

5. Wymóg standardu

Świadectwo zdrowia wydane przez właściwy organ kraju wysyłki spełnia następujące wymagania:

Produkt jest przetworzony zgodnie z normami HACCP w zatwierdzonym zakładzie przetwórstwa owoców morza.

Produkt jest wolny od wymienionych w OIE patogenów zwierząt wodnych tj. chorób ryb, chorób skorupiaków i chorób mięczaków w zależności od rodzaju produktów.

1. Surowe mrożone:

a. Powinny spełniać poniższe parametry jakości mikrobiologicznej:

- Ogólna liczba bakterii (OLB) w 37°C - < 5,00,000 jtk/g (5×10^5 /g)
- *E. coli* - < 20/g
- Gronkowce koagulazo-dodatnie - < 100/g
- *Salmonella* – nieobecna/25g;
- *Vibrio cholerae* - nieobecna /25g;
- *Kanagawa dodatnie V. parahaemolyticus* - nieobecna /25g;
- Powinny być wolne od patogenów zwierząt wodnych wymienionych w OIE
- W produkcie końcowym-OLB < 1 lakh jtk/g (1×10^5 jtk/g)
 - E.coli* < 10 / gm
 - Staphylococcus* < 100/gm

b. W przypadku hodowlanych krewetek oświadczenie powinno stwierdzać, że w praktykach hodowlanych nie używano antybiotyków i szkodliwych substancji chemicznych, a produkt nie zawiera pozostałości chloramfenikolu i nitrofurantyn oraz ich metabolitów.

c. W przypadku głowonogów metale ciężkie nie powinny przekraczać następujących limitów:

Arsen	: < 1.0 ppm
Kadm	: < 1.5 ppm
Ołów	: < 1.0 ppm
Rtęć	: < 1.0 ppm
Cyna	: < 250 ppm
Nikiel	: < 80 ppm
Chrom	: < 12 ppm

2. Dla wędzonych owoców morza:

a. System ogrzewania powinien być zgodny ze standardami dotyczącymi wędzonych produktów rybołówstwa w celu inaktywacji patogenów, a poziom benzo(a)pirenu nie powinien przekraczać limitu 5 ppb. Jakość mikrobiologiczna produktu gotowego powinna być następująca:

OLB < 1 lakh jtk/g (1×10^5 jtk/g)
E.coli < 10 / gm
Staphylococcus < 100/gm

Powinny być spełnione parametry chemiczne takie, jak w przypadku produktów gotowanych.

3. Dla suszonych owoców morza

Materiał powinien być wolny od widocznych inwazji grzybiczych, bakteryjnych, robaków, owadów lub roztoczy oraz nie powinien zawierać jakichkolwiek ciał obcych/substancji barwiących. Materiał powinien spełniać dozwolone limity mikrobiologiczne i limity dla metali ciężkich. Nie mogą być obecne żywe jaja/cysty. Inne cechy dotyczące wilgotności, chlorku sodu i nierozpuszczalnego w kwasie popiołu powinny spełniać wymogi określone w standardach BIS (IS-14956:2001). Suszenie powinno być przeprowadzone zgodnie z międzynarodowymi standardami higienicznymi.

5. Standard Conditions for import of Processed Seafood into India

Product Description:

Species (Common name and scientific name):

1. Consignor (name and address in full)	2. Health certificate No: _____ Date: _____
3. Consignee (name and address in full)	4. Country of origin
5. Competent Authority 5.1 Ministry: 5.2 Department	6. Place of loading:
7. Quantity (in words and figures): 7.1. Number of packs: 7.2 Net weight:	8. Consignment identification details (Batch number of the product/s)
9. Address of manufacturing plant:	10. Port of Entry:
11. Registration/ Accreditation number(s) of the manufacturing plant (Number/ Date/ Validity)	12. Mode of Transport:
13. Name and address of the Registration/ Accreditation authority	14. Intended use:
15. H.S Code	16. Place: Date:

5. Standard condition

A certificate from Competent Authority of the exporting country satisfying the following requirements:

The product is processed in compliance with HACCP norms in approved seafood processing establishments.

The product is free from OIE listed pathogens for aquatic animals viz. diseases of fish, diseases of crustacean and diseases of molluscs in accordance with the type of products.

1. Raw Frozen:

a. It shall meet the microbial quality parameters as below:

- Total Bacterial Count (TPC) at 37°C - < 5,00,000 cfu/g (5×10^5 /g)
- *E. coli* - < 20/g
- Coagulase positive *Staphylococci* - < 100/g
- *Salmonella* - Absent/25g;
- *Vibrio cholerae* - Absent/25g;
- *Kanagawa positive V. parahaemolyticus* - Absent/25g;
- *Shall be free from OIE listed pathogens for aquatic animals*
- In cooked Product-TPC < 1 lakh cfu/g
 - *E.coli* < 10 / gm
 - *Staphylococcus* < 100/gm

b. In the case of farmed shrimp, a declaration shall be given to the effect that antibiotics and harmful chemicals have not been used in the farming practices and the product is free from residues of chloramphenicol and nitrofurans including its metabolites.

c. In case of cephalopods Heavy metals shall not exceed the following limits:

Arsenic	: < 1.0 ppm
Cadmium	: < 1.5 ppm
Lead	: < 1.0 ppm
Mercury	: < 1.0 ppm
Tin	: < 250 ppm
Nickel	: < 80 ppm
Chromium	: < 12 ppm

2. For Smoked Seafoods:

a. Heating regime shall be as per standards of smoked fishery products to inactivate pathogens and benzopyrene level shall be < 5 ppb. Microbial quality of final product shall be as follows;

TPC	< 1 lakh cfu/g
E.coli	< 10 / gm
Staphylococcus	< 100/gm

The chemical parameters shall be as in the case of cooked products.

3. For dried seafood

The material shall be free from visible fungal, bacterial, maggots, insect or mite infestation and free from any extraneous/colouring matters. The material shall be within the permissible microbiological and heavy metal limits. Viable egg/cyst shall be absent. Other characteristics on moisture content, sodium chloride and acid insoluble ash shall be as specified by the BIS standards (IS-14956:2001). Drying shall be done as per internationally acceptable hygienic standards.