

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРАВИЛА от 2 октября 2001 года N 427

Рига (прот. N 47, §18)

ПРАВИЛА ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

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

I. Общие вопросы

1. Правила устанавливают гигиенические требования к производству мясных продуктов и других продуктов животного происхождения (в дальнейшем - продукция), а также гигиенические требования к предприятиям (предпринимательским обществам), производящим или повторно упаковывающим мясные продукты, содержащие мясо продукты, и другие продукты животного происхождения (в дальнейшем - предприятия).

2. Правила распространяются на:

2.1. мясные продукты продукты, которые получены из свежего мяса, субпродуктов, фарша и мясных изделий или в которых упомянутые продукты использованы в качестве одной из составных частей и которые подвергались термической обработке и не сохранили свойств свежего мяса;

2.2. содержащие мясо продукты - продукты, в составе которых после приготовления продукта согласно инструкции по приготовлению имеется не более 10% мяса или мясных продуктов от общего веса продукта;

2.3. приготовленные мясные блюда - обработанные холодом упакованные мясные продукты, которые приготовлены по кулинарному рецепту (жареные или обжаренные) и для которых перед употреблением необходима дополнительная термическая обработка;

2.4. другие продукты животного происхождения:

2.4.1. шкварки содержащие белки продукты, которые в процессе нагревания мяса остаются после частичного отделения жиров и воды;

2.4.2. мясные экстракты;

2.4.3. мясной порошок, кожный порошок, соленую или сушеную кровь и соленую или сушеную плазму крови;

2.4.4. топленый животный жир - употребляемый в пищу человека жир, полученный при топлении мяса или костей;

2.4.5. очищенные и соленые, сушеные или каленые желудки, мочевые пузыри и кишки.

3. Мясные продукты, содержащие мясо продукты и другие продукты животного происхождения производятся и повторно упаковываются на предприятиях, которые соответствуют требованиям настоящих правил и находятся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы.

4. Продовольственно-ветеринарная служба осуществляет надзор и контроль за исполнением требований настоящих правил.

II. Требования к производству мясных продуктов

5. Мясные продукты производятся:

5.1. из свежего мяса, полученного от клинически здоровых животных с соблюдением установленных нормативными актами требований к забою животных и получению продуктов убоя или ввозу мяса в Латвию и хранящегося согласно правилам Кабинета министров от 27 июня 2000 года N 214 "Правила о гигиенических требованиях к хранению и транспортировке мяса и мясных продуктов";

5.2. из фарша и мясных изделий, полученных согласно правилам Кабинета министров от 13 февраля 2001 года N 68 "Гигиенические требования к производству и распространению фарша и мясных изделий", за исключением случаев их получения на конкретном предприятии по производству мясных продуктов и хранения, и транспортированных согласно правилам Кабинета министров от 27 июня 2000 года N 214 "Правила о гигиенических требованиях к хранению и транспортировке мяса и мясных продуктов";

5.3. из других пригодных для употребления в пищу человека продуктов животного происхождения, соответствующих требованиям нормативных актов.

6. Для производства мясных продуктов не разрешается использовать:

6.1. половые органы животных мужского и женского пола, за исключением семенников;

6.2. органы мочеиспускания, за исключением почек и мочевого пузыря;

6.3. гортань, трахею и экстралобулярные бронхи;

6.4. глаза и веки;

6.5. канал внешнего уха;

6.6. ткани роговицы;

6.7. птичьи головы, за исключением гребня, бородки и карункулов;

6.8. пищевод, железистый желудок, кишечник и половые органы птицы.

7. При производстве пастеризованных и стерилизованных мясных продуктовых консервов соблюдаются следующие требования:

7.1. герметически закрытые консервные банки термически обрабатываются в автоклаве с обеспечением необходимых температуры и давления для уничтожения или инактивации способных к размножению микроорганизмов;

7.2. после термической обработки консервные банки охлаждаются в воде автоклава, соответствующей требованиям питьевой воды. Не допускается использование рециркулированной воды;

7.3. после охлаждения консервные банки извлекаются из автоклава, пока их температура является достаточно высокой для обеспечения испарения влаги. К консервным банкам не разрешается прикасаться до их полного высыхания;

7.4. консервные банки, в которых констатируется присутствие газа, проверяются дополнительно;

7.5. термометры или телетермометры нагревательного оборудования сравниваются с калиброванными термометрами или телетермометрами;

7.6. для производства консервов не используются поврежденные, некачественно изготовленные или загрязненные консервные банки. Загрязненные консервные банки моются проточной питьевой водой в предназначенном для этой цели оборудовании и после мытья высушиваются;

7.7. сырье (любой продукт животного происхождения, предназначенный для производства мясных продуктов и других продуктов животного происхождения) заполняется только в сухие консервные банки;

7.8. после заполнения, герметичного закрытия консервных банок и перед их нагреванием с консервных банок смывается жир горячей питьевой водой с использованием предназначенного для этой цели оборудования;

7.9. перед нагреванием консервных банок и после него не допускается их повреждение или загрязнение;

7.10. при нагревании мясных продуктовых консервов регистрируется наименование продукта, содержание продукта, размер консервных банок, количество консервных банок, продолжительность, температура нагревания и другие необходимые информация и показатели;

7.11. в течение рабочего дня периодически через заранее определенные интервалы контролируется качество закрытия (герметичность) консервных банок при помощи оборудования, проверяющего перпендикулярное поперечное сечение и швы закрытых банок;

7.12. берутся образцы и исследуются:

7.12.1. эффективность термической обработки стерилизованных консервов путем инкубирования образцов в течение семи дней при температуре +37°C или в течение 10 дней при температуре +35°C и с определением после этого микробиологических показателей продукта;

7.12.2. микробиологическое засорение стерилизованного продукта и консервной банки в лаборатории предприятия, участвующей в организованном Продовольственно-ветеринарной службой межлабораторном тестировании, или в аккредитованной лаборатории;

7.12.3. соответствие пастеризованных и стерилизованных консервов установленным нормативными актами критериям безвредности;

7.13. в воду, используемую для нагревания консервных банок, могут добавляться вещества, предотвращающие коррозию консервных банок, смягчающие и дезинфицирующие воду, если это не вызывает риска загрязнения консервов.

8. При производстве приготовленных мясных блюд соблюдаются следующие требования:

8.1. мясные продукты, используемые в производстве приготовленных мясных блюд, после их термической обработки незамедлительно смешиваются с другими составными частями или

перед смешиванием остужаются с обеспечением их внутренней температуры не выше +10°C. Перед охлаждением температура мясных продуктов должна составлять от +10°C до +60°C, но не более двух часов;

8.2. мясные продукты и приготовленные мясные блюда в течение двух часов после их термической обработки остужаются с обеспечением их внутренней температуры не выше +10°C и по возможности в кратчайший срок охлаждаются до температуры, предусмотренной для их хранения;

8.3. если приготовленные мясные блюда предусмотрены для замораживания, это делается незамедлительно после охлаждения;

8.4. результаты проведенного во время производства контроля регистрируются и сохраняются по меньшей мере шесть месяцев после истечения срока годности конкретных продуктов, и предъявляются должностным лицам Продовольственно-ветеринарной службы по их требованию.

9. Конечная температура термической обработки мясных продуктов не должна быть ниже +70°C.

III. Требования к производству других продуктов животного происхождения

10. Топленые животные жиры и шкварки, а также очищенные и соленые, сушеные или каленые желудки, мочевые пузыри и кишки разрешается получать только из продуктов убоя, признанных ветеринарной экспертизой пригодными для употребления в пищу человека.

11. Топленые животные жиры и шкварки производятся из жировых тканей или костей животных, которые:

11.1. не содержат крови и физического загрязнения и у которых отсутствуют признаки порчи;

11.2. получены на бойнях, предприятиях по разделке мяса, предприятиях по переработке мяса, а также в местах розничной торговли, где разделяется и хранится мясо;

11.3. хранятся и транспортируются с обеспечением их внутренней температуры не выше +7°C;

11.4. транспортируются в транспортных средствах и контейнерах, внутренняя поверхность которых является гладкой, легко моющейся, чистящейся и дезинфицирующейся, которые предохраняют сырье от риска загрязнения и в которых возможно сохранение определенного температурного режима.

12. Если сырье топленых животных жиров и шкварок на перерабатывающее предприятие ежедневно не транспортируется, оно после получения незамедлительно охлаждается с обеспечением его внутренней температуры не выше +7°C.

13. Сырье топленых животных жиров и шкварок перед его топлением оценивается с отделением инородных тел и не пригодных к употреблению в пищу человека частей.

14. Сырье топленых животных жиров и шкварок обрабатывается жаром, давлением или другим методом. Полученные жиры отделяются путем слива, центрифугирования, фильтрования или использования другого метода.

15. В процессе производства топленых животных жиров запрещается использовать растворители.

16. Топленые животные жиры, произведенные согласно требованиям настоящих правил, разрешается рафинировать для улучшения их физико-химических свойств.

17. Топленые животные жиры соответствуют требованиям качества, установленным приложением 1 к настоящим правилам.

18. Шкварки, предназначенные к употреблению в пищу человека, хранятся с соблюдением следующих условий:

18.1. если шкварки получены при температуре, не превышающей +70°C, они хранятся при температуре, не превышающей +7°C, не более 24 часов или при температуре, не превышающей 18°C;

18.2. если шкварки получены при температуре, превышающей +70°C, и их влажность составляет 10% или более, они хранятся при температуре, не превышающей +7°C, не более 48 часов или при температуре, не превышающей 18°C;

18.3. если шкварки получены при температуре, превышающей +70°C, и их влажность составляет менее 10%, они хранятся без ограничений.

19. Предназначенное для производства очищенных и соленых, сушеных или каленых желудков, мочевых пузырей и кишок сырье транспортируется в транспортных средствах и контейнерах, внутренняя поверхность которых является гладкой, легко моющейся, чистящейся и дезинфицирующейся, которые предохраняют сырье от риска загрязнения и в которых возможно сохранение определенного температурного режима (за исключением случаев, если продолжительность транспортировки не превышает двух часов).

20. Если предназначенное для производства очищенных и соленых, сушеных или каленых желудков, мочевых пузырей и кишок сырье не предусмотрено для переработки в течение двух

часов после его получения, оно незамедлительно охлаждается. Несолёные и несушённые сырьё и продукты хранятся при температуре, не превышающей +3°C.

IV. Общие требования к предприятиям, производящим мясные продукты, содержащие мясо продукты или другие продукты животного происхождения

21. Общие гигиенические требования к предприятиям, производящим мясные продукты, содержащие мясо продукты и другие продукты животного происхождения, устанавливаются правилами Кабинета министров от 14 апреля 1998 года N 130 "Гигиенические требования к обращению продовольствия".

22. Требования к обертыванию, упаковке, транспортировке и хранению мясных продуктов, содержащих мясо продукты и других продуктов животного происхождения устанавливаются правилами Кабинета министров от 27 июня 2000 года N 214 "Правила о гигиенических требованиях к хранению и транспортировке мяса и мясных продуктов".

23. На территории предприятия оборудуется площадка или помещение для чистки, мойки и дезинфекции предназначенных для транспортировки продукции транспортных средств, где обеспечивается подача горячей и холодной воды, за исключением случаев, если транспортные средства чистятся, моются и дезинфицируются на другом предприятии, находящемся под надзором и контролем Продовольственно-ветеринарной службы.

24. Помещения предприятия, в которых осуществляются действия с сырьём, производится продукция или хранится сырьё и продукция, соответствуют следующим требованиям:

24.1. пол является гладким, водонепроницаемым, легко чистящимся и дезинфицирующимся, образован определённый наклон или оснащён оборудованием для стока воды в канализационную систему;

24.2. стены являются гладкими, легко чистящимися, водонепроницаемыми, прочными, с моющимся покрытием светлого цвета высотой по меньшей мере два метра, а в помещениях для хранения сырья и продукции высотой укладки хранящихся продуктов;

24.3. потолок или внутреннее покрытие кровли является легко чистящимся;

24.4. двери являются легко чистящимися и изготовленными из стойкого к коррозии материала;

24.5. вентиляционная система и при необходимости оборудование для вытяжки пара или испарений предотвращают образование конденсата на стенах и потолке или внутренней поверхности кровли;

24.6. в помещениях имеется достаточное естественное или искусственное освещение.

25. На предприятии оборудуются:

25.1. помещение или соответствующее место с оснащением для приема и инспектирования сырья;

25.2. помещение или соответствующее место с оборудованием для выдачи (отправки) продукции;

25.3. запираемое помещение или шкаф для хранения инструментов и материалов, необходимых для осуществления ветеринарного надзора;

25.4. помещение или соответствующее место с устройствами для мойки и дезинфекции оборудования и инструментов. Для дезинфекции инструментов и оборудования используется вода, температура которой составляет не ниже +82°C;

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

25.6. помещение или шкаф для хранения инвентаря для чистки и мойки;

25.7. гардеробы для персонала предприятия и санитарный узел (туалет с унитазом, раковиной и душевой кабиной), из которого не имеется прямого выхода к помещениям или местам производства, приема, отправки и хранения продукта. Количество санитарных узлов устанавливается приложением 2 к настоящим правилам.

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

26.1. приводятся в действие без помощи рук;

26.2. снабжаются моющими, дезинфицирующими средствами и гигиеническими полотенцами или салфетками одноразового использования, а также баками для отходов.

27. Помещения, оборудование и инструменты предприятия, за исключением транспортных средств, используемых для транспортировки упакованных сырья и продукции, разрешается использовать только для работы с установленными настоящими правилами продукцией и ее сырьем.

28. Инструменты и оборудование (например, столы, контейнеры, конвейеры, пилы, ножи), вступающие в контакт с сырьем и продукцией, должны быть изготовлены из легко чистящегося и дезинфицирующегося, стойкого к коррозии материала.

29. Полы, стены, простенки, потолки (или внутреннее покрытие кровли) помещений предприятия содержатся в чистоте, оборудование и инструменты, используемые для работы с сырьем и продукцией, содержатся в чистоте и рабочем порядке для предотвращения загрязнения сырья и продукции. Мойка и дезинфекция осуществляются согласно требованиям пункта 35 настоящих правил.

30. В помещениях предприятия запрещается находиться животным. В этих помещениях систематически уничтожаются грызуны, насекомые и другие вредители.

31. Не употребляемые в пищу человека сырье и продукты хранятся в водонепроницаемых контейнерах с запираемыми крышками или в отдельном запираемом помещении, если в конце рабочего дня они не отправляются на переработку. Контейнеры маркируются надписью "Для питания человека непригодно". Если не употребляемые в пищу человека продукты отводятся с предприятия по трубопроводам, они конструируются таким образом, чтобы предотвратить загрязнение предусмотренных для питания человека продуктов.

32. В производственных помещениях и помещениях для хранения сырья и продукции запрещается посыпание пола опилками или другими подобными материалами.

33. Требования к трубам и оборудованию для технической воды и питьевой воды являются следующими:

33.1. трубы и краны для технической воды и питьевой воды окрашиваются в различные цвета. Кранам для воды присваиваются идентификационные номера, которые указываются на схематическом плане водоснабжения предприятия;

33.2. трубы встраиваются в стену или помещаются от нее на таком расстоянии, чтобы имелась возможность чистки стен и труб для воды.

34. Использование технической воды разрешается только для производства пара, тушения пожара и в охлаждающем оборудовании с предотвращением загрязнения продукции и сырья.

35. Моющие и дезинфицирующие средства, а также другие средства с подобным действием используются согласно инструкциям по их применению с предотвращением загрязнения оборудования, инструментов, сырья и продукции. После применения этих средств обработанные поверхности ополаскиваются питьевой водой, если инструкцией по применению не установлено иное.

36. Работникам предприятия, работа которых связана с обвернутой или упакованной продукцией, запрещается одновременно обслуживать оборудование и технологические линии, где перемещается необвернутая или неупакованная продукция.

37. Работники предприятия:

37.1. перед началом работы и при необходимости во время работы моют и дезинфицируют руки;

37.2. носят соответствующую чистую одежду и обувь. Лица, работа которых связана с неупакованным сырьем или продукцией, а также которые находятся в местах, где может

возникнуть загрязнение пищевых продуктов, носят головной убор, полностью закрывающий волосы;

37.3. в производственных помещениях, а также в помещениях для хранения сырья и продукции не едят, не пьют, не курят и не осуществляют другие действия, которые могут вызвать загрязнение продукции.

38. Собственник предприятия обеспечивает:

38.1. инспектирование ввезенного на предприятие сырья и отделение не пригодных в пищу человека частей;

38.2. контроль эффективности чистки и дезинфекции предприятия;

38.3. мероприятия по системе самоконтроля, взятие образцов самоконтроля и их лабораторное исследование в лаборатории предприятия, участвующей в организованном Продовольственно-ветеринарной службой межлабораторном тестировании, или в аккредитованной лаборатории. Регистр образцов и результатов их исследований хранится по меньшей мере два года. Для охлажденных продуктов этот период хранения регистра может быть сокращен до шести месяцев после истечения срока годности этих продуктов;

38.4. информирование Продовольственно-ветеринарной службы о возможном риске для здоровья человека;

38.5. чтобы на предприятии не осуществлялась занятость лиц, подвергающих сырье или продукцию риску загрязнения;

38.6. свободный доступ для должностных лиц Продовольственно-ветеринарной службы ко всем рабочим помещениям предприятия с целью контроля за соблюдением настоящих правил;

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

39. Собственник предприятия обеспечивает обучение персонала соблюдению гигиенических требований в процессе производства.

V. Дополнительные требования к предприятию, производящему мясные продукты

40. На предприятии, производящем и упаковывающем мясные продукты или осуществляющем другие действия с ними, оборудуются:

40.1. отдельные помещения для хранения сырья и произведенной продукции, в которых обеспечивается установленный нормативными актами температурный режим;

40.2. одно или несколько помещений (в зависимости от их размера и конструкции) для производства и упаковки мясных продуктов с созданием производственного потока, обеспечивающего соблюдение настоящих правил и не допускающего загрязнения сырья и мясных продуктов;

40.3. помещение или запираемый шкаф для хранения пищевых добавок и соли;

40.4. помещение для упаковки мясных продуктов. Упаковка продуктов разрешается в производственном помещении при использовании керамических, стеклянных, пластиковых или стойких к коррозии металлических контейнеров, которые после чистки и дезинфекции разрешается использовать повторно, или если производственное помещение является достаточно просторным и оборудованным таким образом, чтобы не допустить загрязнения продукции;

40.5. помещение для хранения оберточного и упаковочного материала.

41. В зависимости от вида производимого мясного продукта в дополнение к упомянутым в пункте 40 настоящих правил помещениям на предприятии оборудуются:

41.1. отдельное помещение или при отсутствии риска загрязнения продукта место для вскрытия упаковки сырья;

41.2. отдельное помещение для размораживания замороженного сырья;

41.3. помещение для разделки мяса;

41.4. помещение или оборудование для сушки или приготовления продуктов (обработка свежего соленого мяса при определенном температурном режиме, которая путем медленного и постепенного уменьшения влажности вызывает естественные процессы ферментации, в результате которых продукт приобретает специфические органолептические свойства, и продукт может храниться при комнатной температуре);

41.5. помещение или оборудование для копчения продуктов;

41.6. помещение для замачивания отдельных видов сырья (особенно оболочек кишок) и других химических или физических процессов обработки (например, нагревание, копчение, соление, маринование, насыщение, вяление) для продления срока употребления продуктов, если они не осуществлялись на предприятии по производству сырья;

41.7. помещение для очистки необходимого для производства мясных продуктов сырья (например, украшения);

41.8. помещение для засола, в котором при необходимости оборудуется кондиционер воздуха и обеспечивается установленный нормативными актами температурный режим;

41.9. помещение для очистки мясных продуктов перед их нарезкой ломтиками или кусками и упаковкой;

41.10. помещение для нарезки мясных продуктов ломтиками или кусками и помещения их в упаковку, в которой предусмотрено их распространение;

41.11. помещения для производства других продуктов животного происхождения, если такие продукты производятся на предприятии.

42. Отдельные упомянутые в пункте 41 настоящих правил действия по предварительному согласованию с Продовольственно-ветеринарной службой разрешается осуществлять в одном помещении, если размеры и конструкция помещения не допускают загрязнения продуктов.

43. Помещения, в которых хранятся другие пищевые продукты (за исключением мяса и мясных продуктов), предназначенные для производства мясных продуктов, или осуществляются действия с ними, оборудуются и содержатся в соответствии с общими гигиеническими требованиями настоящих правил.

44. Мясные продукты, их сырье и составные части, другие продукты животного происхождения и контейнеры для них не должны вступать в прямое соприкосновение с полом. Любые действия с ними осуществляются таким образом, чтобы не допустить их загрязнения. Сырье не должно вступать в соприкосновение с готовыми продуктами.

45. Мясные продукты хранятся в упомянутых в подпункте 40.1 настоящих правил помещениях или на другом находящемся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы предприятии с обеспечением установленного нормативными актами температурного режима. Мясные продукты, которые подлежат хранению при комнатной температуре, хранятся в легко чистящихся и дезинфицирующихся помещениях со сплошной конструкцией.

46. При обвертывании и упаковке продукции соблюдаются следующие требования:

46.1. оберточные и упаковочные материалы являются упакованными промышленным способом в тесно облегающий защитный материал, оберегающий их от загрязнения во время транспортировки, и хранятся в предназначенном для этой цели помещении;

46.2. помещение, в котором хранятся упаковочные материалы, является защищенным от проникновения вредителей и пыли и не соединенным с помещениями, в которых хранятся вещества, которые могут вызвать загрязнение мяса, фарша, мясных изделий и мясных продуктов;

46.3. упаковочные материалы перед внесением в рабочее помещение подготавливаются к упаковке мясных продуктов, за исключением случаев, если продукты упаковываются автоматическим упаковочным оборудованием и риск загрязнения мясных продуктов отсутствует;

46.4. внесенные в производственное помещение упаковочные материалы немедленно используются для упаковки мясных продуктов;

46.5. мясные продукты после упаковки немедленно помещаются в помещение для хранения;

46.6. если оберточные и упаковочные материалы хранятся на полу, они помещаются на поддоны.

47. На предприятии, производящем пастеризованные или стерилизованные мясные продуктовые консервы (заполненные в герметически замкнутые консервные банки), дополнительно оборудуются следующие помещения и оборудование:

47.1. оборудование для гигиеничной транспортировки пустых консервных банок в производственное помещение;

47.2. оборудование для чистки и мытья консервных банок перед их наполнением;

47.3. оборудование для мытья консервных банок после их герметичного закрытия крышками и перед нагреванием питьевой водой, температура которой обеспечивает смывание жира;

47.4. помещение, место или оборудование для охлаждения и сушки консервных банок после их нагревания;

47.5. оборудование для инкубации образцов мясных продуктовых консервов;

47.6. оборудование, проверяющее герметичность закрытия консервных банок и отсутствие на них повреждений.

48. На предприятии, производящем приготовленные мясные блюда, дополнительно оборудуется помещение для производства и упаковки этих продуктов.

49. Приготовленные мясные блюда разрешается производить и упаковывать в помещении для производства мясных продуктов, но не одновременно с производством мясных продуктов. Перед началом производства продукта нового вида помещения чистятся и дезинфицируются.

50. Деревянные материалы разрешается использовать только в помещениях, где осуществляется копчение, приготовление, добавление соли, маринование, хранение и выдача мясных продуктов, если это необходимо для обеспечения технологического процесса и если продукт не подвергается риску загрязнения. Деревянные поддоны разрешается использовать только для транспортировки упакованных мяса и мясных продуктов.

51. Гальванизированный металл разрешается использовать для сушки окороков и колбас, если металл не заржавел и не вступает в непосредственное соприкосновение с продуктами.

52. В помещениях предприятия, где осуществляются действия с мясом, фаршем, мясными изделиями и мясными продуктами, в зависимости от вида продукции обеспечивается температура воздуха, не допускающая загрязнения продукции. При необходимости эти помещения оборудуются кондиционером воздуха.

53. Во время разделки мяса, подготовки и засола продуктовой массы температура в помещении не превышает +12°C. Если для обеспечения технологических процессов необходима более высокая температура, Продовольственно-ветеринарная служба может разрешить другой температурный режим.

VI. Дополнительные требования к предприятию, производящему содержащие мясо продукты

54. На предприятии, производящем содержащие мясо продукты, упомянутые в подпунктах 41.1, 41.2, 41.3, 41.4, 41.5, 41.7 и 41.8 настоящих правил действия разрешается осуществлять в одном помещении с обеспечением того, чтобы свежее мясо и мясные продукты не подвергались неблагоприятному воздействию. Если на предприятии производятся также другие продукты,

данный пункт распространяется только на ту часть предприятия, где производятся содержащие мясо продукты.

55. Если на упомянутом в пункте 54 настоящих правил предприятии производятся другие пищевые продукты, не содержащие мясо или мясные продукты, установленные подпунктами 25.2, 25.4, 25.5 и 40.3 настоящих правил помещения и оборудование могут использоваться также для производства этих продуктов.

VII. Дополнительные требования к предприятию, производящему другие продукты животного происхождения

56. На предприятии, собирающем сырье для производства топленых животных жиров и шкварок, оборудуется помещение для хранения, в котором обеспечивается хранение сырья при температуре, не превышающей +7°C, если сырье не собирается и не перерабатывается в течение 12 часов после его получения.

57. На предприятии, производящем другие продукты животного происхождения, сырье, не пригодное в пищу человека:

57.1. хранится в отдельном помещении или отделенном месте;

57.2. перерабатывается в отдельном помещении с использованием отдельного оборудования и оснащения, за исключением случаев, если используется полностью замкнутое оборудование и оснащение, используемое только для этой цели;

57.3. готовые продукты хранятся в отдельном помещении или емкости, маркируются соответствующей маркировкой и не подлежат употреблению в пищу человека.

58. На предприятии, производящем топленые животные жиры и шкварки, оборудуются:

58.1. упомянутое в пункте 56 настоящих правил помещение, за исключением случаев, если сырье перерабатывается в течение 12 часов после его получения;

58.2. помещение или место и оборудование для приемки сырья;

58.3. оборудование для инспектирования сырья;

58.4. при необходимости оборудование для измельчения сырья;

58.5. оборудование для растапливания сырья с использованием жара, давления или других методов;

58.6. контейнеры или емкости для хранения жиров в жидком виде;

58.7. оборудование для пластификации или кристаллизации жиров с целью содействия их подготовке к обертыванию, упаковке и торговле, за исключением случаев, если предприятие распространяет только жидкие топленые жиры;

58.8. помещение или место для отправления, за исключением случаев, если предприятие распространяет только жидкие топленые жиры в емкостях;

58.9. оборудование для производства таких продуктов, которые содержат топленые животные жиры и к которым добавляются другие пищевые продукты или пряности (если такие продукты производятся на предприятии);

58.10. оборудование для сбора, обертывания, упаковки и хранения шкварок (если предприятие производит шкварки для употребления в пищу человека).

59. На предприятии, производящем очищенные и соленые, сушеные или каленые желудки, мочевые пузыри и кишки, оборудуются:

59.1. помещение для очистки желудков, мочевых пузырей и кишок;

59.2. помещение для засола, сушки, каления очищенных желудков, мочевых пузырей и кишок;

59.3. помещение для обертывания и упаковки;

59.4. помещение для хранения оберточных и упаковочных материалов.

VIII. Дополнительные требования к предприятию, повторно обертывающему и упаковывающему продукцию

60. На предприятии, повторно упаковывающем мясные продукты без снятия обертки, оборудуются только соответствующие требованиям пункта 24 настоящих правил помещения для хранения продукции в установленном нормативными актами температурном режиме.

61. На предприятии, упаковывающем и повторно упаковывающем мясные продукты, оборудуются только помещения, упомянутые в пункте 24 и подпунктах 25.3, 25.4, 25.5, 40.1, 40.2, 40.4, 40.5, 41.1, 41.3, 41.9 и 41.10 настоящих правил.

IX. Заключительные вопросы

62. Правила вступают в силу с 1 декабря 2001 года.

63. Подпункт 38.3 правил вступает в силу с 1 января 2002 года.

64. До 1 января 2003 года упомянутые в пункте 26 настоящих правил устройства могут находиться в соседнем помещении и могут приводиться в действие с помощью рук.

65. До 1 января 2003 года вместо установленного подпунктом 41.2 настоящих правил помещения может быть оборудовано отдельное место в производственных помещениях в случае устранения риска загрязнения продукта.

66. Требования пунктов 63, 64 и 65 настоящих правил не распространяются на предприятия, производящие продукцию для экспорта в страны-участницы Европейского Союза.

Премьер-министр
А.БЕРЗИНЬШ

Министр земледелия
А.СЛАКТЕРИС

Приложения не включены в информационный банк.