

СЕРТИФИКАЦИЯ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ И МОРЕПРОДУКТОВ

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Живая рыба
- Охлажденная рыба
- Мороженная рыба
- Соленая рыба
- Сушеная рыба
- Вяленая рыба
- Копченая рыба
- Балычные изделия
- Рыбные консервы
- Рыбные пресервы

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Рыбные полуфабрикаты, подготовленные к тепловой обработке (филе, фарш, суповые наборы, шашлык, котлеты), и готовые к употреблению (жареная, печеная, вареная, отварная и заливная рыба, котлеты, зельц и студень, колбасы, масла и пасты, мучные изделия с начинкой из рыбы);
- Морепродукты:
 - Беспозвоночные (ракообразные, моллюски, иглокожие);
 - Морские водоросли;
 - Морские млекопитающие.

ПОТРЕБЛЕНИЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В 2004 г.

- Соленая, копченая, вяленая рыба – 4% (от общего потребления);
- Нарезка – 4%;
- Полуфабрикаты – 5%;
- Пресервы – 7%;
- Замороженная, живая и охлажденная рыба, консервы – 80%.

ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ

- 1. Рыбные консервы для детского питания;**
- 2. Консервированные продукты из рыбы;**
- 3. Пресервы рыбные;**
- 4. Икра осетровых (черная) и икра, изготовленная из икринок;**
- 5. Консервированные продукты из ракообразных, моллюсков и прочих водных беспозвоночных.**

ПЕРЕЧЕНЬ ТИПА НА ПРОДУКЦИЮ

1. КОНСЕРВЫ:

- ГОСТ – 26;
- ТУ – 6;
- STAN CODEX – 5.

2. ПРЕСЕРВЫ:

- ТУ – 24;
- ГОСТ – 7;

3. ИКРА:

- ГОСТ – 8.

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

показатели	КОНСЕРВЫ			пресе рвы	икра
	из рако- образных и прочих	из рыбы	для детского питания		
Органолептические	+	+	+	+	+
Посторонние примеси	+	+		+	+
М.Д. составных частей	+	+		+	
М.Д. отстоя в масле		+			

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

показатели	КОНСЕРВЫ			пресе рвы	икра
	из рако- образных и прочих	из рыбы	для детского питания		
М.д. поваренной соли	+	+	+	+	+
Токсичные элементы					
Свинец	+	+	+	+	+
Кадмий	+	+	+	+	+
Мышьяк	+	+	+	+	+
Ртуть	+	+	+	+	+
Олово		+	+		+
Хром		+			

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

показатели	КОНСЕРВЫ			пресе рвы	икра
	из рако- образных и прочих	из рыбы	для детского питания		
Нитрозоамины		+ (по сырью)	+	+ (по сырью)	
Пестициды		+(по сырью)	+(по сырью)	+(по сырью)	+
Гистамин (тунец, скумбрия, лосось, сельдь)		+(по сырью)	+	+(по сырью)	
Полихлорированные бифенилы		+(по сырью)	+(по сырью только для рыбных)	+(по сырью)	+

Доцент кафедры ФХМСГ

З.Е. Егорова

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

показатели	КОНСЕРВЫ			пресе рвы	икра
	из рако- образных и прочих	из рыбы	для детского питания		
Микробиологические КМАФАнМ				+	+
БГКП				+	+
Стафилококки				+	+
Патогенные (сальмонеллы)				+	+
Сульфитредуцирующ ие клостридии				+	+
Плесени и дрожжи				+	+
Промышленная стерильность	+	+	+		

Доцент кафедры ФХМСП
З.Е. Егорова

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

показатели	КОНСЕРВЫ			пресе рвы	икра
	из рако- образных и прочих	из рыбы	для детского питания		
Радионуклиды	+	+	+	+	
М.д. бензойнокислого натрия или другого консерванта				+	+(сорбинова я кислота, уротропин)

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

- Дополнительно для консервов для детского питания:
 - Кислотность (в пересчете на яблочную)
 - М.д. СВ
 - М.д. белка
 - М.д. углеводов
 - М.д. жира
 - Витамины (В1, В2, РР)
 - Минеральные вещества (кальций, фосфор, железо)
 - Микотоксины:
 - (патулин) – с томатами
 - Афлатоксин В1, дезоксиваленол, зеараленон, Т-2 токсин – для рыборастительных

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- РЫБА
 - Живая
 - Охлажденная (в толще мяса (-1 – +5))
 - Замороженная (в толще мяса (-6 – -10 и ниже), в том числе филе (-6 – -10 и ниже))
- МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ:
 - Свежие
 - Сушеные
 - мороженные

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- **БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ**
 - Свежие
 - Охлажденные
 - Замороженные
- **ИКРА**
- **ПЕЧЕНЬ РЫБ**

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- **ПОКАЗАТЕЛИ:**
 - Органолептические – свежесть
 - Паразитологические
- **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:**
 - Рыба:
 - Токсичные элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий)
 - Гистамин (тунец, скумбрия, лосось, сельдь)
 - Нитрозоамины

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Рыба:

- Пестициды (хлорсодержащие)
- Полихлорированные бифенилы
- Микробиологические показатели:
 - КМАФАнМ
 - БГКП
 - Стафилококки
 - Патогенные (сальмонеллы)

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:
 - Беспозвоночные:
 - Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)
 - Микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, стафилококки, патогенные (сальмонелла))
 - Водоросли:
 - Токсичные элементы (свинец, ртуть)
 - Микробиологические показатели (для свежих – КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла; для сушеных и замороженных – КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, плесени)

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- ПО ЦВЕТУ МЯСА (разрешено применять натуральные пигменты с содержанием витаминов, например, каратиноиды; подделка под красную рыбу)
- ЗАМЕНА РЫБ И БЕСПОЗВОНОЧНЫХ ПРОМЫСЛОВЫХ ПОРОД НЕПРОМЫСЛОВЫМИ

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
ФАЛЬСИФИКАЦИИ:
 - Аминокислотный состав (при замене пород)
 - Идентификация красителя и его количества.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПАРТИЯ – определенное количество продукции одного наименования, способа обработки и сорта, одного предприятия-изготовителя, не более 5 ближайших дат изготовления и оформленное 1 документом, удостоверяющим качество.
- ПАРТИЯ икры осетровых и дальневосточных лососевых, кроме пастеризованной, - должна состоять из продукции, выработанной одним мастером.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПРОЦЕДУРА - обычная:
 - Заявка + соответствующие документы;
 - Экспертиза документов;
 - Идентификация партии;
 - Испытания продукции;
 - Анализ результатов экспертизы документов и испытаний продукции;
 - Принятие решения о сертификации.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПРИЗНАНИЕ ИНОСТРАННОГО СЕРТИФИКАТА:
 - Заявка + документы + иностранный сертификат;
 - Экспертиза документов;
 - Идентификация партии;
 - Органолептическая оценка отобранных образцов;
 - Принятие решение о переоформлении сертификата.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПРИЗНАНИЕ ИНОСТРАННОГО СЕРТИФИКАТА:
 - При поступлении официальной информации о несоответствии аналогичной продукции иностранного поставщика национальному законодательству обычно назначаются обязательные испытания по конкретному показателю безопасности (нитрозоамины).

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- ПРОЦЕДУРА – обычная:
 - Заявка + документы;
 - Экспертиза документов;
 - Испытания продукции;
 - Оценка состояния производства;
 - Анализ результатов испытаний и оценки состояния производства;
 - Принятие решения о сертификации.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

Вид пресервов	Доля от общего потребления, %
Сельдь	65
Деликатесная рыба	20
Скумбрия, килька, салака	15

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

Частота потребления	Доля от общего потребления, %
1 раз в неделю	14
1 раз в 2 недели	53
1 раз в месяц	29
Реже	4

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

- Приемка сырья
- Хранение сырья
- Дефростация филе сельди
- Мойка филе
- Подготовка посольных емкостей
- Посол филе
- Созревание филе

- Обесшкуривание филе
- Нарезка филе
- Порционирование филе, специй и заливки
- Укладка в потребительскую тару
- Укупорка
- Маркировка
- Хранение пресервов

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Выполнение процедуры входного контроля:
 - Сопроводительные документы;
 - Журналы лабораторного контроля в соответствии со схемой контроля;
 - Работу с поставщиками.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Санитарное состояние цеха и обеспечение контрольно измерительными приборами таких стадий, как хранение рыбы-сырья, дефростация филе, посол, созревание, приготовление заливок и соусов, укладка в потребительскую тару, хранение готовой продукции.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Управление несоответствующей продукцией на стадиях:
 - Входного контроля;
 - Хранения сырья;
 - Дефростации;
 - Созревания;
 - Дозирования консервантов
 - Упаковки.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРЕСЕРВЫ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Производственную лабораторию, особенно микробиологическое подразделение;
 - Соблюдение условий хранения и транспортирования готовой продукции;
 - Обучение персонала.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Для обеспечения гарантии качества и безопасности продукции предприятия внедряют систему НАССР
- Именно с рыбной отрасли началось внедрение НАССР в России и у нас.
- На товарном рынке Беларуси преобладает импортная рыбная продукция, за исключением пресервов, но и они изготовлены из импортной рыбы.

ВОПРОСЫ ?

Доцент кафедры ФХМСП
З.Е. Егорова