
Ministru kabineta noteikumi Nr.328

Rīgā 2013.gada 18.jūnijā (prot. Nr.35 28.§)

Prasības kautuvēm, kurās nokauto dzīvnieku gaļu mazā daudzumā realizē vietējā tirgū

*Izdoti saskaņā ar Veterinārmedicīnas likuma
25.panta 12.punktu*

1. Noteikumi nosaka:

1.1. atkāpes no Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regulas (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (turpmāk – regula Nr. 853/2004), III pielikuma I sadaļas II un III nodaļā noteiktajām higiēnas prasībām kautuvēm atbilstoši regulas Nr. 853/2004 10.panta 4.punkta "b" apakšpunktam;

1.2. kaujamo dzīvnieku skaitu;

1.3. gaļas piegādes nosacījumus;

1.4. prasības veselības un identifikācijas marķējumam.

2. Noteikumi attiecas uz mājas nagaiņu, fermā audzētu savvaļas dzīvnieku, kā arī mājputnu gaļas iegūšanu kautuvēs, kurās kauj gan vienas sugas, gan vairāku sugu dzīvniekus, ja to daudzums nedēļā nepārsniedz:

2.1. kaujot tikai vienas sugas dzīvniekus:

2.1.1. 30 aitu;

2.1.2. 30 kazu;

2.1.3. 30 cūku;

2.1.4. 10 liellopu;

2.1.5. 10 fermā audzētu savvaļas dzīvnieku;

2.1.6. 10 zirgu;

2.1.7. 600 mājputnu;

2.1.8. 300 trušu;

2.2. kaujot dažādu sugu dzīvniekus:

2.2.1. 10 aitu;

2.2.2. 10 kazu;

2.2.3. 10 cūku;

2.2.4. trīs liellopus;

2.2.5. trīs fermā audzētus savvaļas dzīvniekus;

2.2.6. trīs zirgus;

2.2.7. 300 mājputnu;

2.2.8. 150 trušu.

3. Iegūto gaļu atļauts piegādāt:

3.1. svaigā veidā vietējā tirgū tieši galapatērētājam;

3.2. mazumtirdzniecības uzņēmumam, kas realizē gaļu svaigā veidā vietējā tirgū tieši galapatērētājam;

3.3. mazumtirdzniecības uzņēmumam ēdienu gatavošanai;

3.4. gaļas produktu, maltas gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai mājas apstākļos.

4. Kaušanas telpu platībai ir jābūt tādai, lai visu tehnoloģisko procesu laikā netiktu pieļauta gaļas piesārņošanās.

5. Pirmskaušanas novietne nav nepieciešama, ja kauj pie kautuves esošajā novietnē turētos dzīvniekus.

6. Slēdzamu nodalījumu vai aploku ar atsevišķu drenāžu slimiem vai iespējami slimiem dzīvniekiem var nebūt, ja uz kautuvi ved tikai klīniski veselus dzīvniekus.

7. Kautuvē ir atsevišķa vieta vai telpa, kurā uzglabā dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus un atvasinātos produktus, kas nav paredzēti cilvēku patēriņam.

8. Tehnoloģiskā procesa darbības, kas noteiktas regulas Nr. 853/2004 III pielikuma II nodaļas 2.punkta "c" apakšpunktā, kā arī citas šajā punktā paredzētās darbības atļauts veikt vienā kautuves telpā, nodrošinot, ka attiecīgie tehnoloģiskie procesi tiek nodalīti vietā vai laikā:

8.1. ādas novilkšana;

8.2. liemeņu atdzesēšana norobežotā vietā temperatūras režīmā, kas nodrošina atbilstošu liemeņu atdzesēšanu;

8.3. subproduktu iepakošana;

8.4. liemeņu sadalīšana ne vairāk kā sešās daļās (pēc veterinārās ekspertīzes veikšanas);

8.5. kautuvē iegūtās gaļas sadale un iepakošana;

8.6. gaļas nosūtīšana;

8.7. asiņu iegūšana pārtikas vajadzībām.

9. Ja šo noteikumu 8.punktā minētās darbības notiek dažādos laikos (t.i., darbības ir nodalītas laikā), starp procesiem telpu pēc nepieciešamības tīra, mazgā un dezinficē.

10. Gaļas sadali uzsāk pēc telpu tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas.

11. Katru nākamo dzīvnieku, izņemot mājputnus, kauj tikai pēc tam, kad iepriekšējais ir nokauts, apstrādāts un kaušanas vieta ir iztīrīta un izmazgāta.

12. Mājputnus kauj grupās (kaušanas telpā vienā reizē ievestie dzīvnieki). Pēc katras grupas nokaušanas un apstrādes kaušanas vietu tīra un mazgā.

13. Pirmskaušanas apskati, pēckaušanas apskati un veterināro ekspertīzi kautuvē veic un veselības marķējumu (neattiecas uz putniem un zaķveidīgajiem) uzliek Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarots veterinārārsts (turpmāk – pilnvarots veterinārārsts).

14. Pirmskaušanas apskati kautuvē var neveikt, ja pilnvarots veterinārārsts ir veicis pirmskaušanas apskati novietnē un informāciju kautuvei nosūtījis kopā ar dzīvnieku.

15. Gaļu, kuras turpmākā apstrāde ir apturēta, uzglabā, novēršot nejaušu tās izmantošanu un saskari ar gaļu, kas atzīta par derīgu izmantošanai pārtikā.

16. Gaļu sadala un realizē tikai pēc tās pilnīgas atdzesēšanas, nodrošinot iekšējo temperatūru, ne augstāku par:

16.1. 3 °C – subproduktiem;

16.2. 4 °C – putnu gaļai;

16.3. 7 °C – pārējai gaļai.

17. Veselības marķējums ir taisnstūra formā (septiņus centimetrus garš un piecus centimetrus plats, burtu augstums nav mazāks par vienu centimetru). Veselības marķējumā ietver norādi "Latvija" vai "LV", kautuves atzīšanas numuru vietējam tirgum, kā arī norādi "Vietējam tirgum".

18. Sadalītas gaļas, mājputnu liemeņu un subproduktu primāro un sekundāro iepakojumu salasāmi marķē ar taisnstūra formas identifikācijas marķējumu. Marķējumā ietver norādi "Latvija" vai "LV", kautuves atzīšanas numuru vietējam tirgum, kā arī norādi "Vietējam tirgum".

19. Personālam ielas un darba apģērba novietošanai ir iekārtota atsevišķa vieta ārpus kaušanas telpas.

20. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus uzglabā ārpus kaušanas telpas skapī vai plauktā.

21. Ja ūdensskalojamā tualete izvietota novietnē vai pie kautuves, kautuvē tādas var nebūt.

22. Pilnvarotā veterinārārsta vajadzībām kautuvē ir pieejams slēdzams skapis, seifs vai slēdzama galda atvilktnē.

Ministru prezidents Valdis Dombrovskis
Zemkopības ministre Laimdota Straujuma