

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРАВИЛА от 20 ноября 2001 года N 491

Рига (прот. N 57, §21)

ПРАВИЛА ОБОРОТА МОЛОКА, ОБРАБОТАННОГО МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

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

I. Общие вопросы

1. Правила устанавливают:

1.1. обязательные требования безвредности:

1.1.1. для молока коров, овец, коз, кобыл и буйволиц (в дальнейшем животные), полученного от одного или нескольких животных, не подвергавшегося термической обработке свыше 40°C или иной обработке с получением равноценного эффекта (в дальнейшем молоко) и предназначенного для продажи или предложения потребителю (в дальнейшем распространение), обработки или использования в производстве молочных продуктов;

1.1.2. для обработки молока и производства молочных продуктов;

1.2. гигиенические требования:

1.2.1. в местах содержания животных и на этапе первичной обработки (фильтрование и охлаждение), а также на предприятиях (в предпринимательских обществах), занимающихся сбором, транспортировкой, обработкой молока и производством молочных продуктов (в дальнейшем предприятие) на следующих этапах оборота:

1.2.1.1. получение, первичная обработка, сбор, хранение, транспортировка и распространение молока;

1.2.1.2. производство, обертывание, упаковка, транспортировка и распространение термически обработанного молока или молока, состав которого изменен путем добавления или отделения его естественных компонентов (в дальнейшем обработанное молоко);

1.2.1.3. производство, обертывание, упаковка и транспортировка произведенных из молока или обработанного молока молочных продуктов, т.е. тех молочных продуктов, в составе которых ни одна составная часть молока не заменена какой-либо другой составной частью и в составе которых имеется не менее 51% молока (в дальнейшем молочные продукты);

1.2.2. к занятому в местах содержания животных и на предприятии персоналу;

- 1.3. требования к маркировке на обертке, упаковке молока, обработанного молока и молочных продуктов и используемых для их транспортировки и хранения емкостях, цистернах и бидонах;
- 1.4. порядок ведения учета информации и обмена ею в отношении молока, закупленного для обработки и производства молочных продуктов.

2. Места содержания животных, в которых молоко получается для распространения, а также предприятия, на которых осуществляются сбор, хранение, обработка, обертывание и упаковка молочных продуктов, находятся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы.

3. За соответствие гигиенических требований и обязательных требований безвредности требованиям настоящих правил на этапах получения, хранения и первичной обработки молока ответственность несет собственник животных (в дальнейшем производитель молока).

4. За соблюдение гигиенических требований и обязательных требований безвредности на этапе транспортировки и распространения ответственность несет:

- 4.1. производитель молока, если он поставляет молоко предприятию либо предлагает или продает непосредственно потребителю;
- 4.2. предприятие, если оно осуществляет сбор молока.

5. Производитель молока продает или предлагает потребителю и предприятие принимает и обрабатывает молоко или производит молочные продукты, если:

- 5.1. молоко соответствует обязательным требованиям безвредности, установленным настоящими правилами и нормативными актами о загрязнении продовольствия;
- 5.2. молоко соответствует требованиям, установленным нормативными актами о необходимых для оборота продуктов животного происхождения сопроводительных документах;
- 5.3. животные подвергались лечению в соответствии с требованиями, установленными нормативными актами об обязательных требованиях безвредности и максимально допустимом количестве остатков лекарств в продовольственных продуктах животного происхождения;
- 5.4. о поставке молока заключен договор между производителем молока и предприятием, осуществляющим сбор, транспортировку, хранение, обработку или переработку молока.

6. Уполномоченный инспектор Продовольственно-ветеринарной службы (в дальнейшем инспектор) осуществляет надзор за соблюдением установленных настоящими правилами и иными нормативными актами ветеринарных, гигиенических требований и обязательных требований безвредности на этапах получения, хранения, первичной обработки, сбора, обработки молока, производства, транспортировки и распространения молочных продуктов.

7. Предприятие ведет учет всего закупленного молока и два раза в месяц представляет в государственное общество с ограниченной ответственностью "Валстс цилтсдарба информацияс

дату апстрадес центрс" (ред. - "Государственный центр обработки информационных данных о племенной работе") (в дальнейшем центр) отчет, в котором указываются следующие сведения о молоке, закупленном у каждого производителя:

- 7.1. количество;
- 7.2. распределение по сортам;
- 7.3. содержание жиров и белков.

8. Представленная предприятием информация является тайной предпринимательской деятельности. Она классифицируется как информация ограниченной доступности и предусмотрена для внутреннего пользования центра.

9. Центр осуществляет обобщение и обработку представленной предприятием информации согласно утвержденному министром земледелия порядку учета молока, закупленного для обработки, переработки и производства молочных продуктов, и обмена информацией о нем и направляет информационную сводку предприятию, Службе поддержки села и Министерству земледелия:

- 9.1. за каждый квартал года;
- 9.2. за год не позднее чем до 25 января следующего года.

10. Производитель молока обязан:

- 10.1. создать систему самоконтроля и постоянно осуществлять самоконтроль;
- 10.2. информировать инспектора:
 - 10.2.1. о несоответствии молока установленным настоящими правилами и иными нормативными актами обязательным требованиям безвредности;
 - 10.2.2. о несоответствии здоровья животных установленным настоящими правилами обязательным требованиям к здоровью.

11. Собственник предприятия обязан:

- 11.1. в установленном нормативными актами порядке создать систему самоконтроля и постоянно осуществлять самоконтроль;
- 11.2. информировать инспектора:
 - 11.2.1. о несоответствии молока, обработанного молока или молочных продуктов установленным настоящими правилами и иными нормативными актами обязательным требованиям безвредности;
 - 11.2.2. об изменениях в системе самоконтроля предприятия;
 - 11.2.3. об изменениях в технологических процессах предприятия;
- 11.3. обеспечить разработку и реализацию программы мытья, дезинфекции, дератизации и дезинсекции;
- 11.4. разработать и реализовать программы обучения персонала по вопросам гигиены;
- 11.5. организовать обучение лиц, берущих образцы сборного молока.

II. Обязательные требования безвредности к молоку, предназначенному для распространения, обработки или использования для производства молочных продуктов

12. Молоком является белая или белая с желтым оттенком однородная жидкость с характерными для молока вкусом и запахом, без других привкусов и запахов, без механических, водяных или иных примесей и осадков, полученная из молочных желез животного и не подвергавшаяся термической обработке свыше 40°C или иной обработке с получением равноценного эффекта. Не допускается замерзание молока.

13. Общее количество бактерий в одном миллилитре молока или средняя геометрическая величина, полученная в период двух месяцев, во время которого было взято не менее двух образцов в месяц, не превышает:

13.1. в коровьем молоке, предназначенном для распространения, обработки или использования для производства молочных продуктов, 100000 образующих колонию единиц (в дальнейшем единица);

13.2. в козьем и овечьем молоке, предназначенном для обработки или использования для производства молочных продуктов, если в процессе производства молоко не подвергается термической обработке, 500000 единиц;

13.3. в козьем и овечьем молоке, предназначенном для использования для производства термически обработанного питьевого молока или молочных продуктов, если в процессе производства молоко подвергается термической обработке, 1000000 единиц;

13.4. в молоке буйволиц, предназначенном для использования для производства молочных продуктов, если в процессе производства молоко подвергается термической обработке, 1000000 единиц.

14. Максимально допустимый уровень микробиологического загрязнения в молоке, обработанном молоке и молочных продуктах не превышает уровень, установленный нормативными актами о загрязнении продовольствия.

15. Количество соматических клеток в одном миллилитре молока, или средняя геометрическая величина, полученная в период трех месяцев, в течение которого было взято не менее одного образца в месяц, не превышает:

15.1. в коровьем молоке 400000 соматических клеток;

15.2. в молоке буйволиц 500000 соматических клеток.

16. Не допускается содержание в молоке:

16.1. лекарств, ветеринарно-фармацевтических продуктов и других остаточных веществ в количестве, превышающем количество, установленное нормативными актами об обязательных требованиях безвредности и максимально допустимом количестве остатков лекарств в пищевых продуктах животного происхождения;

16.2. ингибиторов, или веществ, препятствующих развитию микроорганизмов, и нейтрализующих веществ.

17. Не разрешается распространение, обработка или использование молока для производства молочных продуктов в следующих случаях:

17.1. если суточный надой от одной коровы составляет менее двух литров;

17.2. если животные клинически не здоровы, у них наблюдается воспаление половых органов с выделениями, воспаление пищеварительного тракта с поносом, воспаление или раны на вымени.

18. Инспектор устанавливает ограничения на распространение, обработку или использование молока в производстве молочных продуктов в случаях, если:

18.1. животные подвергались лечению лекарствами или к ним применялись ветеринарно-фармацевтические продукты, использование которых для продуктивных животных не разрешается;

18.2. при лечении животных лекарствами или при применении к ним ветеринарно-фармацевтических продуктов не истек срок, в течение которого они выделяются с молоком;

18.3. животные болеют инфекционными болезнями, которыми может инфицироваться человек при употреблении молока, или являются переносчиками возбудителей этих болезней;

18.4. стадо коров или буйволиц не свободно от туберкулеза, бруцеллеза и коровьего энзоотического лейкоза;

18.5. овечьё стадо не свободно от бруцеллеза, а козье стадо не свободно от бруцеллеза и туберкулеза;

18.6. табун лошадей не свободен от ящура производителей, злокачественного сапа лошадей, инфекционной анемии, вирусного артрита и ринопневмонии лошадей;

18.7. молоко не соответствует установленным настоящими правилами и иными нормативными актами о загрязнении продовольствия обязательным требованиям безвредности;

18.8. не получено ветеринарное заключение:

18.8.1. о соответствии состояния здоровья животного установленным настоящими правилами требованиям к здоровью;

18.8.2. о соответствии места содержания животных установленным настоящими правилами гигиеническим требованиям.

19. Если молоко в течение 36 часов после приема не обрабатывается или не используется для производства молочных продуктов, то путем применения прямых и косвенных методов в молоке определяется общее количество бактерий при температуре 30°C. Если общее количество бактерий превышает 300000 единиц в одном миллилитре, молоко для производства не используется.

20. Для предварительно обработанного молока перед вторичной обработкой общее количество бактерий при температуре 30°C не превышает 100000 единиц в одном миллилитре.

21. Пастеризованное, обработанное при высокой температуре молоко и стерилизованное молоко разрешается производить также из обработанного на другом предприятии молока при условии, что перед вторичной термической обработкой результат теста молока на пероксидазу является положительным.

22. В процессе пастеризации молока добиваются отрицательной реакции теста на фосфатазу и положительной реакции теста на пероксидазу. Допускается также производство такого пастеризованного молока, в котором констатирована отрицательная реакция теста на пероксидазу. В таком случае в маркировке упаковки указывается "Пастеризовано при высокой температуре".

23. Для производства молочных продуктов используется:

23.1. молоко:

23.1.1. которое не подвергалось замораживанию;

23.1.2. которое в течение 36 часов после приема хранилось при температуре не выше 6°C;

23.1.3. которое в течение 48 часов после приема хранилось при температуре не выше 4°C;

23.1.4. которое получено от овец, коз, кобыл или буйволиц и после приема хранилось не более 72 часов при температуре не выше 4°C;

23.1.5. в котором общее количество бактерий при температуре 30°C не превышает 100000 единиц в одном миллилитре;

23.2. обработанное молоко:

23.2.1. которое пастеризовано в соответствии с упомянутыми в пункте 105 настоящих правил требованиями;

23.2.2. которое обработано при особо высокой температуре в соответствии с установленными пунктом 97 настоящих правил требованиями.

24. В процессе производства молочных продуктов молоко и обработанное молоко не обрабатываются ионизирующим излучением.

III. Оценка молока

25. Для сборного молока регулярно определяются по меньшей мере следующие показатели безвредности:

25.1. общее количество бактерий в одном миллилитре молока не реже двух раз в месяц;

- 25.2. количество соматических клеток в одном миллилитре молока не реже одного раза в месяц;
- 25.3. присутствие ингибиторов один раз в месяц;
- 25.4. точка замерзания молока один раз в три месяца.

26. Взятие, транспортировка и хранение образца сборного молока осуществляется в соответствии с Латвийским государственным стандартом (в дальнейшем LVS) LVS 175:1999 "Взятие образцов непастеризованного молока" или в соответствии с LVS EN ISO 707:1997 "Молоко и молочные продукты. Указания по взятию образцов".

27. Общее количество бактерий в сборном молоке определяется в соответствии с LVS 179:1999 "Определение количества образующих колонию микроорганизмов единиц. Техника подсчета колоний при 30°C" или с использованием метода петли при 30°C или инструментальных методов.

28. Количество соматических клеток в сборном молоке определяется в соответствии с LVS EN ISO 13366-1:1997 "Молоко. Определение количества соматических клеток Часть 1. Микроскопический метод" или в соответствии с LVS EN ISO 13366-3:1997 "Молоко. Определение количества соматических клеток Часть 3. Фторо-опто-электронный метод".

29. Точка замерзания сборного молока определяется в соответствии с LVS 176:1999 "Определение точки замерзания молока".

30. Плотность сборного молока определяется в соответствии с LVS 186:1999 "Молоко и молочные продукты. Аэрометрический метод определения плотности".

31. Присутствие ингибиторов и нейтрализующих веществ в сборном молоке определяется в соответствии с LVS 174:1999 "Молоко. Метод определения присутствия ингибиторов", в соответствии с LVS 174:1999 "Определение присутствия ингибиторов посредством Delvotest P и Delvotest SP" и в соответствии с LVS 174:1999 "Определение присутствия ингибиторов раствором натриевой соли резазурина".

32. Содержание жиров в сборном молоке определяется в соответствии с LVS ISO 1211:1995 "Молоко. Определение содержания жиров. Гравиметрический метод" или с использованием методов гербера (бутирометров) или инструментальных методов.

33. Содержание белков в сборном молоке определяется в соответствии со стандартом Международной федерации молочных хозяйев IDF 20B:1993 "Молоко. Определение содержания азота" или с использованием инструментальных методов.

34. Результаты анализов сборного молока используются для определения сорта молока.

35. Сорт молока определяется по низшему показателю безвредности для молока каждого производителя молока.

36. Молоко подразделяется на молоко высшего, первого и второго сорта согласно приложению 1 к настоящим правилам.

37. Молоко оценивается предприятием:

37.1. согласно системе самоконтроля предприятия и договору с производителем молока;

37.2. регулярно и в соответствии с требованиями, установленными пунктами 25 и 36 настоящих правил;

37.3. перед каждым сбором молока или перемещением молока из емкостей производителя молока в емкости для транспортировки молока;

37.4. перед каждым приемом молока или перемещением молока из емкостей для транспортировки молока в емкости предприятия.

38. Перед каждым сбором молока оценивается:

38.1. вкус, запах и цвет молока;

38.2. при необходимости - температура, кислотность молока или другие показатели.

39. Если молоко не соответствует установленным настоящими правилами или иными нормативными актами обязательным требованиям безвредности или в емкости, цистерне или бидоне для перевозки молока констатированы ингибиторы, предприятие молоко не собирает и не принимает и незамедлительно письменно информирует об этом производителю молока и инспектору.

40. Исследование образцов сборного молока организуется предприятием, а осуществляется и документируется аккредитованной для исследования молока лабораторией (в дальнейшем лаборатория):

40.1. с которой у предприятия заключен договор;

40.2. которая находится под надзором лаборатории референции;

40.3. которая участвует в организованных лабораторией референции межлабораторных тестах.

41. Функции референции выполняются Государственным центром ветеринарно-медицинской диагностики, который:

41.1. обеспечивает лаборатории информацией о методах исследования молока, обработанного молока и молочных продуктов и сравнительными тестами;

41.2. координирует деятельность лабораторий в отношении исследования молока, обработанного молока и молочных продуктов;

41.3. организует межлабораторные тесты и представляет заключение о результатах тестирования;

41.4. разрешает споры о безвредности молока между производителем молока и предприятием по сбору, хранению, обработке или переработке молока.

42. После получения результатов анализов сборного молока лаборатория в течение двух дней сообщает их предприятию и производителю молока, а в случае несоответствия результатов установленным настоящими правилами и иными нормативными актами обязательным требованиям безвредности, в трехдневный срок сообщает также инспектору.

43. Инспектор после получения упомянутого в пункте 42 настоящих правил сообщения обеспечивает инспектирование стада производителя молока в месте содержания и устанавливает мероприятия, которые должны быть осуществлены для улучшения показателей безвредности молока.

44. Если в трехмесячный срок после получения сообщения показатели безвредности молока не улучшаются и молоко не соответствует установленным настоящими правилами и иными нормативными актами обязательным требованиям безвредности, инспектор повторно выдает отрицательное ветеринарное заключение, останавливает распространение молока и в двухдневный срок сообщает об этом на предприятие.

45. По требованию производителя молока лаборатория за плату исследует образцы молока повторно.

46. Если между производителем молока и предприятием возник спор о результатах анализов безвредности молока, инспектор направляет образец молока в лабораторию для повторного

исследования. Расходы, связанные с исследованием образцов молока, покрываются подателем заявления.

IV. Гигиенические требования на этапе получения, первичной обработки, хранения и транспортировки молока

47. В месте содержания животных помещения, в которых содержатся животные, хранится молоко или осуществляется первичная обработка молока:

47.1. обеспечиваются вентиляцией, подающей свежий воздух, предотвращающей накопление водяного конденсата и вредных для здоровья животных газов;

47.2. обеспечиваются естественным или искусственным освещением;

47.3. обеспечиваются инвентарем и орудиями труда, легко чистящимися, моющимися и дезинфицируемыми.

48. В помещениях, в которых животные содержатся без привязи, места получения молока отделяются от мест постоянного содержания животных.

49. Помещения, в которых содержатся животные, содержатся сухими и чистыми, при необходимости с использованием подстилки.

50. Места содержания животных и получения молока отделяются от помещения, где молоко хранится или подвергается первичной обработке.

51. В месте содержания животных оборудуется отдельное место в помещении для содержания животных или отдельное помещение для содержания больных или возможно больных животных.

52. В местах получения молока, доильном зале, помещениях для первичной обработки и хранения молока:

52.1. стены являются гладкими, водонепроницаемыми, легко чистящимися, моющимися и дезинфицируемыми;

52.2. пол имеет наклонный сток в систему сбора сточных вод, является водонепроницаемым, гладким, легко чистящимся, моющимся и дезинфицируемым.

53. Молоко до сбора хранится в помещении для первичной обработки или хранения молока, используемом исключительно для действий, связанных с первичной обработкой или хранением молока.

54. Корма для животных:

54.1. хранятся за пределами доильного зала, помещения для первичной обработки и хранения молока;

54.2. в помещении для содержания животных хранятся в местах, где они не могут загрязнить молоко;

54.2. хранятся отдельно от остальных кормов, если они содержат лекарства или ветеринарно-фармацевтические продукты.

55. Ветеринарно-фармацевтические продукты, средства дезинсекции, дезинфекции и дератизации хранятся в запираемом месте.

56. Сборники навоза и туалеты для персонала отделяются от помещений или мест получения, первичной обработки и хранения молока.

57. В месте содержания животных обеспечиваются соответствующие определенной породе животных условия содержания, ухода и кормления.

58. В местах получения молока и помещениях для первичной обработки и хранения молока не содержатся домашняя птица и свиньи.

59. В месте содержания животных используется:

59.1. вода, соответствующая установленным нормативными актами обязательным требованиям безвредности питьевой воды;

59.2. техническая вода для производства пара, пожаротушения или в охлаждающем оборудовании.

60. В месте содержания животных помещения, оборудование и инвентарь моются и остатки дезинфекционных средств смываются соответствующей обязательным требованиям безвредности питьевой водой.

61. В месте содержания животных дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений осуществляются согласно нормативным актам о порядке проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

62. В случае констатации у животных инфекционных заболеваний помещения, оборудование и инвентарь места содержания моются и дезинфицируются согласно указаниям инспектора.

63. В непосредственной близости от мест дойки, в помещении для дойки и помещении для первичной обработки и хранения молока оборудуется устройство для подачи воды для мытья рук персонала, занятого в дойке и первичной обработке молока.

64. Помещения для первичной обработки и хранения молока оснащаются оборудованием и инвентарем для охлаждения молока, которые:

64.1. защищены от проникновения вредителей и загрязнения молока чистящими, моющими или дезинфицирующими средствами;

64.2. помещаются в места, где не скапливается загрязнение.

65. Стационарное и передвижное доильное оборудование:

65.1. по конструкции выбирается таким, чтобы внутренние поверхности легко чистились и не загрязнялись во время дойки и во время, когда оно не используется;

65.2. помещается на чистую и не загрязненную основу.

66. Инвентарь, вступающий в соприкосновение с молоком, изготовлен из гладкого, моющегося и дезинфицируемого материала, соответствующего установленным нормативными актами обязательным требованиям безвредности к материалам и предметам, вступающим в соприкосновение с продовольствием.

67. Вымя животного и примыкающие части тела перед дойкой и во время дойки содержатся чистыми и сухими, при необходимости с использованием индивидуальных материалов для мытья и сушки.

68. Первые струи молока для определения цвета и консистенции сдаиваются в особый черный сосуд.

69. Для получения молока используются закрытые сосуды. Надоенное молоко заливается в запираемый крышкой сосуд, который после заполнения помещается в помещение для первичной обработки или хранения молока.

70. Животные, страдающие заболеваниями вымени, подвергаются дойке последними. Полученное от них молоко используется согласно указаниям инспектора.

71. Соски вымени животного разрешается дезинфицировать только после дойки.

72. Для фильтрации молока используется фильтрационный материал, который в зависимости от его типа заменяется перед каждой дойкой или моется и прополаскивается перед фильтрацией и после нее.

73. Инвентарь для получения и фильтрации молока:

73.1. моется перед каждой дойкой;

73.2. дезинфицируется не реже одного раза в день;

73.3. размещается в местах, где не скапливается загрязнение.

74. Инвентарь для хранения молока:

74.1. используется только в предусмотренных для него целях;

74.2. моется и дезинфицируется после каждого использования.

75. Клапан опорожнения емкости для охлаждения молока после мытья и дезинфекции емкости оставляется открытым до следующего использования емкости.

76. Емкости, цистерны или бидоны разрешается использовать для хранения или транспортировки других употребляемых в пищу продуктов питания, если:

76.1. они не вызывают органолептических или физико-химических изменений в молоке;

76.2. после хранения или транспортировки соответствующих продуктов питания емкости, цистерны или бидоны моются и дезинфицируются.

77. Молоко после надоя охлаждается:

77.1. до температуры 8°C или ниже, если оно вывозится с места содержания животных на предприятие в течение 24 часов после надоя;

77.2. до температуры 6°C или ниже, если оно вывозится с места содержания животных на предприятие позднее 24 часов после надоя.

78. Молоко после надоя разрешается не охлаждать, если оно вывозится с места содержания животных на предприятие в течение двух часов после надоя.

79. Во время перевозки обеспечивается, чтобы температура молока не превышала 10°C, за исключением случаев, если молоко вывозится с места содержания животных на предприятие в течение двух часов после надоя.

80. Если молоко не предусмотрено для обработки или использования его для производства молочных продуктов в течение четырех часов после приема, молоко охлаждается и до обработки или производства молочных продуктов хранится при температуре, не превышающей 6°C.

81. В месте содержания животных занятый в дойке персонал соблюдает следующие требования:

81.1. носит подходящую для работы, чистую одежду;

81.2. перед дойкой и при необходимости во время дойки моет руки;

81.3. при наличии ран перевязывает их водонепроницаемой защитной повязкой.

V. Гигиенические требования к помещениям предприятия, их оборудованию и занятому на предприятии персоналу

82. Помещения и рабочие места предприятия планируются и размещаются таким образом, чтобы:

82.1. не допускалось загрязнение молока и другого сырья, обработанного молока и молочных продуктов;

82.2. соблюдался поточный принцип технологических процессов производства.

83. На предприятии по сбору молока оборудуются:

83.1. одно или в случае необходимости несколько помещений для хранения молока;

83.2. санитарный узел (туалет с оборудованными в нем унитазом, раковиной и душевой кабиной), не имеющий прямого выхода в помещения для обработки молока и производства,

обертывания, упаковки и хранения продукции. Количество санитарных узлов установлено приложением 2 к настоящим правилам;

83.3. запираемое помещение или шкаф для хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

83.4. запираемое помещение или шкаф для хранения средств дезинсекции и дератизации;

83.5. помещение или шкаф для хранения инвентаря для чистки и мытья;

83.6. помещение или площадка для чистки, мойки и дезинфекции предназначенных для перевозки молока, обработанного молока и молочных продуктов транспортных средств, емкостей, цистерн и бидонов, за исключением случаев, если чистка, мойка и дезинфекция транспортных средств, емкостей, цистерн и бидонов осуществляется на другом предприятии, находящемся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы.

84. На предприятии по обработке молока и производству молочных продуктов оборудуются:

84.1. одно или несколько помещений для обработки молока и производства молочных продуктов;

84.2. помещение для хранения не упомянутых в настоящих правилах пищевых продуктов и добавок;

84.3. одно или несколько помещений для хранения молока, обработанного молока и молочных продуктов;

84.4. помещение или место для обертывания и упаковки молока, обработанного молока и молочных продуктов;

84.5. помещение для хранения обернутых и упакованных молока, обработанного молока и молочных продуктов;

84.6. помещение для хранения одноразовых оберточных и упаковочных материалов;

84.7. помещение для хранения многократно используемых оберточных и упаковочных материалов;

84.8. помещение для чистки, мойки и дезинфекции многократно используемых оберточных и упаковочных материалов;

84.9. помещение с гардеробом для персонала;

84.10. санитарный узел (туалет с оборудованными в нем унитазом, раковиной и душевой кабиной), не имеющий прямого выхода в помещения для обработки молока и производства, обертывания, упаковки и хранения продукции. Количество санитарных узлов установлено приложением 2 к настоящим правилам;

84.11. запираемое помещение или шкаф для хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

84.12. запираемое помещение или шкаф для хранения средств дезинсекции и дератизации;

84.13. помещение или шкаф для хранения инвентаря для чистки и мытья;

84.14. помещение или площадка для чистки, мойки и дезинфекции предназначенных для перевозки молока, обработанного молока и молочных продуктов транспортных средств, емкостей, цистерн и бидонов, за исключением случаев, если чистка, мойка и дезинфекция транспортных средств, емкостей, цистерн и бидонов осуществляется на другом предприятии, находящемся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы.

85. Пол, стены, окна, потолок и двери в помещениях, в которых хранится или обрабатывается молоко, хранится обработанное молоко или производятся молочные продукты, соответствуют

установленным нормативными актами гигиеническим требованиям в обороте продовольствия. Пол настилается таким образом, чтобы обеспечивался сток воды в канализационную систему.

86. Помещения предприятия по сбору молока и обработке молока, а также по производству молочных продуктов оборудуются системой канализации для:

86.1. обеспечения отвода воды с пола помещения и сбора в люки сбора сточных вод, закрытые съемной защитной решеткой;

86.2. предотвращения проникновению неприятных запахов в помещения;

86.3. недопущения проникновения насекомых или грызунов в помещения.

87. В помещениях предприятия по сбору молока, обработке молока и производству молочных продуктов оборудуются:

87.1. вентиляционная система, обеспечивающая отвод конденсата водяного пара и газов и подачу свежего воздуха;

87.2. естественное или искусственное освещение:

87.2.1. в помещениях для обработки молока и производства молочных продуктов не менее 220 люксов;

87.2.2. в помещениях, в которых молоко, обработанное молоко или молочные продукты обертываются, упаковываются, маркируются или проверяются на безвредность, не менее 540 люксов.

88. В помещениях предприятия соблюдаются следующие требования:

88.1. запрещено нахождение в них посторонних лиц, домашних (комнатных) животных и диких животных;

88.2. дезинсекция и дератизация проводятся согласно:

88.2.1. требованиям нормативных актов о порядке проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

88.2.2. утвержденной собственником предприятия или уполномоченным им лицом программе.

89. На предприятии используются:

89.1. питьевая вода, соответствующая установленным нормативными актами обязательным требованиям безвредности;

89.2. техническая вода для производства пара, в охлаждающем оборудовании или для тушения огня с недопущением загрязнения молока, обработанного молока и молочных продуктов.

90. Трубы питьевой и технической воды окрашиваются в различные цвета и обозначаются номером, указываемым на схеме водоснабжения предприятия.

91. Помещения для хранения оборудуются охлаждающим оборудованием, обеспечивающим необходимую для хранения молока, обработанного молока и каждого вида молочных продуктов температуру, и термографами, регистрирующими температуру в самых теплых местах помещений.

92. Разрешается использование оборудования, посуды и инструментов для действий с другими пищевыми продуктами с соблюдением условия невозникновения загрязнения молока, обработанного молока или молочных продуктов.

93. На предприятии раковины для мытья рук:

93.1. оборудуются такими устройствами для подачи проточной холодной и горячей питьевой воды, которые приводятся в действие без помощи рук;

93.2. оснащаются моющими, дезинфицирующими средствами и гигиеническими полотенцами одноразового использования, салфетками или сушильными приспособлениями и поблизости от них размещаются емкости для отходов, крышки которых открываются при помощи ног.

94. Температура воды, используемой в устройствах для дезинфекции находящихся в соприкосновении с молоком, обработанным молоком и молочными продуктами инструментов, не должна быть ниже 82°C.

95. Остатки чистящих, моющих и дезинфицирующих средств споласкиваются с рук и инструментов питьевой водой.

96. Посуда, в которой хранятся средства для чистки, мытья, дезинфекции, дезинсекции и дератизации, соответствующим образом маркируется.

97. Оборудование, емкости, цистерны, бидоны и другие сосуды, вступающие в соприкосновение с молоком, обработанным молоком, молочными продуктами или используемыми в производстве молочных продуктов пищевыми обогатителями (витаминами, минеральными солями), добавками, ароматизаторами, красителями, подсластителями, стабилизаторами и консервантами (в дальнейшем дополнительные составные части), а также помещения предприятия чистятся, моются и дезинфицируются согласно утвержденной собственником предприятия или уполномоченным им лицом программе чистки, мытья и дезинфекции.

98. Работники предприятия, работа которых связана с молоком или молочными продуктами, во время работы соблюдают следующие требования:

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

98.2. носят подходящую для работы, чистую одежду, обувь и головной убор, полностью прикрывающий волосы, и при необходимости маску для нижней части лица и перчатки;

98.3. не носят украшения и наручные часы;

98.4. ногти рук не покрывают лаком;

98.5. на рабочем месте не едят, не пьют и не курят;

98.6. работники, занятые с необернутым или неупакованным молоком, обработанным молоком или молочными продуктами, не должны работать с обернутым или упакованным молоком, обработанным молоком или молочными продуктами.

99. Предприятие по сбору молока оснащается:

99.1. оборудованием для механической очистки молока, если на предприятии очищается молоко;

99.2. охлаждающим оборудованием, если молоко хранится на предприятии;

99.3. маркированными, водонепроницаемыми, стойкими к коррозии емкостями с запираемыми крышками для хранения молока, не употребляемого в пищу людей.

100. Предприятие по обработке и переработке молока оснащается:

100.1. емкостями для хранения молока в холоде;

100.2. оборудованием для механической очистки молока;

100.3. оборудованием для первичной обработки молока;

100.4. емкостями для хранения обработанного молока;

100.5. оборудованием, обеспечивающим обработку молока, производство, маркировку и хранение молочных продуктов;

100.6. автоматическим оборудованием для упаковки обработанного молока;

100.7. маркированными, водонепроницаемыми, стойкими к коррозии емкостями с запираемыми крышками для хранения не употребляемых в пищу людей молока, обработанного молока и молочных продуктов.

VI. Гигиенические требования к производству обработанного молока и молочных продуктов

101. Молоко обрабатывается:

101.1. путем пастеризации;

101.2. при высокой температуре;

101.3. путем стерилизации.

102. В процессе пастеризации молоко при температуре не менее 71,7°C нагревается не менее 15 секунд или применяется другой температурно-временной режим с получением равноценного эффекта.

103. После пастеризации молоко незамедлительно стремительно охлаждается до температуры, не превышающей 6°C.

104. Обработка при высокой температуре производится в соответствии со следующими условиями:

104.1. молоко при температуре не менее 135°C нагревается не менее одной секунды;

104.2. распределение температуры по потоку молока является равномерным;

104.3. в молоке не возникают химические, физические и органолептические изменения.

105. При стерилизации молока оно при температуре не менее 120°C нагревается не менее 10 минут в герметично закрытой посуде или упаковке.

106. Обработка молока при высокой температуре и стерилизация молока обеспечивают соответствие обработанного молока после 15 дней хранения при температуре 30°C или 7 дней хранения при температуре 55°C обязательным требованиям безвредности.

VII. Гигиенические требования к обертыванию и упаковке молока, обработанного молока и молочных продуктов

107. Молоко, обработанное молоко и молочные продукты обертываются и упаковываются автоматизированным способом в отдельном предназначенном для этой цели помещении или в помещении для обработки молока или производства молочных продуктов.

108. Обертка и упаковка:

108.1. являются механически достаточно прочными для защиты от любого внешнего воздействия:

108.1.1. молока;

108.1.2. обработанного молока;

108.1.3. молочных продуктов;

108.2. соответствуют установленным нормативными актами обязательным требованиям безвредности.

109. Обработанное при высокой температуре молоко упаковывается в асептическую, светонепроницаемую посуду.

110. Оберточные и упаковочные материалы расходуются сразу после доставки в помещение для обертывания и упаковки, но не позднее чем в течение рабочего дня.

111. Обертка и упаковка повторно не используются, за исключением отдельных видов обертки и упаковки, которые разрешается использовать повторно после чистки, мытья и дезинфекции.

112. Обернутые и упакованные молочные продукты сразу после обертывания и упаковки помещаются в упомянутое в подпункте 84.5 настоящих правил помещение.

VIII. Гигиенические требования к транспортировке молока, обработанного молока и молочных продуктов

113. Для транспортировки молока, обработанного молока или молочных продуктов используются закрытые транспортные средства, емкости, цистерны и бидоны, если они соответствуют следующим требованиям:

113.1. поверхности и части, которые могут вступить в соприкосновение с молоком, обработанным молоком или молочными продуктами, изготовлены из гладкого, легко чистящегося, моющегося и дезинфицируемого материала, соответствующего установленным нормативными актами обязательным гигиеническим требованиям и требованиям безвредности;

113.2. является возможным обеспечение необходимой температуры;

113.3. конструкция обеспечивает их полное опорожнение.

114. Емкости и цистерны для транспортировки молока:

114.1. оснащаются следующими устройствами:

114.1.1. для мытья и дезинфекции внутренних поверхностей, заполнения и выливания молока;

114.1.2. для запираания емкости, цистерны или бидона для недопущения вытекания или загрязнения молока;

114.1.3. легко съемными, разборными, чистящимися, моющимися и дезинфицируемыми кранами;

114.1.4. герметически запираемыми крышками;

114.2. моются и дезинфицируются после каждой поездки или один раз в течение рабочего дня;

114.3. маркируются указанием "Только для пищевых продуктов" или "Молоко".

115. Транспортные средства, емкости, цистерны и бидоны разрешается использовать для транспортировки других, не упомянутых в настоящих правилах пищевых продуктов, если эти пищевые продукты не влияют на качество и безвредность молока, обработанного молока или молочных продуктов.

116. Соответствие используемых для транспортировки молока, обработанного молока и молочных продуктов транспортных средств, емкостей, цистерн и бидонов установленным настоящими правилами и иными нормативными актами гигиеническим требованиям и требованиям безвредности удостоверяется инспектором путем выдачи письменного заключения.

IX. Требования к маркировке молока, обработанного молока и молочных продуктов

117. Молоко, обработанное молоко и молочные продукты маркируются во время упаковки или сразу после нее.

118. Маркировка наносится:

118.1. на обертку;

118.2. на упаковку, если молочный продукт обернут и затем упакован;

118.3. для герметично закрытых сосудов на сосуд или крышку.

119. В дополнение к установленным нормативными актами требованиям к маркировке молока, обработанного молока и молочные продукты маркируются:

119.1. маркировкой здоровья, имеющей овальную форму и содержащей следующую информацию:

119.1.1. в верхней части наименование государства или его сокращение LV;

119.1.2. в средней части номер признания предприятия;

119.1.3. в нижней части сочетание букв ЕЕС;

119.2. указанием "Свежее молоко" для молока, предназначенного для употребления в пищу людей без дополнительной обработки;

119.3. указанием "Изготовлено из свежего молока" для молочных продуктов, изготовленных из молока без его термической обработки;

119.4. указанием на вид термической обработки, если молоко подвергалось термической обработке или молочные продукты изготовлены с использованием термической обработки.

120. Для молока, обработанного молока и молочных продуктов указывается соответствующее торговое наименование, если молоко, обработанное молоко и молочные продукты соответствуют характеристике, установленной приложением 3 к настоящим правилам.

121. Соответствие указанному в маркировке содержанию жиров и допустимая погрешность в указании содержания жиров для сливочного масла и жирных молочных продуктов оцениваются в соответствии с LVS 287:2000.

122. Обезжиренная часть сыра исчисляется в соответствии с LVS 289:2000.

Х. Заключительные вопросы

123. В отношении мест содержания животных, в которых содержится не более семи животных или произведенное в которых молоко не используется для производства молока, обработанного молока и молочных продуктов на экспорт, упомянутые в пунктах 58 и 63 настоящих правил требования вступают в силу с 1 января 2006 года.

124. Установленные пунктом 69 настоящих правил требования вступают в силу с 1 января 2003 года.

125. Установленные пунктом 40 настоящих правил требования к лабораториям вступают в силу с 1 июня 2002 года.

126. Установленные пунктом 36 настоящих правил требования вступают в силу с 1 января 2006 года. Сортность молока в переходный период до 1 января 2006 года указана в приложении 4 к настоящим правилам.

127. В переходный период до 1 января 2006 года разрешается вместо упомянутых в пункте 91 настоящих правил термографов использовать термометры и оснащать упомянутые в подпункте 93.1 настоящих правил раковины устройствами для подачи воды, которые приводятся в действие при помощи рук.

128. Упомянутые в пункте 107 настоящих правил требования об обертывании и упаковке молока, обработанного молока и молочных продуктов автоматизированным способом вступают в силу с 1 января 2006 года.

129. Установленные подпунктом 119.1.3 настоящих правил требования вступают в силу с 1 января 2006 года.

130. В переходный период до 1 января 2006 года разрешается использовать для обработки и производства продуктов из обработанного молока молоко, в котором общее количество бактерий и количество соматических клеток является следующим:

130.1. до 1 января 2002 года общее количество бактерий не должно превышать 1500000, количество соматических клеток не должно превышать 750000;

130.2. до 1 января 2003 года общее количество бактерий не должно превышать 1000000, количество соматических клеток не должно превышать 500000;

130.3. до 1 января 2004 года общее количество бактерий не должно превышать 750000, количество соматических клеток не должно превышать 500000;

130.4. до 1 января 2005 года общее количество бактерий не должно превышать 500000, количество соматических клеток не должно превышать 500000;

130.5. до 1 января 2006 года общее количество бактерий не должно превышать 300000, количество соматических клеток не должно превышать 500000.

131. Признать утратившими силу правила Кабинета министров от 12 октября 1999 года N 347 "Правила об обязательных требованиях безвредности к предназначенному для переработки коровьему молоку" (Латвияс Вестнесис, 1999, N 341/342).

132. Правила вступают в силу с 1 января 2002 года.

Премьер-министр
А.БЕРЗИНЬШ

Вместо министра земледелия -
министр охраны среды и
регионального развития
В.МАКАРОВС

Приложения не включены в информационный банк.