

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРАВИЛА от 8 апреля 2004 года N 269

Рига (прот. N 20, §24)

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ В ОБРАЩЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

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

I. Общие вопросы

1. Правила устанавливают гигиенические требования к пищевым предприятиям, которые готовят, обрабатывают, производят, упаковывают, хранят, перевозят, распространяют, погружают и выгружают, а также предлагают в торговлю или поставляют потребителю продовольствие. Правила не распространяются на первоначальное производство или выращивание первичных (земледельческих, животноводческих и рыболовных) продуктов (в том числе уборку урожая, доение, выращивание животных до забоя, охоту и сбор дикорастущих продуктов, а также производство продовольственных продуктов в домашних условиях).

2. Соблюдение требований настоящих правил контролируется Продовольственно-ветеринарной службой.

3. Пищевое предприятие имеет право оспорить решение инспектора Продовольственно-ветеринарной службы путем подачи соответствующего заявления генеральному директору Продовольственно-ветеринарной службы. Решение генерального директора Продовольственно-ветеринарной службы может быть обжаловано в суд.

4. Ответственное лицо разрабатывает и содержит на пищевом предприятии систему самоконтроля, устанавливая и оценивая каждое действие, создающее риск для безопасности продовольствия, и обеспечивая установление, введение, содержание и периодическое пересматривание процедур безопасности на основании анализа причин риска и принципов критических контрольных пунктов (НАССР).

5. Для разработки и содержания на пищевом предприятии системы контроля ответственное лицо:

5.1. анализирует потенциальные причины риска (биологическое, химическое или физическое загрязнение либо состояние продовольствия) на каждом этапе действий с продовольствием;

5.2. устанавливает пункты, где может возникнуть причина риска;

5.3. устанавливает, какие из упомянутых в подпункте 5.2 настоящих правил пунктов являются критическими контрольными пунктами место или процесс в любом звене обращения продовольствия, контроль которого устраняет или уменьшает возможные причины риска до необходимого уровня с целью недопущения опасности для здоровья общества;

5.4. устанавливает и внедряет процедуры эффективного надзора и контрольные мероприятия в критических контрольных пунктах;

5.5. периодически (не реже одного раза в год) и каждый раз, когда происходят изменения в действиях или процессах предприятия, пересматривает анализ продовольственного риска, критические контрольные пункты и процедуры контроля и надзора.

6. Если на пищевом предприятии не соблюдаются установленные пунктом 5 настоящих правил требования, Продовольственно-ветеринарная служба в соответствии с нормативными актами о порядке приостановления деятельности предприятий, учреждений и организаций может приостановить деятельность пищевого предприятия.

II. Общие гигиенические требования к помещениям пищевого предприятия (за исключением упомянутых в разделе IV настоящих правил помещений)

7. Помещения пищевого предприятия проектируются, размещаются и оборудуются таким образом, чтобы:

7.1. обеспечивалась их чистка или чистка и дезинфекция;

7.2. не допускалось накопление нечистот, соприкосновение продовольствия с токсичными материалами, а также образование конденсата и плесени;

7.3. имелась возможность соблюдать практику хорошей гигиены, в том числе защиту от дальнейшего распространения загрязнения в связи с продовольствием, оборудованием, материалами, упаковкой, водой, снабжением воздухом и работниками, а также защиту от источника внешнего загрязнения, например, вредителей;

7.4. при необходимости обеспечивалась соответствующая температура для гигиеничной обработки и хранения продовольствия.

8. Помещения пищевого предприятия, в которых происходят действия с продовольствием, содержатся в соответствующем состоянии и чистоте.

9. В помещениях пищевого предприятия оборудуется подача проточной горячей и холодной питьевой воды, размещаются раковины для мытья рук и обеспечиваются средства для мытья рук и оснащение для сушки или осушения рук. Предусмотренное для мытья продовольствия оборудование и оснащение размещается отдельно от предусмотренного для мытья рук оборудования и оснащения.

10. На пищевом предприятии оборудуются туалеты с подводом воды, соединенным с системой канализации. Туалетные помещения не должны быть напрямую соединены с помещениями, в которых выполняются действия с продовольствием. Туалетные помещения оснащаются естественной или принудительной (механической) вентиляцией.

11. В помещениях пищевого предприятия, в которых происходят действия с продовольствием, обеспечивается естественная или принудительная (механическая) вентиляция. Не допускается приток воздуха из нечистой (загрязненной) зоны в чистую зону. Фильтры и другие чистящие части вентиляционной системы легко чистятся и заменяются.

12. В помещениях пищевого предприятия, в которых происходят действия с продовольствием, обеспечивается естественное или искусственное освещение или естественное и искусственное освещение.

13. На пищевом предприятии обеспечивается система канализации соответствующей мощности. Она проектируется и конструируется таким образом, чтобы устранялась возможность загрязнения продовольствия.

14. При необходимости на пищевом предприятии оборудуются соответствующие раздевалки.

III. Особые гигиенические требования к помещениям
для подготовки, обработки, переработки или производства
(за исключением столовых и упомянутых в разделе IV
настоящих правил помещений)

15. Полы содержатся в хорошем состоянии, они легко чистятся и при необходимости дезинфицируются. Для отделки полов используются водонепроницаемые, неабсорбирующие,

моющиеся и нетоксичные материалы, за исключением случаев, если обосновано использование других материалов. При необходимости обеспечивается дренаж поверхности полов.

16. Стены содержатся в хорошем состоянии, они легко чистятся и при необходимости дезинфицируются. Если стены дезинфицируются, используется водонепроницаемый, неабсорбирующий, моющийся, нетоксичный материал с гладкой поверхностью на такой высоте, которая необходима для выполнения соответствующих действий, за исключением случаев, если обосновано использование других материалов.

17. Потолки и их конструкции проектируются и строятся таким образом, чтобы устранялось накопление нечистот, а также образование конденсата и плесени и попадание в продовольствие посторонних тел.

18. Окна и другие проемы проектируются и оборудуются таким образом, чтобы устранялось накопление нечистот. Окна, используемые для проветривания, оснащаются легко снимаемыми и чистящимися ситами для защиты от насекомых. Если открытые окна могут стать причиной загрязнения продовольствия, во время производства продовольствия окна должны быть закрытыми.

19. Двери легко чистятся и при необходимости дезинфицируются. Если двери дезинфицируются, для их поверхности используется гладкий и неабсорбирующий материал, за исключением случаев, если обосновано использование других материалов.

20. Поверхности, соприкасающиеся с продовольствием, содержатся неповрежденными, они легко чистятся и при необходимости дезинфицируются. Если поверхности дезинфицируются, для них используется гладкий, моющийся и нетоксичный материал, за исключением случаев, если обосновано использование других материалов.

21. При необходимости в помещениях обеспечиваются устройства для чистки и дезинфекции орудий труда и оснащения. Эти устройства конструируются и изготавливаются из материалов, стойких против коррозии, они легко чистятся и обеспечиваются подачей проточной горячей и холодной питьевой воды.

22. При необходимости предусматривается мытье продовольствия проточной холодной или горячей питьевой водой и обеспечивается оборудование соответствующих раковин. Раковины содержатся чистыми.

IV. Требования к мобильным и временным помещениям
(торговым палаткам, торговым стендам, передвижным торговым
транспортным средствам), помещениям гостевых домов,
помещениям, где периодически происходит прием пищи,
а также автоматам торговли продовольствием

23. Помещения и автоматы торговли продовольствием проектируются и размещаются таким образом, чтобы они могли содержаться чистыми, в хорошем техническом состоянии и имелась возможность избежать загрязнения продовольствия и размножения вредителей.

24. С учетом специфики использования соответствующего помещения при необходимости обеспечивается выполнение следующих требований:

24.1. для персонала оборудуется помещение или место для соблюдения личной гигиены (например, помещение или место для мытья и сушки рук, туалеты, раздевалки);

24.2. поверхности, соприкасающиеся с продовольствием, содержатся в хорошем состоянии, они легко чистятся и при необходимости дезинфицируются. Если поверхности дезинфицируются, для них используются гладкие, моющиеся, нетоксичные материалы, за исключением случаев, если обосновано использование других материалов;

24.3. обеспечивается возможность чистить и дезинфицировать рабочие инструменты и оснащение;

24.4. оборудуется место для мытья продовольствия;

24.5. обеспечивается подача холодной питьевой воды или горячей и холодной питьевой воды;

24.6. имеется оснащение или оборудование для хранения или уничтожения опасных или несъедобных веществ и отходов (сухих или жидких);

24.7. имеется оборудование или оснащение для поддержания соответствующей температуры продовольствия и надзора за нею;

24.8. продовольствие размещается таким образом, чтобы избежать риска его загрязнения.

V. Особые гигиенические требования к таможенным складам
И складам в свободных зонах

25. Территория таможенных складов и находящихся в свободных зонах складов (в дальнейшем склад) ограничивается, и оборудуется пропускной пункт.

26. На складе оборудуются помещения или места:

26.1. для выгрузки, погрузки и взвешивания продовольствия;

- 26.2. для взятия образцов;
- 26.3. для оценки продовольствия;
- 26.4. для подготовки образцов;
- 26.5. для хранения продовольствия;
- 26.6. для регистрации документов.

27. Продовольствие, которое перевозится транзитом, и продовольствие, конечное место получения которого находится в Латвии, хранится в отдельных помещениях.

28. В помещениях, где хранится продовольствие, обеспечивается указанный в его маркировке или в сопроводительных документах температурный режим, а также регистрируется температура.

VI. Гигиенические требования к транспортным средствам
(за исключением морского транспорта, предназначенного
для транспортировки растительного масла и жировых веществ)

29. Для перевозки продовольствия используются чистые и содержащиеся в хорошем состоянии транспортные средства и контейнеры, предохраняющие продовольствие от загрязнения. Транспортные средства конструируются таким образом, чтобы они могли чиститься и при необходимости дезинфицироваться.

30. Продовольствие в транспортное средство или контейнер помещается таким образом, чтобы уменьшить риск загрязнения. Транспортные средства и контейнеры разрешается использовать также для перевозки других продуктов, если это не вызывает загрязнения продовольствия.

31. Если транспортные средства и контейнеры одновременно используются также для перевозки непродовольственных товаров или одновременно перевозятся различные продовольственные товары, соответствующие товары отделяются таким образом, чтобы не допускалось загрязнение продовольствия.

32. Если транспортные средства и контейнеры используются для перевозки непродовольственных товаров или в них перевозятся различные продовольственные товары, после выгрузки каждого груза обеспечивается чистка и при необходимости дезинфекция соответствующих транспортных средств и контейнеров.

33. Нефасованное продовольствие в жидком, гранулированном или порошковом виде перевозится в емкостях, контейнерах или цистернах, предназначенных для перевозки продовольствия. На емкостях, контейнерах или цистернах имеется маркировка "Только для продовольствия" или указано наименование соответствующего продовольствия.

34. В транспортных средствах и контейнерах поддерживается температура, необходимая для сохранности конкретного продовольствия, и при необходимости транспортные средства и контейнеры оснащаются регистрирующими температуру устройствами.

35. Нефасованный сахар-сырец, не предусмотренный для использования в продовольствии до рафинирования, разрешается перевозить морским транспортом в емкостях, контейнерах или цистернах, используемых также для перевозки непродовольственных товаров. До погрузки такого сахара-сырца емкость, контейнер или цистерна чистятся.

36. Упомянутые в пункте 35 настоящих правил перевозки запрещается осуществлять, если в предыдущем грузе до сахара-сырца транспортировалась неупакованная жидкость.

37. Во время перевозки сахара-сырца ответственное лицо хранит документальное свидетельство о виде предыдущего груза и контроле качества проведенной чистки. После перевозки документальное свидетельство, на котором имеется указание "До употребления в пищу продукт должен быть рафинирован", представляется на предприятии по переработке сахара-сырца.

VII. Гигиенические требования к предметам, материалам и оборудованию

38. Все предметы, принадлежности и оборудование, с которым соприкасается продовольствие, являются чистыми, и:

38.1. их конструкция, материалы и техническое состояние уменьшают риск загрязнения продовольствия до минимума;

38.2. их конструкция, материалы и техническое состояние обеспечивают чистку и при необходимости дезинфекцию, за исключением контейнеров и упаковки одноразового использования;

38.3. способ их установки позволяет чистить соответствующее помещение.

39. Для соприкосновения с продовольствием разрешается использовать следующие деревянные поверхности и оснащение:

39.1. колоды для рубки мяса;

39.2. полки для созревания сыра;

39.3. катки (скалки) для раскатывания теста и измельчения различных добавок, квашни, бадьи, хлебные лопаты, лопатки, шумовки, формы, поверхности стола для формирования и нарезки хлеба и кондитерских изделий, доски, полки и штативы;

39.4. доски для измельчения (нарезки) продуктов растительного происхождения (например, овощей, плодов, корней, ароматической зелени, ягод);

39.5. бочки для пива, вина, бренди и других алкогольных напитков;

39.6. палочки для еды, палочки для мороженого и сладостей;

39.7. поддоны для мармелада, зефира и конфет;

39.8. другое оснащение, если оно необходимо для обеспечения технологического процесса или его невозможно заменить другим материалом.

VIII. Отходы продовольствия

40. В помещениях, где происходят действия с продовольствием, запрещается накапливать продовольственные и прочие отходы в таком количестве, которое вызывает загрязнение продовольствия.

41. Продовольственные и прочие отходы хранятся в закрытых контейнерах, изготовленных из водонепроницаемого материала. Они являются неповрежденными, легко чистящимися и при необходимости дезинфицируемыми.

42. На пищевом предприятии обеспечивается хранение и вывоз продовольственных и прочих отходов. Места хранения отходов планируются, хозяйственно используются и досматриваются таким образом, чтобы они были чистыми и защищенными от вредителей и не допускалось загрязнение продовольствия, оборудования, помещений и питьевой воды.

IX. Водоснабжение

43. На пищевом предприятии обеспечивается питьевая вода согласно требованиям, установленным нормативными актами об обязательных требованиях безвредности и качества, порядке мониторинга и контроля питьевой воды.

44. Пищевой лед приготавливается из питьевой воды, соответствующей обязательным требованиям безвредности. Лед приготавливается, перемещается и хранится таким образом, чтобы не допускался риск загрязнения.

45. Пар, используемый для соприкосновения с продовольствием, не должен содержать опасные для здоровья вещества и вызывать загрязнение продовольствия.

46. Вода, не соответствующая требованиям безвредности питьевой воды и используемая для производства пара, в холодильном оборудовании, пожаротушении или других не связанных с продовольствием процессах, подается по отдельным системам водоснабжения, которые легко идентифицируются и не соединены с системами подачи питьевой воды.

Х. Гигиенические требования к персоналу

47. Персонал в местах, где выполняются действия с продовольствием, соблюдает личную гигиену и носит чистую и подходящую рабочую одежду или защитную одежду.

48. Если болезнь может быть перенесена посредством продовольствия, больному лицу или лицу, в отношении которого имеется подозрение, что оно болеет инфекционной болезнью, или лицу, являющемуся переносчиком инфекционной болезни, а также лицу с открытой или инфицированной раной, кожной инфекцией или поносом запрещается работать в местах (или зонах), где происходят действия с продовольствием и где возможно прямое или косвенное загрязнение продовольствия патогенными микроорганизмами.

XI. Требования к продовольственным продуктам

49. Пищевое предприятие не принимает сырьевые вещества и составные части продовольствия, если известно или имеются подозрения в том, что они могут быть поврежденными, разложившимися, загрязненными паразитами, патогенными микроорганизмами, токсичными веществами или примесями, и после сортировки, подготовки или обработки, выполненной на пищевом предприятии, не пригодны для потребления в пищу людей.

50. Сырьевые вещества, составные части, полуфабрикаты и конечные продукты хранятся в условиях, устраняющих их порчу и защищенных от загрязнения.

51. Обрабатываемое, хранящееся, упаковываемое, размещаемое и транспортируемое продовольствие предохраняется от загрязнения, которое может сделать продовольствие непригодным для питания людей и вызвать риск для здоровья людей. На пищевом предприятии разрабатываются процедуры по предотвращению загрязнения продовольствия и борьбы с вредителями.

52. Сырьевые вещества, составные части, промежуточные продукты и готовое продовольствие хранятся при температуре, задерживающей развитие патогенных микроорганизмов и токсинов. При обработке, подготовке, перевозке, размещении или передаче продовольствия разрешается кратковременное несоблюдение необходимой температуры.

53. Продовольствие, хранящееся или передающееся при низкой температуре, после термической обработки или подготовки, если последним звеном не является термическая обработка, по возможности быстро охлаждается и хранится при температуре, задерживающей развитие патогенных микроорганизмов и токсинов.

54. Контейнеры опасных и не используемых в питании веществ маркируются и хранятся в безопасных условиях отдельно от продовольственных продуктов.

XII. Обучение персонала

55. Ответственное лицо пищевого предприятия обеспечивает, чтобы персонал, выполняющий действия с продовольствием, на пищевом предприятии был под надзором, проходил инструктирование и обучение по вопросам продовольственной гигиены в соответствии с выполняемой работой.

XIII. Заключительный вопрос

56. Признать утратившими силу правила Кабинета министров от 14 апреля 1998 года N 130 "Требования гигиены при обращении продовольствия" (Латвияс Вестнесис, 1998, N 102).

Информативная ссылка на директивы Европейского Союза

В правила включены правовые нормы, вытекающие из:

- 1) Директивы Совета от 14 июня 1993 года 93/43/ЕЕК о гигиене продовольственных продуктов;
- 2) Директивы Комиссии от 29 апреля 1998 года 98/28/ЕК, которой в отношении перевозки нефасованного сахара-сырца по морю предоставлено отступление от конкретных правил в Директиве Совета 93/43/ЕЕК о гигиене продовольственных продуктов.

Премьер-министр
И.ЭМСИС

Вместо министра земледелия -
министр среды
Р.ВЕЙОНИС