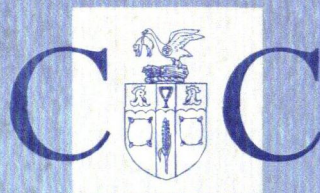


01-610

РУКОВОДСТВО ПО ПРОИЗВОДСТВУ
РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ В РОССИИ
GUIDE FOR FISH CANNING IN RUSSIA

GMP



Campden & Chorleywood
Food Research Association



ББК 47.2
УДК 664.5 : 639.951
Р 85

Составители

Лес Братт, Мария Шош, Л.Б. Мухина, Л.А. Пинская,
В.Е. Корчинский, В.А. Романов, Э.Н. Борисовская,
А.С. Сазонова, Р.А. Евдокимова, Т.Ю. Крупашева

Редактор

В.Е. Левтов

Художник

М.А. Бычков

Compilers

Les Bratt, Maria Sos, Liudmila B. Mukhina, Larisa A. Pinskaja,
Viktor E. Korchinsky, Vladimir A. Romanov, Elvira N. Borisovskaja,
Alla S. Sazonova, Rimma A. Evdokimova, Tat'iana U. Krupasheva

Editor

Vladimir E. Levto

Design by

Michail A. Bychkov

© Русский текст. ГИПРОРЫБФЛОТ, 1999
Russian text. GIPRORYBFLOT, 1999

© Английский текст. Ассоциация исследования пищевой продукции Кэмпден энд Чоливуд, 1999
English text. CAMPDEN & CHORLEYWOOD Food Research Association, 1999

© Оформление. Информационно-издательское агентство «ЛИК», 1999
Design. LIC Information & Publishing Agency, 1999

ISBN 5-86038-068-2

Содержание Contents

Предисловие	3/4	Foreword
Введение	5/6	Introduction
1. Область применения	7	1. Scope
2. Термины и определения	8	2. Glossary of Terms
3. Организация управление	19	3. Management Organisation
4. Документация системы качества	20	4. Quality System Documentation
5. Требования к сырью, вспомогательным материалам, таре, воде	22	5. Requirements for Ingredients Including Water
6. Общие требования к технологическому оборудованию	24	6. General Requirements for Processing Equipment
7. Контроль закатки металлических банок	26	7. Control of Container Closure (Metal Cans)
8. Стекланные банки и крышки для них	28	8. Glass Containers and Container Closure
9. Требования к стерилизационному оборудованию	31	9. Requirements for Sterilising Equipment
10. Управление процессами стерилизации	37	10. Management of Sterilising Operations
11. Охлаждение и другие операции, следующие после стерилизации	40	11. Cooling and Post Process Handling of Containers
12. Упаковка и этикетирование	43	12. Packaging and Labelling
13. Термостатная проба (определение микробиологической стабильности консервов)	44	13. Incubation Testing
14. Процедура изъятия продукции из торговой сети	46	14. Recall Procedures
15. Требования к санитарно-гигиенической обработке оборудования и помещений.	47	15. Sanitation Procedures of Equipment and Premises
16. Контроль наличия насекомых и грызунов	49	16. Pest Control
17. Лаборатории	50	17. Laboratories
18. Анализ опасности по критическим контрольным точкам (НАССР)	51	18. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Приложение	53	Appendix
Список литературы	54	The list of the literature