

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и
медикаментам (SFDA)



SFDA.FD GSO 380/2017

ОХЛАЖДЕННАЯ рыба

ICS: 67.040.00

Королевство Саудовская Аравия

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Введение

Управление является независимым органом, основная цель которого представляет собой регулирование и контроль за продуктами питания, лекарствами и медицинскими изделиями.

В его задачи входит установление технических регламентов и спецификаций в области продуктов питания, лекарств, медицинских изделий и приборов, как импортных, так и местного производства. Ответственность за выполнение задач несут компетентные технические комиссии. Сектор продуктов питания подготовил данный стандарт «Охлажденная рыба» № 380. Проект был подготовлен после рассмотрения соответствующих спецификаций. Стандарт был принят на заседании совета директоров Управления № 15, которое состоялось 08 раби аль-авваль 1439 г. по хиджре, что соответствует 26 ноября 2017 г.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Охлажденная рыба

1. Область применения:

Настоящий стандарт Саудовской Аравии распространяется на свежую цельную или охлажденную рыбу, которая не подвергалась какой-либо обработке, кроме охлаждения, и не распространяется на ракообразных и продукцию, вырабатываемую из них.

2. Дополнительные стандарты:

- 2.1. SFDA.FD GSO 21 «Санитарные правила и нормы на предприятиях пищевой промышленности и требования к персоналу».
- 2.2. SFDA.FD GSO 1026 «Руководство по санитарным требованиям к переработке, транспортировке, реализации и хранению рыбы».
- 2.3. SFDA.FD GSO 323 «Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов».
- 2.4. SFDA.FD GSO 384 «Лед, пригодный для потребления человеком».
- 2.5. SFDA.FD GSO 96 «Холодильные и морозильные пищевые склады. Часть 2: Общие требования».
- 2.6. SFDA.FD GSO 193 «Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах».
- 2.7. SFDA.FD GSO 1016 «Микробиологические показатели продовольственных товаров: часть первая».
- 2.8. SFDA.FD GSO 988 «Нормативы на радиационное загрязнение продуктов питания. Часть первая».

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 2.9. SFDA.FD GSO 382 «Максимально допустимые уровни для остатков пестицидов в сельскохозяйственных и пищевых продуктах. Части первая и вторая».
- 2.10. SFDA.FD GSO 1881 «Методы отбора проб рыбы, ракообразных и продукции, вырабатываемой из них».
- 2.11. SFDA.FD GSO 1694 «Общие правила здорового питания».
- 2.12. SFDA.FD GSO 514 «Общие технические и санитарные требования к реализации свежей морской рыбы».
- 2.13. SFDA.FD GSO 150-1 «Определение срока годности продуктов питания. Часть 1: Определение срока хранения продуктов питания».
- 2.14. SFDA.FD GSO 193 «Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах».
- 2.15. SFDA.FD GSO CAC/MRL 2 «Максимально допустимые уровни остатков содержания ветеринарных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения».

3. Термины и определения:

- 3.1. Рыба: холоднокровное животное, обитающее в воде, не относящееся к амфибиям или водным черепахам.
- 3.2. Свежая рыба: рыба или ее части, не подвергавшиеся никакой обработке или воздействию консервантов, за исключением применения хладагентов.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 3.3. Охлаждение: процесс охлаждения рыбы до температуры таяния льда.
- 3.4. Очистка: удаление грязи, остатков пищи, пыли, жира и прочих загрязнений.
- 3.5. Недоброкачественная рыба: рыба, имеющая симптомы болезни или иные неестественные изменения, которые могут оказывать влияние на качество продукта и безопасность его употребления в пищу.

4. Виды обработки по форме:

Свежая рыба обрабатывается в соответствии со следующими указаниями:

- 4.1. Свежая охлажденная рыба, обработанная в своем естественном виде.
- 4.2. Цельная потрошенная рыба.
- 4.3. Цельная потрошенная рыба без головы.
- 4.4. Рыба без чешуи, костей и внутренностей (рыбное филе).

5. Общие требования:

Охлажденная рыба должна соответствовать следующим общим требованиям:

- 5.1. Товар должен продаваться в соответствии с техническими стандартами Саудовской Аравии, упомянутыми в пунктах 2.1., 2.11. и 2.12.
- 5.2. Товар должен обладать следующими визуальными характеристиками:

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 5.2.1. Кожа/чешуя: чешуя не должна легко отделяться от тела чешуйчатой рыбы, а кожа бесчешуйчатой рыбы должна быть гладкая, ровная, естественного цвета без коричневых или желтых слизистых пятен. Уровень влажности мяса рыбы должен превышать 86%. Тело рыбы не должно быть неестественно твердым или мягким, что может быть следствием поражения паразитами, следы которых не должны превышать 5% от общей массы на единицу рыбы.
- 5.2.2. Глаза: блестящие, прозрачные, выпуклые, не запавшие.
- 5.2.3. Жабры: естественного цвета, не темно-желтые, коричневые, темные, толстые, без комков, слизи или же с минимальным количеством слизи.
- 5.2.4. Запах: обладает характерным естественным запахом и не имеет неприятного запаха, указывающего на процесс гниения, или иных зловонных запахов.
- 5.2.5. Рыба должна быть чистой, без неестественных пятен или наростов, ран или видимых отеков, а также без смещения внутренностей, которое могло быть вызвано разрывом брюшной полости цельной непотрошенной рыбы.
- 5.2.6. Мясо рыбы должно быть целым, без каких-либо повреждений, наблюдающихся в виде потертостей или участков мяса более размягченной консистенции; оно не должно легко отделяться от костей. После надавливания пальцем в области позвоночника мясо должно возвращаться в естественное состояние. Тело рыбы не должно быть неестественно твердым или мягким, что может быть следствием поражения паразитами, следы которых не должны превышать 5% от общей массы рыбы.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 5.3. Свежая рыба должна быть очищена и охлаждена до температуры таяния льда (0 ° C) в максимально быстрый срок.
- 5.4. Улов разных дней не должен смешиваться.
- 5.5. Рыба должна быть свободна от примесей и посторонних веществ, включая воздействие химических веществ и моющих средств.
- 5.6. Не допускается рыба из стран, которые были объявлены загрязненными в результате эпидемиологической ситуации, или из районов, чьи воды подвергались воздействию загрязнения, а также импорт рыбы неизвестного происхождения.
- 5.7. Рыба не должна содержать патогенных микроорганизмов и их токсинов, а микробиологические показатели в мясе рыбы не должны превышать максимально допустимые уровни в соответствии со стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.7.
- 5.8. Рыба не должна быть поражена паразитами или токсинами.
- 5.9. Свежая рыба не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей, высыханию, воздействию ветра или любым другим факторам, оказывающим неблагоприятные последствия и приводящим к усушке, что выражается в неестественном изменении цвета мяса рыбы на белый или желтый, который не может быть изменен путем соскабливания без нанесения вреда целостности и внешнему виду рыбы, при условии, что площадь изменения цвета из-за усушки не превышает 10% общей поверхности или 10% массы рыбы.
- 5.10. Допустимое содержание паразитов, не приносящих вред здоровью и находящихся в брюшной полости и/или внутренних органах, не должно превышать указанных в таблице 1 норм:

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Таблица 1 - Максимальные показатели содержания паразитов, не приносящее вреда здоровью

Рыбные продукты	Максимально допустимые пределы
Голавль, ряпушка, толиб, сиг, нельма	50 следов паразитов на 45,36 кг продукта (цельная рыба или филе) при условии, что доля рыбы, пораженной этими паразитами, не превышает 20 единиц
Голубой тунец и пресноводная рыба весом не более 45 г	60 следов паразитов на 100 единиц рыбы при не превышающем 20 единиц проценте рыбы, пораженной паразитами
Рыба весом более 45 г	60 следов паразитов на 45,36 кг продукта (цельная рыба или филе) при условии, что доля рыбы, пораженной этими паразитами, не превышает 20 единиц
Розовая рыба (красная рыба и морской окунь)	3 куса филе содержат один или несколько следов паразитов, которые сопровождаются гнойными воспалениями

- 5.11. Продукт не должен содержать паразитов, вредных для здоровья рыбы или рыбьего мяса, в какой-либо из форм их существования (см. Приложение 1).
- 5.12. Продукт не должен содержать следов гормонов.
- 5.13. Загрязняющие вещества и токсины в продукте не должны превышать максимально допустимые пределы, указанные в стандарте Саудовской Аравии, упомянутом в пункте 2.14.
- 5.14. Уровень радиоактивных веществ в продукте не должен превышать максимально допустимые пределы,

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

указанные в стандарте Саудовской Аравии, упомянутом в пункте 2.8.

- 5.15. Лед, используемый в процессе охлаждения, должен соответствовать следующим требованиям:
 - 5.15.1. Он должен соответствовать стандарту Саудовской Аравии, указанному в пункте 2.4. Реализация морской рыбы также должна соответствовать стандарту залива, указанному в пункте 2.1.
 - 5.15.2. Он не должен быть ранее использован ни для каких других целей.
 - 5.15.3. Он должен быть тонко измельчен.
- 5.16. Остатки пестицидов не должны превышать максимально допустимые уровни в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.9.
- 5.17. Вода, используемая в производстве, должна соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, упомянутому в пунктах 2.8. и 2.9.
- 5.18. Содержание вредных веществ не должно превышать максимально допустимые уровни в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.9.
- 5.19. Остатки содержания ветеринарных препаратов не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.15.
- 5/18 Остатки содержания ветеринарных препаратов не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.15.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

5/19 Срок хранения свежей охлажденной рыбы должен соответствовать стандарту залива, указанному в пункте 2.13.

6. Отбор проб

Пробы отбираются в соответствии с саудовским стандартом, указанным в пункте 2.10.

7. Упаковка, транспортировка и хранение

При упаковке, транспортировке и хранении охлажденной рыбы следует учитывать следующее:

7.1. Обработка, транспортировка, реализация и хранение рыбы должны осуществляться в соответствии с саудовскими стандартами, указанными в пунктах 2.2 и 2.3.

7.2. Требуется хранить и транспортировать рыбу в максимально быстрый срок и в подходящей таре при условии, что рыба выкладывается горизонтально и чередуется со слоями измельченного льда так, чтобы нижний и верхний слои были изо льда.

7.3. Тара, используемая для транспортировки и хранения рыбы, должна быть изготовлена из подходящего экологичного материала, легко очищаться и не приводить к загрязнению рыбы.

7.4. Требуется поддерживать температуру рыбы от 0 ° C до 4 ° C на протяжении периода хранения, транспортировки и выставления на продажу.

7.5. Срок хранения свежей охлажденной рыбы не должен превышать семи дней с даты вылова.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 7.6. Рыба должна быть перевезена из страны происхождения в страну импорта в течение периода, не превышающего 48 часов с даты вылова.
- 7.7. Рыба не должна перевозиться вместе с другими товарами, которые могут привести к ее загрязнению или повреждению.

9. Пояснения

- 9.1. Наименование (торговое или общепринятое), сорт и категория рыбы.
- 9.2. Указания места и способа промысла (аквакультура, морская или речная рыбалка).
- 9.3. Указание страны происхождения.
- 9.4. На этикетке продукта должна быть указана оптимальная температура для транспортировки, реализации и хранения продукта (от 0 ° C до 4 ° C).
- 9.5. Указание массы нетто продукта.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Приложение 1

(Для справки)

Патогенные паразиты рыб

- *Anisakis* spp. (анисакис)
- *Capillaria* spp. (капиллярии)
- *Gnathostoma* spp. (нематоды рода *Gnathostoma*)
- *Pseudoterranova* spp. (псевдотерранова)
- *Dibothriocephalus Latus* (широкий лентец)
- *Clonorchis* (клонорхоз)
- *Opisthorchis* spp. (описторхис)
- *Paragonimus* spp. (легочный сосальщик)
- *Heterophyes* spp. (трематоды *Heterophyes*)
- *Echinochasmus*. (трематоды *Echinochasmus*)
- *Diphyllbothrium* spp. (широкий лентец)
- *Metagonimus* spp. (метагонимус)
- *Nanophyetes salminicola* (трематоды *Nanophyetes salminicola*)
- *Eustrongylides* spp. (эустронгилиды)

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Ссылки

CAC/RCP 52-2003 Свод практических правил для рыбы и рыбных продуктов

Карманный справочник по новым требованиям к маркировке рыбы и рыбной продукции
ЕС - ЕС