

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ
АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ – ЮГРЕ**
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ХАНТЫ-
МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ – ЮГРЕ)

ул. Рознина, д. 72, г. Ханты-Мансийск,
Ханты-Мансийский автономный округ–Югра,
Тюменская область, 628012
телефон: 8(3467)360003
факс автомат: 8(3467)360003
khanty@86.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681,
ИНН/КПП 8601024794/860101001

30.06.20 № 03-04/5140

на № _____ от _____

Директору Департамента
промышленности Ханты-
Мансийского округа –Югры
К.С. Зайцеву

depprom@admhmao.ru
VtorushinAA@admhmao.ru

О направлении информации

Уважаемый Кирилл Сергеевич!

Управление Роспотребнадзора по ХМАО-Югре направляет информацию во исполнение п. 1 протокола рабочего совещания по вопросу выработки действенных мер по противодействию незаконному обороту водных биологических ресурсов на территории ХМАО-Югры от 25.06.2020.

При проверке пунктов приемки рыбы на соответствие санитарному законодательству необходимо обратить внимание на выполнение следующих требований технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации":

- На предприятии не допускается наличие синантропных членистоногих, грызунов. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже 5° С и не выше 30° С, влажность - 75 - 80%. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом помечены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

- При разгрузке рыбы должны соблюдаться меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

- Пространство под приемной площадкой должно содержаться в чистоте и подвергаться периодической дезинфекции. Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы.

- Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15° С).

- Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры замороженной рыбы должны регистрироваться в специальном журнале.

- Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции должны быть оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.

- В холодильных камерах пищевая рыбная продукция должна размещаться в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция должна располагаться на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

- Пищевая рыбная продукция в процессе хранения должна группироваться по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная).

- В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции.

- Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

- Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.

- Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции.

- Внутренние поверхности транспортного средства должны быть гладкими, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

- В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, рыбе-сырце (свежей), охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции:

Требования к методам обеззараживания и режимам обработки рыбы и рыбной продукции.

Требования к замораживанию рыбы:

- рыба обеззараживается от личинок лентецов при режимах замораживания, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Режимы обеззараживания рыбы от личинок лентецов

Температура (минус °С) в теле рыбы	Виды рыб		
	Щука, налим, ерш, окунь	Кета, горбуша, кунджа, сима, сахалинский таймень	Пелядь, омуль, сиг, голец, муксун, чир, лосось, тугун, хариус, форель озерная
Время, необходимое для обеззараживания			
12	72 ч		60 ч
15		50 ч	
16	36 ч		
20			36 ч
22	18 ч		
26		16 ч	
27	12 ч		7 ч
30			6 ч

- от личинок описторхид и других трематод рыба обеззараживается при режимах замораживания, указанных в таблице 2.

Таблица 2

Режимы обеззараживания рыбы от личинок описторхид

Температура в теле рыбы	Время, необходимое для обеззараживания
минус 40 °С	7 часов
минус 35 °С	14 часов
минус 28 °С	32 часа

Примечание: Учитывая значительную устойчивость личинок трематод к низким температурам, замораживание рыбы при температуре выше указанной не гарантирует ее обеззараживания.

В случае установления фактов нарушений вышеперечисленных требований, а также выявления наличия в обороте продукции из водных биоресурсов, не соответствующей установленным требованиям, в материалах проведенных рейдовых проверок, подлежащих направлению в Управление, просим указывать юридические реквизиты хозяйствующих субъектов (наименование ЮЛ/ИП, юридический адрес, адрес места фактического расположения, ИНН, ОГРН, контактный номер ИП/представителя юридического лица).

Заместитель руководителя



И.В. Кудрявцева