



Laidiens: 19.07.2002., Nr. 107

Precizēts 26.07.2002., Latvijas Vēstnesis Nr.109 (2684)

Ministru kabineta noteikumi Nr.302

Rīgā 2002.gada 16.jūlijā (prot. Nr.29, 8.§)

Medus aprites noteikumi

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

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka higiēnas prasības mazjaudas (jauda nepārsniedz četras tonnas gadā) medus pārtikas uzņēmuma (uzņēmēj sabiedrības) (turpmāk — uzņēmums) telpām, iekārtām, aprīkojumam un nodarbinātajam personālam, kurš izsviež, izspiež, fasē, iepakoj, uzglabā un transportē medu.
2. Uzņēmums var apstrādāt arī citās bišu saimniecībās iegūto medu, nepārsniedzot kopējo jaudu četras tonnas gadā.
3. Valsts veterinārais inspektors:
 - 3.1. izsniedz dzīvnieku izcelsmes produktu aprītei nepieciešamos veterināros pavaddokumentus;
 - 3.2. uzņēmuma pārstāvja klātbūtnē ņem medus paraugu;
 - 3.3. nosūta paraugu uz akreditētu laboratoriju, lai izvērtētu medus sastāva atbilstību noteiktajām prasībām.
4. Ja no vienas partijas ņem vairākus paraugus, testēšanas pārskatā (pielikums) norāda medus sastāva rādītāju svārstību robežas.
5. Uzņēmums nodrošina:
 - 5.1. testēšanas pārskata izsniegšanu mazumtirdzniecības vietām saskaņā ar normatīvajos aktos noteiktajām prasībām;
 - 5.2. paškontroles sistēmas izstrādāšanu, ieviešanu, uzturēšanu un rezultātu reģistrēšanu, kā arī uzglabāšanu ne mazāk kā divus gadus;
 - 5.3. valsts uzraudzības un kontroles institūcijas inspektoram brīvu pieeju jebkurai darba telpai;
 - 5.4. telpu, iekārtu un inventāra dezinfekciju atbilstoši normatīvajos aktos noteiktajām prasībām;
 - 5.5. personāla apmācību higiēnas prasību ievērošanā.

II. Higiēnas prasības telpām, iekārtām, aprīkojumam un personālam

6. Uzņēmums iekārto:

- 6.1. telpu vai telpas medus izsviešanai, izspiešanai, taras sagatavošanai, fasēšanai un iepakojšanai;
- 6.2. telpu vai skapi taras un iepakojuma materiālu uzglabāšanai;
- 6.3. telpu vai skapi fasētās produkcijas uzglabāšanai;
- 6.4. aizslēdzamu telpu vai skapi tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu glabāšanai;
- 6.5. aizslēdzamu telpu vai skapi dezinfekcijas un deratizācijas līdzekļu glabāšanai;
- 6.6. telpu personāla ģērbtuvei vai skapi virsdrēbju un darba drēbju nomaiņai;
- 6.7. telpu vai vietu sanitārajam mezglam (tualetē ar izlietni), kas aprīkots ar auksto un karsto ūdeni, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, vienreizējās lietošanas dvieļiem vai salvetēm, ar kāju atveramām atkritumu tvertnēm.

7. No telpām vai vietām, kas minētas šo noteikumu 6.6. un 6.7.apakšpunktā, nav tiešas izejas uz medus pieņemšanas, ražošanas, uzglabāšanas un nosūtīšanas telpām vai vietām.

8. Telpās, kurās ražo medu vai veic citas ar to saistītas darbības:

- 8.1. grīdas ir gludas, no neslidenā un netoksiskā materiāla, viegli tīrāmas, dezinficējamas, izturīgas pret mehāniskiem bojājumiem;
- 8.2. sienas ir izturīgas pret mehāniskiem bojājumiem, no netoksiskā materiāla, drošas pret kukaiņu un grauzēju iekļūšanu telpā, pārklātas ar gaišu, gludu, ūdensnecaurīgu, pret mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem izturīgu materiālu. Sienu un grīdas savienojuma vietas ir noapaļotas;
- 8.3. logi un to rāmji ir ar gludu virsmu, izturīgi, ūdensnecaurīgi, viegli tīrāmi. Atveramie logi aizklāti ar noņemamu sietu. Telpās iekļuvušo insektu likvidēšanai drīkst izmantot speciālu aparāturu;
- 8.4. durvis ir gaišā krāsā, ar gludu, ūdensizturīgu virsmu, viegli tīrāmas, izturīgas pret mehāniskiem bojājumiem;
- 8.5. griesti vai jumta iekšējā virsma ir gaišā krāsā, viegli tīrāma;
- 8.6. ir ventilācijas sistēma, kas novērš ūdens kondensāta uzkrāšanos. Tā ir aprīkota ar filtriem vai sietiem un ir viegli tīrāma;
- 8.7. ir dabiskais un mākslīgais apgaismojums: darba telpās — 220 luksu, pārējās telpās — no 50 līdz 100 luksiem;
- 8.8. ir konteineri ar noslēdzamiem vākiem sadzīves un pārtikas atkritumiem;
- 8.9. darba vietu tiešā tuvumā vai blakus telpā ir attiecīgi aprīkotas roku un instrumentu mazgāšanas un dezinfekcijas ierīces:
 - 8.9.1. ar roku darbināmi aukstā un karstā ūdens krāni;
 - 8.9.2. izlietnes;
 - 8.9.3. roku žāvēšanas iekārtas vai higiēniskie vienreizējās lietošanas dvieļi vai salvetes, roku mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi, ar kāju atveramas atkritumu tvertnes;
 - 8.9.4. darba instrumentu dezinfekcijai paredzētā darba šķīduma temperatūra nav zemāka par 82 °C.

9. Aprīkojums un instrumenti, kas saskaras ar medu, atbilst šādām prasībām:

9.1. tie ir izgatavoti no materiāla, kas ir viegli tīrāms, mazgājams, dezinficējams un neietekmē medus sastāva īpašības;

9.2. tos uztur tehniskā lietošanas kārtībā, tīra, mazgā un dezinficē pirms darba, pēc darba un arī darba laikā, ja tas ir nepieciešams.

10. Visos medus aprites posmos iesaistītais personāls ievēro šādas prasības:

10.1. veic obligātās veselības pārbaudes, un par tām ir attiecīgi ieraksti personas medicīniskajā grāmatiņā;

10.2. valkā tīru darba apģērbu, apavus, galvassegu un, ja nepieciešams, kakla aizsargu, bārdas masku un cimdus;

10.3. nenēsā rotaslietas un nestrādā ar lakotiem nagiem;

10.4. sākot darbu, pārtraucot darbu, pēc tualetes apmeklējuma un, ja nepieciešams, darba laikā mazgā un dezinficē rokas;

10.5. neēd, nedzer un nesmēķē telpās, kur apstrādā medu;

10.6. nepieļauj nepiederošu personu un mājdzīvnieku atrašanos telpās.

III. Higiēnas prasības medus izsviešanai, izspiešanai un fasēšanai

11. Uzņēmums, kurš ražošanas procesā izmanto vienu telpu, vienlaikus drīkst veikt tikai vienu no šādām darbībām:

11.1. medus izsviešana vai izspiešana;

11.2. iepakojuma sagatavošana;

11.3. medus fasēšana.

12. Iegūto medu pēc izsviešanas vai izspiešanas nostādina.

13. Medu, ja tas ir kristalizējies, pirms fasēšanas drīkst sildīt siltā ūdens vai gaisa vannā (termokamerā).

14. Taru fasēšanai sagatavo atbilstoši kvalitātes prasībām:

14.1. taras sagatavošanai — mērcēšanai, mazgāšanai, dezinfekcijai, skalošanai — izmanto marķētas vannas;

14.2. pēc skalošanas, izmantojot sertificētu testēšanas līdzekli, pārbauda, vai tarā nav dezinfekcijas līdzekļa paliekas;

14.3. sagatavotā tara ir tīra un sausa;

14.4. tara ir hermētiski noslēgta, lai pasargātu fasēto medu no piesārņojuma.

15. Ražošanas procesā izmanto ūdeni, kas atbilst normatīvajos aktos noteiktajām dzeramā ūdens prasībām.

16. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu izmantošana nedrīkst ietekmēt medus nekaitīgumu un kvalitāti.

IV. Higiēnas prasības medus uzglabāšanai un transportēšanai

17. Medus glabāšanas tilpnes vai kannas:

17.1. noslēdz, lai, glabājot vai transportējot medu, pasargātu to no piesārņojuma;

17.2. transportējot neatver.

18. Medu visos aprites posmos atļauts uzglabāt temperatūrā no 0 °C līdz 20 °C.