



Laidiens: 18.08.2000., Nr. 292/295

Ministru kabineta noteikumi Nr. 282

Rīgā 2000.gada 15.augustā (prot. Nr. 37, 29.§)

Olu produktu aprites noteikumi

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

I. Vispārīgie jautājumi

1. Šie 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 cilvēku uzturā vai citu pārtikas produktu ražošanai.
3. Šie noteikumi neattiecas uz:
 - 3.1. uzņēmumā (uzņēmējsabiedrībā) iegūtajiem olu produktiem, kurus bez iepriekšējas apstrādes izmanto citu pārtikas produktu ražošanai un pārdod tiešajam patērētājam;
 - 3.2. sagatavotiem pārtikas produktiem, kuru izgatavošanā izmantoti olu produkti;
 - 3.3. mazumtirdzniecību un sabiedrisko ēdināšanu.
4. Uzņēmumam (uzņēmējsabiedrībai) atļauts ražot un uzglabāt olu produktus, ja tas saskaņā ar pilnvaru sadalījumu starp ministrijām pārtikas aprites valsts uzraudzības un kontroles nodrošināšanā ir pilnvarotas kompetentas institūcijas uzraudzībā un kontrolē.
5. Olu produktu ražošanas uzņēmums (uzņēmējsabiedrība) nodrošina:
 - 5.1. olu produktu paraugu ņemšanu un nosūtīšanu uz laboratoriju obligāto nekaitīguma prasību izvērtēšanai;
 - 5.2. olu produktu laboratorisko izmeklējumu rezultātu un temperatūras režīmu reģistrējošo ierīču pierakstu saglabāšanu ne mazāk kā divus gadus;
 - 5.3. informācijas sniegšanu Valsts veterinārā dienesta attiecīgā rajona (pilsētas) veterinārās pārvaldes valsts veterinārajam inspektoram, ja laboratoriskajos izmeklējumos konstatēts, ka olu produkti neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām.

II. Higiēnas prasības olu produktu ražošanas uzņēmumam (uzņēmējsabiedrībai)

6. Uzņēmumā (uzņēmējsabiedrībā) iekārto:

- 6.1. telpu olu produktu termiskai apstrādei, ja uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) nav noslēgtas olu produktu pastērizācijas sistēmas;
- 6.2. telpu olu glabāšanai;
- 6.3. telpu olu produktu glabāšanai;
- 6.4. telpu olu plēšanas, olu satura savākšanas, āaumalu un membrānu atdalīšanas iekārtām;
- 6.5. telpu āaumalu, membrānu, cilvēku uzturā neizmantojamu olu vai olu produktu savākšanas un glabāšanas konteineriem;
- 6.6. telpu noteikumos neminētu patēriņam cilvēku uzturā izmantojamu pārtikas produktu un piedevu glabāšanai;
- 6.7. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu inventāra glabāšanai, kas nonāk saskarē ar olu produktiem;
- 6.8. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu, kas aprīkota ar olu produktu iesaiņošanas un iepakojšanas iekārtām;
- 6.9. telpu sasaldētu olu produktu atkausēšanas iekārtām, ja uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) paredzēts atkausēt sasaldētus olu produktus;
- 6.10. telpu vai slēdzamu skapi mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu glabāšanai;
- 6.11. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu netīro olu mazgāšanas, dezinfekcijas, susināšanas iekārtām. Netīro olu mazgāšanas, dezinfekcijas, susināšanas iekārtas nedrīkst atrasties olu satura iegūšanas un āaumalu un membrānu atdalīšanas telpā;
- 6.12. telpu olu produktu iesaiņojamā un iepakojamā materiāla glabāšanai;
- 6.13. telpu personālam;
- 6.14. sanitāro mezglu (tualetes 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 šo noteikumu pielikumā;
- 6.15. telpu atkārtotai izmantošanai paredzēta iesaiņojamā un iepakojamā materiāla mazgāšanai un dezinficēšanai;
- 6.16. telpu vai ar mazgājamu, dezinficējamu, ūdeni un taukus necaurlaidīgu materiālu nodalītu vietu olu produktu transportēšanai paredzēto transportlīdzekļu kravas nodalījuma mazgāšanai un dezinfekcijai, kuru aprīko ar ierīcēm dzeramā ūdens padevei, izņemot gadījumus, ja transportlīdzekļa kravas nodalījumu tīra, mazgā un dezinficē citā uzņēmumā, kas ir Valsts veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.
7. Olu un olu produktu glabāšanas telpas siltākajā vietā aprīko ar termogrāfu vai teletermometru un ierīcēm, kas nepārtraukti reģistrē temperatūru, kura nedrīkst pārsniegt šo noteikumu 52.punktā norādīto temperatūru.
8. Olu produktu termiskas apstrādes telpā ievieto pastērizācijas iekārtu, kurā ierīko:
 - 8.1. automātiskas darbības temperatūras kontroles un pieraksta ierīci;
 - 8.2. automātisku drošības ierīci pastērizācijas režīma traucējumu novēršanai;
 - 8.3. drošības sistēmu, kas novērš pastērizētu olu produktu sajaukšanos ar nepilnīgi pastērizētiem olu produktiem, ja uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) olu produktu ražošanai lieto ilgstošas pastērizācijas tehnoloģiju.

9. Telpās, kur ražo, iesaiņo, iepakoj vai glabā olu produktus, vai to tuvumā iekārto inventāra mazgāšanas ierīces, kurās karstā ūdens temperatūra nedrīkst būt zemāka par 82 °C.

10. Inventāra mazgāšanas ierīces apgādā ar ierīcēm ūdens padevei, kas darbināmas bez roku palīdzības.

11. Uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) izlietnes roku mazgāšanai:

11.1. aprīko ar ierīcēm tekoša aukstā un karstā dzeramā ūdens padevei, kuras darbināmas bez roku palīdzības;

11.2. apgādā ar mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļiem un higiēniskajiem vienreizējas lietošanas dvieļiem vai salvetēm un to tuvumā novieto atkritumu tvertnes, kas virināmas ar kāju palīdzību.

12. Olu produktu ražošanas uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā):

12.1. izmanto dzeramo ūdeni, kas atbilst normatīvajos aktos noteiktajām dzeramā ūdens prasībām un kuru, veicot paškontroli, laboratoriski izmeklē saskaņā ar uzņēmuma (uzņēmēj sabiedrības) īpašnieka vai tā pilnvarotas personas apstiprināto plānu;

12.2. tehnisko ūdeni izmanto tikai tvaika ražošanai, saldēšanas iekārtās vai uguns dzēšanai, nodrošinot, ka tas nepiesārņos olu produktus;

12.3. dzeramā un tehniskā ūdens caurules un krānus nokrāso atšķirīgās krāsās un uzņēmuma (uzņēmēj sabiedrības) ūdensapgādes shēmā tos norāda, piešķirot attiecīgu numuru.

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

14. Apkalpojošais personāls, kura darbs saistīts ar iesaiņotiem un iepakotiem olu produktiem, nedrīkst apkalpot tehnoloģiskās līnijas un inventāru, kas ir saskarē ar neiesaiņotiem un neiekapotiem olu produktiem. Šī prasība attiecas arī uz personālu, kas nodarbināts pie neiesaiņotiem un neiekapotiem olu produktiem.

15. Olu produktu ražošanas uzņēmuma (uzņēmēj sabiedrības) telpās, kas saistītas ar olu vai olu produktu apriti, aizliegtas darbības, kas var izraisīt produkcijas piesārņojumu (piemēram, ēšana, dzeršana, smēķēšana).

16. Apkalpojošais personāls pirms darba uzsākšanas un, ja nepieciešams, darba laikā mazgā un dezinficē rokas.

17. Olu produktu ražošanas uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) vai tā teritorijā nav pieļaujama dzīvnieku iekļūšana.

18. Olu produktu ražošanas uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) veic dezinfekciju un deratizāciju saskaņā ar īpašnieka vai tā pilnvarotas personas sastādīto dezinfekcijas un deratizācijas plānu.

19. Olu produktu ražošanas uzņēmumā (uzņēmēj sabiedrībā) dezinfekcijas līdzekļa paliekas pēc telpu, iekārtu un tehnoloģisko līniju mazgāšanas skalo ar ūdeni, kas atbilst dzeramā ūdens prasībām.

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

21. 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.

22. Oļas 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 6.5.apakšpunktā minētajā telpā.