

Ministru kabineta noteikumi Nr.1393

Rīgā 2009.gada 8.decembrī (prot. Nr.87 41.§)

Veterinārās prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielā daudzumā

Izdoti saskaņā ar Veterinārmedicīnas likuma 25.panta 1.punktu

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka veterinārās prasības tādas mājputnu un zaķveidīgo gaļas (turpmāk – gaļa) iegūšanai, uzglabāšanai, transportēšanai un izplatīšanai (turpmāk – aprīte), kuru nelielā daudzumā piegādā tieši galapatērētājam vai personai, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību Latvijas Republikā un svaigo gaļu piegādā tieši galapatērētājam.

2. Noteikumi attiecas uz saimniecībām, kuru tieši piegādātās gaļas apjoms nepārsniedz 10 000 mājputnu vai zaķveidīgo gadā, ja tie izaudzēti tās pašas saimniecības dzīvnieku novietnē un nokauti saimniecībai piederošā kaušanai paredzētā telpā.

3. Saimniecības īpašnieks vai valdītājs nodrošina:

3.1. šo noteikumu prasību izpildi;

3.2. Pārtikas un veterinārā dienesta (turpmāk – dienests) inspektoram un pilnvarotajam veterinārārstam brīvu pieeju dzīvnieku novietnei un kaušanai paredzētajām telpām;

3.3. veterinārajai ekspertīzei atbilstošus apstākļus;

3.4. slimu vai iespējami slimu mājputnu vai zaķveidīgo kaušanu tikai ar dienesta pilnvarota veterinārārsta atļauju un saskaņā ar viņa norādījumiem;

3.5. kaušanai paredzēto dzīvo mājputnu un zaķveidīgo uzskaiti, kā arī realizēto mājputnu un zaķveidīgo liemeņu uzskaiti;

3.6. dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu (kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam) uzglabāšanu, uzskaiti un iznīcināšanu atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 3.oktobra Regulas (EK) Nr. 1774/2002, ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti cilvēku uzturam, prasībām.

4. Šo noteikumu 3.5.apakšpunktā minēto informāciju glabā vienu gadu.

5. Visos gaļas aprītes posmos iesaistītie darbinieki:

5.1. ir apmācīti atbilstoši pārtikas aprītei nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasībām;

5.2. ievēro personīgo higiēnu;

5.3. valkā piemērotu, tīru un, ja nepieciešams, aizsargājošu apģērbu.

6. Kaušanai paredzētās telpas reģistrē dienestā atbilstoši normatīvajiem aktiem par pārtikas uzņēmumu darbības atzīšanas un reģistrācijas kārtību.

II. Higiēnas prasības kaušanai paredzētajām telpām

7. Gaļas iegūšanai saimniecībā iekārto kaušanai paredzētas telpas – atsevišķu ēku vai telpu pie novietnes ar atsevišķu izeju.

8. Kaušanai paredzētajās telpās iekārto:

8.1. kaušanas telpu ar atsevišķu vietu mājputnu un zaķveidīgo apdullināšanai un atasiņošanai, plaucēšanai, atspalvošanai, ādas novilkšanai un iekšējo orgānu izņemšanai (turpmāk – eviscerācija);

8.2. telpu vai vietu gaļas atvēsināšanai un uzglabāšanai, ja nepieciešams, arī liemeņa pārdalīšanai uz pusēm, nodrošinot, lai gaļas temperatūra nebūtu augstāka par 4 °C;

8.3. vietu vai tilpni mājputnu spalvu vai zaķveidīgo ādas savākšanai;

8.4. vietu mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu glabāšanai;

8.5. vietu iesaiņojamo materiālu glabāšanai;

8.6. vietu darbinieku apģērba glabāšanai.

9. Kaušanai paredzētajās telpās ierīko slēdzamu vietu vai tilpni tādas atdzesētas gaļas glabāšanai, kuras turpmāka apstrāde ir apturēta, un atsevišķu slēdzamu vietu vai tilpni blakusproduktu (kas nav paredzēti cilvēku patēriņam) vai tādas gaļas uzglabāšanai, kura atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā.

10. Telpās, kurās kauj un apstrādā mājputnus un zaķveidīgos:

10.1. grīda ir gluda, ūdensnecaurļaidīga, neabsorbējoša, mazgājama, dezinficējama, nodrošināta ar ūdens noteci un izturīga pret pūšanu;

10.2. sienas ir viegli mazgājamas, dezinficējamas, ar gludu virsmu;

10.3. logi ir izturīgi, viegli mazgājami, atveramās logu daļas ir aizklātas ar noņemamu kukaiņu sietu;

10.4. durvis ir gludas, viegli mazgājamas un dezinficējamas;

10.5. ir pietiekams dabīgais vai mākslīgais apgaismojums;

10.6. griesti vai jumta iekšējā virsma veidota tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un kondensāta veidošanos.

11. Virsmas, kas nonāk saskarē ar gaļu:

11.1. ir gludas, viegli tīrāmas un dezinficējamas;

11.2. ir izgatavotas no nerūsējoša, netoksiska materiāla;

11.3. nav izgatavotas no kokmateriāla.

12. Kaušanai un apstrādei izmantoto aprīkojumu un instrumentus uztur tīrus un lietošanas kārtībā. Tos mazgā un dezinficē pirms darba, pēc darba, kā arī darba laikā, ja tas ir nepieciešams.

13. Kaušanai paredzētās telpas nodrošina ar:

13.1. tekošu karstu un aukstu ūdeni, kas atbilst normatīvajos aktos noteiktajām dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām;

13.2. ierīci darba instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni 82 °C temperatūrā vai lieto citu metodi ar līdzvērtīgu iedarbību;

13.3. līdzekļiem roku mazgāšanai un dezinfekcijai un aprīkojumu roku žāvēšanai vai nosusināšanai.

14. Dezinfekcijas līdzekļus lieto atbilstoši normatīvajiem aktiem par darbībām ar biocīdiem.

III. Prasības gaļas apritei

15. Saimniecības īpašnieks vai valdītājs kaujamo mājputnu vai zaķveidīgo skaitu un kaušanas laiku saskaņo ar dienesta teritoriālo struktūrvienību.

16. Mājputnus un zaķveidīgos atļauts kaut tikai pēc to pirmskaušanas apskates, ko veic dienesta pilnvarotais veterinārārsts vai persona, kura ir apmācīta veikt pirmskaušanas apskati un pēckaušanas veterināro ekspertīzi saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 854/2004, ar ko paredz īpašus noteikumus par lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu, 5.panta 6.punkta "a" apakšpunktu (turpmāk – apmācīta persona).

17. Ja apmācītā persona pirmskaušanas apskatē konstatē neraksturīgu dzīvnieku izskatu vai uzvedību, viņa par to ziņo dienesta pilnvarotajam veterinārārstam, kas pārbauda dzīvnieku vispārējo veselības stāvokli.

18. Kaušana un eviscerācija notiek šādi:

18.1. kaušanas telpā atļauts ievest tikai dzīvus mājputnus un zaķveidīgos;

18.2. mājputnus un zaķveidīgos, ko iaved kaušanas telpā, apdullina un nekavējoties atasiņo, ievērojot kaušanai paredzēto lauksaimniecības dzīvnieku aizsardzības prasības;

18.3. dīrāšanu, plaucēšanu vai noplūkšanu, eviscerāciju un citu apstrādi veic nekavējoties un nepieļaujot gaļas piesārņošanu;

18.4. eviscerācijas laikā nepieļauj gremošanas trakta satura nokļūšanu uz liemeņa;

18.5. iekšējos orgānus, izņemot mājputnu nieres, izņem nekavējoties;

18.6. iekšējos orgānus atdala tā, lai pēckaušanas veterinārās ekspertīzes laikā būtu iespējams noteikt to piederību konkrētajam liemenim.

19. Nevienā gaļas aprites posmā nepieļauj pārtikā izmantojamās gaļas saskari ar grīdu un sienām.

20. Kautķermeņa daļas, kas nav derīgas lietošanai pārtikā, pēc iespējas ātrāk atdala no pārtikā izmantojamās gaļas.

21. Gaļa, kuras turpmāka apstrāde ir apturēta vai kura ir atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā, kā arī blakusprodukti, kas nav paredzēti cilvēku patēriņam, nedrīkst nonākt saskarē ar gaļu, kas ir atzīta par derīgu lietošanai pārtikā.

22. Dienesta pilnvarotais veterinārārsts vai apmācītā persona veic pēckaušanas veterināro ekspertīzi.

23. Ja apmācītā persona pēckaušanas veterinārajā ekspertīzē konstatē, ka liemenis vai subprodukti var apdraudēt cilvēku veselību, tos novieto atsevišķi un ziņo dienesta pilnvarotajam veterinārārstam, kas veic šo liemeņu un subproduktu pēckaušanas veterināro ekspertīzi.

24. Gaļu, kurai veikta pēckaušanas veterinārā ekspertīze, marķē atbilstoši normatīvajiem aktiem par gaļas, maltas gaļas, mehāniski atdalītas gaļas, gaļas izstrādājumu un gaļas produktu marķēšanu.

25. Nokautos mājputnus un zaķveidīgos pēc eviscerācijas un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes iespējami ātri atdzesē līdz temperatūrai, kas nav augstāka par 4 °C, ja nepieciešams, liemeņus sadalot uz pusēm.

26. Iesaiņojot mājputnu un zaķveidīgo liemeņus vai pusliemeņus, ievēro prasības, kuras noteiktas normatīvajos aktos par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, un uz iesaiņojuma norāda šādu informāciju:

26.1. produkta nosaukums (dzīvnieka suga, liemenis vai pusliemenis);

26.2. neto masa;

26.3. derīguma termiņš;

26.4. uzglabāšanas nosacījumi (temperatūras režīms);

26.5. saimniecības nosaukums vai īpašnieka (valdītāja) vārds, uzvārds un adrese.

27. Mājputnu un zaķveidīgo liemeņus vai pusliemeņus uzglabā un transportē, nodrošinot temperatūru, kas nav augstāka par 4 °C.

28. Ja saimniecības īpašnieks vai valdītājs nelielā daudzumā iegūtu gaļu izplata personai, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību, gaļai pievieno vienu no šādiem dokumentiem:

28.1. pavadzīmi ar Valsts ieņēmumu dienesta piešķirtu numuru vai citu normatīvajos aktos par darījumu apliecinājošiem dokumentiem noteiktu dokumentu, kurā papildus norāda liemeņu vai pusliemeņu skaitu un mājputnu vai zaķveidīgo kaušanas datumu;

28.2. saimniecības īpašnieka vai valdītāja divos eksemplāros sagatavotu pavaddokumentu. Vienu eksemplāru iesniedz gaļas piegādes vietā, otru saglabā gaļas ieguves vietā. Pavaddokumentā ir šāda informācija:

28.2.1. saimniecības nosaukums vai īpašnieka (valdītāja) vārds, uzvārds un adrese;

28.2.2. liemeņu vai pusliemeņu skaits;

28.2.3. mājputnu vai zaķveidīgo kaušanas datums;

28.2.4. gaļas piegādes datums;

28.2.5. gaļas saņēmēja nosaukums (fiziskai personai – vārds, uzvārds) un adrese.

29. Tirdzniecības vietā izvieto norādi, kurā ir minēta dzīvnieku suga un saimniecības nosaukums, kurā dzīvnieki kauti.

IV. Noslēguma jautājums

30. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2006.gada 11.aprīļa noteikumus Nr.286 "Obligātās nekaitīguma prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielos daudzumos" (Latvijas Vēstnesis, 2006, 62.nr.).

Ministru prezidenta vietā – satiksmes ministrs K.Gerhards

Zemkopības ministrs J.Dūklavs