ЭНДРЮ М. КУОМО
Губернатор

РИЧАРД А. БОЛЛ
Член комиссии

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ВРЕМЕННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ И/ИЛИ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖЕ МОРЕПРОДУКТОВ (РЫБЫ И МОЛЛЮСКОВ)

На 4 августа 2020 года

Рыбопромысловым организациям, осуществляющим продажу рыбы и морепродуктов с борта судна, заготовителям и производителям всех видов морепродуктов, включая мягкотелых (моллюски, ракообразные и иглокожие) и головоногих моллюсков, реализующим, прямо и/или опосредованно, свою продукцию ресторанам и другим предприятиям общепита, имеющим действующие лицензии/разрешения, выданные федеральными учреждениями и/или учреждениями штата, округа или города, будет предоставлено право перерабатывать и/или реализовывать вышеуказанные морепродукты непосредственно конечным потребителям при соблюдении нижеследующих требований ввиду ограничений в связи с COVID19. Переработка должна осуществляться на лицензированных или уполномоченных предприятиях. Переработка не должна осуществляться на месте нахождения. Настоящее двухнедельное временное руководство продлено по 30 сентября 2020 г. Срок действия руководства будет далее пересматриваться и продлеваться, если выдавшее лицензию и/или разрешение ведомство сочтет это необходимым.

Предприятия общепита, желающие работать по временному руководству, могут приступить к работе незамедлительно, но только если ими уже получено разрешение местного управления здравоохранения. До начала осуществления деятельности по данному руководству предприятиям общепита не требуется обращаться в Министерство сельского хозяйства и рынков или Министерство здравоохранения за получением разрешения или проверки. При возникновении вопросов по своим объектам предприятиям общепита необходимо обратиться к официальному представителю местного управления здравоохранения, выдающего лицензии.

Примечание: Учитывая продолжающуюся пандемию COVID19 и насколько это практически осуществимо, организациям, желающим работать по данному руководству, необходимо принять разумные меры для обеспечения социального дистанцирования и уменьшения рассредоточения людей в местах массовых скоплений.

Лица старше двух лет, не имеющие медицинских противопоказаний носить лицевые маски, обязаны в общественных местах закрывать нос и рот лицевой маской или тканевой повязкой согласно Временному руководству в соответствии с приказом 202.17 и 202.18 «О требовании закрывать лицо при общении с окружающими во время вспышки COVID-19» от 17 апреля 2020 г. Работодатели обязаны также бесплатно предоставлять работникам жизненно важных сфер маски для ношения во время взаимодействия с окружающими согласно временному руководству в соответствии с приказом 202.16 «О требовании к работникам государственных и частных учреждений закрывать лицо при взаимодействие с окружающими во время вспышки COVID-19» от 14 апреля 2020 г.

Судну, имеющему федеральную лицензию, независимо от того, где осуществляется промысел рыбы — в федеральных водах (3–200 миль от берега) или акватории штата (0–3 мили от берега), требуется получить **федеральное** дилерское разрешение на продажу рыбы непосредственно потребителям. Суда, лицензированные только для промысла рыбы в акватории штата (0–3 мили от берега), уже подпадают под действие разрешений, выдаваемых Управлением охраны окружающей среды штата Нью-Йорк.

Чтобы подать заявку на получение федерального дилерского разрешения и **ознакомиться с соответствующими требованиями,** перейдите по ссылке: https://www.fisheries.noaa.gov/new-england-mid-atlantic/resorces-fishing/vessel-and-dealer-permitting-greater-atlantic-region

Все соответствующие разрешения Управления охраны окружающей среды штата Нью-Йорк должны быть действительными. Переработка моллюсков должна осуществляться по разрешению Управления охраны окружающей среды штата Нью-Йорк на лицензированном или уполномоченном перерабатывающем предприятии.

Ниже приведены руководящие требования к переработке и/или продаже упакованной рыбы и других морепродуктов, например, в виде необработанных тушек, в очищенном или разделанном виде, в виде приготовленных рыбных блюд (горячие или требующие только разогрева блюда) и т. д., предназначенных для использования или употребления за пределами объекта:

Рабочие места:

Рабочие места, которые будут организованы для **очистки, переработки и упаковки морепродуктов**, должны иметь доступ к:

- Питьевой горячей и холодной воде
- Надлежащим образом функционирующему водоотводу
- Соответствующей защите от воздействия окружающей среды
- Средствам для очистки и дезинфекции инструментов и рабочих поверхностей
- Соответствующим и подходящим складским помещениям
- Рабочие поверхности должны быть в хорошем состоянии

- Надлежащим образом оборудованные ванные комнаты, которые оснащены горячей и холодной водой, мылом для рук, бумажными полотенцами или воздушными сушилками для высушивания рук и баком для мусора для использованных бумажных полотенец
- Должное и надлежащее хранение и удаление отходов
- Должные меры контроля, исключающие перекрестное загрязнение сырых и готовых к употреблению продуктов

Рабочие места, которые будут организованы с целью **реализации морепродуктов**, должны иметь доступ к:

- Питьевой горячей и холодной воде
- Надлежащим образом функционирующему водоотводу
- Соответствующие складские помещения (холодильники, морозильники, места горячего хранения и т.д.)
- Соответствующей защите от воздействия окружающей среды
- Средства для уборки и дезинфекции оборудования и складских помещений
- Средства для мытья рук
- Соответствующие материальные средства для хранения и удаления отходов

Обработка:

- Все продукты всегда должны обрабатываться с соблюдением санитарных норм
- Все охлажденные продукты должны постоянно поддерживаться при соответствующей температуре (41°F / 5 C или ниже).

- Все горячие продукты должны постоянно поддерживаться при соответствующей температуре (135°F / 57 C или выше).
- Удалите все внутренности и отделите от рыбы
- Не допускается переработка или сбыт разновидностей скумбрии (гистаминообразующие, такие как тунец, скумбрия, махи-махи, сардины, анчоусы, сельдь, голубая рыба, эмберджек и марлин).
- Не допускается “полевая” обработка, кроме как на судах, которые оборудованы надлежащим образом, как описано выше. Задняя часть или салон автомобиля не должны использоваться для обработки.
- Запрещается осуществлять переработку сзади или внутри транспортного средства
- Запрещается осуществлять переработку по месту нахождения
- Запрещается осуществлять переработку в условиях открытых сред
- Приготовленные блюда должны обрабатываться при допустимых температурах (как правило, от 135°F / 57 C до 165°F / 73 C в зависимости от типа продукта). Непрожаренные продукты не допускаются к продаже. Продаваемые готовые и охлажденные продукты должны быть охлаждены до 70°F / 21 C или менее в течение 2 часов после извлечения из источника тепла, и до 41°F / 5 C или менее в течение последующих 4 часов.

Хранение:

- Рыба и моллюски должны постоянно храниться при температуре 41°F / 5 C или ниже, в холодильных камерах и/или на льду.
- Продукция должна иметь маркировку, соответствующую требованиям к охлажденным продуктам.
- Замороженные продукты должны иметь маркировку о хранении в замороженном состоянии до момента употребления.
- Системы горячего хранения должны поддерживаться при температуре 135°F / 57 C.

Обработка критических контрольных точек (ККТ) для рыбы и моллюсков:

При очистке рыбы необходимо проверить оборудование, используемое для очистки рыбы, на наличие недостающих зубцов, зазубрин в режущей части или любых других недостающих металлических фрагментов. Эти проверки проводятся для предотвращения попадания металла в еду. График проверок составлен следующим образом:

- При начале резки
- Каждые четыре часа после этого
- По окончании резки

Записи:

- Будут составляться письменные протоколы с указанием даты, времени и того, была ли проверка признана пройденной (A) или не пройденной (X).
- Эти записи должны быть предоставлены для ознакомления по запросу.
- В случае не пройденной проверки вся продукция, полученная в результате предыдущей пройденной проверки, должна быть проверено на наличие металлических частей. Если металл не будет обнаружен, изделие будет считаться прошедшим проверку.

- Если металл найден, изделие должно быть освобождено от металла или не выставляться на продажу.
- Все записи, требуемые департаментами охраны окружающей среды или здоровья штата Нью-Йорк (местными или штатными), должны вестись надлежащим образом.

Маркировка:

- Отдельные виды рыбы и моллюсков, предлагаемые к продаже, должны иметь маркировку и включать, как минимум, общее название рыбы или моллюска, название и адрес продавца, способ его хранения (температуру) и количество в упаковке (вес нетто), в фунтах или унциях. Метрические параметры являются необязательными.
- Никаких заявлений относительно здоровья или питания не допускается.
- Аллергены на рыб и моллюсков должны быть надлежащим образом маркированы. См. руководство по аллергенам ниже.

Повторная упаковка:

Все повторно упакованные продукты питания должны всегда обрабатываться санитарным способом, и каждая отдельная продаваемая розничная упаковка должна соответствовать инструкциям по маркировке, приведенным в данном документе. Надписи на упаковках “только для использования в ресторане” должны быть удалены или вычеркнуты.

Перевозка:

Рыба и моллюски должны перевозиться на льду и/или в холодильных транспортных средствах.

Аллергены:

Существует восемь основных пищевых групп аллергенов (молоко, яйца, рыба, ракообразные моллюски, древесные орехи, арахис, пшеница и соя), которые должны соответствовать указаниям по маркировке.
Если продукт питания не является сырым сельскохозяйственным товаром и является или содержит ингредиент, который содержит или является основным пищевым аллергеном, этикетка должна соответствовать следующим правилам:

1. Слово “Содержит”, за которым следует название источника пищи, из которого получают основной пищевой аллерген, печатается непосредственно после или рядом со списком ингредиентов (см. примеры муки и рыбы, использующие этот метод)

или

2. Общее или обычное название основного пищевого аллергена в списке ингредиентов следует в скобках за названием пищевого источника, из которого производится основной пищевой аллерген (см. пример муки выше, ингредиент “Мука” можно указать как “Мука (пшеница)” вместо указания “Содержит пшеницу” в конце указания об ингредиенте

или

3. В общем или обычном названии ингредиента используется название пищевого источника, из которого получен основной пищевой аллерген (если мука указана в заявлении об ингредиенте как “Пшеничная мука”), то нет необходимости снова включать пшеницу в скобки или в конце заявления об ингредиенте

или

4. Название источника пищи, из которого получают основной пищевой аллерген, указано в списке ингредиентов в другом месте

При упаковке и маркировке одного вида рыбы или моллюсков; после указания, что продукт относится к камбалам (в качестве примера), необходимо указать “Содержит рыбу”). Если продуктом является плиточник, то действует то же правило; вы должны указать на этикетке: “Содержит рыбу.” Если продаваемый товар является лобстером, указывается следующее: “Содержит моллюсков.”