



Laidiens: 26.08.2005., Nr. 135

Ministru kabineta noteikumi Nr.630

Rīgā 2005.gada 23.augustā (prot. Nr.47 28.§)

Veterinārās un higiēnas prasības zvejas produktu aprītei

Izdoti saskaņā ar Veterinārmedicīnas likuma 42.panta 4.punktu un Pārtikas aprītes uzraudzības likuma 8.panta otro daļu un 13.panta trešo daļu

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka veterinārās un higiēnas prasības zvejas produktu iegūšanai, ražošanai un piedāvāšanai tirgū patēriņam cilvēku uzturā.

2. Noteikumos ir lietoti šādi termini:

2.1.akvakultūras produkti – jūras un saldūdens dzīvnieki, tai skaitā zivis (izņemot ūdens zīdītājdzīvniekus un abiniekus), kas piedzimuši un izaudzēti kontrolētos apstākļos pirms to piedāvāšanas tirgū pārtikai. Jūras vai saldūdens zivju vai vēžveidīgo mazuļus, kas iegūti to dabiskajā vidē un audzēti līdz tādām lielumam, kas derīgs cilvēka uzturā, arī uzskata par akvakultūras produktiem. Zivis un vēžveidīgos, kas iegūti to dabiskajā vidē un kurus uztur dzīvus, lai vēlāk pārdotu, neuzskata par akvakultūras produktiem, ja nemēģina palielināt to lielumu vai svaru;

2.2.apstrādes kuģis – ar zvejas produktu ieguvī un apstrādi vai tikai apstrādi saistīts kuģis – pārtikas uzņēmums, kur veic vienu vai vairākas zvejas produktu apstrādes darbības (filetēšanu, sagriešanu, ādas novilkšanu, sasmalcināšanu, saldēšanu vai cita veida apstrādi) un iepakojšanu. Par apstrādes kuģiem neuzskata zvejas kuģus, uz kuriem veic tikai zvejas produktu ķidāšanu, atvēsināšanu, saldēšanu, garneļu un gliemeņu termisko apstrādi;

2.3.apstrādes uzņēmums – pārtikas uzņēmums, kas apstrādā zvejas produktus, tai skaitā atvēsina, saldē, iepako un uzglabā;

2.4.atvēsināšana – zvejas produktu atdzesēšana līdz ledus kušanas temperatūrai (no 0°C līdz mīnus 1°C);

2.5.gatavā produkcija – dzīvas zivis, atvēsināti vai saldēti zvejas produkti, kas apstrādāti atsevišķi vai kopā ar citiem pārtikas produktiem (piemēram, sāļšana, kūpināšana, termiskā apstrāde);

2.6. histamīns – toksiska viela, kas veidojas mikroorganismu darbības rezultātā, bojājoties zvejas produktu olbaltumvielām;

2.7. iepakojšana – darbība, kas aizsargā zvejas produktus no apkārtējās vides ietekmes ar piemērotu iepakojamo materiālu. Ir primārais un sekundārais iepakojums;

2.8.izsoles vietas un vairumtirgi – pārtikas uzņēmumi, kuros zvejas produktus piedāvā pārdošanai un pārdod vairumpircējiem;

2.9. konservēšana – process, kurā hermētiski iepakotus produktus pakļauj termiskai apstrādei, lai iznīcinātu vai inaktivētu mikroorganismus;

2.10.krava – zvejas produktu daudzums, kas paredzēts vienam vai vairākiem pircējiem un ko transportē ar vienu transportlīdzekli;

2.11.loms – vienā reizē un ar vienu zvejas rīku nozvejots zvejas produktu daudzums;

2.12.piedāvājums tirgū – zvejas produktu uzglabāšana vai izvietošana pārdošanai, piedāvāšana pārdošanai, pārdošana, piegādāšana vai jebkāda cita veida izvietošana Eiropas Savienības tirgū, izņemot mazumtirdzniecību un tiešo tirdzniecību, kad zvejnieks pārdod nelielu daudzumu zvejas produktu, kuru vērtība nepārsniedz 20eiro;

2.13.pirmā pārdošana – zvejas produktu partijas pirmā piedāvāšana pārdošanai un pārdošana vairumpircējiem;

2.14. produktu partija – zvejas produktu daudzums, kas iegūts, apstrādāts un iepakots identiskos apstākļos;

2.15.saldēti produkti – zvejas produkti, kuri sasaldēti, sasniedzot vismaz mīnus 18°C pēc temperatūras stabilizēšanās;

2.16.svaigi zvejas produkti – veseli vai griezti zvejas produkti, arī produkti vakuumpakojumā vai aizsargatmosfērā, kas nav bijuši pakļauti nekādai apstrādei, izņemot atvēršanu;

2.17.tīrs jūras ūdens – jūras ūdens, kas pēc mikrobioloģiskajiem rādītājiem atbilst dzeramajam ūdenim un nesatur kaitīgas vielas;

2.18. zvejas kuģis – ar zvejas produktu ieguvī saistīts pārtikas uzņēmums;

2.19. zvejas produkti – jūras un saldūdens dzīvnieki (tai skaitā zivis) vai to daļas, ieskaitot ikrus, izņemot ūdens zīdītājdzīvniekus un abiniekus.

3. Latvijā zvejas produktus atļauts ievest no trešo valstu (valstu, kas nav Eiropas Savienības dalībvalstis) uzņēmumiem, kuri iekļauti Eiropas Komisijas apstiprinātajā sarakstā, atbilstoši normatīvo aktu prasībām zvejas produktu, pārtikai paredzēto akvakultūras dzīvnieku un to produktu ievēšanai Latvijā, izvešanai no tās un tranzīta pārvadājumiem.

4.Tirgū aizliegts piedāvāt indīgās zivis – četrzobjus (*Tetraodontidae*), adatzivis (*Tetraodontidae*), mēnesszivis (*Molidae*), ežzivis (*Diodontidae*), aspuņu adatzivis (*Canthigasteridae*) un zvejas produktus, kas satur biotoksīnus vai muskuļu paralīzi izraisošus toksīnus.

5. Uz apstrādes kuģiem un apstrādes uzņēmumos īpašnieks ar rīkojumu apstiprina atbildīgo personu ar atbilstošu kvalifikāciju un pieredzi zvejas produktu ražošanā, iemaņām paškontroles sistēmas ieviešanā un pārbaudē. Atbildīgā persona ir tikai īpašnieka pakļautībā.

6. Zvejas kuģu un apstrādes kuģu, kā arī apstrādes uzņēmumu atbildīgās personas nodrošina cilvēku veselībai un dzīvībai, kā arī videi nekaitīgu zvejas produktu ieguvī, apstrādi un piedāvāšanu tirgū atbilstoši šo noteikumu prasībām.

7.Uz apstrādes kuģiem un apstrādes uzņēmumos ievieš paškontroles (HACCP) sistēmu un ievēro labas higiēnas un ražošanas praksi saskaņā ar normatīvajos aktos par higiēnas prasībām pārtikas aprītē noteiktajām prasībām, lai:

7.1.atklātu iespējamos riskus, veiktu risku analīzi un noteiktu procesu vadības pasākumus;

7.2. atklātu kritiskos kontroles posmus;

7.3. noteiktu katra kritiskā kontroles posma kritisko robežu;

7.4. noteiktu pārbaudes un uzraudzības procedūras katrā kritiskajā kontroles posmā;

7.5. noteiktu nepieciešamos korekcijas pasākumus;

7.6. novērtētu sistēmu un noteiktu tās apstiprināšanas pasākumus;

7.7. reģistrētu uzraugāmo procesu rezultātus un datus glabātu vismaz divus gadus.

8. Zvejas kuģi un apstrādes kuģi, apstrādes uzņēmumi, izsoles vietas un vairumtirgi ir pakļauti Pārtikas un veterinārā dienesta (turpmāk – dienests) uzraudzībai un kontrolei.

9. Dienests atbilstoši kompetencei veic šādas funkcijas:

9.1. sagatavo reģistrēto saldētājkuģu (arī garneļu apstrādes kuģu) un atzīto apstrādes kuģu un apstrādes uzņēmumu sarakstus un nosūta tos Eiropas Komisijai;

9.2. izkraušanas vietās pirms pirmās pārdošanas nosaka katras zvejas produktu partijas svaiguma un lieluma kategorijas. Svaiguma kategoriju nosaka, ņemot paraugus un novērtējot zvejas produktu organoleptiskos rādītājus (svaiguma kritērijus);

9.3. lai atklātu bez optiskiem palielināšanas līdzekļiem redzamus parazītus, labā apgaismojumā vizuāli pārbauda izlases veidā atlasītus zvejas produktu paraugus.

II. Zvejas produktu kontroles prasības

10. Tā fiziskā vai juridiskā persona, kas izkrauj zvejas produktus, pirms pirmās pārdošanas šķiro tos svaiguma un lieluma kategorijās saskaņā ar Padomes 1996. gada 26. novembra Regulu (EK) Nr. 2406/96/EK, ar ko paredz kopējus tirdzniecības standartus attiecībā uz noteiktiem zivsaimniecības produktiem, kuras pirms pirmās pārdošanas nemaina.

11. Ja šo noteikumu 10. punktā minētā persona konstatē, ka nav ievērotas prasības, kas noteiktas Padomes 1996. gada 26. novembra Regulā (EK) Nr. 2406/96/EK, ar ko paredz kopējus tirdzniecības standartus attiecībā uz noteiktiem zivsaimniecības produktiem, organoleptisko pārbaudi atkārtoti veic pēc pirmās pārdošanas.

12. Pēc pirmās pārdošanas atlikušo zvejas produktu svaiguma kritēriji atbilst prasībām, kas noteiktas Padomes 1996. gada 26. novembra Regulā (EK) Nr. 2406/96/EK, ar ko paredz kopējus tirdzniecības standartus attiecībā uz noteiktiem zivsaimniecības produktiem.

13. Parazitoloģiskās pārbaudes zvejas produktu apstrādes uzņēmumā veic šādi:

13.1. izlases veidā atlasītus zvejas produktu paraugus vizuāli pārbauda labā apgaismojumā, lai atklātu bez optiskiem palielināšanas līdzekļiem redzamus parazītus;

13.2. ķidājot un mazgājot zvejas produktus, apskata to vēdera dobumu, aknas un ikrus;

13.3. ar parazītiem invadētus zvejas produktus nodala atsevišķi, un tos nedrīkst izmantot pārtikas produktu ražošanā;

13.4. lai iznīcinātu parazītus, zvejas produktus sasaldē mīnus 20°C vai zemākā temperatūrā un iztur 24 stundas, ja tiek ražota šāda produkcija:

13.4.1. nenogatavinātas siļķes ar sāls saturu līdz 3% (“maatje”);

13.4.2.līdz 60°C temperatūrā kūpinātas siļķes, makreles (skumbrijas), brētliņas, Atlantijas un Klusā okeāna savvaļas laši;

13.4.3. mazaizsūtītas un/vai marinētas reņģes un siļķes.

14. Organoleptiskās pārbaudes zvejas produktu apstrādes uzņēmumā veic šādi:

14.1. katru zvejas produktu partiju pirms pieņemšanas apstrādei pārbauda, ņemot paraugus un novērtējot attiecīgo produktu svaigumu pēc organoleptiskajiem rādītājiem (svaiguma kritērijiem);

14.2.ja organoleptiskajā pārbaudē rodas šaubas par zvejas produktu svaigumu, tiem papildus veic mikrobioloģiskās un ķīmiskās pārbaudes.

15. Ķīmiskās pārbaudes zvejas produktu apstrādes uzņēmumā veic šādi:

15.1.nosaka histamīna līmeni makreļu (skumbriju) (*Scombridae*) dzimtas un siļķu (*Clupeidae*) dzimtas zivīm, no katras zvejas produktu partijas atlasot deviņus paraugus un veicot katra parauga ķīmiskās analīzes:

15.1.1.vidējais histamīna daudzums paraugos nedrīkst pārsniegt 100mg/kg (ppm);

15.1.2. divos paraugos histamīna daudzums var būt lielāks par 100mg/kg (ppm), bet tam jābūt mazākam par 200mg/kg (ppm);

15.1.3.nevienā paraugā histamīna daudzums nedrīkst pārsniegt 200mg/kg (ppm);

15.1.4.ja šo noteikumu 15.1.apakšpunktā minēto dzimtu zivis ir nogatavinātas ar enzīmu (veikta fermentācija) sāls šķīdumā, tām drīkst būt palielināts histamīna daudzums, bet tas nedrīkst pārsniegt šo noteikumu 15.1.1., 15.1.2. un 15.1.3.apakšpunktā minēto daudzumu vairāk kā divas reizes (attiecīgi 200mg/kg (ppm) un 400 mg/kg (ppm));

15.2.nosaka TVB-N (kopējo gaistošo bāzu slāpekli) un TMA-N (trimetilamīna slāpekli);

15.3.nosaka smago metālu un hlorganisko savienojumu saturu, kas zvejas produktu ēdamajās daļās nedrīkst pārsniegt normatīvajos aktos par pārtikas paraugu ņemšanu, sagatavošanu un laboratorisko testēšanu noteikto smago metālu un hlorganisko savienojumu koncentrāciju.

16.Mikrobioloģiskās pārbaudes zvejas produktu apstrādes uzņēmumā veic šādi:

16.1.zvejas produktu mikrobioloģiskos rādītājus nosaka, ņemot vērā apstrādes uzņēmuma paškontroles sistēmā paredzēto periodiskumu, kā arī ja zvejas produktu apstrādes procesā konstatēts paaugstināts mikrobioloģiskais piesārņojums;

16.2. sterilizētiem konserviem veic:

16.2.1. inkubācijas testu, izturot konservu kārbas septiņas dienas 37°C temperatūrā vai 10dienas 35°C temperatūrā;

16.2.2. mikrobioloģiskās pārbaudes apstrādes uzņēmuma vai citā atzītā laboratorijā;

16.3. regulāras produkcijas mikrobioloģiskās pārbaudes termiski apstrādātiem vēžveidīgajiem un gliemenēm.

17. Atkarībā no zvejas produktu apstrādes veida apstrādes uzņēmumā šo noteikumu 6.punktā minētās personas uzrauga un reģistrē termiskās apstrādes procesu laiku, temperatūru, sāls saturu, pH līmeni un citus mainīgos parametrus, kā arī ņem paraugus laboratorisko analīžu veikšanai. Reģistrētos datus glabā vismaz produkcijas derīguma termiņā paredzēto laiku.

III. Prasības zvejas un apstrādes kuģu aprīkojumam

18. Lomu pieņemšanas vietās nedrīkst atrasties priekšmeti vai produkti, kas varētu piesārņot zvejas produktus ar kaitīgām vielām (piemēram, ar degvielu, smērvielām, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem) un pazemināt to kvalitāti.
19. Zvejas produktu pārvietošanas mehānismus konstruē un pieņemšanas vietas ierīko tā, lai aizsargātu zvejas produktus no mehāniskiem bojājumiem, augstas temperatūras un nelabvēlīgiem meteoroloģiskajiem apstākļiem.
20. Zvejas produktu uzglabāšanas tilpņu, tvertņu un konteineru konstrukcija ir tāda, lai novērstu zvejas produktu piesārņošanu ar notekūdeņiem, dūmiem, degvielu, smērvielām un citām nevēlamām vielām (piemēram, ar mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem), kā arī lai nodrošinātu ledus kušanas ūdens novadīšanu no zvejas produktiem (izņemot gadījumus, ja zvejas produktus uzglabā konteineros ūdens un ledus maisījumā).
21. Zvejas produktu uzglabāšanas tilpņu, tvertņu un konteineru virsmas, kas nonāk saskarē ar zvejas produktiem, ir noklātas ar ūdensnecaurīdīgu, nerūsējošu, netoksisku, viegli mazgājamu un dezinficējamu materiālu.
22. Zvejas produktu apstrādes aprīkojums un iekārtas ir viegli tīrāmas, dezinficējamās, tās tiek uzturētas labā darba kārtībā un ir izgatavotas no materiāla, kas ir izturīgs pret jūras ūdens izraisīto koroziju.
23. Uz zvejas vai apstrādes kuģiem, kur tiek ražoti saldēti zvejas produkti:
- 23.1. ir atbilstošas saldēšanas iekārtas, lai panāktu strauju zvejas produktu (visā to biezumā) temperatūras pazemināšanu līdz mīnus 18°C vai zemākai temperatūrai;
- 23.2. ir aukstuma iekārtas, kas saldēto zvejas produktu uzglabāšanas tilpnēs nodrošina mīnus 18 °C vai zemāku temperatūru.
24. Gatavās produkcijas uzglabāšanas tilpnes ir pietiekami lielas un viegli tīrāmas.
25. Zvejas produktu uzglabāšanas tilpnes ir apgādātas ar temperatūras mērīšanas un reģistrācijas iekārtām, kas novietotas iespējami tālāk no aukstuma avotiem – vietās, kur tilpnes temperatūra ir visaugstākā. Reģistrētās temperatūras diagrammas glabā visu attiecīgās produktu partijas uzglabāšanas laiku.
26. Zvejas un apstrādes kuģus nodrošina ar normatīvajos aktos par dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām atbilstoša dzeramā ūdens vai tīra jūras ūdens apgādes iekārtām. Jūras ūdeni šajos noteikumos minētajiem mērķiem nedrīkst ņemt vietās, kur tiek izvadīti notekūdeņi, atkritumi un dzinēju dzesēšanai izmantotais ūdens.
27. Apstrādes kuģos zvejas produktu apstrādes telpas iekārto tā, lai zvejas produktu apstrādi varētu veikt higiēnas prasībām atbilstošos apstākļos.
28. Apstrādes kuģu zvejas produktu apstrādes telpās ierīko:
- 28.1. viegli tīrāmas un dezinficējamās neslidenas grīdas, kuras aprīkotas ar noteces sistēmu, kas nodrošina ūdens noteci un neaizsprostojas ar zivju atkritumiem;
- 28.2. viegli tīrāmas sienas un griestus, kas aprīkoti tā, lai pievienotie vadi un caurules netraucētu tīrīšanu;
- 28.3. apgaismojumu;
- 28.4. ventilāciju un, ja nepieciešams, tvaika un mitruma uztveres iekārtas;
- 28.5. hidrauliskās sistēmas, kuras izvieto un nostiprina tā, lai eļļas (vai smērvielu) noplūde nepiesārņotu zvejas produktus;