1994 tarih ve 625 No.lu RF Hükümet Kararnamesiyle, onaylanmıştır ve balık ve balık ürünlerinin üretim ve satışı resmi koşulları belirlenmiştir.

1.2. Bu sağlık kuralları ve normlar balıkçılık ürünleri üreten mevcut kıyı balık işleme tesisleri ve gemileri, binanın içine alır. *(1).

1.3. Bu sağlık kuralları ve normlar ihracat için balıkçılık ürünlerinin üretim ve satışı, gemilerde üretim ve işleme için sağlık koşullarını oluşturur. *(2), ülke sınırları dahilinde ürünlerin üretimi ve satışı USSR balıkçılık filosu deniz gemileri için geçerli sağlık kuralları ile uyumlu Bu sağlık Kuralları ve Normları için Gemi üzerinde Balık ürünleri işlenmesi Sağlık Koşulları No: 4393-87 ve sayfa 5 uygulanır.

1.4. İhracat amaçlı ürünler üreten mevcut balık işleme tesisleri için tam olarak uygulanacaktır

1.5. Ülke içinde satış için ürünler üreten mevcut balık işleme tesisleri için:

- birimlerin hijyenik bakımıyla ilgili koşullar tam olarak uygulanacaktır.

- üretim proseslerinin yeniden yapılanma ve mekanizasyonundan sonra tamamlanan koşullar Bu Sağlık kuralları ve normların yürürlüğe girmesinden 5 yıl içinde karşılanmalıdır.

- Ulusal gelişim planlaması ile ilgili koşullar, Devlet Sağlık ve hıfzısıhha denetimin her bir merkeziyle aynı çizgide olmalıdır.

1.6. yeni kurulacak balık işleme tesisi ve gemileri için bu sağlık kuralları ve normları tam olarak uygulanacaktır.

1.7. canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretim ve satışında bu sağlık kuralları ve normları koşulları uygulanacaktır.

1.8. Balık işleme tesisi ve gemilerinde bu sağlık kuralları ve normlarında ihtiva eden koşulları yetkili merciler tarafından denetlenecektir. *(3).

2. İlgili Referanslar

bu sağlık kuralları ve normları aşağıdaki dökümanları referans alır.

2.1. "Halkın sağlık ve Hıfzısıhha Refahı hakkında” RFSSR kanunu

2.2. "Tüketici haklarının korunması” hakkında Rusya Federasyon kanunu

2.3. " Ürün ve hizmetlerin Belgelendirilmesi” hakkında Rusya Federasyon kanunu

2.4. 5 Haziran 1994 tarih ve 625 no.lu hükümet Kararnamesinden uyarlanan "Devlet Hijyen ve sağlık normları Yönetmeliği”

2.5. 19.12.1991 tarih ve 2060-1 no.lu "Çevrenin korunması “hakkında RFSSR kanunu

2.6. USSR Sağlık Bakanlığının 1990 yıl, 5061-89 No.lu “ Ham madde ve gıda maddelerinin üretimi için Tıbbi-biyolojik koşullar ve sağlık kalitesi normları”

2.7. Gıda maddelerinde Geçici olarak Kabul edilebilir değerler (Radyo nükleer maddeler: Caesium -134, caesium-137, strontium-90 için TAL)21.07.1993 tarih ve 7 No. lu TAL-93" Hijyenik normların onaylanması hakkında” Rusya Sağlık ve hıfzısıhha Gözetim için Devlet komisyonu Kararnamesi

2.8. 15 Temmuz 1991 Tarih ve 91/492/EEC "Canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretim ve satışında sağlık-hijyenik koşullar”hakkında kurul direktifi

2.9. 22 Temmuz 1991 Tarih ve 91/493/EEC "Balıkçılık ürünlerinin üretim ve satışında sağlık-hijyenik koşullar” hakkında kurul direktifi

2.10. 16 Temmuz 1992 Tarih ve 92/48/EEC " 91/493/EEC sayılı Direktifin 3(1)(a)(1) maddelerine uygun "Deniz gemilerinde balıkçılık ürünleri için minimum sağlık-hijyenik kurallar hakkında" kurul direktifi

2.11. 30 Ekim 1979 Tarih ve 79/923/EEC " yumuşakçaları işlemek için kullanılan suyun kalitesinde sağlık-hijyenik koşulları" hakkında kurul kararı

2.12. 15 Aralık 1992 Tarih ve 93/51/EEC " işlenmiş kabuklu ve yumuşakçaların pişirilerek üretilmesi için mikrobiyolojik kriterler" hakkında komisyon kararı

2.13. 19 Ocak 1993 Tarih ve 93/140/EEC " Balıkçılık endüstrisinde parazitlerin tesbiti için görsel kontrolün detaylı kuralları" hakkında komisyon kararı

2.14. 15 Mart 1993 Tarih ve 93/185/EEC " 91/493/EEC sayılı Kurul kararına uygun üçüncü ülkelerden gelen balıkçılık ürünlerinin belgelendirilmesi için işlemler" hakkında komisyon kararı

2.15. 20 Mayıs 1994 Tarih ve 94/356/EEC "balıkçılık ürünlerinin üretimi üzerinde uygun sağlık-hijyen kontrolü için 91/493/EEC sayılı Kurul kararının yürütülmesi için kurallar " hakkında komisyon kararı

2.16. 8 Mart 1995 Tarih ve 95/149/EEC " bazı tür balıkçılık ürün ve norm- larında Analitik methodların Uçucu alkalilerin Toplam azot(TNVA) maksimum konsantrasyonun belirlenmesi" hakkında komisyon kararı

2.17. 6 Mayıs 1994 Tarih ve 94/1093/EC " Üçüncü ülkelerin balıkçılık gemileri birlik limanları içinde yakalama, boşaltım ve satışı için şartlar" balıkçılık ürünlerinin üretimi üzerinde uygun sağlık-hijyen kontrolü için 91/493/EEC sayılı Kurul kararının yürütülmesi için kurallar " hakkında kurul kuralları

2.18. 15 Temmuz 1980 Tarih ve 80/778/EEC " İnsan Tüketimi için su kalitesi" hakkında kurul direktifi

2.19. "Balık ve omurgasızlardan gıda maddesi üretiminde sağlık-mikrobiyolojik kontrolü için Talimatlar" No. 5319-91. İ., GHYPRORYBFLOT, 1991.

2.20. "Balık işleme Tesis ve gemilerinde ekipmanların hijyeni için talimatlar" No. 2981-84. İ., Transport, 1985.

2.21. " Deniz balığı ve balıkçılık ürünlerinin(perakende ağında ve toplu yemek tesislerinde satışı için ham balık,soğutulmuş ve dondurulmuş deniz balığı)sağlık-parazitolojik değerlendirilmesi için talimatlar" İ., 1989, 29.12.88 uyarlanmış

2.22. " Üretim tesislerinde,toptan satış depolarında, perakende satış ve toplu yemek tesislerinde conserve gıdaların sağlık-teknik kontrolü hakkında talimatlar" VNIICOP, İ., 1993 No. 01-19/9-11 21.07.1992 tarihli

2.23. 27.09.89 tarih ve 20-27 no.lu VCSPS Sekreterliğiyle koordineli No. 555 29.09.89 tarihli USSR SB onaylı tüzük "Bağımsız nakliye araçlarının şöförleri ve işçilerin periyodik tıbbi muayenelerinde Zorunlu tıbbi muayenelerinde izlenecek talimatlar"

2.24. Balık konservesi tesis ve gemilerinde sağlık-mikrobiyolojik control için izlenecek yol talimatı, No. 4222-86,Kabul tarihi: 5.12.86.

2.25. 29.09.89 tarih ve 555 no.lu USSR MoH Ek 1,2 : " "Bağımsız nakliye araçlarının şöförleri ve işçilerin tıbbi muayeneleri sisteminin iyileştirilmesi hakkında tüzük (No. p.p.1-3 hariç).

2.26. Rusya Devlet Sağlık ve Hıfzısıhha Gözetim Komisyonunun sunduğu ve280/88 No.lu ve 05.10.95 tarihli Rusya Sağlık ve Medikal endüstrisi Bakanlığı onaylı tüzüğün Ek No:1,2 deki "işçilerin ilk girişte ve periyodik tıbbi muayenelerinde zararlı ve tehlikeli maddeler ve üretim faktörleri geçici listeler" (Kısım 1 sayfa:1-3).

2.27. Balığın işlenmesinde teknik talimatların oluşturulması kısım 1: Buz üretimi için talimatlar (TI No. 9). İ., 1992.

2.28. Gıda katkılarının kullanımında sağlık- kuralları, No. 1927-78.

2.29. "balıkların sağlık muayenesinde sağlık kuralları ve diphyllbothrium ve opisthorchid yassı balık larvalarından kirlenmesi durumları hakkında sağlık kuralları" SanPiN 15-6/44. İ., 1990 kabul tarihi: 3.12.90

2.30. "Kirlenmeye karşı yüzey sularının korunması için sağlık kuralları ve normlar" (SanPiN 4630-88).

2.31. “Halkın kullandığı deniz sularında kıyı sularının kirlenmeye karşı korunması için sağlık kuralları ve normlar” (SanPiN 4631-88).

2.32. “Yerleşim yerlerinin içilebilir su tedariki ve kullanımı için su taşıma sistemleri ve su kaynaklarının sağlık koruma sahaları” (SanPiN 2.1.4. 027-95).

2.33. kolay çözünür maddelerin depolanması ile ilgili şartlar ve koşullar”. SanPiN 42-123-4117-86.

2.34. Üretim tesisleri klimatizasyonun sağlık normları: No:4088-86 Kabul tarihi :31.03.86.

2.35. Çalışma yerlerinin müsaade edilebilir gürültü seviyesi sağlık normları, No. 3223-85, Kabul tarihi:12.03.85.

2.36. USSR balıkçılık filosu deniz gemileri için sağlık normları, 1977, No. 1814-77 tarihi 22.12.77.

2.37. Sanayi tesisi projelerinde sağlık normları (ÑÍ245-71).

2.38. Deniz ürünlerinin denizde işlenmesinin sağlık koşulları, No. 4393-87.

2.39. Yüzey sularının sağlık-mikrobiyolojik analizleri için Yöntemler, No. 2285-81. İ., 1981.

2.40. Balıkçılık ürünleri ve deniz balığının parazitolojik muayenesi yöntemi (işlenmemiş deniz balığı, soğutulmuş ve dondurulmuş balık) kabul tarihi: 29.12.88. İ., 1989.

2.41. Tatlı su balıkları ve kerevitte Veterinerlik-sağlık kuralları İ., 1989.

2.42. Teknik döküasyon sistemi. “Yarı mamul conserve ürünlerin pastörizasyon ve sterilizasyon yöntemlerinin uygulanması Tüzüğü” WD 10.03.02-88.

2.43. Yüzey suları koruma kuralları. Çevre koruma için devlet komitesi İ.1991.

2.44. Yapı Normları ve kaideleri (SNiP 01.01-82). Yapılarda uygulanacak döküman sistemi. Gosstroy of USSR tarafından Kabul edilmiş genel kurallar

2.45. Yapı normları ve kuralları (SNiP 2.04.01-85). Binaların iç su kullanım ve pis su sistemleri

2.46. Yapı normları ve kuralları (SNiP-P-4-79). Doğal ve suni aydınlatma system normları. Değişim tarihi: BST No. 8, 10, 1996.

2.47. Yapı normları ve kuralları (SNiP 2.04.05-91). Isıtma, havalandırma ve iklimlendirme

2.48. Yapı normları ve kuralları (SNiP 2.09.04-87).İdari ve yardımcı işletme binaları

2.49. GOST 18963-73. İçme suyu. Sağlık-bakteriyolojik analiz metotları

2.50. GOST 2874-82. İçme suyu. Hijyen şartları ve kalite kontrolü

2.51. GOST 13830-84. Sofra tuzu

2.52. GOST 8.002-86. Ölçme aletlerinin devlet denetim ve kontrolü hk genel kurallar

2.53. GOST 12.1.005-88. Çalışma alanlarında havanın sağlık –hijyen genel koşulları

2.54. GOST 11771-93. Konserve balık ve deniz ürünleri, koruyucular, paketlenme ve işaretleme.

2.55. GOST 7630-87. Balık, deniz memelileri, deniz omurgasızları, algler ve işlenmesinden elde edilen ürünler

3. Kıyı Balık işleme tesislerinde gerekli koşullar

3.1. Genel kurallar

3.1.1. Ürünlerin çeşit ve kapasitesine bağlı olarak balık işleme tesisleri aşağıdaki bölümlerden müteşekkildir: soğutma, salamura, konserve, balık ve balık yumurtası tütüleme, pişirme, balık yağı, protein konsentreleri, protein yumurta, yem ve teknik üretim, buz jeneratörü, teneke ve kutu bölümü vs.

3.1.2. Yeni veya mevcut kıyı balık işleme tesisin yenilenmesi sırasında Bina Normları ve kurallarına uyulmalıdır (SNiP 01.01-82. Binalarda Kriter dökümanla sistemi Gosstroy USSR tarafından kabul edilmiş genel koşullar

3.1.3. Yeni kurulacak veya yenilenecek mevcut balık işleme tesisi projelerinde yeni ekipmanların yerleştirilmesi veya iyileştirilmesi devlet sağlık ve hıfzısıhha Denetim merkezleriyle düzenlenmelidir.

3.1.4. Balık işleme tesisi yapı işleri bitiminde devlet sağlık ve hıfzısıhha Denetim merkezinden bir temsilcinin katılımıyla oluşan komisyon tarafından işleme sokulmalıdır.

3.1.5. Balık ürünleri işlemedeki her bir özel durumda teknik değişiklikler devlet sağlık ve hıfzısıhha Denetim merkezi kontrolüyle oluşturulmalıdır.

3.1.6. Tamir edilmiş veya yenilenmiş, Yeni teknolojiye haiz ekipmanların çalıştırılması yalnızca zorunlu mikrobiyolojik kontrolünden sonra izin verilir.

3.1.7. Balık işleme tesisinin tüm bölümlerinde düzenli sağlık gün ve vardiyaları organize edilmelidir. Tesisdeki sağlık günlerin programı Müdürün onayı ile tesis laboratuvarıyla koordineli yapılmalıdır.

Üretim tesisinin yetersiz sağlık durumu şartlarında laboratuvarın talebiyle extra sağlık günü organize edilmelidir.

3.1.8. Gıda maddeleri ile direk temasta gelen tüm nesnelere sağlık kontrolü uygulanmalıdır.

3.1.9. Balıkçılık ürünlerinin güvenlik parametreleri ve maksimum izin verilebilir değerleri diğer şartlarda ND*(4) olduğu gibi tıbbi-biyolojik koşullar ve üretim maddeleri ve gıda maddeleri için sağlık kalite kurallarına uymalıdır.

3.1.10. Ham maddelerin, yarı mamul maddelerin, yardımcı maddelerin ve bitmiş ürünlerin sağlık-mikrobiyolojik kontrolü “Balık ürünleri ve deniz omurgasızlarından yapılmış ürünlerin sağlık-mikrobiyolojik kontrolü” ve “Konserve ürünlerin sağlık-teknik kontrolü” talimatlarına uygun yapılmalıdır.

3.1.11. Ham madde, yarı mamul madde, mamul ürünlerin görsel kontrolü ve teknik ekipmanların sağlık durumu her vardiyada iki saatte bir yapılmalıdır.

3.1.12. %5 den az sodyum klor ihtiva eden düşük tuzlu ürünler, tütülenmiş, pişirilmiş, balık yumurtası, haşlanmış-dondurulmuş konserve ürünler üreten tesisler mikrobiyolog personel çalışan üretim laboratuvarına sahip olmalıdır.

3.2. Tesislerin planlanması

3.2.1. Balık işleme tesisi sahası nakliye yolları, yaya kaldırımı ve geçirimsiz kaplamalı, yağmur suyu tahliye sistemi takviyeli üretim binaları, duvar ve çitle çevrilmiş arazi, sağlık koşullarına uygun yeşil alanlar, doğal aydınlatma ve havalandırma, yeraltısuyu seviyelerine sahip olmalıdır.

3.2.2. Balık işleme tesisinin yerleşim yeri diğer tesislerin olası olumsuz etkilerinden uzak olmalıdır.

3.2.3. Üretim bölümleri kompleksi kırmızı çizgiden 15m içeride yerleştirilmelidir(cadde,otoban).

3.2.4. yardımcı işletmeler (tamir atelyesi, garajlar, depolama binaları,vs) üretim bölümlerinin acil çıkışından en az 50m mesafede yer almalıdır.

3.2.5. inşaat malzemeleri, ekipmanlar, kantar ve yakıtların bahçede depolanması yalnızca tüm uygulanabilir kuralların sağlanmasıyla müsaade edilir.

3.2.6. Tüm su tedarik boruları ve su arıtma ekipmanları tam olarak sağlık koruma bandı ile donatılmalıdır.

3.2.7. Balık işleme tesisi sahasında üretim prosesiyle ilgili olmayan herhangi bir binanın yer alması yasaklanmıştır.

3.2.8. Nakliye araçlarının hijyen temizliği için kullanım alanı içinde su-geçirmez kaplamalı özel bina, dezenfeksiyon çözümleri hazırlama küveti ile pis su sistemlerine meyille akışı sağlanmalıdır.

3.2.9. Özel depolama yerleri en az 5°C en fazla 30°C sıcaklık, %75-80 rutubette dezenfeksiyon için kullanılan maddelerin muhafazasını sağlamalıdır. Bu yerler kapalı olmalı ve uygun şekilde işaretlenmelidir. Tüm maddelerin okunaklı etiketleri olmalıdır.

3.2.10. Katı atıkların toplanması için asfaltlanmış veya sert zemine sahip (beton v.b.) alanlarda metal kovalar yerleştirilmelidir. Yerin alanı kovaların taban alanından her yönde en az 1m aşmalıdır. Katı atık kovaları için alan üretim ve depo binalarından en az 50m uzaklıkta olması sağlanmalıdır. Bu alanın üç tarafı en az 1,5 m yükseklikte tuğla veya beton duvarla çevrilmelidir ve yıkamak için su ve pis su sistemine bağlantısı sağlanmalıdır.

3.2.11. Nakliye acentesi, şöförler, hamallar vs için sahaya ayrı çıkışlı bir yardımcı bina içinde tuvaletler konması tavsiye edilir.

3.2.12. Teknik ürünlerin bölümü gıda maddeleri üretim bölümünden en az 100 m mesafede yerleştirilmelidir ve yeşil alan ile bölünmelidir.

3.2.13. Balıkçılık ürünleriyle çalışma için işleme odaları, aygıt ve ekipmanlar münhasıran kullanılmalıdır. Ayrıca bu aygıtlar, devlet sağlık ve hıfzısıhha denetim merkezlerinin izniyle diğer gıda maddeleriyle işlemler için, yıkama, temizleme ve dezenfeksiyondan sonra kullanılabilir.

3.3. Üretim alanları

3.3.1. Tüm gerekli işlemlerin rahatça ve yeterli hijyenik koşullar içinde yapılabilmesi için tesis yeterli üretim alanlarına sahip olmalıdır.

3.3.2. Üretim yerlerinin alan ve hacmi her bir işçi için en az 4,5 m² alan *(5) ve her bir işçi için en az 15 m³*(6) hava oranına dayalı özel teknik işlemlere bağlı olarak tayin edilir.

3.3.3. Kullanılan ekipmanlara ve çalışma alanındaki aşırı ısı, nem ve gazlara bağlı olarak üretim yerlerinin yüksekliği en az 4,2m olmalıdır; küçük kapasiteli üretim yerleri için yükseklik 3m olabilir. Yağ ve un bölümleri, vernik ve baskı bölümleri, teneke kutu üretimi, agar-agar üretim bölümleri yerlerinin yüksekliği 6m den az olamaz.

3.3.4. Tesislerin projelendirilmesinde ürünlerin kirlenmesini önlemek için bina kısımlarının “kirli” ve “temiz” olarak ayrılması gibi yollar yerine getirilmelidir.

3.3.5. Saha içinde üretim binaları ve bina içinde üretim yerlerinin yerleştirilmesi prosesin düzenli akışını sağlamalı ve açık alanlardan geçerken çevrenin etkisine karşı korunmamış yarı mamullerin taşınması gibi bitmiş ürünlerin akışıyla, ham maddelerin, yarı-mamullerin ve atıkların akışı ile olası çakışmaları önlemelidir.

3.3.6. Gıda maddesi ve tıbbi üretim bölümleri teknik ve yem ürünleri üretimi bölümlerinden tam olarak ayrılmalıdır ve ayrı giriş ve ayrı alet odası olmalıdır.

3.3.7. Balık ürünlerinin depolanması için tesis her bir özel tip ürün için ND ile uyumlu bir soğutucu veya soğuk odası olmalıdır.

3.3.8. Bir kaç katlı binalarda en çok su tüketen bölümler tavana doğru geçerken pis su kanallarına akış yükünü azaltmak için birinci kata yerleştirilmelidir.

3.3.9. Eğer yeterli havalandırma sağlanırsa depolar, soğutma odaları, salamura kapları, soğutma ekipmanlarının yakıt ve makine bölümleri güvenlik kurallarının sağlanmasıyla bodrum katta yerleştirilmesine müsaade edilir.

3.3.10. Balık işleme tesislerinin üretim ve muhafaza odalarında kemirgenlerin sızmasını önlemek için tüm önlemler alınmalıdır.(sıkı kapılar, haberleşme boruları etrafında deliklerin kapatılması, havalandırma kanalları üzerinde metal ızgaralar)

3.3.11. Uygun sağlık önlemler için üretim alanları, teknik alanlar, ekipman yerleşim planları sağlanmalıdır.

3.3.12. Üretim yerlerinin zeminleri sert ve emici olmayan, kaymaz, toksik olmayan, asit, alkali ve yağlara karşı dirençli, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, normal şekilde kuruyabilen malzemelerle kaplanmalıdır.

3.3.13. Zemin suyun birikimini önleyecek şekilde meyilli olmalıdır.

3.3.14. Oluk ve kanalların meyilleri zeminin eğiminden daha küçük olmamalıdır. Eğim yönü oluk, kanal ve sifonların içindeki ağızlara akışı sağlayacak şekilde ve geçişler ve yaya yolu ile çakışmayacak şekilde olmalıdır.

3.3.15. Eğim olmama durumunda bölümler su tahliye ekipmanı ile takviye edilmelidir.

3.3.16. Zemin ve duvarların arasındaki bağlantılar su-dirençli ve temizlik ve dezenfeksiyon için kolay uygulanabilir olmalıdır. Hidrolik izolasyon halı duvar üzerinde en az 300 mm kaldırılmalıdır.

3.3.17. İç duvarlar su ve darbe dirençli yüzeylere sahip olmalıdır, kolay yıkanabilir ve açık renkte boyanmalıdır.

3.3.18. Duvarların iç yüzeylerinde yalnızca sağlık koruma yetkilileri tarafından kabul edilen maddeler kullanılmalıdır: sıvalı beton, seramik fayans, çeşitli korozyon dirençli metalik levhalar,(çelik veya alüminyum alaşımlı levha)veya iyi yüzey kalitesine sahip mekanik darbelere dirençli ve kolay tamir edilebilen metal olmayan kaplama maddeleri.

3.3.19. Kaplama levhaları arasındaki boşluklar mastic veya sıcak suya dirençli diğer maddelerle kapatılmalıdır.

3.3.20. Duvarlarda çıkıntı alanları olmamalıdır. Tüm borular ve kablolar duvar içine gizlenmelidir veya uygun şekilde kapatılmalıdır.

3.3.21. Kapılar balık ve diğer ürünlerin kabulünde yeterli genişlikte olmalıdır ve korozyona karşı mukavim ve darbe dirençli materyalle kaplanmalı ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

3.3.22. Tavanlar, yoğunlaşmayı ve kir birikmesini bertaraf edecek şekilde yapılmalıdır ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

3.3.23. Tavanlar, su dirençli düzgün yüzeye sahip olmalıdır ve açık renkte emulsiyon boya veya kireçle boyanmalıdır.

3.3.24. Binalarda tavan altında çıkıntılı elemanlar varsa (çatı kirişi, boru vs) asma tavan yerleştirilmesi tavsiye olunur.

3.3.25. Çatı kirişleri kapatılmıyorsa ve çatının iç tarafı tavan olarak kullanılıyorsa tüm bağlantılar sağlamlaştırılmalı ve destek elemanları açık renkte boyanmalıdır. Çatı yüzeyi balıkçılık ürünlerinin yoğunluk, kir ve toz birikimini önleyecek şekilde, düzgün ve kolayca temizlenebilir olmalıdır.

3.3.26. Bakım aletlerinin, deterjan ve dezenfektan maddelerinin depolanması için özel odalar, kutular ve bidonlar sağlanmalıdır.

3.3.27. Üretim odaları şunları sağlamalıdır:

- Musluklar: her bir 150m² alan için 1 musluk (her oda için en az bir musluk) esnek hortumlar için destek;

- El yıkama için odalar soğuk ve sıcak su bağlı mikserle donatılmış lavabolar, sabun, dezenfektan sıvısı, tek kullanımlı havlu veya elektrikli el kurutucularla donatılmalıdır.

Lavabolar her üretim odasının girişine her üretim yerinden 15m uzaklıkta her 20 personele bir lavabo normuyla yerleştirilmelidir.

- İçme amaçlı çeşmeler veya fiskiye cihazları çalışma alanından 70m mesafede yerleştirilmelidir.

3.3.28. Çalışma alanında ve tuvaletlerde musluklar manuel olmamalıdır.

3.4. Su tedariki ve pis su

3.4.1. Balık işleme tesisleri merkezi su tedarik sisteminden su ile beslenmelidir. Merkezi sistemin olmama durumunda bir bağımsız su tedarik sistemi kurulmalıdır. Su GOST 2874 ün koşullarıyla uygun olmalıdır. Su tedariki Laboratuvar-üretim kontrolü Ek 7.1 le uygun yürütülmelidir.

3.4.2. Su tedarik sistemi, su kaynaklarının ve ekipmanlarının seçimi devlet sağlık ve hıfzısıhha denetim merkezleri ile koordineli yürütülmelidir.

3.4.3. Tüm su tedarik sistemleri, yüzey ya da yeraltı su kaynakları SanPiN 2.1.4.027-95 in gerekleriyle uygun olarak sağlık koruma bölgeleri oluşturulmalıdır.

3.4.4. içme ve teknik su tedariki borularının birleşik bağlanması yasaklanmıştır.

3.4.5. Borular, sıcak ve soğuk su tedarikinde kullanılan armatür, ekipman ve borular SNiP 2.04.01-85 un koşullarına uymak zorundadır.

3.4.6. Tüm iç su tedariki, pis su sistemi, buhar ve gaz boruları görsel ayırım için geleneksel renklerle boyanmalıdır.

Oda sıcaklığının altındaki sıcaklıklarda suyun borular içinde yoğunlaşmasını önlemek için bu borulara izolasyon yapılmalıdır.

3.4.7. Yeşil alanların sulanması ve diğer su ihtiyacı için kullanım amaçları ihtiyacının tespitinde aşağıdaki su tüketim normları kullanılmalıdır (Tablo 1)

Table 1

Suyun varış yeri,	Su tüketimi, lt/gün	
	Tesis	
	Kanalizasyonlu	Kanalizasyonsuz
İçme ve kişisel amaçlı kullanım (1 kişi için)	25	15
Duş (1 kişi için)	40	
Yemekhane (1 yemek için)	20	
Çamaşırhane (1 kg kuru giysi için)	60	
Nakliye (1 otomobil için)	600	
Koridorların yıkanması (1m ² için)	2	
Yeşil alanların sulanması(1m ² için)	4	
Kulüp , Kırmızı köşe (1 ziyaretçi)	6	
Tıbbi yardım noktası (1 ziyaret)	6	
Laboratuvar (1 musluk-saat için)	40-60	

3.4.8. Her vardiyeye süresinde zeminler, paneller ve duvarların yıkanması için su tüketim normları :

- özel hijyen yönetimi gerektiren üretim odaları (balık kesim odaları, balık yumurtası odası, kutulama odası, pişirme ve konserve odaları, tıbbi yağ bölümleri vs) - 10 lt/m²;
- zeminlerin önemsiz kirlenmesi ile alanlar - 5 lt/m²*(7).

3.4.9. Bölüm temizleme hortumları sıcak ve soğuk su hattına karıştırıcak hat bağlanmalıdır. Hortum uçları tabancalı sistem ile donatılmalı ve aygıtların zeminle temas etmesine izin verilmemelidir.

3.4.10. Teknik amaçlar için kullanılan su GOST 2874 “içme suyu” koşullarına uymalıdır.

Deniz suyu ilk olarak 10 g/dm³ konsantrasyonlu klorlu kireç veya kloramin çözültisiyle veya 0,2-0,5 g/dm³ konsantrasyonlu katapol veya katamin AB bakteriyel preparatları ile dezenfekte edilmelidir. Dezenfeksiyon için ayrıca ozonlama, elektrik klorlama ve antibakteriyel lambalarla ultraviyole ışınlama kullanılabilir. Cam kaplar tuzdan arıtılmış deniz suyu veya içilebilir suyla yıkanmalı veya buharla muamele edilmelidir. Buhar jeneratörü için tuzdan arıtılmış deniz suyu kullanılmasına müsaade edilir.

3.4.11. Konserve gıda maddelerinin üretimi için kullanılan su “üretim tesisleri, toptan satış yerleri, perakende ticaret, toplu beslenme tesislerinde konserve gıdaların hijyen-teknik kalite kontrolünün uygulanması hakkında” talimatların koşullarına uymalıdır.

3.4.12. müteakkip ihracat için balıkçılık ürünlerinin üretimi için ek 7.2 deki koşullarla uygun içilebilir veya temiz deniz suyu kullanılmalıdır.

Konserve gıda maddelerinin soğutulmasında kullanılan suyun dezenfeksiyonu için katamin veya katapol kullanımı kabul edilemez.

Yangın söndürme sistemlerinin ve soğutucu ekipmanlarının soğutulması ihtiyacı için deniz suyu kullanılabilir. Bu amaçlar için yerleştirilen boru hatları başka ihtiyaçlar için kullanılamaz ve ürünler için kirlenme kaynağı olmamalıdır.

3.4.13. Deniz suyunun giriş ağzı kıyıdan uzak, yağ ürünleri, akıntılar ve çürümüş yosunlardan kirlenmemiş bölgelerde uyarlanmalıdır.

3.4.14. Kullanım ve teknik amaçlar, deterjan ve dezenfektan solüsyonları hazırlanması, ekipmanların yıkanması için kullanılan Yüzey suyu için

“ yüzey sularının kirlenmeye karşı korunması için Hijyen kuralları ve normları“ ve “toplum tarafından kullanılan yerlerde kıyasal deniz sularının kirlenmeden korumak için Hijyen kuralları ve normları” koşulları ile uymalıdır.

3.4.15. Su bağlantı noktası kilitli bağımsız bir odada yer almalıdır ve manometer, nümune alma musluğu, drenaj sifonu, suyun yalnızca bir yönde hareketini izin veren vana donanımı sağlanmalıdır.

3.4.16. İçme suyunun analizi GOST “İçme suları. Sağlık-bakteriyolojik analizi yöntemleri” ile uyumlu yapılmalıdır. Deniz suyu için “yüzey sularının sağlık-mikrobiyolojik analizi için yöntemsel kılavuzu” ile uyumlu olmalıdır.

3.4.17. Balık işleme tesislerinin kanalizasyon sistemi tasarımı SNIP in “kanalizasyon, dış şebeke ve düzenleri“ ve “binaların kanalizasyon ve dahili boru hattı” mevcut SanPiN in koşullarıyla uygun olmalıdır.

3.4.18. Tesisler üretim ve kullanma ve buhar suyu tahliyesi için ayrı kanalizasyon şebekeleri ile teçhiz edilmelidir. Üretim ve kullanma kanalizasyonlarının ortak bağlantısı yasaklanmıştır.

3.4.19. panel arası tavanlara yerleştirilen üretim atıklarının tahliyesi için sifon ve borular geçirimsiz olmalı ve balık üretim ekipmanlarının üstünde, çalışma alanlarının üzerinde, ürünlerin ve girdilerin depolaması için ayrılan alanların üstünde yerleştirilmeyecek şekilde tasarlanmalıdır.

3.5. Aydınlatma, ısıtma ve havalandırma

3.5.1. Üretim odalarının aydınlatılması SNIP “Doğal ve suni aydınlatma tasarım normları” ile uygun olmalıdır.

3.5.2. Çalışma ışığı, koruma ızgaraları, dağıtıcılar özel lamba soketleri, çalışma alanı önüne sarkan lambalar hariç çalışma ışığı lambalarıyla takviye edilmelidir. Akkor lambalarla aydınlatmada koruma camları ile takviye edilmelidir.

3.5.3. Işıklı aydınlatma yalnızca civalı lambalarda yetersiz erimesindeki problemler oluşma durumlarında müsaade edilir.

3.5.4. Açık yer teknolojik proseslerinde odaların aydınlatılması için çalışma ışıkları ürün derinliğine nüfuz edecek şekilde yerleştirilmelidir.

3.5.5. Çalışma ışıklarının sağlık muayenesi bölümün sağlık muayene programına uygun olarak 3 aylık dönemlerden az bir kez, balık yumurtası üretimi salonlarında haftada en az bir kez yapılmalıdır.

Çalışma ışıklarının çalışma ve sağlık durumu için sorumluluk teknik eğitimli bir personele verilmelidir.

3.5.6. Balık yumurtası bölümünün tüm üretim salonları her 1m³ hava için 1,5-2.2 W oranında antibakteriyel lambalar sağlanmalıdır. Antibakteriyel lambalar işe başlamadan bir saat önce açılmalıdır (antibakteriyel lambalar açıkken odalarda kişilerin mevcudiyeti yasaktır) Antibakteriyel lambaların kapatılmasından en az 30 dakika sonra içeri girişe izin verilir. Antibakteriyel lambaların çalışma zamanları(onların çalışma ömrüne uygun) bir forma kaydedilir.

3.5.7. Temel üretim bölümlerinde pencerelerin alanları zemin alanının % 30 kadar olmalıdır. Aşırı parlaklığı önlemek için pencereler kuzeye bakmalıdır. En iyi aydınlatma karakteristikleri pencerelerin yerden 80-90 cm tavandan 20-30cm aşağıda yerleştirilmesiyle elde edilir. Pencereler arasında kalan duvarların eninin 1,5 katını aşmamalıdır.

3.5.8. Pencerelerin dış cam yüzeyleri(pencere, kapı üstü camı, kapı içi camı) kirlenme oranına göre 3 ayda bir , iç yüzeyler ayda en az bir kez toz ve dumandan temizlenmelidir. Kış zamanları yalnızca pencere çerçevelerinin iç yüzeylerinin temizlenmesine izin verilir.

Kırılan camların hemen yenisi takılmalıdır. Pencerelerde çatlak camların bulunması yasaktır.

Binanın hem içerisinde hem de dışarısında aydınlatma açıklığı yabancı nesnelere bloke edilemez.

3.5.9. Salon içinde makine ve ekipmanların yerleşimi direk güneş ışığı hariç tutularak çalışma alanlarının aydınlatılması maksimize olacak şekilde gerçekleştirilmelidir.

3.5.10. Üretim salonlarının yerlerinin değişmesi, üretim ekipmanlarının yeniden düzenlenmesi veya yer değiştirmesi durumlarında çalışma ışıkları aydınlatma normlarının bozulmaksızın yeni durumlara göre uygulanmalı ve düzenlenmelidir.

3.5.11. Tüm üretim, idari ve yardımcı işler binaları, SNIP “ Isıtma, havalandırma,ve iklimlendirme”, SNIP “ İdari ve yardımcı işler binaları”, GOST “ Genel Sağlık –Hijyen Şartları” na göre hava çevre şartları sağlayan havalandırma ile sağlanmalıdır.

3.5.12. Doğal havalandırma için kapı üstü penceresi, kapı içi penceresi, açıp kapatması mekanik aygıtlı çerçeveler, panjurlarla takviye edilmelidir. Pencereley kolay yıkanması için içeriye doğru açılmalıdır.

3.5.13. Tüm hava emme cihazları kirli hava, gaz ve su sızan yerlerin olmadığı yerlere konulmalıdır. Havadan tozların alınması için tüm hava emme cihazları filtrelerle takviye edilmelidir.

3.5.14. Güç takviyeli havalandırma sistemleri ve tabii havalandırma sistemlerinin hava emiş menfezleri odalara sineklerin girişini önlemek için sinekliklerle teçhiz edilmelidir.

3.5.15. Havalandırma kanalları ve teknolojik aygıtların bacaları periyodik olarak (yılda en az bir kez) içeriden sökölüp temizlenmelidir.

3.5.16. Teknolojik alanlarda üretim salonlarının aşırı soğumasını önlemek için ısı perdeleri yerleştirilmelidir.

3.5.17. Zehirli duman, gaz ve hava çıkaran üretim bölümlerinde ve amonyak soğutmalı tesislerin makine dairelerindeki havalandırma ve hava ısıtma sistemleri içindeki havanın sirküle edilmesi yasaktır.

3.5.18. Her bir üretim kısmı bağımsız havalandırma sistemine sahip olmalıdır. Toz ve kolay yoğunlaşan buhar, zehirli ve parlayıcı karışımlardan oluşan maddelerin kolektörlerinin bir ortak aspiratör sistemle bağlanması yasaktır.

3.5.19. Tesisler gerekiyor ise bir merkezi sistemle ısıtılmalıdır.

3.5.20. Üretim salonlarında, ürünün muhafaza ve olgunlaştırılması için tasarlanmış depolama kısımlarında hava sıcaklığı ve bağıl nem GOST 12.1.005-88 ve teknik talimatlara uymalıdır.

3.5.21. Soğutucuların, ham madde çözüm odalarının, soğuk salamura bölümleri ve muhafaza odalarında soğutucuların ısısı SNIP “ Isıtma, havalandırma ve İklimlendirme “ şartlarına ve teknik talimatlara göre uygun olmalıdır. Üretim salonlarında ısıtma sistemleri ısı taşıma sıcaklığı sulu, ısı taşıma sıcaklığı (150°Ñ) veya buharlı (130 °Ñ), temizlemesi kolay olan düz yüzeyli radyatörlü olmalıdır. İdari–yardımcı işletme salonlarında ısı taşıyıcı sıcaklığı çift borulu ısıtma sistemlerinde 95 °Ñ, tek borulu sistemlerde 105 °Ñ. Dir.

3.5.22. Önemli sıcaklık ve nem farklılıklarına sahip tüm üretim bölümleri kapı, koridor, giriş yeri olan ayrı odalarda yerleşmelidir.

3.5.23. Önemli buhar ve ısı çıkaran tüm kaynaklar, izole edilmelidir (kaplama, perde vs.)

3.5.24. Üretim odaları dış meteorolojik şartlara bağılı olarak otomatik hava sıcaklığı düzenleme sistemiyle takviye edilmelidir.

3.6. Saha ve Üretim salonlarının Bakımı

3.6.1. Balık işleme tesisi(bölümü) sahası temiz ve düzenli olmalıdır, yazın sulanmalı, kışın kar ve buzdan temizlenmelidir.

3.6.2. Yazın sahanın temizlenmesi günde 2 defa yapılmalıdır.

3.6.3. Buhar suyu tahliyesi için buhar kanalı boruları, erimiş su, yaya yolu yüzey kanalları düzenli olarak temizlenmeli ve tamir edilmelidir.

3.6.4. Sahanın, üretim, yardımcı işletmelerin temizliği gıda maddesi üretiminde çalışmayan görevlendirilmiş ve bilgilendirilmiş personel tarafından yapılmalıdır.

3.6.5. İş bitiminde bölümlerin, ekipman, alet ve terazilerin temizliği yapılmalıdır. Kapılar, pervazlar, pencere kenarları, ısıtma cihazları, yumuşak bezle silinmelidir, sonra yerler yıkanmalıdır. Zemin ve duvarlar sıvı deterjan katılmış sıcak suyla yıkandıktan sonra dezenfekte edilmelidir.

Zeminlerin yaş temizlenme süresi kirlilik derecesine bağılı olarak yapılır.

3.6.6. Tesisin ve bölümlerin sağlık durum bakımı için tüm balık işleme tesislerinde sağlık günleri düzenlenir:

- Konserve, balık yumurtası, pişirme, tütsülenmiş, et kazanma üretim bölümlerinde –haftada bir.

- Kaynamış-dondurulmuş kabuklular, tuzlanmış balık yumurtası kısımları- 5 günde bir

- Dondurulmuş, salamura ve soslu ürün, yem unu ve yağ bölümleri – 10 günde bir

Sağlık günlerinden sonra mikrobiyolojik kontrol yapılmalıdır.

3.6.7. Duruşların süresi, tamirat işlerinin şartları ve hacmi şirket yönetimi tarafından onaylanmalıdır.

3.6.8. İşletmenin, tesislerinin ve bölümlerin iyileştirme tamiratları yılda en az bir kere olmak üzere kirliliğin derecesine göre yapılmalıdır. Küf meydana gelme durumunda duvarlar ve köşeler sodyum oxyphenolate veya diğer müsaade edilmiş antiseptiklerle muamele edilmelidir. Üretim prosesleri sürerken boyama, tamirat gibi işlemlerin yapılması yasaktır.

Duvar boyama ve düzeltme işlerinde kirliliği önlemek için zemine çadır örtüsü ve koruyucu köşeler kullanılmalıdır.

Vurulmuş sıva kısımları hemen yeniden sıvanıp, boyanmalıdır.

3.6.9. Üretim kısımlarında ekipmanların yerleşimi temizlik ve dezenfeksiyon için ulaşılmayan yerlerin ortaya çıkmasıyla sonuçlanmamalıdır.

3.6.10. Kovaların hacminin 2/3 ünü aşacak şekilde üretim atıklarıyla doldurulması yasaktır. Bununla birlikte kovalar temizlenip, yıkanıp dezenfekte edilmelidir (yaz aylarında günde bir defa, kış aylarında iki günde bir defa). Atık kovaları içinde sıvıların deşarj edilmesi kesinlikle yasaktır.

3.6.11. Hurdalar, cam kırıkları, kırık teraziler, yağ yanığı atıkları vs, özel tasarlanmış yerlerde konteynerler içinde muhafaza edilmeli ve özel taşıtlarla tahliye edilmelidir.

3.6.12. Sahada ve balık işleme tesisleri salonlarında ev hayvanlarının mevcudiyeti kesinlikle yasaktır.(bekçi köpekleri hariç)

3.6.13. Üretim alanlarında yabancı nesnelere dokunmak veya yiyecek yemek kesinlikle yasaktır.

3.6.14. Yabancı kişilerin üretim alanlarına ve depo odalarına girişi yönetimin izni ve yalnızca özel hijyenik kıyafetle müsaade edilir.

3.6.15. Üretim alanlarına girişte ayakkabı temizleme aletleri(sıyrıcı, paspas ,fırça vs) konmalıdır. Bu aletler her vardiyada dışarıda iki kere temizlenmelidir.

Üretime, depolara ve yardımcı işletmelere girişlere 0,5 % solusyonlu klor kireci veya kloramin emdirilmiş dezenfeksiyon paspasları konmalıdır. Dezenfeksiyon paspasları her vardiyada değiştirilmelidir.

3.7. Ekipman, alet ve kaplar üzerinde koşullar

3.7.1. Tüm çalışma makine ve ekipmanları, fileto masaları, küvetler, konveyör kayışları ve bıçaklar gıda maddesi ile temasa uygun maddelerden yapılmış olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyonu kolay olmalıdır.

Metal aksamlar paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.

Fileto masaları için ahşap ve diğer maddelerin kullanımı yasaktır.

3.7.2. Ekipmanların dizaynı gıda maddesi ile temasta olan tüm aksamların çabuk sökülerek kolaylıkla yıkama, temizlik ve dezenfeksiyon edilmesini sağlamalıdır. Paletler kolay taşınır olmalı, paletlerin yer seviyesinden yüksekliği en az 30cm olmalıdır.

3.7.3. Gıda maddesi ile direk temasta olan teknik ekipmanların tüm parçaları uygun koruyucu yağlarla yağlanmalıdır.

3.7.4. Ham madde, yarı mamul ürün, mamul ürünler için küvetler, fiçiler, tekneler ve diğer kaplar kolay yıkanma ve dezenfeksiyona elverişli düzgün yüzeye sahip olmalıdır.

3.7.5. Masa yüzeyleri düzgün olmalı ve gıda maddesi ile direk teması için Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi tarafından onaylanmış aşınmaz metal veya sentetik maddelerden yapılmış olmalıdır.

3.7.6. Civalı tüm ölçüm aletlerinin kullanımı yasaktır. Tüm cam ölçüm aletleri metalik koruyuculu olmalıdır.

3.7.7. Çeşitli dolular yapılacağı zaman plastik tutkaçlı paslanmaz çelik mikserler kullanılmalıdır.

3.7.8. Analizler için numune alma metal kaşık, boru ve problarla yapılmalıdır.

3.7.9. Tüm üretim eşyaları işaretlenmelidir. Gelişigüzel eşya kullanımı yasaktır.

3.7.10. Kapaklar dahil gıda maddesi ve ham madde ile direk temas eden tüm ekipman, kap, terazi vs Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi tarafından onaylanmış maddelerden yapılmalıdır.

3.7.11. Hazır yiyecekler için tüketici kapları ND nin koşullarına uygun olmalıdır ve seperatörlü karton kutular içinde veya PE torbalar içinde ambalaj malzemesinin deformasyonu veya bozulması olmaksızın paketlenmelidir.

3.7.12. Teneke kutu ürünlerin ön paketlenmesi için kullanılan kaplar, ND nin koşullarına uygun olmalıdır. Kapların periyodik kalite kontrolü ve sağlık şartlarının değerlendirilmesi numune alma kurallarında ve test methodları bölüm dokümanlarında ayrıntılı olarak açıklanmalıdır. Konserve gıda maddeleri için teneke kutuların yıkanma ve dezenfeksiyonu koşulları Ek.7.3 de açıklanmıştır.

3.7.13. Cam kap kapakları üretim alanına temiz, geçirimsiz kağıt içinde veya PE torbalar içinde getirilmelidir. Kapaklar kutulama makinesi beslemesine yüklemeye önce ambalajından çıkarılmalıdır.

Cam kavanoz, polimer ve metal kaplar için metal kapaklar temiz olmalı ve geçirimsiz veya yağlı kağıt içinde paketlenmelidir. Kutulamadan hemen önce ambalajından çıkarıldığında başka işlemlere gerek olmadan kullanılabilir.

3.7.14. Tenekelerin ve kapakların iç yüzeylerinin boyası ND nin koşullarına uygun olmalı ve mukavim olmalı.

3.7.15. Kavanoz kaplar temiz ve kuru odalarda malzemenin tipine göre sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Plimer maddeden yapılmış kapların ışık altında depolanması yasaktır.

3.7.16. Fıçılar temiz ve kuru yerlerde veya sundurma altında paletler üzerinde muhafaza edilmelidir.

3.7.17. Sucuk ve sosis imalatında kullanılan zarlar ve bitmiş ürünlerin paketlenmesinde kullanılan filmler Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi tarafından kullanımı onaylanmış olmalıdır

3.7.18. Balık ürünlerinin paketlenmesi için kullanılan kaplar ve yardımcı malzemeler temiz, kuru, yabancı koku olmaksızın ND nin koşullarına uygun olmalıdır. Kirlenmiş ve küflenmiş kapların kullanımı yasaktır.

3.7.19. Üretim odalarının, ekipmanların, alet, kapların Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi tarafından onaylı deterjan ve dezenfektan maddeleri kullanarak yıkanması ve dezenfeksiyonu ve tesis içinde taşınması “Balık işleme tesisi ve gemi içinde teknik ekipmanın hijyeni için talimatlar“ a göre yapılmalıdır.

3.7.20. Yeni deterjan ve dezenfektan maddelerinin kullanımına yalnızca Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi onayıyla izin verilir.

3.7.21. Teknik araç, gereç ve kapların yıkama ve dezenfeksiyonunun kalitesinin mikrobiyolojik kontrolü “Balık ve deniz omurgasızlarından mamul gıda ürünlerinin sağlık-mikrobiyolojik kontrolü için talimatlar” ve “Balık konserve tesisleri ve gemilerde sağlık-mikrobiyolojik kontrolü için talimatlar” a uygun olarak yapılmalıdır.

3.8. Yardımcı maddeler ve buz

3.8.1. Tüm yardımcı malzemeler ND koşullarıyla uygun olarak periyodik laboratuvar kontrolü ve kabul sırasında laboratuvar kontrolüne bağlı olarak kalitesini tasdik eden dökümanlarla sağlanmalıdır.

3.8.2. İşletmeler ithal besin katkıları kullanırken tedarikçilerden spesifikasyon ve sertifikaları ile Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi izni veya hijyen sertifikasına sahip olmalıdır.

İşletmeye gelen besin katkıları üreticinin ambalajında muhafaza edilmelidir. Öteki kaplar içinde stoklanması yasaktır.

3.8.3. Yardımcı maddelerin muhafazası için odalar herhangi depo haşerelerinin istilası olmaksızın ve yabancı kokular olmaksızın iyi havalandırılmış temiz ve kuru olmalıdır.

3.8.4. Depolama alanında tüm ürünler, en alt katındaki çuvalların veya kutuların zeminle arasındaki mesafesi 10cm’yi aşacak şekilde düzenlenmelidir. Su tedarik boruları ve ısıtma borularının yakınında stoklanması için ürünlerin tanzimi yasaktır.

3.8.5. Baharatlar orijinal ambalajında stoklanıp taşınmalıdır.

3.8.6. Baharatların diğer koku yayan maddelerle aynı odada muhafazası kesinlikle yasaktır.

3.8.7. Dökme halde tedarik edilen tüm yardımcı maddeler manyetik tutuculardan geçirilmelidir.

3.8.8. İşletmeye gelen bitkisel yağlar ilk olarak Staphylococcus aureus varlığına karşı laboratuvar kontrolünden geçirilmeli ve şeffaf olmayan, dibinde bir tahliye musluğu olan kapalı tanklar içinde muhafaza edilmelidir..

3.8.9. Tereyağı ve melanj ND nin koşullarına göre soğutucu odalar içinde raflarda stoklanmalıdır.

3.8.10. Asetik asit şişeleri soğuk ve kuru yerde yumuşak yastıklı tahta kutu veya sepetler içinde yerleştirilmelidir.

3.8.11. Tuzun muhafazası için havanın bağıl neminin % 75 i aşmayacağı özel kapalı depo kullanılmalıdır.

Tuz muhafaza deposu tuzun atmosferik çökmesine, yer suyu ve mekanik kirliliğe (toz, kum vs) karşı ve her hangi bir tuz kaybı olasılığına karşı tuzu korumalıdır.

3.8.12. Tuzun çalışma alanında muhafazası için tuzun kirlenmesine meydan vermeyen özel silo, kutu veya tanklar kullanılmalıdır.

3.8.13. Buz üretimi için temiz içilebilir su kullanılmalıdır. İçme suyunun kalitesi GOST 2874 koşullarına uygun olmalıdır. Klorlu buz üretimi için kütle oranı en az % 25 klorlu kireç kullanılmalıdır.

3.8.14. Buz üretimi için Coli göstergesini dikkate alarak GOST 2874 uyarınca dezenfekte edilmiş deniz suyu veya su kaynaklarından yumuşak su kullanımına izin verilir.

3.8.15. Buzun korunması için kullanılan izolasyon maddeleri temiz olmalıdır. İzolasyon maddeleri buz muhafaza depoları yakınında stoklanmalıdır ve aynı zamanda malzemenin atmosferik etkilerden bozulmasını önleyecek gerekli tedbirler alınmalıdır.

3.8.16. Balığı ve salamura suyunun soğutulması için kullanılan yapay veya doğal buz içilebilir su için düzenlenmiş koşullara uygun olmalıdır.

3.8.17. Buz ND nin koşullarına göre muhafaza edilmelidir.

3.8.18. Buz nakliye koşulları ND nin kalite uygunluğunun korunması şartlarını sağlamalıdır.

Buzun açık taşıtla nakliyesi durumunda temiz çadırla örtülmelidir.

3.8.19. Tuz ve buz stoklama depolarında işçiler özel çizme ve aletler kullanmalıdır.

3.9. Balıkçılık

3.9.1. Balıkçılık için tesisin Devlet Sağlık ve Hıfzısıhha Denetimin yerel merkezi tarafından kabul edilmiş olmalıdır.

3.9.2. Balıkçılık tesisinin bütün kıyı sahası düzeltilmiş ve duvarla çevrilmiş olmalıdır.

3.9.3. Temizlenmiş ağların kuruması için askılar sağlık-hijyenik koşullarına uygun şekilde yerleştirilmelidir.

3.9.4. Muhafaza depolarının, barınakların ve diğer üretim yapıları ve yardımcı binaların yerleşimi için, su basmasına karşı yükseltilmiş sağlam yer seçilmelidir.

3.9.5. Balıkçılık sahası temiz tutulmalıdır. Temizleme işlemleri günlük yapılmalıdır.

3.9.6. Balık işletmesine GOST 2874 e göre su sağlanmalıdır.

3.9.7. Evsel atıkların toplanması için (yemekhane, çamaşırhane, tuvaletler) kanalizasyon sistemine bağlantı sağlanmalıdır. Tüm katı atıklar yerleşim yerleri ve binalarından, ağ sürüklenme alanından en az 50m mesafede, sıkı kapaklı tanklar içinde muhafaza edilmelidir.

3.9.8. Katı atık tanklarının içleri her gün % 10 solüsyonlu klorlu kireç veya lysol, cresol solüsyonları ile serpiştirilmelidir. Atık ve hurdalar periyodik olarak özel nakliye araçlarıyla şehir atık merkezine tahliye edilmelidir.

3.10. Balık kabulü ve balık temizleme odaları

3.10.1. Balık işleme tesisinin balık kabul bölümü kanalizasyon sistemine bağlanmalıdır. Balık kabulün zeminleri asfalt kaplı ve kanalizasyon kapağına doğru meyilli olmalıdır. Kabul alanının tankların temizliği ve başka amaçlar için kullanımı yasaktır.

3.10.2. Sağlık iskelesi ve balık kabul tesisi balık ve taşıma tanklarının ve tesisin muamelesi için soğuk ve sıcak su ve buhar temin sistemlerine bağlanmalıdır.

3.10.3. Balık kabul tesisi özellikle balık sezonunda her gün % 2 solüsyonlu klorla temizlenip dezenfekte edilmelidir ve temiz suyla yıkanmalıdır.

3.10.4. Kabul tesisinin altındaki alan temiz tutulmalı ve periyodik olarak dezenfekte edilmelidir. Tesis altında hurda atıklar ve çöplerin atılması yasaktır.

3.10.5. Balığın boşaltılması sırasında kirlilik ve mekanik bozulmalardan korumak için dikkat edilmelidir.

3.10.6. Tüm yükleme ve boşaltma işlemleri için mekanizasyonun maksimum kullanılması başvurulmalıdır. (vinç, yük asansörü, balık pompası, vs.)

3.10.7. Balık kabul kısmı kapalı, ısı yalıtımı takviyeli,tavan örtülü olmalıdır. Ağ kaplamalı çatı altı alanlar yasaklanmıştır. Bölüm duvarları fayansla kaplanmalı, çatlak olmamalı, zeminler kanallara doğru eğimli sert su-dirençli yüzeylere sahip olmalıdır.

3.10.8. Bölüm zeminleri üretim atıklarından periyodik olarak temizlenmeli tazyikli hortumla yıkanıp dezenfekte edilmelidir. Duvarlar ve tavan toz, örümcek ağı ve diğer pisliklerden düzenli olarak temizlenmelidir.

3.10.9. Balığı temizlemeden önce bir palet üzerinde özel tank içinde yerleştirilir. Zeminle palet arasında mesafe en az 30cm olmalıdır. Balığın zemin üzerine konulması yasaktır.

3.10.10. Kirlenme yoğunluğuna bağlı olarak balık temizleme tezgahları düzenli olarak yıkanmalıdır. Balık temizleme makineleri her vardiyada en az bir defa yıkanmalıdır.

3.10.11. Balık yıkanmasında kullanılan bütün hortumlar duvara bağlı, dolanmış şekilde hortumun ucu yere temas etmeyecek şekilde muhafaza edilmelidir.

3.10.12. Büyük balıkların yıkanması için özel aygıtların (duşlu fırça ve diğer aletler) kullanılması önerilir.

3.10.13. Balığın temizlenmesi sonunda kan, iç organ kalıntısını almak için akan temiz su altında yıkanır. (maximum sıcaklık 15-18 °Ñ) ve soğutulmuş tanklar içinde, teknik talimatlara uygun şekilde buzla kaplanıp hemen müteakip işlemler için gönderilir.

3.10.14. besinsel atıklar temiz tanklar içinde her tip için ayrı ayrı biriktirilmelidir.

Aynı kap içinde atık biriktirme süresi 1,5 saati aşmamalıdır.

Biriken atıklar daha ileri işlem için veya dondurma işlemine gönderilmelidir.

3.10.15. Hemen işlem mümkün değilse atık dolu kaplar hava ısısı 0-5 C olan soğuk odalarda muhafaza edilmelidir. Atık muhafaza süresi 4 saati aşmamalıdır.

3.10.16. Balık atıkları hayvan yemi olarak kullanılacaksa özel işaretli sıkı kapaklı kaplarda muhafaza edilmeli ve her vardiyada en az bir kere tahliye edilmelidir.

Atıkların hayvan tüketimi için gönderilmesinden önce Devlet veteriner denetim kuruluşuna gösterilmelidir.

3.11. Balıkların soğuk işlenmesi

3.11.1. Soğutulmuş balıkların üretimi için kırılmış buz (doğal veya suni) kullanılmalıdır. Kırılmadan önce buz yıkanmalıdır.

3.11.2. Balık soğutma veya şoklamaya yönlendirilmeden önce temiz suyla (15°C yi aşmayan sıcaklıkta) yıkanmalıdır. Balığın yıkanması için dezenfekte edilmiş deniz suyu kullanılması müsaade edilir.

3.11.3. Şoklama ünitesinden balığın yükleme ve boşaltma süreleri ve dondurulmuş balığın ısı değerleri özel formlara kayıt edilmelidir.

3.11.4. Şoklama ünitesinin içindeki teknik işlemler oda içindeki sıcaklığın artmasını önleyen ölçmelerin gözlemlenmesiyle ve hava sirkülasyon fanlarının kapatılmasıyla yönetilmelidir.

3.11.5. Dondurulmuş balığın yağ oksidasyonu ve soğuk odada beklerken kurummasını önlemek için gıda sanayinde kullanılması önerilen özel koruyucu örtülerin kullanılması kabul edilir.

3.11.6. Glazing sisteminde kullanılan suyun kirlenme derecesine bağlı olarak günde enaz bir kere değiştirilmesi, Glazing sistemi kendi kendini otomatik olarak temizleme özelliğine sahip olmalıdır.

3.11.7. Glazing makinelerinin ve teknelerin sağlık muayenesi “ Balık işleme tesisi ve gemilerinde teknik ekipmanların sağlık işlemleri için talimatlar” a uygun yapılmalıdır.

3.11.8. Balık glazingi için kullanılan su (içme suyu veya dezenfekte edilmiş deniz suyu) GOST 2874 in koşullarına uygun olmalıdır.

3.11.9. Dezenfekte edilmiş deniz suyunun hazırlanması için teknik boru hattından deniz suyu glazing makinesinin teknesine doldurulmalıdır. Aynı anda antiseptik maddeler - 0,5 g/dm³ konsantrasyonlu catamine AB veya catapol) 10 dakika için konulur. Dezenfekte edilmiş deniz suyunun tüketimine bağlı olarak tekne zaman zaman balık bloklarının glazingi için gerekli seviyeyi sürdürmek için 0,5 g/dm³ konsantrasyonlu antiseptik solüsyonu doldurulmalıdır.

3.11.10. Yüklemeden önce ürünün kabulü için hazırlanan muhafaza odaları mevcut muhafaza sıcaklığına soğutulmalıdır.

3.11.11. Balık ve balık ürünü için muhafaza odaları nem ölçer ısı ölçer cihazları ile donatılmalıdır.

3.11.12. Soğuk muhafaza odalarında hava sıcaklık kontrolü odanın merkezinde kolay ulaşılabilir uygun yerlerde yerden 1,5-1,8 m yükseklikte yerleştirilen otomatik casus cihaz veya doğrulanmış termometrelerle günlük yapılır (günde en az 2 kez).

3.11.13. Muhafaza odalarındaki havanın bağıl nemi kontrolü bağımsız istasyonlar veya seyyar ölçerlerin (higrometre, psikometre, higrograf) yardımıyla en az haftada bir kez yapılmalıdır.

3.11.14. Soğuk muhafaza odalarında sıcaklık ve bağıl nemin okunan ölçümlerinin sonuçları özel formlara kayıt edilmelidir.

3.11.15. Kayıt cihazlarının yerleri kolay şekilde okunmalarını sağlamalıdır. Bu cihazların sensörleri ısının en yüksek olduğu soğutma kaynağından en uzağa yerleştirilmelidir. Isı kayıt defteri ürünün satışına kadar ve denetçi yetkililere sunulması için muhafaza edilmelidir.

3.11.16. Beş bin tonu aşan depo kapasiteli soğuk odalar kapalı yükleme-boşaltma platformuna sahip olmalıdır.

3.11.17. Teknik amaçlarda sonraki aşamada kullanılacak veya daha sonra imha edilecek olan ürünler ayrı bir odada tutulmalıdır.

3.11.18. Kirli durumda gelen ürünler, küflenmiş ve bozulma belirtileri gösteren, yabancı kokuya sahip ve standart koşullara uygun olmayan ürünler yalnızca geçici stoklamak için kabul edilir.

3.11.19. Bu gibi ürünlerin kullanımıyla ilgili hususlar ürün güvenliğini içine alan zor durumlarda Devlet Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim bölge merkezi görevlilerini içine alan ürün ekspertizleri, ticari muayene, Ticari Ekspertiz Bürosu tarafından çözülür. Ürünün elde edilen sonucu üzerinde muhaza deposundan işlenmek üzere diğer işletmelere (tedarikçi ile mutabık kalınarak) veya satış için yönlendirilen yerlere gönderilir.

3.11.20. Soğutucu odalar içinde balık ürünlerine hava girişini sağlamak için ve kemirgenlerle mücadele için ürün duvarlardan en az 50 cm yerden en az 20 cm yükseklikte yerleştirilmelidir.

3.11.21. Farklı tipte ürünlerin aynı anda aynı depoda muhafazası onların kalitesine ve kabın durumuna etki edebileceği için kesinlikle yasaktır.

3.11.22. Boş konteyner olmadığı özel durumlarda, farklı tipte ürünlerin kaltelerini etkilemeyecek şekilde aynı muhafaza şartlarında aynı odada geçici depolanmalarına izin verilir.

3.11.23. Muhafaza depolarında, koridorlarda, odalarda yerlerin temizliği kirlenme derecesine bağlı olarak fakat her vardiyada en az bir kere yapılır.

3.11.24. Odaların tamiri, boya ve dezenfeksiyonu gerçek ihtiyaca göre yapılsa da yılda en az bir kere yapılmalıdır.

3.11.25. Radyatör peteklerinden buzların tahliyesi buz yoğunluğuna bağlı olarak ayda en az bir kere, hava soğutuculardan buz kaplamaları günde bir kez tahliye edilmelidir.

3.11.26. Soğutma grubunun yönetimi ürün muhafaza şartlarını ve zamanını izlemekle yükümlüdür.

3.11.27. Soğutucu grubun teknik ve sağlık durumunun sorumluluğu soğutucu grubu idaresi yetkilidir.

3.12. Tuzlanmış ürünlerin üretimi

3.12.1. Tuzlanmış ürünlerin üretimi için kullanılan ham maddeler ND hükümleri koşullarına uymalıdır

3.12.2. Tuzlama küvetleri, alet ve ekipmanları “Balık işleme tesisi ve gemilerinde teknik ekipmanların sağlık koşulları için talimatlar” a göre hazırlanmalıdır.

3.12.3. Her boşaltılmasından sonra tekne, küvet ve aletler, yağ ve tuz, salamuranın tüm kalıntılarını tahliye için iyice yıkanmalı ve su direnci için kontrol edilmelidir.

3.12.4. Tuzlama bölümünün tüm aletleri (araba, tank, taşıyıcılar) işaretlenmeli hergün yıkanmalı ve haftada en az bir defa dezenfekte edilmelidir.

3.12.5. Yere doğru gömülmüş sabit tuzlama teknelerinin, ürün çözme ve ıslatma teknelerinin duvarları zeminden en az 50 cm yükseklikte olmalıdır.

3.12.6. Küvet tabanı, kullanılmış salamura suyunun ve yıkama suyunun tam olarak süzülmesini sağlamak için drenaj girişine doğru eğimli olmalıdır.

3.12.7. Balık tuzlamasında çalışan işçiler küvetlerde ve küvet boşaltmalarında özel çizme, tulum, temiz eldiven giymeli ve bu eşyalar işaretlenip özel yerde muhafaza edilerek yalnızca tuzlama bölümünde kullanılmalıdır.

3.12.8. Balığın boşaltılmasından sonra küvette kalan tuzlu su kötü kokusu yoksa, asitlik derecesi 2-3 ü aşmıyorsa, filtrasyondan sonra laboratuvar kararıyla yeniden kullanılabilir.

3.12.9. Küvetler için sıkıştırma ağırlıkları kolay temizlenebilir ve kolay dezenfekte olabilir, tuzlu suyun etkilerine dirençli malzemeden yapılmış olmalı, kulplarla takviyeli ve ağırlığı maksimum 20 kg olmalıdır. Salamura küvetlerinde sıkıştırma ağırlıkların yerine sağlık koşullarına uygun olmayan tuzlu çuval ve diğer aygıtların kullanımı yasaktır.

3.12.10. Ürün çözme, salamura ve emdirme küvetleri mikserli soğuk ve sıcak su hatlarına bağlanmalıdır.

3.12.11. Bu küvetlerin tahliye boruları kapatma vanaları ile donatılmalıdır.

3.12.12. Balık salamurası için korozyon dirençli metal veya polimer maddelerden yapılmış tanklar kullanılmalıdır.

3.12.13. Sirkülasyon salamura ve tazyikli salamura içinde balık tuzlanması durumunda salamura suyunun temizliği, yeniden doldurulması ve soğutması teknik talimatlara göre yapılmalıdır.

3.12.14. Çözülmüş, yıkanmış ve tuzlanmış balık için drenaj rafları zeminden en az 40 cm yükseklikte yerleştirilmelidir.

3.13. Salamura ürün üretimi

3.13.1. Salamura bölümü ayrı bir binada veya yenilen balık ürünü üreten diğer bölümlerden izole edilmiş bir odada kurulur.

3.13.2. Temel üretim bölümlerinin (ham maddeler, temizleme, ön paketleme, paketleme sos hazırlama ve dolum) yanı sıra teknik proseslere bağlı olarak aşağıdaki yardımcı işletmelere: boş kapların yıkama ve dezenfeksiyonu, alet ve kullanım kapları, sebze ve meyve hazırlama ve işleme, ham maddelerin kısa süreli muhafazası, yardımcı maddelerin stoklanması için bir oda, bitmiş ürünlerin stoklanması için 1 ile eksi 8 C arasında soğuk oda, kapların muhafazası için bir depo, bir merkezi salamura (salamura üretim işlemi ve donanım mekanize olmalı)

3.13.3. Ürünlerin sağlık-mikrobiyolojik kontrolü “Balık ve deniz omurgasızlardan mamul gıda maddelerinin sağlık-mikrobiyolojik kontrolü hakkında talimatlar” a uygun yapılmalıdır.

3.13.4. Salamura üretiminde kullanılan ham maddeler ND koşullarına uygun olmalıdır.

3.13.5. Soslu ürün üretimi ve dolum işlemleri mümkün olan maksimum derecede mekanik olmalıdır.

3.13.6. Çözülmüş ham maddelerin bekleme süresi temizleme bölümünün saatlik talebini aşmamalıdır.

Çözülmüş malzemelerin su içinde tutulması yasaktır.

3.13.7. Balık dolu tanklar ve boş dönen tanklar yerden en az 40 cm yükseklikteki raflarda muhafaza edilmelidir. Tankın tabanlarında suyun tahliyesi için delik olmalıdır. Süzülme için balıklı tank sadece bir sıra olarak yerleştirilmeli ve üst üste yerleştirilmelidir.

3.13.8. Baharatlı salamura dolumcusu emaye paslanmaz çelik kaplarda asetik asitle karıştırılmalıdır.

3.13.9. Ürün kaplarının kapatılmasından sonra ürünler üretim odasında 2 saatten fazla kalmaz, parti parti 0 ile eksi 8 derece arasındaki soğutma odasına gönderilmelidir.

3.13.10. Salamura üretim bölümünde bir hijyen görevlisi olması gerekmektedir.

3.14. Konserve Gıda maddeleri üretimi

3.14.1. Aylık mikrobiyolojik kontrolü için sistemi sağlayan tesislere konserve gıda maddelerinin üretimi izni verilir.

3.14.2. Gıda maddelerinin konserve temel üretimi, sos bölümü, otoklav bölümü, kap yıkama ve stoklamanın iki ayrı bölümü yanı sıra diğer bölümler: ham madde, kızartma, beyazlatma ve ön paketleme zorunlu sınırlı ortak oda içinde yerleştirilir.

3.14.3. Üretim odalarının yerleşimi teknik proseslerin kesiksiz sırasını sağlamalıdır ve ham madde akışının yarı mamul ve bitmiş ürün akışıyla çakışma olasılığı olmamalıdır.

3.14.4. Konserve gıda maddesi üretiminde kullanılan ham maddeler ND nin koşullarına uygun olmalıdır.

3.14.5. Hijyen-teknik kontrolü “Üretim tesislerinde, toptan satış yerlerinde, perakende ticaret ve toplu beslenme işletmelerinde konserve gıda maddelerinin Hijyen-teknik kontrolünün düzeni hakkında talimatlar“ a göre yapılmalıdır.

3.14.6. Konserve gıda maddelerinin sterilizasyonu RF balıkçılık komitesi tarafından onaylı yöntemler kullanarak yapılmalıdır. Yöntemlerin ayrıntılı açıklaması WD 10.03.02-88 de verilmiştir.

3.14.7. Otoklavlar kontrol ve sürekli kayıt veren cihazları içermelidir. Otoklavların termografsız veya bozuk termograflarla çalıştırılması yasaktır.

3.14.8. Termogramlar ilgili konservelerin 6 aylık garanti periyodunu aşan periyot için termografik laboratuvarında zorunlu evrak olarak saklanmalıdır.

Termograflar mürekkeple okunacak şekilde konserve ürünün adı, otoklav numarası, vardiya numarası, tarih, sterilizasyon yöntemi ve operatörün soyadı yazılmalıdır. Termograflar özel kayıta kaydedilir.

3.14.9. Otoklav üzerine yerleştirilen tüm ölçüm ve kontrol cihazları GOST “ Ölçüm cihazlarının Devlet denetimi ve resmi kontrolü- Genel kurallar “ a göre doğrulanmalıdır.

3.14.10. Ürünün ihracat durumunda sterilizasyon işleminin randımanın periyodik olarak doğrulanması rasgele örnekleme ile sağlanmalıdır.

- İnkubasyon testleri – 7 gün için 37 °C, 10 gün için 35 °C

- Kutuların dış görünüş testi ve tesis laboratuvarında muhteviyatın mikrobiyolojik analizi

3.14.11. Kutulamanın kalitesini doğrulamak için günlük belirlenen aralıklarda numuneler toplanır. Bu amaç için tesis teneke kutuların bağlantı dikişi için gerekli ekipmanları yerleştirmelidir.

3.14.12. İhraç ürünler için kutulamanın kalitesi 30 dakikalık aralıklarla her kutu makinesinden alınan 2 kutu numunesiyle doğrulanmalıdır.

3.14.13. Kutular hasar için kontrol edilmelidir.

3.14.14. Tüm kutular seri tanımlama işareti için termal prosesten geçirilir.

3.14.15. Her gün İş bitiminde tüm yağ ve diğer dolumcular sistemden ayrılmalı, tüm sistem ve dolum makineleri sıcak su ve deterjanla yıkanmalı, dezenfekte edilip sıcak suyla durulanmalıdır.

3.14.16. Üretim tesisinde konserve gıda maddelerinin stoklanması yeterli muhafaza şartlarına (ısı, nem) sahip kuru muhafaza odalarında ND koşullarına uygun olarak düzenlenmelidir. Bombeli ve diğer hatalı kutular ayrı bir odada saklanmalıdır.

3.15. Pişirilmiş ürünler

3.15.1. Pişirme bölümü diğer besinsel balık ürünleri üretimi bölümlerinden ayrılmış bir salonda yerleştirilmelidir.

3.15.2. Pişirme üretimi aşağıdaki bölümlere sahip olmalıdır:

Ham maddeler (stoklama, paketten çıkarma, çözme, temizleme); sebzelerin muhafazası ve işlenmesi, un eleme ve hamur hazırlama , sosis ve sucukların fümelenmesi, balıkların kaplama ve kızartılması, balıkların soğutulması, pelteli yiyecek hazırlanması, köfte hazırlanması, sosların hazırlanması, yardımcı maddelerin muhafazası, ürün paketleme, soğutucu oda, salon içi kaplar ve eşyaların yıkama odası, bitmiş ürünler için yıkama odası.

3.15.3. Pişirilmiş ürünlerin üretiminde kullanılan ham maddeler ND nin koşullarına uygun olmalıdır.

3.15.4. Yumurtalar işaretlenmiş kaplarda ayrı bir odada işlenmelidir. Bir ovoskopla taranmalıdır, sıcak % 0,5 calcinated soda çözeltisiyle yıkanıp, % 0,5 kloramin veya % 2 klori kireci ile dezenfekte edilip, akan su altında 5 dakika durulur. Muameleden sonra tepsilere veya diğer temiz kaplara konulur. Muamele görmemiş yumurtaların üretim odasında stoklanması yasaktır.

3.15.5. Sebze ve yeşillikler ilk yıkamadan sonra tasnif edilir, ayıklanır ve tekrar suyla yıkanır. Temizlenmiş sebzeler ilk şekliyle 2-3 saatten fazla olmamak kaydıyla kapalı kaplarda muhafaza edilebilir.

3.15.6. Kızartma, haşlama ve kaplama işlemleri özel kayıtlara uygun şekilde kaydedilmelidir. Bitmiş ürünün iç sıcaklığı 80⁰C den aşağıda olmamalıdır.

3.15.7. Kızartılması sonunda ürün 20⁰C ye soğutulur ve hemen paketlenir.

3.15.8. İçinde un ihtiva eden ürün üretiminde, un herhangi bir metal yabancı madde taşıma olasılığına karşı manyetik eleklerden geçirilmelidir.

3.15.9. Sosislerin haşlanma ve fümelenme sıcaklıkları özel kayıtlara işlenir. Haşlamadan sonra sosis içinde sıcaklık 80⁰C den aşağıda olmamalı, fümelenmeden sonra 45-50⁰C den aşağıda olmamalıdır.

3.15.10. Sosis dolum makinesi hijyen muamelesi tüm sökülebilir parçaların sökülmesini kapsar. Silindir yıkanmalı ve yağlanmalıdır. Zor sökülen dozajlama cihazı deterjan geçirilerek 2-3 defa yıkanır ve sonra şırınga silindirinden dezenfektan solüsyonu geçirilir. Dezenfeksiyondan sonra dozajlama cihazı su ile durulur.

3.15.11. Mamul ve yarı-mamul pişirilmiş ürünlerin elde edilmesi ve muhafazası SanPiN “Kolay bozulan ürünlerin muhafaza şart ve koşulları” ve yeni tip ürünler için ND ye uygun olarak gerçekleştirilir.

3.15.12. Bitmiş Pişirilmiş ürünler kapaksız ve örtüsüz kaplara konulur (kutu, tepsi vs)

3.16. Balık eti üretimi

3.16.1. Balık eti balıktan 0 -5⁰C de elde edilir.

3.16.2. Balık eti üretiminde kullanılan ham maddeler ND nin koşullarına uymak zorundadır.

3.16.3. Balık eti hemen ön paketlenerek dondurulmalı veya pişirme ünitesine gönderilmelidir.

Balık eti hazırlama ile ilgili tüm teknik işlemler minimum durmayla birbirini takip etmelidir.

3.16.4. Balık eti katkılarla tipine bağlı olarak yaklaşık 4-7 dakika karıştırılmalıdır. İşleme sürecinde etin ısısı 10⁰C yi aşmamalıdır.

3.16.5. Et dayanıklılık maddeleri karışımı soğuk ve karanlık yerlerde hazırlanmalı ve sıkı kapaklı kaplar içinde muhafaza edilmelidir.

3.16.6. Balık eti üretiminde teknik ekipmanlarının hijyen muamelesi “Balık işleme tesislerinde ve gemilerde teknik ekipmanların hijyen muamelesi için talimatlar” ile uygun yerine getirilmelidir.

3.17. Kabuklu ve yumuşakçaların haşlanmış ürünleri

3.17.1. Kabuklu ve yumuşakçaların haşlanmış ürün üretimi vardiya bazında mikrobiyolojik kontrolü için işlemleri sağlayan tesislere izin verilir.

3.17.2. Haşlamadan sonra kabuklu ve yumuşakçalar hızlı soğutmaya maruz bırakılmalıdır. Haşlama için GOST 2874 ün koşullarına uygun içme suyu veya Coli indexi standardına uygun deniz suyu kullanılabilir.

İhraç edilecek ürünler için kullanılacak içme suyu veya deniz suyu Ek 7.2 de belirtilen koşullara uymalıdır.

3.17.3. Kabuk ve deri soyma uygulanabilir tüm sağlık ve hijyen şartlarının gözlemlenmesiyle yapılır.

3.17.4. Kabuk ve deri soymadan sonra haşlanmış ürünler hemen dondurulmalı veya soğuk şekilde muhafaza edilmelidir.

3.18. Tütsülenmiş ürünlerin üretimi

3.18.1. Füme üretimi temel teknik prosesler için tasarlanmış odalardan (çözümler, temizleme, salamura, askılama, olgunlaştırma ve fümeleme) oluşmuş olup aşağıdaki ayrı odaları teşkil etmelidir:

- Salamura suyu hazırlama odası, malzemelerin günlük stoğu için soğuk oda, bitmiş ürünlerin paketleme odası, bitmiş ürünlerin geçici soğutuculu stoklama odası, dönüşümlü kapların hijyen muamelesi için oda, kapların kurutma ve muhafaza odası, tamir atölyesi,

- odun ve yakıt, deterjan ve dezenfektan malzemeler ve füme sıvısı için depolama odası,

- Paketleme ve yardımcı malzeme için depolama odası

3.18.2. Füme ocakları mekanik tahrikli itici fan, kapılar ve tavan penceresi ile donatılmalıdır.

3.18.3. Ramrod ve rackler Her vardiyada bir kere hijyen muamelesine tabi olurlar. Önce temizlenip % 1-2 calcinated soda sıcak çözeltisi ile yıkanıp buharla temizlenmelidir.

Füme ocakları ve çerçeveler haftada bir komple hijyen muamelesi uygulanırlar.

3.18.4. Füme ocaklarında ısı ve nem kontrolü için uzaktan kontrollü ölçme ve kayıt cihazları (termometre, higrometre, psikometre) yerleştirilmelidir. Okunmaları özel kayıt sistemi içinde bilgilendirilir. Sıcak fümelenmiş balığın içinde sıcaklık 80°C den aşağıda olmamalıdır.

3.18.5. Tütsülenmiş balık üretimi için kullanılan ham maddeler ND koşullarına uygun olmalıdır.

3.18.6. Bitmiş ürünler 20°C ye çabucak soğutulmalıdır. Paketlenip soğutma odasına gönderilir. Fileto işlemine kadar sıcak füme balık 2 ile eksi 2°C arasında, soğuk füme balık 0 ile eksi 5°C arasında muhafaza edilir.

3.18.7. Şoklamadan önce sıcak füme balık muhafaza süresi füme ocağından boşaltılma anından itibaren 12 saati aşmamalıdır. Soğuduktan hemen sonra eksi 18°C yi aşmayan ısıda donmuş olmalıdır.

3.18.8. Füme balık kutularının yanları delikli olmalıdır.

3.18.9. Küçük paketlerde füme balık üretimi (parça, dilim) kendi işaretine sahip olmalıdır.

3.18.10. Dilimler özel spatula veya çatalla düzenlenir.

3.18.11. Deri soyma ve dilim tartma için kullanılan fileto tahtaları ve masalar %0,5 solüsyonlu sıcak su calcinated soda ile yıkanır, dezenfekte edilir, durulanır ve kurutulur.

3.18.12. Ham maddelerin girişi ve bitmiş ürünün çıkışı ayrı kapılar ve asansörden yönelmelidir.

3.18.13. Sıcak füme ürünlerin muhafaza, satış ve nakliyesi "Kolay bozulabilir ürünlerin satış ve muhafazası şartları ve koşulları" hakkında talimatlara uygun yapılmalıdır.

3.19. Kurutulmuş balık ürünleri üretimi

3.19.1. Genel üretim salonlarının yanı sıra doğal şartlarda kurutma bölümü aşağıdaki ayrı odalara sahip olmalıdır:

- paketleme,

- tasnife bağlı olarak ısı yönetimli bitmiş ürün muhafaza odası

- kapların ve eşyaların muamelesi için bölüm

3.19.2. Balığın yapay şartlarda kuruması için kapalı odanın duvar ve tavanları düz ve kolayca hijyen muamelesine uygun olmalıdır.

3.19.3. Balığın yapay şartlarda kuruması için tasarlanmış odalar uzaktan ölçüm ve kontrollü cihazlarla teçhiz edilmelidir.

3.19.4. Kurutulmuş balığın üretiminde kullanılan ham maddeler ND nin koşullarına uygun olmalıdır.

3.19.5. Doğal koşullarda balığın kuruması açık sundurma veya korunak altında yapılır. Doğal balık kurutma bölümü etrafı çevrili ve çöp toplama noktası ve tuvaletlerden en az 50 m mesafede bulunmalıdır.

3.19.6. Doğal koşullarda balığı kurutan sundurma altındaki tesis yağmur suyunun drenajı için eğimli bir kaldırım ile takviye edilmelidir ve her zaman temiz olması sağlanmalıdır. Bu tesisin balığın yıkanması ve işlenmesi gibi diğer amaçlarla kullanılması yasaktır.

3.19.7. Balığın asılmasında en alt sırası yerden en az 80cm yükseklikte olmalıdır.

3.19.8. Çerçeveler ve diğer malzemeler her boşaldıktan sonra komple hijyen mumelesinden geçirilmelidir, iyice temizlenip, % 1-2 sıcak calcinated soda solüsyonu ile yıkanıp buharlanmalıdır. İp, file gibi üretimde kullanılan malzemeler Rusya Sağlık ve Hıfzısıhha Denetim Devlet Komitesi tarafından onaylanmış malzemelerden yapılmalıdır.

3.19.9. Mamul kuru balık yerden en az 50cm yükseklikte masalar üzerinde hazırlanmalıdır.

3.19.10. Kurutulmuş balığın stoklanmasında ND içinde açıklanan koşullara uygun ısı ve bağıl nemdeki soğutulmuş odada tutulmalıdır.

3.19.11. Balığın doğal ve yapay şartlarda kurutma bölümleri sinek, haşere ve kemirgenlerin sızmasını önlemek için koruyucu faaliyetler uygulanmalıdır.

3.19.12. Kurutulmuş balık ürünü üretiminde kurutma odaları içinde, ağ ve tesilerde hava kirliliği monitörü gereklidir.

3.20. Katı balık yumurtası üretimi

3.20.1. Balık yumurtası üretim bölümü teknik işlemlerin kesiksiz sırasını sağlayan ayrı oda içinde kurulmalıdır. Kutulanmış ve fiçılanmış yumurta üretimi ayrılmalıdır.

3.20.2. Yumurta üretimi bölümünde üretim, yardımcı işletmeler ayrılmalıdır.

3.20.3. Balık temizleme ve yumurta çıkarma masaları geçirimsiz, kolay temizlenebilir ve yıkanabilir malzemelerden (paslanmaz çelik, mermer vs) yapılmalıdır.

Aletler (ızgara, tekne, ayıklama konveyörü, küvet vs.) 3.7 deki hijyen kuralları şartlarına uygun malzemeden yapılmalıdır.

3.20.4. Balık yumurtası çıkarma bölümü sıcak ve soğuk su hatlarına mikserle bağlı evyelerle, donanmalı ve el ve aletlerin yıkanması için antiseptik sıvı dozaj cihazı ile takviye edilmelidir.

3.20.5. Balık yumurtası üretimi nebelinia ve yabancı maddelerin alınması için yapay ışıklı şeffaf muayene masaları ihtiva eder.

3.20.6. Balık yumurtası üretiminde kullanılan ham madde ND koşullarına uygun olmalıdır.

3.20.7. Balık yumurtası temiz kaplar içinde biriktirilip ve soğutulmuş durumdaki (0°C) bölüme gönderilir.

3.20.8. Balık yumurtasının hazırlanması için kaynamış salamura suyu ve yanmış tuz kullanımına izin verilir. Kullanılacak yağ Staphylococcus aureus yokluğu için analiz edilmelidir.

3.20.9. Balık yumurtası salamura yapılırken köşeli çatal veya plastik spatula ile tadına bakılabilir fakat her tadıştan sonra dezenfekte edilmelidir.

3.20.10. Balık yumurtasını önceden kullanılmış bidonlara konulması yasaktır.

3.20.11. Kaplar (teneke) yumurta doldurulmadan önce buharla veya sıcak hava kurutucu ile yıkanmalıdır. Keten torba ve havlular yıkanmalı ve kaynatılmalıdır. Parafinlenmiş bidonlar parşömen kağıtla kaplanmalıdır.

3.20.12. Balık yumurtasının işlemlerinin başlamasından pastörizasyonun başlamasına kadar olan süre 2 saati aşmamalıdır.

3.20.13. Tenekelenmiş ve ön paketlenmiş balık yumurtası stoklama için hemen soğuk odaya konulmalıdır.

3.20.14. Balık yumurtası ND tarafından verilen sıcaklıkta stoklanmalıdır.

3.20.15. Protein yumurtası için jel formulu filmlerin hazırlanması için keten filtreler her kullanımdan sonra yıkanmalı ve kullanımdan önce kaynatılmalıdır.

3.20.16. Balık yumurtası üretiminde (protein yumurta dahil) oda, ekipman ve aletlerin hijyen muamelesi ve dezenfeksiyonu iş bitiminde günlük yapılmalı ve her 4 günde bir hijyen günü düzenlenmelidir.

3.20.17. Üretim odası havasının dezenfeksiyonu için antibakteriyel lambalar (her 1 m³ hava için 1,5 -2,2 W) konulmalıdır.

3.21. Tıbbi balık yağı, vitamin, hidroliz, vs üretimi

3.21.1. Balık yağı, vitamin, hidroliz üretimi temel üretim odalarının yanı sıra kapların depolanması, ham madde, yarı mamul ve mamul maddeler için gün ışığı görmeyen, teknik talimatlara göre gerekli depolama yöntemlerini sağlayan odalar gerekir.

3.21.2. Üretim odaları, ekipmanların yıkanması için sıcak su kaynağına bağlı hortumlarla teçhiz edilmelidir.

3.21.3. Muhafaza odalarında hava ısısı teknik talimatlara uygun olmalıdır.

3.21.4. Her ekstraksiyon turundan sonra ekipmanların yıkanması zorunludur.

3.21.5. Yağın çökertilmesi, eritme ve filtrasyonu için kullanılan ekipmanlar her üretim turundan sonra temizlenip, yıkanıp dezenfekte edilmelidir. Yıkama suları bir yağ deliği vasıtasıyla tahliye edilmelidir.

3.21.6. Tıbbi yağ ve vitaminlerin hazırlanma prosesi maksimum derecede sızdırma korumalı olmalı ve randımanlı havalandırma ile takviye edilmelidir ekipmanların ayrılabilir kapakları olmalıdır. Yıkama işlemleri, su deposu, ve ekipmanlar mümkün derecede mekanik ve otomatik olmalıdır.

4. Balık ürünleri ihracatına yönelik balıkçılık ve balık işleme gemileri için gerekli koşullar

4.1. Balıkçı gemileri yapımı ve ekipmanı için gerekli koşullar

4.1.1. Çiğ balık, donmuş ya da soğutulmuş balık ürünlerinin depolanması için balıkçı teknelerinde ambarlar ve konteynirler bulunmalı, önceden belirlenmiş depolama koşulları gözlem altında tutulmalıdır (ND). Ambarlar gemide depolanmış balık ürünlerinin kirlenmesini önlemek amacıyla su geçirmez bölmelerle makine bölümünden ve mürettebat odalarından ayrıştırılmalıdır.

4.1.2. Ambarların ve konteynirlerin iç yüzeyleri su geçirmez olmalı, pürüzsüz materyallerden imal edilmiş olmalı ya da pürüzsüz bir boya ile boyanmalı, kolay yıkanabilmeli ve dezenfekte edilebilmelidir. Boyama işi balık ürünlerini insan sağlığı için zarar teşkil edecek maddelerle kirlenmemelidir.

4.1.3. Ambarlar, erime suyunun balık ürünleriyle asla temas geçmeyecek şekilde tasarlanmalıdır.

4.1.4. Balık ürünlerinin depolanması için gerekli olan konteynirler, söz konusu ürünlerin bu Hijyen Kuralları (p.p.3.7.1 ve 3.7.4) ile uyumlu koşullarda muhafaza edilmelerini güvence altına almalıdır.

4.1.5. Çalışma yapılan güverteler, ekipman, tanklar ve konteynirler her vardiyada bir kez temizlenmelidir; dezenfekte etme amaçlı çalışma haftada bir yapılmalıdır. Donmuş ürünlerin depolanması için kullanılan ambarlar tüm boşaltma işlemi sonrası mutlaka temizlenmeli ve yıkanmalıdır. Bu amaçla içecek suyu ya da temiz deniz suyunun kullanımına izin verilebilir. Belirli durumlarda mikropardan arındırma, yarıkları kapatma ve ilaçlama işlemleri yapılır.

4.1.6. Deterjanlar ve mikropardan arındırıcı maddeler, böcek ilaçları ve diğer toksik maddeler kapalı odalarda ya da konteynirlerde muhafaza edilmelidir. Bunların kullanımında balık ürünlerinin kirlenme riskleri tümüyle sıfıra indirilmelidir.

4.1.7. Balık ürünlerinin gemide dondurulması işlemi tümüyle var olan teknolojik yönergelere uygun olarak yapılmalıdır. Soğutulmuş solüsyon içinde yapılan soğutma işleminde solüsyonun kirlenme kaynağı hâline gelmesi kesinlikle uygun değildir. Solüsyon kirlenme derecesine göre değiştirilmelidir.

4.1.8. Balık ürünlerin deniz suyu ile dondurulması esnasında aşağıdaki koşullar dikkate alınmalıdır:

- deniz suyunun doldurulup boşaltılması için gerekli araçlara sahip tanklar temin edilmeli ve tüm tanklarda aynı sıcaklığın sağlanması amacıyla gerekli araçlar bulundurulmalıdır;

- tanklar, en yüksek sıcaklık ile iç bölmelere yerleştirilen sensörlere bağlı sıcaklık kayıt araçları ile donatılmalıdır;

- tank sisteminin işleyişi, yüklemeyi takip eden 6 saat içinde balığın ve deniz suyunun 3 °C sıcaklığa kadar soğutulmasını, 16 saat içinde de 0 °C sıcaklıkta kalmasını sağlayan soğutma hızını garanti etmelidir;

- tankların her boşaltılma işlemi sonrasında devir daim sistemleri ve kanallar tümüyle kurutulmalı ve günlük içme suyu ya da temiz deniz suyu ile en ince ayrıntısına kadar temizlenmelidir. Tanklar önceden mikroplarından arındırılmış temiz su ya da günlük su ile doldurulabilir;

- Sıcaklık okumalarının kaydında tarih ve tank numarası da kaydedilmelidir.

Kayıt, daima ehliyet sahibi yetkiliye yapılacak sunum için elverişli olmalıdır.

4.2. Balıkçı teknelerindeki çiğ balık ve balık ürünlerine ilişkin koşullar

4.2.1. Çiğ balık ve balık ürünleri için tasarlanmış tekne bölmeleri ya da tanklar yabancı bir nesne ya da benzeri başka bir madde ihtiva etmemelidir. Bu bölmelerin ve tankların inşaatı, balık ürünleri ile her türlü teması manî olmalı ve temizlikle mikroptan arındırma işlemleri için kolaylık sağlamalıdır.

4.2.2 Çiğ balık ve balık ürünleri için tasarlanmış tekne bölmeleri ya da tanklar temiz olmalı ve benzin ya da sintine suyunun sızmasına ilişkin olasılıklardan uzak olmalıdır.

4.2.3. Güverteye ulaştığı andan itibaren çiğ balık kirlenmeye, güneş ışığına ya da her türlü ısı kaynağına karşı korunmalıdır. Yıkama, tuzdan arındırılmış ya da temiz deniz suyu ile yapılmalı ve 7.2. Ek maddede tespit edilen koşullara uygunluk arz etmelidir.

4.2.4. Çiğ balığın ve balık ürünlerinin işlenmesi ve depolanması, her türlü mekanik zarardan arındırılmış olmalıdır. Büyük balıklar ya da operatörü bedensel açıdan yaralayabilecek türden balıklar, balık ürünlerini bozmayacak keskin aygıtlar ile işlenebilir.

4.2.5. Canlı olanlar hariç tüm çiğ balıklar, mümkün olan en kısa sürede dondurulmalıdır. Çiğ balık, dondurma işleminin mümkün olmadığı balık teknelerinin güvertelerinde 8 saat süreyle bırakılmamalıdır.

4.2.6. Ürünleri dondurmak için kullanılan buz, içme suyundan ya da temiz deniz suyundan yapılmalıdır. Kullanımı öncesi kirlenmeye mani olacak koşullarda depolanmalıdır.

4.2.7. Balık ürünlerinin tanklardan ve tekne bölmelerinden boşaltıldığı sırada balık ürünleri ile temas eden bu tanklar ve bölmeler, içme suyu ya da deniz suyu ile yıkanmalı ve ardından dezenfekte edilmelidir.

4.2.8. Balıkların güvertede başlarının kesilmesi ve(ya) içlerinin temizlenmesi işlemi ND gözlemi altında, teknolojik yönergeler ve hijyen kuralları çerçevesinde yapılmalıdır. Ürünler hızla ve en ince ayrıntısına kadar içme suyu ya da temiz deniz suyu ile yıkanmalıdır.

İnsanların tüketimine ayrılan ciğerler ve yumurtalar dondurulmalı ya da soğutulmalıdır.

4.2.9. Başların kesilmesi, iç organların temizlenmesi ve yüzgeçlerin alınması için kullanılan ekipman ile birlikte balık ürünleri ile doğrudan temas içinde olan konteynirler ve ekipman su geçirmez materyallerden yapılmış olmalı, çürüme süreçlerine tabi olmamalı ya da benzeri materyallerle kaplanmalı, yüzeyleri pürüzsüz olmalı, kolayca yıkanabilmeli ve mikroplardan arındırılabilir. Kullanım öncesi tümüyle temiz olmalı ve her vardiyada hijyen işlemine tabi tutulmalıdır.

4.3. Balık işleme teknelerinin tasarımı ve ekipmanı için gerekli koşullar

4.3.1. Genel Koşullar

4.3.1.1. Balık ürünlerinin güverteye boşaltılması için tasarlanmış soğutucu ambarların onaylı mavnasının, her bir sonraki avın ayrı bir yere konulmasını sağlayacak biçimde tasarlanmış olması gereklidir. Temizlik amacıyla onaylı mavnalar ve soğutucu ambarlar, ayrıca bunların taşınabilir parçaları kolaylıkla ulaşılabilir olmalıdır.

Bunlar ürünleri güneşten, atmosferik yağışlardan ve her türlü kirlenme kaynağından koruyacak biçimde tasarlanıp işletilmelidir.

4.3.1.2. Balık ürünlerinin onaylı bölümden üretim bölümüne taşınması hijyen koşulları ile uyumlu olmalıdır.

4.3.1.3. Balık ürünlerinin hazırlanması ve işlenmesi için kullanılan üretim bölümleri hijyen koşulları ile uyumlu olmalı ve üretim çevrimi esnasında ürünlerin ikincil kirlenme olasılıklarını sıfıra indirmelidir.

4.3.1.4. İşlemi tamamlanmış balıkların depolandığı bölümler yeterli ölçüde büyük olmalı ve yıkanabilmesini kolaylaştıracak şekilde düzenlenmelidir. Eğer teknenin çöp işleme sistemi mevcut ise onun aynı zamanda çöplerin depolanması için ayrı bir ambarı da bulunmalıdır.

4.3.1.5. Paketleme materyalleri için hazırlanmış depolama odaları, ürünlerin hazırlanması ve işlenmesi için kullanılan bölümlerden ayrı olmalıdır.

4.3.1.6. Beslenme amaçları için uygun olmayan balık ürünlerinin boşaltılması ya da bu tarz ürünlerin toplanması için kullanılan su geçirmez kanalların temini için gerekli bir ekipmanın yüklenmiş olması zorunludur. Güvertede çöplerin depolanıp işlenmesi için özel bölümlerin temin edilmiş olması gerekir.

4.3.1.7. Ek 7.2. maddede tespit edilen koşullara uygun temiz içme suyu rezervinin ya da basınçlı deniz suyu rezervinin güvence altına alınabilmesi için özel bir ekipman yüklenmelidir. Deniz suyu girişi, akıntı sularının ve soğutma motoru çıkışından gelen suyun girişini önleyen bir yerde konumlandırılmalıdır.

4.3.2. Hazırlık, işleme ve soğutma bölümleri için gerekli koşullar

4.3.2.1. Balık ürünlerinin hazırlanması, işlenmesi ve soğutulması(üfleterek soğutulması) ile ilgili bölümler şu özelliklere sahip olmalıdır:

- kaygan olmayan bir zemine sahip olmalı, kolayca temizlenip, mikroptan arındırılabilmesi; balık artıkları ile tıkanmayacak geniş oluklar olmalı ve su hızla boşaltılmalı;
- özellikle boruların, zincirlerin ya da elektrik tellerinin yerleştirildiği yerlerdeki ayırıcılar ve izler kolaylıkla temizlenmeli;
- balık ürünlerinin yağ ile kirlenmesini önlemek amacıyla hidrolik dişliler yerleştirilmeli ve muhafaza edilmelidir;
- doğal ya da yapay yollardan havalandırma yapılmalı, gerektiği takdirde iyi bir hava çekme sistemi kullanılmalıdır;
- Çalışma alanlarının aydınlatılması normlara uygun olmalıdır;
- araçların, ekipmanın ve teçhizatın temizliği ve mikroptan arındırılması için belirli aygıtlar kullanılmalıdır;
- ellerin yıkanması ve mikroptan arındırılması için belirli aygıtlar kullanılmalı, tek kullanımlık havlular tercih edilmelidir (vanaların elle doğrudan teması yasaklanmıştır.).

4.3.3. Ekipman ve araçlar için gerekli koşullar

Düzleme masaları, konteynırlar, iç organların temizlenmesi, fileto makineleri vb. paslanmaya dirençli olmalı, teknik durumu iyi olmalı, yıkama ve mikroptan arındırma işlemi için ulaşılabilir olmalı ve Rusya Devleti Hijyen ve Epidemiyolojik Denetim Komitesi'nin izin verdiği materyallerden yapılmış olmalıdır. Tahta kullanımı yasaklanmıştır.

4.3.4. Balık ürünlerinin dondurulması için gerekli koşullar

4.3.4.1. Balık ürünlerinin dondurulduğu teknelerde:

- ani sıcaklık düşüşü için derin dondurucu görevi gören soğutucu yüklemesi; ve
- balık ürünlerinin depolandığı ambarlarda gerekli sıcaklık için soğutucu bulunmalıdır. Sıcaklıkların kayıt altına alınabilmesi amacıyla, sisteme erişimi kolay olacak biçimde depolama ambarlarının gerekli ekipmanla donatılmaları gereklidir.

4.4. Balık işleme teknelerinde balık ürünlerinin işlenmesi ve depolanması için gerekli koşullar

4.4.1. Güvertede balık ürünlerinin işlenmesi ile ilgili hijyen koşullarının gözlemlenmesinden şu kişiler sorumludur: kaptanın üretimden sorumlu yardımcısı, teknoloji uzmanı, balık ustası ve laboratuvar şefi. Hijyen Kuralları'nda belirlenmiş bulunan koşulların yerine getirilip getirilmediğine ilişkin gözlemleri onaylayan bu kişiler, müfettişlere temel güverte düzenlemelerinin gözlemlenmesine dair kontrol programlarını, sıcaklık kayıtları ile kendi yorumlarına ait kayıtları sunmak zorundadırlar.

4.4.2. Bölümler ve ekipman ile ilgili genel hijyen koşulları bu Hijyen Kuralları'nın p.3.7 maddesinde belirlenmiştir.

4.4.3. Personel ile ilgili genel hijyen koşulları Hijyen Kuralları'nın p.5.8 maddesinde belirlenmiştir.

4.4.4. Güvertede balık ürünleri üretimi uygulaması teknelerde balık ürünleri işlenmesi ile ilgili ND koşulları ve hijyen koşullarına uygun olarak yapılmalı, ayrıca bu konuyla ilgili olarak Hijyen Kuralları'nın p.3 ve 5. maddeleri belirlenmiştir.

4.4.5. Balık ürünleri ND ve bu Hijyen Kuralları'nın p.5.1 maddesinde belirlenmiş koşullara uygun olarak paketlenmelidir.

4.4.6. Güvertede balık ürünlerinin depolanması özel ürünler için belirlenmiş ND ile uygunluk arz edecek biçimde organize edilmeli ve bu Hijyen Kuralları'nın p.5.3 maddesinde belirlenmiş olan koşullarla uyum içinde olmalıdır.

5. Genel kısım

5.1. Üretimin hijyen ve bakteriyel denetim ve kontrolü

5.1.1. Genel düşünceler

5.1.1.1. Yetkili makamlar bu hijyen kurallarının denetleme kontrolünü planlayıp yerine getirirler.

5.1.1.2. Kontrol şunları kapsamalıdır :

- Limanlarda balıkçılık ve balık işleme gemileri
- boşaltma ve ilk satış şartları
- Balık işleme tesisleri
- toptan ve mezar satış yerleri
- işaretleme, muhafaza ve nakliye koşulları

5.1.2. Özel kontrol

5.1.2.1. Fiziksel kontrol

5.1.2.1.1. Balıkçılık ürünlerinin fiziksel kontrolü ND nin koşullarına uygun olarak yapılır.

5.1.2.1.2. Fiziksel kontrolde balık ürünü insan tüketimine uygun değilse bu ürünlerin el koyma ve imhası için tüm önlemler alınmalıdır.

5.1.2.1.3. Balık ürünlerinin tazeliği ile ilgili şüpheler olma durumunda fiziksel kontrol kimyasal ve mikrobakteriyel kontrollerle desteklenebilir.

5.1.2.2. Kimyasal kontrol

5.1.2.2.1. Balık ürünlerinin kimyasal kontrolü ND nin koşullarına uygun yapılır.

5.1.2.2.2. Balıkçılık ürünlerinin ihracatı durumunda kimyasal kontrol toplam azot volatile alkali (TNVA), azot, trimethylamine and histamine tayinini kapsamalıdır.

5.1.2.2.3. 95/149/ÅÑ no.lu Komisyon Direktifi gereği balık ürünleri aşağıdaki izin verilebilir maksimum (TNVA) değerlerini aştığında insan tüketimi için uygun değerdir :

- Kategori A balığı için

Sebastes spp. (ocean perch),

Helicolenus dastylopterus (red beam),

Sebastichibus capensis (burbots) - 100 g nümunedede 25 mg azot

- Kategori B balığı için

The Pleuronectidus* Family (8) (right-side flatfish) - 100 g nümunedede 30 mg azot

- Kategori C balığı için

Salmosalar (Atlantic salmon),

Merlucciidae Family (mulsettes),

Gadidae Family (cod) - 100 g nümunedede 35 mg azot

5.1.2.2.4. 91/493/ EEC no.lu Komisyon Direktifi gereği histamin ihtivası yalnızca Scombridae, Tuna, Salmonids and Clupeidae için düzenlenmiştir. histamin ihtivası seviyesi tayini için her partiden 9 nümune alınır ve aşağıdaki koşullar uygulanır:

- ortalama değer 100 mg/kg aşamaz

-2 nümune 100 mg/kg ı aşsa da 200 mg/kg ın altındadır.

- hiçbir nümune 200 mg/kg aşamaz

Bu familyadan balıklar tuzlu su içinde muamele görür, bitmiş üründe histamin seviyesi daha yüksek olabilir fakat 400 mg/kg. aşamaz.

5.1.2.2.5. Su çevresinden ürün içine işleyen toksik maddeler varlığı gıda maddesi ve üretim maddeleri için hijyen kalitesi kurallarına ve medikal-biyolojik koşulları uygulanmalıdır.

5.1.2.3. Mikrobiyolojik kontrol

Balık ürünlerinin mikrobiyolojik kontrolü ND koşullarına uygun yapılmalıdır.

5.1.2.4. Parazit kontrolü

5.1.2.4.1. Balık ürünleri tüketicilere veya işlenmek üzere gönderilmeden önce herhangi bir görsel parazit bulgusu tanımlamak için parazit kontrolünden geçirilmelidir.

5.1.2.4.2. Balık veya onun herhangi bir parçasının parazit sardığı belliyse beslenme amacı için satışa gönderilemez.

5.1.2.4.3. Balık ürünlerinde parazitlerin mevcudiyeti durumunda hükümler bu hijyen kurallarının P.5.2 de açıklanmıştır.

5.1.2.5. Kalite sertifikası ve Hijyen sertifikası

5.1.2.5.1. İşletme ND nin kalite koşullarıyla, medikal-biyolojik koşullar, Ham madde ve gıda maddeleri üretimi için hijyen kalitesi normları koşulları ile ürünün uygunluğunu garanti etmeli ve her parti için gerekli dökümanları sağlamalıdır.

5.1.2.5.2. ülke içinde satış için ürünün her partisine şirket müdürü tarafından imzalı bir Kalite sertifikası (Ek 7.4) tanzim edilmelidir.

5.1.2.5.3. İhracat amaçlı ürünler için yetkili mercilerin resmi denetęisi tarafından imzalı bir Hijyen sertifikası (Ek 7.5) tanzim edilmelidir.

5.2. Balık ürünlerinde parazit mevcudiyeti durumunda hükümler

5.2.1. Balık ürünleri tüketicilere veya işlenmek üzere gönderilmeden önce insan için tehlikeli parazitlerin olup olmadığını bulmak için görsel kontrol yapılmalı ve canlı kapasitesi tayin edilmelidir.

5.2.2. Kontrolleri yapması gerekenler :

- kıyı balık işleme tesislerinde – üretim laboratuvarı tarafından, patolojik merkezlerden veya devlet hijyen ve sağlık denetim merkezleri

- Balık işleme gemilerinde– Üretim laboratuvar şefi veya kaptan yardımcısı veya balık vardiyası amiri tarafından

5.2.3. Balığın yabancı parazitlerle işlenmesinde mümkün olan seviyede arındırılmalıdır. Balığın yabancı parazitlerden temizlenemiyorsa onların dışünceleri için yetkili makamlara gönderilmelidir.

5.2.4. Parazitlenmiş veya infeksiyon hastalığı bulaşmış balığı işlerken aşağıdaki kurallar uygulanmalıdır :

- balık veya onun parçası veya atıkları su nesnelere içinde ıslanmamalıdır.
- parazit bulaşmış balığın et veya iç organları ev hayvanlarına yedirilmemelidir.
- derisi trichidines, kostia, Cholodonellae, Inthiophtririus ile bulaşmış taze balıklar tatlı su ile yıkanmadan önce sıcak su veya % 5 sofratuzu solüsyonuyla yıkanmalıdır.
- parazitli balığın işlenmesinden sonra ekipmanlar ve aletler dahil olmak üzere bütün bölüm temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir, eller sabunla yıkanmalı ve % 0,2 solüsyonlu klor kireci veya diğer uygun dezenfektanla dezenfekte edilmelidir.
- termal işlem sırasında balık eti uyarlanmış talimatlara uygun olarak iyice haşlanıp veya kızardığına emin olunmalıdır.
- teknik işlemler sürerken “deniz balığı ve balıkçılık ürünleri (işlenmemiş deniz balığı, soğutulmuş ve dondurulmuş balıklar) için parazit muayenesi yöntemi”, “deniz balığı ve balıkçılık ürünlerinin hijyen –parazitolojik değerlendirmesi için talimatlar”, “diphyllobothriasis ve opisthorchid yassı balık larvalarından parazit temizlenmesi ve balığın hijyen-helmintholocikal tekniği üzerinde Hijyen kuralları” göz önünde bulundurulmalıdır.

5.2.5. diphyllobothriasis and opisthorchid yassı balık larvalarından en az bir cins balık üzerinde bulaşma durumunda, bulaşmanın derecesine göre su menşeli tüm balıklar bahsi geçen parazitlerin “şartlı kabul” sayılması için aracı amil olmalıdır.

5.2.6. “şartlı kabul” Taze ve soğutulmuş balığın toplu beslenme ve ticari işletmelere satışı yasaktır. “şartlı kabul” balığın yakalandığı yerde işlenmesi imkansız durumlarda en yakın muamele noktalarına nakledilebilir.

5.2.7. İnsan tüketimi ve yem üretimi için balığın uygunluğunun tayini yalnızca kas dokusuna işleyen parazitlerin göz önüne alınır, diğer durumlarda vücut yüzeyi, karaciğer, yumurta veya spermin parazitleri göz önüne alınır.

5.2.8. Yüzgeç ve diğer organların özellikle vücut boşluğu ve sindirim sistemi parazitleri balığın red edilmesine veya kalitesinin düşürülmesine neden olmayabilir.

5.2.9. İncelenen numuneler en az bir helminthes larvası canlı durumda olmalıdır, parti ticari sebekelerde satışı yasaktır. Balık bulaşmasız olmalıdır.

5.2.10. Balık Myxosporidia (kas dokularının zayıflaması) bulaşmış balık yakalandıktan sonra yoğunluğunun değişmesini minimize etmek için mümkün olan zamanda dondurulmalıdır.

Çözülmesi çok çabuk olmalı (2 C) sonraki ısıl işlemleri (kızartma) daha yüksek sıcaklıklarda yapılmalıdır(160-165 C).

5.2.11. “Şartlı kabul” balığın besin amaçlı kullanımı “diphyllobothriasis and opisthorchid yassı balık larvalarından temizlenmesi balığın hijyen-helmintholocikal tekniği üzerinde Hijyen kuralları” ve “tatlı su balığı ve kerevit veteriner-hijyen tekniği kuralları”na uygun olarak tipine ve boyutuna bağlı olarak işlenmesinden sonra ürünün bulaşma garantisine göre izin verilir.

5.2.12. Balığın kontaminasyonunun dondurarak garantisi imkansız durumlarda yalnızca tuzlanmış, ısıl işlem veya konserve şeklinde besin olarak kullanılabilir.

5.2.13. Balık işleme tesisinde işçilerden bulaşabilecek tapeworms ve opisthorchiasis (Pazarazitlerin) larvalarına karşı önlem alınmalıdır. Balık işletmesinde çalışan kişiler kişisel koruyucu önlemleri almalıdırlar. Ham balık eti ve diğer yarı-bitmiş ürünlerin tadılması yasaktır ve yumurta, balık temizleme atıkları zaman içinde kontamine olmalıdır.

5.2.14. Helminthes bulaşmış balığı beslenme amaçlı kullanılmasının imkanı hakkında gemide - üretim laboratuvar şefi veya üretimden sorumlu kaptan yardımcısı, karada- üretim laboratuvar şefi, teknik servisten veya hijyen servisinden üst düzey yetkili karar verir.

5.2.15. Balık ürünlerinin ihracatı durumunda 93/140/EEC Komisyon Direktifi gereğince parazitlerin bulgusu için görsel muayene kuralları uygulanmalıdır :

- balığın dokularından boyut, renk ve yapısına göre görsel ayırt edilmesine izin veren parazit grupları

- görsel kontrol altında balığın veya balık ürünün insan görüşü için yeterli ışıkta herhangi optik veya manyetik sistem kullanmaksızın tahrip olmayan kontrolü anlaşılmalıdır, ek aydınlatma kullanımı izin verilebilir.

- görsel kontrol nünunelerin örnekleme sayısı üzerinde yapılmalıdır.

- kıyı balık işleme tesislerinde veya gemilerde görsel kontrolle görevli kişiler balıkçılık ürünlerinin yapısı, coğrafik menşesi ve kullanım yerine bağlı olarak görsel kontrolün frekansı ve sayısını tespit etmelidirler.

5.3. Paketleme

5.3.1. Paketleme balık ürünlerinin kirlenmesini önleyen şartlarda yapılmalıdır.

5.3.2. Paketleme malzemeleri ve kaplar şunları sağlamalı :

- balık ürünlerinin fiziksel özelliklerinin bozulmasını imkan vermemek

- Rusya Hijyen ve Sağlık Denetimi Devlet Komitesi tarafından gıda maddeleri ile temas için izin verilen maddelerden yapılmış olmalı

- yeterli sağlamlıkta olmalı

5.3.3. Gıda maddelerinin paketlemesi için kaplar ND koşullarına uymalıdır, hijyen muamelelerinden geçmelidir (mekanik temizleme, sıcak su ve deterjanla yıkama, dezenfeksiyon, durulama kurulama) küflenmiş kaplar veya kirlenmiş kapların kullanımı yasaktır.

Kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir kaplar haricinde kaplar tekrardan kullanılamaz.

5.3.4. buz soğutmalı ürünlerin muhafazası için kullanılan kaplar erimiş suyun iyice süzülmesini sağlamalıdır.

5.3.5. Kullanılmamış ambalajlar tesiste üretim bölümünde kullanılmalıdır, toz ve kirlenmeye karşı yeterli koruma sağlanmalıdır.

5.4. İşaretleme

5.4.1. İşaretleme tüketici ambalajına ve nakliye uygulanır. İşaretlemenin yapısal öğeleri GOSTs 7630; 11771 de belirtilmiştir. İşaretlemenin yapısal öğeleri paket ürüne bağlı olarak müşteri ile anlaşmaya göre uygulanır. İşaretleme Rusça ve/veya üretim tesisinin ülkesi dilinde veya siparişin verildiği ülke dilinde yapılır.

5.4.2. Balık ürünlerinin ihracatı durumunda paket ve ilişik evrakları üzerinde şunlar belirtilmelidir :

- gönderen ülke

- balık işleme tesisi veya geminin kayıt ve onay numarası

5.5. Muhafaza ve nakliye

5.5.1. Balıkçılık ürünlerinin muhafaza ve nakliye şartları ürünün özelliğine onaylanmış şartlara uygun tayin edilmelidir ve nakliye evraklarında belirtilmelidir.

Dondurulmuş ürünler eksi 18°C yi aşmayan sıcaklıkta tutulmalıdır. Nakliye sırasında kısa dönem artışı 3°C yi aşamaz.

5.5.2. Bitmiş ürünler için nakliye araçlarının hijyen pasaportu olmalıdır.

5.5.3. Balık ürünleri kalitelerini azaltan sonuçlar olabileceği için diğer tip ürünlerle beraber nakliyesi ve depolanması yasaktır.

5.5.4. Ürünleri soğutmak için kullanılan buz, erimiş suyun ürün üzerine akmasını önlemek için yeterli drenajı sağlanmalıdır. Aracın iç yüzeyleri balık ürünlerine olumsuz etkiye neden olmayan malzemeden yapılmış olmalı ve düz, kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

5.5.5. Balık ürünlerinin nakliye araçları diğer ürünlerin nakliyesi için kullanılamaz. Temizleme ve dezenfeksiyon yapılarak hariç durumlarda kullanılabilir.

5.5.6. Canlı balık taşınması için kullanılan araçlar canlı balığın kalitesini sağlayacak izolasyonlu depo, tank ve diğer aparatlarla teçhiz edilmelidirler.

5.5.7. depo, tank ve diğer tekneler yıkanıp % 3 solüsyonlu klorin kireci veya diğer dezenfektanlar ile dezenfekte edilip tekrar tazyikle yıkanıp su ile doldurulmalıdır.

5.5.8. balık taşıma için su temiz, berrak olmalı ve zararlı maddeler ihtiva etmemelidir. Canlı balık klorlu su şebekesinden alınan su içinde taşıyorsa suyun 30-50 dakika arasında havalandırılma koşuluyla kabul edilebilir.

5.5.9. Sürücü ve nakliyeciler için tıbbi sertifikaları, temiz tıbbi çadır ve araç için hijyen pasaportu olması gerekir.

5.6. Balıkçılık ürünlerinin boşaltılması ve toptan satışı

5.6.1. Boşaltma ekipmanları kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden yapılmış olmalı ve temiz tutulmalıdır.

5.6.2. Boşaltılırken balık ürünlerinin kirlenmesinden kaçınılmalı ve şunlara dikkat edilmelidir :

- boşaltma işlemlerinin performansı çabuk olmalı,
-Balıkçılık ürünleri koruyucu ortama bekletilmeksizin uygun soğutma koşullarını ve buzlamayı sağlayacak şekilde yerleştirilmeli,

- ürünün kalitesine etki edebilecek kullanılmış ekipman müsaade edilmemeli,

5.6.3. balık ürünleri için kullanılan mezat odaları ve toptan satış yerleri :

- çatılı olmalı ve tavan ve duvarları kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalı
- su tahliye sistemli geçirimsiz kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir zemin
- lavabo ve tuvaleti olmalı. Lavabolarda el yıkama, dezenfekte, tek kullanımlı havlu aletleri olmalı.
- yeterli aydınlatma olmalı
- balık ürünlerinin muhafaza ve tanıtımına uygun olmalı; eksoz dumanı ürünün kalitesine etki edeceği için nakliye araçlarının girişi yasak olmalı,
- her satıştan sonra bir defa düzenli olarak tekneler her tarafı içme suyu veya temiz deniz suyu ile temizlenip yıkanmalıdır. İhtiyaca göre dezenfekte edilmelidir.
- sigara içme, yere tükürmek, yiyecek yemek, hayvanların varlığını yasaklayan görülebilir işaretler sağlanmalı
- eğer yetkili makamlar gerekli görürlerse kilitlenebilir olmalı
- Bu hijyen kurallarının 3.4 paragrafında belirtilen koşullar gereğince güvenilir su sağlayan ekipmanlara sahip olmalıdır.
- insan tüketimi için uygun olmayan balık ürünleri için özel geçirimsiz ve korozyon korumalı alıcılar
- balık ürünlerinin muayenesi için yeterli donanımlı odası olan

5.6.4. Boşaltıldıktan veya ilk satıştan sonra balık ürünleri bu sağlık kurallarının 5.5 de verilen koşullarına uygun hemen varış noktasına teslim edilmelidir.

5.6.5. 5.6.4 ün koşullarının olmadığı durumda satış yerleri ND nin koşullarına göre balık ürünlerinin muhafazası için yeterli hacimde soğuk oda olması gerekir

5.7. Çevre koruma

5.7.1. Balık ve balık ürünlerinin endüstriyel işlenmesinde “Çevrenin korunması hakkında “PFSSR kanununa uygun çevre koruma faaliyetleri yürütülmelidir.

5.7.2. işletmelerin tasarımında çevreye en düşük yük verecek güvenilir ve etkili önlemler sağlayacak tehlikeli atıklarla çevre kirliliğini önleyecek kaynak korumalı, düşük atık, atıksız teknolojilerin kullanımı dikkate alınmalıdır,

5.7.3. İşletmelerin, bölümlerin kurulma veya yenilenmeleri Devlet çevre uzmanlarının olurlarına sahip, mevcut doğanın korunması, yapı ve hijyen norm ve kurallarına kesinlikle uyan onaylı projeler bazında izin verilecektir.

5.7.4. İşletmelerin kurulma veya yenilenmelerinde yerleşim yerleri ve sağlık koruma kuşağından mesafeleri devlet sağlık ve hijyen denetimi yerel merkezleriyle koordineli belirlenmelidir.

5.7.5. İşletmelerin Bağımsız tesislerin sahaları çit ve ağaçlarla çevrilmelidir. Tohum döken çit ve ağaç dikmek yasaklanmıştır.

5.7.6. Balık işleme tesislerinden çıkan üretim, kullanım ve yağmur suları lağım sistemiyle şehir arıtması, yerel atıksu işleme tesislerine deşarj edilmelidir. Şehir atıksu arıtma tesisine deşarj durumunda atıkların kabul şartları “ yerleşim yerlerinde kanalizasyon sistemlerinde üretim atıklarının kabulü Kuralları” na uygun şekilde belirlenmelidir.

Yerel arıtma tesisi mevcudiyeti durumunda atık arıtmanın deşarj koşulları SanPiN “ nüfusun kullandığı su yerlerinin kirlenmesine karşı Yüzey sularının korunması” na uygun belirlenmelidir.

Yerel suatıkları arıtma tesisinin yeri ve deşarj noktalarının belirlenmesi , Devlet hijyen ve sağlık denetim merkezi tarafından koordine edilmelidir. Gerekli arıtma olmadan ve lağım deliklerinde kapak olmaksızın üretim ve kullanım atıklarının deşarjı yasaktır. Her özel durumda deşarjın koşulları Devlet hijyen ve sağlık denetim merkezi tarafından koordine edilmelidir.

5.7.7. Balığın boşaltılmasından sonra Gemi hijyen muamelesi ve yıkama sularının atıksu arıtma tesisine pompalanması için özel donanımlı sağlık barınağına (Devlet hijyen ve sağlık denetim yerel merkezi ile koordineli olan yer) çekilir.

5.7.8. Havalandırma sistemleri Duman ve zararlı gazlarla çevre için kirlilik kaynağı olmamalıdır.

5.7.9. füme fırınları ve Duman jeneratörü odalarından dumanın tahliyesi Dumanın sızmasını önlemek için bitişik odalarda basınç farklılığı dikkate alınarak mekanik tahrikli havalandırma ile sağlanmalıdır .

Teknik ekipmanlardan atmosfere bırakılan tüm kirli hava işlenmelidir. Hava dalış yüzeyleri ısısı 45 C yi aşmamalıdır.

5.8. İşgücü koruma

5.8.1. Bölümlerde, odalarda, her çalışma alanlarında İşgücü korunması işletmede üretim prosesinin temel unsurlarından biridir.

5.8.2. Balık işleme tesisiveya gemisi projelendirilirken işgücü organizasyonuna kabul edilebilir sağlık-hijyen kuralları ve normları göz önüne alınmalıdır.

5.8.3. işletmelerde iklimlendirme “ Üretim salonlarının iklimlendirilmesi hijyen normları” koşullarına uymalıdır.

5.8.4. Üretim odalarında çalışma alanlarında gürültü seviyeleri “ çalışma alanlarında izin verilebilir gürültü seviyeleri sağlık normları “ uymalıdır ve asla 80 dB yi aşmamalıdır.

5.8.5. Çalışma alanlarında çalışma yüzeylerinin aydınlatılması; SNIP “ Doğal ve yapay aydınlatma “ kurallarına uygun olmalı ve odanın ebatlarına bağlı olarak 200 ve 400 lx arasında oluşturulmalıdır.

5.8.6. ısıtılmayan veya soğutulmayan odaların üzerinde yer alan üretim odalarının zeminleri oda ve zemin arasında ısı farkının 2,5 C yi aşmayacak şekilde izole edilmelidir ve havalandırmalı hava tabakası sağlanmalıdır.

5.8.7. Eğer teknik prosesler zeminin sürekli sulanmasını sağlıyorsa çalışma alanları ayak ızgarası ile takviye edilmelidir. Zeminin dış duvarlarla birleştiği yerlerde izolasyon yapılmalıdır.

5.8.8. Doğal havalandırma çalışma yerlerinde hava akımı ve havanın çabuk soğumasına neden olmamalıdır.

5.8.9. güney bölgeler için tasarlanan belirgin ısı yayan odalar klima sistemleri ile teçhiz edilmelidir

5.8.10. Çalışma alanında zararlı maddelerin konsantrasyonu özel maddeler için izin verilebilir konsantrasyonunu aşmamalıdır.

5.8.11. Catamine ve catapol ND ye göre raflı depolarda paslanmaz çelik bidonlarda 100-200 dm³ kapasitelerde muhafaza edilmelidir.

5.8.12. sulandırılmamış Catamine AB (500 g/dm³ konsantrasyonlu) ile çalışan personel kauçuktan yapılmış çizme, lastik eldiven ve gözlük takmalıdır. Deri veya gözle teması durumunda hemen su ile çalkalanmalıdır.

5.8.13. zararlı ve istenmeyen üretim faktörlerinin etkisine maruz kalan kişiler “İşyerinde zorunlu tıbbi muayenesi, İşçilerin medikal kontrolleri ve nakliye araçları sürücülerinin periyodik tıbbi kontrollerinin düzenlenmesi için talimatlar” na göre tıbbi muayeneye tabi tutulur.

5.8.14. Periyodik muayeneye tabi kişiler kategorileri , yönetim, işletmenin sendikası ile koordinasyonlu olarak Devlet sağlık ve hijyen denetleme merkezi tarafından ve her yıl 1 Aralık tarihinden önce belirlenir.

Devlet sağlık ve hijyen denetleme merkezleri hedef grupların periyodik tıbbi muayenelerini ve zamanı ve kapsamını kontrollerini yaparlar.

5.8.15. Şirket yönetimi ilk tıbbi muayeneyi oluşması için USSR Sağlık Bakanlığının 29.09.1989 tarih ve 555 No lu “ işçilerin ve özel taşıma araçları sürücülerinin tıbbi kontrol sisteminin işlerliği hakkında “ yasanın ek 1,2 ile uygun şekilde işçinin adı soyadı, baba adı doğum tarihi,meslek, zararlı faktörler, olumsuz çalışma koşullarını bildiren dökümanı hazırlamalıdır.

5.9. Tıbbi kontrol ve muayeneler

5.9.1. İstihdam edilen tüm kişiler ilk önce “ İşyerinde zorunlu muayene , İşçilerin medikal kontrolleri ve nakliye araçları sürücülerinin periyodik tıbbi kontrollerinin düzenlenmesi için talimatlar” na göre tıbbi muayeneden geçmelidir.

5.9.2. Koruyucu muayenenin sıklığı verilen tesiste sağlık durumunun varlığıüzerinde uyarlanan yerel yetkililerin kararları, yukarıdaki yasaya göre düzenlenir.

5.9.3. Her işçinin hijyen eğitimi üzerinde bilgi gibi, muayenelerin sonuçlarının kaydedildiği kişisel sağlık karnesi olmalıdır.

5.9.4. Koruyucu tıbbi muayeneleri koşulları tesisin iç tüzüğü içinde yansıtılmalıdır. Koruyucu tıbbi muayenenin yeri ve zamanı yönetimin tüzüğünde özelleşmeli ve tüm işçilerin muayenelerini zamanı ve tamamlamasından sorumlu bir kişi görevlendirmelidir.

5.9.5. 30 u aşan işçiye sahip işletmelerde tıbbi muayeneleri tesiste yapılabilir. Muayene için gerekli izin tesis için sorumlu Devlet sağlık ve hijyen denetim bölge merkezi tarafından verilir.

5.9.6. Şirket yönetimi hasta kişiler ve bakteriyolojik enfeksiyon taşıyanların ve zorunlu tıbbi muayenesini zamanında yaptırmamış ve sağlık – hijyen eğitiminden geçmemiş kişileri de çalışmasına izin vermez.

5.9.7. Bölüm için atanan bölüm şefleri veya sorumlu kişiler tıbbi muayene için özel program hazırlarlar. Kişisel sağlık karneleri bölüm şefi veya sorumlu kişi tarafından muhafaza edilir..

5.10. Kişisel ve mesleki hijyen kuralları

5.10.1. Balık işleme tesisinde tüm çalışanalar personel ve mesleki hijyen kurallarına uymak zorundadır.

5.10.2. Şirketin her çalışanı bölümün teknik ve sağlık kurallarının uygulanması için çalışma yerinin hijyen durumundan sorumludur,

5.10.3. Tüm çalışanlar temiz koruyucu kıyafet veya hijyenik kıyafet ve baş örtüsü giymek zorundadır. İşi gereği açık balık ürünleri ile temasta olan kişiler kafasını tamamiyle örten baş örtüsü giymelidir.

5.10.4. Hijyen kıyafetleri hafif kumaştan yapılmalı ve her bölüm için farklılaşmış işareti olmalıdır. Ayakkabılar dezenfeksiyon için uygun olmalıdır.

Temizleme kısmı işçileri için hijyen kıyafet takımı bir bere,pamuklu kıyafet,lastik ayakkabı,naylon önlük,ve lastik eldivenlerden müteşekkildir.önpaketleme,paketleme bölümü işçileri için - bere, pamuklu kıyafet veya ceket, pamuklu pantolon,deri terlik,4 katlı gazlı bez, kişisel havlu.

5.10.5. Hijyen kıyafeti yalnızca çalışma sırasında giyilir, üzerine başka kıyafet giymek yasaktır.

5.10.6. Hijyen kıyafeti iğneyle tutturulamaz, bölümde herhangi kişisel bakım malzemesi veya diğer malzemelerin getirilmesi yasaktır.

5.10.7. balık ürünlerinin hazırlık ve işleminde görevli işçiler işe başlamadan önce veya her başlamada ellerini yıkamak zorundadır.El üstündeki yaralar su geçirmez yara bandıyla kapatılmalıdır.Sivilce yaraları olan işçiler çalışmaya izin verilmez.

5.10.8. Konserve, pişirilmiş,ve yumurta bölümleri düzenleyicileri işe başlamadan önce,tuvalete gidilmesinden sonra(vardiyada 2 kere) ellerini yıkayıp dezenfekte etmelidirler. Tırnak cilası,kullanamazlar, ellerinde sivilce olma durumunda veya su geçirmez bandların olmama durumunda işten geçici olarak uzaklaştırılırlar.

5.10.9. Çalışanlara ellerin muamelesi için hijyenik -koruyucu maddeler sağlanır.

Temizleme ve ön paketleme kısmında çalışan işçilere günde en az 2 kere % 0,1 solüsyonlu kloramin veya diğer antiseptikle ellerini dezenfekte ederler.Sivilcelerin tedavisi için eller potasyum mangan (10 lt suya 1gr) solüsyonu , silikon kremi,Novikov sabunu ve diğer bu amaç için kullanılan diğer maddelerle tedavi edilmelidir. .

5.10.10. paketleme öncesi bölümü çalışanlarına kişisel havlu ve masa ve terazileri silmek için peçete verilmelidir.

Kullanılmış peçete kirlenme durumuna göre fakat her vardiyada en az 2 kere değiştirilir. Peçetelerin yıkanması ve dezenfeksiyonu merkezi özel odada 0,1-0,5% solüsyonlu chloramine ile yapılmalıdır.

5.10.11. İdari binaları ziyaretten önce ve tuvaletleri ziyaretten sonra hijyen kıyafetleri çıkarılmalıdır. Üretim odalarına girmeden önce ayakkabılar yeterli şekilde dezenfekte edilmelidir. (dezenfektan paspas,dezenfektanlı küvet)

5.10.12. Dezenfeksiyon ve antiseptik maddeler işçiler tarafından kullandıkları kurallara aşına kullanılmalıdır. Bu maddelerin kullanımını ürün kontaminasyonuna herhangi bir risk yaratmamalıdır.

5.10.13. derinin sivilceden etkilenmiş kişileri tanımlamak için işletmenin tüm çalışanların elleri her gün kontrol edilmelidir. Sonuçlar kaydedilmelidir. (Ek 7.6).

Şirket organizasyon şemasında tıbbi doktor yoksa, bu prosedür tesis çalışanlarından görevlendirilmiş ve eğitilmiş bir kişi tarafından yerine getirilir.

5.10.14. Kişisel ve Mesleki hijyenin gözlenmesi sürekli kontrolü hijyen görevlisi , bölüm şefi tarafından yapılır.

5.10.15. Hijyen görevlisi üretimin hijyen rejiminin denetlenmesi için görevlendirilmiştir.

Hijyen görevlisi vardiyada 2 kere paket öncesi bölümü işçilerinin ellerini dezenfeksiyonunu,ellerin hastalanmasını önlemek için önlemleri,özel kıyafetin doğru giyilmesini doğrulamalıdır..

Hijyen görevlisi dezenfeksiyon solüsyonlarının hazırlanmasını sürdürmeülmesini denetler. Alakalı veriler kayıt altına alınır.

5.10.16. Balık ürünlerinin stoklandığı yerlerde sigara içmek, yere tükürmek,yiyecek yemek ve içecek içmek yasaktır.

5.10.17. Yemek yemek yalnızca kantin,büfe ve özel sağlanmış yerlerde izin verilir.

5.10.18. Vardiyanın sonunda çalışma yerleri , kişilerin kıyafetleri yıkanmalıdır.

5.10.19. üretim bölüümünde ve depolardaki ayar ve tamir işlerindeki elektrikçi ve teknisyenler, diğer işçiler mamul, ham madde ve yarı mamul ürünlerin yabancı maddelerden korunması için gerekli tüm önlemleri almak ve personel hijyeni kurallarına uymalıdır.

5.11. Soyunma odaları

5.11.1. Üretim bölümü işçileri için Soyunma odaları hijyen pasajlarıyla tasarlanmalıdır ve girişte ile teçhiz edilmelidir.

5.11.2. balık yumurtası gibi özel bölümler için tesis ayrı bir zsoyunma odası olmalıdır.

5.11.3. Üretim bölümlerinin işçileri için Hijyen ve soyunma odaları dış kıyafet için , ev için, iş kıyafeti için dolap hijyen kıyafeti için , çizmeler için dolap,temiz hijyen kıyafeti için bölümler, kirli hijyen kıyafetlerinin kabulü için odalar, duş, tuvalet, el yıkama için lavabolar,kurutma kutuları, görevli personel için oda,ayak banyosu odalarına sahip olmalıdır.

5.11.4. İş ve hijyen kıyafetleri için dolaplar ev ve dış kıyafet dolaplarından izole edilmeli.

5.11.5. Duş ve dolapların yerleştiği odalar birbirine yakın olmalı ve açık ve kapalı kabinlerle teçhiz edilmelidir.

5.11.6. eğer her vardiyada 100 civarında kadın işçi varsa kişisel hijyen için bir oda sağlanmalıdır. Az sayıda kadın işçi için hijyenik duşlu bir özel kabin yeterlidir.

5.11.7. Duşların, hijyen kıyafetleri için dolap odası, temiz kıyafet için çamaşırhanenin, hijyen odaları, kadın kişisel hijyen odası duvarları 2 m yükseklikte fayans olmalıdır. Yukarıdsı su geçirmez izin verilmiş boyayla boyanmalıdır. Diğer odaların duvarları boyanır veya beyaz yıkanır.

Duş odasının tavanları yağlı boya ile boyanmalı , diğer odalarda beyaz boyanmalı ve zemin seramik fayansla kaplanmalıdır.

5.11.8. Soyunma odaları her gün temizlenmelidir. Haftada en az bir kere dezenfekte edilmelidir.

5.11.9. Hijyen odaları ve kadın kişisel hijyeni odası ihtiyaca bağlı fakat vardiyada en az bir kere su ve deterjanla yıkanıp temizlenmeli sonra dezenfekte edilmelidir.

5.11.10. insan elinin değdiği kapı tutacağı, su musluklarının tutacağı, tuvaletlerin her temizlenmesinden sonra dezenfektli solüsyonlu özel ıslak bezle silinmelidir.

WC kapakları kirlenmenin derecesine bağlı olarak % 10 oxalic acid solüsyonu veya sodium bisulphite ile tuzlardan temizlenmeli ve suyla yıkanmalıdır.

5.11.11. Hijyen odalarının temizliği için kullanılan edevatlar özel renkle işaretlenmeli ve diğer odaların kullandığı edevattan ayrı olarak muhafaza edilmelidir.

5.11.12. Tuvaletler en az 500 mg/l aktif klorin ihtiva eden klorin solüsyonu ile vardiyada 2 kere dezenfekte edilmelidir.

Her temizlenmeden sonra temizleme edevatı 500 mg/l aktif klorin ihtiva eden klorin solüsyonu içinde 2 saat bekletilmelidir.

5.11.13. Tuvaletler kanalizasyon sistemine bağlı olmalı , izole edilmiş, kapaklar, hijyen kıyafetleri için askılar, , dirsek kumandalı mikserli sıcak ve soğuk suya bağlı el yıkamak için lavabolar la donatılmalıdır. WC kovaları pedal işlevli, tuvalet kapıları kendinden kapatmalı olmalı.

5.11.14. Tuvalet kapılarına poster kaplanmalıdır “ hijyen kıyafeti ile girmek yasaktır”, Tuvaletler tuvalet kağıdı, ellerin yıkanması için sabun, dezenfektan solüsyonu, elektrikli havlu sağlanmalıdır.

5.11.15. Tuvalete girişinde bir vardiyada 2-3 kere dezenfektan solüsyonu emdirilmiş paspas olmalıdır.

5.12. Fare ve sineklerin sızmasını önlemek için Önlemler

5.12.1. balık işleme tesislerinde ve gemilerde fare ve sineklere müsaade edilmez.

Haşerelerin tesislere sızmasını önlemek için sağlık mücadelesi Rusya Devlet sağlık ve hijyen denetim komitesi tarafından izin verilen maddelerle düzenli yapılır.

5.12.2. Havalandırma ve depo kapakları 0,5 cm yi aşmayan göz aralıklı metal ızgaralarla kapatılmalıdır.

5.12.3. duvar ve tavanların boru, elektrik kablosu, vs ile birleştiği yerlerdeki delikler çimento, ile kapatılmalı, metal ağ ile örtülmelidir.

5.12.4. kemiricilerin sızma için uygun delikler çimentolu metal talaşı ile kapatılmalıdır.

5.12.5. yardımcı odalar, çatı, bodrum ve depolarda dağınıklık yasaktır.

5.12.6. kemiricilerin fark edilme durumunda hemen apanların yerleştirilmesi gerekir. Balıkları zehirlemek için kimyasallar sağlık ve hijyen denetim yerel merkeziyle koordinasyonlu mücadele ekipleri tarafından kullanılabilir. **5.12.7.** yaz aylarında üretim odalarına sineklerin girişini önlemek için pencereler sineklikle kapanmalıdır. Çalışma sırasında sinek ilaçları kullanımı yasaktır. Üretim hattının üzerinde yerleştirilmeyen yapışık kağıt ve tuzakların kullanımına izin verilebilir.

5.12.8. yardımcı odalarda hamam böceklerinin oluşmasını engellemek için duvar ve bölümlerdeki doldurulmalıdır. Gıda maddesi kalıntılarının birikilmesi yasaktır.

5.13. Bu sağlık kurallarının uygulanması için sorumluluk ve yükümlülükler :

5.13.1. Yönetim çalışanlar üzerinde bu sağlık kurallarının koşullarını uygulamalıdır.

5.13.2. Yönetim şunları sağlamalıdır :

- kalite derecesini garanti eden ürün üretimi için gerekli şartları
- Devlet sağlık ve hijyen denetim tarafından belirlenmiş şartlarda gerekli tıbbi muayeneleri
- bütün bölümler ilk yardım dolabı,deri tedavisi için koruyucu ilaçları sağlanmalıdır
- çalışanların ilk işe alımında ve 2 yılda bir hijyen eğitimi ve muayeneden geçirilmesi
- her bir işçi için 3 takım hijyen kıyafeti , çizme ve eldiven
- giyilme ve yıpranmasına bağlı olarak kıyafetlerin tamir ve değiştirilmesi için çamaşırhane kurulmalıdır (sağlık giysilerinin evde yıkanması kesinlikle yasaktır)
- ürün incelemesi,paketleme öncesinde çalışan kişiler (pişirme,balık yumurtası,konserve üretimi) 4 katlı gaz maskesi, lastik eldiven, çizme sağlanmalıdır- tüm bu malzemeler her vardiyadan sonra hijyen uygulamasına tabi tutulur.
- yeterli sayıda temizleme aleti,yıkama preparatları,ve dezenfektanlar,sabun,havlu, peçete
- özellikle konserve işlerinde çalışan işçilerin tırnakları bakımlı olmalıdır.
- dezenfeksiyon ve mücadele faaliyetlerinin uygulanması için Devlet sağlık ve hijyen denetim yerel merkezi ile sözleşme
- tüm çalışanlar için kişisel tıbbi karne sağlanmalıdır ,tüm bölümler hijyen kayıtları sağlanmalıdır, sivilce yarası için çalışanların günlük muayene kayıtları, ve diğer ihtiyaçta göre hazırlanmış hijyen dökümanları (hepsi numaralı,ciltli,damgalı)
- 5.13.3.** Yönetim çalışmaları sırasında gıda maddeleri ile temastaki tüm çalışanlara bu sağlık kuralları ve kesin uygulanmasının gereği hakkında bilgilendirmelidir.
- 5.13.4.** üretimin teknik ve sağlık-hijyen rejimi üzerinde ihlal eden kişileri düzeltmelidir ve gerekli önlemleri almalıdır.
- 5.13.5.** işletmenin hijyen-teknik durumu için ve bu sağlık kurallarının uygulanması için sorumluluk tesis müdürüne aittir.
- 5.13.6.** bölümlerin,odalar, yardımcı odalar ve ekipmanların hijyen durumu için sorumluluk bölüm şefleri,üretim şefleri,vardiya amirleri,depo şefleri,veya tesis müdürü tarafından atanmış kişilere aittir.
- 5.13.7.** her çalışan kişisel ve mesleki hijyen koşullarının uygulanması, uygun hijyen durumu içinde eşya ve çalışma alanlarının bakımından sorumludur.

6. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretimi ve satışı

6.1. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların yetiştirildiği bölgeler için gerekli koşullar

6.1.1. Yumuşakça üretimi için kurulmuş tesislerin bulunduğu su alanları, devlete bağlı hijyen ve epidemiyolojik denetleme merkezi ve AB ülkelerine bağlı ehliyetli otoritelerin gözetiminde yapılan ürünlerin ihracatına ilişkin gereklilikler ile koordineli olarak belirlenmelidir.

6.1.2. Canlı çift kabuklu yumuşakça üretiminin yapıldığı bölgelerdeki deniz suyu için önerilen mikrobiyolojik normlar Tablo 1’de belirtilmiştir.

Tablo 1

Canlı çift kabuklu yumuşakça yetiştirilen bölgelerdeki deniz suyu için önerilen mikrobiyolojik normlar

Gösterge	1 dm ³ ’lük hücrelerde geçerli olan sayı daha fazlası geçerli değil	Kontrol Dönemselliği
Koliformlar	25000	müteşebbis tarafından ayda 2 kez Bakteriyojist

fekal Koliformlar	1000	
Salmonella	İzin verilmez	-"
Patojenik halofil vibriyonları	Aynı	Epidemiyolojik tehdit durumunda devletin epidemiyoloji ve hijyen merkezince yaptığı analiz

6.1.3. Belirlenen alanlarda canlı çift kabuklu yumuşakçalar, endüstriyel işlemeye gönderilmeden önce belirli bir süre temiz deniz suyu içinde tutulmalıdır. Eğer ürünler ihraç edilmek isteniyorsa, bu ürünlerin Ek 7.2. maddede belirlenen koşullara uygun olması zorunludur

6.1.4. Yetiştirilme süresince canlı çift kabuklu yumuşakçalara ilişkin mikrobiyolojik özellikler Tablo 2’de belirlenen koşullara uygun olmalıdır.

Tablo 2

Yetiştirilme döneminde canlı çift kabuklu yumuşakçalara ilişkin mikrobiyolojik normlar

Gösterge	Norm
Oksijen kullanan mezofilli, koşula bağlı olarak oksijen kullanmayan mikroorganizmaların sayısı, 1 g başına COE	1x 10(5)
0.0001 g başına E. Koli grubu bakteri	Kabul edilmedi
1 g’da bulunan en uygun E. Coli bakterisi miktarı, fazlası geçerli değil	100
0.1 g başına düşen oksijen kullanmayan mezofilli mikroorganizma sporları	Kabul edilmedi
25 g içindeki Salmonella	Kabul edilmedi
25 g içindeki patojenik halofilli vibriyonlar	Kabul edilmedi

6.1.5. canlı çift kabuklu yumuşakçaların toplanma dönemi süresince gerçekleştirilen endüstriyel işleme Tablo 3’te belirlenen koşullara uygun olmalıdır.

Tablo 3

Endüstriyel işleme için ayrılan canlı çift kabuklu yumuşakçaların mikrobiyolojik normları

Gösterge	Norm	
	Konserve üretimi için	Yemekte kullanma amaçlı üretim için
Oksijen kullanan mezofilli, koşula bağlı olarak oksijen kullanmayan mikroorganizmaların sayısı, 1 g başına COE	1x 10(5)	5 x 10(4)
0.1 g başına E. Koli grubu bakteri	Kabul edilmedi	Kabul edilmedi
1 g’da bulunan en uygun E. Coli bakterisi miktarı, fazlası geçerli değil	-	50
0.1 g başına düşen oksijen kullanmayan	Kabul edilmedi	Kabul edilmedi

mezofilli mikroorganizma sporları		
25 g içindeki Salmonella	Kabul edilmedi	Kabul edilmedi
Epidemiyolojik açıdan sakıncalı durumlarda 25 g'daki patojenik halofilli vibriyonlar	Kabul edilmedi	Kabul edilmedi

6.1.6. İhracat için ayrılmış olan canlı çift kabuklu yumuşakçalar, 91/492/EEC no.lu Konsey Talimatı'nda belirlenmiş koşullara uygun olmalıdır:

- yetiştirme dönemindeki yumuşakçalar için fekal koliformlara ilişkin toplam mikrobiyal miktar, 100 g et başına 6000 ya da 4600 Å. koli miktarını aşmamalıdır;
- doğrudan tüketim için ayrılan yumuşakçalar 100 g et başına 300'den az fekal koliformu ya da 230 Å'dan az koli içeriyor olmalı, intermantiya sıvısı ile ilgili olarak 25 g yumuşakçada Salmonella bulunmamalıdır.

6.2. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretimi, ilk işleme aşaması ve işleme tesisine taşınması ile ilgili gerekli koşullar

6.2.1. Yumuşakçaların üretimi yöntemi ve ilk işleme aşaması (toplayıcıların yumuşakçalarla birlikte kaldırılması, yumuşakçaların toplayıcılardan ayrıştırılması, yıkanması, her türlü kirin ve biyolojik kalıntıların temizlenmesi) hiçbir şekilde canlı çift kabuklu yumuşakçaların mekanik bir zarara maruz bırakmamalıdır.

6.2.2. Yumuşakçaların işlenmesi, taşınması ve boşaltılması ile ilişkili yöntemler ilave kirlenmeler, değerinin azalması ve canlılığın düşmesi ile ilgili olasılıkları sıfıra indirmelidir.

6.2.3. Yumuşakçaların aktarımı için kullanılan taşıma araçları Hijyen Kuralları ile uyumlu olmalı ve suyun boşaltılması için gerekli araçları ihtiva etmelidir.

6.2.4. Depolanma ve taşınma esnasında yumuşakçalar aşırı yüksek ve düşük bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır.

6.2.5. Yumuşakçalar, 25 °Ñ sıcaklığı aşmayan, düzenli olarak değiştirilen, akış hâlindeki deniz suyu içinde kanallar ya da konteynırlar aracılığıyla taşınmalıdır.

6.2.6. Ayrıca yumuşakçalar özel konteynırlar içinde su kullanılmaksızın toptan taşınabilir. Yumuşakçaların yüzey kalınlığı ne konteynır yüksekliğinin 2/3'ünü ne de 1 i ölçüsündeki bir kalınlığı geçebilir. Bu tip durumlarda hava sıcaklığı 0 ila 12 °Ñ olmalıdır.

Yukarıda belirtilen hava sıcaklığını aşan bir sıcaklığa ulaşıldığında yumuşakçalar 2 °Ñ sıcaklıktaki buz ve tuz karışımı ya da deniz suyu ile soğutulmalıdır. Bu noktada başka yöntemler de kullanılabilir.

6.2.7. Her bir yumuşakça partisi, aşağıda belirtilen bilgileri içeren bir belge ile birlikte tesise götürülmelidir:

- toplama teknesinin adı;
- toplama tarihi;
- toplama alanı;
- yumuşakça türleri ve miktarı;
- taşıma süresi;
- sorumlu kişinin imzası.

6.3. İşleme tesisleri ve bölümleri için gerekli koşullar

6.3.1. İşleme tesisleri ve bölümleri istenmeyen koku, duman, toz ve diğer kirlilik kaynaklarına yakın yerlerde kurulmamalıdır.

Bölge, gelgitten ya da civardaki su boşaltma işlemlerinden kaynaklı akıntı suları sebebiyle su altında kalmamalıdır.

6.3.2. Bölümler ve bölge iyi bir düzen içinde işlemelidir; Yumuşakçaların her türlü atık, kirlı su ve buhar yoluyla kirlenmesi, ayrıca kemirgen hayvanlar ve diğer her türlü hayvanın bölgede bulunması kesinlikle yasaktır.

6.3.3. Yumuşakçaların işlendiği ya da depolandığı odalarda:

- kolayca temizlenebilen zeminler ve suyun boşaltılması için su eğimleri;
- doğal aydınlatma altında tüm işlemlerin yapılmasına izin veren yeterli bir çalışma alanı;
- araçların yıkanması ve tartı için hazırlanmış her odada ayrı ayrı olarak yerleştirilmiş ekipman;
- yeterli sayıda emanet odası, küvet ve tuvalet bulunmalıdır.

6.3.4. Bölümlerde GOST 2874 koşulları ile uyumlu temiz içme suyu bulunmalıdır ya da bu bölümler yeterli su deposu kanalları ile deniz suyu rezervi için uygun bir sisteme sahip olmalıdır. İçme suyu rezervine ait borular ve vanalar içme suyu olmayan su rezervine ait borulardan ve vanalardan kolaylıkla ayrıştırılabilmelidir.

6.3.5. Ürünlerin ihraç edilecek olması durumunda, içme suyu ve temiz deniz suyu ile ilgili gerekli koşullar Ek 7.2. maddeye uygun olmalıdır.

6.3.6. Yumuşakçalarla doğrudan temas içinde bulunan ekipman ve aygıtların tüm birimleri paslanmaz materyalden üretilmiş olmalıdır.

6.3.7. Bölge, ekipman, çalışma alanları ve personel ile ilgili gerekli koşullar bu Hijyen Kuralları'nın p.p.3 ve 5. maddelerinde belirlenmiştir.

6.4. Temizleme merkezleri için gerekli koşullar

6.4.1. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların depolanması için gerekli havuzlar ve konteynırlarla ilgili koşullar

6.4.1.1. Yumuşakçaların muhafaza edilmesi için kullanılan ekipman ve konteynırlar kirlenme kaynağı olmamalıdır.

Temizleme havuzlarının zemini ve duvarları pürüzsüz ve su geçirmez olmalı, kolayca yıkanılabilir ve temizlenebilir, paslanmaya dirençli ve zehirleyici olmayan materyallerden yapılmış olmalıdır.

Boru sistemlerindeki ve havuzlardaki deniz suyu ile temas halinde olan materyallerin tümünde ya da belli bir bölümünde bakır ya da bakır alaşımı kullanılması yasaktır.

6.4.1.2. Havuzun tasarımı:

- konteynırdaki yumuşakçaların standart bir su akışı ile akmasını güvence altına almalıdır;
- Suyun durgunlaştığı bölgelerin ortaya çıkmasına ve yumuşakçaların ikincil kirlenme olasılıklarına mani olunmalıdır.

6.4.1.3. Havuzlardaki su devir daimi için gerekli seviyeye, bunların uzunluk-genişlik oranı 1:10 ila 1:4 arasında olduğu zaman ulaşılır. Tepsilerin önemli bir uzunlukta olduğu durumlarda bunlar suyun boşaltılması için yeterli olacak yüzde 2'lik bir eğimle monte edilmelidir.

6.4.1.4. Yumuşakçalar için hazırlanmış konteynırlar paslanmaya dirençli materyallerden yapılmış olmalıdır.

6.4.2. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların temizlenmesi için kullanılan suyun kalitesi ile ilgili gerekli koşullar

6.4.2.1. Yumuşakçaların temizlenmesi için içeri alınan deniz suyu endüstriyel sular ya da kullanılmış su akıntıları ile kirlenmemelidir.

6.4.2.2. Uygulamadaki verimliliği sürdürmek amacıyla 10⁶ c/dm³'ten fazla E. Coli ve 10⁶ c/ñm³'ten fazla oksijen kullanan mezofil, koşullara bağlı olarak oksijen kullanan mikroorganizma içeriyor olmamalıdır.

6.4.2.3. Mikroptan arındırma işlemi sonrası deniz suyu GOST 2874'te belirtilmiş olan bakteriyolojik koşullarla uyumlu olmalıdır.

6.4.2.4. Yumuşakçaların temizlenme işlemi, 24-48 saat başına 15-19 promil tuzluluk oranına sahip temiz deniz suyu içinde yapılır. Tuzluluk oranı 10 promilin altında ve 20 promilin üstünde olan işlemler, yumuşakçaların genel fizyolojik durumunu olumsuz yönde etkiler ve genel anlamda temizleme sürecinin verimliliğini düşürür.

6.4.2.5. Su sıcaklığı 10 ila 20 °C arasında olmalıdır. Su sıcaklığı 20 °C'yi aştığında ya da yetiştirme alanı ile temizleme havuzu sıcaklıkları arasında önemli bir farklılık olduğunda yumuşakçalar seksüel ürünlerini salarlar.

6.4.2.6. Yumuşakçaların temizlenmesi sırasında kullanılan deniz suyundaki oksijen miktarı en az 5 ig/dm³ olmalıdır.

6.4.3. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların temizlenmesinde kullanılan deniz suyunun işlenmesi

6.4.3.1. Deniz suyunun mikroptan arındırılması işlemi, bakteri öldürme noktasında en üst seviye olan 200-295 nm dalga boyuna sahip uzun dalga ultraviyole ışınlarına maruz bırakılması ile yapılır. Bulanıklığı milyon başına 85 bölümü ve (milyon başına 90-150 bölüm) rengi olması gereken deniz suyu, söz konusu göstergelerin makul düzeye çekilmesi için ön bir filtreye ya da çökelmeye tabi tutulmalıdır.

6.4.3.2. İrradyasyon mikroptan arındırma amacıyla kullanılan standart deniz suyu tesisatında kullanıldığından, bunların sayısı ve kapasitesi, yumuşakçaların temizlenmesi esnasında kullanılan suyun hacmine bağlıdır.

6.4.3.3. Bakteri öldürücü lambalar aracılığıyla yayılan ultraviyole ışınlarının yoğunluğuna yönelik kontrol işlemi basit bakteri öldürücü watt metre ile ayda bir yapılır. İlke seviyeden yüzde 60 daha az yoğunluğa sahip ampuller kullanılmalıdır.

6.5. Canlı çift kabuklu yumuşakçaları muhafaza yöntemi için gereklilikler

6.5.1. Çatlak, kırık ve mantosu soyulmuş yumuşakçaların depolanması kabul edilmeyebilir. Yumuşakçalar basene yerleştirilmeden önce, hortumla yıkanmalı ve ızgaralı sahte tabana basen tabanından ya da özel konteynırın içinden 15-20 cm yukarıda yerleştirilmelidir.

Sahte tabandaki veya özel konteynırın raflarındaki yumuşakçaların katman kalınlığı 15 cm'yi aşmamalıdır. Yumuşakçaları çok katmanlı konteynırlara yüklerken katmanların arasındaki su mesafesi en az 15 cm olmalıdır. En üstteki katman en az 30 cm derinlikte yerleştirilmelidir.

6.5.2. Yumuşakçaların temizlik sürecine başlamadan önce, sistem bol su ile yıkanmalıdır.

Giren su ile çıkan suyun arasındaki mesafe kirliliği önleyecek yeterlilikte olacaktır.

6.5.3. temizlikten 12 saat sonra yumuşakçalar ve basenin tabanı tortul atıkları ve yumuşakçaların atmak için çok güçlü bir su akıntısı ile yıkanmalıdır.

6.5.4. Temizliğin sonunda, yumuşakçaların kabukları temiz deniz suyu ile hortum yardımıyla yıkanmalıdır. Tazyikli su tekrar kullanılmaz.

6.6. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların temizlik sürecinin kontrolü

6.6.1. Girişimcinin laboratuvarı aşağıdaki mikrobiyolojik analizleri yerine getirmek zorundadır:

- Temizleme basenlerine sağlanan deniz suyunun analizi;
- Suda muhafaza etmeden önce ve sonra canlı çift kabuklu yumuşakçaların analizi.

6.6.2. Aşağıdaki veriler özel kayıt altında tutulmalıdır:

- Temizlik için alınan yumuşakçaların tarih ve miktarı;
- Temizleme sisteminin doldurma ve boşaltma zamanı;
- Temizleme rejimi;
- Deniz suyu ve yumuşakçaların analiz sonuçları.

6.7. Paketleme

6.7.1. Canlı çift kabuklu yumuşakçalar yeterli sıhhi koşulları içinde muhafaza edilmelidir.

6.7.2. Paketleme malzemesi veya dara:

- yabancı kokuları geçirmemeli ve canlı yumuşakçaların organlarına tesir edecek özellikte olmamalıdır;

- Yiyecek malzemeleri teması için Rusya Sıhhi ve Epidemolojik Denetleme için Devlet Komitesince onaylanmalıdır. ;

- dirençli olmalıdır ve dış etkilere karşı ürünlerin korunmasını sağlamalıdır.

6.7.3. İstiridyeler içbükey yanda alta doğru paketlenmelidir.

6.8. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların işaretlenmesi

6.8.1. İşaretleme ND'nin gerekliliklerine- etiketler, yapıştırma bantları, yaftalar, kağıdın yapılışı, kaplama ve diğer malzemeler- uygun olmak zorundadır.

6.8.2. Her bir dara birimi aşağıdaki bilgileri içeren bir yafta taşımak zorundadır:

- Üretici ülke;
- Üretici firma;
- Yumuşakça ismi (geleneksel ad veya Latince adı);
- üretim tarihi: teknolojik sürecin sonu: gün, ay , yıl, saat;
- depolama koşulları ve şartları.

6.8.3. Sağlanan bilgiler okunabilir ve suyla çıkmayan türden olmalı ve geleneksel işaretler ve kısaltmalar kolayca deşifre edilmelidir.

6.9. Canlı çift kabuklu yumuşakçaların depolanması ve taşınması

6.9.1. Yumuşakçaların depolanması için kullanılacak odalar onların kalitesini veya yaşamsallığına olumsuz etkiler yaratmayacak biçimde ısıyı ayarlayabilen odalar olmalıdır.

Paketler depolama tesisinin zeminine dokunmamalı ve temiz raflarda muhafaza edilmelidir.

6.9.2. Partiler halindeki yumuşakçaların taşınması için kullanılan araçlar aşağıdaki gerekliliklere uygun olmak zorundadır:

- canlı yumuşakçalarla temas halindeki iç duvarlar paslanmaz malzemelerden yapılmalıdır ve düzgün ve kolay temizlenebilir olmalıdır;
- yumuşakçalar onları kirletebilecek olan diğer ürünlerle birlikte taşınmamalıdır.

6.9.3. Partiler halinde taşınan canlı yumuşakçalar için kullanılan buz, içilebilir veya temiz deniz suyundan yapılmalıdır.

6.10. Canlı çift kabuklu yumuşakçalar için gereklilikler

6.10.1. Canlı çift kabuklu yumuşakçalar yaşamsal işaretlerini sürdürmeli ve kabuklarının yüzeyleri temiz olmalı ve ND'nin gerekliliklerine uymalıdır.

6.10.2. Yumuşakçaların mikrobiyolojik özellikleri 6.1 nolu paragrafta gösterilen Sıhhi kurallara uygun olmak zorundadır.

6.10.3. Klorin-organik pestisit ve ağır metal içeriği, "Hammaddelerin ve yiyecek maddelerinin üretim kalitesi medikal-biyolojik gereklilikleri ve sıhhi normları" tarafından belirlenen ölçüleri aşmamalıdır.

6.10.4. Canlı çift kabuklu yumuşakçalar ihraç amacıyla üretildiklerinde, onların yenilebilir bölgeleri içinde

(tüm vücut veya herhangi bir yenilebilir bölgeleri), kimyasal saksitoksin tanımla yöntemi ile birlikte uygulanan biyolojik test yöntemi veya diğer onaylı bir yöntem uygulandığında, paralitik zehir miktarı etin 100 gramı için 80 mikrogramı geçmemelidir. Geleneksel biyolojik test yöntemi yumuşakçaların yenilebilir bölgelerindeki (tüm vücut veya bu nedenle alınan herhangi bir yenilebilir bölge) diyareik zehre pozitif yanıt vermemektedir.

6.11. Sıhhi kontrol

6.11.1. Girişimcinin laboratuvarı, mevcut Sıhhi Kuralların gerekliliklerini yerine getiren bir sıhhi kontrolünü sağlamak için bir sıhhi kontrol sistemini sağlamak zorundadır.

Kontrol aşağıdakileri yerine getirmelidir:

- Yumuşakçaların çevresel olarak güvenli olmayan bölgelerden toplanma olasılığını ortaya çıkarmalıdır ;

- canlı çift kabuklu yumuşakçaların mikrobiyolojik göstergelerini doğrulamak ve veril gerekliliklerine uygun olduklarını test etmek;

- hammaddeler ve üretimi tamamlamış yiyecek maddeleri için medikal-biyolojik gereklilikler ve sıhhi kalite normlarında belirtilen toksin oranlarının aşılmadığının saptanması;

- Yumuşakçaların kendilerinde toksin üreten ve biyotoksin olası varlığını saptamak.

6.11.2. Beslenme periyotları süresince, yumuşakçalar kış-bahar döneminde ayda bir kez yaz-sonbahar döneminde ise ayda 2 kez kontrol edilmelidirler.

6.11.3. Yumuşakçaların toplanma dönemleri boyunca, yumuşakçalar her on günde bir kontrol edilmelidir.

6.11.4. Örnek toplama planları dikkate alınmalıdır:

- Beslenme alanının fekal kirlenme derecesinin değişkenliği;

- Deniz biyotoksini içeren plankton miktarının değişkenliği.

6.11.5. Eğer toplanan örneklerden canlı çift kabuklu yumuşakçaların insan sağlığına zararlı olduğu ortaya çıkarsa, laboratuvar veya diğer bileşen organ normal duruma dönülünceye kadar üretim alanını kapatır.

6.11.6. Deniz biyotoksinlerinin düzeyini kontrol edecek kurulu bir kontrol sistemi olmalıdır.

7.1. Ek
(zorunlu)

Üretim suyunun Laboratuvar kontrolü kaydı
den _____ kadar _____
(gün, ay,yıl,) (gün, ay,yıl,)

Nümune alımın tarih ve zamanı	Alımın yeri	1 cm ³ de Mikrobiyal sayım	1 dm ³ E. Coli	No. of mesophilous Clostridia in 100 cm ³	Fiziksel özellikler (koku, tat,ren vs..)	Klorin kalsintısı mg/dm ³	Kimyasal maddelerinin konsantrasyonu (toplam sertlik, Pb, As, F, Cu, Zn, vs.), mg/dm ³	Yorum	Alınan önlemler	Mikrobiyolojist veya kimyagerin imzası

7.2. Ek
(zorunlu)

80/778/EEC AB Direktifine göre İçme ve deniz suyu koşulları

Bölüm 1

İnsan kullanımı için suyun mikrobiyolojik özellikleri ile ilgili 80/778/EEC AB Direktifinden Deniz ve içme suyu kalitesi kontrolü için komple prosedür HACCP sistem –(Hazard Analysis Critical Control Points) dökümanlarında bulunmalıdır . Dokümantasyon formlar yönetim tarafından onaylanmalıdır. T

Microbiological parametreler

Tablo 1

parametre	Nümunne hacmi, ml	Maximum müsaadeedilebilir konsentrasyon (MAC)	
		membrane filter method	Limit dilution method (LDM)
Total Coli. count	100	0	<1
No. of fecal Coliforms	100	0	<1
Fecal streptococci	100	0	<1
Sulphite reducing Clostridia	20	-	=<1

Table 2

Parametreler	Incubation temperature	Sample volume, ml	Temel seviye	Maximum müsaade edilebilir konsentrasyon(MAC)
İnsan tüketimi için suyun içindeki Toplam bakteri sayısı	37°C	1	10	-
	22°C	1	100	-
Kapalı depodaki suyun içindeki Toplam bakteri sayısı	37°C	1	5	20
	22°C	1	20	100

Notlar.

1. genel ve fekal koliformların sayısının tayini limit dilutions methodu ile yapılır. Ve sonuç most probable count (MPC) değerleriyle ifade edilir veya membran filtrasyon methoduyla tayin edilir. Endo

agar kullanılabilir.Genel koliformun tayini için inkubasyon sıcaklığı 37 C, fekal koliform için 44 C dir.

2. fekal streptococci nin tayini için sodyum asitle Liski methodu üzerinde yapılır.Sonuçlat MPC ile ifade edilir.Membrane filtrasyon methodu kullanılması mümkündür.

3. sulfite azaltan Clostridiae örneğin 80 C ye kadar ısıtılmasından sonra sayılarak tayin edilir.

a) glükoz,sülfid, demir etmenleri ile ekim yapılırken siyah haleli kolonilerin sayımı

b) glükoz,sülfid, demir etmenleri ile ekimden sonra membran filtrasyonu ile. Ekim için filtre bir kat agar ile kaplanmalıdır.

c) test tüplerinde farklı etmenler içinde MPC tayini ile

4. Toplam bakteri sayısı (TBC) besin agarı içinde nümunenin 22 C de 72 saat ve 37 C de 48 saat inkubasyonu ile tayin edilir

Deniz suyunda Toplam bakteri sayısı (TBC) tayin edilemez. Koliform organizmalar için 2 örnekten pozitif sonuçlar elde edilmez.

E.coli, fekal Streptococci veya sülfid azaltan Clostridiae tayinlerinde ilgili kaynaktan su ön dezenfeksiyon yapılmadan kullanılamaz.

Bölüm 2

Balık işleme tesislerinde su kalitesinin kontrolü ile ilgili Direktif 80/778/EEC den

1) herhangi bir ara depo olmayan içme suyu sistemi suyu için yılda bir kere analiz yapılmalı, ve nümuneler tesis alanında nümune alma noktalarından alınmalıdır.

2) ara depolu insan kullanımına sağlayan su için ayda en az bir kere

Tesis için su dağıtım planı

Tesis yönetimi su tedarik kaynağının(ara stok tankları, ana boru hattı,yüzey su kaynakları) yeterli durumundan emin olmalıdır ve üretim amacı için tesiste kullanım suyunun uygunluğu bakılmalıdır.

Muayene memuru boru hatları ve kanalizasyonların yerleri şemasını ihtiva eden su şebekesi planına sahip olmalıdır.tüm lağımlar plan üzerinde numara ile işaretlenmelidir.

Klorlama sistemi

Klorinin su ile temas süresi organik bileşkenlerin reaksiyonu ile sağlanır.

Klorlama süresi 20-30 dakikadır.

Avrupa topluluğu ülkelerine ihraç edilecek ürünler hiper-klor su ile muamele görmemelidir..

Sudaki Klor miktarı düzenli kontrol edilmelidir. (günde en az 2 kere)

7.3.Ek
(zorunlu)

Teneke konserve kutularının yıkanması ve dezenfeksiyonu

Kap tipi	Mekanik yıkanma	Yıkama	Durulama	Yağın alınması	Kurutma
Metalik kutu		65-85° C sıcak su		Sıcak buhar	Damlama -kaplar çevrilmiş durumda veya sıcak hava akımı(60°C)
Cam kavanoz, yeni ve temiz		In hot water (65-85°C) sıcak suda çift durulama veya akan sıcak suda (65-80 C) durulama		aynı	aynı
Kullanılmış cam kap	3% kostik soda solusyonu 2% sodium silicate, 1.5% trisodium phosphate, en az 10 dakika *	65-85°C sıcaklıkta 3 % solusyon	2 kg/cm2 basınç altında 65-85°C sıcak suda çift yıkama	Canlı buhar	Damlama -kaplar çevrilmiş durumda veya sıcak hava akımı(60°C)
PVC kaplar hariç Polymer kaplar yeni ve temiz			60-85°C sıcaklıkta akan su içinde		60-85°C sıcaklıkta hava akımı ile kurutma
Depolama koşullarına uymamış ve ambalajının bozulmuş yeni kaplar	1% kostik soda solusyonu at 60-65°Cde en az 10 dakika *	2 dakika için 60-65°C Sıcak akan su	60-85°C sıcaklıkta akan su içinde	0.004 % solution içinde (1 g per 25 lt of water of potassiumpermanganate 5 min ***	2 dakika akar suda durulama . 60-85°C sıcaklıkta hava akımı ile kurutma
Kullanılmış Polymer kaplar	2% solusyon of calcinated soda 60-65 °C sıcaklıkta En az 10 dakika Mekanik fırçayla temizleme		60-85°C sıcaklıkta akan su içinde 2 dakika	0.004 % solution içinde (1 g per 25 lt of water of potassiumpermanganate 5 min *** *** solüsyon kahverengiye dönünce değiştirilmelidir.	2 dakika akar suda durulama . 60-85°C sıcaklıkta hava akımı ile kurutma
* yerine diğer deterjanlar kullanılabilir					
** PVC li polymer kaplar (yeni,kirli,ve kullanılmış) hijyen muamelesinin tüm safhalarında ısı rejimi 40-45°C dir.					
*** yerine diğer deterjanlar kullanılabilir . Eğer deterjanlar dezenfektan özellikli kullanılacaksa kaplar kontamine olmamalıdır.					

7.4 Attachment
(compulsory)

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" _____ For fish and non-fishery products - cooled and frozen to the bill of lading No. _____ dated "___" _____	Attachment no. 7.4.1 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Lot no.	Product name	Prod. Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places in transport tare	Type of consumer tare and no. of physical packages	Net weight of lot, kg.	Consistence	Temperature of fish in block at unloading, °C	Grade (letters)	Compliance with the requirements of normative documents

The products comply with the prevailing safety norms and rules.

Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.

Issued _____
(name of organ or certification center, address, registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____
(surname and signature)

Director _____
(surname and signature)

Seal

Soğutulmuş ve dondurulmuş Balık ve balık olmayan ürünler için Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" _____ For frozen fish forcemeat to the bill of lading No. _____ dated "___" _____	Attachment no. 7.4.2 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Prod. Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places in transport tare	Type of consumer tare and no. of physical packages	Elasticity.	Mass fraction of water, %	Temperature of block at unloading, °C	Compliance with the requirements of normative documents

The products comply with the prevailing safety norms and rules.

Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.

Issued _____

(name of organ or certification center, address,
registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal

(surname and signature)

Director _____

(surname and signature)

Dondurulmuş Balık Eti için
Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" _____ For fish products, roe and products of non-fishery origin (except cooled and frozen fish, forcemeat non-fishery objects) to the bill of lading No. _____ dated "___" _____	Attachment no. 7.4.3 to SanPiN2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Point and date of dispatch _____
 Point of Destination _____ Producer _____
 Type of transport _____ Forwarder _____
 _____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Prod. Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places in transport tare	Type of consumer tare and no. of physical packages	Net weight of lot, kg.	Mass fraction, %		Preservatives (specify type)	Grade (letters)	Compliance with the requirements of normative documents
							Fat	Table salt			

The products comply with the prevailing safety norms and rules.
 Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.
 Issued _____
 (name of organ or certification center, address, registration No. ___)
 Conditions and term of transportation _____
 Conditions and best before period _____
 Chief of laboratory _____ Seal
 (surname and signature)
 Director _____
 (surname and signature)

Balık ürünü menşeli olmayan ürünlerin
 Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" _____ For canned fish products and preserves to the bill of lading No. _____ dated "___" _____	Attachment no. 7.4.4 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)
--	---	--

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Shift and prod.date	Type of transport tare and consumers tare	No. of places of consumers tare	Total no. of physical cans, pcs.	Net weight of can, g	Total acidity, %	Mass fraction, %			Grade (letters)	Compliance with the requirements of normative documents
								table salt (sodium chloride)	Dry matters	Preservatives (specify type)		

The products comply with the prevailing safety norms and rules.

* - for the products to which the indicator applies

** - specified based on the results of periodical analyses.

Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.

Issued _____

(name of organ or certification center, address,
registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal

(surname and signature)

Director _____

(surname and signature)

Konserve Ürünler için
Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" ___ For fish oils and oils of sea mammals to the bill of lading No. _____ dated "___" ___	Attachment no. 7.4.5 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)
--	--	---

Point and date of dispatch _____
 Point of Destination _____ Producer _____
 Type of transport _____ Forwarder _____
 _____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Date of manufacturing (day, month, year)	Type of transport tare and no., pcs.	Type of consumers tare and no. of physical packages	Lot weight, kg		Color	Transparency	Acidity index, mg KOH per 1 g of fat	Saponification index, mg* KOH per 1 g of fat	Iodine no. * g of iodine per 100 g of fat	Mass fraction, %				Content of vitamin in 1 g, ME		Quality (write)	Compliance with the requirements of normative documents		
					Gross	Net						Unsaponifiable matters			Water and admixtures of non-fatty nature						
												Total	Including non- fatty	Antioxidant (specify type)		A	D				

The products comply with the prevailing safety norms and rules.

In case of disagreements regarding the evaluation of oil quality, at the consumer's request the norm "Safety" may be determined as per GOST 9393-82, compartment 2, p.2.3.

* - for the group of oils for which the normative documents provide these indicators.

Certificate of conformance No. ___ dated "___" ___. Valid till "___" _____.

Issued _____

(name of organ or certification center, address,
registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal

(surname and signature)

Director _____

(surname and signature)

Balık yağı ve Deniz memelileri yağları için
Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated " ___ " _____ For fodder flour made from fish and sea mammals, crustaceans and mollusks to the bill of lading No. dated " ___ " _____	Attachment no. 7.4.6 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)
--	---	---

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Date of manufacturing (month, year)	Type of transport tare	Number of places, pc.	Net weight, kg	External appearance	Mass fraction, %			Mass fraction, %			Mass of magnetic ingress, mg/kg (specify type)	Toxic and pathogenic microflora **	Compliance with the requirements of normative document
							Water	Fat	Raw protein (total nitrogen x 6.25)	Calcium*	Antioxidants	Sand			

The fish flour is related to the 4th class of self-igniting substances, according to the classification.

* - indicator determined at consumer's request.

** - the toxicity and pathogenic microflora of flour are determined pursuant to p.2.3 GOST 2116-82.

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal
(surname and signature)

Director _____
(surname and signature)

Balık ve deniz memelilerinden Yem unu için
Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated " __ " _____ For cooled and frozen fodder products made of hydrocoles (fish, crustaceans, etc.) and forcemeat fodder products produced with addition of various preservatives to the bill of lading No. _____ dated " ____ " _____	Attachment no. 7.4.7 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Name of product	Date of fabrication (month, year)	Type of transport tare	No. of places	Net weight, kg	Mass fraction, %				Mass fraction, %		Medium pH*	Pathogenic microflora	Compliance with the requirements of normative document
						Of table salt (sodium chloride)**	Water*	Nitrogen	Volatile alkali	Free sulfuric acid	Preservative (NMJK), etc.			

* - for products requiring determination of indicator
Conditions and term of transportation _____
Conditions and best before period _____
Chief of laboratory _____ Seal
(surname and signature)
Director _____
(surname and signature)

Soğutulmuş ve dondurulmuş Hidrokollerden yapılmış (balık, kabuklu) yem ürünleri için Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" ____ For agar and agaroid to the bill of lading No. _____ dated "___" ____	Attachment no. 7.4.8 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)
--	--	--

Point and date of dispatch _____
 Point of Destination _____ Producer _____
 Type of transport _____ Forwarder _____
 _____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Date of manufacturing (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places of transport tare and no. of physical packages, pcs.	Type of consumer tare and no. of physical packages, pcs.	Net weight of product (recalculated to 18% humidity), kg	Water color

Lot no.	Mass fraction, %		Transparence and color of jelly	Hardness of jelly, g		Jelly melting temperature, °C	Solution hardening temperature, °C	Loss of resistance after heating the solution, %	Grade (letter)	Compliance with the requirements of normative document
	Total nitrogen	Ash		Without sugar	With sugar					

The products comply with the prevailing safety norms and rules.
 Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.
 Issued _____
 (name of organ or certification center, address, registration No. ___)
 Conditions and term of transportation _____

Agar ve agaroidler için Sağlık Sertifikası Örneği
--

Conditions and term of storage. To be stored for at most one year from the production date in a dry and well-ventilated room without foreign smells, at a humidity not exceeding 80%, without abrupt temperature oscillations.
 Chief of laboratory _____ Seal
 (surname and signature)
 Director _____
 (surname and signature)

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated " ___ " _____ For mannitol to the bill of lading No. _____ dated " ___ " _____	Attachment no. 7.4.9 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Type of mannitol	Production Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places pcs.	Lot net weight, kg	Net weight of product (recalculated to 18% humidity), kg	Mass fraction, %			
							D-mannitol	Ashes (sulphates)	Water insoluble substances	Chlorides

Lot no.	Fraction of copper, mg/kg	Acidity, %	Melting temperature, °C	Specific rotation degree	Color of 10% solution	Compliance with the requirements of normative document

Certificate of conformance No. ___ dated " ___ " _____. Valid till " ___ " _____.
Issued _____
(name of organ or certification center, address, registration No. ___)
Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period: the preparation must be stored in the producer's packaging in roofed and ventilated storage facilities. Best before: two years from the production date.

Chief of laboratory _____ Seal
(surname and signature)
Director _____
(surname and signature)

Mannitoller için Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated " __ " _____ For alimentary (technical) sodium alginate to the bill of lading No. _____ dated " _____ " _____	Attachment no. 7.4.10 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Production Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places pcs.	Type of consumer tare and no. of physical packages, pcs.	Product net weight, kg	
						Dry	Recalculated into 16% (18%) humidity

Lot no.	External appearance	Color	Mass fraction, %			Viscosity of 1% solution	Compliance with the requirements of normative document
			Water	Ash	Matters insoluble in boiling water		

The products comply with the prevailing safety norms and rules.
Certificate of conformance No. ___ dated " __ " _____. Valid till " __ " _____.
Issued _____

(name of organ or certification center, address, registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____
Conditions and best before period.

Store at temperature between 5 and 25 °Ñ and relative air humidity not exceeding 80% in a clean and well ventilated room without foreign smells for 1 year.

Chief of laboratory _____ Seal
(surname and signature)

Director _____
(surname and signature)

Beslenme(Tekniksel) kullanılan sodyum alkinat için Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated " ___ " _____ For alimentary fish glue (technical) to the bill of lading No. _____ dated " ___ " _____	Attachment no. 7.4.11 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Production Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places, pcs.	Type of consumer tare and no. of physical packages, pcs.

Lot no.	Net weight, kg	External appearance	Color	Smell and ad-taste	Consistence	Compliance with the requirements of normative documents

Certificate of conformance No. ___ dated " ___ " _____. Valid till " ___ " _____.

Issued _____
(name of organ or certification center, address, registration No. ____)

Conditions and term of transportation _____
Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal
(surname and signature)

Director _____
(surname and signature)

Besleyici (Tekniksel) balık tutkalı için
Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" _____. For pearl paste to the bill of lading No. _____ dated "___" _____.	Attachment no. 7.4.12 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)
--	--	--

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Production Date (day, month, year)	Type of transport tare	No. of places, pcs.	Type of consumer tare and no. of physical packages, pcs.

Lot no.	Net weight, kg	External appearance	Color	Mass fraction, %			Compliance of quality indicators with the provisions of normative document
				Raw granite	Dense residual*	Ash	

* - indicator determined at consumer's request.

Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.

Issued _____

(name of organ or certification center, address, registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal

(surname and signature)

Director _____

(surname and signature)

İnci macunu için
Sağlık Sertifikası Örneği

Production Enterprise _____ (joint stock company, concern, etc.) Laboratory (name of producer)	QUALITY CERTIFICATE No. ___ dated "___" _____ For sea animal fur skins, undressed, to the bill of lading No. _____ dated "___" _____	Attachment no. 7.4.13 to SanPiN 2.3.4.050-96 approved by State Commission for Sanitary and Epidemiological Supervision RF dated 11 March 1996 g. No. 6 (Compulsory)
--	--	---

Point and date of dispatch _____
Point of Destination _____ Producer _____
Type of transport _____ Forwarder _____
_____ Beneficiary _____

Lot no.	Product name	Production Date (month, year)	Type of transport tare	No. of places, pcs.	Gross weight of lot, kg

Lot no.	No. of skins, pcs	Defect	Characteristics of hair	Defect group	Grade (write)	Compliance of quality indicators with the provisions of normative document

Certificate of conformance No. ___ dated "___" _____. Valid till "___" _____.

Issued _____

(name of organ or certification center, address, registration No. ___)

Conditions and term of transportation _____

Conditions and best before period _____

Chief of laboratory _____ Seal

(surname and signature)

Director _____

(surname and signature)

Temizlenmemiş derili deniz hayvanları için
Sağlık Sertifikası Örneği

7.5. Attachment
(Compulsory)

Avrupa Birliği Ülkelerine ihracat için Balıkçılık ürünleri
Sağlık Sertifikası örneği

From the Decision of Commission 93/185/EEC to the Council Directive 91/493/EEC

Sample of Sanitary Certificate for fishery products for export to the countries of European Union

Sender country

Authorized representative *

Inspecting organ*

No. Of sanitary certificate

1. Specific properties of fishery products

Description:

- type (scientific name),

- stage** or type of processing.

Type of packaging

No. Of packages

Net weight

Storage and transportation temperature

2. Origin of fishery products

Address or no. Of enterprise preparing or producing the products with export permits issued by the competent organs

3. Destination of fishery products

The fishery products are dispatched

From

(point of departure)

To

(country or place of destination)

by type of transport

Name and address of sender

Name of beneficiary, address and place of consignment

4. Sanitary attestation

The undersigned official inspector confirms that:

1) the fishery products set out above are processed, prepared, identified, stored and transported in the conditions corresponding to the requirements of the Council Directive 91/493/EEC dated 22 July 1991 stating the sanitary conditions for the production and sale of fishery products on market;

2) besides, for the bivalve mollusks, frozen or processed, the latter were collected in the conditions complying with the Council Directive 91/492/EEC dated 15 July 1991 that establishes sanitary conditions for the production and distribution of live bivalve mollusks in market.

Made.....

(place)

(date)

Signature of official inspector

Name (capital letters), capacity and quality characteristics of cargo

* Name and address.

** Live, for direct consumption, at various stages of processing.

7.6. Ek
(Zorunlu)

Sivilce ve diğ er dış doku hastalıkları için vücudun açık parçaları ve ellerin muayenesi Kayıtı

Adı ve soyadı	Aylar												Alınan önlemler *
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Toplam muayene													
Şüpheli vaka													
* işaretleme H – sağlıklı S- şüpheli Şüpheli personel ile ilgili alınan önlemler, izlenme tarihi, adı soyadı alternatif iş yazılır													

7.7. Ek
(Önerilir)

Avrupa Biriliğ i Direktiflerinde kullanılan terminoloji

1. Balıkçılık ürünleri – Havyar dahil tüm deniz ve tatlı su hayvanları, ancak deniz memelileri, kurbağalar ve Topluluğ un diğ er yasal kanunlarına uyan su hayvanları hariç.

2. Su ürünleri – Yiyecek malzemesi olarak direk pazara gönderilen kontrollü koşullarda doğ up büyüyen balıkçılık ürünleri. Erken dönemlerinde doğ al çevre ortamlarından toplanan ve insan tüketimi için istenilen boyutla kadar geliştirmek için tutulan deniz ve tatlı su balıkları ve kabuklular da su ürünleri olarak dikate alınırlar. Doğ al yaşam ortamlarında yakalanan ve satışa kadar hayatta kalan balık ve kabuklular, satış anına kadar onların ölçüsünü ve ağırlığını artırıcı bir girişimde bulunmaksızın canlı tutulmuş larsa yime su ürünü sayılmaz.

3. Buzun erime ısısına yakın bir düzeyde tutulacak olan balıkçılık ürünlerinin ısısını azaltan soğ utma süreci.

4. Taze ürünler- soğ utma haricinde herhangi bir koruma iş lemine maruz kalmayan modifiye hava ortamında veya vakum altında paketlenen ürünleri içeren herhangi bir taze, entegre ve işleme tabi tutulmuş ürünler.

5. Nihai ürünler – iç organların çıkarılması, başını kesme, dilimleme, fileto haline getirme, ufalama vs. gibi anatomik bütünlüklerini modifiye eden operasyonlara tabi herhangi bir deniz ürünü.

6. İş lenmiş ürünler – ısıtma, buğ ulama, tuzlama, kurutma, turş u yapma, vb, kimyasal veya fiziksel iş lemlere tabi olan balıkçılık ürünleri ve diğ er yiyecek maddeleri ile beraber ya da onlar olmaksızın soğ utulan veya dondurulan veya bu süreçlerin kombinasyonuna tabi balıkçılık ürünleri.

7. Konservasyon süreci- sızdırmaz darası içinde ürünü paketli halde sunma ve herhangi bir mikroorganizmanın yeniden üremesini etkisiz kılan bir dereceye kadar ısıtma durumuna tabi ısıdan bağımsız konserve depolama.

8. Donmuş ürünler- Vücudunun ortasında ısı -18 °Ñ veya ısının sabitlenmesinden sonra daha da aş ağıya düş en dondurma iş lemine tabi balıkçılık ürünleri.

9. Paketleme – balıkçılık ürünlerini korumak amacıyla sarıcı malzeme, dara veya uygun baş ka araçlarla koruma iş lemi.

10. Parça

10.1. Balıkçılık ürünleri için- pratik olarak eş it durumlar altında elde edilen balıkçılık ürünlerinin miktarı.

10.2. Çift kabuklu yumuşakçalar için – üretim alanında toplanan, onaylanmış bir dağıtım merkezine, temizlik merkezine, yeniden ayarlama tesisi veya işleme firmasına gönderilme niyetinde olan canlı çift kabuklu yumuşakçalar.

11. Parti

11.1. Balıkçılık ürünleri için– varış yerinde bulunan ve sadece bir tek ulaşım biçimiyle teslim edilecek olan bir veya birkaç müşteri için balıkçılık ürünlerinin miktarı.

11.2. 2 kabuklu yumuşakçalar için – bir veya daha fazla müşteri için dağıtım ve temizleme merkezinde işlenen canlı çift kabuklu yumuşakçaların sayısı.

12. Ulaşım biçimi- kara deniz ve havayolu ulaşımı için kap veya konteynır ihtiva eden otomobillerin bölümleri, tren yolu vagonları ve uçaklar.

13. Yetkili Organ – veterinerlik muayenesi yürütme ve diğer tam yetkili otoritelere sahip üye ülkenin merkezi yönetim otoritesi.

14. Girişim- balıkçılık ürünlerinin üretildiği, işlendiği, soğutulduğu, dondurulduğu, pakletlendiği ve depolandığı herhangi bir alan. İhaleciler ve toptan satış yapan marketler girişimciler olarak kabul edilmezler çünkü oradaki ürünler sadece büyük partiler halinde satılmak için teşhir edilir.

15. Pazara tahsis etme – satış için koruma veya teşhir, kendi başına satış, teslimat veya Topluluk içindeki herhangi bir pazara tahsis etme ayrıca perakende satış veya perakende satışa direk transfer veya küçük miktarlardaki ürünün yerel pazardaki müşteriye balıkçılar tarafından teslimi hariç perakende satış içinde kontrolün ulusal kuralları tarafından saptanan sıhhi muayeneye tabi.

16. İthalat - balıkçılık ürünlerinin veya canlı çift kabuklu yumuşakçaların Avrupa Birliği ülkelerine 3. ülkelerden ithali.

17. Çift kabuklu yumuşakçalar - Süzgeçli yassısolungaçlı yumuşakçalar.

18. Deniz biyotosinleri - Toksinli plankton tüketen çift kabuklu yumuşakçalarca depolanan zehirli maddeler.

19. Temiz deniz suyu

19.1. Balıkçılık ürünleri kapsamı için – 91/493/EEC direktifince saptanan, herhangi bir mikrobiyolojik kirlenme, zararlı madde ve/veya balıkçılık ürünündeki sıhhi-hijyenik kalitesini etkileyen zehirli plankton miktarı içermeyen deniz suyu veya tuzlu su.

19.2. Çift kabuklu yumuşakçalar için – Direktif 91/492/EEC koşullarına uygun, doğal ortamlarda bulunan herhangi bir zararlı madde, mikrobiyolojik kirlenme, toksin ve istenmeyen madde bulundurmeyen ve Ekte listede bulunan maddelerin boşaltımının sonucu ortaya çıkan ve miktarları Direktif 79/923/EEC içinde belirtilen, iki kabuklu yumuşakçaların fiziksel durumlarına veya onların gastronomi özelliklerine negatif etkide bulunmayan deniz ya da hafif tuzlu su.

20. Muhafaza – canlı 2 kabuklu yumuşakçalar için anlamı, onların temiz deniz suyu içeren basenlerde veya diğer araçlarda veya kum, kil veya çamurun taşınması için doğal ortamları içinde depolanmasıdır.

21. Toplayıcı – canlı iki kabuklu yumuşakçaları işlemek ve satmak amacıyla bir endüstri bölgesinde toplayan tüzel veya kurumsal kişilik.

22. Üretim alanı – canlı yumuşakçaların toplandığı yumuşakçaların doğal toplanma alanlarını içeren herhangi bir deniz, nehir ağzı veya şu boşalma alanı.

23. Yeniden düzenleme bölgesi – canlı iki kabuklu yumuşakçaların doğal temizliği için, şamandıralar, yer işaretleri ve özel olarak kullanılan diğer sabit semboller ile açıkça işaretlenen ve yetkili mercilerce onaylanan herhangi bir deniz, nehir ağzı veya şu boşalma alanı.

24. Dağıtım merkezi – insani tüketimi için uygun canlı çift kabuklu yumuşakçaların taze biçimde, yıkama, temizleme, ayırma ve paketlenmesinin Kabul ve depolamasının yapıldığı kıyı veya deniz tesisi.

25. Temizleme merkezi – akabinde tüketim için uygun hale gelen yumuşakçaların mikrobiyolojik kirlenmesinin giderilmesi için gerekli bir dönem canlı 2 kabuklu yumuşakçaların yerleştirildiği temiz veya işlenmiş deniz suyu ihtiva eden basenlerin yer aldığı onaylanmış bir tesis.

26. Yeniden düzenleme – kirliliğin giderilmesi için yetkili bir merci tarafından saptanan deniz, nehir ağzı veya boşaltma alanı gibi özel onaylı bir alanda canlı 2 kabuklu yumuşakçaların yer değişmesidir.

Yeniden düzenleme canlı 2 kabuklu yumuşakçaların yetiştirilme ve yağlanması gibi özel operasyonlar için daha uygun başka bir alana naklini içermez.

27. Teslim araçları - kara, deniz, hava ulaşımı için kaplar bulunan otomobil, tren vagonu ve uçaklardaki kargo bölümleri.

28. Paketleme – bu amaca göre hazırlanan paketleme malzemeleri içinde canlı 2 kabuklu yumuşakçalara yer sağlama operasyonu.

29. Pazara gönderme - satış, kendinden satış, nakliye veya canlı 2 kabuklu yumuşakçaların herhangi bir tedarik biçiminin insani tüketimi için taze biçimde muhafazası ve teşhirdir veya Topluluk içinde daha sonraki bir işlem için muhafazası ve teşhirdir. Ancak yumuşakçalar sıhhi kontrolden geçmek zorunda olduğunda perakende satış için kontrolün ulusal kuralınca belirlendiği üzere, perakende satış için yerel pazarlara direk nakliye bunun dışındadır.

30. Fekal koliformlar – bilyer tuzların mevcudiyetinde gaz formasyonlu ferment laktoza yol açabilecek olan elektif aerob, Gram-negatif, sporsuz, sitokron oksidan-negatif basil veya 24 saat içinde 44 °Ñ'de büyümeyi engelleyici aynı özelliklere sahip diğer yüzey aktif maddeler.

31. Å. koli – anlamı: 24 saat içinde 44 °Ñ'de triptofandan indol de üretebilen fekal koliformlar.

*(1) Bu kurallar, çocuklar ve özel varış yerleri için ürün üreten işletme ve bölümlere uygulanmaz.

*(2) Metin boyunca burda ve daha sonra ihraç ürünü anlamı ÅÑ ülkelerine gönderilen balıkçılık ürünleri olarak anlaşılacaktır.

*(3) Ülke içinde gerçeklemesi için – Rusya Sıhhi ve Epidemolojik Denetleme için Devlet Komitesi ve onun merkezleri, Rusya Balıkçılık Komitesi ve herhangi bir tam yetkili kurum.

*(4) Rusya Standartları Enstitüsü (GOST) , Rus Şartları (TU), Bilim ve teknoloji Bürosu, teknolojik dokümanlar ve diğer örnek oluşturan dokümanlar.

*(5) Bir vardiyada görevli maksimum çalışan sayısı.

*(6) ÑÍ-245-71.

*(7) Çalışma vardiyası boyunca yerlerin yıkanması 3 l/m2 gerektirir.

*(8) Hippoglossus spp. hariç – beyaz halibut