

31992L0048

7.7.1992

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 187/41

DYREKTYWA RADY 92/48/EWG**z dnia 16 czerwca 1992 r.****ustanawiająca minimalne zasady higieny mające zastosowanie do produktów rybołówstwa otrzymanych na pokładzie niektórych statków zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. a) i) dyrektywy 91/493/EWG**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

Artykuł 1

uwzględniając dyrektywę Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa ⁽¹⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 1 lit. a) i),

1. Ogólne warunki higieny ustanowione w załączniku I mają zastosowanie do produktów rybołówstwa poddanych obróbce na pokładach statków rybackich.

uwzględniając wniosek Komisji,

2. Dodatkowe warunki higieny ustanowione w załączniku II mają zastosowanie do statków rybackich zaprojektowanych i wyposażonych do celów przechowywania na pokładzie produktów rybołówstwa w zadowalających warunkach, przez okres powyżej 24 godzin innych niż statki wyposażone w urządzenia do przechowywania w stanie żywym ryb, skorupiaków i mięczaków, a niedysponujące innymi środkami do ich konserwowania na pokładzie.

a także mając na uwadze, co następuje:

3. Jeżeli jest to konieczne, i zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 2, można ustanowić odstępstwo lub określić dodatkowe warunki oprócz przepisów załącznika I, w celu uwzględnienia ewentualnych szczególnych cech niektórych statków rybackich.

zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. a) i) dyrektywy 91/493/EWG należy ustanowić wymagania higieny dla produktów rybołówstwa złowionych i, tam gdzie ma to zastosowanie, poddawanych wykrwawieniu, odgłowieniu, wypatroszeniu oraz usuwaniu płetw, szlądaniu lub zamrażaniu, na pokładach niektórych statków;

należy ustanowić ogólne warunki higieny mających zastosowanie do statków rybackich;

Artykuł 2

ustanowienie dodatkowych warunków higieny mających zastosowanie na statkach rybackich, na pokładzie których połowy są przechowywane przez dłużej niż 24 godziny, ma zasadnicze znaczenie;

Załączniki do niniejszej dyrektywy mogą być zmieniane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 dyrektywy 91/493/EWG.

należy ustanowić przepisy dotyczące możliwości uwzględniania niektórych szczególnych cech niektórych statków rybackich;

Artykuł 3

należy podkreślić, że inspekcje i kontrole przeprowadzane stosownie do przepisów dyrektywy 91/493/EWG mają zastosowanie również do statków, określonych w niniejszej dyrektywie,

Państwa Członkowskie mogą, pod warunkiem że produkty pochodzące ze statków rybackich spełniają normy higieny ustanowione dyrektywą 91/493/EWG, przedłużyć statkom rybackim wygasający z dniem 31 grudnia 1995 r. okres na dostosowanie do wymagań określonych w pkt 8 lit. b) i e) załącznika II.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 15.

Takie odstępstwo może obejmować tylko te statki rybackie, które prowadząc działalność w dniu 30 czerwca 1992 r., wystąpiły do właściwych organów krajowych przed dniem 31 grudnia 1992 r. z należycie uzasadnionym wnioskiem.

Wniosek taki musi określać okres, w którym statki rybackie będą mogły spełnić wspomniane warunki.

W przypadku występowania o pomoc finansową Wspólnoty, akceptowane mogą być tylko projekty, które spełniają wymogi niniejszej dyrektywy.

Artykuł 4

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie, najpóźniej do dnia 1 stycznia 1993 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 16 czerwca 1992 r.

W imieniu Rady

Arlindo MARQUES CUNHA

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Ogólne warunki higieny mające zastosowanie do produktów rybołówstwa na pokładach statków rybackich

1. Części statków lub pojemniki zarezerwowane do celów przechowywania produktów rybołówstwa nie mogą zawierać przedmiotów lub produktów łatwo przenoszących na środki spożywcze szkodliwe właściwości lub anormalne cechy. Części te lub pojemniki muszą być tak zaprojektowane, aby umożliwić ich łatwe czyszczenie, tak aby woda pochodząca z topnienia lodu nie wchodziła w kontakt z produktami rybołówstwa.
2. Używane części statków lub pojemniki zarezerwowane do celów przechowywania produktów rybołówstwa muszą być całkowicie czyste, w szczególności nie może być możliwe ich zanieczyszczanie paliwem używanym do napędu statku lub wodą z zęzy.
3. Już od chwili przyjęcia na pokład i jak najszybciej produkty rybołówstwa muszą być chronione przed zanieczyszczeniami i przed skutkami nasłonecznienia lub działania jakichkolwiek innych źródeł ciepła. Podczas ich mycia używana do tego woda musi być wodą słodką, odpowiadającą parametrom określonym w załączniku D i E do dyrektywy 80/778/EWG ⁽¹⁾, lub czystą wodą morską, tak by nie miała ona negatywnego wpływu na ich jakość lub wartości zdrowotne.
4. Sposób poddawania obróbce i składowania produktów rybołówstwa musi zapobiegać ich obijaniu. Stosowanie ostrych narzędzi jest możliwe jedynie w celu przemieszczania wielkich ryb lub ryb mogących zranić pracownika pod warunkiem że nie dochodzi do uszkodzenia ich mięsa.
5. Produkty rybołówstwa poza utrzymywaniem w stanie żywym muszą być możliwie najszybciej po ich załadunku poddane schłodzeniu lub zamrożeniu. Jednak w przypadku statków rybackich, na których ze względów praktycznych nie jest możliwe schładzanie produktów, produkty rybołówstwa nie mogą być przetrzymywane na pokładzie dłużej niż przez osiem godzin.
6. Lód używany do schładzania produktów musi być wytarzany z wody pitnej lub czystej wody morskiej. Przed jej użyciem musi być ona przechowywana w warunkach zapobiegających jej zanieczyszczeniu.
7. Po wyładunku produktów rybołówstwa, pojemniki, urządzenia i części statków, które pozostają w bezpośrednim kontakcie z produktami rybołówstwa, muszą zostać oczyszczone przy zastosowaniu wody pitnej lub czystej wody morskiej.
8. Tam, gdzie na pokładzie ma miejsce odgławianie i/lub wypatroszenie, czynności te muszą być przeprowadzane higienicznie, a produkty muszą być natychmiast dokładnie wymyte wodą pitną lub czystą wodą morską. Wnętrza i części, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, muszą być usuwane i oddzielane od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Wątroby i ikra przeznaczone do spożycia przez ludzi muszą być schłodzone lub zamrożone.
9. Sprzęt używany do wypatroszenia, odgławiania i usuwania płetw oraz pojemniki i sprzęt mający kontakt z produktami rybołówstwa musi być wykonany lub pokryty powłoką z materiału wodoszczelnego, odpornego na zniszczenie, gładkiego i łatwego do utrzymywania w czystości i do dezynfekcji. Podczas używania musi być całkowicie czysty.
10. Od personelu zatrudnionego przy obrabianiu produktów rybołówstwa wymagane jest utrzymywanie wysokich norm czystości w odniesieniu do siebie i swej odzieży.

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/377/EWG (Dz.U. L 377 z 31.12.1991, str. 48).

ZAŁĄCZNIK II

Dodatkowe warunki higieny mające zastosowanie do statków rybackich, określonych w art. 1 ust. 2

1. Statki rybackie muszą być wyposażone w pomieszczenia, zbiorniki lub pojemniki do składowania schłodzonych lub zamrożonych produktów rybołówstwa w temperaturze ustanowionej w dyrektywie 91/493/EWG. Pomieszczenia te są oddzielone od przestrzeni maszynowni i pomieszczeń dla załogi przegrodami wystarczająco odpornymi, by zapobiec jakiegokolwiek zanieczyszczeniu składowanych produktów rybołówstwa.
2. Wewnętrzna powierzchnia tych pomieszczeń jest wodoodporna i łatwa do mycia i dezynfekcji. Jest wykonana z gładkiego materiału lub, w przeciwnym przypadku, pomalowana gładką farbą utrzymywaną w dobrym stanie, nieprzenoszącą na produkty rybołówstwa substancji szkodliwych dla ludzkiego zdrowia.
3. Pomieszczenia są zaprojektowane w sposób zapewniający, by produkty rybołówstwa nie mogły pozostawać w kontakcie z wodą pochodzącą z topnienia lodu.
4. Pojemniki używane do składowania produktów rybołówstwa muszą zapewniać ich przechowywanie w zadowalających warunkach higieny, w szczególności muszą zapewniać odprowadzanie wody pochodzącej z topnienia lodu. W trakcie ich używania muszą być one całkowicie czyste.
5. Pokłady robocze, sprzęt oraz pomieszczenia, zbiorniki i pojemniki są czyszczone po każdym użyciu. Do tego celu jest używana woda pitna lub czysta woda morska. Dezynfekcja, dezynsekcja lub deratyzacja są przeprowadzane zawsze, gdy okaże się to konieczne.
6. Środki czyszczące, środki odkażające, środki owadobójcze i wszelkie potencjalnie toksyczne substancje są przechowywane w zamkniętych pomieszczeniach lub szafach. Ich używanie nie może stwarzać żadnego zagrożenia zanieczyszczenia produktów rybołówstwa.
7. Jeżeli zamrażanie produktów rybołówstwa ma miejsce na pokładzie, czynność ta musi być przeprowadzana zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozdziale IV część II pkt 1 i 3 Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG. Jeżeli stosuje się zamrażanie w solance, to nie może ona stać się źródłem zanieczyszczenia ryb.
8. Statki wyposażone w urządzenia do chłodzenia produktów rybołówstwa w ochłodzonej wodzie morskiej, chłodzone lodem (CSW) lub przy zastosowaniu środków mechanicznych (RSW) muszą odpowiadać następującym wymaganiom:
 - a) zbiorniki muszą być wyposażone w odpowiednie instalacje doprowadzające i odprowadzające wodę morską i muszą posiadać urządzenia do utrzymywania jednolitej temperatury we wszystkich zbiornikach;
 - b) zbiorniki muszą posiadać urządzenia do mierzenia temperatury połączone z czujnikami temperatury umieszczonymi w punktach zbiorników, w których temperatura jest najwyższa;
 - c) działanie systemu zbiorników lub pojemników musi zabezpieczać zdolność schładzania zapewniającą, że mieszanina ryb i wody morskiej osiąga temperaturę 3 °C w ciągu co najwyżej sześciu godzin po załadunku i 0 °C w ciągu co najwyżej szesnastu godzin;
 - d) po każdym wyładunku zbiorniki, system obiegu i pojemniki muszą być całkowicie opróżniane i starannie czyszczone przy użyciu wody pitnej lub czystej wody morskiej. Zapelniać je należy wyłącznie czystą wodą morską;
 - e) data i numer zbiornika musi być wyraźnie wskazana w zapisach temperatury, które muszą być udostępniane organom kontrolnym.
9. Właściwe organy utrzymują, do celów kontroli, aktualizowany wykaz statków wyposażonych zgodnie z pkt 7 lub 8, z wyjątkiem jednak statków wyposażonych w ruchome pojemniki, które, nie naruszając pkt 5 zdanie drugie załącznika I, nie są regularnie stosowane do przechowywania ryb w schłodzonej wodzie.
10. Właściciele statków lub ich przedstawiciele podejmują wszelkie niezbędne środki aby przy produktach rybołówstwa nie pracowały osoby mogące spowodować ich zanieczyszczenie, do czasu zaistnienia dowodów na to, że osoby takie mogą wykonywać tę pracę bez zagrożenia dla produktów. Bieżący nadzór medyczny nad takimi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.