

ПРАВИЛА Кабинета министров от 15.08.2000 N 282 (ред. от 19.06.2001) "ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ЯИЦ"

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРАВИЛА
от 15 августа 2000 года N 282**

Рига (прот. N 37, §29)

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ЯИЦ

(В редакции правил КМ от 19.06.2001 N 262)

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

I. Общие вопросы

1. Настоящие правила устанавливают гигиенические требования к обращению продуктов из яиц, а также требования к маркировке продуктов из яиц.

2. Продуктами из яиц являются полученные из отдельных составных частей или смесей составных частей после отделения скорлупы и мембран (в дальнейшем - содержимое яиц) яиц кур, индеек, цесарок, перепелов, уток или гусей продукты, которые могут находиться в жидком, концентрированном, сухом, кристаллизованном, замороженном или сгущенном виде и могут быть использованы для употребления в питании людей или для производства других пищевых продуктов.

3. Настоящие правила не распространяются на:

3.1. приготовленные для потребления пищевые продукты, в составе которых имеются соответствующие требованиям настоящих правил продукты из яиц;

3.2. полученные в розничной торговле или общественном питании продукты из яиц, которые предусмотрены для производства других пищевых продуктов и после получения незамедлительно реализуются непосредственно потребителям, а также продукты из яиц, которые после получения незамедлительно потребляются или без хранения реализуются непосредственно потребителям.

(пункт 3 в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

4. Предприятию (предпринимательскому обществу) разрешается производить и хранить продукты из яиц, если оно согласно распределению полномочий между министерствами в обеспечении государственного надзора и контроля за обращением продовольствия находится под надзором и контролем уполномоченной компетентной структуры.

5. Предприятие (предпринимательское общество) по производству продуктов из яиц обеспечивает:

5.1. изъятие и отправку в лабораторию образцов продуктов из яиц для оценки обязательных требований безвредности;

5.2. хранение результатов лабораторных исследований продуктов из яиц и записей регистрирующих температурный режим устройств не менее двух лет;

5.3. представление информации государственному ветеринарному инспектору соответствующего районного (городского) ветеринарного управления Государственной ветеринарной службы, если лабораторными исследованиями констатировано несоответствие продуктов из яиц обязательным требованиям безвредности.

II. Гигиенические требования к предприятию
(предпринимательскому обществу) по производству
продуктов из яиц

6. На предприятии (в предпринимательском обществе) оборудуются:

6.1. помещение для термической обработки продуктов из яиц. Термическую обработку продуктов из яиц с использованием метода замкнутой пастеризации разрешается производить в помещении, в котором находится оборудование для получения содержимого яиц, отделения скорлупы и яичных мембран;

(подпункт 6.1 в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

6.2. помещение для хранения яиц;

6.3. помещение для хранения продуктов из яиц;

- 6.4. помещение для оборудования для разбивания яиц, сбора содержимого яиц, отделения скорлупы и мембран;
- 6.5. помещение для контейнеров для сбора и хранения скорлупы, мембран, не используемых в питании людей яиц или продуктов из яиц;
- 6.6. помещение для хранения не упомянутых в правилах используемых в питании людей продовольственных продуктов и приправ;
- 6.7. помещение или моеющее, дезинфицируемое, отделенное водо- и жиронепроницаемым материалом место для хранения инвентаря, который соприкасается с продуктами из яиц;
- 6.8. помещение или моеющее, дезинфицируемое, отделенное водо- и жиронепроницаемым материалом место, оснащенное оборудованием для завертывания и упаковки продуктов из яиц;
- 6.9. помещение с оборудованием для размораживания замороженных продуктов из яиц, если на предприятии (в предпринимательском обществе) предусмотрено размораживание замороженных продуктов из яиц;
- 6.10. помещение или запираемый шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств;
- 6.11. помещение или моеющее, дезинфицируемое, отделенное водо- и жиронепроницаемым материалом место для оборудования для мытья, дезинфекции, подсушивания грязных яиц. Оборудование для мытья, дезинфекции, подсушивания грязных яиц не должно находиться в помещении для получения содержимого яиц и отделения скорлупы и мембран яиц;
- 6.12. помещение для хранения материала для завертывания и упаковки продуктов из яиц;
- 6.13. помещение для персонала;
- 6.14. санитарный узел (туалет с встроенными в нем унитазом, раковиной и душевой кабиной), из которого не имеется прямого выхода в помещения для производства, завертывания, упаковки или хранения продуктов из яиц. Количество санитарных узлов устанавливается приложением к настоящим правилам;
- 6.15. помещение для мытья и дезинфекции предусмотренного для повторного использования оберточного и упаковочного материала;
- 6.16. помещение или предохраненный от атмосферного воздействия и загрязнения навес для мытья и дезинфицирования грузового отделения предусмотренных для транспортировки продуктов из яиц транспортных средств, оборудованное устройствами подачи питьевой воды, за исключением случаев, когда чистка, мытье и дезинфекция грузового отделения транспортного средства осуществляется на другом предприятии, которое находится под надзором и контролем Государственной ветеринарной службы.
- (подпункт 6.16. в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

7. В наиболее теплом месте помещения для хранения яиц и продуктов из яиц устанавливаются термограф или телетермометр и устройства, непрерывно регистрирующие температуру, которая не должна превышать указанную в пункте 52 настоящих правил температуру.

8. В помещении для термической обработки продуктов из яиц размещается оборудование для пастеризации, оснащенное:

- 8.1. приспособлением автоматического действия для контроля и записи температуры;
- 8.2. автоматическим устройством безопасности для устранения нарушений режима пастеризации;
- 8.3. системой безопасности, предотвращающей смешивание пастеризованных продуктов из яиц с не полностью пастеризованными продуктами из яиц, если на предприятии (в предпринимательском обществе) в производстве продуктов из яиц используется технология долговременной пастеризации.

9. В помещениях, где производятся, завертываются, упаковываются или хранятся продукты из яиц, или вблизи них оборудуются устройства для мытья инвентаря, в которых температура горячей воды не должна быть ниже 82°C.

10. Устройства для мытья инвентаря снабжаются приспособлениями для подачи воды, приводимыми в действие без помощи рук.

11. На предприятии (в предпринимательском обществе) раковины для мытья рук:

11.1. оснащаются устройствами для подачи проточной холодной и горячей питьевой воды, приводимыми в действие без помощи рук;

11.2. обеспечиваются моющими, дезинфицирующими средствами и гигиеническими полотенцами или салфетками одноразового пользования и вблизи них размещаются контейнеры для отходов, которые открываются и закрываются с помощью ног.

12. На предприятии (в предпринимательском обществе) по производству продуктов из яиц:

12.1. используется питьевая вода, соответствующая установленным нормативными актами требованиям к питьевой воде, которая при проведении самоконтроля исследуется в лаборатории согласно плану, утвержденному собственником предприятия (предпринимательского общества) или его уполномоченным лицом;

12.2. техническая вода используется только для производства пара, в морозильном оборудовании или для тушения огня с обеспечением незагрязнения ею продуктов из яиц;

12.3. трубы и краны питьевой и технической воды окрашиваются различными красками, и в схеме водоснабжения предприятия (предпринимательского общества) они указываются с присвоением соответствующего номера.

13. Трубы и краны питьевой воды изготавливаются из нержавеющей, легко очищаемого материала, который не вызывает органолептических изменений в воде и не содержит опасных для здоровья людей или для среды веществ.

14. Обслуживающий персонал, работа которого связана с завернутыми или упакованными продуктами из яиц, не должен обслуживать технологические линии и инвентарь, который соприкасается с необернутыми и неупакованными продуктами из яиц. Это требование распространяется также на персонал, занятый рядом с незавернутыми и неупакованными продуктами из яиц.

15. В помещениях предприятия (предпринимательского общества) по производству продуктов из яиц, связанных с обращением яиц или продуктов из яиц, запрещаются действия, которые могут вызвать загрязнение продукции (например, еда, питье, курение).

16. Обслуживающий персонал до начала работы и при необходимости во время работы моет и дезинфицирует руки.

17. На предприятие (в предпринимательское общество) по производству продуктов из яиц или на его территорию не допускается проникновение животных.

18. На предприятии (в предпринимательском обществе) по производству продуктов из яиц производится дезинфекция и дератизация согласно составленному собственником или его уполномоченным лицом плану дезинфекции и дератизации.

19. На предприятии (в предпринимательском обществе) по производству продуктов из яиц остатки дезинфицирующего средства после мойки помещений, оборудования и технологических линий споласкиваются водой, соответствующей требованиям для питьевой воды.

20. На технологических линиях по производству продуктов из яиц при помощи системы закрытых трубопроводов обеспечивается централизованная чистка, мытье, дезинфекция и прополаскивание всех деталей.

21. Помещения, технологические линии, инвентарь и оборудование, предусмотренные для производства продуктов из яиц, моются и дезинфицируются после каждого производственного цикла, но не реже одного раза в день. Если во время производственного цикла продукты из яиц были загрязнены, его действие прекращается, и оборудование и инвентарь моются, дезинфицируются и прополаскиваются.

22. Яйца или продукты из яиц, не соответствующие требованиям настоящих правил и иных нормативных актов, а также скорлупа и мембраны яиц собираются в маркированные емкости с запираемыми крышками и размещаются в упомянутом в подпункте 6.5 настоящих правил помещении.

23. Если на предприятии (в предпринимательском обществе) констатированы возбудители инфекционных заболеваний животных, помещения, оборудование, технологические линии,

инвентарь и транспортные средства моются и дезинфицируются согласно указаниям государственного ветеринарного инспектора соответствующего районного (городского) ветеринарного управления Государственной ветеринарной службы.

III. Гигиенические требования к процессам производства продуктов из яиц

24. В производстве продуктов из яиц разрешается использовать:

24.1. чистые, неинкубированные яйца (яйца, которые не были подвергнуты доинкубационной процедуре) с развитыми и неразбитыми скорлупами;

24.2. надбитые яйца, если они не позднее чем на следующий день после сортировки яиц поставлены непосредственно с предприятия (из предпринимательского общества) по производству яиц или центра по упаковке яиц и на предприятии (в предпринимательском обществе) по производству продуктов из яиц они незамедлительно отделяются от скорлупы.

25. В производстве продуктов из яиц не допускается использование продуктов, не предусмотренных для использования в питании людей.

26. Яйца до переработки хранятся в упомянутом в подпункте 6.2 настоящих правил помещении.
(пункт 26 в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

27. Мытье и дезинфицирование грязных яиц осуществляется в упомянутом в подпункте 6.11 настоящих правил помещении с обеспечением того, чтобы полученное содержимое яиц не было загрязнено. Яйца после мытья и дезинфицирования ополаскиваются питьевой водой и осушаются.

(пункт 27 в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

28. Упаковочный материал для яиц не должен вноситься в упомянутое в подпункте 6.4 настоящих правил помещение.

29. Исключен правилами КМ от 19.06.2001 N 262.

30. Получение продуктов из яиц в одном технологическом цикле разрешается из яиц птиц одного вида.

31. Переработка яиц кур, индеек или цесарок разрешается после яиц перепелов, уток или гусей, если технологические линии после переработки яиц птиц каждого упомянутого вида моются и дезинфицируются.

32. Содержимое яиц запрещается получать:

32.1. раздавливанием или центрифугированием яиц;

32.2. центрифугированием остатков яичного белка из остатков скорлупы и мембран.

33. Содержимое яиц проходит термическую обработку незамедлительно после получения содержимого яиц или в течение 48 часов после получения содержимого яиц, если оно хранится при температуре 4°C или замороженным, за исключением случая, когда к нему добавляется сахар.

34. При термической обработке содержимого яиц непрерывно регистрируется температура.

35. Упомянутые в пункте 36 настоящих правил показатели устанавливаются аккредитованной лабораторией.

(пункт 35 в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

36. Для каждой партии продуктов из яиц устанавливаются следующие показатели:

36.1. концентрация 3-окси-масляной кислоты, которая в сухом веществе не должна превышать 10 мг/кг;

(подпункт 36.1. в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

36.2. содержание молочной кислоты - до термической обработки или ферментации, которое в сухом веществе не должно превышать 1000 мг/кг;

(подпункт 36.2. в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

36.3. содержание янтарной кислоты - до термической обработки или ферментации, которое в сухом веществе не должно превышать 25 мг/кг;

(подпункт 36.3. в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

36.4. остатки скорлупы и мембран, которые не должны превышать 100 мг/кг.

37. Жидкие или концентрированные продукты из яиц, не предусмотренные для хранения при комнатной температуре, незамедлительно или после ферментации сушатся или охлаждаются до температуры, не превышающей 4°C.

38. Прошедшие термическую обработку продукты из яиц, предусмотренные для хранения замороженными, после получения незамедлительно замораживаются и помещаются в помещение для хранения, где обеспечиваются установленный настоящими правилами или иными нормативными актами температурный режим.

39. Прошедшие недостаточную термическую обработку продукты из яиц разрешается отправлять на другое предприятие (в предпринимательское общество) для немедленной переработки при соблюдении требований настоящих правил.

40. Произведенные продукты из яиц немедленно завертываются или упаковываются в оберточный или упаковочный материал одноразового пользования или в предусмотренный для повторного использования материал, который перед использованием моется, дезинфицируется и ополаскивается питьевой водой.

41. Завернутые или упакованные продукты из яиц немедленно помещаются в упомянутое в подпункте 6.3 настоящих правил помещение, и обеспечивается температурный режим в соответствии с требованиями настоящих правил или иных нормативных актов.

IV. Гигиенические требования к хранению и транспортировке продуктов из яиц

42. При хранении или транспортировке подставок для яиц, а также завернутых или упакованных продуктов из яиц их не разрешается укладывать непосредственно на пол.

43. При хранении или транспортировке завернутых продуктов из яиц между подставками и завернутыми продуктами из яиц помещается материал, предохраняющий продукты из яиц от загрязнения.

44. Оберточный и упаковочный материал:

44.1. хранится в упомянутом в подпункте 6.12 настоящих правил помещении, уложенным на подставку;

44.2. в помещение для упаковки продуктов из яиц разрешается вносить и укладывать на подставки без превышения необходимого для потребления за рабочий день количества.

45. Оберточный и упаковочный материал должен быть изготовлен и закрыт таким образом, чтобы предохранить продукты из яиц от загрязнения и сохранить неизменными во время хранения.

46. В помещении, где хранятся оберточный и упаковочный материал, не должны находиться средства дезинфекции, дезинсекции, дератизации или другие опасные для здоровья и жизни людей вещества.

47. Емкости, цистерны или бидоны для хранения или транспортировки продуктов из яиц оборудуются таким образом, чтобы обеспечивалось их полное опорожнение от продуктов из яиц.

48. Емкости, цистерны или бидоны:

48.1. моются, дезинфицируются, ополаскиваются питьевой водой после опорожнения от каждой партии продуктов из яиц и при необходимости до заполнения следующей партией продуктов из яиц;

48.2. запираются и опечатываются для предохранения продуктов из яиц при их хранении или транспортировке от загрязнения;

48.3. при транспортировке не должны открываться.

49. Краны, встроенные в емкости или цистерны, должны легко сниматься, разбираться, мыться и дезинфицироваться.

50. Оберточный или упаковочный материал повторного использования, а также емкости, цистерны или бидоны могут быть использованы для других не упомянутых в настоящих правилах используемых для питания людей продовольственных продуктов, если:

50.1. после их заполнения оберточный, упаковочный материал, емкости, цистерны или бидоны моются, дезинфицируются и ополаскиваются питьевой водой;

50.2. они не вызывают физических или химических изменений в оберточном или упаковочном материале, емкостях, цистернах или бидонах, из-за которых портятся продукты из яиц.

51. При хранении продуктов из яиц непрерывно регистрируется температура. Упакованные продукты из яиц размещаются в помещении для хранения таким образом, чтобы вокруг них свободно циркулировал воздух.

52. При хранении и транспортировке продуктов из яиц обеспечивается неизменная температура, которая внутри продуктов из яиц не выше:

52.1. -18°C - у глубоко замороженных продуктов из яиц;

52.2. -12°C - у замороженных продуктов из яиц;

52.3. +4°C - у охлажденных продуктов из яиц.

53. В сопроводительных документах на груз продуктов из яиц указывается:

53.1. из яиц какого вида птиц они получены;

53.2. номер партии;

53.3. конечное назначение, а также имя (наименование и адрес получателя) отправляемого груза;

(подпункт 53.3. в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

53.4. предельный срок годности;

53.5. условия хранения (температурный режим);

53.6. данные удостоверяющих качество документов (номер свидетельства ветеринарной экспертизы);

53.7. цель использования.

V. Требования к маркировке продуктов из яиц

54. Упакованные продукты из яиц маркируются штампом овальной формы, который содержит следующую информацию:

54.1. в верхней части указывается полное наименование государства или его сокращение - LV;

54.2. в средней части указывается опознавательный номер предприятия (предпринимательского общества);

54.3. в нижней части указывается "ЕЕС".

(подпункт 54.3. в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

55. Текст маркировки составляется на государственном языке или языке того государства, в которое продукты из яиц отправляются.

56. Маркировка должна находиться на хорошо видимом месте, и текст должен быть разборчивым и нестираемым.

57. На поверхности обертки или упаковки продуктов из яиц на видном месте наклеивается этикетка, на которой указывается:

57.1. температура хранения;

57.2. предельный срок годности;

57.3. процентное количество составных частей яиц.

VI. Заключительные вопросы

58. До 1 января 2003 года на предприятиях (в предпринимательских обществах), которые не производят продукты из яиц для экспорта в страны-участницы Европейского Союза, разрешается:

(вводная часть в ред. правил КМ от 19.06.2001 N 262)

58.1. вместо упомянутого в пункте 7 и подпункте 8.1 настоящих правил устройства автоматического действия для контроля и записи температуры использовать термометры;

58.2. упомянутые в пунктах 10 и 11 настоящих правил устройства для мытья рук и инвентаря приводить в действие с помощью рук;

58.3. определять не реже одного раза в неделю упомянутые в подпункте 36.1 показатели для каждой партии продуктов из яиц и упомянутые в подпунктах 36.2 и 36.3 настоящих правил показатели - до термической обработки.

(подпункт 58.3. введен правилами КМ от 19.06.2001 N 262)

59. Подпункт 54.2 настоящих правил вступает в силу с 1 января 2001 года.

60. Подпункт 54.3 настоящих правил вступает в силу с 1 января 2006 года.

61. Подпункт 58.3 правил вступает в силу со 2 марта 2002 года.

(пункт 61 введен правилами КМ от 19.06.2001 N 262)

Премьер-министр
А.БЕРЗИНЬШ

Министр земледелия
А.СЛАКТЕРИС

Приложение
к правилам Кабинета министров
от 15 августа 2000 года N 282

КОЛИЧЕСТВО САНИТАРНЫХ УЗЛОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ
(В ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОМ ОБЩЕСТВЕ) ПО
ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ИЗ ЯИЦ

Численность работников	Минимальное количество санитарных узлов
1 - 9	2
10 - 24	3
25 - 49	4
50 - 90	6
на каждые следующие 20	+1

Министр земледелия
А.СЛАКТЕРИС