



**АСОЦИАЦИЯ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ
НА РИБНИ ПРОДУКТИ – БГ ФИШ**

гр. София, бул. "Витоша" № 31-33, тел/факс
02/981 75 89, www.bgfish.com,

Безопасност на храните при производство и предлагане на пазара на миди.

Рег.853/2004
Рег.854/2004
Рег.2073/2005
Рег.1664/2006

Рег.2073/2005

- Безопасността на хранителните продукти се осигурява главно чрез превантивен подход, като осъществяването на добра хигиенна практика и прилагането на процедури, основаващи се на принципите на НАССР.

Рег.2073/2005 чл.3

- Производителите и търговците на храни вземат мерки, за да гарантират, че хранителните продукти отговарят на съответните критерии, изложени в приложение в Регламентите на ЕС. За тази цел производителите и търговците на храни на всеки етап на производството, преработката и дистрибуцията на храни, включително на дребно, вземат мерки като част от техните процедури, основаващи се на принципите на HACCP, заедно с прилагането на добра хигиенна практика, за да се гарантира безопасност на продукта.

Рег.2073/2005 чл.4

- Производителите и търговците на храни вземат решение за подходящите честоти на вземане на проби, с изключение когато приложение I предвижда специфични честоти на вземане на проби, в който случай честотата на вземане на проби е минимум тази, предвидена в приложение I. Производителите и търговците на храни вземат това решение в контекста на техните процедури, основаващи се на принципите на НАССР и добрата хигиенна практика, като вземат предвид указанията за използване на хранителния продукт.

Живи двучерупчести мекотели

Критерии за безопасност на храните Рег.
2073/2005-живи миди

- Salmonella*-отсъства в 25гр.
- E.coli*-100mg/kg
- 4600 *E.coli* на 100 гр. месо и вътрешно
черупкова течност – Регл. 854/2004

Производство и предлагане на пазара на живи миди за директна човешка консумация

- Класификацията на производствените райони за добив на двучерупчести регламентира производството и добива на миди според изискванията на европейското законодателство.

Цел на операторите

- предоставяне на живи миди на пазара с изяснени качества и показатели за безвредност според изискванията на Регламентите на ЕС

Класове производствени райони

- Производствен район **клас А-за директна продажба**
- Производствен район **клас Б-** директна продажба след повторно полагане за определен кратък период в район за повторно полагане или пречистване в пречиствателен център
- Производствен район **клас В-** директна продажба след повторно полагане за дълъг период в район за повторно полагане или пречистване в пречиствателен център

Схема на обекта за производство и предлагане на пазара на живи миди

- Производствен район
- Район за повторно полагане
- Пречиствателен /пурификационен/
център
- Експедиционен център

Производствен район

- “Производствена площ” е всяко море, устие на река или лагуна, съдържащи или естествени напластявания от двучерупчести мекотели или места, използвани за култивиране на двучерупчести мекотели, от които се вземат живи двучерупчести мекотели.

Пречиствателен център

- “Почистващ център” е **предприятие с цистерни** , хранено с чиста морска вода, в което се поставят живи двучерупчести мекотели за време, необходимо за намаляване на замърсяването, за да станат годни за човешка консумация.

Експедиционен център

- “Експедиционен център” е всяко **предприятие на сушата или във водата** за приемане, подобряване, измиване, почистване, окачествяване, опаковане и пакетиране на живи двучерупчести мекотели, годни за човешка консумация

Центрове за повторно полагане

- “Район за повторно полагане” е морски басейн, речно устие или лагуна, с ясно обозначени граници с шамандури или други постоянни обозначения, които се използват само за естествено пречистване на живи двучерупчести мекотели..

Изисквания към производствените райони

- производствени райони са с **фиксирано разположение и граници** които са класифицирани от компетентния орган
- предлагат на пазара живи двучерупчести мекотели, събрани от производствени райони от **клас А** , за директна човешка консумация само, ако отговарят на изискванията
- предлагат на пазара за човешка консумация живи двучерупчести мекотели, събирани от производствени райони от **клас В** , само след обработка в пречистващ център или след повторно полагане.
- предлагат на пазара живи двучерупчести мекотели за човешка консумация, събирани в производствени райони от **клас С** само след повторно полагане за един дълъг период от време..
- **живи двучерупчести мекотели от производствени райони, които не са били предоставени за пречистване или повторно полагане, могат да бъдат изпратени до производствено предприятие, където трябва да преминат обработка за елиминиране на патогенните микроорганизми**

Изисквания при повторно полагане на живи двучерупчести мекотели

- Могат да се използват **само онези райони, които компетентният орган е одобрил** за повторно полагане на живи двучерупчести мекотели. Шамандури, пилони или други средства за фиксиране трябва ясно да определят границите на тези места.

Изисквания към централите за пречистване

- Собствениците или ръководителите на фирми, пречистващи живи двучерупчести мекотели трябва да гарантират, че са достигнали съответствие със следните изисквания:

Рег. 2073/2005

- *Salmonella*-отсъства в 25гр.

- *E.coli*-100mg/kg

-4600 *E.coli* на 100 гр. месо и вътрешно черупкова течност – Рег. 854/2004

Изисквания към центровете за пречистване

- Живите двучерупчести мекотели трябва да бъдат измити от калта и натрупаните наноси. Пречиствателната система трябва да осигурява бързо възстановяване и поддържане на хранене на живи двучерупчести мекотели чрез филтриране на води. Количеството живи двучерупчести, които ще бъдат пречистени, не трябва да надвишава капацитета на пречистващия център. Живите двучерупчести мекотели трябва непрекъснато да се подлагат на пречистване за период, достатъчен за достигане на изискванията на здравните стандарти, посочени Регламент ЕС №2073/2005
- В случай, че пречистващият резервоар съдържа няколко партии от живи двучерупчести мекотели, те трябва да бъдат от един и същи вид и продължителността на обработка трябва да се определя от времето, необходимо за пречистване на партидата, която изисква най-дълга обработка.
- Резервоарите, в които се държат живите двучерупчести мекотели в пречиствателните центрове, трябва да бъдат с такава конструкция, която да позволява протичането през тях на чиста морска вода. Дебелината на пластовете на полагане на живи двучерупчести мекотели трябва да позволява нормалното отваряне на черупките по време на пречистването.
- Всеки пакет, съдържащ пречистени живи двучерупчести мекотели, изпратен до центъра за експедиране, трябва да притежава етикет, на който да бъде указано, че всички мекотели са преминали процес на пречистване.

Здравни изисквания към живи двучерупчести мекотели

- Освен ,че трябва да гарантират, че е постигнато съответствие с микробиологичните критерии, приети съгласно Регламент ЕС №853/ 2004, 2073/2005
- Мекотелите трябва да притежават органолептични характеристики , свързани с техния пресен вид и жизнеспособност, черупките трябва да са чисти ,да имат адекватна реакция на удар и нормално количество междучерупкова течност.
- Не трябва да съдържат **морски биотоксини** с общо съдържание / измерено в цялото тяло или по отделно във всяка ядивна част / , което да надвишава следните граници:

Морски биотоксини с общо съдържание /
измерено в цялото тяло или по отделно
във всяка ядивна част

- (a) паралитичен токсин / *Paralytic Shellfish Poison* (PSP) / 800µg на kg;
- (b) амнезиен токсин / *Amnesic Shellfish Poison* (ASP)/ 20 mg домоична киселина на kg;
- (c) окадаична киселина / *okadaic acid* /, динофизистоксин / *dinophysistoxin* / и пектенотоксин / *pectenotoxin* / заедно, 160 µg еквивалент на окадаична киселина на kg;
- (d) иесотоксин / *yessotoxins* /, 1 mg еквивалент на иесотоксин на kg; и
- (e) *azaspiracids* , 160 µg еквивалент на *azaspiracids* на kg

Изисквания към централите за експедиране

- Процесът на обработка на живи двучерупчести мекотели, особено подобряване, сортиране по големина, обвиване и опаковане, не трябва да причинява замърсяване на продукта или да оказва влияние върху тяхната жизнеспособност.
- Преди експедиране черупките на живите двучерупчести мекотели трябва старателно да бъдат измити с чиста вода.
- Живите двучерупчести мекотели трябва да постъпват от :
 - (а) производствени райони от клас А
 - (b) райони за повторно полагане
 - (с) пречистващи центрове; или
 - (d) друг център за експедиране
- .
- За центрове за експедиране, разположени на борда на плавателни съдове , се прилагат изискванията, определени в т.1 и 2 .Мекотели, обработвани в такива центрове, трябва да постъпват от производствени райони от клас А или от райони за повторно полагане.

Идентификационна маркировка и етикиране

- Етикетът, включително идентификационната маркировка, трябва да бъдат водоустойчиви.
- Освен общите изисквания към идентификационните маркировки, върху етикета трябва да бъде представена следната информация:
- (а) видовете двучерупчести мекотели / общоприето и научно наименование/
- (б) дата на опаковка, включваща поне деня и месеца
- Като облекчение от изискванията на Директива 2000/13/ЕС срокът на трайност може да се замени с надпис "тези мекотели трябва да останат живи до момента на продажбата им"
- Търговецът на дребно трябва да съхрани етикета, прикрепен към опаковката от живи двучерупчести мекотели, които не са опаковани в самостоятелни пакети за консумация от крайния потребител за период най-малко 60 дни след разделяне на съдържанието на партидата.

КЛАСИФИКАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ И ТРАНСФЕРНИТЕ ЗОНИ

- **Компетентният орган** трябва да класифицира производствените зони, от които разрешава събирането на живи двучерупкови мекотели, в три категории **в зависимост от нивото на фекално замърсяване**. Той може, при необходимост, да направи това съвместно с предприятието за хранителни продукти.

НАБЛЮДЕНИЕ НА КЛАСИФИЦИРАНИ ТРАНСФЕРНИ И ПРОИЗВОДСТВЕНИ ЗОНИ

- Класифицираните трансферни и производствени зони трябва да бъдат периодично наблюдавани, за да се проверява:
- (а) че не е проявена професионална небрежност по отношение на произхода, източника и местоназначението на живите двучерупкови мекотели ;
- (б) микробиологичното качество на живите двучерупкови мекотели във връзка с производствените и трансферните зони;
- (в) за наличието на планктон, произвеждащ токсини, във водите на производствените и трансферните зони и на биотоксини в живите двучерупкови мекотели;
- И за наличието на химически замърсители в живите двучерупкови мекотели

Плановете за вземане на проби

- Плановете за вземане на проби с цел проверка на микробиологичното качество на живите двучерупкови мекотели трябва да вземат под внимание по-специално:
- (а) възможното колебание във фекалното замърсяване,
- Плановете за вземане на проби с цел проверка за планктон, произвеждащ токсини, във водите на производствените и трансферните зони и за биотоксини в живите двучерупкови мекотели трябва да вземат под внимание по-специално възможните колебания в присъствието на планктон, съдържащ морски биотоксини. Вземането на проби трябва да включва:
- периодично вземане на проби за откриване на изменения в състава на планктона, съдържащ токсини и тяхното географско разпространение. Резултати, които предполагат натрупване на токсини в месото на мекотелите трябва да бъдат последвани от интензивно вземане на проби;
- (б) периодични тестове за токсичност като се използват мекотели от засегнатите зони, които са най-поддаващи се на замърсяване.

Решения след наблюдението

- Когато резултатите от пробовземането показват, че са превишени здравните стандарти за мекотелите или че те могат по друг начин да излагат на риск здравето на хората, компетентният орган трябва да затвори съответната производствена зона и да предотврати събирането на живи двучерупкови мекотели. Но компетентният орган може и да промени класа на производствената зона на В или С.

Записване и обмен на информация

- Компетентният орган трябва да:
- (а) създаде и поддържа актуализиран списък на одобрените производствени и трансферни зони, който съдържа подробна информация за тяхното местоположение и граници както и класа, към който принадлежи зоната, от която могат да се събират живи двучерупкови мекотели. Този списък трябва да бъде разпратен на заинтересованите страни, като например производители, събирачи и оператори на пречиствателни и диспечерски центрове.

Собствени проверки на предприятията за хранителни продукти

- За да вземе решение относно класификация, отваряне или затваряне на производствени зони **компетентният орган може да вземе предвид резултатите от контрола, проведен от предприятията за хранителни продукти или от организации, представляващи предприятията за хранителни продукти.**

Рег.1666/2006

- Чрез дерогация от глава II, буква А.4 от приложение II към Регламент (ЕО) № 854/2004, компетентната институция може да продължи да класифицира като области от категория Б области, за които съответните граници от 4 600 *E. coli* за 100 g не са надхвърлени при 90% от образците.”;

Д-р Й. Господинов - Изпълнителен
директор и представляващ Асоциация на
производителите на рибни продукти БГ
ФИШ

- Въпроси
- Успех