



Laidiens: 08.11.2001., Nr. 161

Ministru kabineta noteikumi Nr.460

Rīgā 2001.gada 30.oktobrī (prot. Nr.53, 12.§)

Putnu un trušu gaļas aprites noteikumi

*Izdoti saskaņā ar Veterinārmedicīnas likuma 42.panta 1.punktu
un Pārtikas aprites uzraudzības likuma 8.panta otro daļu*

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka higiēnas prasības putnu gaļas (nokautu vistu, tītaru, pīļu, zosu, pērļu vistiņu, paipalu, baložu, fazānu, irbju un strausu daļu, kuras izmantojamas cilvēka uzturā) un trušu gaļas (nokautu trušu daļu, kuras izmantojamas cilvēka uzturā) aprītei, kā arī veterinārās un higiēnas prasības putnu un trušu kautuvēm.
2. Noteikumi neattiecas uz mazumtirdzniecību un sabiedrisko ēdināšanu, izņemot šo noteikumu VI nodaļu.
3. Šo noteikumu izpratnē mazjaudas pārtikas uzņēmums (turpmāk — uzņēmums) ir:
 - 3.1. mazjaudas gaļas sadalīšanas uzņēmums, kas atbilst šo noteikumu prasībām un kura jauda nepārsniedz trīs tonnas nedēļā;
 - 3.2. mazjaudas kautuve, kas atbilst šo noteikumu prasībām un kuras jauda nepārsniedz 150000 putnu (izņemot strausus) vai trušu, kā arī 4000 strausu gadā.
4. Putnus un trušus kauj, kā arī to gaļu iegūst, sadala, uzglabā un iesaiņo uzņēmumā, kurš atbilst šo noteikumu prasībām un atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā.
5. Pārtikas un veterinārais dienests uzrauga un kontrolē šo noteikumu prasību izpildi, kā arī pilnvaro veterinārārstus (turpmāk — pilnvarotie veterinārārsti) veikt putnu un trušu pirmskaušanas apskati (kaujamo putnu vai trušu zinātniski atzītu izmeklēšanu, lai pieņemtu lēmumu par to nokaušanu) un gaļas pēckaušanas veterināro ekspertīzi (nokauta putna vai truša liemeņa un iekšējo orgānu zinātniski atzītu izpēti, lai izteiktu atzinumu par to derīgumu cilvēku uzturā) kautuvēs un uzņēmumos, kuros sadala gaļu.
6. Uzņēmuma īpašnieks nodrošina:
 - 6.1. šo noteikumu prasību izpildi;
 - 6.2. paškontroles pasākumu veikšanu un to rezultātu reģistrēšanu un uzglabāšanu ne mazāk kā divus gadus;
 - 6.3. putnu vai trušu pirmskaušanas apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes veikšanai nepieciešamos apstākļus;
 - 6.4. pilnvarotajam veterinārārstam brīvu pieeju uzņēmuma telpām jebkurā diennakts laikā;

- 6.5. slimu vai varbūtēji slimu putnu vai trušu kaušanu saskaņā ar pilnvarotā veterinārārsta norādījumiem;
- 6.6. saņemtās un izsniegtās produkcijas (arī dzīvu putnu vai trušu) uzskaiti un reģistrāciju;
- 6.7. pēc Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonas pieprasījuma, ja ir konstatēti normatīvo aktu pārkāpumi, — trūkumu novēršanas plāna izstrādi un iesniegšanu Pārtikas un veterinārajā dienestā.
7. Mazjaudas kautuves īpašnieks paziņo Pārtikas un veterinārā dienesta attiecīgajai teritoriālajai struktūrvienībai par putnu vai trušu kaušanas dienu, laiku, putnu vai trušu skaitu un izcelsmi.

II. Higiēnas prasības uzņēmuma teritorijai, telpām, aprīkojumam un personālam

8. Vispārīgās higiēnas prasības uzņēmumiem noteiktas Ministru kabineta 1998.gada 14.aprīļa noteikumos Nr.130 "Higiēnas prasības pārtikas aprītē".
9. Uzņēmuma teritorijā iekārto produkcijas transportēšanai paredzēto transportlīdzekļu (sauszemes, jūras vai gaisa transportlīdzekļa kravas nodalījumu gaļas transportēšanai) tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas laukumu vai telpu, kurā ir nodrošināta karstā un aukstā dzeramā ūdens padeve, izņemot gadījumus, ja transportlīdzekļus tīra, mazgā un dezinficē citā uzņēmumā, kas atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.
10. Kautuves teritorijā iekārto norobežotu betonētu kūtsmēsļu krātuvi ar ne mazāk kā 0,8 metrus augstām malām un noslēgtu betonētu šķidruma savācējbedri vai kūtsmēsļu glabāšanas konteinerus. Kūtsmēsļu krātuvi konstruē tā, lai krātuve būtu aizsargāta pret nokrišņiem un lai šķidrums tiktu novadīts uz šķidruma savācējbedri. Šī punkta prasība neattiecas uz uzņēmumiem, kuri kauj tikai savā uzņēmumā audzētus putnus vai trušus.
11. Uzņēmumā iekārto:
- 11.1. telpu iesaiņojuma un iepakojuma materiālu uzglabāšanai, ja uzņēmumā iesaiņo un iepako gaļu;
- 11.2. produkcijas uzglabāšanas telpu, kuru aprīko ar termogrāfiem vai teletermometriem telpas siltākajā vietā un aukstuma iekārtām, kas nodrošina nepieciešamo gaļas iekšējās temperatūras režīmu. Aukstuma iekārtās jābūt aprīkojumam, kas novērš ūdens kondensāta rašanos;
- 11.3. aizslēdzamu telpu, kurā ir veterinārās uzraudzības un pilnvarotā veterinārārsta darbam nepieciešamais aprīkojums. Iesaiņošanas uzņēmumā un saldētavā (t.i., uzņēmumā, kurā tikai uzglabā putnu vai trušu gaļu) telpas vietā var izmantot aizslēdzamu skapi;
- 11.4. aizslēdzamu telpu vai skapi mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšanai;
- 11.5. ģērbtuves uzņēmuma personālam un sanitāro mezglu (dušas kabīni, tualeti ar tajā ierīkotu klozetpodu un izlietni), no kura nav tiešas izejas uz gaļas pirmapstrādes, sadalīšanas, uzglabāšanas vai izplatīšanas telpām un vietām. Sanitāro mezglu daudzums uzņēmumā noteikts šo noteikumu pielikumā.
12. Kautuvē papildus šo noteikumu 11.punktā minētajām prasībām iekārto:
- 12.1. viegli mazgājamu un dezinficējamu telpu vai nojumi putnu vai trušu pirmskaušanas apskatei;
- 12.2. kaušanas telpu, kurā paredzēta atsevišķa vieta:
- 12.2.1. putnu vai trušu apdullināšanai un atasiņošanai;
- 12.2.2. putnu atspalvošanai un plaucēšanai vai trušu ādas novilkšanai;
- 12.3. telpu nokauto putnu vai trušu eviscerācijai (iekšējo orgānu atdalīšanai no liemeņa) un blakusproduktu (iekšējo orgānu, kā arī galvu un kāju, ja tās ir atdalītas no liemeņa) apstrādei ar atsevišķu vietu eviscerācijai, lai

nepieļautu blakusproduktu piesārņošanu;

12.4. automātiski darbināmas durvis starp šo noteikumu 12.1., 12.2. un 12.3.apakšpunktā minētajām telpām;

12.5. gaļas nosūtišanas telpu. Mazjaudas kautuvē šim nolūkam var iekārtot atsevišķu vietu;

12.6. telpu vai vietu putnu spalvu vai trušu ādu savākšanai, ja tās paredzētas pārstrādei;

12.7. atvēsināšanas telpu, ja gaļas atvēsināšanai neizmanto šo noteikumu 60.punktā minēto metodi;

12.8. vienu vai vairākas atsevišķas aizslēdzamas atvēsināšanas vai saldēšanas telpas aizturētās gaļas (gaļa, kurai nav pabeigta veterinārā ekspertīze un kurai nepieciešams veikt papildu izmeklējumus) novietošanai;

12.9. atsevišķus sanitāros mezglus, tualetes telpas un ģērbtuves:

12.9.1. darbiniekiem, kuriem ir saskare ar dzīvjiem putniem vai trušiem;

12.9.2. pārējiem darbiniekiem.

13. Šo noteikumu 12.9.apakšpunkts neattiecas uz mazjaudas kautuvēm.

14. Uzņēmumā, kurā gaļu sadala, papildus šo noteikumu 11.punktā noteiktajām prasībām iekārto:

14.1. atvēsināšanas vai saldēšanas telpu ievestās gaļas uzglabāšanai;

14.2. telpu gaļas sadalīšanai, atkaulošanai un iesaiņošanai;

14.3. atsevišķu telpu zosu un pīļu liemeņu eviscerācijai, ja uzņēmumā iegūst taukās aknas (aknas, kuras iegūst, piespiedu kārtā barojot pīles un zosis);

14.4. atsevišķu telpu putnu liemeņu eviscerācijai, ja tā tiek atlikta uz laiku, kas nepārsniedz 15 dienas no putnu nokaušanas brīža (turpmāk — Ņujorkas putnu gaļa), ja uzņēmumā iegūst šādu produktu;

14.5. atsevišķu telpu gaļas iepakojšanai, ja iepakojšanai netiek izmantoti viegli mazgājami, pret koroziju izturīgi konteineri, kuri pirms to ienešanas gaļas sadalīšanas, atkaulošanas un iesaiņošanas telpā ir tīrīti, mazgāti un dezinficēti.

15. Cilvēku uzturā izmantojamā gaļa nedrīkst atrasties kopā ar uzturā neizmantojamo vai aizturēto gaļu. Cilvēku uzturā neizmantojamu gaļu uzglabā ūdensnecaurlaidīgos konteineros ar aizslēdzamiem vākiem vai atsevišķā aizslēdzamā telpā. Konteinerus, kuros glabā cilvēku uzturā neizmantojamo gaļu, marķē ar uzrakstu “Cilvēku uzturam nederīgs”. Ja cilvēku uzturā neizmantojamo gaļu no uzņēmuma aizvada pa cauruļvadiem, tos konstruē tā, lai novērstu cilvēku uzturā izmantojamās gaļas piesārņojuma risku.

16. Uzņēmuma telpās, kurās ražo un uzglabā svaigu gaļu vai veic citas ar gaļas apstrādi saistītas darbības:

16.1. grīda ir gluda, ūdensnecaurlaidīga, izturīga pret pūšanu, ar iebūvētām notekūdeņu savākšanas lūkām (izņemot atvēsināšanas un saldēšanas telpas, kā arī gaļas pārvietošanas gaitenšus un laukumus) un slīpumu šķidruma noplūdei uz tām;

16.2. sienas ir izturīgas pret pūšanu, ar gludu virsmu, drošas pret kukaiņu un grauzēju iekļūšanu telpā. Ne mazāk kā divu metru augstumā (atvēsināšanas un saldēšanas telpās — gaļas krāvuma augstumā) sienas ir pārklātas ar gaišu, gludu, ūdensnecaurlaidīgu, pret mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem izturīgu materiālu. Sienu un grīdas savienojuma vietas, izņemot saldētavas, noliktavas un paligtelpas, kurās nav ierīkotas notekūdeņu savākšanas lūkas, ir noapaļotas;

16.3. logi ir izturīgi, ūdensnecaurļaidīgi, ar gludu virsmu. Atveramus logus aizklāj ar noņemamu sietu, lai nepieļautu kukaiņu, grauzēju un putnu iekļūšanu telpās;

16.4. durvis ir izturīgas un nerūsējošas. Koka durvis no abām pusēm pārklāj ar gludu un ūdensnecaurļaidīgu pārklājumu;

16.5. izolācijas materiāli ir bez smaržas un izturīgi pret pūšanu;

16.6. ir ierīkota ventilācijas sistēma un tvaika atsūkšanas iekārtas;

16.7. ir dabiskais vai mākslīgais apgaismojums, kurš nemaina krāsu uztveri. Pirmskaušanas un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes vietās nepieciešams 540 luksu, darba telpās — 220 luksu, pārējās telpās — no 50 līdz 100 luksu apgaismojums;

16.8. griesti vai jumta iekšējā virsma ir gluda, gaiša, tīrīšanai pieejama un nodrošināta pret kukaiņu, grauzēju un putnu iekļūšanu telpā;

16.9. ir aizliegta kokmateriālu izmantošana telpās, kurās iespējama gaļas saskaršanās ar koka priekšmetiem.

17. Instrumenti un aprīkojums (konteineri, konveijera lentes, rotējošie naži, gaisa sliežu ceļi), kas saskaras ar gaļu vai kuru saskaršanās ar gaļu ir iespējama, atbilst šādām prasībām:

17.1. tie ir izgatavoti no nerūsējoša un pret dezinfekcijas līdzekļiem izturīga materiāla, kas neietekmē gaļas kvalitatīvās īpašības;

17.2. to virsmas (arī metinājuma un savienojumu vietas) ir gludas;

17.3. visa tehnoloģiskā procesa laikā gaļa un konteineri, kuros atrodas gaļa, nedrīkst tieši saskarties ar grīdu vai sienām.

18. Instrumentus un aprīkojumu, ko izmanto, strādājot ar dzīvjiem putniem vai trušiem un gaļu, uztur lietošanas kārtībā. Tos mazgā un dezinficē pirms darba, pēc darba, kā arī darba laikā, ja gaļa, instrumenti vai aprīkojums ir piesārņots.

19. Gaļas iegūšanas, sadalīšanas, iesaiņošanas un iepakojšanas telpās darba vietu tuvumā, kā arī ģērbtuvju un tuaļu tuvumā iekārto roku un instrumentu mazgāšanas un dezinfekcijas ierīces, kuras atbilst šādām prasībām:

19.1. ūdens krāni darbināmi bez roku palīdzības. Mazjaudas uzņēmumā ūdens krāni var būt darbināmi ar roku palīdzību;

19.2. izlietnes ir apgādātas ar:

19.2.1. aukstu un karstu vai līdz nepieciešamajai temperatūrai sajaucamu tekošu dzeramo ūdeni;

19.2.2. roku mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem un higiēniskajiem vienreizējās lietošanas dvieļiem;

19.3. izlietņu tuvumā novietotas atkritumu tvertnes;

19.4. darba instrumentu dezinfekcijas ierīcēs ūdens temperatūra ir ne zemāka par 82 °C.

20. Mazjaudas uzņēmumā roku un instrumentu mazgāšanas un dezinfekcijas ierīces var atrasties blakustelpā, nevis darba vietu tuvumā.

21. Tehniskā ūdens un dzeramā ūdens caurules un ierīces atbilst šādām prasībām:

21.1. tehniskā ūdens un dzeramā ūdens caurules un krānus krāso atšķirīgās krāsās. Krāniem piešķir identifikācijas numuru, un to norāda uzņēmuma ūdensapgādes shematiskajā plānā;

21.2. caurules iebūvē sienā vai novieto tādā attālumā no tās, lai būtu iespējams tīrīt sienu un ūdens caurules.

22. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus lieto saskaņā ar to lietošanas instrukciju tā, lai nemainītos uzņēmuma telpu, aprīkojuma un instrumentu īpašības un nepiesārņotu gaļu.

23. Uzņēmumā telpas izvietojas un iekārto, ievērojot ražošanas tehnoloģisko procesu plūsmu un nodrošinot, lai produkcijas plūsmas līnijas savstarpēji nekrustotos.

24. Putnu un trušu pārvadāšanai izmanto režģu konteinerus, kuri izgatavoti no nerūsējoša, viegli tīrāma un dezinficējama materiāla. Konteinerus pēc putnu un trušu izkraušanas mazgā un dezinficē.

25. Visos putnu un trušu gaļas aprites posmos iesaistītie darbinieki ievēro pārtikas aprītē noteiktās higiēnas prasības un šādus nosacījumus:

25.1. tīrs un gaišs darba apģērbs (arī galvassegas un apavi). Ja nepieciešams, darba dienas laikā tie maināmi;

25.2. sākot darbu, pārtraucot darbu, pēc tualetes apmeklējuma un, ja nepieciešams, darba laikā mazgāt un dezinficēt rokas;

25.3. darba vietā aizliegts ēst, dzert, smēķēt un veikt citas darbības, kas var piesārņot gaļu;

25.4. pēc saskares ar slimiem putniem, trušiem vai inficētu gaļu nekavējoties mazgāt un dezinficēt rokas.

III. Putnu un trušu pirmskaušanas apskate

26. Putnus un trušus drīkst kaut tikai tad, ja veikta to pirmskaušanas apskate.

27. Pirmskaušanas apskati drīkst veikt:

27.1. putnu vai trušu novietnē (audzēšanas vietā);

27.2. kautuvē (izņemot trušus un strausus).

28. Putnu vai trušu pirmskaušanas apskati novietnē veic valsts pilnvarotais veterinārārsts, kurš pēc apskates Pārtikas un veterinārā dienesta noteiktajā kārtībā sniedz atzinumu par dzīvnieku veselības stāvokli.

29. Putnu pirmskaušanas apskati kautuvē veic pilnvarotais veterinārārsts, ja 72 stundas pirms putnu atvešanas uz kautuvi ir atsūtīts:

29.1. apliecinājums, ka putnu novietne atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā, kā arī norādīts veterinārārsts, kuru Pārtikas un veterinārais dienests pilnvarojis valsts uzraudzībā esošo dzīvnieku infekcijas slimību uzraudzības programmu īstenošanai konkrētajā novietnē;

29.2. Pārtikas un veterinārā dienesta apstiprināts dokuments, kurā putnu īpašnieks norāda šādu informāciju:

29.2.1. datums, kad putni ievesti novietnē;

29.2.2. putnu izcelsmes vieta;

29.2.3. skaits;

29.2.4. šķirnes produktivitātes rādītāji;

29.2.5. nobeigušos putnu skaits;