

Постановление Правительства РФ от 09.03.2010 N 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза"

ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 9 марта 2010 г. N 132

**ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ
В ОТНОШЕНИИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПРОДУКЦИИ И СВЯЗАННЫХ
С ТРЕБОВАНИЯМИ К НЕЙ ПРОЦЕССОВ ПРОЕКТИРОВАНИЯ (ВКЛЮЧАЯ
ИЗЫСКАНИЯ), ПРОИЗВОДСТВА, СТРОИТЕЛЬСТВА, МОНТАЖА, НАЛАДКИ,
ЭКСПЛУАТАЦИИ, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ,
СОДЕРЖАЩИХСЯ В ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТАХ РЕСПУБЛИКИ
КАЗАХСТАН, ЯВЛЯЮЩЕЙСЯ ГОСУДАРСТВОМ - УЧАСТНИКОМ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

В соответствии со [статьей 46](#) Федерального закона "О техническом регулировании" Правительство Российской Федерации постановляет:

1. Утвердить прилагаемый [перечень пунктов](#) технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, и ввести обязательные требования с 1 июля 2010 г.

2. Министерству промышленности и торговли Российской Федерации с участием Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии до 1 апреля 2010 г. разработать и утвердить [перечень](#) продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия требованиям, предусмотренным [перечнем](#), утвержденным настоящим Постановлением.

3. Установить, что:

заявитель вправе самостоятельно [выбирать режим](#) технического регулирования, в соответствии с которым будет осуществляться [оценка соответствия обязательным требованиям](#), предусмотренным [перечнем, утвержденным настоящим Постановлением, либо пунктом 1 статьи 46](#) Федерального закона "О техническом регулировании";

[формы подтверждения соответствия продукции](#), включенной в перечень, предусмотренный [пунктом 2](#) настоящего Постановления, определяются в соответствии с [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется [в форме принятия декларации о соответствии](#)";

[государственный контроль \(надзор\) за соблюдением обязательных требований, предусмотренных перечнем](#), утвержденным настоящим Постановлением, осуществляют федеральные органы исполнительной власти в пределах их компетенции;

полномочия по аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия продукции, включенной в перечень, предусмотренный [пунктом 2](#) настоящего Постановления, осуществляет Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии в пределах установленной Правительством Российской Федерации предельной численности сотрудников центрального аппарата и территориальных органов Агентства, а также бюджетных ассигнований, предусмотренных Агентству в федеральном бюджете на руководство и управление в сфере установленных функций.

4. Федеральному агентству по техническому регулированию и метрологии до 1 апреля 2010 г. утвердить [перечень](#) используемых в Республике Казахстан документов в области стандартизации, а также документов, содержащих правила и методы исследований (испытаний)

и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения обязательных требований, предусмотренных [перечнем](#), утвержденным настоящим Постановлением, и осуществления оценки соответствия в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов, обеспечить его опубликование в печатном издании федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и размещение в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

Председатель Правительства
Российской Федерации
В.ПУТИН

Утвержден
Постановлением Правительства
Российской Федерации
от 9 марта 2010 г. N 132

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПУНКТОВ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ РЕСПУБЛИКИ
КАЗАХСТАН, ЯВЛЯЮЩЕЙСЯ ГОСУДАРСТВОМ - УЧАСТНИКОМ ТАМОЖЕННОГО
СОЮЗА, КОТОРЫЕ СОДЕРЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ В ОТНОШЕНИИ
ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПРОДУКЦИИ И СВЯЗАННЫХ С ТРЕБОВАНИЯМИ К НЕЙ
ПРОЦЕССОВ ПРОЕКТИРОВАНИЯ (ВКЛЮЧАЯ ИЗЫСКАНИЯ), ПРОИЗВОДСТВА,
СТРОИТЕЛЬСТВА, МОНТАЖА, НАЛАДКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ,
ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ**

3. [Пункты 6, 8, 10, 11, 14 - 16, 18 - 21, 23, 25 - 31, абзац первый, подпункты 2 - 4 пункта 33, пункт 34](#) Технического регламента "Требования к безопасности кормов и кормовых добавок", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 марта 2008 г. N 263 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 15, ст. 138), согласно [приложению N 3](#).

13. [Пункты 7, 8, 13, 14, 16, 18 - 22, 25 - 27, абзац второй пункта 28, пункты 29 - 32, 34 - 39, 45, 46, 48, 49, 51, 53 - 62, 64](#) технического регламента "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. N 743 ("Казахстанская правда", 2009, 9 сентября, N 215 (25959)), согласно [приложению N 13](#).

Приложение 2

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН <1>**

**Об утверждении технического регламента
"Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции"**

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый [технический регламент](#) "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции".

2. Настоящее Постановление вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со

дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан

К.МАСИМОВ

Астана, Үкімет Үйі, 19 мая 2009 года
N 743

Утвержден
Постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 19 мая 2009 года N 743

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ "ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ"

1

3. Условия обращения рыбы и рыбной продукции на рынке

7. При размещении на объектах внутренней торговли необходимо обеспечить соответствие рыбы и рыбной продукции требованиям настоящего Технического регламента и ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам, а также обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация).

8. Реализация рыбы и рыбной продукции должна осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, здравоохранения, безопасности пищевой продукции и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

4. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции

13. Живая рыба как пищевой продукт должна быть получена из естественной среды обитания, непосредственно перед реализацией, либо реализована после ее получения из естественной среды обитания в течение времени, меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность.

14. Живая рыба, относящаяся к продукту рыболовства, перед направлением в оборот должна пройти период биологической очистки для исключения наличия корма в желудке и кишечнике.

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

Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не должны содержать гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Не допускается для изготовления рыбной продукции использовать в качестве сырья рыбы семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae.

Наличие глубокого обезвоживания у мороженой рыбы и рыбной продукции должно быть не более 10% от массы.

5. Требования безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой рыб и рыбной продукции

16. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

18. Помещения предприятий должны быть оборудованы системами вентиляции, водоснабжения и канализации.

19. Канализационное оборудование, дренажные каналы должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения рыбы и рыбной продукции и окружающей среды.

20. При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений предприятий предусматривается возможность организации системы

производственного контроля, включая лабораторного, для проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью рыбы и рыбной продукции, а также за качеством уборки, мойки и дезинфекции.

21. Независимо от мощности и вида деятельности предприятия в процессе производства (изготовления) рыбной продукции обеспечиваются:

- 1) поточность технологических процессов;
- 2) изоляция грязных процессов от чистых.

В цехах по производству (изготовлению) рыбной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений подаваемого воздуха оборудуется принудительная вентиляция.

22. Все поверхности, которые могут соприкоснуться с рыбой должны быть изготовлены из коррозионно-устойчивых, водонепроницаемых материалов и быть светлоокрашенными, гладкими и легко моющимися. Стены и перегородки должны быть гладкими и иметь достаточную высоту для обеспечения технологического процесса.

На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности.

Полы всех помещений предприятия покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию.

Конструкция окон должна свести к минимуму накопление грязи, двери должны иметь гладкую несорбирующую поверхность, соединение между полами и стенами должны быть легко доступными для очистки.

6. Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам

25. Лед, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, должен быть изготовлен из питьевой или чистой воды. До использования он должен храниться в условиях, предотвращающих его загрязнение.

26. Продукты рыболовства должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

27. Малые суда могут, если это позволяют температурные условия, выгружать продукты рыболовства безо льда. Такая рыба должна быть выгружена в течение 12 часов с момента вылова и температура рыбы должна поддерживаться на уровне между -1 °С и +4 °С.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с продуктами рыболовства, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

29. Необходимо предотвратить попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей.

7. Требования к морозильным судам, холодильным камерам и морозильникам

30. Морозильное судно должно иметь:

морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до -18 °С;

охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18 °С. Трюмы для хранения оборудуются устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства должен быть расположен в зоне, где самая высокая температура в трюме.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

Продукты рыболовства при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола. Штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

8. Требования безопасности к плавбазам (плавсредствам)

31. Плавбазам (плавсредствам), по меньшей мере, необходимо иметь:
- зону приемки, зарезервированную для принятия продуктов рыболовства на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке;
 - систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;
 - рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продуктов;
 - зону для хранения готовой продукции;
 - место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;
 - специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, при этом отходы должны храниться на судне не более 24 часов;
 - водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;
 - оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.
- Плавбазы (плавсредства), осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, так же должны иметь оборудование, требуемое для морозильных судов.

9. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению

32. Расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение, и технологические процессы должны быть полностью разделены в пространстве или времени.
- Все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии - для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения.
- В местах обработки рыбы водой должна быть налажена подача холодной питьевой воды. Должно иметься соответствующее оборудование для хранения и/или производства льда.
34. Конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность произвести их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.
- Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.
35. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.
- Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть оборудованы металлические футляры.
36. Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании должна проводиться после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля.
37. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 сантиметров.
- Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.
- Контейнеры, используемые для посола, должны быть изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала.
- Стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, должны находиться на высоте не менее 40 сантиметров от пола.
38. Коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносится в специальный журнал.

39. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Фасовка икры в банки и бочки должна быть раздельной.

10. Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции

45. При производстве охлажденной рыбы должны выполняться следующие требования: тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова должны быть немедленно обескровлены;

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

маринку, илишу, османов и храмулю изготавливают только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

сом длиной более 53 см должен изготавливаться потрошеным.

46. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой;

замораживание должно проходить при температуре не выше $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ до достижения в толще продукта температуры не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;

допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке.

Замораживание рыбы и рыбопродуктов должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов.

48. Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше $+20\text{ }^{\circ}\text{C}$, упаковывают и направляют в холодильную камеру. Рыбу горячего копчения хранят при температуре от $+2^{\circ}$ до $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, рыбу холодного копчения при температуре от 0° до $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не дольше 12 часов.

Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.

49. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии.

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

Икра осетровых рыб должна изготавливаться из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

51. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

11. Требования к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции

53. Упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.

Упаковка рыбной продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока годности.

54. Упаковочные материалы и тара должны:

не нарушать органолептические характеристики рыбы и рыбной продукции;

изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

быть достаточно прочными;

храниться в отдельном помещении с соблюдением санитарно-гигиенических условий.

55. Тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.

Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

56. Не допускается нанесение на потребительскую упаковку:

изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции;

имитированной рыбной продукции изображений, наименований рыбы и рыбной продукции, которые имитируются данной продукцией.

57. Маркировка должна содержать следующую информацию:

принадлежность к району промысла;

длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);

вид разделки;

для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия должна быть указана отдельно;

отличительное состояние или вид обработки, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение;

информацию об использовании ионизирующего излучения;

степень солёности (малосолёная, слабосолёная, среднесолёная, крепкосолёная);

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

надпись "упаковано под вакуумом" или "упаковано в газовой среде" (при использовании вакуума или газовой среды в упаковке).

12. Требования безопасности к хранению и транспортным средствам

58. Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудуются складские помещения.

Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

59. Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендуется установить термометр, записывающий показатели температуры.

60. Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.

К транспортным средствам, предъявляются следующие требования:

внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, и должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться;

транспортное средство должно быть оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли, и быть водонепроницаемым для предотвращения дренажа жидкостей;

должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами.

61. По мере необходимости, между погрузками, должна проводиться уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров.

62. При хранении рыбы и рыбной продукции необходимо соблюдать следующие условия:

охлажденная рыба должна храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда;

мороженая рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше -18°C ; неразделанная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше -9°C ;

живая рыба должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не

изменяющих качество воды.

64. Хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых.

При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.

В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.