

ПРАВИЛА Кабинета министров от 13.02.2001 N 68 (ред. от 02.10.2001) "ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И РАСПРОСТРАНЕНИЮ ФАРША И МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ"

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРАВИЛА
от 13 февраля 2001 года N 68**

Рига (прот. N 7, з19)

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И
РАСПРОСТРАНЕНИЮ ФАРША И МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Изданы согласно части второй
статьи 8 Закона о надзоре
за обращением продовольствия

I. Общие вопросы

1. Настоящие правила устанавливают гигиенические требования к производству и распространению фарша (мясо, изрубленное или размолотое в спиралеобразной мясорубке) и мясных изделий (продукты, полученные из свежего мяса или побочных продуктов и сохраняющие после добавки пищевых продуктов, специй и приправ или обработки внутреннюю структуру мясных клеток и свойства свежего мяса).

2. Настоящие правила не распространяются на отделенное механическим способом мясо (мясо, после освобождения от костей механическим способом отделенное от костей скелета).

3. Фарш и мясные изделия производятся на пищевом предприятии (в дальнейшем - предприятие), находящемся под надзором и контролем Продовольственно-ветеринарной службы.

(пункт 3 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

4. На предприятия общественного питания, на которых мелется мясо, распространяются требования пунктов 5, 6, 7, 8, 9, 18, 19, 30, 33, 35 и подпункта 28.2 настоящих правил. На розничную торговлю и рынки, на которых мелется свежее мясо, закупленное на том же предприятии, распространяются только требования пунктов 5, 6, 22, 23, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 35, 36 и подпунктов 25.7, 25.11, 25.12 (за исключением требования о душевой кабине) настоящих правил.

(пункт 4 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

II. Требования к производству и распространению фарша и мясных изделий

5. Фарш и мясные изделия производятся из свежего мяса (за исключением мяса однокопытных), полученного от клинически здоровых животных с соблюдением требований правил Кабинета министров от 21 апреля 1998 года N 143 "Ветеринарные правила забоя животных и получения продуктов забоя на скотобойнях малой мощности" и правил Кабинета министров от 31 августа 1998 года N 329 "Ветеринарные правила забоя скота и получения продуктов забоя на скотобойнях большой мощности", или ввезенного в Латвию в установленном правилами Кабинета министров от 11 мая 1999 года N 174 "Порядок ввоза в Латвию мяса" порядке.

6. На свежее мясо, из которого предусмотрено производить фарш или мясные продукты, требуется выданный на производственном предприятии ветеринарный сертификат или свидетельство ветеринарной экспертизы, в котором помимо прочей информации указаны дата забоя или умерщвления животных или месяц и год замораживания, если мясо заморожено.

7. Не допускается производство фарша из:

7.1. полученных в процессе получения продуктов забоя обрезков мяса;

7.2. механически отделенного мяса;

7.3. головных мышц крупного рогатого скота, овец, коз (за исключением внешних мышц пищеварения), безмышечной части белой линии, бородавчатой и тарсальной области и соскобов с костей. Мышцы диафрагмы после отделения серозы и внешние мышцы пищеварения разрешается использовать только после проведения исследований цистицеркозы;

7.4. Исклучен правилами КМ от 02.10.2001 N 428;

7.5. мяса, содержащего частицы костей;

7.6. другого мяса, признанного непригодным для питания людей.

8. Фарш и мясные продукты производятся из:

8.1. охлажденного мяса не позднее чем через шесть дней после получения продуктов забоя;

8.2. охлажденного освобожденного от костей и упакованного в вакууме или в условиях контролируемой атмосферы говядины или телятины не позднее чем через 15 дней после получения продуктов забоя;

8.3. освобожденного от костей замороженного мяса, если:

8.3.1. говядина или телятина хранилась не более 18 месяцев;

8.3.2. мясо овец, коз, кроликов и выращенных на фермах промысловых животных хранилось не более 12 месяцев;

8.3.3. мясо птиц хранилось не более восьми месяцев;

8.3.4. мясо животных других видов хранилось не более шести месяцев.

9. Фарш производится из поперечно-полосатых мышц (за исключением сердечной мышцы) и находящихся с ними в естественной связи жировых тканей.

10. В помещении для производства фарша температура не должна превышать +12°C. Мясные изделия производятся в условиях контролируемой температуры в зависимости от вида продуктов.

(пункт 10 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

11. Фарш и мясные изделия после их производства незамедлительно обертываются, упаковываются и охлаждаются или замораживаются.

(пункт 11 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

12. Если внутренняя температура сырья (свежего мяса) не превышает +7°C, время производства фарша (от внесения сырья в производственное помещение до охлаждения или замораживания фарша) не должно превышать один час.

(пункт 12 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

13. Если внутренняя температура сырья (свежего мяса) не превышает +4°C, время производства фарша не должно превышать двух часов.

(пункт 13 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

14. Фарш и мясные изделия глубоко замораживаются на предприятии их производства или другом находящемся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы предприятия.

(пункт 14 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

15. Если фарш произведен из упомянутого в подпунктах 8.1 и 8.2 настоящих правил мяса, он распространяется охлажденным с обеспечением его внутренней температуры не выше +2°C или глубоко замороженным с обеспечением его внутренней температуры не выше -18°C. Если фарш произведен из упомянутого в подпункте 8.3 настоящих правил мяса, он распространяется глубоко замороженным с обеспечением его внутренней температуры не выше -18°C.

16. Мясные изделия распространяются:

16.1. охлажденными с обеспечением в возможно более короткий срок следующей внутренней температуры:

16.1.1. не выше +2°C, если они произведены из фарша;

16.1.2. не выше +7°C, если они произведены из свежего мяса;

16.1.3. не выше +4°C, если они произведены из мяса птицы;

16.1.4. не выше +3°C, если они содержат побочные продукты забоя;

16.2. глубоко замороженными с обеспечением их внутренней температуры не выше -18°C.

17. Фарш и мясные изделия глубоко замораживаются только один раз. Предельный срок годности глубоко замороженных фарша и мясных изделий не должен превышать 18 месяцев.

18. При производстве мясных изделий из фарша (за исключением термически не обработанных колбас и предусмотренного для производства колбас мяса) соблюдаются установленные пунктами 7, 9, 12 и 13 настоящих правил требования.

19. Запрещается обрабатывать фарш и мясные изделия ионизирующим или ультрафиолетовым излучением, за исключением случаев, если они предусмотрены для лечебных целей.

20. Если фарш и мясные изделия вывозятся из Латвии, продовольственно-ветеринарный инспектор выписывает ветеринарный сертификат (сертификат здоровья).

(пункт 20 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

21. Вывозить фарш и мясные изделия в страны-участницы Европейского Союза разрешается, если:

21.1. они произведены из мяса, полученного на скотобойне большой мощности или предприятии, на котором свежее мясо освобождается от костей, механически отделяется, разделяется, обертывается или упаковывается (в дальнейшем - предприятие по разделке мяса) (фарш - только из свежего мяса крупного рогатого скота, овец, коз или свиней), и на производственном предприятии заморожены до -18°C;

21.2. предприятие, на котором они производятся, включено в список признанных Европейским Союзом предприятий (третьих стран) для экспорта конкретного продукта в страны-участницы Европейского Союза.

III. Требования к предприятиям, на которых производят фарш и мясные изделия, к собственникам и персоналу этих предприятий

22. Общие гигиенические требования к предприятиям, которые производят фарш и мясные изделия, устанавливаются правилами Кабинета министров от 14 апреля 1998 года N 130 "Гигиенические требования в обращении продовольствия".

23. Требования к обертыванию, упаковке и транспортировке фарша и мясных изделий устанавливаются правилами Кабинета министров от 27 июня 2000 года N 214 "Правила о гигиенических требованиях к хранению и транспортировке мяса и мясных продуктов".

24. На территории предприятия оборудуется площадка или помещение для чистки, мытья и дезинфекции предусмотренных для транспортировки продукции транспортных средств, где обеспечена подача горячей и холодной воды, за исключением случаев, если чистка, мойка и дезинфекция транспортных средств осуществляется на другом предприятии, находящемся под надзором и контролем Продовольственно-ветеринарной службы.

(пункт 24 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

25. Если предприятие производит фарш или мясные изделия, на нем оборудуются:

25.1. помещение для производства и обертывания фарша или мясных изделий, оснащенное термографом или телетермометром. Если фарш или мясные изделия производятся на предприятии по разделке мяса, производить и упаковывать фарш или мясные изделия разрешается в помещении для разделки мяса. Целые птичьи тушки разрешается обрабатывать специями на бойне в особом предусмотренном для этой цели помещении;

25.2. отдельное помещение охлаждения или замораживания для хранения свежего мяса;

25.3. отдельное помещение охлаждения или замораживания для хранения фарша или мясных изделий;

25.4. помещение или шкафы для хранения пищевых приправ и соли;

25.5. упаковочное помещение, за исключением случаев, если для упаковки используются легко моющиеся стойкие против коррозии контейнеры, которые до их доставки в помещение

производства и упаковки фарша или мясных изделий являются вычищенными, вымытыми и дезинфицированными;

25.6. помещение для хранения оберточного и упаковочного материала;

25.7. помещение или отграниченное место с соответствующим оборудованием для чистки, мытья и дезинфекции инструментов и оснащения. Для дезинфекции инструментов и оснащения используется вода, температура которой составляет не ниже +82°C;

25.8. морозильное (охладительное) оборудование для обеспечения установленных нормативными актами температурных режимов;

25.9. запираемое помещение или шкаф для хранения оборудования и материалов, необходимых Продовольственно-ветеринарной службе для проведения государственного надзора и контроля на предприятии;

(подпункт 25.9 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

25.10. помещение или место для приемки или отправления продуктов;

25.11. запираемое помещение или шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств;

25.12. раздевалки для персонала предприятия и санитарный узел (туалет с унитазом, раковины и душевые кабины), из которых не имеется прямого выхода к помещениям или местам производства, приемки, отправления или хранения продуктов. Количество санитарных узлов на предприятии устанавливается приложением к настоящим правилам.

26. Помещения предприятия оборудуются таким образом, чтобы соблюдался поток производственных технологических процессов и линии потока продукции взаимно не пересекались.

27. Не используемые в питании человека продукты хранятся в водонепроницаемых запираемых контейнерах или в отдельном запираемом помещении, если их содержание не уничтожается в конце рабочего дня. Контейнеры маркируются надписью "В пищу человеку не пригодно". Если не используемые для питания человека продукты отводятся из предприятия по трубопроводам, они конструируются таким образом, чтобы не допускался риск загрязнения фарша и мясных изделий.

28. Вблизи рабочих мест оборудуются устройства подачи горячей и холодной воды для мытья и дезинфекции рук и инструментов. Упомянутые устройства:

28.1. приводятся в действие без помощи рук;

28.2. снабжаются моющими и дезинфицирующими средствами и гигиеническими полотенцами или салфетками одноразового использования.

29. Требования к трубам и устройствам технической воды и питьевой воды являются следующими:

29.1. трубы и краны технической воды и питьевой воды окрашиваются в различный цвет. Водным кранам присваиваются идентификационные номера, которые указываются в схематическом плане водоснабжения предприятия;

29.2. трубы встраиваются в стену или размещаются на таком расстоянии от нее, чтобы имелась возможность чистки стены и водных труб.

30. В помещениях предприятия запрещается пребывание посторонних лиц, а также животных.

31. Чистка, мытье и дезинфекция, а также дератизация и дезинсекция помещений предприятия, их оснащения, инвентаря и технологических линий, а также грузовых отделений транспортных средств осуществляется согласно установленному собственником предприятия или его уполномоченным лицом плану в установленном нормативными актами порядке.

32. Если констатировано инфекционное заболевание животных, мойка и дезинфекция помещений предприятия, их оснащения, инвентаря и технологических линий, а также транспортных средств осуществляется согласно указаниям продовольственно-ветеринарного инспектора соответствующего территориального структурного подразделения Продовольственно-ветеринарной службы.

(пункт 32 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

33. В помещениях предприятия, где производятся действия с продукцией, запрещаются действия, которые могут вызвать загрязнение продукции (например, еда, питье, курение).

34. Работникам предприятия, работа которых связана с обернутой или упакованной продукцией, запрещается одновременно обслуживать оборудование и технологические линии, где перемещается необернутая или неупакованная продукция.

35. Работники предприятия до начала работы и при необходимости во время работы моют и дезинфицируют руки.

36. Если персонал приготавливает фарш или мясные изделия вручную, дополнительно необходима маска на нос и рот, а также гладкие, водонепроницаемые перчатки одноразового пользования или подлежащие чистке и дезинфекции перчатки.

37. Собственник производственного предприятия обеспечивает:

37.1. инспектирование завезенного на предприятие свежего мяса с отделением непригодных для питания человека частей;

37.2. контроль эффективности чистки и дезинфекции предприятия;

37.3. выполнение мероприятий самоконтроля, взятие образцов самоконтроля и их лабораторное исследование в лаборатории предприятия или в аккредитованной лаборатории. Регистр образцов и результатов их исследования хранится по меньшей мере два года. Срок хранения этого регистра для охлажденных продуктов может быть сокращен до шести месяцев после истечения срока годности продуктов;

(подпункт 37.3. в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

37.4. информирование Продовольственно-ветеринарной службы, если распространенные фарш или мясные изделия создают риск для здоровья человека;

(подпункт 37.4. в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

37.5. по требованию должностного лица Продовольственно-ветеринарной службы (в случае нарушения требований нормативных актов) - разработку плана устранения недостатков и представление его в Продовольственно-ветеринарную службу.

(подпункт 37.5. введен правилами КМ от 02.10.2001 N 428)

38. Собственник предприятия или его уполномоченное лицо обеспечивает обучение персонала соблюдению гигиенических требований в процессе производства.

39. Фарш и полученные из фарша мясные изделия, предусмотренные для экспорта в страны-участницы Европейского Союза, ежедневно проходят микробиологическое исследование в аккредитованной лаборатории. Прочие мясные изделия и фарш, не предусмотренные для вывоза в страны-участницы Европейского Союза, проходят микробиологическое исследование не реже одного раза в неделю. Исследуемый образец образуют пять различных образцов из произведенной в соответствующий день продукции. Образцы мясных изделий (за исключением произведенных из фарша) берутся из глубоких мышечных тканей после каутеризации их поверхности.

IV. Надзор и контроль за соблюдением гигиенических требований

40. Продовольственно-ветеринарная служба включает упомянутые в пункте 3 настоящих правил предприятия, за исключением предприятий розничной торговли и общественного питания, в список признанных предприятий, а также создает отдельные списки признанных предприятий для экспорта фарша и мясных изделий:

(вводная часть в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

40.1. в страны-участницы Европейского Союза;

40.2. в другие государства.

41. В рамках программы государственного надзора продовольственно-ветеринарный инспектор на предприятии, производящем фарш или мясные изделия, осуществляет контроль соблюдения требований настоящих правил, в том числе:

(вводная часть в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

- 41.1. чистоты помещений и оснащения и гигиены персонала;
- 41.2. эффективности мероприятий самоконтроля предприятия с анализом их результатов и взятием образцов для лабораторных исследований;
- 41.3. микробиологического и гигиенического состояния фарша и мясных изделий;
- 41.4. условий хранения и транспортировки.

42. Для обеспечения контроля соответствующего предприятия продовольственно-ветеринарный инспектор имеет свободный доступ ко всем помещениям предприятия. В случае возникновения сомнений относительно происхождения сырья продовольственно-ветеринарный инспектор может проверить документы бухгалтерского учета и результаты исследования сырья.

(пункт 42 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

43. Продовольственно-ветеринарный инспектор регулярно анализирует результаты упомянутых в пункте 41 настоящих правил контрольных мероприятий и при необходимости устанавливает другие исследования на всех технологических производственных стадиях. По результатам анализов подготавливается отчет, включенные в который заключения и рекомендации представляются собственнику предприятия или его уполномоченному лицу. Собственник предприятия или его уполномоченное лицо обязаны устранить констатированные нарушения или несовершенства с учетом установленных продовольственно-ветеринарным инспектором мероприятий по устранению нарушений и срока, в который эти мероприятия должны быть осуществлены.

(пункт 43 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

44. В случае констатации нарушений гигиенических требований или препятствий для контроля соблюдения гигиенических требований продовольственно-ветеринарный инспектор может приостановить деятельность предприятия в установленном законом "О порядке приостановления деятельности предприятий, учреждений и организаций" порядке.

(пункт 44 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

V. Заключительные вопросы

45. Правила вступают в силу с 1 апреля 2001 года.

46. Подпункты 7.1 и 28.1 настоящих правил вступают в силу с 1 января 2003 года.

47. До 1 января 2003 года упомянутое в подпункте 8.3 настоящих правил мясо может быть не освобожденным от костей. Освобождение мяса от костей производится непосредственно перед перемолом мяса или производством мясных изделий.

48. До 1 января 2003 года вместо упомянутых в подпункте 25.1 настоящих правил термографов и телетермометров могут использоваться термометры.

49. Контроль за соблюдением настоящих правил в розничной торговле (за исключением рынка) и на предприятиях общественного питания до 31 декабря 2001 года осуществляется Государственной санитарной инспекцией.

(пункт 49 в ред. правил КМ от 02.10.2001 N 428)

50. Требования пунктов 46, 47 и 48 настоящих правил не распространяются на предприятия, производящие фарш или мясные изделия для вывоза в страны-участницы Европейского Союза.

(пункт 50 введен правилами КМ от 02.10.2001 N 428)

Премьер-министр
А.БЕРЗИНЬШ

Министр земледелия
А.СЛАКТЕРИС

Приложение
к правилам Кабинета министров
от 13 февраля 2001 года N 68

Количество санитарных узлов на предприятии

Численность работников	Минимальное количество санитарных узлов
1-9	2
10-24	3
25-49	4
50-90	6
для каждых следующих 20	+1

Министр земледелия
А.СЛАКТЕРИС