



Laidiens: 10.10.2001., Nr. 144

Ministru kabineta noteikumi Nr.427

Rīgā 2001.gada 2.oktobrī (prot. Nr.47, 18.§)

Gaļas produktu ražošanas noteikumi

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

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka higiēnas prasības gaļas produktu un citu dzīvnieku izcelsmes produktu (turpmāk - produkcija) ražošanai, kā arī higiēnas prasības uzņēmumiem (uzņēmēj sabiedrībām), kuri ražo vai atkārtoti iesaiņo gaļas produktus, gaļu saturošus produktus un citus dzīvnieku izcelsmes produktus (turpmāk - uzņēmumi).

2. Noteikumi attiecas uz:

2.1. gaļas produktiem - produktiem, kas iegūti no svaigas gaļas, blakusproduktiem, maltas gaļas un gaļas izstrādājumiem vai kuros minētie produkti izmantoti kā viena no sastāvdaļām un kas tikuši pakļauti termiskai apstrādei un nav saglabājuši svaigas gaļas īpašības;

2.2. gaļu saturošiem produktiem - produktiem, kuru sastāvā pēc produkta sagatavošanas saskaņā ar sagatavošanas instrukciju ir ne vairāk kā 10 % gaļas vai gaļas produktu no kopējā produkta svara;

2.3. sagatavotiem gaļas ēdieniem - ar aukstumu apstrādātiem iesaiņotiem gaļas produktiem, kas sagatavoti pēc kulinārijas receptes (cepti vai apcepti) un kuriem pirms lietošanas nepieciešama papildu termiskā apstrāde;

2.4. citiem dzīvnieku izcelsmes produktiem:

2.4.1. grībām (dradžiem) - olbaltumvielas saturošiem produktiem, kas gaļas karsēšanas procesā atliek pēc daļējas tauku un ūdens atdalīšanas;

2.4.2. gaļas ekstraktiem;

2.4.3. gaļas pulveri, ādas pulveri, sālītām vai kaltētām asinīm un sālītu vai kaltētu asins plazmu;

2.4.4. kausētiem dzīvnieku taukiem - cilvēka uzturā izmantojamiem taukiem, kas iegūti, kausējot gaļu vai kaulus;

2.4.5. attīrītiem un sālītiem, kaltētiem vai karsētiem kuņģiem, urīnpūšļiem un zarnām.

3. Gaļas produktus, gaļu saturošus produktus un citus dzīvnieku izcelsmes produktus ražo un atkārtoti iesaiņo uzņēmumos, kuri atbilst šo noteikumu prasībām un atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā.

4. Pārtikas un veterinārais dienests uzrauga un kontrolē šo noteikumu prasību izpildi.

II. Prasības gaļas produktu ražošanai

5. Gaļas produktus ražo:

5.1. no svaigas gaļas, kas iegūta no klīniski veselīgiem dzīvniekiem, ievērojot normatīvajos aktos noteiktās prasības dzīvnieku kaušanai un kautproduktu ieguvei vai gaļas ieviešanai Latvijā, un uzglabāta saskaņā ar Ministru kabineta 2000.gada 27.jūnija noteikumiem Nr.214 "Noteikumi par higiēnas prasībām gaļas un gaļas produktu uzglabāšanai un transportēšanai";

5.2. no maltas gaļas un gaļas izstrādājumiem, kas iegūti saskaņā ar Ministru kabineta 2001.gada 13.februāra noteikumiem Nr.68 "Higiēnas prasības maltas gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai un izplatīšanai", izņemot gadījumus, kad tie iegūti konkrētajā gaļas produktu ražošanas uzņēmumā un uzglabāti, un transportēti saskaņā ar Ministru kabineta 2000.gada 27.jūnija noteikumiem Nr.214 "Noteikumi par higiēnas prasībām gaļas un gaļas produktu uzglabāšanai un transportēšanai";

5.3. no citiem cilvēka uzturam derīgiem dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas atbilst normatīvo aktu prasībām.

6. Gaļas produktu ražošanai nedrīkst izmantot:

6.1. vīriešu un sieviešu kārtas dzīvnieku dzimumorgānus, izņemot sēkliniekus;

6.2. urīnorgānus, izņemot nieres un urīnpūsli;

6.3. balseni, traheju un ekstralobulāros bronhus;

6.4. acis un acu plakstiņus;

6.5. ārējās auss kanālu;

6.6. radzenes audus;

6.7. putnu galvas, izņemot seksti, zodlapiņas un karunkulus;

6.8. putnu barības vadu, dziedzerkuņģi, zarnas un dzimumorgānus.

7. Ražojot pasterizētus un sterilizētus gaļas produktu konservus, ievēro šādas prasības:

7.1. hermētiski noslēgtās konservu kārbas termiski apstrādā autoklāvā, nodrošinot nepieciešamo temperatūru un spiedienu, lai tiktu iznīcināti vai inaktivēti vairoties spējīgie mikroorganismi;

7.2. pēc termiskās apstrādes konservu kārbas dzesē autoklāva ūdenī, kas atbilst dzeramā ūdens prasībām. Nav pieļaujama recirkulēta ūdens izmantošana;

7.3. pēc atdzesēšanas konservu kārbas izņem no autoklāva, kamēr to temperatūra ir pietiekami augsta, lai nodrošinātu mitruma iztvaikošanu. Konservu kārbām nedrīkst pieskarties, kamēr tās nav pilnīgi sausas;

7.4. konservu kārbas, kurās konstatē gāzes klātbūtni, pārbauda papildus;

7.5. karsēšanas iekārtu termometrus vai teletermometrus salīdzina ar kalibrētiem termometriem vai teletermometriem;

7.6. konservu ražošanai neizmanto bojātas, nekvalitatīvi pagatavotas vai netīras konservu kārbas. Netīras konservu kārbas mazgā ar tekošu dzeramo ūdeni šim nolūkam paredzētā iekārtā un pēc mazgāšanas nožāvē;

7.7. izejvielas (jebkurš dzīvnieku izcelsmes produkts, kas paredzēts gaļas produktu un citu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanai) iepilda tikai sausās konservu kārbās;

7.8. pēc konservu kārbu piepildīšanas, hermētiskas noslēgšanas un pirms to karsēšanas no konservu kārbām nomazgā taukus ar karstu dzeramo ūdeni, izmantojot šim nolūkam paredzētu iekārtu;

7.9. pirms un pēc konservu kārbu karsēšanas nepieļauj to bojāšanu vai piesārņošanu;

7.10. karsējot gaļas produktu konservus, reģistrē produkta nosaukumu, produkta saturu, konservu kārbu izmēru, konservu kārbu skaitu, karsēšanas ilgumu, temperatūru un citu nepieciešamo informāciju un rādītājus;

7.11. darba dienas laikā periodiski pēc iepriekš noteiktiem intervāliem kontrolē konservu kārbu noslēgšanas kvalitāti (hermētiskumu) ar iekārtu, kas pārbauda noslēgto kārbu perpendikulāro šķēsgriezumu un šuves;

7.12. noņem paraugus un izmeklē:

7.12.1. sterilizētu konservu termiskās apstrādes efektivitāti, inkubējot paraugus septiņas dienas +37 °C temperatūrā vai 10 dienas +35 °C temperatūrā un pēc tam nosakot produkta mikrobioloģiskos rādītājus;

7.12.2. sterilizētā produkta un konservu kārbas mikrobioloģisko piesārņojumu uzņēmuma laboratorijā, kura piedalās Pārtikas un veterinārā dienesta organizētā starplaboratoriju testēšanā, vai akreditētā laboratorijā;

7.12.3. pasterizētu un sterilizētu konservu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajiem nekaitīguma kritērijiem;

7.13. ūdenim, ko izmanto konservu kārbu karsēšanai, var pievienot vielas, kas novērš konservu kārbu koroziju, mīkstina un dezinficē ūdeni, ja tas nerada konservu piesārņojuma risku.

8. Ražojot sagatavotus gaļas ēdienus, ievēro šādas prasības:

8.1. gaļas produktus, kurus izmanto sagatavotu gaļas ēdienu ražošanā, pēc to termiskās apstrādes nekavējoties sajauc ar citām sastāvdaļām vai pirms sajaukšanas atdzesē, nodrošinot to iekšējo temperatūru ne augstāku par +10 °C. Pirms atdzesēšanas gaļas produktu temperatūra drīkst būt no +10 °C līdz +60 °C ne ilgāk kā divas stundas;

8.2. gaļas produktus un sagatavotus gaļas ēdienus divu stundu laikā pēc to termiskās apstrādes atdzesē, nodrošinot to iekšējo temperatūru ne augstāku par +10 °C, un pēc iespējas īsākā laikā atdzesē līdz temperatūrai, kādā tos paredzēts uzglabāt;

8.3. ja sagatavotus gaļas ēdienus paredzēts sasaldēt, to dara nekavējoties pēc atdzesēšanas;

8.4. ražošanas laikā veiktās kontroles rezultātus reģistrē un saglabā vismaz sešus mēnešus pēc konkrēto produktu derīguma termiņa beigšanās, un uzrāda Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonām pēc to pieprasījuma.

9. Gaļas produktu termiskās apstrādes beigu temperatūra nedrīkst būt zemāka par +70 °C.

III. Prasības citu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanai

10. Kausētus dzīvnieku taukus un grības, kā arī attīrītus un sālītus, kaltētus vai karsētus kuņģus, urīnpūšļus un zarnas drīkst iegūt tikai no kautproduktiem, kuri veterinārajā ekspertīzē atzīti par derīgiem cilvēka uzturam.

11. Kausētus dzīvnieku taukus un grības ražo no dzīvnieku taukaudiem vai kauliem, kuri:

11.1. nesatur asinis un fizikālo piesārņojumu un kuriem nav bojāšanās pazīmju;

11.2. iegūti kautuvēs, gaļas sadalīšanas uzņēmumos, gaļas pārstrādes uzņēmumos, kā arī mazumtirdzniecības vietās, kur tiek sadalīta un uzglabāta gaļa;

11.3. uzglabāti un transportēti, nodrošinot to iekšējo temperatūru ne augstāku par +7 °C;

11.4. transportēti transportlīdzekļos un konteineros, kuru iekšējā virsma ir gluda, viegli mazgājama, tīrāma un dezinficējama, kuri pasargā izejvielas no piesārņojuma riska un kuros iespējams saglabāt noteiktu temperatūras režīmu.

12. Ja kausētu dzīvnieku tauku un grību izejvielas uz pārstrādes uzņēmumu netiek transportētas katru dienu, tās pēc ieguves nekavējoties atvēsina, nodrošinot to iekšējo temperatūru ne augstāku par +7 °C.

13. Kausētu dzīvnieku tauku un grību izejvielas pirms to kausēšanas novērtē, atdalot svešķermeņus un cilvēka uzturam nederīgās daļas.

14. Kausētu dzīvnieku tauku un grību izejvielas apstrādā ar karstumu, spiedienu vai citu metodi. Iegūtos taukus atdala, nolejot, centrifugējot, filtrējot vai lietojot citu metodi.

15. Kausētu dzīvnieku tauku ražošanas procesā aizliegts izmantot šķīdinātājus.

16. Kausētus dzīvnieku taukus, kas ražoti saskaņā ar šo noteikumu prasībām, drīkst rafinēt, lai uzlabotu to fizikālās un ķīmiskās īpašības.

17. Kausēti dzīvnieku tauki atbilst šo noteikumu 1.pielikumā noteiktajām kvalitātes prasībām.

18. Grības, kas paredzētas cilvēka uzturam, uzglabā, ievērojot šādus nosacījumus:

18.1. ja grības iegūtas temperatūrā, kas nav augstāka par +70 °C, tās uzglabā temperatūrā, kas nav augstāka par +7 °C, ne ilgāk par 24 stundām, vai temperatūrā, kas nav augstāka par -18 °C;

18.2. ja grības iegūtas temperatūrā, kas augstāka par +70 °C, un to mitrums ir 10 % vai vairāk, tās uzglabā temperatūrā, kas nav augstāka par +7 °C, ne ilgāk par 48 stundām, vai temperatūrā, kas nav augstāka par -18 °C;

18.3. ja grības iegūtas temperatūrā, kas augstāka par +70 °C, un to mitrums ir mazāks par 10 %, tās uzglabā bez ierobežojumiem.

19. Attīrītu un sālītu, kaltētu vai karsētu kuņģu, urīnpūšļu un zarnu ražošanai paredzētās izejvielas transportē transportlīdzekļos un konteineros, kuru iekšējā virsma ir gluda, viegli mazgājama, tīrāma un dezinficējama, kuri pasargā izejvielas no piesārņojuma riska un kuros iespējams saglabāt noteiktu temperatūras režīmu (izņemot gadījumus, ja transportēšanas ilgums nepārsniedz divas stundas).

20. Ja attīrītu un sālītu, kaltētu vai karsētu kuņģu, urīnpūšļu un zarnu ražošanai paredzētās izejvielas nav paredzēts pārstrādāt divu stundu laikā pēc to ieguves, tās nekavējoties atvēsina. Izejvielas un produktus, kuri nav sālīti vai kaltēti, uzglabā temperatūrā, kas nav augstāka par +3 °C.

IV. Vispārīgās prasības uzņēmumam, kas ražo gaļas produktus, gaļu saturošus produktus vai citus dzīvnieku izcelsmes produktus

21. Vispārīgās higiēnas prasības uzņēmumiem, kas ražo gaļas produktus, gaļu saturošus produktus un citus dzīvnieku izcelsmes produktus, nosaka Ministru kabineta 1998.gada 14.aprīļa noteikumi Nr.130 "Higiēnas prasības pārtikas aprītē".

22. Gaļas produktu, gaļu saturošu produktu un citu dzīvnieku izcelsmes produktu iesaiņošanas, iepakojšanas, transportēšanas un uzglabāšanas prasības nosaka Ministru kabineta 2000.gada 27.jūnija noteikumi Nr.214 "Noteikumi par higiēnas prasībām gaļas un gaļas produktu uzglabāšanai un transportēšanai".

23. Uzņēmuma teritorijā iekārto produkcijas transportēšanai paredzēto transportlīdzekļu tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas laukumu vai telpu, kur ir nodrošināta karstā un aukstā ūdens padeve, izņemot gadījumus, ja

transportlīdzekļus tīra, mazgā un dezinficē citā uzņēmumā, kas atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.

24. Uzņēmuma telpas, kurās notiek darbības ar izejvielām, tiek ražota produkcija vai uzglabātas izejvielas un produkcija, atbilst šādām prasībām:

24.1. grīda ir gluda, ūdensnecaurlaidīga, viegli tīrāma un dezinficējama, izveidota noteiktā slīpumā vai aprīkota ar iekārtu ūdens notecei uz kanalizācijas sistēmu;

24.2. sienas ir gludas, viegli tīrāmas, ūdensnecaurlaidīgas, izturīgas, ar mazgājamu gaišas krāsas pārklājumu vismaz divu metru augstumā, bet izejvielu un produkcijas uzglabāšanas telpās - uzglabājamo produktu krāvuma augstumā;

24.3. griesti vai jumta iekšējais pārklājums ir viegli tīrāms;

24.4. durvis ir viegli tīrāmas un gatavotas no korozijas izturīga materiāla;

24.5. ventilācijas sistēma un, ja nepieciešams, tvaika un garaiņu atsūkšanas iekārtas novērš kondensāta veidošanos uz sienām un griestiem vai jumta iekšējās virsmas;

24.6. telpās ir pietiekams dabīgais vai mākslīgais apgaismojums.

25. Uzņēmumā iekārto:

25.1. telpu vai attiecīgu vietu ar aprīkojumu izejvielu pieņemšanai un inspicēšanai;

25.2. telpu vai attiecīgu vietu ar aprīkojumu produkcijas izsniegšanai (nosūtīšanai);

25.3. aizslēdzamu telpu vai skapi instrumentu un materiālu glabāšanai, kas nepieciešami veterinārās uzraudzības veikšanai;

25.4. telpu vai attiecīgu vietu ar iekārtām aprīkojuma un instrumentu mazgāšanai un dezinfekcijai. Instrumentu un aprīkojuma dezinfekcijai izmanto ūdeni, kura temperatūra nav zemāka par +82 °C;

25.5. aizslēdzamu telpu vai skapi mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšanai;

25.6. telpu vai skapi tīrīšanas un mazgāšanas inventāra glabāšanai;

25.7. ģērbtuves uzņēmuma personālam un sanitāro mezglu (tualetes ar klozetpodu, izlietni un dušas kabīni), no kura nav tiešas izejas uz produkta ražošanas, pieņemšanas, nosūtīšanas un glabāšanas telpām vai vietām. Sanitāro mezglu daudzums noteikts šo noteikumu 2.pielikumā.

26. Darba vietu tuvumā iekārto karstā un aukstā ūdens padeves ierīces roku un instrumentu mazgāšanai un dezinfekcijai. Minētās ierīces:

26.1. darbināmas bez roku palīdzības;

26.2. apgādātas ar mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļiem un higiēniskajiem vienreizējas lietošanas dvieļiem vai salvetēm, kā arī atkritumu tvertnēm.

27. Uzņēmuma telpas, aprīkojumu un instrumentus, izņemot transportlīdzekļus, kurus izmanto iepakotu izejvielu un produkcijas transportēšanai, drīkst izmantot tikai darbam ar šajos noteikumos noteikto produkciju un tās izejvielām.

28. Instrumentiem un aprīkojumam (piemēram, galdiem, konteineriem, konveijeriem, zāģiem, nažiem), kas nonāk kontaktā ar izejvielām un produkciju, jābūt izgatavotiem no viegli tīrāma un dezinficējama korozijas izturīga