

مجمع اقتصادی اوراسیا

کمیسیون اتحاد گمرکی

مصوبه

مورخ ۹ اکتبر ۲۰۱۱ شماره ۸۸۰

درباره تصویب دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی «درخصوص ایمنی محصولات غذائی»

(در ویرایش مصوبه هیئت مدیره کمیسیون اقتصادی اوراسیا مورخ ۲۰۱۳/۰۶/۱۱ شماره ۱۲۹ (ویرایش ۲۰۱۳/۰۶/۲۵)

کمیسیون اتحاد گمرکی (منبعت - کمیسیون) بموجب ماده ۱۳ توافقنامه درباره اصول و قاعده واحد مقررات فنی در جمهوری بلاروس، جمهوری قزاقستان و فدراسیون روسیه تاریخ ۱۸ نوامبر ۲۰۱۰ تصمیم گرفت:

۱- دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی را «درباره ایمنی مواد غذائی» تصویب نماید (ت پ ت س ۰۲۱/۲۰۱۱) (ضمیمه می گردد).

۲- تأیید نماید:

۱.۲- فهرست استانداردهائی که در نتیجه کاربرد آنها بصورت داوطلبانه رعایت شرایط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی «درباره ایمنی مواد غذائی» تأمین می گردد (ت پ ت س ۰۲۱/۲۰۱۱) (ضمیمه می گردد)؛

۲.۲- فهرست استانداردهائی که دارای قواعد و روشهای تحقیق (آزمایش) و اندازه گیری، منجمله قواعد نمونه گیری لازم برای کاربرد و اجراء شرایط فنی دستورالعمل اتحاد گمرکی «درباره ایمنی مواد غذائی» (ت پ ت س ۰۲۱/۲۰۱۱) و ارزیابی (تائید) مطابقت مواد غذائی (ضمیمه می گردد).

.....

۳- برقرار کند:

۱.۳. دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی "درباره ایمنی مواد غذائی" (منبعت - مقررات فنی) از اول جولای ۲۰۱۳ به موقع اجراء گذاشته می شود به استثناء شرایط مربوط به شیر و مواد لبنی، گوشت و محصولات گوشتی، ماهی و محصولات ماهی و فرایندهای مربوط به تولید، نگهداری، حمل، فروش و بهره برداری آنها. تا روز به اجراء گذاشته شدن دستورالعمل

فنی اتحاد گمرکی برقرار کننده شرایط مربوط به شیر و مواد لبنی، گوشت و محصولات گوشتی، ماهی و محصولات ماهی و فرایندهای مربوط به تولید، نگهداری، حمل، فروش و بهره برداری آنها نسبت به چنین محصولات و فرایندهای تولید و نگهداری، حمل، فروش و بهره برداری آنها سند آیین نامه قواعد قانونی اتحاد گمرکی یا قوانین دولتها - عضو اتحاد گمرکی نافذ می باشد؛

(بندهای ۱.۳ در ویرایش مصوبات هیئت مدیره کمیسیون اقتصادی اوراسیا مورخ ۲۱۳/۰۶/۱۱ شماره ۱۲۹ (ویرایش
۲۰۱۳/۰۶/۲۵)

.....

۷. این مصوبه از تاریخ انتشار رسمی آن به موقع اجراء گذاشته می شود.

اعضاء کمیسیون اتحاد گمرکی

از طرف فدراسیون روسیه

از طرف جمهوری قزاقستان

از طرف جمهوری بلاروس

(امضاء)

(امضاء)

(امضاء)

ای شووالف

او شوکیف

س. روماس

با تصمیم کمیسیون اتحاد گمرکی مورخ ۹ دسامبر ۲۰۱۱ به شماره ۸۸۰ تأیید شده است

دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی

ت پ ت س ۲۱/۲۰۱۱

درباره ایمنی محصولات غذایی

فصل ۱ . مقررات عمومی

ماده ۱ . زمینه کاربرد

دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی "درباره ایمنی محصولات غذایی" (منبع - این مقررات فنی) **مقرر می دارد:**

(۱) واحدهای مشمول دستورالعمل فنی ؛

(۲) شرایط ایمنی (شامل آسایشگاهی - اپیدمیولوژی، بهداشتی و دامپزشکی) مربوط به واحدهای دستورالعمل فنی؛

(۳) قواعد شناسایی واحدهای دستورالعمل فنی؛

(۴) شکل و تشریفات ارزیابی (تائید) مطابقت واحدهای مقررات فنی با شرایط امروزی دستورالعمل فنی.

۲. در صورت کاربرد این دستورالعمل فنی باید شرایط محصولات غذایی در **قسمت علامت گذاری، مواد بسته بندی، فرآورده ها و تجهیزات** برای تولید محصولات غذایی که با محصولات غذایی در تماس می باشند مقرر شده توسط دستورالعمل فنی مربوطه اتحاد گمرکی در نظر گرفته شود.

۳- در صورت کاربرد این دستورالعمل فنی **شرایط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی شرایط اجباری وضع شده نسبت به انواع دیگر محصولات غذایی و شرایط مرتبط با فرایند تولید آنها (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری** (منبع - دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای سایر انواع محصولات غذایی)، مکمل یا آنهاست که شرایط این دستورالعمل فنی را توصیف مینماید باید در نظر گرفته شود.

NB!!! شرایط سایر انواع محصولات غذایی و شرایط مربوط به فرایند تولید آنها (تهیه) نگهداری، حمل و نقل،

فروش و بهره برداری **مقرر شده توسط سایر شرایط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی نمی توانند شرایط این**

دستورالعمل فنی را تغییر دهند.

۴- دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای سایر انواع محصولات غذایی مقرر می دارند:

- ۱) واحدهای مشمول مقررات فنی؛
- ۲) شرایط ایمنی واحدهای مقررات فنی؛
- ۳) قواعد شناسائی واحدهای مقررات فنی.

دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع دیگر محصولات غذایی می تواند شرایط علامت گذاری و طرح تأیید مطابقت آنها که تضادی با شرایط این دستورالعمل فنی ندارند دارا باشد.

ماده ۲. اهداف تصویب

اهداف تصویب این دستورالعمل فنی عبارتند از:

- ۱) حمایت از زندگی و یا سلامت انسان؛
- ۲) جلوگیری از اعمالی که خریداران (مصرف کنندگان) را گمراه می نماید؛
- ۳) حفاظت از محیط زیست.

ماده ۳. واحدهای مقررات فنی

۱. واحدهای مقررات فنی این دستورالعمل فنی عبارتند از:

۱) محصولات غذایی

۲) مرتبط با شرایط محصولات غذایی فرایند تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری.

این دستورالعمل فنی شامل محصولات غذایی تولیدی که توسط شهروندان در شرایط خانگی، در موسسات شخصیتو لید می شود یا توسط شهروندانی که مشغول باغداری، صیفی کاری، دامداری هستند و فرایند تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل و بهره برداری محصولات غذایی که فقط برای مصارف شخصی منظور شده و برای ارسال در محدوده گمرکی اتحاد گمرکی در نظر گرفته نشده، محصولات کشاورزی و محصولات حیوانی تولیدی در شرایط طبیعی نمی باشد.

ماده ۴. تعاریف

برای اهداف کاربرد این دستورالعمل فنی مفاهیم زیر مورد استفاده قرار می گیرد:

.....

ایمنی محصولات غذایی - وضعیت محصولات غذایی که گواه عدم وجود ریسک غیر مجاز در ارتباط با تاثیرات مضر برای انسان و نسل آینده می باشد؛

به گردش درآوردن محصولات غذایی - خرید و فروش و سایر روشهای انتقال محصولات غذایی به قلمرو گمرکی اتحاد گمرکی، از تهیه گرفته تا واردات؛

ثبت دولتی واحدهای تولیدی، که در زمینه دریافت، فراوری مواد اولیه غذایی غیر فراوری شده حیوانی (منبع - ثبت دولتی واحدهای تولیدی) - صدور مجوز برای اشخاص حقوقی یا کارفرمای مستقل برای فعالیت در زمینه دریافت، فراوری مواد اولیه غیر فراوری شده حیوانی؛

تشخیص هویت محصولات غذایی - تشریفات انتساب محصولات غذایی به واحد های مقررات فنی دستورالعمل فنی؛

تهیه کننده محصولات غذایی - سازمان بدون وابستگی به شکل سازمانی و حقوقی آن یا تاجر مستقل، **منجمله** **خارجیانی که به نام خود محصولات غذایی برای فروش به خریداران (مصرف کنندگان) تولید می کنند و در مورد** **مطابقت این محصولات غذایی با شرایط مقررات فنی مسئولیت دارند؛**

وارد کننده - مقیم دولت - عضو اتحاد گمرکی که محصولات غذایی را در قلمرو گمرکی اتحاد گمرکی پخش می نماید، و به فرد غیر مقیم دولت - عضو اتحاد گمرکی ارسال می نماید، و دارای مسئولیت در قبال مطابقت محصول با شرایط این دستورالعمل فنی دارد؛

آلوده نمودن محصول غذایی - آلوده شدن محصول غذایی با مواد، ذرات، اشیاء و ارگانیزم ها (آلوده کننده ها) و وجود آنها در مقدار غیر معمول در محصول غذایی یا بالاتر از سطح تعیین شده، که در نتیجه آن محصول خواص خطرناک برای انسان پیدا می کند؛

محصولات غذایی حیوانی غیر فراوری شده - شقه گوشت **فراوری نشده** انواع مختلف محصول حیوانی، قسمتهای آن (منجمله خون و محصولات فرعی)، شیر خام شیر خام بیچربی، سرشیر خام، محصولات مرغداری، تخم مرغ و محصولات تخم مرغی، **محصولات صیدی منابع بیولوژیکی، محصولات حوضچه ها؛** - **به ماده ۲۳ و ۳۰ این مقررات** **مراجعه شود.**

پارتی محصول غذایی - تعیین مقدار محصول غذایی - مقدار مشخص محصول غذائیبایک اسم، یک شکل بسته بندی شده، تولید شده توسط یک تولید کننده برطبق یک استاندارد منطقه ای (بین دولتی) یا بر اساس استاندارد ملی ویا

استاندارد سازمان، و یا بر طبق سایر اسناد تهیه در یک مقطع زمانی مشخص، همراه با مدارک همراه کالا که رهگیری محصول غذایی را تامین می نماید؛

محصول غذایی - محصولاتی با مبداء حیوانی، گیاهی، میکروبیولوژیکی، معدنی، مصنوعی یا بیوتکنولوژیکی به شکل معمولی فرارورش شده یا فرآوری مجدد که برای مصرف انسان در غذا تعیین شده، منجمله محصولات غذایی خاص، آب آشامیدنی، بسته بندی شده در ظرف، آب آشامیدنی معدنی، محصولات الکلی (منجمله آبجو و نوشیدنیهای پایه آبجو)، نوشیدنیهای بدون الکل، افزودنیهای اکتیو بیولوژیکیه غذا، آدامس، خمیر مایه و کشت محصولات میکروارگانیزم، مخمر و معطر کننده ها و همچنین مواد خام خواروبار (غذائی)؛

محصولات غذایی تولید غیر صنعتی - محصولات غذایی تولد شده توسط شهروندان در شرایط خانگی و یا در اقتصاد شخصی فرعی یا توسط شهروندانی که در زمینه باغداری، صیفی کاری، دامداری و سایر انواع فعالیت مشغول هستند؛ محصولات غذایی نوع جدید - محصولات غذایی (منجمله افزودنیهای غذایی و مواد معطر کننده)، که قبلا توسط انسان در غذا در قلمرو گمرکی اتحاد گمرکی استفاده نشده، و یعنی با ساختار جدید و یا تعدد مولکولهای اولیه تغییر یافته؛ که از میکروارگانیزمها، قارچهای میکروسکوپی و جلبک دریائی، گیاهان تشکیل شده یا جدا شده است، بعمل آمده از حیوانات، بدست آمده از شیء اصلاح شده ژنتیکی یا با استفاده از آنها، نانو ماتریال و محصولات نانومتریال؛ به استثناء محصولات غذایی حاصله بروشهای سنتی رایج و معتبر که بی خطر محسوب می شوند؛

تبدیل (فرآوری) - فرآوری گلخانه ای (بجز منجمد کردن و سرد کردن)، دودی کردن، کنسرو کردن، رسیدن، ترشی گذاشتن، شور، خشکاندن، ترشی، متمرکز نمودن، عصاره گیری، شکل دادن یا ترکیبی از این فرایندها؛

مواد اولیه غذایی - حیوانی، گیاهی، میکروبیولوژیکی، معدنی، مصنوعی یا بیوتکنولوژیکی و آب آشامیدنی مورد استفاده برای تولید (تهیه) محصولات غذایی؛

حیوانات غذایی - حیوانات به استثناء ماهی، آبزیان بدون ستون فقرات، آبزی های ریز و سایر حیوانات آبزی، مورد استفاده برای بدست آوردن محصولات غذایی؛

واحد مواد غذایی که در آن فعالیت مربوط به تولید، تبدیل (فرآوری) مواد خام فرآوری نشده غذایی حیوانی - واحد (ساختمان، مکان، تاسیسات و سایر واحدها)، که برای انجام فعالیت در زمینه بدست آوردن، تبدیل (فرآوری) مواد خام غذایی فرارورد نشده حیوانی و مورد مصرف در انجام فعالیت مذکور متعلق به شخص حقوقی یا حقیقی به عنوان کارفرمای مستقل و انفرادی که براساس مالکیت یا سایر پایه قانونی مشغول فعالیت مذکور می باشد؛

پیگیری محصولات غذائیا مکان برقراری قانونی (براساس حامل های کتبی یا الکترونیکی) تهیه و متعاقبا به گردش در آوردن محصولات غذائی بجز مصرف کننده نهائی و همچنین محل مبداء (تولید، تهیه) محصولات غذائی و یا مواد اولیه غذائی؛ - به ماده ۵، بند ۳ و ماده ۱۰، بند ۱۲ این دستورالعمل رجوع شود

فرایند تولید (تهیه) محصولات غذائی - مجموعه یا ترکیب عملیات تکنولوژیکی مختلف قابل اجرای تولید (تهیه) محصولات غذائی؛

ماهی نگهداری شده در قفس - ماهی پرورش یافته یا نگهداری شده در محفظه ای که در آب قرارداد شده برای نگهداری آن بصورت زنده؛

محصولات غذائی فاسد شدنی - محصولات غذائی که تاریخ مصرف آنها بیش از ۵ روز نمی باشد، چنانچه شکل دیگری توسط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع دیگر محصولات غذائی که مستلزم برنامه خاص حرارتی نگهداری و حمل و نقل در اهداف نگهداری ایمن و جلوگیری از توسعه میکرو ارگانیزمهای بیماری زا، میکروارگانیزمهای فاسد کننده و یا تشکیل سموم تا سطحی که برای سلامتی انسان خطرناک باشد وضع نشده باشد؛ محصولات غذائی استثنائی - محصولات غذائی که برای جهت نگهداری و یا نسبت به بعضی مواد یا کلیه مواد و اجزاء شرایطی وضع شده و یا محتوی و نسبت بعضی مواد در رابطه با وجود طبیعی محتوی آنها در چنین ماده غذائی تغییر یافته و یا در ترکیب مواد و اجزاء تشکیل دهنده وجود نداشته (بجز مواد افزودنی و مواد معطر) و یا تهیه کننده در باره خواص دارویی و پیشگیری کننده آنها اظهار می دارد که برای اهداف مصرف ایمن این محصول غذائی توسط بعضی از اقشار مردم تعیین شده است؛

تاریخ مصرف محصول غذائی - دوره زمانی که در ظرف آن مواد غذائی باید بطور کامل با شرایط ایمنی اعلام شده در خصوص آن که توسط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای بعضی انواع مواد غذائی وضع شده مطابقت داشته باشد، و همچنین خواص مصرفی خود را که در مارک گذاری بیان شده حفظ نماید و با اتمام آن ماده غذائی برای مصرفی کت تعیین شده بدرد نخورد؛

وسایل تکنولوژیکی - اشیاء یا مواد یا مشتقات آنها (به استثناء تجهیزات، مواد بسته بندی، محصولات و ظروف)، که اجزاء تشکیل دهنده ماده غذائی محسوب نمی شود، تعددا در فراوری مواد اولیه غذائی و یا در تولید ماده غذائی برای انجام اهداف مشخص تکنولوژیکی استفاده می گردد و پس از رسیدن به آن از ماده اولیه مواد غذائی زدوده می شود یا مقدار باقی مانده آن اثر تکنولوژیکی در ماده غذائی آماده نمی گزارد؛

بهره برداری محصولات غذایی - استفاده محصولات غذایی که با شرایط مربوطه به دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی مطابقت ندارد و در اهداف متفاوت از اهدافی که برای محصول غذایی تعیین شده و معمولاً در آن اهداف استفاده می گردد و یا اینکه بکارگیری در غیر موارد مربوط به شرایط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیو در شرایطی که محصول غذایی قابل استفاده نمی باشد و همچنین تاثیر نامطلوب استثنائی آن بر انسان، حیوانات و محیط زیست.

ماده ۵. قواعد گردش در بازار

۱. مواد غذایی در صورت مطابقت آن با این مقررات فنی و همچنین مطابقت با سایر دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیکه شامل آن می شود برای گردش به بازار مجاز می باشد.

۲. محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی، سایر دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیکه شامل آن می شود مطابقت دارد، و **مراحل تائید گواهی مطابقت را گذرانده با یک مارک واحد جهت گردش محصول در بازار کشورهای عضو اتحاد گمرکی وارد می گردد.**

۳. مواد غذایی که در بازار به گردش درآمده **منجمله مواد اولیه محصول غذایی** **بایستی با اسناد کالا کهقابل پیگیری بودن آنرا تامین می نماید همراه باشد.** - به ماده ۴ «تعاریف» این دستورالعمل مراجعه گردد.

۴. محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی یا سایر دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیکه شامل آن می گردد مطابقت نداشته باشد، منجمله محصول غذایی که تاریخ مصرف آن تمام شده، باید مستقلاً و یا حسب الامر ارگانهای تام الاختیار کنترل دولتی (نظارت) دولتهای عضو اتحاد گمرکی از گردش فعالان اقتصادی (صاحبان محصول غذایی) خارج گردد.

ماده ۶. **تعیین هویت** محصول غذایی (فرایندها) به منظور تخصیص آن به واحدهای تنظیم فنی دستورالعمل

فنی

۱. به منظور تخصیص محصول غذایی به واحدهای مقررات فنی که در رابطه با آنها این مقررات فنی بکار برده می شود توسط افراد علاقمند تعیین هویت محصول غذایی صورت می گیرد.

۲. **تعیین هویت محصول غذایی بر طبق نام آن و یا علائم آن که در تعریف چنین محصولی در این مقررات فنی یا در دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیبرای بعضی انواع محصول غذایی بیان شده و یا با روش بصری ویا روش ارگانیک و یا تحلیلی انجام می گیرد.**

۳. تعیین هویت محصولات غذایی به روشهای زیر انجام می گیرد:

- ۱) بر طبق اسم - از طریق مقایسه اسم و مورد استفاده محصول غذائی، مذکور در علامت گذاری بسته بندی مصرفی و یا اسناد همراه مواد غذایی با اسم، مذکور در تعریف نوع محصول غذایی در این مقررات فنی و یا در دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای بعضی محصولات غذایی؛
- ۲) با روش بصری - از طریق مقایسه شکل ظاهری محصول غذایی با علائم بیان شده در تعریف چنین محصول غذایی در این مقررات فنی و یا در دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای بعضی انواع محصول غذایی؛
- ۳) با روش تشخیص با حس چشائی - از طریق شاخص های حسی محصول غذایی با علائم بیان شده در تعریف چنین محصول غذایی در این مقررات فنی یا در دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای بعضی محصولات غذایی. در مواقعی که نمی توان محصول غذایی را باروش نام گذاری و روش بصری تعیین هوین نمود روش حسی بکار برده می شود؛
- ۴) با روش تحلیلی - از طریق بررسی مطابقت شاخص های فیزیکی و شیمیائی و یا میکروبیولوژیکی محصول غذایی با علائم بیان شده در تعریف چنین محصول غذایی در این مقررات فنی یا در دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای بعضی محصولات غذایی. چنانچه محصول غذایی را نمی توان با روش اسم، بصری یا روشهای حسی تعیین هویت نمود روش تحلیلی بکار برده می شود.

بخش ۲. شرایط ایمنی محصول غذایی

ماده ۷. شرایط عمومی ایمنی محصول غذایی

۱. محصول غذایی مورد مصرف در قلمرو اتحاد گمرکی در طول زمان تاریخ مصرف در صورت استفاده در مقصد تعیین شده باید ایمن باشد.
۲. شاخص های ایمنی محصول غذایی در ضوابط ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، و ۶ این دستورالعمل فنی تعیین شده اند.
۳. شاخص های ایمنی (بجز میکروبیولوژیکی) برای محصول غذاییبا ترکیب مخلوط بر طبق بعضی اجزاء تشکیل دهنده با احتساب سهم جرمی و شاخص های ایمنی برای اجزاء تشکیل دهنده تعیین شده توسط این مقررات فنی تعیین می گردد، چنانچه مورد دیگری در ضوابط ۱، ۲، ۳، ۴، ۶ این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای محصول خاص غذایی تعیین نشده باشد.
۴. شاخص های ایمنی (بجز میکروبیولوژیکی) محصول غذائی خشک شده براساس ماده اولیه محصول غذایی با احتساب مواد خشک در آن و در محصول غذایی خشک شده چنانچه مورد دیگری در ضوابط ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶

این دستورالعمل فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای بعضی انواع خاص محصول غذایی تعیین نشده باشد محاسبه می گردد.

۵. در محصول غذایی که در گردش می باشد وجود مواد محرک، بیماریهای عفونی و انگلی، سموم آنها که موجب فراهم آوردن خطر برای سلامتی انسان و حیوانات باشد مجاز نمی باشد - **تائید اطلاعات گواهی صادرات**

دامپزشکی

۶. **تاریخ مصرف و شرایط نگهداری محصول غذایی توسط تولید کننده تعیین می گردد.**

۷. مواد مصرفی برای بسته بندی، محصولات مورد تماس با محصول غذایی باید با شرایط تعیین شده توسط مقررات مربوطه فنی اتحاد گمرکی مطابقت داشته باشد. - **به دستورالعمل TPTC 005/2011 «ایمنی بسته بندی» مراجعه شود.**

بخش ۳ شرایط مربوط به فرایند تولید (تهیه)،

نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری

محصول غذایی

ماده ۱۰. تامین ایمنی محصول غذایی در فرایند تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل، فروش

۱. تهیه کنندگان، فروشندگان و افرادی که وظیفه تهیه کنندگان خارجی محصول غذایی را بعهده دارند باید فرایند تولید، نگهداری، حمل و نقل و فروش را به نحوی انجام دهند که چنین محصولی با شرایط تعیین شده برای آن توسط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای انواع خاص محصول غذایی مطابقت داشته باشد.

۲. در هنگام عملی نمودن فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی در ارتباط با شرایط ایمنی چنین محصولی، تولید کنندهباید تشریفات مربوط به اصولخ آ س س پ (در اوا نویسی انگلیسی HACCP - آنالیز مخاطرات و کنترل نقاط بحرانی)، ذکر شده در قسمت ۳ این ماده را **تدوین نموده، بکار گرفته و پشتیبانی نماید.** - **ماده ۱۰ و ۱۱ این دستورالعمل رجوع شود.**

۳. برای تامین ایمنی محصول غذایی در فرایند تولید (تهیه) آن باید **تشریفات** زیر تدوین شده، به اجرا گذاشته شود و پشتیبانی گردد:

(۱) انتخاب فرایندهای تکنولوژیکی لازمتولید (تهیه) محصول غذایی برای تامین ایمنی محصول غذایی ؛

- ۲) انتخاب تسلسل و دقت عملیات تکنولوژیکی تولید (تهیه) محصول غذایی با هدف حذف آلودگیهای مواد اولیه و محول غذایی؛
- ۳) تعیین مراحل کنترل عملیات تکنولوژیکی و محصول غذایی در مراحل تولید (تهیه) در برنامه های کنترل تولید؛
- ۴) انجام کنترل مواد اولیه غذایی، وسایل تکنولوژیکی، مواد بسته بندی، محصولات مورد استفاده در تولید (تهیه) محصول غذایی، و همچنین وسایلی که تامین کننده صحت و درستی و کنترل کامل محصول غذایی را تامین می نماید؛
- ۵) انجام کنترل بر عملکرد تجهیزات تکنولوژیکی به منظور تامین تولید (تهیه) محصول غذایی مطابق با شرایط این دستورالعمل فنی و یا مقررات فنی اتحاد گمرکی برای بعضی انواع محصولات غذایی؛
- ۶) تامین مکتوب نمودن اطلاعات درباره مراحل کنترل عملیات تکنولوژیکی و نتایج کنترل محصول غذایی؛
- ۷) رعایت شرایط نگهداری و حمل و نقل محصولات غذایی؛
- ۸) نگهداری اماکن تولیدی، تجهیزات تکنولوژیکی و موجودی انبار مورد استفاده در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی در وضعیت عدم آلودگی محصولات غذایی؛
- ۹) انتخاب روشها و تامین مراعات بهداشت شخصی توسط کارکنان به منظور تامین ایمنی محصول غذایی.
- ۱۰) انتخاب روشهای تامین کننده ایمنی محصول غذایی، برقراری نوبت و انجام نظافت، شستشو، ضد عفونی، دفع و انهدام حشرات اماکن تولیدی، تجهیزات تکنولوژیکی و ابزار مورد استفاده در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی؛
- ۱۱) تنظیم و نگهداری اسناد مکتوب یا بر حاملهای الکترونیکی تأیید کننده مطابقت محصول غذایی با شرایط مقرر توسط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصولات غذایی؛
- ۱۲) **قابلیت رهگیری** محصولات غذایی. - به ماده ۴ «تعاریف» این دستورالعمل رجوع شود.

ماده ۱۱. شرایط تامین ایمنی محصولات غذایی در فرایند تولید (تهیه) آن

۱. **تولید کننده محصول غذایی** به منظور تامین مطابقت محصولات غذای ارسالی به بازار با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای بعضی از محصولات غذایی **خاص باید** **پروسه تامین ایمنی در فرایند تولید (تهیه)** چنین محصول غذایی را **اندازد.**
۲. **سازماندهی** تامین ایمنی در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی و انجام کنترل توسط تولید کننده **بصورت مستقل و یا با شرکت طرف ثالث انجام می گیرد.**
۳. برای تامین ایمنی در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی **تهیه کننده باید** موارد زیر را **تعیین نماید:**

- ۱) فهرست عوامل خطرناک که می تواند در فرایند تولید (تهیه) منجر به روانه نمودن محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی یا دستورالعمل فنی اتحادگمرکی مطابقت ندارد به بازار گردد؛
 - ۲) فهرست نقاط بحرانی کنترل فرایند تولید (تهیه) - پارامترهای عملیات تکنولوژیکی فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی (قسمتی از آن) پارامترهای (شاخص های) ایمنی مواد اولیه غذایی و مصالح بسته بندی که کنترل آنها ضروری است برای جلوگیری یا دفع فاکتورهای خطرناک مذکور در بند ۱ این قسمت؛
 - ۳) مقادیر حداکثر پارامترهای قابل کنترل در نقاط بحرانی کنترل؛
 - ۴) ترتیب مانیتورینگ نقاط بحرانی کنترل فرایند تولید (تهیه)؛
 - ۵) برقراری ترتیب عمل در صورت انحراف مقادیر شاخص های مذکور در بند ۳ این قسمت از حداکثر مقادیر تعیین شده؛
 - ۶) تناوب انجام بررسی برای مطابقت محصول غذایی تولید شده برای گردش در بازار با شرایط این دستورالعمل فنی یا دستورالعمل فنی اتحادگمرکی برای بعضی از انواع محصول غذایی؛
 - ۷) تناوب انجام نظافت، شستشو، ضد عفونی، انهدام حشرات از اماکن تولیدی، تمیز کردن، شستشو و ضد عفونی تجهیزات تولیدی و موجودی انبار مورد استفاده در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی؛
 - ۸) اقدامات پیشگیرانه برای عدم نفوذ موش، حشرات، پرندگان مهاجم و حیوانات به اماکن تولیدی.
۴. تولید کننده موظف است اسنادی را در باره انجام اقدامات تامین کننده ایمنی در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی منجمله اسناد تأیید کننده ایمنی مواد اولیه فراوری نشده غذایی حیوانی را بصورت مکتوب و یا در حاملهای الکترونیکی اطلاعات تهیه و تنظیم نموده و نگهداری نماید.
- اسناد تأیید کننده ایمنی مواد اولیه فراوری نشده حیوانی مشمول نگهداری در ظرف سه سال از تاریخ صدور می باشند.
۵. مصرف غذا مستقیماً در اماکن تولیدی مجاز نمی باشد.
 ۶. کارکنان مشغول در کارهاییکه مستقیماً با تولید (تهیه) محصول غذای در ارتباط می باشند و در هنگام انجام آنها ارتباط مستقیم کارکنان با مواد اولیه غذایی و یا محصولات غذایی صورت می گیرد، مشمول گذراندن معاینات و بررسیهای پزشکی مطابق قوانین دولتهای - عضو اتحادیه گمرکی می باشند.
 ۷. بیماران مبتلا به بیماریهای عفونی، افراد مظنون به چنین بیماریها، افراد یکه با بیماران مبتلا به بیماریهای عفونی تماس داشته اند، افرادی که حامل عامل بیماریهای عفونی می باشند مجاز به انجام کارهای مربوط با تولید (تهیه) محصول غذایی نمی باشند.

ماده ۱۲. شرایط تامین آب فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی

۱. مقدار آب سرد و گرم، بخار، یخ باید به مقدار کافی برای تامین تولید (تهیه) محصول غذایی ایمن وجود داشته باشد.

۲. **آبی که در** وضعیت‌های بهم پیوسته مختلف در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد باید با شرایط زیر مطابقت داشته باشد:

(۱) آب مورد استفاده در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی و بطور مستقیم در تماس با مواد اولیه غذایی و مواد بسته بندی می‌باشد باید با شرایط آب آشامیدنی **مقرر توسط قوانین دولتهای عضو اتحاد گمرکی مطابقت داشته باشد؛**
- برای آب و یخ به جدول مقایسه ای شاخص های فیزیکی و شیمیائی و میکروبیولوژیکی، با اصلاحی دائمی آخرین ویرایش اسناد قانونی رجوع شود؛

۲) بخار مصرفی در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی و در تماس مستقیم با مواد اولیه غذایی و مواد بسته بندی نباید منشاء آلودگی محصول غذایی باشد؛

۳) **یخ** مورد استفاده در تولید (تهیه) محصول غذایی **باید از آب آشامیدنی تهیه شده باشد** و با شرایط قوانین مقرر دولت - عضو اتحاد گمرکی در خصوص آب مطابقت داشته باشد. - در مورد آب و یخ - به جدول مقایسه ای شاخص های فیزیکی و شیمیائی و میکروبیولوژیکی رجوع شود.
۳. شرایط آبرسانی:

(۱) در فرایندهای تولیدی که آب مستقیماً با تولید (تهیه) محصول غذایی (سیستم آتش نشانی، سرد نمودن تجهیزات سرد کننده، تولید بخار و غیره) در ارتباط نمی‌باشد، و همچنین در فراوری مواد اولیه غذایی گیاهی برای مصارف صنعتی (تامین آب صنعتی، شستشو)، استفاده از آب غیر آشامیدنی مجاز می‌باشد. **لوله های آب تعیین شده** برای چنین فرایندی نباید برای آبرسانی آب آشامیدنی مورد استفاده قرار گیرد و **باید دارای علائمی برای تمیز دادن آنها از لوله های آب آشامیدنی باشند؛**

(۲) در فراوری حرارتی مواد اولیه غذایی و محصول غذایی در مخازن عایق و یا با استفاده تجهیزات مربوطه باید شرایط لازم برای جلوگیری از آلوده شدن محصولات غذایی با آب مورد استفاده برای خنک نمودن مخازن مذکور و تجهیزات فراهم گردد.

ماده ۱۳. شرایط ایمنی مواد اولیه غذایی مورد استفاده در تولید محصولات غذایی

۱. **مواد اولیه غذایی**، مورد استفاده در تولید (تهیه) محصول غذایی، **باید با شرایط مقرر توسط این دستورالعمل**

فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرک‌گیرای بعضی آنها محصول غذایی مطابقت داشته‌و قابل رهگیری باشد.

۲. مواد اولیه غذایی گیاهی برای تولید (تهیه) محصول غذایی در صورت وجود اطلاعات درباره کاربرد حشره کشها در هنگام پرورش دادن چنین گیاهی، ضد عفونی کردن و دود دادن اماکن تولیدی و ظروف بسته بندی برای نگهداری این ماده اولیه به منظور حفاظت آن از آفتها و بیماریهای گیاهان کشاورزی مورد استفاده قرار می گیرد.

۳. مواد اولیه غذائی فراوری نشده حیوانی باید از حیوانات بارآور که تحت تاثیر مواد طبیعی و مصنوعی هورمونی، داروهای هورمونی محرک غده تیروئید (تحریک کننده رشد حیوانات)، آنتی بیوتیکها و سایر وسایل داروئی برای مصارف دامپزشکی استفاده شده توسط حیوانقرار نگرفته باشند و قبل از اتمام زمان خارج شدن آنها از ارگانیزم حیوانات ذبح شده باشند، استفاده نگردد.

۴. نگهداری مواد اولیه غذایی و اجزاء تشکیل دهنده مورد استفاده در تولید (تهیه) محصول غذایی باید در شرایط تامین کننده جلوگیری از خرابی و حفاظت این ماده اولیه و این اجزاء تشکیل دهنده از مواد آلوده کننده انجام گیرد.

ماده ۱۴. شرایط سازماندهی اماکن تولیدی که در آنها فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی انجام می شود.

۱. **طراحی اماکن تولیدی، ساخت آنها، استقرار و اندازه آنها باید موارد زیر را تامین نماید:**

(۱) امکان اجرای عملیات تکنولوژیکیجریانی به استثناء جریان مقابل و عمودی مواد اولیه غذایی و محصول غذایی موجودی انبار آلوده و تمیز؛

(۲) جلوگیری یا کاهش آلودگی هوای مورد استفاده در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی؛

(۳) حفاظت از نفوذ به اماکن تولیدی حیوانی منجمله موشها و حشرات؛

(۴) امکان انجام سرویس لازمفنی و تعمیرات جاری تجهیزات تکنولوژیکی، نظافت، شستشو، ضدعفونی و دفع حشرات اماکن تولیدی؛

(۵) فضای لازم برای انجام عملیات تکنولوژیکی؛

(۶) حفاظت از انباشته شدن کثافت، ریزش ذرات به محصول غذایی تولیدی، تشکیل معیان، پوسیدگی یا کفک زدن در سطوح اماکن تولیدی؛

(۷) شرایط نگهداری مواد اولیه غذایی، مواد بسته بندی و محصول غذایی.

۲. **اماکن تولیدی که در آنها تولید (تهیه) محصول غذایی صورت می گیرد باید با وسایل زیر مجهز باشد:**

۱) با وسایل تهویه طبیعی و مکانیکی، که تعداد و یا قدرت، ساختار و اجرای آنها موجب جلوگیری از فساد محصول غذایی گشته و همچنین ورود به فیلترها و سایر قسمت‌های سیستم‌های مذکور که مستلزم پاک کردن یا تعویض را دارند تامین می نماید؛

۲) با روشنائی طبیعی و یا مصنوعی، شرایط مربوطه، مقرر توسط قوانین کشورهای - عضو اتحاد گمرکی؛

۳) با توالت هائیکه نباید در هایشان به امکان تولیدی باز شوند و باید مجهز به جالباسی برای لباسهای کار قبل از ورود به تنبور که به دستشویی با دستگاه شستشوی دستها مجهز باشد،

۴) با دستشوهائی برای شستن دست با آب سرد و گرم با وسایل شستشوی دست و ساییل خشک کردن دستها.

۳. در امکان تولیدی نگهداری لباس شخصی و تولیدی (مخصوص) و کفش پرسنل مجاز نمی باشد.

۴. در امکان تولیدی نگهداری هر گونه اشیاء و مواد که در تولید (تهیه) محصول غذایی استفاده نمی شود، منجمله وسایل شستشو و ضد عفونی کننده به استثناء وسایل شستشو و ضد عفونیکننده لازم برای تامین شستشو ضد عفونی کردن جاری امکان و تجهیزات تولیدی مجاز نمی باشد.

۵. قسمتی از امکان تولیدی که در آنها تولید (تهیه) محصول غذایی صورت می گیرد باید با شرایط زیر مطابقت داشته باشد:

۱) سطح کفها باید با مواد غیرقابل نفوذ آب، شستشو و غیر سمی اجرا شود و باید برای انجام شستشو و در صورت ضرورت ضد عفونی و همچنین زهکشی مناسب قابل دسترسی باشد؛

۲) سطح دیوارها باید با مواد غیرقابل نفوذ آب، شستشو و غیر سمی همچنین زهکشی مناسب اجرا شده باشد؛

۳) سقف ها یا در صورت عدم وجود سقف سطح داخلی پشت بام ها و سازه های روی امکان تولیدی باید جمع شدن کثافت، تشکیل قارچ و ریزش ذرات سقف یا چنین سطوحها و سازه ها جلوگیری نماید و به کاهش جمع شدن رطوبت کمک نماید؛

۴) پنجره های بیرونی باز شونده باید با تجهیزات جدا شونده برای تمیز نمودن توریهای محافظ حشرات مجهز باشند؛

۵) دربهای امکان تولیدی باید با مواد صاف غیر جاذب اجرا شده باشند.

۶. دربها باید از امکان تولیدی به بیرون باز شوند چنانچه شکل دیگری توسط شرایط آتش نشانی پیش بینی نشده باشد.

۷. تجهیزات فاضلاب در امکان تولیدی باید طوری طراحی و ساخته شده باشد که ریسک آلودگی محصول غذایی را منتفی نماید.

۸. تعمیر امکان تولیدی همزمان با فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی در چنین امکانی مجاز نمی باشد.

ماده ۱۵. شرایط استفاده تجهیزات تکنولوژیکی و موجودی ابزار در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی

۱. در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی باید از تجهیزات تکنولوژیکی و ابزار در تماس با محصول غذایی استفاده کرد که:
 - (۱) دارای مشخصات ساختاری و بهره برداری که تامین کننده تولید (تهیه) محصول غذایی مطابق با این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای محصولات غذایی اختصاصی باشد؛
 - (۲) امکان شستشو و یا پاک کردن و ضدعفونی کردن داشته باشد؛
 - (۳) از مواد مطابق با شرایط اعلام شده برای مواد مورد تماس با محصول غذایی تهیه شده باشد.
۲. تجهیزات تکنولوژیکی که برای رسیدن به اهداف این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبرای انواع خاص محصولات غذایی لازم باشد باید با ابزارهای کنترلی مربوطه مجهز شده باشند.
۳. سطح کاری تجهیزات و ابزارها که با محصول غذایی در تماس می باشد باید از مواد غیر قابل جذب تهیه شده باشند.

ماده ۱۶. شرایط نگهداری و دور ریختن ضایعات زباله های تولید (تهیه) محصول غذایی

۱. زباله هائیکه در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی حاصل می شود، باید بطور مرتب از اماکن تولیدی بیرون ریخته شود.
۲. زباله هائیکه در فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی حاصل می شود به کاتگوریهای زیر تقسیم می شود:
 - الف) زباله های حاصله از پوست حیوانات؛
 - ب) زباله های زیستی حیوانات فعال؛
 - پ) سایر ضایعات (زباله های جامد، آشغال).
۳. زباله ها با توجه به کاتگوری آنها باید جداگانه در ظروف بسته‌بندی شده و نگهداری شده در وضعیت درست و مورد استفاده فقط برای جمع آوری و نگهداری چنین فضولات و زباله ها قرار داده شود.
۴. خصوصیات ساختاری ظروف مذکور در قسمت ۳ این ماده باید دارای امکان شستشو و تمیز کردن و حفاظت آنها از نفوذ حیوانات را داشته باشد.

۵. دور ریختن و انهدام زباله ها از اماکن تولیدی از محوطه واحد تولیدی محصول غذایی نباید منجر به آلوده شدن محصول غذایی، محیط زیست، تهدیدی برای زندگی و سلامت انسانها باشد.

ماده ۱۷. شرایط فرایند نگهداری، حمل و نقل و فروش محصول غذایی

۱. حمل و نقل محصول غذایی با وسایل حمل و نقل مطابق شرایط حمل و نقل مقرر توسط تولید کنندگان چنین محصول غذایی و یا در صورت عدم وجود آنها، مطابق شرایط نگهداری محصول غذایی مقرر توسط این تولید کننده انجام می گردد.
۲. در هنگام استفاده از وسایل حمل و نقل و یا کانتینر برای حمل همزمان محصولات غذایی مختلف و سایر بارها، لازم است شرایط عدم تماس آنها، آلودگی و تغییر خواص حسی محصول غذایی تامین گردد.
۳. ساختار بخش باری وسایل حمل و نقل و کانتینرها باید حفاظت محصول غذایی از آلودگی نفوذ حیوانات منجمله موشها و حشرات پاکسازی، شستشو و ضد عفونی را تامین نماید.
۴. بخش باری وسایل حمل و نقل، کانتینرها مورد استفاده برای حمل محصول غذایی، باید امکان پشتیبانی شرایط حمل و یا نگهداری محصول غذایی را تامین نماید.
۵. سطح داخلی بخش باری وسایل حمل و نقل و کانتینرها باید از مواد قابل شستشو و غیر سمی باشد.
۶. بخش باری وسایل حمل و نقل و کانتینرها باید مرتب تمیز شده شستشو و بصورت نوبه ای ضد عفونی گردد، این کار بدین جهت ضروری است که بخش باری وسیله حمل و نقل و کانتینرها منبع آلودگی محصول نباشد. آب مورد استفاده برای شستشوی سطوح داخلی بخش باری وسایل حمل و نقل و کانتینر باید با شرایط آب آشامیدنی مقرر توسط قوانین کشورهای اتحاد گمرکی مطابقت داشته باشد.
۷. در نگهداری محصول غذایی باید شرایط نگهداری و زمان مصرف مقرر توسط تولید کننده رعایت گردد. شرایط نگهداری مقرر توسط تولید کننده باید تطابق محصول غذایی با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصولات غذایی را تامین نماید.
۸. نگهداری محصول غذایی همراه با سایر انواع محصولات غذایی و محصولات غیر غذایی در صورتیکه موجب آلودگی محصول غذایی نگردد، مجاز می باشد.
۹. محصولات غذایی که نگهداری می شود باید با اطلاعات مربوط به شرایط نگهداری، زمان مصرف این محصول همراه باشد.

۱۰. کارکنانی که با نگهداری، حمل و نقل محصول غذایی سروکار دارند، و در اجرای وظایف خود غیر مستقیم با کارکنان مواد اولیه غذایی در تماس می باشند، باید حتما قبل از شروع کار و بصورت دوره ای در حین کار مورد بررسیهای پزشکی مطابق با قوانین کشورهای عضو اتحاد گمرکی قرار گیرند.

۱۱. افراد مبتلا به بیماریهای عفونی و افراد مظنون به چنین بیماریها، افراد در تماس با بیماران عفونی، افرادی که حامل محرکهای بیماریهای عفونی می باشند مجاز نیستند با کارکنان مسئول نگهداری، حمل و نقل و فروش محصول غذایی در ارتباط باشند.

۱۲. در هنگام فروش محصول غذایی باید شرایط نگهداری و زمان مصرف محصول مقرر شده توسط تولید کننده رعایت گردد.

۱۳. در صورتیکه فروش محصول غذایی در بسته بندی مصرف کننده بسته بندی نشده بفروش برسد یا قسمتی از اطلاعات که در برگهای پیوست بسته بندی ناقص باشد فروشنده موظف است اطلاعات کامل را به اطلاع مصرف کننده برساند.

ماده ۱۸. شرایط بهره برداری محصول غذایی

۱. بهره برداری محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصول غذایی مطابقت ندارد.

۲. تصمیم مربوط به امکان استفاده محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصول غذایی برای خوراک حیوانات مطابقت ندارد توسط ارگانهای ذیصلاح نظارت دامپزشکی دولتی یا توسط سایر افراد ذیصلاح بر طبق قوانین کشورهای عضو اتحاد گمرکی در زمینه دامپزشکی اتخاذ می گردد.

۳. محصولات غذایی مذکور در قسمت ۴ ماده ۵ تا بهره برداری آن باید برای نگهداری ارسال گردد، که شرایط تحقق آن امکان دسترسی غیر تحریمی به آن را منتفی نموده و مشمول ثبت می گردد.

۴. در هنگام بهره برداری محصول غذایی مذکور در قسمت ۴ ماده ۵ بر طبق برنامه ارگان ذیصلاح کنترل دولتی، محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی و یا با دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع مخصوص محصول غذایی مطابقت ندارد صاحب آن انتخاب روش و شرایط بهره برداری آنرا انجام می دهد.

درآوردن محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی و یا با دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع مخصوص محصول غذایی مطابقت ندارد به حالت بدرد نخوری برای هر نوع استفاده و مصرف و همچنین منتفی نمودن تاثیر

نامطلوب آن بر روی انسان، حیوان و محیط زیست (منبع انهدام) توسط هر روش مجاز با رعایت شرایط اجباری قوانین کشورهای عضو اتحاد گمرکی در زمینه حفاظت از محیط زیست انجام می گیرد.

در مواردیکه انهدام محصول غذایی مشمول مناسب نبودن برای استفاده در مورد تعیین شده محصول غذایی، که موجب خطر بروز و گسترش بیماریها یا مسموم نمودن مردم و حیوانات، آلوده نمودن محیط زیست می گردد، صاحب محصول غذایی، که با شرایط مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصول غذایی مطابقت نداشته باشد، بصورت کتبی ارگان ذیصلاح کنترل دولتی کشورهای - عضو اتحاد گمرکی را که دستورالعمل بهره برداری محصول غذایی که محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی و یا با دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع مخصوص محصول غذایی مطابقت ندارد صادر نموده را در مورد محل، زمان و روش و شرایط بهره برداری مطلع نماید.

۷. محصول غذای آلوده خطرناک برای مردم و حیوانها قبل از انهدام یا در فرایند انهدام مشمول ضد عفونی می گردد.

۸. در هنگام بهره برداری محصول غذایی که با شرایط این مقررات فنی و یا با دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع مخصوص محصول غذایی، منجمله محصول غذایی با تاریخ مصرف گذشته، بر طبق دستورالعمل ارگان ذیصلاح کنترل دولتی کشورهای عضو اتحاد گمرکی، مطابقت ندارد تهیه کننده یا وارد کننده و یا فروشنده موظفند سند تائید کننده واقعیت بهره برداری چنین محصول غذایی را به ترتیب تعیین شده توسط قوانین دولتهای عضو اتحاد گمرکی را به ارگان دولتی صادر کننده دستورالعمل بهره برداری ارائه نمایند.

ماده ۱۹. شرایط مربوط به فرایندهای دریافت محصولات غذایی غیر فراوری شده حیوانی

۱. **کشتار حیوانات غذایی** انجام می گیرد

.....

۶. سایر مواد اولیه غذایی فراوری نشده حیوانی، تعیین شده برای تولید (تهیه) محصول غذایی به استثناء صید منابع بیولوژیکی آبی باید از حیوانات غذائی سالم از منابع سالم از بیماریهای مسری (واحد های تولیدی) بدست آمده باشد.

۷. منابع آبی بیولوژیکی باید از مناطق ایمن صید شده باشند.

۹. شرایط تکمیلی برای فرایند بدست آوردن محصول غذایی غیر فراوری شده حیوانی توسط دستورالعمل فنی اتحاد گمرک‌بیرای انواع خاص محصول غذایی، با شرایط مقرر برای چنین محصول غذایی با شرایط فرایندهای تولید، نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری تعیین می گردد. به شرایط مقررات TP TC (پروژه) رجوع شود.

ماده ۲۰. تامین مطابقت محصول غذایی با شرایط ایمنی

۱. مطابقت محصول غذایی با این مقررات فنی با اجراء شرایط ایمنی آن و اجرای شرایط ایمنی دستورالعمل فنی اتحاد گمرک‌بیرای انواع خاص محصول غذایی تامین می گردد.
۲. روشهای تحقیق (آزمایش) و اندازه گیری محصول غذایی در فهرست استانداردهای حاوی قواعد و روشهای تحقیق و بررسی (آزمایشات) و اندازه گیریها منجمله قواعد جمع آوری نمونه های لازم برای کاربرد و اجراء شرایط این مقررات فنی و اجرای ارزیابی (تائید) مطابقت محصول غذایی تعیین می گردد.

بخش ۴. ارزیابی (تائید) مطابقت

ماده ۲۱. شکل ارزیابی (تائید) مطابقت محصول غذایی و فرایندهای تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری

- ۱- ارزیابی (تائید) مطابقت محصول غذایی، به استثناء محصول غذائی مذکور در قسمت ۳ این ماده با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرک‌بیرای انواع خاص محصول غذائی به شکلهای زیر انجام می شود:
 - ۱) تائید (اعلام) مطابقت محصول غذایی؛ - به ماده ۲۳ بند ۱ مراجعه شود.
 - ۲) ثبت دولتی محصول غذایی ویژه؛ - به ماده ۲۴ مراجعه شود.
 - ۳) ثبت دولتی محصول غذایی نوع جدید؛ - به ماده ۲۷ مراجعه شود.
 - ۴) کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی؛ - به ماده ۳۰ (!) مراجعه شود.

۲. ارزیابی (تائید) مطابقت فرایندهای تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری محصول غذائی با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرک‌بیرای انواع خاص محصول غذائی به شکل نظارت دولتی (کنترل) در خصوص رعایت شرایط مقرر توسط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرک‌بیرای انواع خاص محصول غذائی، به استثناء فرایندهای تولید (تهیه) محصول غذائی مذکور در ماده ۳۲ انجام می گیرد. ارزیابی (تائید) مطابقت چنین فرایندهای تولید (تهیه) به شکل ثبت دولتی واحدهای تولیدی انجام می گیرد.

۳. ارزیابی (تائید) مطابقت محصول غذایی تهیه غیر صنعتی و محصول غذایی شرکتهای تغذیه (تغذیه عمومی)، تعیین شده برای فروش در هنگام ارائه خدمات، و فرایندهای فروش محصول غذایی مذکور به شکل نظارت دولتی (کنترل) در مورد رعایت شرایط محصول غذایی مقرر توسط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبیرای انواع خاص محصول غذایی انجام می گردد.

ماده ۲۳. اعلام مطابقت

۱. اعلام مطابقت مشمول محصولات غذایی ارائه شده به بازار قلمرو اتحاد گمرکی، به استثناء:

(۱) محصول غذایی غیر فراوری شده حیوانی؛ - به ماده ۴ «تعاریف» این دستورالعمل مراجعه شود.

(۲) محصول غذایی ویژه

(۳) سرکه

(۴) اعلام مطابقت محصول غذایی با شرایط این مقررات فنی و یا دستورالعمل فنی اتحاد گمرکبیرای انواع خاص محصول غذایی از طریق دریافت اظهارنامه درخواست کننده درباره مطابقت براساس اثبات شخصی و یا دلایل دریافتی با شرکت طرف سوم انجام می گیرد.

ماده ۲۴. ثبت دولتی محصول غذایی ویژه

۱. محصول غذایی ویژه مشمول ثبت دولتی می باشد.

محصول غذایی ویژه مشمول موارد زیر می باشد:

(۱) محصول غذایی برای تغذیه کودکان، منجمله آب آشامیدنی برای تغذیه کودکان؛

(۲) محصول غذایی برای درمان رژیمی و تغذیه پیشگیرانه رژیمی؛

(۳) آب طبیعی معدنی، درمانی خوراکی، درمانی معدنی با مواد معدنی بالاتر از ۱ میلی گرم/دسی مترمکعب یا با مواد معدنی کمتر دارای مواد اکتیو بیولوژیکی به مقدار بالاتر از نرم استحمام درمانی؛

(۴) محصول غذایی برای تغذیه ورزشکاران، زنان باردار و شیرده؛

(۵) مواد افزودنی اکتیو بیولوژیکی.

۲. محصول غذایی مذکور در قسمت ۱ این ماده، پس از ثبت دولتی آن به ترتیب مقرر توسط این مقرراتفنی برای تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل و فروش مجاز می باشد.

۵. ثبت دولتی محصول غذایی ویژه اجباری می باشد.

.....

ماده ۲۷. ثبت دولتی محصول غذایی نوع جدید

۱. محصول غذایی نوع جدید مشمول ثبت دولتی می باشد.

محصول غذایی نوع جدید به محصول غذایی تولید شده براساس تکنولوژی معروف بکاربرده شده ، که دارای اجزایی در ترکیب خود منجمله افزودنی غذایی استفاده شده در غذا توسط انسان حتی در مواردیکه چنین محصولی و اجزاء آن طبق فرمول جدید تولید شده باشد، مربوط نمی باشد.

ثبت دولتی محصول غذایی ویژه اجباری می باشد.

.....

ماده ۳۰. کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی

۱. محصول غذایی غیر فراوری شده حیوانی مشمول کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی قبل از روانه نمودن به بازار اتحاد گمرکی می باشد چنانچه شکل دیگری توسط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیبرای محصول ماهی خوراکی وضع نشده باشد، و همراه اسناد دارای اطلاعات تائید کننده ایمنی باشد. -به ماده ۴ «تعاریف» این مقررات مراجعه شود.

محصول غذایی فراوری شده حیوانی مشمول کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی نمی باشد.

در شکل کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی می توان ارزیابی مطابقت محصول غذایی غیر صنعتی تهیه شده از مبداء حیوانی با شرایط مقرر توسط این مقررات فنی و سایر دستورالعمل فنی اتحاد گمرکیبرای انواع خاص محصول غذایی را انجام داد.

۲. کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی محصول غذایی فراوری نشده حیوانی در اهداف زیر انجام می گردد:

(۱) برقراری مطابقت محصول غذایی مرتبط با شرایط ایمنی فرایندهای تولید (تهیه)، نگهداری ، حمل و نقل، فروش و بهره برداری با توجه با شرایط این مقررات فنی و دستورالعمل فنی اتحادگمرکی برای انواع خاص محصول غذایی؛

(۲) برقراری سلامت رابطه با اقتصاد دامپزشکی (واحدهای تولیدی) حیوانی.

۳. انجام کارشناسی دامپزشکی - بهداشتی و تنظیم نتایج آن با توجه به قوانین دول - عضو اتحاد گمرکی ، و همچنین توافق نامه اتحاد گمرکی در خصوص اقدامات دامپزشکی و بهداشتی انجام می گیرد.

ماده ۳۱. ثبت دولتی واحدهای تولیدی

۱. شرکت کننده در فعالیت اقتصادی حق دارد فرایند تولید (تهیه) محصول غذایی مذکور در ماده ۳۲ این مقررات فنی در قلمرو گمرکی اتحاد گمرکی را فقط پس از ثبت دولتی واحدهای تولیدی که در آنها این فرایند تولید (تهیه) صورت می گیرد، انجام دهد.

.....

ماده ۳۲. واحدهای تولیدی در زمینه تولید محصول غذائی مشمول ثبت دولتی

ثبت دولتی مشمول واحدهای دولتی می باشد که در زوینه دریافت و فراوری مواد اولیه غیر فراوری شده حیوانی بخصوص در مورد فرایندهای تولید (تهیه) محصولات غذایی زیر فعالیت دارند:

الف) کشتار حیوانات و پرندگان غذایی، فراوری محصول از کشتار حیوانات و پرندگان برای تولید (تهیه) محصول غذایی؛

ب) دریافت شیر خام، سرشیر و شیر خام بدون چربی و یا محصول تبدیلی (فراوریشده) آنها در هنگام تولید محصولات لبنی؛

پ) تولید (تهیه) و تبدیل (فراوری) تخم مرغ پرندگان کشاورزی و محصولات فراوری شده آنها؛

ت) تولید (تهیه) و تبدیل (فراوری) محصولات آبگیرها و صید منابع آبی بیولوژیکی (واحدهای صنایع ماهی)، به استثناء محصولات گیاهی.

.....

بخش ۵. کنترل دولتی (نظارت)

.....

ماده ۳۸. کنترل دولتی (نظارت) بر رعایت شرایط این مقررات فنی

کنترل دولتی (نظارت) برای رعایت شرایط این مقررات فنی در رابطه با محصولات غذایی و در ارتباط با شرایط فرایند تولید (تهیه)، نگهداری، حمل و نقل، فروش و بهره برداری بر طبق قوانین کشورهای عضو اتحاد گمرکی انجام گیرد.

بخش ۶. علامت گذاری محصول غذایی

ماده ۳۹. شرایط علامت گذاری محصول غذایی

علامت گذاری محصول غذایی باید شرایط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی، که شرایط محصول غذایی را در مورد علامت گذاری تعیین می نماید و یا با شرایط مربوطه دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصول غذایی مطابقت داشته باشد.

- به دستورالعمل TP TC022/2011 «محصول غذایی در قسمت علامت گذاری» مراجعه شود.

محصول غذایی که تائید مطابقت را دریافت نموده، با علامت واحد گردش محصول در بازار کشورهای - عضو اتحاد گمرکی علامت گذاری شود چنانچه شرایط دیگری توسط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصول غذایی به استثناء محصول غذایی صنعتی تولید شده توسط افراد در منزل، در اقتصاد تابعه شخصی یا شهروندانی که مشغول باغداری، صیفی کاری می باشند که برای فروش در قلمرو گمرکی اتحاد گمرکی و محصول غذایی که در موسسات تغذیه (تغذیه عمومی) تعیین شده است.

علامت گذاری با علامت واحد گردش محصول در بازار دولتهای - عضو اتحاد گمرکی محصول غذایی غیر بسته بندی شده در مدارک همراه کالا انجام می شود، اگر مقررات دیگری توسط دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی برای انواع خاص محصول غذایی تعیین نشده باشد.

مقررات مربوط به علامت واحد با مصوبه کمیسیون اتحاد گمرکی مورخ ۱۵ جولای ۲۰۱۱ شماره ۷۱۱ با اصلاحیه مورخ ۲۳ سپتامبر ۲۰۱۱ به شماره ۸۰۰ مورد تائید قرار گرفته است.

ضمیمه ۱ دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی

«درباره ایمنی محصول غذائی (TP TC 021/2011)

نرم میکروبیولوژیکی ایمنی (بیماری زا)

وزن محصول (گرم)، که در آن مجاز نمی باشد	گروه محصولات	شاخص
۲۵	ماهی، موجودات غیر از ماهی صیدو محصولات بدست آمده از آنها (به غیر از خاویار ماهی)	میکرو ارگانهای بیماری زا، منجمده سالمونلا
۲۵	ماهی، موجودات غیر از ماهی صیدو محصولات بدست آمده از آنها (به غیر از خشک شده، کسر وزن و خشکیده خاویار پاستوریزه)	

ضمیمه ۲ دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی

«درباره ایمنی محصول غذائی

(TP TC 021/2011)

نرم میکروبیولوژیکی ایمنی

جدول ۱

۱.۱. گوشت و محصولات گوشتی؛ مرغ، تخم مرغ و محصولات

فراوری شده آنها

۲.۱. ماهی، موجودات غیر ماهیشیلات و محصولات حاصله از آنها

تبصره ها	سطح های مجاز	شاخصها
محصول پخته شده - منجمد شده ساختاری؛ خاویار ماهی تاس دانه ای پاستوریزه شده	1×10^3	تعداد میکرو اوگانیزمهای هوازی باقت درونی و بی هوازی انتخابی
خاویار سایر انواع ماهی پاستوریزه شده؛ هیدرولیز از سایر موجودات صید دریائی غیر از ماهی، مولوکولهای زنده دوباله؛	5×10^3	

مربای کلم دریایی		
محصولات ماهی گرم و سرد یک تکه؛ محصولات آشپزخانه ای با فراوری حرارتی؛ سالاد بدون سس، خاویار ماهی تاس دانه ای شیشه ای فشرده شده شبیه خاویار	1×10^4	
محصولات پخته شده منجمد شده: غذاهای آماده سریع منجمد شده از ماهی و موجودات غیر ماهی صید، منجمله بسته بندی شده در خلا؛ محصولات خشک شده از موجودات دریای بدون ستون فقرات	2×10^4	
محصولات ماهی دودی سرد، تهیه شده، منجمله بسته بندی شده در نکه ها	3×10^4	
محصولات دودی سرد در شیشه، منجمله تکه ای	7.5×10^4	
ماهی خام و ماهی زنده؛ محصولات ماهی سرد شده و منجمد شده: ماهی چرخ شده با بسته بندی خاص؛ کنسرو ماهی از ماهی تکه شده و فراوری شده حرارتی، از گوشت دولایه حلزون؛ ماهی ماهی تکه شده دودی، ماهی شور، منجمله فیله، منجمله بسته بندی شده در خلا؛ ماهی خشکیده کم وزن دودی؛ محصولات آشپزخانه ای چندین عنصری با فراوری حرارتی، محصولات سفت شده؛ تخم ماهی نر و خاویار ماهی سرد شده و منجمد شده؛ خاویار سگ ماهی شور؛ خاویار ماهی سالمون دانه ای شور از خاویار ماهی منجمد؛ حیوانات شکل خرچنگ سایر بدون ستون فقرات؛ نرم تنهای دو باله سرد شده، منجمد شده؛ خشک شده و موجودات پروتئینی دریای غیر ماهی: آبگوشت خشک شده، مکعب های آبگوشتی و خمیری، آلبومین عایق شده؛ خزہ دریائی، گیاهان دریائی خام، منجمله منجمد شده و خشک شده	5×10^4	
محصولات ماهی سرد شده و منجمد شده بجز چرخ کرده استاندارد خاص، موجودات غیر ماهی صیدی؛ فهرست ماهی های آماده منجمد شده؛ کنسرو های ادویه ای و نمک زده خاص از ماهی، منجمله تکه شده؛ کنسرو خمیری - خمیر آلبومینی؛ محصولات غذایی دودی سرد، نمک زده، ادویه ای، ترشی، فیله، قطعه قطعه شده با مواد پرکردنی، با ادویه جات، مخلفات، روغن گیاهی؛ خاویار سگ ماهی دانه ای نمک زده؛ خاویار سایر ماهی ها - تکه شده، خاویار ماهی نمک زده، دودی، خشک شده	1×10^5	
کنسروها از ماهیهای تکه شده و موجودات صیدی غیر ماهی	2×10^5	

<p>با اضافه نمودن روغن گیاهی، ادویه، سس، و قاچ و بدون قارچ (منجمله از سگ ماهی)؛ محصولات آشپزخانه ای بدون فراوری گرم: ماهی نمک زدن قطعه شده، خمیری؛ نوعی موجود دریایی و غیره؛ محصولات آشپزخانه ای خاویاری: غذاهای مرکب از چند ماده</p>		
<p>کنسرو «خمیر» - ماهی خمیری؛ سوپ خشک با ماهی، که احتیاج به پختن دارد</p>	<p>5 x 10⁵</p>	
<p>کنسرو از ماهی فراوری شده حرارتی؛ محصول ماهی دودی گرم؛ محصولات آشپزخانه ای با فراوری حرارتی، محصولات چرخ کرده، محصولات خمیری، محصولات پخته شده، سرخ شده آب پز، و ادویه ای و غیره؛ سالاد ماهی و محصولات دریایی بدون مواد اضافی؛ محصولات آشپزخانه ای خاویاری با فراوری حرارتی؛ محصولات پخته شده منجمد شده - محصولات ساختاری؛ خاویار سگ ماهی، ماهی سالمون دانه ای نمک زده، سایر انواع ماهی پاستوریزه؛ موجودات شیلاتی غیر ماهی - تخم ماهی های دو باله زنده، خشک شده و خشکانده شده؛ موجودات دریایی شیلات خشک و آلومینی غیر ماهی؛ محصولات آبکافت و کنسانتره آلومینی - هیدروکربنات از صدف دو کپه ای خزه دریایی و گیاهان دریایی خشک شده، جم از کلم دریایی.</p>	<p>1.0</p>	<p>باکتریهای گروه باسیل های روده ای (کلیفورم ها)، در جرم محصول مجاز نمی باشند (گرم)</p>
<p>محصولات ماهی دودی سرد، منجمله قطعه شده، محصولات ماهی سرخ، منجمله قطعه شده؛ ماهی تکه شده دودی شده کم نمک منجمله فیله، منجمله بسته بندی شده تحت خلاء؛ ماهی شور، ادویه زده، ترشی گذاشته شده؛ ماهی خشک شده خمشده؛ کنسرو «خمیری» از خمیر آلومین، از گوشت تخم ماهی های دو لنگه؛ محصولات آشپزخانه ای بصورت زله در آمده، محصول خاویاری چند جزء بدون فراوری؛ محصولات پخته شده - منجمد: غذای آماده سریع منجمد شده و تکه شده ماهی، کلوجه با ماهی، قیمة ماهی، منجمله بسته بندی شده تحت خلاء از موجودات غیر ماهی صید شده؛ تخم ماهی شور؛ خاویار سایر انواع ماهی بجز ماهی تاس و سالمون - خرد شده شور، خاویار ماهی کم نمک، دودی و خشک شده؛ مشابه خاویار منجمله آلومینی؛ صدفهای دو لنگه سرد شده، منجمد؛ موجودات دریایی غیر ماهی صید شده؛ آبگوشت خشک، مکعب و خمیر قرص نانی، سفیده</p>	<p>0.1</p>	

ایزوله شده؛ جلبک ها، گیاهان دریائی - خام		
<p>ماهی - خام و ماهی زنده موجودات صیدی غیر ماهی - خرچنگ و غیره. موجودات بدوت ستون فقرات زنده؛ محصولاتی سرد شده و منجمد ماهی: چرخ کرده استاندارد خاص؛ کنسرو ادویه ای و کم نمک مخصوص از ماهی تکه شده و از موجودات صیدی غیر ماهی با افزودن روغن گیاهی ، ادویه ، سس با قارچ و بدون قارچ از خمیر ماهی ؛ محصولات ماهی دودی سرد ، محصولات کالباسی و چرخ کرده ؛ ماهی شور، ادویه ای ترش شده ، منجمله تکه شده ، منجمله بدون مواد نگهدارنده قطعه شده با ادویه جات ، مخلفات ، روغن نباتی؛ محصولات آشپزخانه ای ب فرآوری حرارتی : محصولات مرکب، منجمله منجمد بدون فرآوری شده حرارتی : ماهی شور تکه تکه شده ، چرخ کرده و خمیری</p>	0.01	
<p>ماهی سرد منجمد، محصولات ماهی: فیله ماهی، ماهی با ادویه مخصوص، ماهی چرخ کرده خوراکی، محصولات چرخ کرده شکل داده شده، منجمله با آرد؛ موجودات صیدی غیر ماهی: مثل خرچنگ و سایر بی مهره گان ؛ سوپ خشک ماهی، که باید پخته شود؛ محصولات آشپزخانه ای بدون فرآوری حرارتی : روغن شاه ماهی کوچک، خاویاری، حیوانات خرچنگی و غیره؛ تخم ماهی و خاویار ماهی خاویار، سرد شده و منجمد؛ ؛ کبد، ماهی آماده منجمد</p>	0.001	
<p>کنسرو های ماهی کم نمک ادویه دار و نمک مخصوص ، منجمله با افزودن روغن نباتی، ادویه جات، سس، با مخلفات و بدون قارچ ؛ ماهی با فرآوری حرارتی، از موجودات صیدی غیر ماهی با افزودنی روغن گیاهی، ادویه، با مخلفات و بدون مخلفات؛ محصولات ماهی دودی گرم و سرد، محصولات گوشت لخم ماهی منجمله تکه شده ؛ محصولات آشپزخانه ای با فرآوری حرارتی: ماهی و محصولات چرخ کرده ، خمیر، کیک، پخته شده ، سرخ شده، آب پز، با افزودنیهای مایع و غیره، محصولات با محتوای آرد و اجزاء مختلف، محصولات ژله ای؛ محصولات آشپزخانه ای خاویار؛ محصولات آشپزخانه ای بدون فرآوری حرارتی بعد از مخلوط کردن: سالاد ماهی و محصولات دریائی بدون ادویه جات ؛ محصولات آب پز منجمد: محصولات ساخته شده از موجودات صید شده غیر ماهی، گوشت حلزون، غذای گوشتی حلزونهای دو کپه، گوشت میگو، خرچنگ، موجودات خرچنگ مانند؛ خاویار</p>	1.0	s.aureus, در روغن محصول مجاز نمی باشد (گرم)

<p>ماهی تاس؛ ماهی سالمون دانه ای شور؛ سایر انواع ماهی؛ مشابه های خاویار؛ موجودات دریائی صید شده خشک و آلومینی غیر ماهی: هیدرولیزها از صدف دو کپه ای، آلومینی و کربوهیدرات کنسانتره صدف</p>		
<p>محصولات سرد شده و منجمد ماهی: چرخ کرده با کیفیت مخصوص؛ کنسرزها «خمیر» از گوشت حلزون دو کپه؛ محصولات ماهی دودی سرد منجمد محصولات چرخ کرده و کالباسی، ماهی قطعه شده دودی کم نمک منجمد فیله بسته بندی شده تحت خلاء؛ ماهی شور ادویه دار ترشی شده منجمد قطعه شده منجمد با مواد افزودنی، ادویه، مخلفات و روغن نباتی؛ محصولات آشپزخانه ای بدون فراوری حرارتی: ماهی شور قیمه شده خمیر، روغن شاه ماهی خاویاری و نوعی خرچنگ و غیره؛ غذای آشپزخانه ای خاویاری چند جزء بدون فراوری حرارتی بعد از مخلوط کردن، محصولات پختخ شده منجمد غذای ماهی آماده سرد منجمد بسته بندی شده در خلاء؛ موجودات دریائی صیدی غیر از ماهی: خرچنگ مانند تخم ماهی شور؛ حلزونهای دو کپه ای</p>	0.1	
<p>ماهی - خام و ماهی زنده؛ ماهی سرد شده منجمد؛ موجودات صیدی غیر ماهی: مثل خرچنگ و سایر بی مهره گان (حلزونهای سرپایان و نرم تنان، پوست سوزنی و غیره): زنده و سرد شده منجمد؛ محصولات ماهی سرد شده و منجمد: فیله ماهی، ماهی قطعه شده مخصوص، چرخ کرده خوراکی ماهی، محصولات شکل داده شده چرخ کرده منجمد با مخلوط آرد؛ تخم ماهی و خاویار ماهی سرد و منجمد شده؛ کبد کله ماهی منجمد</p>	0.01	
<p>محصول ماهی از ماهی دریائی دودی سرد منجمد قطعه شده؛ ماهی دریائی تقسیم شده دودی کم نمک منجمد فیله</p>	10	V. parahaemolyticus حداکثر از چند گرم
<p>ماهی - خام و ماهی زنده (دریائی)؛ سرد شده و منجمد؛ ماهی (دریائی) محصولات ماهی: فیله ماهی، ماهی بریده شده مخصوص (برای ماهی دریائی)، چرخ کرده خوراکی ماهی و محصولات چرخ کرده منجمد مخلوط با آرد؛ تخم ماهی و خاویار دانه ای (برای ماهی دریائی)؛ جگر ماهی آماده منجمد؛ موجودات صیدی غیر ماهی: مثل خرچنگ و سایر بی مهره گان زنده سرد شده و منجمد؛ حلزون دو کپه ای سرد شده و منجمد</p>	100	
<p>موجودات صیدی غیر ماهی: حلزون دو کپه ای زنده</p>	25	در V. parahaemolyticus

		در جرم محصول (گرم /سانتی متر مکعب) مجاز نمی باشد
موجودات صیدی غیر ماهی: حلزون دو کپه ای زنده	0.1	باکتری اینترکوکاس در جرم محصول (گرم /سانتی متر مکعب) مجاز نمی باشد
محصولات پخته منجمد: خوراک آماده سریع منجمد شده ماهی برای ناهار و خوراک سرپائی ، کلوچه ماهی، چاشنی ماهی منجمده بسته بندی شده در خلاء (در محصول از تکه های قسمت شده)؛ محصولات پخته شده منجمد از حیوانات غیر ماهی صیدی : مثل خرچنگ ، گوشت حلزون ، غذا از گوشت حلزون دو کپه ای ، از گوشت میگو ، خرچنگ، (در محصولات قسمت شده)	1×10^5	باکتری اینترکوکاس در جرم محصول نباید بیشتر از باشد
محصولات پخته شده منجمد: محصولات تولید شده از موجودات صید شده غیر ماهی : خانواده خرچنگ، گوشت حلزون، غذا از گوشت حلزون دو کپه ای ، از گوشت میگو، خرچنگ ، نوعی خرچنگ (در محصولات قیمه شده)	2×10^5	
کنسرو از ماهی فراوری شده حرارتی، ماهی خشک شده ، محصولات آشپزخانه ای با فراوری حرارتی: منجمده محصولات چرخ کرده دودی، سرخ کرده، آب پز در مایعات و غیره با ُرد؛ محصولات ترکیبی، بسته بندی شده در خلاء؛ محصولات پخته منجمد : محصولات ساخته شده از موجودات صیدی- خانواده خرچنگها، گوشت میگو، خرچنگ، نوعی حیوان دریائی (در بسته بندی تحت خلاء)؛ خاویار ماهی تاس و سالمون دانه ای شور؛ خاویار سایر ماهی ها : تکه شده شور، خاویار ماهی کم نمک ، دودی و آلومینی و حیوانات دریائی غیر ماهی : کنسانتره البومینی و هیدروکبنات از صدف دو کپه ای بسته بندی شده در خلاء	1.0	کاهش دهنده سولفیت کلسترول در جرم محصول مجاز نمی باشد. (گرم)
محصولات سرد و منجمد : چرخ کرده استاندارد خاص؛ کنسرو از خمیر آلومینی؛ مواد مشابه خاویار منجمده آلومینی ؛ محصولات ماهی سرد دودی بسته بندی خلاء ؛ ماهی شور ادویه ای ، ترشی شده منجمده قطعه شده در خلاء؛ محصولات ُب پز – منجمد ؛ غذای آماده سریع منجمد شده، کلوچه با ماهی چاشنی ماهی (بسته بندی در خلاء) موجودات صید شده غیر از ماهی – حلزون دو کپه ای زنده؛ محصولات خشک شده از بی مهره گان دریائی	0.1	
محصولات ماهی سرد و منجمد: فیله ماهی، ماهی با برش	0.01	

خاص، چرخ کرده ماهی خوراکی، محصولات چرخ کرده، منجمله با مخلوط آرد (در بسته بندیهای خلاء)؛ کنسرو ادویه ای و کم نمک مخصوص ماهی منجمله از ماهی قطعه قطعه شده با افزودنی روغن گیاهی، سس با مخلفات و بدون مخلفات؛ کنسرو - خمیر ماهی، از موجودات دریائی غیر ماهی با افزودنی روغن نباتی، سس با مخلفات و بدون مخلفات؛ ماهی خشک (تحت خلاء)؛ موجودات دریائی غیر ماهی خشک و آلبومینی: آبگوشت خشک صدف دو کپه ای، مکعب های آبگوشتی و خمیر، آلبومین ایزوله		
خاویار سگ ماهی دانه ای پاستوریزه شده، سایر انواع ماهی پاستوریزه شده	0.1	کپک در محصول مجاز نمی باشد (گرم)
کنسرو ادویه ای و نمک زده مخصوص از ماهی یک تکه و قطعه شده منجمله کم نمک؛ کنسرو ماهی قطعه شده و از حیوانات دریائی غیر ماهی با افزودنی روغن گیاهی، یخنی سس، با مخلفات و بدون مخلفات؛ کنسرو «خمیر» - خمیر ماهی، خمیر آلبومین؛ کنسرو گوشت حلزون دو کپه ای	10	کپک چند/گرم (سانتی متر مکعب) حد اکثر
ماهی خشک؛ خاویار تاس ماهی دانه ای شیشه ای، خاویار پرس شده، دانه ای کم نمک، شور؛ خاویار ماهی سالمون دانه ای شور؛ خاویار سایر انواع ماهی ها: ماهی خردشده شور، دانه ای کم نمک، دودی، خشک؛ همتای خاویار، منجمله آلبومینی	50	
خزه دریائی و گیاهان دریائی خشک	100	
خاویار ماهی تاس دانه ای پاستوریزه؛ سایر انواع ماهی پاستوریزه.	0.1	خمیر مایه، در جرم محصول مجاز نمی باشد (گرم)
خاویار ماهی تاس دانه ای شیشه ای، خاویار مشابه منجمله آلبومینی	50	خمیر مایه، چند /گرم (سانتی متر مکعب) حداکثر
کنسرو ادویه ای و ماهی نمک زده مخصوص منجمله از ماهی تکه شده و از موجودات دریائی غیر ماهی با افزودن روغن نباتی، یخنیف سس، با مخلفات و بدون مخلفات، از گوشت حلزون دو کپه ای؛ کنسرو - خمیر ماهی، از خمیر آلبومین؛ ماهی خشک؛ خاویار ماهی سالمون خاویار کم نمک، شور	100	
خاویار ماهی سالمون دانه ای شور از خاویار منجمد شده	200	
خاویار ماهی سالمون دانه ای شور شیشه ای، بشکه ای؛ خاویار سایر انواع ماهی خردشده شور، دانه ای کم نمک، دودی خشک شده	300	
ماهی قطعه شده، خشک شده؛ محصولات خشک شده از بی	100	

مهیره گان دریائی؛ سوپ خشک ماهی، که باید پخته شود؛ محصولات آشپزخانه ای فراوری شده حرارتی: ماهی و محصولات ماهی چرخ کرده، خمیر ماهی پخته شده، سرخ شده، آب پز و یخنی و غیره؛ با مخلوط آرد منجمده منجمد		
محصولات آشپزخانه ای ماهیو محصولات دریائی بدون فراوری حرارتی، محصولات خاویاری - غذای مرکب از چند ماده	0.1	باکتری Proteus در محصول مجاز نمی باشد (گرم)
موجودات دریائی غیر ماهی - حلزون زنده دو کپه ای	1.0	

۳.۱. دانه (تخم)، محصولات آردی - بلغوری و کلوچه نانی

.....

۲. شاخص های ایمنی میکروبیولوژیکی محصولات غذایی کنسروی

ملاحظات	شرایط استریل کردن صنعتی		گروه کنسروها
	معیار ارزیابی	گروههای میکروارگانیسمهای که در کنسروها پدید می آیند	
کنسروهای استریلیزه با مخلفات غلات، سبزیجات، از محصولات فرعی منجمده پاته ای (کلیه انواع حیوانات ذبحی و صیدی)؛ از گوشت پرنده و پرورش گوشت منجمده پاته ای و چرخ کرده؛ کنسروههای ماهی، جگر ماهی و موجودات غیر ماهی صیدی در ظرف شیشه ای، آلومینیمی و حلبی؛ کنسرو سبزیجات، دارای pH 4.2 و بالاتر؛ کنسرو زردآلو و هلو، گلایی با pH 3.8 و بالاتر، تهیه شده با اضافه نمودن اسید، به غیر از محصولات آبمیوه؛ کنسرو قارچ از قارچهای طبیعی؛ محصولات رب غیر کنسانتره (کنسرو شده کامل) با محتوی چیزهای خشک حداقل ۱۲٪، بجز محصولات آبمیوه از سبزیجات؛	در ۱ گرم (سانتی متر مکعب) محصول مجاز نمی باشد	میکرو ارگانیسمهای هوازی مزوفیلی و غیر هوازی اختیاری بحث انگیز گروه B. cereus و B. polymyxa	کنسروهای کامل گروه "A" و "B"
	حد اکثر ۱۱ یاخته در ۱ گرم (سانتی متر مکعب) محصول	میکرو ارگانیسمهای هوازی مزوفیلی و غیر هوازی اختیاری بحث انگیز گروه B. subtilis	
	در ۱ گرم محصول (سانتی متر مکعب) مجاز نمی باشد	کلوستریل مزوفیلی c. botulinum و (یا) c. perfringens	
	حد اکثر ۱ یاخته در ۱ گرم (cm ³) محصول	کلوستریل های مزوفیلی (بجز c. botulinum و یا c. perfringens)	
	در ۱ گرم (cm ³) محصول مجاز می باشد	میکرو ارگانیسم ها منجمده لبنی ترش و (یا) قارچهای کپکی، و (یا) خمیر مایه	
	در ۱ گرم (cm ³) محصول در درجه حرارت نگهداری بالاتر از 20°C	میکرو ارگانیسمهای ترموفیلی غیر هوازی و هوازی و غیر هوازی اختیاری	

<p>نوشیدنیها بر پایه سویای حیوانات ریزش ضد عفونی شده ؛ باد بر پایه گیاهی نوشابه ضد عفونی شده مایع</p>			
<p>کنسرو های استرلیزه: از گوشت گاو ، گوشت خوک ، گوشت اسب و غیره . کنسرو های طبیعی با دانه های غلات ، سبزیجات و مخلفات از محصولات تابعه ، منجله پاته ای (کلیه انواع ذبح و حیوانات صیدی)؛ از گوشت پرندگان و نباتات گوشتی منجمله پاته ای و چرخ کرده؛ کنسروهای ماهی ، جگر ماهی و موجودات صیدی غیر ماهی در ظرفهای شیشه ای، آلومینیم و حلبی؛ کنسروهای سبزیجات دارای pH 4.2 و بالاتر؛ کنسروهای زردآلو، هلو و گلابی با pH 3.8 و بالاتر؛ تهیه شده بدون افزودنی اسیدی، به غیر از محصولات آبمیوه؛ کنسروهای قارچی از قارچهای طبیعی؛ محصولات رب گوجه فرنگی غیر کنسانتره (کنسروشده کامل) با محتوی چیزهای خشک حد اکثر §۱۲، بجز محصولات آبمیوه و سبزیجات ؛ نوشابه ها بر پایه سویای ضد عفونی شده ریزشی؛ BAD بر پایه مایعات ضد عفونی شده گیاهی</p>	<p>در ۱ گرم محصول (cm³) مجاز نمی باشد</p> <p>حداکثر ۱۱ یاخته در ۱ گرم (cm³) محصول</p> <p>در ۱۰ گرم (cm³) محصول مجاز نمی باشد</p> <p>در ۱ گرم محصول (cm³) مجاز نمی باشد</p> <p>در ۱ گرم محصول (cm³) مجاز نمی باشد</p>	<p>میکرو ارگانیزمهای هوازی مزوفیلی و غیر هوازی اختیاری بحث انگیز گروه B. polymyxa و cereus</p> <p>میکرو ارگانیزمهای هوازی مزوفیلی و غیر هوازی اختیاری بحث انگیز گروه B.subtilis</p> <p>کلوستریل های مزوفیلی</p> <p>میکرو ارگانیزمهای غیر بحث انگیز ، منجمله لبنی ترش و (یا) قارچهای کپکی و (یا) خمیر مایه</p> <p>میکرو ارگانیزمهای غیر هوازی گرماگرای ، هوازی و غیر هوازی اختیاری</p>	<p>کنسروهای کامل گروه "A" و "B" برای تغذیه کودکان و رژیمی</p>
<p>کنسروهای پاستوریزه شده: از گوشت گوساله، خوک ؛ گوشت ران خرد شده و آماتور از گوشت پرندگان؛ نیمه کنسروها پاستوریزه از ماهی در ظروف شیشه ای</p>	<p>حد اکثر 2x2 ۱۰گرم</p> <p>در ۱ گرم محصول مجاز نمی باشد</p> <p>در ۱ گرم محصول مجاز نمی باشد</p> <p>در ۱ گرم محصول مجاز نمی باشد؛ برای نیمه</p>	<p>تعداد میکرو ارگانیزمهای هوازی مزوفیلی و غیر هوازی - اختیاری</p> <p>باکتریهای گروه روده ای (کلی باسیل)</p> <p>B. cereus</p> <p>کلوستریل های کاهش دهنده سولفیت</p>	<p>نیمه کنسروهای گروه "D"</p>

	کنسروهای ماهی در 1.0 گرم محصول > * <	S. aureus و سایر استافیلوکوکهای لخته شده مثبت

ضمیمه ۳

دستورالعمل فنی

اتحاد گمرکی «درباره

ایمنی محصولات غذایی»

(TP TC 021/2011)

شرایط بهداشتی ایمنی محصولات غذایی

۱. گوشت و محصولات گوشتی؛ مرغ، تخم مرغ و محصولات فراوری آنها

۳. ماهی، محصولات غیر ماهی صیدی و محصولات تهیه شده از آنها

ملاحظات	سطح مجاز میلی گرم / کیلوگرم ، حداکثر	شاخص ها
		عناصر سمی
کلیه انواع محصولات ماهی (بجز انواع ماهی تن، ماهی شمشیر، ماهی خاویار) و گوشت حیوانات دریائی پستاندار، منجمله محصولات خشک شده <*>	1.0	- خوک
ماهی تن، ماهی شمشیر، ماهی خاویار - کلیه انواع محصولات منجمله محصولات خشک شده <*>	2.0	
حلزونها، انواع خرچنگها و سایر بی مهرگان، ذو حیاتین (امفی بی) و خزندگان	10.0	
جلبکها و گیاهان دریائی	0.5	
کلیه انواع محصولات ماهی (بجز خاویار، اسپرژ، چربی ماهی) و گوشت پستانداران دریائی، منجمله محصولات خشک شده <*>	1.0 آب شیرین 5.0 دریائی	آرسنیک
خاویار و تخم اهیها و محصولات آنها؛ همانند خاویار؛ چربی ماهی	1.0	
حلزونها، انواع خرچنگها و سایر می مهره گان، امفی بی ها، خزندگان؛ جلبک ها و گیاهان دریائی	5.0	

کلیه انواع محصولات ماهی و پستانداران دریائی (بجز خاویار، تخم ماهی، و جگر)، منجمله محصولات خشک شده <*>	0.2	کادمیوم
خاویار و تخم ماهی ها و محصولات آنها؛ مشابه خاویار؛ جلبکها و گیاهان دریائی	1.0	
جگر ماهی ها و محصولات	0.7	
حلزونها، خانواده خرچنگها و سایر بی مهره گان، امفی بی ها، خزندگان	2.0	
انواع محصولان ماهی (بجز انواع ماهی تون، اره ماهی، ماهی استروژن و محصولات خاویار، تخم ماهی، جگر، چربی ماهی) و گوشت پستانداران دریائی، منجمله محصولات خشک <*>	0.3 آب شیرین اهلی 0.6 آب شیرین وحشی 0.5 دریائی	- جیوه
ماهی تون، اره ماهی، ماهی خاویار - کلیه انواع محصولات (بجز خاویار، تخم ماهی، جگر، چربی ماهی)، منجمله محصولات خشک <*>	1.0	
جگر ماهی و محصولات آن	0.5	
چربی (روغن) ماهی	0.3	
خاویار و تخم ماهی و محصولات آنها؛ مشابه خاویار؛ حلزونها، انواع خرچنگها و سایر بی مهره گان، امفی بی ها، خزندگان	0.2	
جلبکها و گیاهان دریائی	0.1	
کنسروها و کنسرو ماهی از جگر ماهی و محصولات آن در قوطی های حلبی	200	- قلع
کنسروه و کنسرو ماهی از جگر ماهی و محصولات آن در ظروف کرم	0.5	- کرم
ماهی تون، ماهی اسقومری، سالمون آزاد ماهی - کلیه انواع محصولات منجمله محصولات خشک شده <*>	100.0	ترکیبی
همه انواع محصولات ماهی و پستانداران دریائی منجمله مع منجمله محصولات خشک شده <*>	0.003	نیتروزامینها (جمع NDMA و NDEA)
همه انواع محصولات ماهی و پستانداران دریائی منجمله مع منجمله محصولات خشک شده <*>	0.000004	دیوکسینها
چربی ماهی <*>	0.000002 (در محاسبه چربی)	
حشره کشها		
کلیه انواع محصولات ماهیهای آب شیرین، بجز جگر، خاویار، تخم ماهی، چربی ماهی، محصولات خشک شده و غیره آماده مصرف	0.03	GHTSG (آلفا، بتا، گاما - ایزومر
انواع محصولات ماهی دریائی، و گوشت پستانداران دریائی (بجز جگر، و چربی ماهی؛ خاویار و تخم ماهیها و محصولات آنها؛	0.2	
چربی ماهی	0.1	
جگر ماهی و محصولات آن	1.0	
کلیه انواع محصولات ماهی آب شیرین (بجز جگر، خاویار و تخم ماهی، چربی	0.3	د د ت و متابولیت های آن

ماهی ، محصولات خشک شده و غیره آماده مصرف)		
کلیه انواع محصولات ماهیدریائی (بجز ماهی تاس، ماهی سالمون، و آزاد پر چرب) و گوشت پستانداران دریائی (بجز جگر، خاویار و تخم ماهی، محصولات خشک شده و غیره آماده مصرف)؛ چربی ماهی	0.2	
کلیه محصولات ماهیهای تاس، سالمون ، آزاد پر چرب (بجز جگر، خاویار و تخم ماهی)، منجمله محصولات خشک شده، دودی، نمک زده ، ادویه ای، علامت گذاری شده، محصولات آشپزخانه ای و غیره ماهی آماده مصرف	2.0	
ماهی (بجز تاس، سالمون و آزاد پر چرب) محصولات خشک شده، دودی، نمک زده ، ادویه ای، علامت گذاری شده، محصولات آشپزخانه ای و غیره ماهی آماده مصرف؛ خاویار و تخم ماهی (همه انواع) و محصولات آنها ؛ مشابه خاویار	0.4	
جگر ماهی و محصولات آن	3.0	
همه انواع محصولات ماهی آب شیرین	مجاز نمی باشد	اسید D-2.4 ، نمکها و افیر آن
انواع مختلف محصولات ماهی (بجز جگر و چربی ماهی) و گوشت پستانداران ماهی منجمله محصولات خشک شده <*>	2.0	بی فنیل پلی کلری
جگر ماهی و محصولات آن	5.0	
چربی ماهی	3.0	
محصولات ماهی دودی	0.005	بن (آ) پیرن
حلزونها	0.8	سم فلج کننده حلزون ها (ساکسی توکسین
حلزونها	0.16	سم یادزایشی حلزون ها (اسید اوکادایک)
چربی ماهی	4.0	مقدار اسید ، میلی گرم
چربی ماهی	10.0	مقدار دی اکسید، بید اکتیو اکسیژن

.....

تبصره <*> در محاسبه محصول اولیه با احتساب مقدار مواد خشک در آن و در محصول نهائی.

پیوستها برای کلیه بخشها

۱. آنتی بیوتیکها

آنتی بیوتیکها	
گوشت منجمله گوشت مرغ (به استثناء حیوانات وحشی و پرندگان)؛ محصولات گوشتی و دارای گوشت منجمله گوشت مرغ ؛ محصول فرعی منجمله مرغی ؛ محصولات دارنده آنها ؛ محصولات فراوری گوشت خام، گوشت مرغ ، محصولات فرعی منجمله مرغی ؛ تخم مرغ محصولات تخم مرغی ، محصولات فراوری تخم مرغ ، محصولات دارنده تخم مرغ ؛ ماهی استخری ؛ عسل	مجاز نمی باشد (< 0.01 mg/kg)
	مجاز نمی باشد (< 0.01 mg/kg)
	مجاز نمی باشد (< 0.5 mg/kg)
	مجاز نمی باشد (< 0.5 mg/kg)

۲. دی اوکسین هادر صورت پیشنهاد مستدل در باره امکان وجود آنها در ماده خام تعیین می گردد.

پیوست ۴ دستورالعمل فنی

اتحاد گمرکی «در باره ایمنی

محصولات غذائی»

(TP TC 021/2011)

سطوح مجاز رادیو نوکلیدهای سزیم-۱۳۷ و استرونتیوم-۹۰

ردیف	گروه محصولات غذائی	فعالیت مخصوص سزیم-۱۳۷، (l)Bq/kg	فعالیت مخصوص استرونتیوم-۹۰ Bq/kg (l)
۱	گوشت، محصولات گوشتی و محصولات فرعی	۲۰۰	---
۲	گوشت گوزن، گوشت حیوانات وحشی	۳۰۰	---
۳	ماهی و محصولات ماهی	۱۳۰	۱۰۰
۴	ماهی خشک شده و خشک شده طبیعی با آفتاب	۲۶۰	---
۵	شیر و محصولات فراوری شیر (بجز شیر تغلیظ شده، کنسانتره، کنسروها، شیر خشک، پنیر و محصولات خام ، روغن و خمیر روغن از شیر گاو، مخلوط سرشیر و روغن گیاهی و مخلوط آبشده سرشیر گیاهی ، کنسانتره آلبومین لبنی ، لاکتوز ، قند شیر، کازئین، محصولات کازئین ، هیدرولیز آلبومینهای لبنی)	۱۰۰	۲۵

۸۰	۳۰۰	کنسانتره آلبومینهای لبنی، لاکتوزها، قند شیر، کازئین، محصولات کازئین، هیدرولیزهای آلبومین لبنی	۶
۲۰۰	۵۰۰	محصولات تبدیل شیر خشک و تقطیر شیر	۷
۱۰۰	۵۰	پنیرها و محصولات پنیری	۸
۱۰۰	۳۰۰	محصولات تبدیلی شیر کنسانتره شده، تغلیظ شده؛ کنسروهای لبنی، محصولات ترکیبی لبنی دارای شیر	۹
۶۰ (چربی لبنی ۸۰)	۲۰۰ (برای چربی لبنی ۱۰۰)	روغن، خمیر روغنی از شیر گاو، چربی لبنی	۱۰
۸۰	۱۰۰	مخلوط سرشیر و روغن گیاهی، مخلوط آب شده سرشیر و روغن گیاهی	۱۱
۸۰	۱۶۰	مواد خشک تغذیه ای بر پایه لبنی	۱۲
۴۰ (<*>)	۸۰ (<*> ۶۰۰)	سبزیجات، با ریشه گوشتی شامل سیب زمینی	۱۳
۲۰	۴۰	نان و محصولات نان بولکی	۱۴
-	۶۰	آرد، بلغور، نوعی نان گرد، دانه های خوراکی، محصولات ماکارونی	۱۵
-	۱۶۰ (<*> ۸۰۰)	دانه های گیاهی وحشی و محصولات کنسرو شده از آنها	۱۶
-	۵۰۰	قارچ های تازه	۱۷
-	۲۵۰۰	قارچ های خشک شده	۱۸
۲۵	۴۰	محصولا مخصوص تغذیه کودکان بصورت آماده برای مصرف به شکل <*>	۱۹
۸۰	۴۰	روغن نباتی	۲۰
۸۰	۶۰	روغنهای (چربی های) مخلوط شده تصفیه شده بوزدائی شده؛ روغنهای (چربی های) هیدروژنیزه شده تصفیه شده و بوزدائی شده؛ مارگارینها؛ چربیهای مصرف خاص، منجمله چربیهای آشپزخانه ای، شیرینی سازی، نانوائی، جایگزینهای چربی لبنی؛ روغنهای معادل کاکائو بهبود دهنده های روغن کاکائو نوع SOS، جایگزینهای روغن کاکائو نوع pop، جایگزینهای روغن کاکائو غیر حرارتی، مخلوط های روغن نباتی و حیوانی، مخلوط روغنهای نباتی و حیوانی آب شده، سس ها بر پایه روغنهای گیاهی، مایونز، سس مایونز، خامه های روغن نباتی	۲۱
۸۰	۱۰۰	مخلوط سرشیر و روغن نباتی، مخلوط سرشیر و روغن نباتی آب شده	۲۲

تبصره:

<*> برای تبدیل محصولات فعالیت مخصوص در محصول بازیابی شده تعریف می گردد؛

<*> سطح مجاز در حالت خشک .

پیوست ۵

دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی

«درباره ایمنی محصولات غذائی»

(TP TC 021/2011)

شرایط مربوط به مواد اولیه غذائی غیرفراوری شده حیوانی

۱. شرایط مربوط به گوشت و سایر مواد اولیه گوشتی

VII. شرایط مربوط به منابع آبی بیولوژیکی

و واحدهای آکواریومی

منابع بیولوژیکی آبی حاصله از مناطق صید ایمن و واحدهای آکواریومی از اقتصاد (شرکتها) خوش آهنگ از نظر دامپزشکی مجاز به ورود به بازار می باشند

صید منابع بیولوژیکی آبی و محصولات آکواریومی (منبع مواد اولیه ماهی) باید از نظر وجود انگلها، عفونتهای حاصله از باکتری وسایر مواد عفوی مورد تحقیق قرار گیرند. شاخصهای انگلی و ایمنی مواد اولیه ماهی ها در جدولهای ۴-۱ آورده شده است .

مواد اولیه ماهی در صورت وجود انگلها و کرمینه آنها در حدود نرم مجاز باید با روشهای موجود ضد عفونی گردد.

مواد اولیه ماهی زیر مجاز به ورود بازار نیستند:

- مواد منجمد که دارای حرارت بیش از ۱۸ درجه سانتیگراد در شقه می باشند؛
 - شاخصهای کیفیت پائین از نظر ارگانهای حسی؛
 - موادیکه در دوران نگهداری از حالت منجمد در آمده اند؛
 - ماهیهای سمی خانواده های *Tetraodontidae*، *Diodontidae* و *Canthigasteridae*؛
 - ماهیهائیکه دارای سمهای بیولوژیک خطرناک برای سلامتی انسانها می باشند؛
- محصولات پرورشی در آکواریومها که در شرکتهای پرورش ماهی پرورش یافته اند، و همچنین صید شده از واحدهای آبی پرورش ماهی بایستی بررسیهای لازم را گذرانده باشند.
- مواد اولیه ماهی نباید دارای مواد طبیعی یا مصنوعی هورمونی، آنتی بیوتیک باشند و محصولات آکواریومی نیز - نباید از نظر ژنتیکی تغییر یافته باشند.

پیوست ۶

دستورالعمل فنی اتحاد گمرکی

«درباره ایمنی محصولات غذائی»

TP TC 021/2011

شاخصهای انگل شناسی ایمنی ماهیها، خانواده خرچنگها، حلزونها،

حیوانات امفی بی، خزندگان و محصولات فرآوری شده آنها

جدول ۱

ماهیهای آب شیرین و محصولات فرآوری شده آنها

شاخصهای انگل شناسی و سطوح مجاز محتوی													گروه محصولات	شاخص	
کرمینه ها بشکل زنده															
۱۶	۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳		
-	د/ن	-	-	-	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	خانواده ماهی کپور	۱
-	د/ن	-	-	د/ن	د/ن	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	خانواده اردک ماهی	۲
-	-	-	-	د/ن	د/ن	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	خانواده ماهی اکون	۳
-	-	-	-	د/ن	د/ن	د/ن	-	-	د/ن	-	-	-	-	خانواده ماهی سالمون	۴
-	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	خانواده ماهی سفید	۵
-	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	خانواده ماهی قزل آلا	۶
-	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	خانواده ماهی روغن	۷
-	-	د/ن	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	خانواده ماهی تاس	۸
د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	خانواده مار ماهی	۹
-	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	خانواده ماهی یورش	۱۰
-	د/ن	-	--	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	خانواده گربه ماهی	۱۱
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	گوشت چرخ کرده ماهی مذکور در بندهای ۱-۱۱	۱۲
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	کنسرو و کنسرو ماهی از ماهیهای مذکور در بندهای ۱-۱۱	۱۳
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	سرخ کرده، توروغن، شور، ترشی شده، دودی، ماهی خشک شده خانواده های مذکور در بند	۱۴

														های ۱-۱۱	
														خاویار ماهیهای خانواده :	۱۵
-	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	اردک ماهی ماهی اوکون ماهی روغن (ماهی ریشدار)، ماهی قزل آلا	۱.۱۵
-	-	-	د/ن	د/ن	-	--	-	-	-	-	-	-	-	سالمون	۲.۱۵
-	-	-	-	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی سفید	۳.۱۵
-	-	-	د/ن	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	تاس ماهی (حوزه های آمور، پائین، ولگا، دریای خزر)	۴.۱۵

ملاحظه:

(۱) ن / د مجاز نمی باشد (کرمینه بصورت زنده)

(۲) کرمینه پارازیت.

Trematoda	Cestoda	Nematoda
3 - opyctorhyses	12 - diphylobotrium	13- anysockys
4 - clonorhyses		14 - contracekuim
5 - psevdamphyctom		15 - dycotophym
6 - metagonymus		16 - hnatostom
7 - nanophyetus		
8 - ehynohasmus		
9 - metorhys		
10 - rossicotrem		
11 - apophalus		

جدول ۲

ماهی مهاجر از آب شیرین و محصولا فراوری شده آن

شاخص های انگل شناسی و سطوح مجاز محتوی						گروه محصولات	شاخص
کرمینه ها بصورت زنده							
۸	۷	۶	۵	۴	۳		
-	-	-	د/ن	د/ن	-	ماهی سالمون	۱
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	ماهی سالمون خاور دور	۲

-	-	-	د/ن	د/ن	-	چرخ کرده ماهی مذکور در بند ۱	۳
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	و بند ۲	
-	-	-	د/ن	د/ن	-	کنسروها و کنسرو ماهی خانواده های مذکور در بند ۱	۴
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	و بند ۲	
-	-	--	د/ن	د/ن	-	ماهی سرخ کرده، تو روغن، شور ترشی شده، دودی، خشک شده خانواده های مذکور در بند ۱	۵
د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	د/ن	و بند ۲	
-	-	-	د/ن	د/ن	-	خاویار (بیضه یا تخمدان) ماهی، مذکور در بندهای ۱ و ۲	۶

تبصره:

(۳) ن/د - مجاز نمی باشد (کرمینه بصورت زنده)

(۴) کرمینه انگل

(۵)

Trematoda	Cestoda	Nematoda	scebney
3 - nanofyetuses	4 - diphyllbothrium	5 - anisakiasis	7- bolbozom
		6 - contracekum	8 - corynosom

جدول ۳

ماهی دریائی و محصولات فراوری شده آن

شاخصهای انگل شناسی و سطوح مجاز محتوی													گروه محصولات	شاخص
کرمینه بصورت زنده														
۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳		
ماهی دریائی، منجمله بر اساس مناطق صید و خانواده های ماهی ها														

													دریای بارنتسوو	۱
-	-	-	-	ن/د	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ماهیهای سالمون عبوری	۱.۱
-	-	-	-	ن/د	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ماهی اسملت	۲.۱
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی شور	۳.۱
-	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	ن/د	-	-	ن/د	-	-	ماهی روغن	۴.۱
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی عقرب	۵.۱
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی پهن	۶.۱
													آتلانتیک شمالی	۲
-	-	-	-	ن/د	-	--	-	-	-	ن/د	-	-	ماهی اسملت	۱.۲
-	-	ن/د	-	ن/د	-	-	-	-	-	ن/د	-	-	ماهی شور	۲.۲
-	-	-	--	ن/د	-	-	ن/د	-	-	ن/د	-	-	ماهی روغن	۳.۲
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی دم موشی	۴.۲
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی مرلوسودا	۵.۲
ن/د	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی اسقومری	۶.۲
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی عقرب	۷.۲
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ن/د	-	-	ماهی پهن	۸.۲
													اتلانتیک جنوبی	۳
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی مرلوسودا	۱.۳
-	--	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی برگ	۲.۳
ن/د	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی والوخوست	۳.۳
													دریای بالتیک	۴
-	ن/د	--	-	-	-	-	--	-	-	-	-	-	ماهی اسملت	۱.۴
-	ن/د	-	-	ن/د	-	--	-	-	-	-	-	-	ماهی شور	۲.۴
-	--	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ن/د	-	-	ماهی روغن	۳.۴
													دریای سیاه، دریای آزوف ف دریای مدیترانه	۵
-	-	-	--	-	-	-	-	ن/د	ن/د	-	ن/د	-	ماهی ریز قنات	۱.۵
-	-	-	--	-	-	-	-	-	-	-	ن/د	-	ماهی کفال	۲.۵
													دریای قطب جنوب	۶
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	--	-	-	-	-	-	-	ماهی روغن	۱.۶
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	--	-	-	-	-	-	ماهی مرلوسودا	۲.۶
-	-	-	-	ن/د	-	--	-	-	-	-	-	-	مارماهی	۳.۶
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ماهی دهان گشاد دریائی	۴.۶
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ماهی یخ	۵.۶
													اقیانوس هند	۷
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی عروس	۱.۷

-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی اسقومری	۲.۷
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی نمیبترید	۳.۷
													اقیانوس آرام	۸
ن/د	ن/د	-	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	-	ن/د	-	-	ن/د	ماهی سالمون	۱.۸
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی کولی	۲.۸
-	-	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی شور	۳.۸
-	-	-	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	ماهی عروس	۴.۸
-	ن/د	-	ن/د	ن/د	-	-	-	-	-	--	-	-	ماهی گوشت خوار	۵.۸
ن/د	-	--	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی سفره	۶.۸
ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی عقرب	۷.۸
ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی یخ	۸.۸
ن/د	-	-	--	-	-	-	-	-	-	-	-	-	مارماهی	۹.۸
ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ماهی تون (اسقومری)	۱۰.۸
-	-	ن/د	-	ن/د	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	ماهی روغن	۱۱.۸
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	-	-	ماهی چرخ کرده از خانواده های مذکور در بندهای ۱-۸	۹
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	ن/د	ن/د	کنسروها و کنسروماهی خانواده مذکور در بندهای ۱-۸	۱۰
ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	ن/د	ن/د	ماهی سرخ کرده، توروغن، شور، ترشی، دودی، خشک شده از خانواده های مذکور در بندهای ۱-۸	۱۱
-	-	ن/د	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	خاویار ماهی روغن آلاسکا، ماهی روغن	۱۲
-	-	ن/د	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-	جگر ماهی روغن	۱۳

تبصره :

(۶) ن/د - مجاز نمی باشد (کرمینه دصورت زنده)

(۷) کرمینه انگل

Trematoda	Cestoda	Nematoda	scebney
3 - nanofietuses	8 - diphyllbothrium	11 - anisakiasis	14- bolbozom

4 - heterophitus	9 - Diplogonoporus	12 – contracekym	15 –Corynosom
5 -cryptocortilus	10 - pyramickocephalus	13 – pseudoterrun	
6 – rossikoterem			
7 - apophalus			

جدول ۴

حلزونهای دریائی شبیه خرچنگ ، امفی بی، خزنده گان و محصولات فتبدیلی آنها

شاخص	گروه محصولات	شاخصهای انگل شناسی و سطوح مجاز محتوی								
		کرمینه بصورت زنده(انواع انگلها)								
		۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳
۱	خانواده خرچنگ و محصولات فراوری شده از آنها									
۱.۱	خرچنگهای حوزه های آبی خاور دور (روسیه، کره ، کره شمالی و غیره) ، ایالات متحده امریکا	-	-	-	-	-	-	-	-	ن/د
۲.۱	میگوهای آب شیرین از منابع آبی خاور دور (روسیه، کره)	-	-	-	-	-	-	-	-	ن/د
۳.۱	خرچنگهای آب شیرین (از حوزه های آبی خاور دور روسیه، کشورهای آسیای جنوب شرقی، سریلانکا، آمریکای مرکزی، پرو، لیبریا، نیجریه، کامرون، مکزیک، فیلیپین)	-	-	-	-	-	-	-	-	ن/د
۴.۱	سس از خرچنگهای آبهای شیرین (بند ۳.۱)	-	-	--	-	-	-	-	-	ن/د
۲	حلزونهای دریائی و محصولات فراوری شده آنها									
۱.۲	انواع سرپاوران	-	-	-	-	ن/د	ن/د	ن/د	-	-
۲.۲	اختاپوسها	-	-	-	-	ن/د	-	ن/د	-	-
۳.۲	حلزونهای دو کپه ای – گوش ماهی	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-
۴.۲	حلزونهای نوع اسپیزولا	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-
۵.۲	صدف خوراکی	ن/د	-	-	-	-	-	-	-	-
۳	قورباغه های امفی بی	-	--	ن/د	ن/د	ن/د	-	-	ن/د	-
۴	خزندگان									
۱.۴	مارها	-	-	-	-	-	-	-	ن/د	-
۲.۴	لاک پشتها									
۱.۲.۴	دریائی	-	ن/د	-	-	-	-	-	-	-
۲.۲.۴	آب شیرین	-	-	ن/د	-	-	-	-	-	-

تبصره:

۸) ن/د – مجاز نمی باشند (کرمینه های بصورت زنده)

Trematoda	Cestoda	Nematoda
3 - paragonimiasis	4 - spirometer	5 – anisakiasis
		6 – contratsekym
		7- pseudotrunc
		8 – dioctophym
		9 – gnathostom
		10 – sulcackaris
		11 - Echinocephalus