



Laidiens: 10.10.2001., Nr. 144

Ministru kabineta noteikumi Nr.428

Rīgā 2001.gada 2.oktobrī (prot. Nr.47, 19.§)

Grozījumi Ministru kabineta 2001.gada 13.februāra noteikumos Nr.68 "Higiēnas prasības maltas gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai un izplatīšanai"

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

Izdarīt Ministru kabineta 2001.gada 13.februāra noteikumos Nr.68 "Higiēnas prasības maltas gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai un izplatīšanai" (Latvijas Vēstnesis, 2001, 27.nr.) šādus grozījumus:

1. Aizstāt visā noteikumu tekstā vārdus "Valsts veterinārais dienests" (attiecīgā locījumā) ar vārdiem "Pārtikas un veterinārais dienests" (attiecīgā locījumā).

2. Aizstāt visā noteikumu tekstā vārdus "valsts veterinārais inspektors" (attiecīgā locījumā) ar vārdiem "pārtikas un veterinārais inspektors" (attiecīgā locījumā).

3. Izteikt 3. un 4.punktu šādā redakcijā:

"3. Maltu gaļu un gaļas izstrādājumus ražo pārtikas uzņēmumā (turpmāk — uzņēmums), kurš ir Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.

4. Uz sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, kuros tiek malta gaļa, attiecināmas šo noteikumu 5., 6., 7., 8., 9., 18., 19., 30., 33., 35.punkta un 28.2.apakšpunkta prasības. Uz mazumtirdzniecību un tirgiem, kuros tiek malta svaiga gaļa, kas nopirkta tajā pašā uzņēmumā, attiecināmas tikai šo noteikumu 5., 6., 22., 23., 27., 28., 30., 31., 32., 33., 35., 36.punkta un 25.7., 25.11., 25.12. (izņemot prasību par dušas kabīni) apakšpunkta prasības."

4. Svītrot 7.4.apakšpunktu.

5. Izteikt 10., 11., 12. un 13.punktu šādā redakcijā:

"10. Maltas gaļas ražošanas telpā temperatūra nedrīkst būt augstāka par +12 °C. Gaļas izstrādājumus ražo kontrolētas temperatūras apstākļos atkarībā no produktu veida.

11. Maltu gaļu un gaļas izstrādājumus pēc to saražošanas nekavējoties iesaiņo, iepakoj un atvēsina vai sasaldē.

12. Ja izejvielas (svaigas gaļas) iekšējā temperatūra nav augstāka par +7 °C, maltas gaļas ražošanas laiks (no izejvielas ienešanas ražošanas telpā līdz maltas gaļas atvēsināšanai vai sasaldēšanai) nedrīkst pārsniegt vienu stundu.

13. Ja izejvielas (svaigas gaļas) iekšējā temperatūra nav augstāka par +4 °C, maltas gaļas ražošanas laiks nedrīkst pārsniegt divas stundas."