

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРАВИЛА
от 3 июля 2001 года N 302**

Рига (прот. N 31, §15)

**ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ БЫСТРО ЗАМОРОЖЕННЫХ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ**

Изданы согласно части второй
статьи 4, части второй статьи 8
и части третьей статьи 13 Закона о
надзоре за обращением продовольствия

1. Правила устанавливают обязательные требования безвредности и гигиенические требования к обращению быстро замороженных продовольственных продуктов, а также требования к маркировке быстро замороженных продовольственных продуктов.
2. Быстро замороженными продовольственными продуктами являются продукты, соответствующие следующим условиям:
 - 2.1. продукты произведены с использованием процесса быстрого замораживания, при котором происходит максимальная кристаллизация, и температура продукта после ее стабилизации во всех точках продукта составляет минус 18°C или ниже и постоянно поддерживается;
 - 2.2. продукты предлагаются потребителям в таком виде, который свидетельствует о производстве продукта с использованием процесса быстрого замораживания.
3. Правила распространяются на быстро замороженные продовольственные продукты, за исключением мороженого и продовольственного льда, полученного из воды, соков или концентратов соков.
4. При производстве быстро замороженных продовольственных продуктов используется непорченное, качественное и свежее сырье.

5. Сырье подготавливается и интенсивно замораживается с использованием технического оснащения и оборудования, обеспечивающих минимальные химические, биохимические и микробиологические изменения сырья.

6. В процессе интенсивного замораживания в качестве замораживающего средства, которое имеет непосредственный контакт с продовольственными продуктами, разрешается использовать воздух, азот или двуокись углерода.

7. Для завертывания и упаковки предназначенных для розничной торговли или оптовой торговли быстро замороженных продуктов используются материалы, соответствующие установленным нормативными актами требованиям и предохраняющие продукты от микробиологического или иного внешнего загрязнения, а также от высыхания.

8. При хранении, транспортировке и распространении быстро замороженных продовольственных продуктов используется оборудование, обеспечивающее соответствие продуктов установленным настоящими правилами требованиям.

9. Температура быстро замороженных продовольственных продуктов во все время их обращения поддерживается стабильной - минус 18°C или ниже, по возможности с малыми колебаниями.

10. Во время транспортировки допускается кратковременное повышение температуры быстро замороженных продовольственных продуктов, но не более чем на 3°C.

11. Во время доставки и в холодильных камерах розничной торговли колебания температуры быстро замороженных продовольственных продуктов не должны превышать 3°C.

12. Для обеспечения постоянного и регулярного надзора за температурой воздуха во время транспортировки, хранения и распространения быстро замороженных продовольственных продуктов:

12.1. транспортные средства, холодильные камеры и морозильники оптовой торговли оборудуются средствами измерения температуры воздуха, регистрирующими температуру;

12.2. записи произведенных в транспортных средствах, холодильных камерах и морозильниках оптовой торговли измерений температуры воздуха датируются и хранятся не менее одного года (в зависимости от срока годности продукта);

12.3. температура воздуха в холодильных камерах розничной торговли и во время доставки измеряется по меньшей мере одним калиброванным термометром, показывающим температуру в месте воздухообмена;

12.4. для измерения температуры воздуха в холодильных камерах и морозильниках оптовой торговли, емкость которых составляет менее 10 куб.м, разрешается использовать термометр, расположенный на видном месте.

13. Температура быстро замороженных продовольственных продуктов контролируется согласно национальному стандарту Латвии LVS 281:2000 "Контроль температуры быстро замороженных продовольственных продуктов".

14. Использование национального стандарта Латвии LVS 281:2000 "Контроль температуры быстро замороженных продовольственных продуктов" для контроля температуры быстро замороженных продовольственных продуктов не ограничивает использование других методов, если полученные результаты являются соизмеримыми. Если результаты отличаются, определяющими являются результаты, полученные согласно национальному стандарту Латвии LVS 281:2000 "Контроль температуры быстро замороженных продовольственных продуктов".

15. В маркировке предназначенных для розничной торговли и оптовой торговли быстро замороженных продовольственных продуктов дополнительно к установленному нормативными актами:

15.1. торговое наименование дополняется указанием "Быстро замороженный";

15.2. информация о минимальном сроке годности дополняется указанием периода времени, в течение которого быстро замороженные продукты могут храниться потребителем, а также указанием температуры хранения и/или вида холодильного оборудования;

15.3. прилагается указание "После оттаивания повторно не замораживать".

16. Для быстро замороженных продовольственных продуктов, не предназначенных для реализации в розничной торговле или оптовой торговле, а предназначенных для дальнейшей переработки или производства других продуктов, в маркировке, находящейся на обертке, упаковке, контейнере или прикрепленной этикетке, указываются только следующие данные:

16.1. торговое наименование, дополненное указанием "Быстро замороженный";

16.2. нетто-количество, выраженное в единицах массы;

16.3. наименование и адрес производителя, расфасовщика или распространителя;

16.4. минимальный срок годности.

17. В холодильных камерах розничной торговли до 1 января 2002 года допускаются колебания температуры быстро замороженных продовольственных продуктов, не превышающие 6°C.

18. Правила вступают в силу с 1 августа 2001 года.

Премьер-министр
А.БЕРЗИНЬШ

Министр земледелия
А.СЛАКТЕРИС