

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРАВИЛА
от 7 октября 2003 года N 555**

Рига (прот. N 53, §17)

**ИЗМЕНЕНИЯ В ПРАВИЛАХ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ ОТ 30 ОКТЯБРЯ 2001 ГОДА
N 460 "ПРАВИЛА ОБОРОТА МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ"**

Изданы согласно пункту 1 статьи 42
Закона о ветеринарной медицине и
части второй статьи 8 Закона о
надзоре за обращением продовольствия

Внести в правила Кабинета министров от 30 октября 2001 года N 460 "Правила оборота мяса птицы и кроликов" (Латвияс Вестнесис, 2001, N 161) следующие изменения:

1. Изложить пункт 2 в следующей редакции:

"2. Правила не распространяются на розничную торговлю и общественное питание, за исключением разделов VI и VI.1 настоящих правил."

2. Дополнить правила разделом VI.1 в следующей редакции:

"VI.1 Получение мяса птицы и кроликов в домашних условиях

69.1 Забой кроликов в домашних условиях разрешается, если физическое или юридическое лицо (в дальнейшем - лицо) выращивает в своем хозяйстве не более 1000 кроликов в год.

69.2 Забой птицы в домашних условиях разрешается, если лицо выращивает в своем хозяйстве не более 10000 птиц в год.

69.3 Мясо забитых в домашних условиях птицы и кроликов лицо может реализовать:

69.3 1. потребителям в своем хозяйстве или на рынке, находящемся ближе всего к хозяйству;

69.3 2. розничным торговцам или предприятиям, связанным с общественным питанием, если соответствующее предприятие:

69.3 2.1. осуществляет предпринимательскую деятельность в той же или соседней волости и мясо продает потребителям;

69.3 2.2. осуществляет предпринимательскую деятельность в другой волости или другом районе с соблюдением условия об обеспечении поставщиком во время транспортировки мяса температуры, установленной нормативными актами о хранении и транспортировке мяса и мясных продуктов.

69.4 Мясо птицы и кроликов, полученное в домашних условиях, запрещается продавать в передвижных магазинах, доставлять по почте или реализовать предприятиям розничной торговли на рынке.

69.5 В случае получения мяса птицы и кроликов в домашних условиях:

69.5 1. соответствующие фермы регистрируются в Продовольственно-ветеринарной службе;

69.5 2. за соответствующими фермами осуществляется надзор инспектором Продовольственно-ветеринарной службы.

69.6 Лицо в течение всего этапа оборота мяса обеспечивает выполнение требований, упомянутых в подпунктах 6.4, 6.5 и 6.6 настоящих правил.

69.7 Для получения мяса птицы и кроликов оборудуется бойня - отдельное строение или помещение в уже существующем строении с отдельным выходом наружу.

69.8 На бойне оборудуется:

69.8 1. помещение для забоя;

69.8 2. помещение или место для охлаждения и хранения мяса, где может быть обеспечена температура мяса, не превышающая 4°C;

69.8 3. помещение или контейнер для сбора пера птицы или шкур кроликов, если их предусмотрено использовать для переработки;

69.8 4. шкаф для хранения средств для мытья и дезинфекции;

69.8 5. запираемый шкафчик для хранения медикаментов неотложной помощи;

69.8 6. шкаф или полка для хранения упаковочных материалов;

69.8 7. шкаф или полка для одежды работников.

69.9 Используемое и не используемое в пищу людей мясо хранится в соответствии с упомянутыми в пункте 15 настоящих правил требованиями.

69.10 Бойня оснащается в соответствии с упомянутыми в пункте 16 настоящих правил требованиями, за исключением упомянутого в подпункте 16.2 настоящих правил требования о закруглении мест соединения стен и пола и упомянутого в подпункте 16.6 настоящих правил требования об оборудовании вентиляционной системы и устройств для отвода пара.

69.11 Инструменты и оснащение соответствуют упомянутым в пункте 17 настоящих правил требованиям.

69.12 В применении инструментов и оснащения соблюдаются упомянутые в пункте 18 настоящих правил требования.

69.13 Для мытья и дезинфекции рук и инструментов:

69.13 1. оборудуется раковина с проточной холодной и горячей питьевой водой и поблизости от нее помещается емкость для отходов;

69.13 2. размещаются средства для мытья и дезинфекции рук.

69.14 Средства для мытья и дезинфекции применяются согласно пункту 22 настоящих правил.

69.15 Вовлеченные во все этапы оборота мяса птицы и кроликов работники соблюдают требования гигиены и упомянутые в пункте 25 настоящих правил условия.

69.16 Лицо, забивающее птицу и кроликов в домашних условиях, согласовывает с соответствующим территориальным структурным подразделением Продовольственно-ветеринарной службы количество забиваемых птицы или кроликов, день и время забоя.

69.17 Забой птицы и кроликов разрешается только после их осмотра до забоя.

69.18 Забой, эвисцерация и ветеринарная экспертиза после забоя осуществляются в соответствии с упомянутыми в разделе IV настоящих правил требованиями.

69.19 Первичная обработка мяса проводится в соответствии с упомянутыми в пункте 59 настоящих правил требованиями.

69.20 Реализация мяса разрешается, если получено положительное заключение ветеринарной экспертизы.

69.21 В случае констатации упомянутых в пунктах 35 и 36 настоящих правил нарушений получение мяса для использования в пищу человека запрещается.

69.22 В дополнение к представленной в маркировке здоровья информации в маркировке мяса указывается следующая информация: наименование, нетто-масса, срок годности, условия хранения (температурный режим) товара, наименование и адрес его производителя."

3. Дополнить правила информативной ссылкой на директивы Европейского Союза в следующей редакции:

"Информативная ссылка на директивы Европейского Союза

В правила включены правовые нормы, вытекающие из директив 91/495/ЕЕС и 71/118/ЕЕС."

Премьер-министр
Э.РЕПШЕ

Министр земледелия
М.РОЗЕ