



Laidiens: 29.08.2002., Nr. 121

Ministru kabineta noteikumi Nr.392

Rīgā 2002.gada 27.augustā (prot. Nr.36, 25.§)

Olu produktu aprites noteikumi

*Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības
likuma 8.panta otro daļu un 13.panta trešo daļu*

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka higiēnas prasības olu produktu aprītei, kā arī olu produktu marķēšanas prasības.
2. Olu produkti ir no vistu, tītaru, pērļu vistiņu, paipalu, pīļu vai zosu olu atsevišķām sastāvdaļām vai sastāvdaļu maisījumiem pēc čaumalu un membrānu atdalīšanas (turpmāk – olu saturs) iegūti produkti, kas var būt šķidrā, koncentrētā, sausā, kristalizētā, saldētā vai sarecinātā veidā un var tikt izmantoti patēriņam cilvēka uzturā vai citu pārtikas produktu ražošanai.
3. Noteikumi neattiecas uz:
 - 3.1. patēriņam sagatavotiem pārtikas produktiem, kuru sastāvā ir šo noteikumu prasībām atbilstoši olu produkti;
 - 3.2. mazumtirdzniecībā vai sabiedriskā ēdināšanā iegūtiem olu produktiem, kas paredzēti citu pārtikas produktu ražošanai un pēc iegūšanas nekavējoties tiek realizēti tieši patērētājam, kā arī uz olu produktiem, kurus pēc iegūšanas nekavējoties patērē vai bez glabāšanas realizē tieši patērētājam.
4. Uzņēmumam (uzņēmējiesabiedrībai), kurā ražo olu produktus (turpmāk – uzņēmums), atļauts ražot un izplatīt olu produktus, ja:
 - 4.1. tas ir atzīts un atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē;
 - 4.2. olu produkti ir termiski apstrādāti (izņemot tādus olu produktus, kuri paredzēti citu pārtikas produktu ražošanai un kurus izlieto uz vietas uzņēmumā);
 - 4.3. olu produktiem ir veikti laboratoriskie izmeklējumi saskaņā ar šo noteikumu un normatīvo aktu par pārtikas nekaitīgumu prasībām. Lai paaugstinātu olu produktu kvalitāti un nodrošinātu higiēniski tīru ražošanu, uzņēmuma īpašnieks pēc Pārtikas un veterinārā dienesta inspektora pieprasījuma nosaka, ka laboratoriskie izmeklējumi jāveic biežāk;
 - 4.4. olu produktos pesticīdu, zāļu vai citu vielu atliekas nepārsniedz normatīvajos aktos noteikto daudzumu;
 - 4.5. olu produkti ir iesaiņoti, glabāti un pārvadāti atbilstoši higiēnas prasībām;

4.6. olu produkti ir marķēti saskaņā ar šo noteikumu un citu normatīvo aktu prasībām marķēšanas jomā.

5. Uzņēmums nodrošina:

5.1. olu produktu paraugu ņemšanu un nosūtīšanu uz laboratoriju, lai izvērtētu atbilstību obligātajām nekaitīguma prasībām;

5.2. olu produktu laboratorisko izmeklējumu rezultātu un temperatūras režīmu reģistrējošo ierīču pierakstu saglabāšanu ne mazāk kā divus gadus. Temperatūras režīmu reģistrējošo ierīču pierakstā norāda olu produktu partijas numuru un termiskās apstrādes datumu;

5.3. informācijas sniegšanu Pārtikas un veterinārā dienesta inspektoram, ja laboratoriskajos izmeklējumos konstatēts, ka olu produkti neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām, tajos ir atklāti infekcijas slimību ierosinātāji vai cilvēka veselībai kaitīgas vielas.

II. Higiēnas prasības uzņēmumam (uzņēmēj sabiedrībai), kurā ražo olu produktus

6. Uzņēmumā iekārto:

6.1. telpu olu produktu termiskai apstrādei. Olu produktu termisko apstrādi, izmantojot slēgto pasterizācijas metodi, drīkst veikt telpā, kurā atrodas olu satura iegūšanas, čaumalu un olu membrānu atdalīšanas iekārtas;

6.2. atsevišķas telpas olu un olu produktu glabāšanai, kurās nodrošina olu un olu produktu glabāšanas režīmam atbilstošu mikroklimatu;

6.3. telpu olu plēšanas, olu satura savākšanas, čaumalu un membrānu atdalīšanas iekārtām;

6.4. telpu čaumalu, membrānu, cilvēka uzturā neizmantojamu olu vai olu produktu savākšanas un glabāšanas konteineriem;

6.5. telpu noteikumos neminētu patēriņam cilvēka uzturā izmantojamu pārtikas produktu un piedevu glabāšanai;

6.6. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu tāda inventāra glabāšanai, kas nonāk saskarē ar olu produktiem;

6.7. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu, kas aprīkota ar olu produktu iesaiņošanas un iepakojšanas iekārtām;

6.8. telpu sasaldētu olu produktu atkausēšanas iekārtām, ja uzņēmumā paredzēts atkausēt sasaldētus olu produktus;

6.9. telpu vai slēdzamu skapi mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu glabāšanai;

6.10. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu netīro olu mazgāšanas, dezinfekcijas un susināšanas iekārtām. Netīro olu mazgāšanas, dezinfekcijas un susināšanas iekārtas nedrīkst atrasties olu satura iegūšanas un čaumalu un membrānu atdalīšanas telpā;

6.11. telpu olu produktu iesaiņojamā un iepakojamā materiāla glabāšanai;

6.12. telpu personālam;

6.13. sanitāro mezglu (tualeti ar tajā ierīkotu klozetpodu, izlietni un dušas kabīni), no kura nav tiešas izejas uz olu produktu ražošanas, iesaiņošanas, iepakojšanas vai uzglabāšanas telpām. Sanitāro mezglu daudzums noteikts pielikumā;

6.14. telpu atkārtotai izmantošanai paredzēta iesaiņojamā un iepakojamā materiāla mazgāšanai un dezinficēšanai;

6.15. telpu vai no atmosfēras iedarbības un piesārņojuma pasargātu nojumi olu produktu transportēšanai paredzēto transportlīdzekļu kravas nodalījuma mazgāšanai un dezinfekcijai. Minēto telpu vai nojumi aprīko ar ierīcēm dzeramā ūdens padevei (izņemot gadījumus, ja transportlīdzekļa kravas nodalījumu tīra, mazgā un dezinficē citā uzņēmumā, kas ir Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē);

6.16. telpu laboratorisko izmeklējumu veikšanai, ja to veic uzņēmumā.

7. Olu un olu produktu glabāšanas telpas siltākajā vietā aprīko ar termogrāfu vai teletermometru un ierīcēm, kas nepārtraukti reģistrē temperatūru. Temperatūra nedrīkst pārsniegt šo noteikumu 52.punktā norādīto temperatūru.

8. Olu produktu termiskās apstrādes iekārtu, kas paredzēta:

8.1. pasterizēšanai, aprīko ar automātisko temperatūras kontroles un pieraksta ierīci un automātisko drošības vārstu, lai pasargātu olu produktus no nepietiekamas pasterizācijas;

8.2. ilgstošai pasterizēšanai, papildus šo noteikumu 8.1.apakšpunktā minētajām ierīcēm aprīko ar drošības sistēmu, lai novērstu pasterizētu olu produktu plūsmas sajaukšanos ar nepilnīgi pasterizētu olu produktu daļu.

9. Uzņēmuma telpās, kur ražo un glabā olu produktus:

9.1. ierīko gludu, ūdensnecaurīdīgu, viegli mazgājamu, dezinficējamu un pret puvumu izturīgu grīdu. Grīdā ierīko lūkas notekūdeņu aizvadīšanai uz kanalizācijas sistēmu, kura aprīkota tā, lai nepieļautu smaku iekļūšanu telpās;

9.2. sienas krāso gaišas, izmantojot tādu krāsu, kas neapgrūtina sienu mazgāšanu un dezinficēšanu, vai sienu apdarē izmanto materiālus, kas ir viegli kopjami, mazgājami un dezinficējami:

9.2.1. ražošanas telpās – vismaz divu metru augstumā;

9.2.2. atvēsināšanas, saldēšanas un glabāšanas telpās – augstumā, kādā tiek glabāti olu produkti;

9.3. sienas un grīdas savienojuma vietas izveido noapaļotas vai konstruē tā, lai nodrošinātu telpas mazgāšanas un dezinfekcijas higiēnas prasību izpildi;

9.4. ierīko viegli tīrāmas, mazgājamas un dezinficējamas durvis. No koka vai cita grūti mazgājama un dezinficējama materiāla izgatavotās durvis no abām pusēm pārklāj ar ūdensnecaurīdīgu, pret koroziju izturīgu, viegli mazgājamu un dezinficējamu materiālu;

9.5. griestus veido viegli kopjamus un krāsojamus, un to konstrukcija nedrīkst pieļaut netīrumu, ūdens tvaika kondensāta un pelējuma uzkrāšanos.

10. Uzņēmuma ražošanas telpās vai to tuvumā norobežo vietu:

10.1. roku un inventāra mazgāšanas ierīcēm, kas darbināmas bez roku palīdzības, ar karstā un aukstā dzeramā ūdens padevi. Roku mazgāšanas ierīces apgādā ar mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļiem un higiēniskajiem vienreizējas lietošanas dvieļiem vai salvetēm. To tuvumā novieto ar kāju virināmas atkritumu tvertnes;

10.2. darba instrumentu dezinfekcijai.

11. Uzņēmumā:

11.1. izmanto dzeramo ūdeni, kas atbilst normatīvajos aktos noteiktajām dzeramā ūdens prasībām un kuru, veicot paškontroli, laboratoriski izmeklē saskaņā ar uzņēmuma īpašnieka apstiprinātu plānu;

11.2. tehnisko ūdeni izmanto tikai tvaika ražošanai, saldēšanas iekārtās vai uguns dzēšanai, nodrošinot, lai tas nepiesārņo olu produktus;

11.3. dzeramā un tehniskā ūdens caurules un krānus nokrāso atšķirīgās krāsās un uzņēmuma ūdensapgādes shēmā tos norāda, piešķirot attiecīgu numuru.

12. Dzeramā ūdens caurules un krānus izgatavo no nerūsējoša, viegli tīrāma materiāla, kas nerada organoleptiskas izmaiņas ūdenī un nesatur cilvēka veselībai vai videi bīstamas vielas.

13. Ar olām un olu produktiem nav atļauts kontaktēties personām, kuras iesaistītas darbā, kas rada iespējas piesārņot olas vai olu produktus.

14. Uzņēmuma telpās, kas saistītas ar olu vai olu produktu apriti, aizliegtas darbības, kas var izraisīt produkcijas piesārņojumu (piemēram, ēšana, dzeršana, smēķēšana).

15. Apkalpojošais personāls pirms darba uzsākšanas un, ja nepieciešams, darba laikā mazgā un dezinficē rokas. Apkalpojošais personāls valkā tīru apģērbu un galvassegu.

16. Uzņēmumā vai tā teritorijā nav pieļaujama dzīvnieku iekļūšana. Telpās ierīko filtrus un sietus, kas pasargā no grauzēju un kukaiņu iekļūšanas un savairošanās.

17. Grauzējus, insektus un citus kaitēkļus iznīcina ar šim mērķim paredzētiem līdzekļiem un tik bieži, cik nepieciešams, lai nodrošinātu telpu tīrību atbilstoši higiēnas prasībām un nepieļautu olu produktu piesārņošanu.

18. Dezinfekcijas līdzekļa paliekas pēc uzņēmuma telpu, iekārtu un tehnoloģisko līniju mazgāšanas skalo ar ūdeni, kas atbilst dzeramā ūdens prasībām.

19. Olu produktu ražošanas tehnoloģiskajās līnijās ar slēgtu cauruļvadu sistēmu nodrošina visu detaļu centralizētu tīrīšanu, mazgāšanu, dezinfekciju un skalošanu.

20. Telpas, tehnoloģiskās līnijas, inventāru un iekārtas, kas paredzētas olu produktu ražošanai, mazgā un dezinficē pēc katra ražošanas cikla, bet ne retāk kā reizi dienā. Ja ražošanas cikla laikā olu produkti tika piesārņoti, tā darbību pārtrauc un iekārtas un inventāru mazgā, dezinficē un skalo.

21. Olas vai olu produktus, kas neatbilst šo noteikumu un citu normatīvo aktu prasībām, kā arī olu čaumalas un membrānas savāc marķētās tvertnēs ar noslēdzamiem vākiem un novieto šo noteikumu 6.4.apakšpunktā minētajā telpā.

22. Ja uzņēmumā konstatē infekcijas slimību ierosinātājus, telpas, iekārtas, tehnoloģiskās līnijas, inventāru un transportlīdzekļus pilnvarota veterinārārsta uzraudzībā mazgā un dezinficē saskaņā ar zemkopības ministra instrukciju. Piesārņotos produktus Pārtikas un veterinārā dienesta inspektora vai pilnvarota veterinārārsta uzraudzībā iznīcina vai termiski apstrādā ar metodēm, kas garantē infekcijas slimību ierosinātāju iznīcināšanu.

III. Higiēnas prasības olu produktu ražošanas procesam

23. Olu produktu ražošanā atļauts izmantot:

23.1. tīras, sausas, neinkubētas (olas, kas nav bijušas pakļautas pirmsinkubācijas procedūrai) olas ar attīstītām un nesaplēstām čaumalām;

23.2. ieplēstas olas, ja tās ne vēlāk kā nākamajā dienā pēc olu šķirošanas piegādā tieši no uzņēmuma vai iepakojšanas centra un uzņēmumā tās nekavējoties atdala no čaumalas.

24. Olu produktu ražošanā nav pieļaujams izmantot produktus, kas nav paredzēti lietošanai cilvēka uzturā. Saplēstas olas nekavējoties pārstrādā.

25. Līdz pārstrādei olas glabā šo noteikumu 6.2.apakšpunktā minētajā telpā.