

**SEKCJA VIII - Produkty rybołówstwa**  
**WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE DLA STATKÓW RYBACKICH**

**I. STRUKTURA I WYPOSAŻENIE**

<b>A. WYMOGI DOTYCZĄCE WSZYSTKICH STATKÓW</b>		<b>P</b>	<b>N</b>	<b>ND/NK</b>
1.	Statek jest zaprojektowany i skonstruowany w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I A, ust. 1)</small>			
2.	Powierzchnie, z którymi stykają się produkty rybołówstwa wykonane są z materiału odpornego na korozję, gładkiego i łatwego do oczyszczenia; powłoki powierzchniowe są trwałe i nietoksyczne. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I A, ust. 2)</small>			
3.	Urządzenia i materiały używane do prac przy produktach rybołówstwa wykonane są z materiału odpornego na korozję, gładkiego oraz łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I A, ust. 3)</small>			
4.	Ujęcia wody używanej do produktów rybołówstwa (jeśli są) usytuowane są w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I A, ust. 4)</small>			

**B. WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW ZAPROJEKTOWANYCH I WYPOSAŻONYCH W CELU ZACHOWANIA ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA PRZEZ PONAD 24 GODZINY**

1.	Obecność pomieszczeń magazynowych, zbiorników lub kontenerów do przechowywania produktów rybołówstwa w odpowiednich temperaturach. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I B, ust. 1)</small>			
2.	Pomieszczenia magazynowe oddzielone są od komór silnikowych oraz od pomieszczeń mieszkalnych załogi ścianami działowymi zapobiegającymi zanieczyszczeniu przechowywanych produktów rybołówstwa. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I B, ust. 2)</small>			
3.	Pomieszczenia magazynowe i kontenery używane do przechowywania produktów rybołówstwa zapewniają zachowanie produktów w dostatecznych warunkach higienicznych oraz, w razie potrzeby, aby woda powstała wskutek topnienia lodu nie pozostawała w styczności z produktami rybołówstwa. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I B, ust. 2)</small>			
4.	Zbiorniki zawierają urządzenia do osiągnięcia jednolitej temperatury w całych zbiornikach (dotyczy statków wyposażonych do celów schładzania produktów rybołówstwa w oziębianej czystej wodzie morskiej). <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I B, ust. 3)</small>			
5.	Urządzenia do osiągnięcia jednolitej temperatury w całych zbiornikach osiągają określony współczynnik chłodzenia, umożliwiają kontrolę, a w razie konieczności, rejestrowanie temperatur (dotyczy statków wyposażonych do celów schładzania produktów rybołówstwa w oziębianej czystej wodzie morskiej). <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I B, ust. 3)</small>			

**C. WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW ZAMRAŻALNI**

1.	Urządzenia do zamrażania umożliwiają szybkie obniżenie temperatury do otrzymania temperatury rdzenia nie wyższej niż -18°C. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I C, ust. 1)</small>			
2.	Urządzenia chłodnicze umożliwiają utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18°C. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I C, ust. 2)</small>			
3.	Pomieszczenia magazynowe wyposażone są w urządzenie do rejestracji temperatury w miejscu, w którym jego odczytanie nie jest kłopotliwe. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I C, ust. 2)</small>			
4.	Czujnik temperatury czytnika znajduje się w takim miejscu pomieszczenia magazynowego, w którym temperatura jest najwyższa. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I C, ust. 2)</small>			
5.	Pomieszczenia magazynowe oddzielone są od komór silnikowych oraz od pomieszczeń mieszkalnych załogi ścianami działowymi zapobiegającymi zanieczyszczeniu przechowywanych produktów rybołówstwa. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I C, ust. 3)</small>			
6.	Pomieszczenia magazynowe i kontenery używane do przechowywania produktów rybołówstwa zapewniają zachowanie produktów w dostatecznych warunkach higienicznych oraz, w razie potrzeby, aby woda powstała wskutek topnienia lodu nie pozostawała w styczności z produktami rybołówstwa. <small>(853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I C, ust. 3)</small>			

**D. WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW PRZETWÓRNI (ZA WYJĄTKIEM STATKÓW, NA POKŁADZIE KTÓRYCH DOKONUJE SIĘ JEDYNIĘ GOTOWANIA, CHŁODZENIA I PAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO SKORUPIAKÓW I MIĘCZAKÓW)**

1.	Obszar odbioru zarezerwowany do przyjęcia produktów rybołówstwa na pokład zaprojektowany jest w sposób umożliwiający oddzielenie każdego kolejnego odłowu.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. a)			
2.	Obszar odbioru jest łatwy do oczyszczania oraz zaprojektowany w sposób zapewniający produktom ochronę przed słońcem czy żywiołami, a także przed wszelkimi źródłami zanieczyszczeń.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. a)			
3.	Istnieje higieniczny system przenoszenia produktów rybołówstwa z obszaru odbioru do obszaru roboczego.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. b)			
4.	Obszary robocze są wystarczająco duże aby higienicznie przygotowywać i przetwarzać produkty rybołówstwa.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. c)			
5.	Obszary robocze są łatwe do oczyszczania i dezynfekcji, zaprojektowane i zaplanowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. c)			
6.	Powierzchnie do przechowywania wyrobów gotowych są wystarczająco duże i zaprojektowane w sposób umożliwiający ich łatwe czyszczenie.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. d)			
7.	Istnieje oddzielne pomieszczenie do składowania odpadów (dotyczy statków wyposażonych w urządzenie do przetwarzania odpadów).  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. d)			
8.	Miejsce do przechowywania opakowań oddzielone jest od obszarów roboczych do przygotowywania i przetwarzania produktów.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. e)			
9.	Istnieje specjalne wyposażenie do usuwania odpadów i produktów rybołówstwa niezdalnych do spożycia przez ludzi bezpośrednio do morza lub do wodoszczelnego zbiornika zarezerwowanego do tego celu.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. f)			
10.	Wydzielona jest odrębna powierzchnia do przechowywania i przetwarzania odpadów (w przypadku dokonywania na pokładzie przechowywania i przetwarzania odpadów w celu doprowadzenia ich do higienicznego stanu).  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. f)			
11.	Ujęcie wody usytuowane jest w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. g)			
12.	Urządzenia do mycia rąk dla pracowników dokonujących obróbki niepakowanych produktów rybołówstwa wyposażone są w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 1, lit. h)			

**E. WYMOGI DOTYCZĄCE STATKÓW PRZETWÓRNI, NA POKŁADZIE KTÓRYCH DOKONUJE SIĘ RÓWNIEŻ MROŻENIA**

1.	Urządzenia do zamrażania umożliwiają szybkie obniżenie temperatury do osiągnięcia temperatury rdzenia nie wyższej niż -18°C.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 3)			
2.	Urządzenia chłodnicze umożliwiają utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18°C.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 3)			
3.	Pomieszczenia magazynowe wyposażone są w urządzenie do rejestracji temperatury w miejscu, w którym jego odczytanie nie jest kłopotliwe.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 3)			
4.	Czujnik temperatury czytnika znajduje się w takim miejscu pomieszczenia magazynowego, w którym temperatura jest najwyższa.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, część I D, ust. 3)			

**II. WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY**

1.	Podczas użytkowania, elementy wyposażenia statków lub kontenery do przechowywania produktów rybołówstwa utrzymane są w czystości oraz w dobrym stanie technicznym.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 1)			
2.	Produkty rybołówstwa zabezpieczane są przed słońcem lub innymi źródłami ciepła jak najszybciej po odłowieniu.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 2)			
3.	Produkty rybołówstwa myte są wyłącznie wodą pitną lub w miarę potrzeb wodą czystą.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 2)			
4.	Produkty rybołówstwa, podczas obróbki i przechowywania, chronione są przed zgnieceniem.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 3)			
5.	Produkty rybołówstwa (inne niż utrzymywane przy życiu) poddawane są schłodzeniu możliwe jak najszybciej po załadunku lub, w przypadku gdy jest to niemożliwe, są jak najszybciej wyładowywane na ląd.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 4)			
6.	Odglawianie lub patroszenie ryb na pokładzie wykonywane jest w sposób higieniczny, możliwe jak najszybciej po odłowieniu, a produkty są niezwłocznie dokładnie myte.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 6)			
7.	Narządy wewnętrzne i części mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego są jak najszybciej usuwane i przetrzymywane z dala od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (w przypadku odglawiania i patroszenia ryb na pokładzie).  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 6)			
8.	Wątroby i ikra przeznaczona do spożycia przez ludzi są konserwowane pod lodem, w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu, lub zamrożone (w przypadku odglawiania i patroszenia ryb na pokładzie).  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 6)			
9.	W przypadku zamrażania w solance całych ryb przeznaczonych do zakonserwowania w puszkach, produkt osiąga temperaturę nie wyższą niż -9°C.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 7)			
10.	Solanka nie stanowi źródła zanieczyszczenia ryb.  (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. I, cz. II, ust. 7)			