



Laidiens: 06.05.2003., Nr. 66

Ministru kabineta noteikumi Nr.230

Rīgā 2003.gada 29.aprīlī (prot. Nr.23, 49.§)

Higiēnas prasības gaļas sadalīšanai, atkaulošanai, sagriešanai un iepakojšanai

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 8.panta otro daļu

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka higiēnas prasības gaļas sadalīšanai, atkaulošanai un sagriešanai, kā arī svaigas, sadalītas, atkaulotas vai sagrieztas gaļas iepakojšanai uzņēmumos, kuros atkaulo, sadala, sagriež, iepako govju, aitu, kazu, cūku un trušu sugas dzīvnieku, mājas viennadžu, putnu, mājas apstākļos audzētu savvaļas dzīvnieku un medījumu gaļu (turpmāk — uzņēmums), šo uzņēmumu telpām, iekārtām un aprīkojumam un uzņēmumā nodarbinātajam personālam.

2. Gaļu atļauts sadalīt, atkaulot, sagriezt un iepakot Pārtikas un veterinārā dienesta atzītā un uzraudzībā esošā uzņēmumā, ja:

2.1. ir saņemts veterinārās ekspertīzes atzinums, kas atļauj izmantot gaļu pārtikas produktu ražošanai;

2.2. tā iegūta mazjaudas, lieljaudas, bioloģiskās saimniecības kautuvē vai savvaļas dzīvnieku gaļas iegūšanas uzņēmumā;

2.3. tā glabāta un transportēta saskaņā ar normatīvajos aktos noteiktajām prasībām par gaļas un gaļas produktu uzglabāšanu un transportēšanu;

2.4. gaļa valstī ieviesta saskaņā ar normatīvajos aktos noteiktajām prasībām par kārtību, kādā gaļa un gaļas produkti ievedami valstī.

3. Uz mazjaudas uzņēmumu, kas nav izvietots atzīta lieljaudas uzņēmuma teritorijā un kurā nedēļas laikā iegūst ne vairāk par piecām tonnām atkaulotas gaļas vai ekvivalentu daudzumu neatkaulotas govju, aitu, kazu, cūku sugas dzīvnieku un mājas viennadžu gaļas, neattiecas šo noteikumu 37.punktā noteiktās prasības par temperatūru telpā gaļas sadalīšanas laikā.

4. Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarots veterinārārsts uzņēmumā:

4.1. kontrolē ievestās un izvestās gaļas uzskaiti;

4.2. pārbauda gaļu pirms sadalīšanas, kā arī saskaņā ar Pārtikas un veterinārā dienesta metodiskajiem norādījumiem kontrolē sadalīšanas, atkaulošanas un sagriešanas procesus;

4.3. uzrauga telpu, iekārtu un instrumentu higiēnas prasību ievērošanu;

4.4. uzrauga personāla higiēnas, arī darba apģērba higiēnas prasību ievērošanu;

4.5. veic citus uzraudzības pasākumus, lai nodrošinātu normatīvajos aktos noteikto prasību izpildi.

II. Higiēnas prasības uzņēmumā

5. Telpās, kur gaļu sadala, atkaulo vai sagriež, ir:

5.1. viegli mazgājama un dezinficējama, ūdeni neabsorbējoša un neslidena grīda, kas ir izturīga pret puvumu un aprīkota ar notekūdeņu savākšanas lūkām. Notekūdeņu savākšanas sistēmu grīdā aprīko ar ierīcēm, kas nodrošina notekūdeņu aizvadišanu uz kanalizācijas sistēmu un pasargā no smaku nokļūšanas uzņēmuma telpās;

5.2. gludas, izturīgas un viegli kopjamas sienas, kuras ne mazāk kā divu metru augstumā nokrāso ar gaišu ūdensizturīgu krāsu. Sienu apdarē atļauts izmantot apdares materiālus, ja to izmantošana neapgrūtina mazgāšanu un dezinficēšanu;

5.3. noapaļotas grīdas un sienu savienojuma vietas;

5.4. pret ūdeni, puvumu un koroziju izturīgas durvis. Koka durvis no abām pusēm pārklāj ar gludu un izturīgu materiālu;

5.5. uzņēmuma jaudai atbilstoša ventilācija, kas aizvada kaitīgās gāzes un pievada svaigu gaisu. Ventilācijas sistēmu aprīko tā, lai nepieļautu kukaiņu, putnu vai grauzēju iekļūšanu uzņēmuma telpās;

5.6. dabīgais vai mākslīgais apgaismojums, kas nerada izmaiņas krāsu uztverē un nodrošina darba drošības prasību izpildi, rīkojoties ar asiem priekšmetiem vai ierīcēm, kuras rada paaugstinātu bīstamību cilvēka veselībai;

5.7. tīri un viegli kopjami griesti. Griestu konstrukcijai jābūt tādai, kas neuzkrāj netīrumus un pelējumu.

6. Koridoros un telpās, caur kurām tiek pārvietota gaļa:

6.1. sienas ne mazāk kā divu metru augstumā nokrāso gaišā krāsā;

6.2. ierīko pret puvumu un ūdeni izturīgu grīdu;

6.3. grīdas un sienas savienojuma vietai jābūt noapaļotai vai konstruētai tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos.

7. Uzņēmuma telpu iekārtojumā izmanto pret pelējumu izturīgus un izolējošus materiālus, kas neuzsūc smaku.

8. Darba vietu tuvumā ierīko:

8.1. roku mazgāšanas un dezinfekcijas ierīces, kas apgādātas ar aukstu un karstu dzeramo ūdeni. Ierīču tuvumā novieto roku mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus un higiēniskos vienreizējās lietošanas dvieļus vai roku žāvēšanas mehānismu;

8.2. instrumentu vai aprīkojuma mazgāšanas un dezinfekcijas iekārtas, kurās ir dzeramais ūdens. Instrumentu dezinfekcijas iekārtās karstā ūdens temperatūra nedrīkst būt zemāka par 82 °C.

9. Ierīcēs vai iekārtās dzeramā ūdens padeves mehānisms ir darbināms bez roku palīdzības.

10. Uzņēmumā lieto dzeramo ūdeni. Tehnisko ūdeni izmanto tvaika ražošanai, uguns dzēšanai, saldēšanas iekārtās. Lietojot tehnisko ūdeni, nodrošina, lai tas nesaskartos ar gaļu vai iekārtām, kuras paredzētas gaļas sadalīšanai.

11. Tehniskā ūdens cauruļu un krānu sistēmu ierīko atsevišķi no dzeramā ūdens cauruļu un krānu sistēmas un nokrāso atšķirīgā krāsā, kā arī nodrošina, lai tehniskais ūdens nesaskartos ar gaļu.

12. Instrumenti un darba aprīkojums (gaļas sadalīšanas galdi, galdi, kas aprīkoti ar īpašām virsmām gaļas atdalīšanai un griešanai, konteineri, konveijera lentes un zāģi) ir izgatavots no nerūsējoša materiāla, kurš neatstāj ietekmi uz gaļu, ir viegli mazgājams un dezinficējams un atbilst normatīvajos aktos noteiktajām prasībām par materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

13. Virsmas, kurām ir vai ir iespējama to saskare ar gaļu, uztur tīras.

14. Gaļas glabāšanas konteinerus vai tvertnes, kurām nav atbalsta vai pārvietošanas ierīces, nedrīkst novietot uz grīdas. Gaļas glabāšanas konteineriem vai tvertnēm nedrīkst būt tieša saskare ar sienām.

15. Uzņēmumā ierīko:

15.1. atbilstoši aprīkotas gaļas pieņemšanas un produkcijas nosūtīšanas vietas, lai gaļu un produkciju pasargātu no piesārņošanas tās iekraušanas un izkraušanas laikā;

15.2. telpu iepakojamā materiāla glabāšanai;

15.3. telpu vai drošu vietu mazgāšanas, dezinfekcijas, dezinfekcijas un citu cilvēku uzturā neizmantojamu vielu glabāšanai.

16. Uzņēmumā cilvēku uzturā neizmantojamu produktu glabāšanai izvieto slēgtus ūdensnecaurlaidīgus, nerūsējošus konteinerus vai ierīko slēdzamu telpu šo produktu glabāšanai, ja cilvēku uzturā neizmantojamu produktu ir daudz un tie katras darbdienas beigās netiek aizvesti pārstrādei vai iznīcināšanai.

17. Ja cilvēku uzturā neizmantojamie produkti uz šo noteikumu 16.punktā minētajiem konteineriem vai telpām tiek novadīti pa cauruļvadu sistēmu, to ierīko tā, lai nepieļautu cilvēku uzturā izmantojamās gaļas piesārņošanu.

18. Atvēsināšanas un saldēšanas telpās ierīko saldēšanas iekārtas, lai nodrošinātu gaļas glabāšanas režīmam atbilstošu temperatūru. Saldēšanas iekārtas aprīko ar drenāžas sistēmu, lai nepieļautu tehniskā ūdens vai kondensāta nokļūšanu gaļas tuvumā un tās piesārņošanu.

19. Atvēsināšanas un saldēšanas telpās iepakotus produktus glabā atsevišķā telpā.

20. Neiekototu gaļu atļauts ievietot telpā, kurā tika glabāti iepakoti produkti, ja šī telpa pirms tam ir mazgāta un dezinficēta.

21. Uzņēmumā ierīko notekūdeņu savākšanas un attīrīšanas sistēmu, lai nodrošinātu netīrumu un šķidru atkritumu aizvākšanu un nepiesārņotu gaļu.

22. Uzņēmumā iekārto telpu vai atsevišķu vietu veterinārajai kontrolei.

23. Gaļas sadalīšanas un atkaulošanas telpā novieto temperatūras kontroles un pieraksta ierīci.

24. Uzņēmumā ierīko sanitāro mezglu (dušu vai vannas telpu, tualeti, ģērbtuvi) ar gludām, mazgājamām un ūdensnecaurlaidīgām sienām un grīdām. No sanitārā mezgla nav tiešas izejas uz telpām, kur veic darbības ar gaļu. Sanitāro mezglu aprīko ar aukstu un karstu dzeramo ūdeni, higiēnas līdzekļiem roku mazgāšanai un dezinfekcijai. Ūdens padeves mehānisms ir darbināms bez roku palīdzības.

25. Uzņēmuma teritorijā iekārto laukumu vai nojumi gaļas pārvadāšanas transportlīdzekļu mazgāšanai un dezinfekcijai, izņemot gadījumus, ja transportlīdzekļi tiek mazgāti un dezinficēti citā Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē esošā uzņēmumā.

26. Uzņēmumā aizliegts uzturēties nepiederošām personām un dzīvniekiem, izņemot gadījumus, ja gaļas sadalīšanas uzņēmums atrodas kopā ar kautuvi vai savvaļas dzīvnieku gaļas iegūšanas uzņēmumu, kurā atļauts