

SASKAŅOTS
LR Zemkopības ministrijas
Pārtikas un veterinārā dienesta
Ģenerāldirektors V.Veldre

2006.gada ____ . _____

„LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS GAĻAS IEGUVEI MOBILAJĀ KAUTUVĒ”

SATURS

1. IEVADS.....	3
2. DEFINĪCIJAS UN TERMIŅI:	4
3. MOBILĀS GAĻAS IEGUVES UZŅĒMUMA (KAUTUVES) VISPĀRĒJĀ HIGIĒNA.....	9
3.1. LABA RAŽOŠANAS PRAKSE UN LABA HIGIĒNAS PRAKSE.....	9
GARANTĒTAS KVALITĀTES, NEKAITĪGU KAUTPRODUKTU IEGUVES PRIEKŠNOTEIKUMI MOBILAJĀ KAUTUVĒ IR LABAS RAŽOŠANAS PRAKSES UN LABAS HIGIĒNAS PRAKSES NODROŠINĀJUMS.	9
3.2. PAR TERITORIJU, KURĀ MOBILĀ KAUTUVE VEIC DARBĪBU	10
3.3. RAŽOŠANAS TĒLPAS	10
3.4. ŪDENS APGĀDE UN KANALIZĀCIJAS SISTĒMA	12
3.5. VENTILĀCIJAS SISTĒMA	12
3.6. TĪRĪŠANAS, MAZGĀŠANAS UN DEZINFEKCIJAS APRĪKOJUMS UN TĀS NODROŠINĀŠANAS VISPĀRĒJIE NOTEIKUMI	13
3.7. AUKSTUMA NODROŠINĀJUMS	14
3.8. APGAISMOJUMS	15
3.9. DERATIZĀCIJAS UN DEZINSEKCIJAS NODROŠINĀJUMS	15
3.10. ATKRITUMI.....	15
4. IEKĀRTAS UN APRĪKOJUMS	16
5. TEHNOLOĢISKAIS PROCESS.....	17
5.1. KAUSANAI PAREDZĒTO LAUKSAIMNIECĪBAS DZĪVNIEKU AIZSARDZĪBAS PRASĪBAS.	17
5.2. DZĪVNIEKU APDULLINĀŠANA	18
5.3. <i>Dzīvnieku nošaušana, izmantojot šaujameroci.....</i>	<i>18</i>
5.3. DZĪVNIEKU KAUSANA.....	18
5.3.1. <i>Vispārējie noteikumi.....</i>	<i>18</i>
DZĪVNIEKUS KAUS UN APSTRĀDĀ, IEVĒROJOT KAUSAMO DZĪVNIEKU VETERINĀRĀS.....	18
5.3.2. <i>Higiēnas prasības dzīvnieku kaušanas un apstrādes laikā.....</i>	<i>19</i>
5.6. RAŽOŠANAS VISPĀRĒJĀS HIGIĒNAS UN LIEMEŅU	25
BAKTERIOLOĢISKIE IZMEKLĒJUMI	25
LIEMEŅU VIRSMAS PROCESA HIGIĒNAS KRITĒRIJI.....	27
6. DZĪVNIEKU IZCELSMES BLAKUSPRODUKTI, KURUS NAV PAREDZĒTS IZMANTOT PĀRTIKĀ, SAVĀKŠANA, UZGLABĀŠANA, TRANSPORTĒŠANA.....	34
7. HACCP SISTĒMA UN TĀS DARBĪBAS APLIECINĀJUMS.....	38
8. PERSONĀLA HIGIĒNA	40
9. PERSONĀLA NEPĀRTRAUKTA APMĀCĪBA.....	43
10. MONITORINGS, IEKŠĒJAIS AUDITS UZŅĒMUMĀ.....	46
11. PIELIKUMI.....	55
11.1. EIROPAS SAVIENĪBAS UN LATVIJAS LIKUMDOŠANAS AKTI, KURI REGULĒ DZĪVNIEKU KAUSANAS LABTURĪBU UN GAĻAS IEGUVES TEHNOLOĢISKO PROCESU	56
11.2. TĪRĪŠANAS, MAZGĀŠANAS UN DEZINFEKCIJAS GRAFIKS.....	60
11.3. MAZGĀŠANAS UN DEZINFEKCIJAS LĪDZEKĻU REĢISTRĀCIJAS ŽURNĀLS	63
11.4. MAZGĀŠANAS UN DEZINFEKCIJAS IZPILDES REĢISTRĀCIJAS ŽURNĀLS	64
11.5. DZĪVNIEKU KAUSANAS TEHNOLOĢISKĀ SHĒMA MOBILAJĀ KAUTUVĒ.....	65
11.6. LABORATORISKO TESTĒŠANAS REZULTĀTU REĢISTRS.....	66
11.7. BLAKUSPRODUKTU APRITES UZSKAITES ŽURNĀLS IZCELSMES VIETĀ	67
11.8. IESPĒJAMO RISKU RAKSTUROJUMA TABULA	69
RADIOAKTĪVAIS PIESĀRŅOJUMS, APZĪMĒJUMS „R”	72
11.10. STRĀDĀJOŠO VESELĪBAS PĀRBAUŽU REĢISTRS.....	75

1. Ievads

Latvijai iestājoties Eiropas Savienībā ir saistoša ievērošanai un izpildei Eiropas pārtikas higiēnas likumdošana.

Pirmais dokuments – tā saucamais Eiropas pārtikas likums jeb Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) ar. 178/2003, ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, Latvijā ir spēkā kopš iestāšanās brīža Eiropas Savienībā 2004.gada 1.maijā.

Ar 2006.gada 1.janvāri Latvijā stājās spēkā 11 jaunas regulas, daļa no kurām tieši attiecas uz gaļas ieguves procesu:

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regula (EK) nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regula (EK) Ar. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regula (EK) ar. 854/2004, ar ko paredz īpašus noteikumus par lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regula (EK) Nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 15. novembra Regula (EK) ar. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 5. decembra Regula (EK) nr. 2075/2005 ar ko nosaka īpašus noteikumus oficiālām *Trichinella* pārbaudēm gaļā;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 5. decembra Regula (EK) nr. 2076/2005 ar ko nosaka pārejas noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr.853/2004 un Nr.882/2004 īstenošanai un ar ko groza Regulas (EK) Nr.853/2004 un Nr.854/2004.

Eiropas Parlamenta un Padomes regulas Nr.853/2004 preambulas 18.punkts nosaka, ka “...ir lietderīgi šajā regulā paredzētās strukturālās un higiēnas prasības attiecināt uz visiem uzņēmumu veidiem, tostarp maziem uzņēmumiem un pārvietojamām kautuvēm”.

Lai lielā mērā Eiropas Parlamenta un Padomes regulu vispārīgumu un elastīgumu konkretizētu Regulās ir ieteikums izstrādāt tā saucamās vadlīnijas.

Vadlīniju galvenais uzdevums ir palīdzēt ražotājiem un pārstrādātājiem pareizi piemērot likumdošanas prasības, kā arī sīkāk skaidrot konkrētu prasību nosacījumus. Tā kā vadlīnijas ir jāsaskaņo ar Pārtikas un veterināro dienestu, tās kalpo arī kā dokuments, kurš apstiprina vienādu izpratni par vienu un to pašu regulas punktu starp ražotāju organizāciju un kontrolējošo institūciju.

Izstrādājot projektu par „Labas prakses vadlīniju izstrādi gaļas ieguvei mobilajā kautuvē” tiks atvieglots darbs un nodrošināta vienota pieeja kautproduktu ieguvē mobilajā kautuvē un tās valsts uzraudzības jomā.

Pašreiz LR Pārtikas un veterinārajā dienestā (www.pvd.gov.lv) ir atzīti aptuveni 100 gaļas ieguves uzņēmumi (stacionārās kautuves), kuru dzīvnieku pārstrādes jaudas nodrošina Latvijā izaudzēto dzīvnieku nokaušanu, tomēr jāņem vērā fakts, ka Latvijas Republikā audzē vairāku īpašu lauksaimniecības dzīvnieku sugu dzīvniekus, kurus nav iespējams bezstresa apstākļos nogādāt stacionārajās kautuvēs, tādēļ 2006.gadā mūsu republikā darbu uzsāks mobilā kautuve, kas nodrošinās dzīvnieku kaušanu, bez to iepriekšējās transportēšanas līdz kautuvei.

2. Definīcijas un termiņi:

Aploks	- ar žogu norobežota dzīvnieku uzturēšanās vieta.
Atkārtotā verificēšana	- mērīšanas līdzekļa verificēšana pēc iepriekšējās verificēšanas periodiski noteiktos laika intervālos, kā arī verificēšana pēc remonta saskaņā ar procedūru, kas noteikta normatīvajos aktos par metroloģisko kontroli.
Audits	- neatkarīgs, noteikti veidots un dokumentēts atbilstības un specifisko prasību izpildīšanas novērtējums
Meža cūku liemenis	- nomedīta dzīvnieka ķermenis pēc (atasīšana var arī nebūt veikta) eviscerācijas un ādas novilkšanas, nepārdalīts vai sadalīts simetriski pa viduslīniju, kurš tiek uzrādīts bez: a) Galvas; b) Nagiem; c) Nierēm, nieru taukiem; d) Diafragmas. Drīkst neatdalīt ne vairāk par 10mm diafragmas; e) Dzimumorgāniem; f) Pavēderes un vēdera dobuma taukiem; g) Astes; h) Sirds un apkārtesošajiem taukiem. Nedrīkst atdalīt taukus krūšu dobuma iekšpusē un starp

	<p>ribām.</p> <p>Jāatdala šāviena vieta dzīvnieka atasiņošanas nodrošināšanai un pilnasinīgie muskuļi apkārt šāviena vietai.</p> <p>Sivēnmātēm atdala piena dziedzera audus.</p> <p>Kājas var tikt atdalītas līdz ceļa locītavām.</p>
<p>Gaļa, kura iegūta mobilajā kautuvē</p>	<p>- liellopi, aitas, kazas, kā arī mājas nepārnadži.</p> <p>„Savvaļas nagaiņi”, saimniecībās audzēti lieli medijamie dzīvnieki, to ēdamās daļas, ieskaitot asinis.</p>
<p>Etaps (posms)</p>	<p>- procedūras, operācijas vai pakāpes pārtikas ražošanas ķēdē, ieskaitot izejmateriālus, no produktu pirmapstrādes līdz gatavai produkcijai.</p>
<p>HACCP rokasgrāmata (plāns)</p>	<p>- dokuments, kurš definē kādas darbības ir veicamas, lai nodrošinātu kontroli pār produktu vai procesu.</p>
<p>Higiēnas prasības</p>	<p>- prasību kopums, kas raksturo visus apstākļus un pasākumus, kuri nepieciešami, lai pārtikas aprites posmos tiktu nodrošināts pārtikas nekaitīgums cilvēku uzturā.</p>
<p>Izsekojamība</p>	<p>- spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku, barību, produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.</p>
<p>Kalibrēšana</p>	<p>- operāciju kopums, kas pie noteiktiem nosacījumiem konstatē sakarību starp mērīšanas līdzekļa vai mērīšanas sistēmas uzrādītām vērtībām, materiālā mēra vai references materiāla vērtībām un atbilstošajām vērtībām, kuras reproducē no etaloniem.</p>
<p>Mobilā kautuve</p>	<p>- pārvietojams uzņēmums, kurā kauj un apstrādā dzīvniekus, kuru gaļa paredzēta lietošanai pārtikā.</p>
<p>Kontroles pasākumi</p>	<p>- pasākumi un/vai darbības, kuras nepieciešamas, lai novērstu riska cēloņus vai samazinātu to rašanās iespējamību līdz pieņemamam līmenim.</p>
<p>Koriģējošas darbības</p>	<p>- darbības, kuras nepieciešamas veikt kad KKP monitorings rāda tendenci, ka var tikt zaudēta kontrole.</p>

Kritiskais kontroles punkts (posms) KKP	- nozīmē jebkuru punktu, posmu vai procedūru gaļas ieguves vai gaļas produktu ražošanas procesā, kurā jāveic īpaša uzraudzība un jānovērš vai līdz pieļaujamam līmenim jāsamazina bīstamības.
Kritiskās robežas	- līmenis vai kritēriji, kuri nodala atbilstību no neatbilstības.
Kustību ierobežošana	- darbības, kas tiek veiktas dzīvnieku kustību ierobežošanai, lai atvieglotu dzīvnieku apdullināšanu, kaušanu vai nogalināšanu.
Kvalitāte	- īpašību kopums, kas nodrošina pārtikas atbilstību patērētāja vajadzībām un konkrētām normatīvo aktu prasībām.
Liemenis	- nokauta vai nošauta dzīvnieka ķermenis pēc atasiņošanas, eviscerācijas un ādas novilkšanas, kurš tiek uzrādīts bez: <ul style="list-style-type: none"> a) Galvas un kājām. Galva no liemeņa ir atdalīta pa pakauša kaula kondiļa un atlanta locītavu virsmu. Kājas – atdalītas starp karpometakarpālo un tarsometatarsālo locītavu; b) Krūšu un vēdera dobuma orgāniem, bez nierēm, nieru taukiem un bļodas dobuma taukiem; c) Dzimumorgāniem un to muskuļiem, sieviešu kārtas dzīvniekiem bez tesmeņa un tesmeņa audiem.
Pusliemenis	- simetriski pa katru kakla, krūšu, jostas, krustu skriemeli un krūšu kaula un bļodas simfīzes vidu sadalīts liemenis.
Ceturtdaļliemenis	- no pusliemeņa atdalīta pusliemeņa puse – perpendikulāri kakla, krūšu, jostas un krustu skriemeļu sadalījuma vietai.
Nekaitīga pārtika	- pārtika, kas normālos vai paredzamos lietošanas apstākļos nenodara kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi.
Novirze	- tendence procesa parametriem iziet ārpus kritiskā limita vērtībām.
Pārtika (jeb „pārtikas produkts”)	- jebkura apstrādāta, daļēji neapstrādāta viela vai produkts, paredzēts cilvēkiem uzturā, saprātīgi paredzamos apstākļos varētu lietot uzturā.

Pārtikas aprīte	- visas darbības ar pārtiku no līdz patēriņam (primārā ražošanas pirmapstrāde, apstrāde, pārstrāde, iepakošana, uzglabāšana, transportēšana, pārvietošana robežai, vairumtirdzniecība, mazumtirdzniecība, sabiedriskā ēdināšana)
Pārtikas izplatīšana	- pārtikas tirdzniecība, piedāvājumu nodrošina saskaņā ar līgumu vai bez maksas.
Pārtikas uzņēmums	- uzņēmums (uzņēmēja komercdarbība, individuālais uzņēmums, zemnieku vai piemājas saimniecība, individuālais kooperatīvs, individuālais darba veicējs, kas iesaistīts kādā no pārtikas aprītes posmiem un veic uzņēmējdarbību, komercdarbību vai saimniecisko darbību.
Patērētājs	- persona, kas lieto pārtiku uzturam vai ēdienu pagatavošanai.
Pielaide	- kontroles pasākumam noteiktais absolūtais lielums KKP; lielumi ārpus šīs pielaiDES norāda uz novirzi.
Piesārņojums	- jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fiziski piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas gaitā vai citos pārtikas aprītes posmos veikto darbību, kā arī augkopībā un lopkopībā veikto darbību, vides piesārņojuma vai augsnes apstrādes rezultātā un kuru klātbūtne pārtikā var nodarīt kaitējumu cilvēku veselībai, padarīt pārtiku nederīgu patēriņam vai citādi izmainīt pārtikas dabu vai sastāvu.
Pirmreizējā verificēšana	- iepriekš neverificēta mērīšanas līdzekļa verificēšana pirms tā ievietošanas tirgū vai nodošanas lietošanai.
Pirmskaušanas turēšana	- dzīvnieku turēšana aplokos, laidaros, kas nodrošina dzīvnieku atpūtas iespējas, nodrošinot ūdeni un, ja nepieciešams, barību un aizsardzību pret nelabvēlīgiem laika apstākļiem.
Procesa etapu diagramma	- pētāmā ražošanas procesa etapu secība.
Risks	- varbūtība, ka attiecīgos apstākļos iespējama kaitīga ietekme uz cilvēku vai vidi.

Riska analīze	- riska pārvaldības process, kurš ietver riska novērtēšanu, riska vadību un ziņošanu par risku un kura mērķis ir samazināt vai novērot kaitīgo faktoru ietekmi uz cilvēku vai vidi.
Blakusprodukts	- cilvēka uzturā izmantojami krūšu un vēdera dobuma, vēdera dobuma orgāni, kā arī traheja, barības vads un asinis.
Validācija	- apliecinājumu iegūšana par to, ka kontroles pasākumi kurus vada ar HACCP plānu un operatīvām procedūrām ir efektīvi.
Verificēšana	- uz objektīvu liecību balstīts pamatojums, ka kontrolētās prasības ir izpildītas.
Metroloģisko līdzekļu verificēšana	- darbību kopums, ko veicis Nacionālais reglamentētās metroloģijas dienests (vai cita atzīta institūcijas), lai konstatētu un apstiprinātu, ka valsts metroloģiskajai kontrolei pakļautie mērīšanas līdzekļi pilnībā atbilst noteiktajām prasībām. <ul style="list-style-type: none"> • Verificēšana ir apliecinājums mērīšanas līdzekļa atbilstībai verificēšanas noteikumiem un apstiprinājums, ka reglamentētās prasības ir izpildītas; • Verificēšanas rezultāti dod slēdzienu – derīgs vai nederīgs, t.i, ir (nav) izpildītas reglamentētās metroloģiskās prasības.
Verificēšanas atzīme	- atzīme uz verificēšanas līdzekļa, kas apliecina mērīšanas līdzekļa atbilstību normatīvajos aktos par mērījuma vienotību noteiktajām prasībām.
Labā higiēnas un laba ražošanas prakse	- pasākumu kopums mobilajā kautuvē, kuru sistemātiska realizācija un izpilde pasargā vai samazina produkta piesārņošanās iespēju no iekšējiem vai ārējiem avotiem.
Monitorings	- plānota vadības parametru novērošana vai mērījumu secība, lai noteiktu vai KKP tiek vadīti un vai tiek izpildītas LRP procedūras

Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi mobilajā kautuvē

Galvenais pienākums ir nodrošināt cilvēku patēriņam nekaitīgas gaļas ieguvī, kā arī ievērot normatīvo aktu un uzņēmuma izstrādāto normatīvu prasības. Ievērot dzīvnieku labturības un veselības prasības. Izstrādāt, ieviest, uzturēt un nepieciešamības gadījumā aktualizēt HACCP sistēmu.

3. Mobilās gaļas ieguves uzņēmuma (kautuves) vispārējā higiēna.

3.1. Laba ražošanas prakse un laba higiēnas prakse

Garantētas kvalitātes, nekaitīgu kautproduktu ieguves priekšnoteikumi mobilajā kautuvē ir labas ražošanas prakses un labas higiēnas prakses nodrošinājums.

Labā ražošanas prakse – pasākumu kopums mobilajā kautuvē, kuru sistemātiska realizācija un izpilde pasargā produkciju no iespējamajiem piesārņojumiem un nodrošina garantētas kvalitātes, nekaitīgu kautproduktu ražošanu.

Labas ražošanas prakses darbību kautuvē raksturo:

- Atbilstošas telpas, iekārtas, komunikācijas;
- Piemērots, kvalificēts personāls;
- Dokumentāli aprakstīti kautproduktu ražošanas procesa posmi (pieņemšana, izturēšana, kaušana, atdzesēšana un uzglabāšana, realizācija, transportēšana, telpu uzkopšana, tīrīšanas, mazgāšanas, dezinfekcijas procedūras, deratizācija, dezinfekcija, metroloģiskais nodrošinājums, apstākļi personāla higiēnai, paškontroles sistēmas darbība un periodiska aktualizācija), tiek stingri ievērots plūsmas princips; personāla apmācība programmas izpilde u.c.);
- Piemērotas izejvielas, materiāli, tara, iepakojums, aprīkojums;
- Tehnoloģiskā procesa laikā tiek veikts tā apliecinājums (nepieciešamo žurnālu savlaicīga un objektīva aizpildīšana), efektīvi darbojās monitorings un iekšējais audits, izstrādāti pamatnoteikumi rīcībai ar dokumentiem;
- Ja nepieciešams ir iespējams atsaukt no sadales, pārstrādes vai tirdzniecības posma aizdomīgus kautproduktus u.c.

Labu higiēnas praksi raksturo:

- Uzņēmuma atrašanās vieta, apkārtnē, teritorija, satiksmes pieejamība;
- Kautuves dizains un sakoptība, telpu pietiekamība, sienu, grīdu, griestu, durvju, atveru un kāpņu atbilstība higiēnas prasībām;
- Atbilstoša dzeramā ūdens (aukstā, karstā) apgāde un kanalizācijas efektīva darbība;
- Visās telpās nodrošināts nepieciešamais temperatūras režīms (mikroklimats), efektīvi darbojas ventilācija;
- Nodrošināts nepieciešamais apgaismojums;
- Uzņēmumā iekārtas, darba rīki, aprīkojums izgatavoti no atbilstošiem materiāliem, nebojāti viegli kopjami;
- Izstrādātas un tiek lietotas tīrīšanas, mazgāšanas, dezinfekcijas un deratizācijas programmas;
- Uzņēmumā pietiekošs daudzums un atbilstoši aprīkotas ģērbtuves, tualetes, izlietnes;

- Personāls apgādāts ar piemērotu darba apģērbu, ir aptiecināts;
- Tiek ievērotas higiēnas prasības kaušanas un apstrādes tehnoloģiskajā procesā;
- Ir izstrādāta un tiek savlaicīgi pildīta personāla apmācības programma.

3.2. Par teritoriju, kurā mobilā kautuve veic darbību

Mobilā kautuve tiek novietota maksimāli tuvu aplokam vai aploka iekšpusē. Teritorijai jābūt labiekārtotai ar piebraucamiem ceļiem. Teritorijas satiksmes ceļiem jābūt pietiekami platiem, lai garantētu gājējiem un transportam drošu kustību. Pirms dzīvnieku kaušanas procesa uzsākšanas mobilā kautuve tiek novietota tādā stāvoklī, lai dzīvie dzīvnieki neredzētu citu dzīvnieku kaušanu. Teritorijā, kur darbojas mobilā kautuve, jānodrošina savlaicīga atkritumu savākšana speciālos konteineros ar slēgtiem vākiem.

3.3. Ražošanas telpas

Mobilajā kautuvē ir jābūt sekojošiem ražošanas iecirkņiem, vietām (telpām), atbilstoši kautuvē veicamām darbībām: kaušanas iecirknim, atsevišķam vietai ādu novilkšanai, iecirknim (vietai) iekšējo orgānu eviscerācijai, atvēsināšanas iecirknim, kā arī ģērbtuvēm, u.c. telpām (iecirkņiem). Visās šajās telpās un vietās ir jāievēro higiēnas prasības.

Mobilās kautuves telpas projektētas un ražotas atbilstoši ES prasībām, tās ir izveidotas tā, lai būtu iespējams ievērot labas higiēnas praksi, aizsardzību pret piesārņojuma tālāku izplatību, saistībā ar pārtiku, iekārtām, materiāliem, iepakojumu, ūdeni, gaisu, un darbiniekiem, kā arī aizsardzību pret ārējiem piesārņojuma avotiem, piemēram, kaitēkļiem.

Mobilā kautuve ir piemērotas konstrukcijas un labā tehniskā stāvoklī. Visiem celtniecības materiāliem jābūt tādiem, kas nevar izdalīt pārtikā nevēlamas vielas. Iecirkņi, telpas un iekārtas jākontrolē, lai tajās nevarētu nokļūt vides piesārņojums, kā arī jāveic kaitēkļu kontrole. Darba telpām jābūt pietiekamām, lai var ērti un droši strādāt, lai tiktu nodrošināta ražošanas plūsma. Tām jābūt atbilstoši projektētām, lai varētu viegli veikt tīrīšanu un apkopi.

Grīdas

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 1.punkta a) apakšpunkts: grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurļaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši. Vajadzības gadījumā grīdām jānodrošina atbilstoša virsmas drenāža;)

Grīdas uztur labā stāvoklī, tām ir jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām, drošām pret slīdēšanu, pareizi konstruētām un ar kanalizācijas trapiem. Grīdu apdarei lieto ūdensnecaurļaidīgus, mitrumu neuzsūcošus, neadsorbējošus, mazgājamus un netoksiskus materiālus. Ja

nepieciešams, grīdām nodrošina virsmas drenāžu. Grīdu un sienu savienojumiem ražošanas telpās jābūt noapaļotiem, bez spraugām.

Sienas

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 1.punkta b) apakšpunkts: sienu virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurļaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli un gluda virsma tādā augstumā, kā tas vajadzīgs darbībām, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši;)

Sienas uztur labā stāvoklī, tām ir jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Sienu apdarē izmanto ūdensnecaurļaidīgus, neabsorbējošus, mazgājamus un netoksiskus materiālus. Sienām jābūt gaišām ar gludu virsmu visā to augstumā līdz griestiem.

Griesti

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 1.punkta c) apakšpunkts: griesti (vai, ja nav griestu, jumta iekšējā virsma) un griestu lampas jāveido un jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos, nevēlama pelējuma augšanu un daļiņu izplatību)

Griestus un to konstrukcijas projektē un izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos, svešķermeņu nokļūšanu pārtikā. Griestiem jābūt viegli tīrāmiem un ūdensnecaurļaidīgiem.

Atveres

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts: logi un citas atveres jāveido tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tie, kurus var atvērt uz āru, vajadzības gadījumā jāaprīko ar kukaiņu sietu, ko var viegli noņemt, lai notīrītu. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem;)

Durvis

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 1.punkta e) apakšpunkts: durvīm jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludas un neabsorbējošas virsmas)

Virsmas

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 1.punkta f) apakšpunkts: virsmas (tostarp aprīkojuma virsmas) telpās, kur pārtikas produktus apstrādā, jo īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši.)

Kāpnes un palīgierīces ir jānovieto un jākonstruē tā, lai tās neveicinātu piesārņojuma rašanos.

Komunikācijām ir jābūt iebūvētām sienā vai tādā attālumā no sienas, lai varētu veikt tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas procedūras.

Visiem priekšmetiem, piederumiem un iekārtām, ar kurām pārtika nonāk saskarsmē, ir jābūt tīriem un to konstrukcijai, materiālam un tehniskam stāvoklim jāsamazina pārtikas piesārņojuma risku līdz minimumam. To konstrukcijai, materiāliem un tehniskajam stāvoklim jādrošina tīrīšanu un, ja nepieciešams, arī dezinfekciju, izņemot vienreiz lietojamus konteinerus un iepakojumu.

3.4. Ūdens apgāde un kanalizācijas sistēma

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, VII.nodaļa 1.punkts a)apakšpunkts: Jābūt atbilstoši dzeramā ūdens apgādei, kas jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu, ka pārtikas produkti nav piesārņoti;)

Mobilo kautuvi nodrošina ar dzeramā ūdens apgādi tehnoloģiskām un sadzīves vajadzībām, saskaņā ar normatīvajos aktos par dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma un kvalitātes, monitoringa un kontroles kārtību noteiktajām prasībām.

Ja mobilā kautuve strādā bez papildīta ūdens rezervuāra, teritorijā jāparedz iespēja pieslēgties sertificētai dzeramā ūdens padeves vietai.

Ūdens caurulēm jābūt no materiāliem, kuriem ir kvalitātes sertifikāts saskarsmei ar dzeramo ūdeni.

Inventāra mazgātavas -izlietnes pieslēdz kanalizācijas sistēmai. Telpās, kur nepieciešama mitrā tīrīšana, jāierīko ūdens padeves punktus. Visas šļūtenes jāuzglabā uz kronšteinjiem.

Karstā ūdens temperatūrai ūdens izdales vietā ir jābūt ne zemākai par +55°C un ne augstākai par +70°C. Telpās, kur kauj dzīvniekus, iegūst kautproduktus vai veic procedūras ar ūdeni, ierīko kanalizācijas sistēmu. Kanalizācijas sistēma nodrošina visu ražošanas procesā iegūtā ūdens noteci, t.sk. tīrīšanas un dezinfekcijas procesu laikā.

Grīdā ierīko ar režģi pārklātas notekūdeņu savākšanas lūkas, kas novērš smakas nokļūšanu telpās. Kanalizācijas sistēmu atļauts neierīkot atvēršanās, saldēšanas, blakusproduktu iepakojšanas telpās un koridoros. Notekūdeņus savāc centralizēti – atsevišķās tvertnēs, kuras iztukšo, tīra un dezinficē pēc katra ražošanas cikla, notekūdeņus izlejot sertificētās savākšanas vietās uz līguma pamata. Tās ir izgatavotas no nerūsējoša materiāla.

3.5. Ventilācijas sistēma

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, I.nodaļa 5.punkts:Jābūt piemērotiem un pietiekami daudzām dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas nopiesārņotās platības uz tīru platību..)

Ventilācijai jānodrošina adekvātu gaisa apmaiņu telpās. Ierīko atdalītas, autonomas ventilācijas sistēmas sadzīves, tehniskajām un ražošanas telpām. Ventilācijas lūkām jābūt ar aizsargsietu. Ventilācijas sistēmas regulāri jāattīra un jāpārbauda to efektivitāte. Mobilajā kautuvē tiek nodrošināta mehāniskā ventilācija ar virsspiedienu.

Piespiedu gaisa plūsma tiek vērsta virzienā no tīrās zonas uz netīro zonu. Nav pieļaujama gaisa plūsma no netīrās (piesārņotās) zonas uz tīro zonu. Ventilācijas sistēmas filtri un citas tīrāmās daļas ir viegli tīrāmas un nomaināmas.

3.6. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas aprīkojums un tās nodrošināšanas vispārējie noteikumi

Telpām ir jānodrošina atbilstoša tīrīšana. Tīrās/netīrās zonas ir regulāri jākontrolē. Katrai zonai ir nepieciešami savi darbarīki, un iekārtas.

Pie ieejas ražošanas telpā uzstāda kājslauķus un dezinficēšanas paklājus.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, II.nodaļa 2.punkts: Vajadzības gadījumā jābūt atbilstīgām iekārtām darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai, dezinfekcijai un glabāšanai. Šīm iekārtām jābūt no materiāliem, kas izturīgi pret koroziju, un tām jābūt viegli tīrāmām un ar atbilstošu karstā un aukstā ūdens apgādi.)

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004,III.pielikums, I.sadaļa, II.nodala 3.un 4.punkts: kautuvēs ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82 °C temperatūrā. Iekārtām roku mazgāšanai ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotas gaļas apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, kas novērš piesārņojuma izplatīšanos.

Mobilajā kautuvē pietiekamā daudzumā personāla darba vietu tuvumā jāierīko ierīces – roku un ražošanas inventāra mazgāšanai un dezinficēšanai. Labāk paredzēt roku mazgātavas ar ūdens padevi uz fotoelementu pamata, darbināmas ar kāju, vai citas, kas izslēdz tiešo saskari ar personāla rokām. Instrumentus un aprīkojumu mazgā atsevišķi no roku mazgāšanai paredzētajām vietām. Pie izlietnēm patstāvīgi ir jābūt roku mazgāšanas un dezinfekcijas līdzeklim un vienreizējās lietošanas papīra dvieļiem. Darba instrumentu (nažu, zāģu, musatu u.c.) dezinfekcijas ūdens temperatūra nedrīkst būt zemāka par +82°C un augstāka par +90 °C.

Telpu un iekārtu mazgāšanai izmanto centralizētu mazgāšanas sistēmu ar zemspiediena putu veidošanas un automātiskā dozēšanas iekārtu.

Visā uzņēmumā ir jābūt pieejamiem adekvātā daudzumā darbarīkiem (spaiņiem, sukām, nažiem), tīrīšanas un dezinfekcijas iekārtām. Iekārtām ir jābūt viegli tīrāmām un nodrošinātām ar aukstā/karstā ūdens vai aukstā ūdens padevi.

Tehnoloģiskās iekārtas, inventāru, grīdas, sienas, atkārtoti izmantojamās iepakojšanas materiālus, transportlīdzekļus tīra, mazgā, dezinficē sistemātiski, saskaņā ar grafiku (pielikums nr. 2). Atkārtoti izmantojamo iepakojšanas materiālu mazgāšanu veic kautuves telpā, laikā kad nenotiek dzīvnieku kaušana vai liemeņu apstrāde un telpa ir tīra.

Par tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmas ievērošanu, kā arī par to, lai mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi būtu pietiekamā daudzumā, atbild uzņēmuma vadītājs.

Lieto tikai mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus, kuri atļauti lietošanai pārtikas nozarē, reģistrēti Latvijā, ievērojot to lietošanas instrukcijas. Saņemtos mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus reģistrē „Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu reģistrācijas žurnāla” (pielikums nr. 3), kur norāda to nosaukumu, firmu, iegādāto daudzumu, sertifikātu, derīguma termiņu, ielietoto daudzumu.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, I.nodaļa 10.punkts:Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus nedrīkst uzglabāt telpās, kur apstrādā pārtiku.)

Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus glabā atsevišķā aizslēgtā vietā vai skapī. Apkopšanas inventāru (slotas, sukas, spaiņus u.c.) glabā noteiktā vietā, tam jābūt marķētam un to izmanto tikai šim nolūkam. Sanitāro mezglu apkopšanas inventāru marķē ar melnu krāsu, lieto tikai šim nolūkam, glabā atsevišķi. Katru tīrīšanas, mazgāšanas, dezinfekcijas darbību reģistrē „Mazgāšanas un dezinfekcijas izpildes reģistrācijas žurnālā” (pielikums nr. 4), kur norāda objekta nosaukumu, pielietojamā mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļa koncentrāciju un daudzumu. Darbību reģistrē izpildītājs.

Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas kārtība ir:

- Attīrīšana mehāniski no pārtikas produktu paliekām;
- Mazgāšana ar karstu ūdeni, lietojot mazgāšanas līdzekli un sukas;
- Rūpīga noskalošana ar ūdeni;
- Ja virsmas apstrādi veic ar mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekļa šķīdumu, tad mazgāšana ar attaukošanu un profilaktiskā dezinfekcija notiek vienlaikus. Šādā gadījumā apstrādes shēma ir:
 - mehāniskā attīrīšana;
 - apstrāde ar mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekli saskaņā ar tā lietošanas instrukciju
 - skalošana ar karstu ūdeni (45 - 55°C).

ja, saskaņā ar attiecīgā mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekļa lietošanas instrukciju, virsma pēc apstrādes nav jānoskalo, t.i. vielas, kas ietilpst konkrētajā līdzeklī, pašas sadalās un ir nekaitīgas, tad pēc mazgāšanas – dezinfekcijas virsmu neskalo. Dezinfekciju veic saskaņā ar dezinfekcijas līdzekļa lietošanas instrukciju.

Saskaņā ar grafiku dezinfekcijas kvalitāti pārbauda akreditēta laboratorija, veicot darba virsmu noskalojumu mikrobioloģiskos izmeklējumus.

Ja ir konstatētas pozitīvas atbildes:

- jāveic atkārtota personāla apmācība pareizai mazgāšanai un dezinfekcijai;
- jāizskata mazgāšanas un dezinfekcijas programmas pareizība un efektivitāte;
- Jāveic procesu analīze un iespējamie uzlabojumi mazgāšanas un dezinfekcijas darbu izpildē.

Kad visi iepriekš minētie punkti ir izpildīti veic otrreizējo dezinfekcijas kvalitātes pārbaudi.

3.7. Aukstuma nodrošinājums

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, I.nodaļa 2.punkta d)apakšpunkts: vajadzības gadījumā ar termoregulāciju nodrošina piemērotus pietiekamas jaudas apstrādes un uzglabāšanas nosacījumus, lai varētu uzglabāt pārtikas produktus pareizā temperatūrā, un telpas ir projektētas tā, lai būtu iespējams minētās temperatūras uzraudzīt un, ja vajadzīgs, reģistrēt.)

Mobilajās kautuvēs jābūt dzesēšanas modulim nodrošinātam ar atbilstošām aukstumiekārtām/aukstumtelpām, lai uzglabātu iegūtos kautproduktus atbilstošā temperatūrā. Kautuves atvēršanas telpās un saldēšanas iecirkņos ierīko

aukstumiekārtas, kas nodrošina kautproduktu uzglabāšanas režīmam atbilstošu temperatūru. Šīs iekārtas aprīko ar slēgtu drenāžas sistēmu, lai nepieļautu kondensāta nokļūšanu kautproduktu tuvumā un to piesārņošanu.

Aukstumtelpas un iekārtas ir jānodrošina ar temperatūras mērīšanas ierīcēm.

3.8. Apgaismojums

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, I.nodaļa 7.punkts: Visās uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt atbilstošam dabīgajam un/vai mākslīgajam apgaismojumam.)

Ražošanas telpās paredz mākslīgo apgaismojumu, kas nerada izmaiņas krāsas uztverē.

Visieteicamākais mākslīgais apgaismojums ir luminiscējošas gaismas spuldžu vai gredzenveida kvēlspuldžu gaismas ķermeņi. Apgaismes ķermeņiem jābūt ar aizsargkupoliem, no triecienizturīga materiāla. Vietās, kur nepieciešama īpaša redzes piepūle (produkcijas vizuālā inspicēšana), jāparedz vietējais apgaismojums. Mākslīgais apgaismojums: 540 lx kontroles vietā 220 lx darba vietās, 110 lx palīgtelpās.

3.9. Deratizācijas un dezinfekcijas nodrošinājums

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, I.nodaļa 2.punkta c)apakšpunkts: Uzņēmuma telpu, kur uzglabā pārtiku, izvietojums, projekts, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu un jo īpaši kaitēkļu apkarošanu.)

Mobilajā kautuvē ir jābūt izstrādātai kaitēkļu kontroles programmai.

Galvenais aizsardzības pasākums ir nepieļauj kaitēkļu iekļūšanu telpās – neatstāt ārdurvis un logus atvērtus, atveramos logus un ventilācijas lūkas aprīkot ar sietu, kontrolēt, lai durvis un logi būtu cieši noslēgti, pie ieejas ieteicams uzstādīt insektu „lampas”.

Kautuves vadība noslēdz līgumu par regulāru dezinfekcijas un deratizācijas darbu veikšanu ar licencētu darba veicēju, seko, lai šie darbi tiktu veikti tad, kad ražošanas telpas un noliktavas ir atbrīvotas no pārtikas produktiem, dokumentē procesa norisi, un iekļauj programmā. Pasākumi tiek veikti ar mērķi, lai novērstu kaitēkļu radīto piesārņojumu.

3.10. Atkritumi

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, VI.nodaļa 1., 2., 3.punkts: pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpām, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanās. atkritumi jānovieto aiztāšāmos konteineros. Konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, tiem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem. Atbilstoši jāparedz atkritumu glabāšana un likvidēšana. Atkritumu glabātuvēm jābūt projektētām un apsaimniekotām tā, lai tās varētu turēt tīras un vajadzības gadījumā bez dzīvniekiem un kaitēkļiem)

Telpās, kur notiek dzīvnieku kaušana, kautproduktu iepakošana, u.c., nedrīkst uzkrāt pārtikas un sadzīves atkritumus tādā daudzumā, kas rada pārtikas piesārņojumu. Pārtikas un sadzīves atkritumus glabā slēgtos konteineros, kas

izgatavoti no ūdensnecaurlaidīga materiāla, parasti plastmasas vai metāla. Tie ir nebojāti, viegli tīrāmi un dezinficējami. Sadržīves atkritumu konteineriem ir atšķirīgs marķējums no pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu konteineriem. Papildus obligātajam konteineru marķējumam, tie var būt atšķirīgās krāsās. Pārtikas atkritumus nav atļauts mest sadzīves atkritumu konteinerā. Konteineru vākiem jābūt aizvērtiem, lai neradītu pārtikas piesārņojuma draudus un novērstu kaitēkļu piekļūšanu pie atkritumiem. Atkritumu konteineru lielumam, uzglabāšanas apstākļiem ir jāatbilst kautuves jaudai.

4. Iekārtas un aprīkojums

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, V.nodaļa 1.punkts: Visiem izstrādājumiem, iekārtām un aprīkojumam, ar ko nonāk saskarē pārtika,

a) jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem. Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku;

b) jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku;

c) izņemot vienreizlietojamus konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un vajadzības gadījumā dezinficētus, un

d) jābūt uzstādītiem tādā veidā, lai ļautu veikt aprīkojuma un apkārtējās teritorijas atbilstošu tīrīšanu.)

Mobilajā kautuvē tehnoloģiskajām iekārtām, aprīkojumam un darba instrumentiem ir jābūt funkcionāli atbilstošiem, izgatavotiem no nerūsējoša materiāla, kas nepiesārņo kautproduktus un ir viegli tīrāmi, mazgājami un dezinficējami.

„Tīrajā” un „netīrajā” kautuves zonā - iecirknī nepieciešamas katrā savas iekārtas, savi instrumenti un aprīkojums, tiem jābūt identificētiem ar krāsu vai attiecīgiem uzrakstiem.

Stacionāri uzstādītām tehnoloģiskajām un citām iekārtām jābūt ievietotām telpā, tā, lai nodrošinātu brīvu pieeju tīrīšanas, mazgāšanas dezinfekcijas un apkopes laikā.

Kautproduktu glabāšanas konteinerus vai tvertnes, kurām nav atbalsta vai pārvietošanas ierīces, nedrīkst novietot uz grīdas un tiem nedrīkst būt tieša saskare ar sienām.

5. Tehnoloģiskais process

5.1. Kaušanai paredzēto lauksaimniecības dzīvnieku aizsardzības prasības.

Dzīvnieka īpašniekam, turētājam, kautuves speciālistiem un darbiniekiem ir morāls pienākums nodrošināt to labturību – dzīvnieka fizioloģisko vajadzību pasākumu kopumu izturēties pret dzīvniekiem ar iejūtīgu sapratni, nav atļauts bez pamatota iemesla dzīvnieku nogalināt, nodarīt tam sāpes, radīt ciešanas, nepieļaut iespēju dzīvniekam savainoties.

LR MK noteikumu Nr.310 6.punkts: dzīvniekus apdullina, kauj un nogalina attiecīgi apmācītas personas.

LR MK noteikumu Nr.310

7.punkts: Kautuves telpas, instrumenti un citas iekārtas vai piederumi un dzīvnieku turēšanas vietas ir izveidotas, tiek uzturētas un izmantotas tā, lai pasargātu dzīvniekus no satraukuma, sāpēm un ciešanām.

Dzīvnieku turēšanas vietas, kautuves telpas, aprīkojums ir izveidots bez asām malām vai izciļņiem, kas varētu dzīvniekus savainot.

8.punkts: Dzīvnieku pārvietošanas, pirmskaušanas turēšanas, kustību ierobežošanas, apdullināšanas, kaušanas un nogalināšanas laikā aizliegts dzīvniekus baidīt, uztraukt un pakļaut sāpēm, ciešanām un stresam.

9.punkts: Darba instrumentus, aprīkojumu un iekārtas, kuras izmanto dzīvnieku apdullināšanai, nokaušanai un nogalināšanai, izvieto, uztur un izmanto tā, lai nodrošinātu ātru un efektīvu dzīvnieka apdullināšanu, nokaušanu un nogalināšanu.

17.punkts: Slimus dzīvniekus un dzīvniekus, kuri ir cietuši sāpes pārvadāšanas vai izkraušanas laikā, kā arī dzīvnieku mazuļus, nokauj nekavējotī. Ja šo dzīvnieku tūlītēja nokaušana nav iespējama, tos nošķir no pārējiem dzīvniekiem un nokauj divu stundu laikā pēc atvešanas uz kautuvi.

Dzīvniekus, kuri nevar pārvietoties patstāvīgi, nogādā uz kaušanas vietu speciālos ratiņos, uz platformas vai arī nokauj vietā, kur tie atrodas.

21.punkts: Dzīvnieku dzīšanas rīkus, kas izraisa elektrisko šoku, izmanto:

- tikai pieaugušiem liellopiem un cūkām, iedarbojoties uz gurnu daļas muskuļiem, ja dzīvniekus atsakās pārvietoties
- ne ilgāk par divām sekundēm;
- ja dzīvnieku priekšā ir brīva telpa, kur tiem pārvietoties, un dzīvnieki nav izvietoti cieši viens pie otra.

22.punkts: Aizliegts sist, grūst un spert dzīvniekus, kā arī spiest uz dzīvnieka ķermeņa jūtīgajām vietām (acīm, ausīm), dzīvnieka asti nelauž, nespiež un nesavij.

Dzīvnieku pārvietošanas laikā aizliegts pret tiem izturēties cietsirdīgi – celt tos, turot aiz galvas, ragiem, ausīm, kājām, astes, vilnas vai nogāžot tos no kājām.

5.2. Dzīvnieku apdullināšana

LR MK noteikumu Nr.310 32.punkts: Pirms apdullināšanas vai kaušanas dzīvnieku kājas nesasien un tos nepakar vertikālā stāvoklī.

Dzīvniekiem, kurus apdullina galvas apvidū iedarbojoties ar mehāniskām ierīcēm – nodrošina ērtu, precīzu un ātru apdullināšanu, lieto (ja nepieciešams) aprīkojumu galvas kustības ierobežošanai. Pieļaujama iežogojumos audzētu medijamo dzīvnieku nošaušana aplokā ar šāvienu galvā. Atsevišķos gadījumos, pēc saskaņošanas ar attiecīgo PVD pārvaldi, atļauta liellopu, kuri turēti savvaļas apstākļos nošaušana.

Ja pielietotā apdullināšanas metode dzīvniekiem nav izraisījusi nekavējošu samaņas zudumu, tad nekavējoši jāveic atkārtota apdullināšana.

Dzīvnieku apdullināšanai mobilajā kautuvē izmanto triecienpistoli. Nepieciešama rezerves triecienpistole.

Mobilajā kautuvē, ņemot vērā dzīvnieku apdullināšanai, kaušanai un nogalināšanai izmantojamo metodi, jāizstrādā šīs darbības instrukcija, kuru jānovieto pie apdullināšanas, kaušanas un nogalināšanas vietas.

Papildus prasības dzīvnieku apdullināšanai:

Dzīvniekus pirms apdullināšanas iedzen apdullināšanas aizgaldā, kas atrodas tieši pie mobilās kautuves kaušanas platformas. Šajā vietā veic dzīvnieku apdullināšanu, saskaņā ar instrukciju.

5.3. Dzīvnieku nošaušana, izmantojot šaujameroci

Dzīvnieku nošaušanai izmantojot šaujameroci, jānodrošina, ka:

- lādiņš nokļūst galvas smadzeņu grozā deniņu rajonā;
- šāvienu veic aplokā dzīvniekam atrodoties stāvus vai guļus;
- šaujamieroča kalibrs nodrošina dzīvnieka nogalināšanu.

5.3. Dzīvnieku kaušana

5.3.1. Vispārējie noteikumi

Dzīvniekus kauj un apstrādā, ievērojot kaujamo dzīvnieku veterinārās pārbaudes un kautproduktu veterinārās ekspertīzes noteikumus atbilstoši Eiropas Savienības un Latvijas likumdošanas prasības.

Pieņemot kaujamus dzīvniekus, pārbauda, vai faktiskais to skaits un raksturojums atbilst pārvietošanas deklarācijā un liellopa pasē ierakstītajam. Dzīvniekus sver tikai ar verificētiem un zīmogotiem svāriem. Katru pieņemto dzīvnieku reģistrē žurnālā. Ierodoties jaunā saimniecībā, kur tiek kauti mājas

nagaiņi, nepieciešams 24.stundas pirms tam saņemt pārtikas ķēdes informāciju no minētās saimniecības.

5.3.2. Higiēnas prasības dzīvnieku kaušanas un apstrādes laikā (shēma – pielikums nr. 5)

Apdullināšana

Dzīvus dzīvniekus padod uz apdullināšanu ne tuvāk kā 7.metrus no mobilās kautuves atasiņošanas iecirkņa. Tos apdullina ar triecienpistoli (skrūvpistoli), atbilstoši pielietošanas instrukcijai.

Vienlaikus apdullina vienu dzīvnieku.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 7.punkts a)apakšpunkts: Apdullināšana, asiņu notecināšana, ādas novilkšana, iekšējo orgānu izņemšana un cita dīrāšana ir jāveic bez liekas kavēšanās un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu. Jo īpaši:

a) asiņu notecināšanas laikā trahejai un barības vadam ir jāpaliek neskartiem, izņemot gadījumus, ja kaušanu veic saskaņā ar reliģisku rituālu.)

Apdullināšanas process ir jāveic tā, lai izvairītos no gaļas piesārņošanas. Apdullināšanas aizgaldam ir jābūt sausam un tīram. Vēlams ierīkot platformu no metāla “ribām” uz kuras novietot dzīvnieku pēc apdullināšanas. Tā var samazināt iespējamo dzīvnieka apmatojuma piesārņošanu.

Atasiņošana

Atasiņošanu ir jāveic bez liekas kavēšanās. Dzīvniekiem ar apmatojumu (liellopi, stirnas, brieži, meža cūkas) atasiņošanai izmanto “divu nažu lietošanas sistēmu”. Vispirms ar sterilizētu pirmo nazi pārgriež dzīvnieka ādu. Šo nazi pēc darba nomazgā un ievieto instrumentu sterilizācijas ierīcē. Pēc tam ar otru nazi pārgriež mīkstos audus un lielos asinsvadus, kas atzarojas no sirds un nazi nomazgā un ievieto instrumentu sterilizācijas ierīcē. Atasiņošanas griezienu veikšanas laikā jāizvairās no barības vada un trahejas pārgriešanas.

Tesmeņa atdalīšana

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III. pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 7.punkts a)apakšpunkts: Apdullināšana, asiņu notecināšana, ādas novilkšana, iekšējo orgānu izņemšana un cita dīrāšana ir jāveic bez liekas kavēšanās un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu. Jo īpaši: d) veicot tesmeņa atdalīšanu, nedrīkst piesārņot liemeni ar pienu vai jaunpienu)

Tesmens un piena dziedzeru atdalīšana ir jāveic tā, lai liemeņa dzīvnieka liemeņa virsmu nenotraisītu ar piena dziedzeru saturu. Griezieniem ir jābūt pietiekami dziļiem, lai atdalītu tesmeni no vēdera sienas.

Ādas novilkšana

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 7.punkts b)apakšpunkts, 8.punkts, 18.punkts: Apdullināšana, asiņu notecināšana, ādas novilkšana, iekšējo orgānu izņemšana un cita dīrāšana ir jāveic bez liekas kavēšanās un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu. Jo īpaši: b) ādas un vilnas noņemšanas laikā:

i) ir jānovērš ādas ārpusē un liemeņa saskaršanās

ii) darbinieki un ierīces, kas saskaras ar ādas ārpusi un vilnu, nedrīkst pieskarties gaļai 8. Ir jāveic liemeņa un citu ķermeņa daļu, kas paredzētas lietošanai pārtikā, pilnīga ādas novilkšana, izņemot cūkgaļu un aitu, kazu un teļu galvas un kājas. Galvas un kājas ir jāapstrādā tā, lai novērstu citas gaļas piesārņošanu.

18. Ja paredzēti tālākai apstrādei:

c) galvas un kājas ir jānodrīnā vai jāplaucē un jāatspalvo)

Ādas novilkšanas laikā nepieļaut ādas ārējās virsmas saskaršanos ar liemeņa virsmu. Personālam pēc ādas pārgriešanas turpmākie griezieni ir jāveic ar tīru un dezinficētu nazi. Personālam regulāri jāmazgā rokas. To nepieciešams darīt pēc saskarsmes ar ādas ārējo virsmu un iekārtām. Pārvietojot liemeni nepieļaut tā saskaršanos ar iekārtām. Ādu no galvas nodrīnā to neatdalot no liemeņa.

Eviscerācija

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 7.punkts, c)apakšpunkts: Apdullināšana, asiņu notecināšana, ādas novilkšana, iekšējo orgānu izņemšana un cita dīrāšana ir jāveic bez liekas kavēšanās un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu. Jo īpaši: ir jāveic pasākumi, lai novērstu gremošanas trakta satura izlīšanu iekšējo orgānu izņemšanas laikā vai pēc tam un lai nodrošinātu to, ka iekšējo orgānu izņemšanu veic iespējami drīz pēc apdullināšanas)

Piesārņošanu ar gremošanas trakta saturu novērš:

- izmantojot taisnās zarnas un barības vada ligēšanu;
- ar nazi nepārgriežot kuņģi un zarnas vēdera sienas pārgriešanas laikā. Lai novērstu zarnu satura izdalīšanos no barības vada, parasti izmanto šādas metodes:
 - ar mezglu aizsien barības vadu;
 - ligē izmantojot gumijas gredzenu, plastmasas klipšus, auklu.

Barības vada ligēšanu veic pēc ādas novilkšanas. Tā novērš arī galvas un kakla daļas piesārņošanu.

Pēc gredzenveida grieziņa (10-15 cm dziļumā) veikšanas apkārt taisnai zarnai, darbinieks uz tās uzliek polietilēna maisiņu un cieši nostiprina to ar gumijas gredzenu vai nosien ar auklu.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 14.punkts: Abas nieres ir jāatdala no to tauku slāņa. Liellopiem, cūkām un nepārnadžiem ir jāatdala arī perirenālā kapsula

Liemeņa piesārņojums

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 10.punkts: Liemeņi nedrīkst būt ar redzamu kūtsmēsļu piesārņojumu. Redzams piesārņojums ir nekavējoties jālikvidē, to nogriežot vai citiem līdzekļiem ar tādu pašu iedarbību Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004 2.punkts Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāizmanto tikai dzeramais ūdens)

Katru liemeni pirms mazgāšanas un veterinārās ekspertīzes rūpīgi pārbauda, lai atklātu redzamo piesārņojumu. Redzamais piesārņojums (parasti tas ir gremošanas trakta saturs, apmatojuma daļas, asinis, augsnes daļiņas, lodes, skrotis, u.c.) jānogriež ar nazi. Pēc tam liemeni drīkst skalot ar dzeramo ūdeni. Liemeņa mazgāšanu izmanto pēc liemeņa sadalīšanas uz divām daļām, lai likvidētu kaulu

skaidu atliekas. Rūpīgi nomazgā mēli un cilvēka uzturam izmantojamos blakusproduktus.

Rīcība pēc veterinārās ekspertīzes veikšanas

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 16.punkta a), b) un c)apakšpunkti: Pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes veikšanas:

a) liellopu un nepārnadžu mandeles ir higiēniski jāatdala;

b) daļas, kas nav derīgas lietošanai cilvēka uzturā, ir pēc iespējas drīz jāpārvieta no uzņēmuma tīrās daļas;

c) gaļa, kuras tālāka apstrāde ir apturēta vai kura atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā, un neēdami blakusprodukti nedrīkst nonākt saskarē ar gaļu, kas ir atzīta par derīgu lietošanai pārtikā,

d) iekšējie orgāni vai to daļas, kas ir liemenī, izņemot nieres, ir pēc iespējas drīz pilnībā jāizņem, ja vien kompetentā iestāde neatļauj citādi.

Cilvēka uzturā neizmantojamās liemeņa daļas t.sk. specifiskā riska materiālu ievieto speciālā, šim nolūkam paredzētā konteinerā, kas atrodas kaušanas telpas ārpusē.

Atdzesēšana

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, IV.nodaļa 17.punkts, VII.nodaļa 1.punkta a) un b)apakšpunkts un 2.punkts: Pēc kaušanas un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes pabeigšanas gaļa ir jāglabā saskaņā ar VII nodaļā noteiktajām prasībām.

Ja vien īpašos noteikumos nav norādīts citādi, tūlīt pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes gaļa ir kautuvē jāatdzesē, lai nodrošinātu ne vairāk kā 3 C temperatūru subproduktiem un 7°C citai gaļai, atbilstīgi atdzesēšanas līknei, kas paredz pastāvīgu temperatūras samazināšanu.

Atdzesēšanas laikā ir jābūt atbilstošai ventilācijai, lai novērstu kondensāciju uz gaļas virsmas.

Gaļai ir jāsasniedz 1.punktā paredzētā temperatūra un uzglabāšanas laikā jā saglabā šāda temperatūra.

Atdzesēšanas telpā starp liemeņiem jābūt pietiekami lielai atstarpei, lai nodrošinātu efektīvu aukstā gaisa cirkulāciju, tas nozīmē, ka liemeņi nedrīkst saskarties viens ar otru. Atdzesēšanas telpas durvis neturēt atvērtas.

Liemeņus, pusliemeņus vai ceturtdaļliemeņus atdzesē aukstuma telpās līdz temperatūrai ne augstākai par 7°C, šāda temperatūra parasti tiek sasniegta 24 stundu laikā. Pārtikā izmantojamos blakusproduktus ievieto vanniņās, vai novieto uz paliktņiem, atdzesē līdz temperatūrai ne augstākai par 3°C, šāda temperatūra tiek sasniegta 16 stundu laikā.

Iepakošana

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, X.nodaļa 1., 2., 3.punkts: Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojuma. Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam. Iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produkta piesārņošanas.

Transportēšana

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, I.sadaļa, VII.nodaļa 3.punkts: Gaļai ir jāsasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra pirms pārvadāšanas un šāda temperatūra jā saglabā pārvadāšanas laikā.

Kautproduktu transportēšanu veic specializētā ar aukstuma iekārtu aprīkotā transportā, kurš nodrošina kautproduktu atbilstošu temperatūru. Liemeņiem, pusliemeņiem vai ceturtdaļliemeņiem temperatūru ne augstāku par 7°C, pārtikā izmantojamās blakusproduktiem temperatūru ne augstāku par 3°

Derīguma termiņš

Pārtikas aprites uzraudzības likums 7.pants (1): Pārtikas uzņēmums savā darbībā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, kā arī par izplatāmās pārtikas atbilstības normatīvajos aktos noteiktajām un uzņēmuma deklarētajām prasībām

Atdzesētu liemeņu uzglabāšanas ilgums ar to iekšējo temperatūru ne augstāku kā 7°C, ir ne vairāk kā 6 diennaktis; atdzesētu blakusproduktu – ar temperatūru ne augstāku kā 3°C, ir ne vairāk kā 1 diennaktis; atdzesētu jēltauku – ar temperatūru ne augstāku kā 7°C, ir ne vairāk kā 1 diennakts.

Uzglabāšanas ilgumu skaita no brīža, kad temperatūra produktu dziļākajos slāņos sasniedz iepriekš norādīto temperatūru.

Specifiskās higiēnas prasības savvaļas un saimniecībā audzētu dzīvnieku apstrādei

Saimniecībā audzētus dzīvniekus parasti nogalina atbilstoši kvalificēti darbinieki vai mednieki, izmantojot bises vai šautenes, ja dzīvnieki atrodas aplokā. Dzīvnieku nošaušanas laikā dzīvniekus nedrīkst baidīt, uztraukt un pakļaut sāpēm, ciešanām un stresam. Šāviens ir jāveic galvas smadzeņu rajonā, lai dzīvniekam tiktu bojātas galvas smadzenes.

Savvaļas dzīvnieku iekšējo orgānu identifikācija

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, IV.sadaļa, II.nodaļa 1., 3., 4.punkts: Pēc lielo medījamo dzīvnieku nonāvēšanas tiem iespējami drīz jāizņem kuņģi un zarnas un, ja vajadzīgs, tie jāatasiņo. Iekšējiem orgāniem jābūt identificējamiem kā konkrēta dzīvnieka iekšējiem orgāniem. galvai (izņemot ilkņus, briežragus un ragus) un visiem iekšējiem orgāniem, izņemot kuņģi un zarnas, ir jābūt pie ķermeņa; jābūt apliecinājumam par dzīvnieka nonāvēšanas dienu, laiku un vietu)

Visiem nomedītā dzīvnieka iekšējiem orgāniem (izņemot kuņģi un zarnas) un galvai jābūt identificējamai ar attiecīgo liemeni, lai valsts pilnvarotam veterinārārstam būtu iespējams veikt veterināro ekspertīzi.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, III.pielikums, IV.sadaļa, II.nodaļa 7., 8.punkta a) un b)apakšpunkts: Lielie medījamo dzīvnieki, ko nogādā savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā, ir jāuzrāda kompetentajai iestādei pārbaudei.

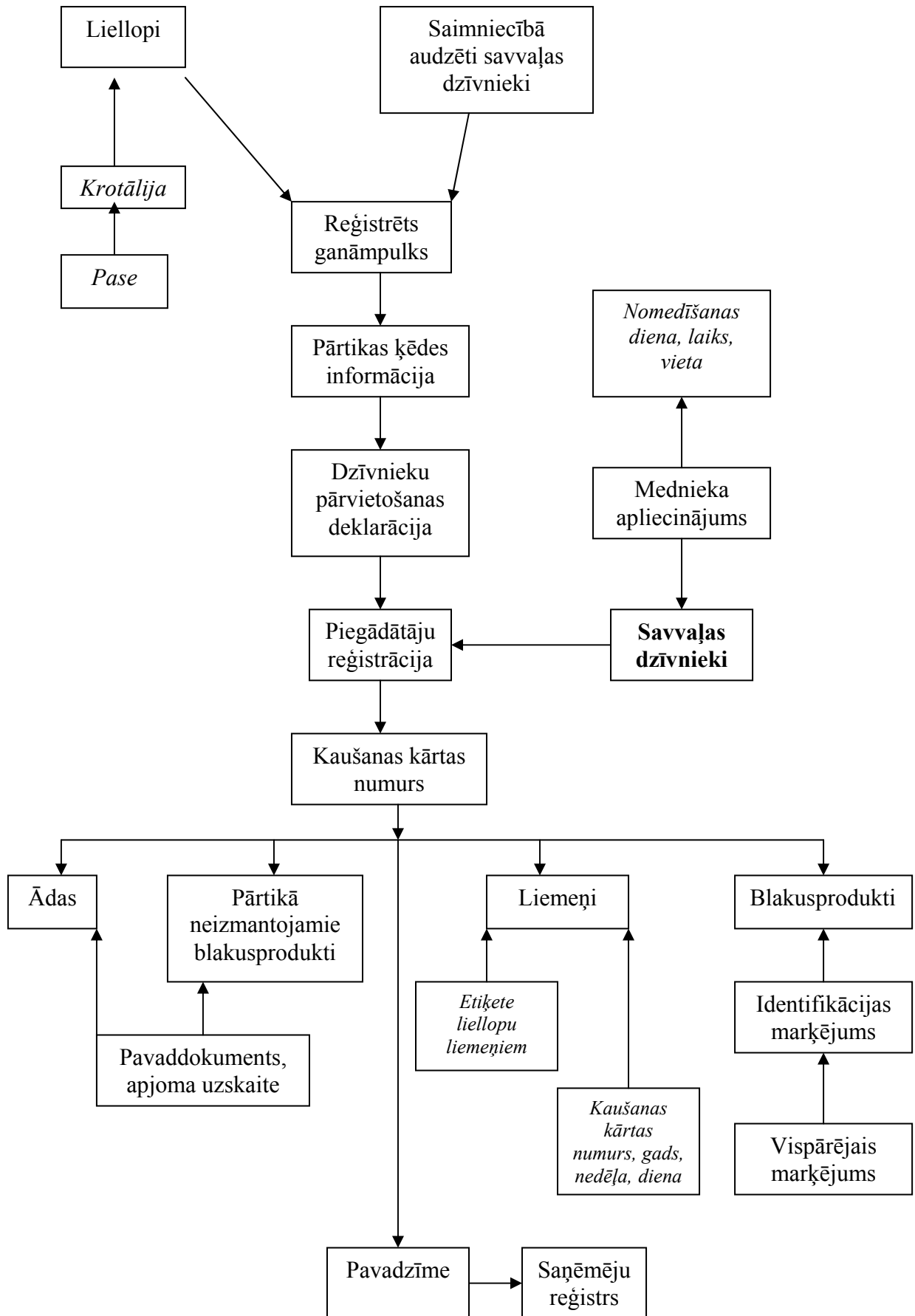
Turklāt nenodrīstus lielos medījamos dzīvniekus drīkst drīst un laist tirgū tikai tad, ja:

a) pirms dīrāšanas ķermeņus glabā un apstrādā atsevišķi no citiem pārtikas produktiem un nesasaldētus

b) pēc dīrāšanas veic galīgo pārbaudi saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004.

Lielie medījamo dzīvnieku liemeņi ar ādu netiek uzglabāti un apstrādāti vienlaicīgi ar citu dzīvnieku sugu liemeņiem. Liemeņus ar ādu nesasaldē. Uzņēmuma darbiniekiem ir jāievēro valsts pilnvarota veterinārārsta norādījumi.

Izsekojamība



Dzīvnieku kautproduktu identificēšanai pēc ādas noņemšanas kaušanas kārtas numurus uzliek redzamā vietā uz:

- katra liemeņa puses vai ceturtdaļas;
- dzīvnieka galvas;
- krūšu dobuma orgāniem;
- vēdera dobuma orgāniem;
- ādas.

Tam izmanto 5 identiski vienreizējus lietošanas papīra, plastmasas, gumijas vai cita materiāla numurus, kuru skaits atkarīgs no kaujamo dzīvnieku skaita un tie uz kautproduktiem jāsiglabā līdz veterinārās ekspertīzes pabeigšanai, un kuri nerada pārtikas piesārņojumu.

Pēc kautproduktu veterinārās ekspertīzes pabeigšanas uz liemeņa (izņemot liellopu) krūšu rajonā ar pārtikā izmantojamo zīmoga krāsu kautuve veic liemeņu identifikāciju. Liemeņu kārtas numuru apzīmē ar cipariem šādā kārtībā:

“XXX”, kur pirmie divi cipari apzīmē gada nedēļas kārtas numuru, trešais cipars-nedēļas dienas kārtas numuru;

“XXXX” - norāda nokauta dzīvnieka kārtas numuru nedēļā.

Numuriem jābūt skaidri salasāmiem, ne mazāk kā 2 cm augstiem un sekojoši izvietotiem uz liemeņa:

XXX

XXXX.

Liellopu gaļu marķē ar īpašu marķējumu, piestiprinot etiķeti liemenim, pus liemenim vai liemeņa ceturtdaļai.

Liellopu gaļas īpašajā marķējumā norāda :

1. individuālo dzīvnieka identifikācijas numuru;
2. valsti, kurā dzīvnieks dzimis;
3. valsti vai valstis, kurās dzīvnieks audzēts;
4. valsti un pārtikas uzņēmumu (tā atzīšanas numuru), kurā dzīvnieks nokauts, attiecīgo informāciju sākot ar vārdiem “Dzīvnieks nokauts.....”;
5. datumu, kurā dzīvnieks nokauts.

Ja 2., 3., 4. punktā minētās darbības veiktas vienā valstī, tad marķējumā norāda valsts pilnu nosaukumu un kautuves atzīšanas numuru - “Izcelsme”: (valsts nosaukums un kautuves atzīšanas numurs)”.

Veselības marķējums

Produkciju, kura nav izmantojama cilvēku uzturā, ar veselības marķējumu nemarķē.

Kautproduktus izplata tikai pēc Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarota veterinārārsta veiktas veterinārās ekspertīzes un saskaņā ar viņa atzinumu par to turpmāko izmantošanu. Tas nozīmē, ka izmeklējamo dzīvnieku kautproduktus aizliegts marķēt līdz laboratorisko izmeklējumu saņemšanai.

Pēc veterinārās ekspertīzes pabeigšanas, Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarots veterinārārsts uzspiež uz liemeņa virsmas veselības marķējumu.

Identifikācijas marķējums

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, II.pielikums, I.sadaļa, B.5-11.punkts: Marķējumam jābūt skaidram, neizdzēšamam, un rakstu zīmēm viegli salasāmām. Tas skaidri jāparāda kompetentajām iestādēm. Marķējumā ir jānorāda tās valsts nosaukums, kur atrodas attiecīgais uzņēmums, un šo nosaukumu var rakstīt pilnā apjomā vai kā divu burtu kodu saskaņā ar attiecīgo ISO standartu.

Marķējumā ir jānorāda uzņēmuma apstiprinājuma numurs.

Atkarībā no dažādu dzīvnieku izcelsmes produktu noformējuma marķējumu var likt tieši uz produkta, tā iesaiņojuma vai iepakojuma vai arī uzdrukāt uz etiķetes, kas piestiprināta produktam, tā iesaiņojumam vai iepakojumam. Marķējums var būt arī kā nenoņemama birka no izturīga materiāla.

Subproduktu iepakojumam marķējums jāliek uz etiķetes, ko piestiprina iepakojumam, vai jāuzdrukā uz iepakojuma tā, lai, to atverot, marķējumu iznīcinātu. Tam tā nav jābūt, ja atvēršanas laikā iepakojumu iznīcina. Ja iesaiņošana nodrošina tādu pašu aizsardzību kā iepakojšana, etiķeti var piestiprināt iesaiņošanas materiālam.

Dzīvnieku izcelsmes produktiem, ko ievieto transporta konteineros vai lielos iepakojumos un kas paredzēti turpmākai apstrādei, pārstrādei, iesaiņošanai vai iepakojšanai citā uzņēmumā, marķējumu var likt uz konteīnera vai iepakojuma ārējās virsmas.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 853/2004, II.pielikums, I.sadaļa, 4.punkts Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 178/2002 18. pantu ir jābūt sistēmām un procedūrām, lai identificētu tos pārtikas aprītē iesaistītos tirgus dalībniekus, no kuriem tie ir saņēmuši dzīvnieku izcelsmes produktus un kuriem tie šādus produktus ir nosūtījuši.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 178/2002, 18.pants 1., 2., 3.punkts: Visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku, barību, produktīvos dzīvniekus un jebkuras citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai, var izsekot.

Uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas un barības aprītē, spēj identificēt jebkuru personu, kas tām piegādājusi pārtiku, barību, produktīvu dzīvnieku vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai. Tādēļ minēto uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, kas dod iespēju pēc pieprasījuma darīt attiecīgo informāciju zināmu kompetentajām iestādēm.

Pārtikas un barības aprītē iesaistītu uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificē citus uzņēmumus, kam ir piegādāti minēto uzņēmēju produkti. Attiecīgo informāciju pēc pieprasījuma dara zināmu kompetentajām iestādēm.

Kautuvē ir izstrādāta datu saglabāšanas sistēma. Tiek uzturēta informācija par dzīvnieku, liemeņu, iepakojšanas materiālu, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu u.c. piegādātājiem, kā arī kautuvē iegūtās produkcijas saņēmējiem. Tā var būt gan elektroniskā, gan papīra (žurnālu) formā. Minimālās ziņas ir par pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku nosaukumu, adresi, produkta aprakstu un saņemšanas vai piegādes datumu.

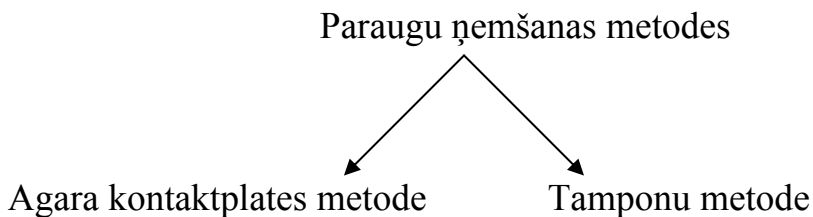
5.6. Ražošanas vispārējās higiēnas un liemeņu bakterioloģiskie izmeklējumi.

Pamatojoties uz KOMISIJAS REGULAS (EK) Nr.852/2004 4.pantu pārtikas nozares dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība mikrobioloģiskajiem kritērijiem. Tas

ietver kritērijiem noteikto vērtību pārbaudi, ņemot paraugus, veicot analīzes un īstenojot korektīvus pasākumus saskaņā ar pārtikas aprites tiesību aktiem un kompetentās iestādes norādījumiem.

Saskaņā ar KOMISIJAS REGULU (EK) Nr.2073/2005 (2005.g.15.novembris) par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem, uzņēmumu vadītāji veic laboratoriskos izmeklējumus.

Bakterioloģisko paraugu ņemšana kautuves tīrīšanas un dezinfekcijas pārbaudēm



Izmanto, lai pārbaudītu virsmas, kas ir notīrītas un dezinficētas, sausas, plakanas, pietiekami lielas un gludas.

Jāpielieto pirms sākās ražošana.

Izmantotās kontaktplates pārvadāšanas laikā un pirms inkubācijas nav jāatdzesē. Tamponu paraugi līdz tālākai apstrādei jāatdzesē līdz 4°C.

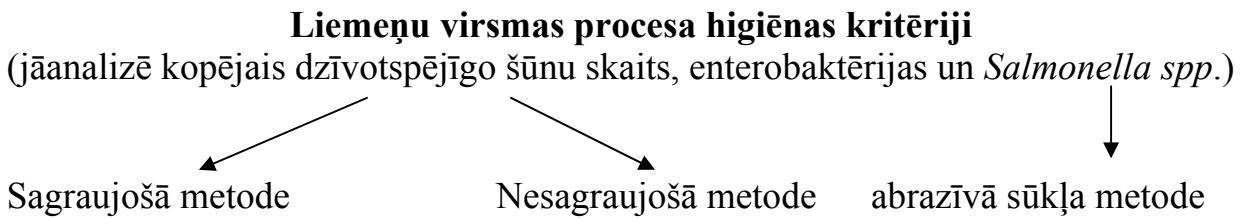
Paraugu ņemšanas vietas

Nažu sterilizācijas iekārtas, naži (asmens un roktura savienojums), iedobti asins notecināšanas naži, zāģu plātnes un griezēji u.c.

Rezultātu aprēķināšana

Tīrīšanas un dezinfekcijas procesa kontroles pārbaudei ir noteiktas tikai divas KVV un enterobaktēriju kategorijas:

	Pieņemamas	Nepieņemamas
Kopējais dzīvotspējīgo šūnu skaits	0 – 10/cm ²	>10/cm ²
enterobaktērijas	0 – 10/cm ²	>1/cm ²



1. sagraujošā metode

Jāņņem četrus audu paraugus četrās liemeņa vietās, kas kopā ir 20cm². Ar skalpeli nogriež no liemeņa 5cm² lielu muskuļu gabaliņu ar maksimālo biezumu 2mm un ar pincetes palīdzību ievieto plastmasas maisiņā. Instrumentiem un aprīkojumam jābūt steriliem. Parauga izmēra iezīmēšanai ieteicams izmantot nerūsējoša tērauda rāmīti (5x5 cm). Paraugu ņemšanas instrumentus pirms lietošanas sterilizē ar 70% spirta šķīdumā samērcētu tamponu, apstrādā ar atklātu liesmu un atļauj atdzist. Instrumentu sterilizēšanu veic pirms katra parauga ņemšanas. Paraugs līdz izmeklēšanai jāglabā temperatūrā ne augstākā par +4°C.

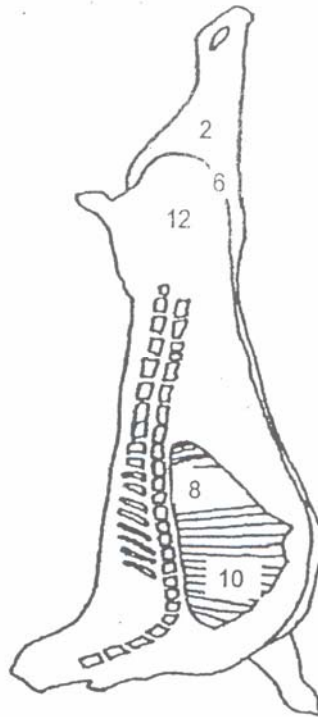
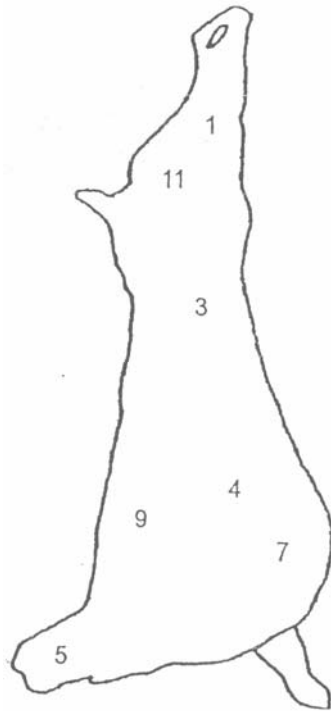
2. nesagraujošā (tamponu) metode

Jāņņem četrus audu paraugus četrās liemeņa vietās, kas kopā ir 400cm². Peptona šķīdumu un tamponus nodrošina laboratorija. Uzliek trafareta rāmīti (50x50 cm vai lielāks) uz izmeklējamās virsmas un ar peptona šķīdumā samērcētu tamponu “nomazgā” virsmu. Tamponu ir pastāvīgi jāgroza, lai tiktu apstrādāta visa tā virsma. Vispirms virsmu apstrādā horizontālā, bet pēc tam vertikālā virzienā. Pēc lietošanas tamponu nolaužu un ievieto pudelē.

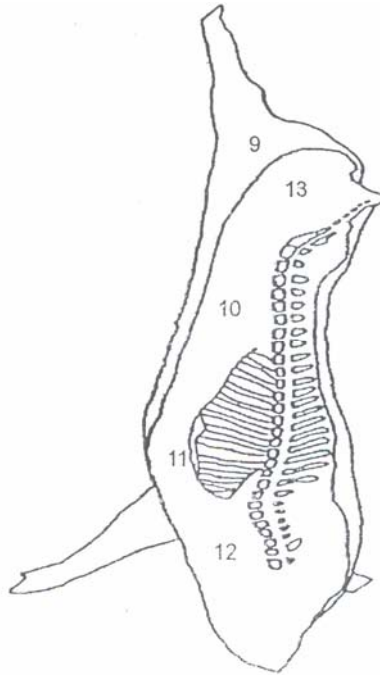
3. abrazīvā sūkļa metode

Jāņņem četrus audu paraugus četrās liemeņa vietās, kas kopā ir 400cm². Ar steriliem cimdiem izņem sūkli no maisiņa un samērcē petona šķīdumā. Novieto trafareta rāmīti (10x10 cm) uz virsmas un aptuveni 10 reizes apstrādā virsmu. Vispirms vertikālā, bet pēc tam horizontālā virzienā. Pēc virsmas apstrādes sūkli ievieto atpakaļ maisiņā.

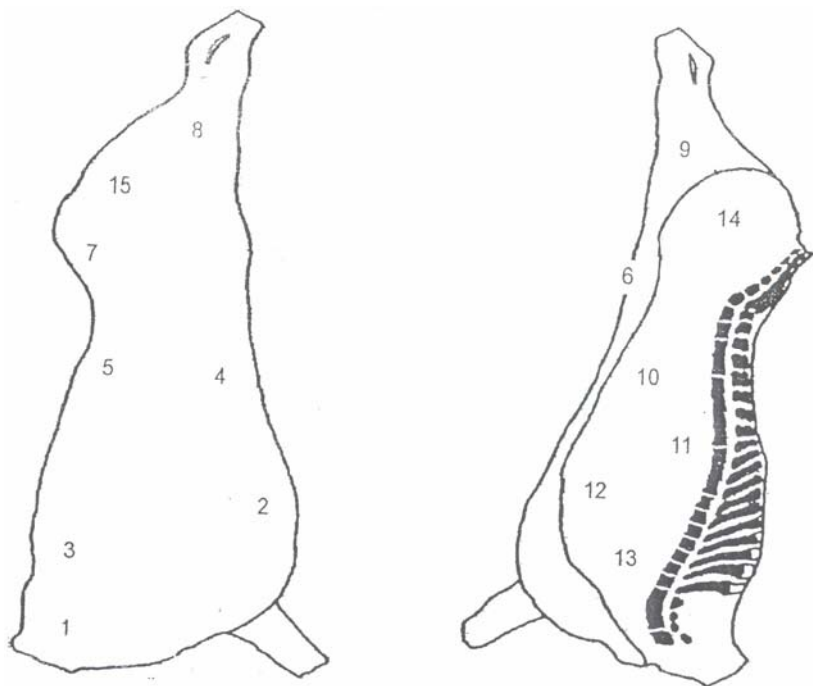
Paraugu ņemšanas vietas no liemeņiem procesa higiēnas pārbaudei:



Aitu, kazu, stirnu, muflonu un dambriežu liemenis
<i>Vēdera daļa (3)</i>
<i>Krūškurvja sāni (4)</i>
<i>Krūšu gabals (7)</i>
<i>Ciskas daļa (6)</i>



Meža cūku liemenis
<i>Šķiņķis (2)</i>
<i>Mugura (4)</i>
<i>Vēdera daļa (3)</i>
<i>Vēdera dobums (10)</i>



Lielo medījamo un nemedījamo savvaļas dzīvnieku un liellopu liemenis
<i>Ciskas gabals (8)</i>
<i>Vēdera gabals (6)(4)</i>
<i>Krūšu gabals (2)</i>

Paraugu ņemšana un ņemamo paraugu skaits

No mobilajā kautuvē nokautajiem liellopiem katru mēnesi vienā dienā jāpaņem ir 1 paraugs no 15 katras kautās dzīvnieku sugas liemeņiem.

No mobilajā kautuvē nokautajām vai apstrādātajām meža cūkām, aitām, kazām, dambriežiem, stirnām un mufloniem katru mēnesi vienā dienā jāpaņem ir 1 paraugs no 100 katras kautās dzīvnieku sugas liemeņiem.

Paraugi no katra liemeņa četrām vietām jāņem kaušanas dienas vidū un pirms sāk dzesēšanu.

Katram paraugam jāreģistrē liemeņa identifikācija, paraugu ņemšanas datums un laiks.

Mēnešus, kuros kautuve nestrādā paraugus neņem un analīzes neveic.

Uzskaitē

Laboratorisko izmeklējumu rezultātus „Laboratorisko testēšanas rezultātu reģistrā” (pielikums nr. 8).

Pārbaudes rezultāti un rīcība

Pēc testēšanas rezultātu saņemšanas veic to izvērtēšanu.

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns		Robežvērtības	
		n	c	m	M
Liellopu liemeņi	Aerobo koloniju skaits			3,5 log kvv/cm ² dienas vid log	5,0 log kvv/cm ² dienas vid log
	<i>Enerobacteriaceae</i>			1,5 log kvv/cm ² dienas vid log	2,5 log kvv/cm ² dienas vid log
	<i>Salmonella</i>		0	Nav liemenim pārbaudītajā platībā	
Medījamo dzīvnieku un saimniecībā audzētu dzīvnieku liemeņi	Aerobo koloniju skaits			4,0 log kvv/cm ² dienas vid log	5,0 log kvv/cm ² dienas vid log
	<i>Enerobacteriaceae</i>			2,0 log kvv/cm ² dienas vid log	3,0 log kvv/cm ² dienas vid log
	<i>Salmonella</i>		0	Nav liemenim pārbaudītajā platībā	

Testēšanas rezultāti ir jāaprēķina logaritmos. Dienas vidējo logaritmu aprēķina vispirms nosakot logaritmu katram individuālam paraugam un pēc tam aprēķinot šo logaritmu vidējo vērtību. Robežvērtības (m un M) attiecas tikai uz paraugiem, kas ņemti ar destruktīvo metodi.

Enerobacteriaceae un aerobo koloniju skaits liemeņos ir:

- apmierinošs, ja dienas vidējā logaritma vērtība ir $\leq m$;
- pieņemams, ja dienas vidējā logaritma vērtība ir intervālā no m līdz M;
- neapmierinošs, ja dienas vidējā logaritma vērtība ir $> M$.

Salmonella izmeklēšanas rezultāti liemeņos ir:

- apmierinoši, *Salmonella* ir konstatētas ne vairāk kā c/n paraugos;
- neapmierinoši, *Salmonella* ir konstatētas vairāk kā c/n paraugos.

Testa rezultāti, tiklīdz iespējams, jāpaziņo atbildīgajiem darbiniekiem. Rezultāti jāizmanto, lai saglabātu un uzlabotu kaušanas higiēnas standartus.

Neapmierinošu rezultātu gadījumā:

- 1) noskaidro iemeslus iesaistot kautuves darbiniekus,
- 2) veic korektīvās darbības
 - 2.1. uzlabo darba kārtību
 - 2.2. organizē apmācības personālam,
 - 2.3. analizē un, ja nepieciešams maina tīrīšanas un/vai dezinfekcijas materiālu un ķīmisku vielas,
 - 2.4. veic tīrīšanas iekārtas apkopi,
 - 2.5. pastiprina uzraudzību.

5.7. Dzīvnieku kaušanas un tehnoloģisko prasību meteoroloģiskais nodrošinājums

Mēriekārtu nepieciešamajam daudzumam kautuvēs, optimāli to izvēlei un prasmei pareizi pielietot ir svarīga nozīme – garantējot nekaitīgumu visā kautproduktu ieguves procesa ķēdē, sākot no izejvielu un materiālu pieņemšanas, uzglabāšanas, pirmapstrādes un beidzot ar realizāciju patērētājam.

Saskaņā ar likumu „Par mērījumu vienotību” un citu normatīvo aktu prasībām kautproduktu ieguves visā procesa ķēdē patstāvīgi jānodrošina:

- apzināt tehnoloģisko procesu mērāmos parametrus, to lielumus un pieļaujamās novirzes;
- izvēlēties mērīšanas līdzekļus, kuri garantēs tehnoloģisko parametru ticamus mērījumus, nodrošinot produktu nekaitīgumu, un to lietošana būs ekonomiski pamatota;
- sistemātiski sekot mērīšanas līdzekļu tehniskam stāvoklim, savlaicīgi veikt to apkopi un verificēšanu;
- pētīt mērīšanas līdzekļu ekspluatācijas īpatnības un nepieciešamības gadījumos tos pilnveidot;
- patstāvīgi sekot mērīšanas līdzekļu rādījumu pareizai nolasīšanai u.c.

Uzņēmumā nozīmē atbildīgo personu par mēriekārtu iegādi, reģistrāciju, pareizas pielietošanas organizēšanu, uzraudzību un to verificēšanas savlaicīgu veikšanu.

Uzņēmumā pielietojamās un no jauna iegādātas mēriekārtas reģistrē „Mēriekārtu sarakstā ar metroloģiskās pārbaudes veikšanas norādēm”.

MĒRIEKĀRTU SARAKSTS AR METROLOĢISKĀS PĀRBAUDES VEIKŠANAS NORĀDĒM

Nr. p.k	Nosaukums	Marka	Atrašanās vieta	Mērījumu diapazons	1. iedaļas vērtība	Pārbau- dīts	Nāk. Pārbaude	Paraksts

Saskaņā ar Ministru kabineta noteikumiem „Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu sarakstu” uzņēmuma pielietojamie mērīšanas līdzekļi ir pakļauti valsts metroloģiskajai kontrolei un noteikti verificēšanas periodiskumi:

Nr. p.k.	Mērīšanas līdzekļa nosaukums	Verificēšanas periodiskums (ne retāk kā)
1. 1.1 1.2	Masas mērīšanas līdzekļi: <ul style="list-style-type: none"> • svāri • atsvari 	Reizi gadā Reizi gadā
2. 2.1 2.2	Spiediena un vakuuma mērīšanas līdzekļi: <ul style="list-style-type: none"> • manometri, vakuometri • vilkmes (gāzes plūsmas) mērītāji 	Reizi gadā Reizi gadā
3. 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7	Temperatūras mērīšanas līdzekļi: <ul style="list-style-type: none"> • elektrokontakta termometri • stikla termometri ar iedaļas vērtību līdz 0.2°C • stikla termometrs ar iedaļas vērtību līdz 0.5°C • manometriskie termometri • sekundārie termometri mērīšanas līdzekļi (tilti, potenciometri, logo metri, minivoltmetri) • termoelektriskie un pretestības termopārveidotāji • siltumenerģijas skaitītāji 	Reizi 2 gados Reizi 2 gados Reizi 4 gados Reizi gadā Reizi 2 gados Reizi 2 gados Reizi 2 gados
4. 4.1 4.2	Ūdens patēriņa skaitītājs: <ul style="list-style-type: none"> • bez filtra pirms skaitītāja • ar filtru pirms skaitītāja 	Reizi 2 gados Reizi 4 gados
5. 5.1	Elektrisko lielumu mērīšanas līdzekļi: <ul style="list-style-type: none"> • ampēometri, voltmetri 	Reizi 2 gados
6. 6.1	Laika mērīšanas līdzekļi: <ul style="list-style-type: none"> • hronometri 	Reizi gadā

Veicot mērīšanas līdzekļa fiksētā lieluma nolasīšanu acu stāvoklim jābūt tieši perpendikulāri mērīšanas līdzekļa rādītājam (rādāmā bulta, krāsainā šķidruma stabiņš u.c.) un tā skalai, nepieļaujot acu novirzi nedz uz augšu, leju, pa labi, pa kreisi, jo pretējā gadījumā var rasties liela nolasījuma vizuālā kļūda.

6. Dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti, kurus nav paredzēts izmantot pārtikā, savākšana, uzglabāšana, transportēšana

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 1774/2002, II.pielikums, I.nodaļa:1.punkta a) apakšpunkts: Jāveic visi vajadzīgie pasākumi, lai nodrošinātu to, ka, pirmās kategorijas, otrās kategorijas un trešās kategorijas materiāli ir identificējami un to savākšanas un transportēšanas laikā tiek turēti atsevišķā un identificējamā veidā. ...)

A. pirmās kategorijas materiāls

Pirmās kategorijas materiāls ir dzīvnieku blakusprodukti, kas atbilst šādām aprakstam, vai jebkurš materiāls, kurā ir šādi blakusprodukti.

1. visas šādu dzīvnieku ķermeņa daļas, ieskaitot ādas:

1.1 attiecība uz kuriem pastāv aizdomas, ka tie varētu būt inficēti ar TSE vai kuru saslimšana ar transmisīvo sūkļveida encefalopātiju (TSE) ir oficiāli apstiprināta.

1.2 Kas nokauti TSE apkarošanas laikā.

2. specifiskais riska materiāls (turpmāk - SRM):

2.1 kautuves darbības rezultātā iegūtais SRM ir:

2.1.1 no jebkura vecuma govju sugas dzīvniekiem;

2.1.1.1 mandeles, zarnas no divpadsmit pirkstu zarnai līdz taisnajai zarnai, ieskaitot apzarņa audus;

2.1.2. no 24mēnešus un vecākiem govju sugas dzīvniekiem: mugurkaula skriemeļi, ieskaitot muguras smadzenes un dorsālos ganglijus, izņemot astes skriemeļus, jostas un krūšu daļas skriemeļu šķērsizaugumus, krusta kaula spārnus;

2.1.2. no 12 mēnešus un vecākiem govju sugas dzīvniekiem galvaskauss, ieskaitot smadzenes, acis, bet izņemot apakšžokli, galvas muskuļus un mēli;

2.1.3. no jebkura vecuma aitu un kazu sugas dzīvniekiem:

2.1.3.1. liesa un gūžas zarna;

2.1.4. no 12 mēnešus un vecākiem aitu un kazu sugas dzīvniekiem vai dzīvniekiem, kuriem ir nomainījušies priekšzobi:

2.1.4.1. muguras smadzenes;

2.1.4.2. galvaskauss, ieskaitot smadzenes, acis un mandeles.

2.2. veseli nobeigušos dzīvnieku ķermeņi, kuros ir SRM, ja iznīcināšanas laikā tas nav atdalīts.

2.3.SRM atdala valsts pilnvarota veterinārārsta uzraudzībā kautuvē un nekavējoši ievieto attiecīgi marķētā, ūdens un tauku necaur laidīgā konteinerā, kurā tos iezīmē ar krāsu, kas ir atļauta izmantošanai pārtikā un labi redzama. Neizmanto dzīvnieku liemeņu zīmogošanai paredzētās krāsas.

3. visi dzīvnieku valsts materiāli, ko savāc, attīrot notekūdeņus no dzīvnieku kautuvēm, kurās iegūst vai pārstrādā specifiskā riska materiālu, ieskaitot atkritumus no smilšu uztvērējiem, tauku un eļļas maisījumiem, kanalizācijas nosēdumus, izņemot gadījumu, ja šajā materiālā nav specifiskā riska materiāla vai šāda materiāla daļu.

4.pirmās kategorijas materiālu maisījumu ar otrās kategorijas materiālu vai trešās kategorijas materiālu, vai ar abu kategoriju materiālu kopā.

5. pirmās kategorijas blakusproduktu konteineru un iepakojuma marķējumā jābūt norādītam „1 Kategorija” un „Tikai iznīcināšanai”.

B. otrās kategorijas materiāls

Otrās kategorijas materiāls ir dzīvnieku blakusprodukti, kas atbilst šādām aprakstam, vai jebkurš materiāls, kurā ir šādi blakusprodukti:

1. kūtsmēsli un gremošanas trakta saturs.
2. visi dzīvnieki valsts materiāli, izņemot specifiskā riska materiālus, ko savāc, attīrot notekūdeņus no kautuves, ieskaitot atkritumus no smilšu uztvērējiem, tauku un eļļas maisījumus un kanalizācijas nosēdumus.
3. nobeigušies dzīvnieki un to daļas, izņemot pirmās kategorijas materiālus, t.sk. dzīvnieku, kas nokauti nolūkā apkarot epizootisku slimību un kuri nav nokauti kautuvē patēriņam pārtikā.
4. otrās kategorijas materiāla maisījumi ar trešās kategorijas materiālu, ieskaitot jebkādu materiālu, kas paredzēts pārstrādāšanai otrās kategorijas pārstrādes rūpnīcā.
5. dzīvnieku blakusprodukti, kas nav pirmās kategorijas vai trešās kategorijas materiāls.
6. otrās kategorijas blakusproduktu konteineru marķējumā jābūt norādītiem „2. kategorija” un „Neizbarot dzīvniekiem”, ja 2. kategorijas materiāls attiecīgos gadījumos tiek izmantots kažokzvēru vai citu dzīvnieku barošanai dzīvnieku turēšanas vietās teksta „Nebarot dzīvniekus” vietā norāda „..... barošanai”, ierakstot tās dzīvnieku sugas nosaukumu, kuras barošanai materiāls ir paredzēts un nosūtītāja nosaukumu un adresi.

C. trešās kategorijas materiāls

trešās kategorijas materiāls ir dzīvnieku blakusprodukti, kas atbilst šādām aprakstam vai jebkurš materiāls, kurā ir šādi blakusprodukti:

1. tādu nokautu dzīvnieku ķermeņa daļas, kas ir derīgas lietošanai pārtikā saskaņā ar normatīvo aktu nosacījumiem, bet kurus neparedz lietošanai pārtikā saimniecisku apsvērumu dēļ.
2. tādu nosauktu dzīvnieku daļas, kuri izbrāķēti kā nederīgi lietošanai pārtikā, bet kuras nav skārušas tādas slimības pazīmes, ko iespējams pārnest uz cilvēkiem vai dzīvniekiem, un iegūtas no kautķermeņiem, kas ir derīgi lietošanai pārtikā saskaņā ar tiesību aktiem.
3. tādu dzīvnieku ādas, ragi, nagi, cūku sari un spalvas, kuri nokauti kautuvē un pēc dzīvnieku pirmskaušanas izmeklēšanas atzīti par derīgiem kaušanai un izmantošanai patēriņam pārtikā saskaņā ar normatīvo aktu nosacījumiem.

4. asinis no šādiem dzīvniekiem, izņemot atgremotājus, kas nokauti kautuvē pēc pirmskaušanas veselības apskates un apskatē izrādījušies derīgi nokaušanai patēriņam pārtikā skaņā ar tiesību aktiem.
5. tādi dzīvnieku blakusprodukti, kas iegūti no pārtikai paredzētu produktu ražošanas, ieskaitot attaukotus kaulus un dradžus.
6. tādu dzīvnieku asinis, ādas, nagi, spalvas, vilna, ragi, mati, kas ir iegūti no dzīvniekiem, kuriem nav kontaktētas klīniskās pazīmes slimībām, kuras ar šiem produktiem varētu inficēt cilvēkus vai dzīvniekus.
7. trešās kategorijas blakusproduktus konteineru un iepakojuma marķējumā jābūt norādītam „3. kategorija” un „Nelietot pārtikā”.

Prasības blakusproduktu savākšanai, uzglabāšanai, transportēšanai

1. blakusproduktu un to pārstrādes produktu (turpmāk tekstā - blakusprodukti) apriti veic atbilstoši prasībām:
 - 1.1 blakusproduktu aprites uzskaiti to izcelsmes vietā veic atbilstoši atskaišu formai (pielikums - 9).
 - 1.2 Blakusproduktus savāc, transportē un identificē saskaņā ar regulas (EC) 1774/2002 II pielikuma nosacījumiem. Transportēšanas laikā blakusproduktiem ir līdzīgs pavaddokuments.
 - 1.3 Blakusproduktus savāc un ievieto šim nolūkam paredzētos noslēdzamos, marķētos, ūdens un taukus necaurļaidīgos konteineros.
 - 1.4 Konteineru skaitam uzņēmumā jāatbilst blakusproduktu kategorijām un apjomam, tie jāglabā vietās, kur nav iespējams piesārņot cilvēka uzturam izmantojamus produktus.
 - 1.5 Blakusproduktu savākšanas, uzglabāšanas un transportēšanas laikā jātur atsevišķā un identificējamā veidā.
 - 1.6 Blakusproduktus aizved pārstrādei vai iznīcināšanai darba dienas beigās vai citā laikā, nodrošinot, ka blakusprodukti tiks pienācīgi uzglabāti, atbilstoši transportēti (ievērojot temperatūras režīmu attiecīgā gadījumā) un neradot pārtikas produktu un vides piesārņošanas draudus, kā arī to uzkrāšanās uzņēmumā vai citā vietā neizraisīs nepatīkamu smaku izplatīšanos.
 - 1.7 Transportlīdzekļus, atkārtoti izmantojamus konteinerus un aprīkojumu, pēc nonākšanas saskarē ar blakusproduktiem ir jāiztīra, jāmazgā, jādezinficē. Pirms to lietošanas, tiem jābūt tīriem un sausiem.
 - 1.8 Uzraudzību un kontroli par blakusproduktu klasifikāciju un apriti, t.sk. aprites dokumentēšanu, veic Valsts pārtikas un veterinārais inspektors.
 - 1.9 Kautuves direktors noslēdz līgumus par blakusproduktu savākšanu, transportēšanu un pārstrādi ar specializētu firmu.

- 1.10 Dzīvnieku kautuvē, lai veiktu blakusproduktu uzskaiti, nepieciešamas izstrādāt pamatotu blakusproduktu iznākumu normu vai nodrošināt to svēršanu.
- 1.11 Ja dzīvnieku kautuvē blakusprodukti netiek šķiroti un kopā vienā konteinerā tiek uzglabāti un transportēti 1., 2. un 3. kategorijas blakusprodukti, tad attiecīgais materiāls ir uzskatāms par 1. kategorijas blakusproduktu. Jebkurā gadījumā, ja dažādu kategorijas blakusprodukti vienā konteinerā ir sajaukti veidā, tad materiāls ir uzskatāms par augstākās riska kategorijas materiālu.
- 1.12 Blakusproduktus izmanto atbilstoši Regulas (EC) 1774/2002 5., 6. un 23. panta nosacījumiem.
- 1.13 Blakusproduktu īpašniekam, kuri piegādā attiecīgos blakusproduktus svaigā veidā kažokzvēru fermām un dzīvnieku turēšanas vietām atbilstoši Regulas (EC) 1774/2002 23. panta 2. punkta nosacījumiem, minētos blakusproduktus jāapstrādā atbilstoši regulas IX pielikuma 5. punkta a) apakšpunkta nosacījumiem.

7. HACCP sistēma un tās darbības apliecinājums

HACCP ir saīsinājums no Hazard Analysis Critical Control Point, t.i. riska cēloņu analīze kritiskajos kontroles punktos (posmos), šo kritisko punktu (posmu) identificēšana un visa procesa vadība.

HACCP ir kontroles sistēma, kas balstās uz pārtikas drošuma problēmu profilaksi, tā ir instruments, kas uzņēmuma vadībai dod iespēju riska cēloņu kontrolei pieiet strukturētāki, nekā tas ir iespējams ar tradicionālajām inspekcijas un kvalitātes kontroles procedūrām.

Izmantojot HACCP sistēmu, kontrole tiek pārcelta no tikai un vienīgi gala produkta kontroles uz pārtikas produktu ražošanas procesu.

HACCP sistēma sastāv no septiņiem pamatprincipiem

1. princips.	Veikt bīstamību analīzi. Identificēt risku cēloņu sarakstu (pielikums nr. 10) un noteikt kontroles pasākumus.
2. princips.	Izmantojot lēmumu shēmu (pielikums nr. 11), identificēt procesā kritiskos kontroles punktus (posmus) (KKP).
3. princips.	Noteikt kritiskās robežas, kuras jāievēro lai nodrošinātu katra KKP kontroli.
4. princips.	Izveidot koriģējošās darbības, kuras jāveic, ja monitorings rāda, ka kādā KKP rodas tendence uz kontroles zaudēšanu.
5. princips.	Noteikt koriģējošās darbības, kuras jāveic, ja monitorings rāda, ka kādā KKP rodas tendence uz kontroles zaudēšanu.
6. princips	Izveidot pārbaudes (verifikācijas) procedūras, kas apstiprina, ka HACCP strādā efektīvi.
7. princips	Izveidot dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām un pierakstu sistēmu, kas ir piemēroti šiem principiem un to pielietojumam.

HACCP sistēmas būtība ir tā, ka riska cēloņu (šajā gadījumā potenciālā kaitīguma kautproduktiem) identifikāciju un analīzi veic visās kaušanas stadijās, sākot no dzīvnieka pieņemšanas saimniecībās līdz pat kautproduktu realizācijai patērētājam. Jāapsver mikrobioloģiskie, ķīmiskie un fiziskie risku cēloņi, ja tie var ietekmēt produkta nekaitīgumu un drošumu.

Pēc risku analīzes seko kontroles punktu (posmu) (t.i. stadiju, kuru kontrolē novērsīs vai samazinās iespējamos riska cēloņus līdz pieļaujamajam līmenim) identificēšana.

Katram riska cēloņa kontroles punktam (posmam) nosaka atbilstošos kontroles pasākumus, t.i. darbības, kas nepieciešamas, lai novērstu riska cēloņus vai samazinātu to rašanās iespējamību līdz pieņemamam līmenim.

Nobeigumā sagatavo monitoringa sistēmu – plānotu novērojumu un mērījumu secību kritisko kontroles punktu (posmu) mērķi līmenis, t.i. iepriekš

noteiktu lielumu kontroles pasākumam, kam jānodrošina kritiskajā punktā (posmā) potenciālā riska faktora novēršana un pielaidēm punktā (posmā); lielumi ārpus šīm pielaidēm norāda uz novirzīšanos no tehnoloģiskā procesa.

HACCP sistēmas lietošanas priekšrocības

- Sistemātiska pieeja visam kautproduktu ražošanas tehnoloģiskajam procesam.
- Pāreja ne tikai un vienīgi galaproduktu testēšanas uz preventīvu pieeju kvalitātes un nekaitīguma garantēšanai.
- Ekonomiska kontroles par kautproduktu drošumu.
- Visu pašreiz iedomājamo riska cēloņu, arī to, kuru reālo izpausmi var tikai paredzēt, identifikācija.
- Uzņēmuma tehnisko resursu tehnoloģiskā procesa koncentrācija kritiskajos kontroles punktos (posmos).
- Preventīvā pieeja samazina produkcijas zudumus.
- Visefektīvākais līdzeklis pārtikas izraisītu saslimšanu kontrolei.

HACCP sistēmas praktiskās ieviešanas etapi gaļas ieguves uzņēmumā

HACCP sistēmas ieviešanu praktiski realizē 14 posmos:

1. etaps	Definē darba uzdevumu.
2. etaps	Izvēlas HACCP komandu.
3. etaps	Apraksta produktu.
4. etaps	Identificē paredzamo produkta lietotāju.
5. etaps	Konstruē procesa posmu diagrammu.
6. etaps	Procesa posmu diagrammu pārbauda uz vietas ražotnē.
7. etaps	Sastāda visu iespējamo riska cēloņu sarakstu, saistot tos ar konkrētu katra procesa posmu.
8. etaps	Izmantojot HACCP lēmumu pieņemšanas shēmu, nosaka, vai katrs konkrētais riska cēlonis ir kritiskais kontroles punkts.
9. etaps	Katram KKP nosaka mērķa līmeni un pielaides.
10. etaps	Katram KKP nosaka monitoringa sistēmu.
11. etaps	Nosaka koriģējošo darbību plānu.
12. etaps	Nosaka dokumentēšanas un dokumentu glabāšanas kārtību.
13. etaps	HACCP sistēmas darbības efektivitātes pārbaude.
14. etaps	HACCP plāna atkārtota izskatīšana.

HACCP sistēmas darbības apliecinājums

Katrs HACCP sistēmas kritiskais kontroles punkts (posms), kā arī citas paškontroles darbības (tīrīšana, mazgāšana, dezinfekcija, deratizācija, metroloģiskā u.c.) tiek apliecināti (aprakstīti) ar precīzas dokumentu pierakstu sistēmas palīdzību.

Atzīmes par paredzēto darbību izpildi un to monitoringu veic atbildīgie darbinieki.

Reģistrācijas žurnālus uzglabā 2 gadus, tos sistematizē, lai varētu ērti atrast vajadzīgo, gan jebkuru laika posmu (gads, mēnesis, diena, stunda), gan saņemtās un saražotās produkcijas partiju utt.

HACCP sistēmas sekmīgu darbību izvērtē ar galaprodukta (kautprodukti) testēšanu, ja tas ir nepieciešams, un sistēmas auditu.

Lai ieviestā HACCP sistēma darbotos maksimāli efektīvi, tai ir jābūt regulārai, tās izvērtēšanai jānotiek vismaz 1 reizi gadā vai arī tad, kad mainās darbības veids, tehnoloģiskais process vai to parametri u.c.

8. Personāla higiēna

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, VIII.nodaļa 2.punkt: neviens, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir, piemēram inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt pārtiku vai ieiet kādā no telpām kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru ir skārusi minētā slimības vai kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā un var nonākt saskarē ar pārtiku, tūlīt jāziņo pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem)

Visi darbinieki, kas saistīti ar pārtikas ražošanu, ir pakļauti obligātajām medicīniskajām apskatēm. Medicīnisko apskašu rezultāti tiek atspoguļoti „Personas medicīniskajā grāmatiņā”.

Darbinieks, kuram nav „Personas medicīnas grāmatiņas” vai arī tam noteiktā laikā nav veiktas plānotās medicīniskās apskates, nav tiesīgs strādāt pārtikas produktu ražošanā.

Obligāto veselības pārbažu veikšanas kārtību nosaka MK noteikumi.

Darbinieku obligāto veselības pārbaudi veic primārās veselības aprūpes ārsts, ievērojot sekojošas prasības. Darbiniekam ir nepieciešama vispārēja izmeklēšana un platkadru fluorogrāfija reizi gadā, kā arī bakterioloģiskā izmeklēšana zarnu infekcijas slimību (vēdertīfa, salmonelozes, u.c.) izraisītāju noteikšanai pirmreizējā pārbaudē, stājoties darbā. Primārās aprūpes ārsts sniedzot atļauju darbiniekam strādāt pārtikas ražošanas uzņēmumā, izdara atbilstošu ierakstu personas medicīnas grāmatiņā.

Uzņēmumā pilda „Strādājošo veselības pārbažu reģistru” (pielikums nr. 12).

Kautuvē nedrīkst nodarbināt personas, kuras inficējušās ar šādām infekcijas slimībām:

- A un E hepatīts;
- Infekciozas akūtas zarnu slimības ar noteiktu vai nenoteiktu etioloģiju;
- Enterobioze un himenolepidoze ;

- Parafīts, salmoneloze, šigeloze, vēdertīfs, vai to izraisītāju nēsāšana;
- Plaušu tuberkuloze;
- Jebkuras ādas un gļotādas slimības ar sastrutojumiem
- Difterija un difterijas izraisītāju nēsātāji.

Darbinieks, kas ir inficēts vai slimo ar infekcija slimībām, nedrīkst būt nodarbināts pārtikas aprītē, un tam ir pienākums nekavējoties par to ziņot augstāk esošai personai. Ja darbinieks tiek atstādināts no darba pārtikas aprītē akūtas infekcijas dēļ, tad pirms darba uzsākšanas jāsaņem primārās aprūpes ārsta atzinums par izveseļošanu.

Ikvienai personai, kas guvusi brūci vai ievainojumu, ir noliegts piedalīties pārtikas produktu ražošanas procesā līdz brīdim, kamēr ievainojums ir apstrādāts un pilnībā nosepts ar droši nostiprinātu, ūdensnecaurlaidīgu pārvalku spilgtā krāsā. Šim nolūkam darba vietas ir jānodrošina ar pirmās palīdzības aptieciņām.

Personas medicīnas grāmatiņa tiek uzglabāta uzraudzības instrukcijai pieejamā vietā.

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, VIII.nodaļa 1.punkts: katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu apģērbu)

Personīgā higiēna ir cilvēku uzvedības modelis pārtikas ražošanas procesā un sadzīvē. Ar higiēnu mēs saprotam, gan ķermeņa, veļas, apģērba, apavu, galvassegas uzturēšanu atbilstošā kārtībā. Tomēr pārtikas ražošanas uzņēmumos runājot par personīgo higiēnu ir vēl jānosauc sekojoši faktori: regulāra roku mazgāšana, personīgās higiēnas ievērošana ēšanas laikā, smēķēšanā, u.c.

Visiem darbiniekiem stingri jāievēro personiskā tīrība un jāvalkā piemērots darba apģērbs, ieskaitot galvassegu un apavus. Darba apģērbam ir jābūt tīram, ērtam un viegli mazgājamam. Jānodrošina atbilstoša darba apģērba mazgāšana, darba apģērbu nav jāmazgā un/vai jāžāvē ražošanas telpās. Darba apģērbu uzglabā atsevišķi no ielas apģērba. Tam nolūkam personāla ģērbtuvēs jābūt skapīšiem, kur atsevišķi novieto virsdrēbes un darba drēbes un darba apģērbu (divu nodalījumu skapīši).

Personālam darba laikā aizliegts valkāt juvelierizstrādājumus, kurus nav iespējams atbilstoši dezinficēt, jo tie var kļūt par piesārņojuma avotiem.

Uzņēmumos, kur iekārtotas dušas, tās jāizmanto pirms un pēc darba. Ja dušu nav, pirms darba rūpīgi jānomazgā atklātās ķermeņa daļas, seja, kakls, ausis un sevišķi rūpīgi jānomazgā rokas, jo tās saskaras ar pārtikas produktiem. Nagi īsi jāapgriez, lai zem tiem neuzkrātos netīrumi, mikrobi un zarnu parazītu oļiņas. Nagi nedrīkst būt lakoti. Roka līdz elkoņiem ir jānomazgā ar ziepēm, un suku, jānoskalo ar dezinficējošiem līdzekļiem. Rūpīga un bieža roku mazgāšana ir viens no galvenajiem priekšnoteikumiem personīgās sanitārijas ievērošanai. Ikvienai personai, kas strādā ar pārtikas produktiem bieži un rūpīgi jāmazgā rokas. Roku tīrībai ir ļoti liela nozīme, tāpēc roku mazgāšanu veic:

- Pirms darba uzsākšanas;
- Pēc tualetes apmeklējuma;

- Pēc ēšanas;
- Pēc smēķēšanas;
- Pēc darba pārtraukumiem;
- Pēc saskares ar atkritumiem;
- Pēc uzkopšanas darbiem;
- Pēc netīra apģērba nomaiņas;

Un citos nepieciešamības gadījumos.

Atkarība no konkrēta procesa prasībām, jānodrošina atbilstošas un ērti novietojamas roku mazgājamās un roku žāvējamās ierīces. Roku mazgāšanai ierīko mazgātavas ar karstā un aukstā ūdens maisītājiem. Vēlams roku mazgāšanas ierīces izvietot pie ieejas ražošanas telpās un tās jāparedz vietās, kur notiek darbības ar augsta riska pārtiku. Jānodrošina siltais vai karstais ūdens un atbilstoši roku mazgāšanas līdzekļi (šķidrās ziepes, labāk no suspendera). Ražotnē jāparedz roku mazgātavas uz fotoelementu pamata, kas izslēdz trešo saskari ar personāla rokām. Rokas jāmazgā vismaz 20 sekundes. Ja nav roku žāvējamās ierīces, roku slaucīšanai izmanto vienreizējas lietošanas dvieļus.

Strādājot ar nazi, jāievēro 2 nažu darba sistēma – ar vienu nazi strādā, otrs nazis – dezinfekcijas ierīcē. Naža izturēšanas laiks sterilizatorā – vismaz 6 sekundes.

Personāla telpas

Mobilā kautuvē iekārto sanitāro mezglu (ģērbtuvi, tualeti, dušu) ar gludām, mazgājamām un ūdens necaurlaidīgām sienām un grīdām.

Sanitāro mezglu skaits mobilā kautuvē:

- 1) tualetes pods – 1 gab.
- 2) dušas telpa – 1 gab.
- 3) izlietne - 1 gab.

No sanitārā mezgla nedrīkst būt tiešas izejas uz telpām, kur veic darbību ar gaļu.

Sanitāro mezglu apgādā ar aukstu un karstu dzeramo ūdeni, higiēnas līdzekļiem roku mazgāšanas un dezinfekcijas higiēniskajiem vienreizējās lietošanas dvieļiem un atkritumu savākšanas kastēm.

Ūdens padeves mehānismam jābūt darbināmam bez roku palīdzības.

Tuaļu aprīkojumam vienmēr jābūt labā darba kārtībā, tas regulāri jātīra un jāpārbauda, lai izvairītos no nopietnas produkcijas piesārņošanas.

Pārtikas aprites telpās ir aizliegta jebkura darbība, kas varētu novest pie pārtikas piesārņošanas (piemēram, ēšana, smēķēšana u.c.). Zonā, kur notiek darbs ar pārtiku, nedrīkst ielaist nepiederošas personas.

Jāveic piesardzības pasākumi, lai apmeklētāji, kas ierodas ražošanas telpā, nepiesārņotu pārtiku.

Darba apģērba nodrošinājuma nosacījumi

Darba apģērba uzdevums ir pasargāt pārtiku no piesārņojuma. Darba apģērbam ir jābūt ērtam un viegli mazgājamam, gaišā krāsā. Nedrīkst valkāt rokas pulksteņus un rotas lietas, pārmērīgi lietot kosmētiku. Sanitārajā tērpā ir aizliegts iziet uz ielas vai apmeklēt tualetes telpas. Tas jāmazgā tikai centralizēti un jāmaina, tiklīdz tas ir kļuvis netīrs, kā arī pārejot no netīra darba pie tīrāka. Katram darbiniekam nepieciešami vairāki sanitāro tērpu komplekti, kas jāuzglabā šim nolūkam paredzētā vietā atsevišķi no personīgajām lietām. Netīros tērpus savāc speciālā vietā slēgtās tvertnēs vai maisos.

Cimdu (gumijas), matu (arī bārdas, ūsu) pārsegu lietošana nepieciešama noteiktos gadījumos, kad to pieprasa tehnoloģiskā procesa noteikumi.

Darba apaviem ir jāatbilst kājas izmēram, tie nedrīkst berzt kājas, tiem ir jābūt viegliem un ērtiem. Darba apavu zoles nedrīkst slīdēt.

9. Personāla nepārtraukta apmācība

(Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 852/2004, II.pielikums, XII.nodaļa 1., 2., 3.punkts: pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāc par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam; atbildīgie par šīs regulas 5.panta 1.punktā minētās procedūras izstrādi un uzturēšanu vai attiecīgo norādījumu izmantošanu ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu; atbilstību visām valsts tiesību aktu prasībām, kas attiecas uz noteiktās pārtikas nozarēs strādājošu personu apmācības programmām)

Prasības un periodiskums

Atbilstoši pastāvošajai likumdošanai, t.i. LR MK noteikumiem nr. 409/14.06.2005. „Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”, pārtikas apritē nodarbinātiem ir jābūt atbilstoši kvalifikācijai. Kvalifikāciju apstiprina iegūts izglītību apliecinošs dokuments, kas atzīts Latvijā.

Neskatoties uz profesionālo kvalifikāciju, darbiniekam, kura kvalifikācija atbilst pirmajam, otrajam un trešajam kvalifikācijas līmenim, uzsākot darbu pārtikas uzņēmumā, ir jāapgūst 5 stundu garš apmācību kurss „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”. Periodiski, reizi divos gados, darbinieks atkārtoti noklausās iepriekš minēto apmācību kursu. Gan stājoties darbā, gan periodiski noklausoties apmācības kursu, darbinieks saņem apliecību par kursa noklausīšanos.

Atbilstoši Pārtikas aprites uzraudzības likuma 8.panta nosacījumiem, pārtikas uzņēmuma vadītājs ir atbildīgs par savā uzņēmumā pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālo kvalifikāciju. Šīm personām izvirzāmās prasības un profesionālās kvalifikācijas iegūšanas kārtību un uzraudzību reglamentē Ministru kabineta noteikumi.

Darbiniekiem, kas atbildīgi par HACCP sistēmas ieviešanu un veiksmīgu tās uzraudzību uzņēmumā, jābūt atbilstoši izglītībai. Saskaņā ar iepriekš minēto Ministru kabineta noteikumu prasībām, darbiniekam, kas organizē un nodrošina kvalitātes vadības sistēmas pamatprincipu ieviešana uzņēmumā un nekaitīgas pārtikas ražošanu, ir jābūt piektajam kvalifikācijas līmenim.

Uzņēmumos ieviestās kvalitātes vadības sistēmas, arī pārtikas nekaitīguma un nodrošināšanas sistēma (HACCP) ietver sevī regulāru uzņēmumā nodarbināto

apmācību, kas atspoguļojas gan kvalitātes grāmatā, gan kvalitātes speciālista apstiprinātā apmācību grafikā.

Par papildus apmācību, apgūstot jaunākās atziņas nozarē, pastāvošās likumdošanas iepazīšana, u.c. jautājumiem, gaļas ieguves uzņēmuma vadība var lemt atsevišķi.

Apmācību programma

Uzņēmums nodrošina visu darbinieku attiecīgu apmācību, instruēšanu un uzraudzību atbilstoši viņu darbībai, ņemot vērā, ka vajadzības ir mainīgas un līdz ar to apmācība ir nepārtraukts process.

Apmācības tēmas, periodiskums, dokumentēšana:

Tēmas nosaukums	Apmācības periodiskums	Dokumentēšana
Darba drošības instruktāža darba vietā	1 reizi gadā	Ieraksts darba drošības instruktāžu reģistrācijas žurnālā, apliecinot to ar parakstiem
Darba drošības ievadinstruktāža	Jaunajam darbiniekam pirms darba uzsākšanas	Ieraksts darba drošības instruktāžu reģistrācijas žurnālā, apliecinot to ar parakstiem
Sanitārā minimuma apmācība	1 reizi divos gados	Apliecības izsniegšana. Apmācības protokols
Personiskā higiēna. Higiēnas noteikumi ražošanā.	1 reizi ceturksnī vai nepieciešamības gadījumā – biežāk	Apmācību programmas žurnāls (parakstās, kas izved apmācības un visi, kas piedalās)
Jaunākais likumdošanā, kas attiecas uz izpildāmo darbu	Nepieciešamības gadījumā	Apmācību programmas žurnāls (parakstās, kas izved apmācības un visi, kas piedalās)
Konsultācijas par paškontroles (HACCP) sistēmu un tās apliecinājumu	Pēc nepieciešamības	Apmācību programmas žurnāls (parakstās, kas izved apmācības un visi, kas

katrā kontroles (posmā)	kritiskajā punktā		piegalās)
-------------------------------	----------------------	--	-----------

10. Monitorings, iekšējais audits uzņēmumā

Tabulā „HACCP monitorings” ir izveidota mērījumu un novērojumu darbība, kurā parādītas mērīšanas un novērošanas metodes, biežums un reģistrācijas kārtība.

Konstatējot neatbilstību kritiskajos kontroles punktos (posmos) norāda laikā veicamos korekcijas pasākumus.

Mērījumus un norādījumus (laiks, temperatūra) veic tehnoloģiskajā procesā. Mērījumus veic nepārtraukti vai ar pārtraukumiem. To nosaka atbilstoši nepieciešamībai. Pārtrauktajiem mērījumiem ir izdots mērīšanas vai novērošanas biežums, lai tie sniegtu patiesas ziņas par tehnoloģiskā procesa norisi.

Monitoringa laikā iegūtos datus reģistrē žurnālos, ko vēlāk izmanto HACCP sistēmas izvērtēšanai un darbības apliecināšanai.

Tabulā ir norādīts, kam jāveic monitorings katrā kritiskajā kontroles punktā (posmā). Šis darbinieks ir apmācīts, viņš zina to, kas jādara neatbilstības gadījumā, kādi korekcijas pasākumi jāveic. Darbinieks veic datu reģistrāciju un ir atbildīgs par to saglabāšanu.

Lai pareizi veiktu monitoringa darbības, darba grupa izstrādā detalizētu monitoringa veikšanas aprakstu katrā kritiskajā kontroles punktā (posmā). Ar šo aprakstu tiek iepazīstināts katrs darbinieks, kurš ir atbildīgs par kādu kritisko kontroles punktu (posmu).

HACCP iekšējā audita mērķis ir izpētīt, vai sistēma izstrādāta un ieviesta kautproduktu ražotam sortimentam un tehnoloģiskiem procesiem;

- vai HACCP sistēma tiek dokumentēta (apliecināta) atbilstoši prasībām;
- vai HACCP sistēmā norādītās darbības un aktivitātes atbilst faktiskajam stāvoklim kautproduktu ieguvē;
- vai HACCP sistēma darbojas efektīvi..

Iekšējais audits – tiek veikts saskaņā ar „Audita programmu 200_ gadam” un kura mērķis – atklāt iespējamās neatbilstības un to cēloņus, analizēt norišu un uzraudzības pasākumu piemērotību, lai varētu veikt nepieciešamos uzlabojumus.

Auditu veic saskaņā ar „Pamatjautājumiem paškontroles (HACCP) sistēmas iekšējam auditam”.

Auditu veic uzņēmuma vadības katrā reizē nozīmēti speciālisti un var būt pieaicināti speciālisti (eksperti) no citiem uzņēmumiem un organizācijām.

Veiktā audita rezultātus noformē „Audita slēdzienā”, kurā jānorāda konstatētās neatbilstības, nepieciešamos uzlabojumus un to īstenošanas termiņus.

Tabula „HACCAP monitorings”

Tabula „HACCAP monitorings”

Nr. pēc shēmas	Kritiskais kontroles punkts (posms)	Bis ta mī ba	Mērāmo parametru kritiskās robežas bīstamības novēršanai	Monitoringa (uzraudzības) procedūras				Reģistrācijas dokuments	Korekcijas un pārbaudes (verifikācijas) pasākumi
				Darbība (ko?)	Kā?	Cik bieži?	Kas ?		
22.	Kautproduktu atdzesēšana, uzglabāšana	M	<p>Atdzesējot liemeņus 24h laikā jāpanāk $t^{\circ} \leq 7^{\circ}C$; kaušanas pārtikas blakusproduktus 16 h laikā jāpanāk $t^{\circ} \leq 3^{\circ}C$.</p> <p>Atdzesētus liemeņus uzglabā ar $t^{\circ} \leq 7^{\circ}C$ ne vairāk kā 6 dn; Blakusproduktus – ar $t^{\circ} \leq 3^{\circ}C$ ne vairāk kā 1 dn</p>	Temperatūras kontrole telpā un kautproduktos; atdzesēšanas un uzglabāšanas ilguma kontrole	Telpā ar stacionāru termometru ; Produktos ar kontakttermometru; Telpā ar stacionāru termometru , produktos ar kontakttermometru	Telpā – patstāvīgi; Kautķermeņos pēc 24h Subproduktos – pēc 16 h; Mērīšanas laiks: 8° ; 16°	Atbildīgais darbinieks	Temperatūras reģistrācijas žurnāls (TR)	<p>Temperatūras noviržu gadījumos lēmumu par korekcijas pasākumiem pieņem vadītājs</p> <p>Verifikācijas pasākumi: 1x nedēļā pārbauda temperatūru aukstumiekārtās ar kontroltermometru un TR žurnālu (veic vadītājs)</p>

23.	Transportēšana	M	Atdzesētus liemeņus transportē ar $t \leq 7^{\circ}\text{C}$, blakusproduktus- ar $t \leq 3^{\circ}\text{C}$	Temperatūras kontrole kravas telpā un kautproduktos	Kravas telpā ar stacionāru termometru, produktā ar kontaktermometru	Kravas telpā – patstāvīgi; Produktā – pēc nepieciešamības	Šoferis ekspeditors	Temperatūras reģistrācijas žurnāls transportēt (TT)	<p>Temperatūras noviržu gadījumos lēmumu par korekcijas pasākumiem pieņem šoferis – ekspeditors un vadītājs</p> <p>Verifikācijas pasākumi: 1x nedēļā pārbauda TT žurnālu (veic vadītājs)</p>
-----	----------------	----------	---	---	---	---	---------------------	---	--

Audita programma 200_ gadam

Nr. p.k.	Pārbaudes objekts	Audita termiņi, mēneši											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XI
1.	Vispārīgie jautājumi												
2.	Grīdas												
3.	Sienas												
4.	Griesti												
5.	Logi, durvis un citas atveres												
6.	Apgaismojums, ventilācija												
7.	Roku mazgāšanas ierīces												
8.	Tualetes												
9.	Atkritumu												
10.	Mazgāšanas ierīces												
11.	Izejvielu materiālu pieņemšana												
12.	Transportēšana, uzglabāšana												
13.	Iekārtas, inventārs												
14.	Tīrīšana mazgāšana dezinfekcija												
15.	Deratizācijas, dezinsekcija												
16.	Personāls												
17.	Paškontroles dokumentēšana												
18.	Citi objekti												

Pamatjautājumi HACCP sistēmas iekšējiem auditam

Nr. p/k	K o n t r o l ē j a m a i s o b j e k t s	j a	n e
I. Vispārējie jautājumi			
<u>a) Dokumentācija</u>			
1.	vai jaunus pārtikas apriti reglamentējošus dokumentus saņēmāt?		
2.	Vai iepazināties ar to prasībām?		
3.	Vai ir bijis nepieciešams veikt korekcijas rokasgrāmatas sadaļās?		
4.	Vai šīs korekcijas nepieciešamība tika apspriesta darba grupā?		
5.	Vai darba grupas sēdes protokols tika sastādīts?		
6.	Vai tika izdarītas korekcijas rokasgrāmatas sadaļās?		
7.	Vai rokasgrāmatas sadaļās nomainītās versijas pārvietotas atsevišķā (arhīva) mapē?		
8.	Vai nomainītie reglamentējošie dokumenti iesūti atsevišķā (arhīva) mapē?		
9.	Vai ar jauno reglamentējošo dokumentu prasībām tika iepazīstināts atbilstošs personāls?		
10.	Vai jaunajām prasībām atbilstoši izstrādātas rīcības rada pietiekamu pārliecību par klientu vēlmju un prasību apmierināšanu?		
11.	Vai ir sagaidāma pietiekama produktu un pakalpojumu drošība?		
<u>b). Piegādātāji</u>			
1.	Vai ir jauni piegādātāji?		
2.	Vai ar viņiem ir noslēgts līgums?		
3.	Vai līgumā ieslēgti jautājumi par piegādātās produkcijas nekaitīguma kritērijiem?		
4.	Vai līgumā ir apstiprināta rīcības procedūra, ja tiek piegādāta neatbilstoša produkcija?		
<u>c). Personāls</u>			

<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. 	<p>Vai ir pieņemti jauni darbinieki?</p> <p>Vai ar viņiem ir veiktas procedūras, kuras paredzētas rokasgrāmatas sadaļās?</p> <p>vai viņi tika iepazīstināti ar paškontroles (HACCP) sistēmas izvirzītām prasībām?</p> <p>Vai ar jauniem darbiniekiem ir noformēti dokumenti atbilstoši paškontroles (HACCP) sistēmas prasībām?</p> <p><u>d). Telpas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. <p>Vai telpās ir remontu pārkārtējumi?</p> <p>Ja tie ir veikti, vai tie atbilst higiēniskām prasībām?</p> <p><u>e). Iekārtas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. <p>Vai ir iegādātas jaunas iekārtas?</p> <p>Vai tās atbilst nepieciešamajām higiēnas prasībām?</p> <p>Vai personāls tika apmācīts darbam ar jaunajām iekārtām, lai nodrošinātu nekaitīgumu?</p> <p><u>f). Tīrīšana, mazgāšana, dezinfekcija</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. <p>Vai ir pielietoti jauni tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi?</p> <p>Vai līdzekļi tiek reģistrēti?</p> <p>Vai tiek ievērot pilnā apjomā tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas grafiks?</p> <p>Vai tika veikta tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas efektivitātes neatkarīga kontrole un cita rīcība saskaņā ar paškontroles (HACCP) sistēmas sadaļām?</p> <p><u>k). Riska cēloņu analīze kritiskajos kontroles punktos (HACCP)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. <p>Vai sistemātiski veic parametru reģistrāciju kritiskajos kontroles punktos?</p> <p>Vai korekcijas pasākumus reģistrē?</p> <p>Vai darbinieki informēti par sistēmu savu tiešo pienākumu izpildē?</p>		
--	---	--	--

4.	<p>Vai darbinieks zina kā rīkoties, ja notiek novirzes parametros? U.c. rīcība saskaņā ar paškontroles sadaļām</p> <p><u>I). Tehnoloģiskā procesa uzraudzība</u></p> <p>1. Vai tiek mērīta temperatūra? 2. Vai žurnālus aizpilda? 3. Vai analīzēm paraugi tiek ņemti? 4. Vai paraugus analizē un rezultātus reģistrē? 5. Vai mērīšanas līdzekļi ir reģistrēti? 6. Vai produkcijas temperatūra tiek kontrolēta? 7. Vai visiem produktiem realizācijas laiki nav nokavēti? 8. Vai produkcija ir izsekojama un identificējama? 9. Vai reģistrē temperatūru aukstuma kamerās?</p>		
----	--	--	--

Audita slēdziens	Audita nr.
Auditors:	datums
Audita joma:	
Slēdziens par neatbilstību:	
Paraksts:	atbildīgā amatpersona
Nepieciešamie uzlabojumi un to izpildes termiņi:	
Piezīme par īstenošanu:	
Datums:	paraksts:

11. PIELIKUMI

11.1. Eiropas Savienības un Latvijas likumdošanas akti, kuri regulē dzīvnieku kaušanas labturību un gaļas ieguves tehnoloģisko procesu

Eiropas Savienības likumdošanas akti

Nr. p.k.	N o s a u k u m s
1.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regula (EK) nr. 178/2002 , ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.
2.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) nr. 852/2004 , par pārtikas produktu higiēnu
3.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) nr. 853/2004 , ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku.
4.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) nr. 854/2004 , ar ko paredz īpašus noteikumus lietošanai pārtikā pieredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu.
5.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem.
6.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 15. novembra Regula (EK) nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem.
7.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 3. oktobra Regula (EK) nr. 1774/2002 , ar ko nosaka veterinārsanitārus noteikumus attiecībā uz dzīvnieku blakusproduktiem, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā.
8.	Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 5. decembra Regula (EK) nr. 2076/2005 ar ko nosaka pārejas noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr.853/2004 un Nr.882/2004 īstenošanai un ar ko groza Regulas (EK) Nr.853/2004 un Nr.854/2004.

Latvijas likumi

Nr. p.k.	N o s a u k u m s	Pieņemšanas datums
1.	Pārtikas aprites uzraudzības likums (ar grozījumiem)	19.02.1998.
2.	Standartizācijas likums (ar grozījumiem)	28.10.1998.
3.	Veterinārmedicīnas likums	26.04.2001.
4.	Dzīvnieku aizsardzības likums (ar grozījumiem)	09.12.1999.
5.	Epidemioloģiskās drošības likums (ar grozījumiem)	11.12.1997.
6.	Patērētāju tiesību aizsardzības likums (ar grozījumiem)	18.03.1999.
7.	Par uzņēmumu, iestāžu un organizāciju darbības apturēšanas kārtību (ar grozījumiem)	11.12.1991.
8.	Par mērījumu vienotību (ar grozījumiem)	27.02.1997.
9.	Iepakojuma likums (ar grozījumiem)	20.12.2001
10.	Atkritumu apsaimniekošanas likums (ar grozījumiem)	14.12.2000.
11.	Aizsargjoslu likums	05.02.1997

Ministru kabineta noteikumi

Nr. p.k.	N o s a u k u m s	Apstiprināšanas datums	Noteikumu numurs
1.	Izplatīšanai nederīgas pārtikas turpmākās izmantošanas vai iznīcināšanas kārtība	09.01.2001	17
2.	Pārtikas uzņēmumu darbības un reģistrācijas kārtība	18.03.2003.	127
3.	Noteikumi par aizsardzību pret jonizējošo starojumu (ar grozījumiem)	09.04.2002	149
4.	Noteikumi par pesticīdu atlieku kontroli dzīvnieku izcelsmes produktos (ar grozījumiem)	25.03.2004.	165
5.	Noteikumi par būtiskajām prasībām mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļiem un īpašiem ierobežojumiem vai aizliegumiem	01.06.2001.	186

	attiecībā uz darbībām ar tiem		
6.	Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība	05.06.1999.	203
7.	Dzērumā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība	29.04.2003.	235
8.	Kaušanai paredzēto lauksaimniecības dzīvnieku aizsardzības prasības	17.06.2003.	310
9.	Valsts metroloģiskai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu saraksts	05.09.2006.	732
10.	Noteikumi par profesionālo darbību ierobežojošām infekcijas slimībām	18.10.2000.	359
11.	Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības	14.06.2005.	409
12.	Noteikumi par mērīšanas līdzekļu verificēšanu, verificēšanas sertifikātiem un verificēšanas atzīmēm	28.06.2005.	452
13.	Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamo risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm	27.11.2001.	494
14.	Dzīvnieku, ganāmpulku un novietņu reģistrēšana un dzīvnieku apzīmēšanas kārtība	16.12.2003.	712
15.	Dzīvnieku pārvadāšanas noteikumi	16.12.2003.	713
16.	Noteikumi par ūdens resursu lietošanas atļauju (ar grozījumiem)	25.12.2003.	736
17.	Pārtikas produktu marķēšanas noteikumi	23.11.2004.	964
18.	Noteikumi par obligātajām prasībām pārtikai, kurā lietotas pārtikas piedevas	27.02.2001	86

Rīkojumi, nolikumi, ministriju instrukcijas

Nr. p.k.	N o s a u k u m s	Izdošanas datums	Dokumenta numurs
1.	LM rīkojums „instrukcija par obligāto veselības pārbažu veikšanas kārtību”	12.01.1998	8
2.	ZM instrukcija „Higiēnas īpašās prasības gaļas pusfabrikātu un gaļas izstrādājumu pārdošanai un uzglabāšanai noliktavās”	24.05.1999.	3
3.	PVD rīkojums „Par dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā”	22.04.2004.	87

11.2. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas grafiks

Objekta nosaukums	Mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļi atbilstoši to lietošanas instrukcijai	B i e ž u m s		Metode	Atbildīgā persona	Paraksts
		Tīrīšana, mazgāšana	Dezinfekcija			
Tehnoloģiskās iekārtas		Tīra pēc vajadzības, mazgā pēc darba	Pēc darba beigām	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē, skalo		
Grīdas, sienas		Tīra, mazgā pēc vajadzības	Pēc darba beigām	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē, skalo		
Atveres		Tīra, mazgā pēc vajadzības	Vienu reizi mēnesī	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē		
Griesti		Pēc vajadzības, bet ne retāk kā reizi pusgadā		Manuāli uzkopj, atjauno balsinājumu		
Inventārs, instrumenti		Pēc lietošanas	Pēc lietošanas	Manuāli tīra, mazgā dezinficē, skalo		

Naži, zāģi		Pēc lietošanas		Sterilizē pie ūdens temperatūras ne zemāk kā +82°C, pielietojot 2 nažu metoDi		
Tara		Pirms lietošanas	Pirms lietošanas	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē, skalo		
Darba galdu virsmas, plaukti		Tīra pēc vajadzības, mazgā pēc darba	Pēc darba beigām	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē, skalo		
Darba apavi, priekšauti, gumijas cimdi		Tīra, mazgā pēc nepieciešamības, darba beigās	Darba dienas beigās	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē, skalo		
Specapģērbs		Tīra, mazgā 1 reizi nedēļā				
Transporta līdzekļi dzīvnieku pārvadāšanai		Pēc dzīvnieku izkraušanas	Pēc dzīvnieku izkraušanas	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē, skalo		
Transporta līdzekļi		Pirms produkcijas	Pirms produkcijas	Manuāli tīra, mazgā,		

kautproduktu pārvadāšanai		iekraušanas	iekraušanas	dezinficē, skalo		
Nepārtikas atkritumu savākšanas vietas un aprīkojums		Tīra, mazgā ik dienas	Kad nepieciešams un ik dienas	Manuāli tīra, mazgā, dezinficē		
Citi objekti						

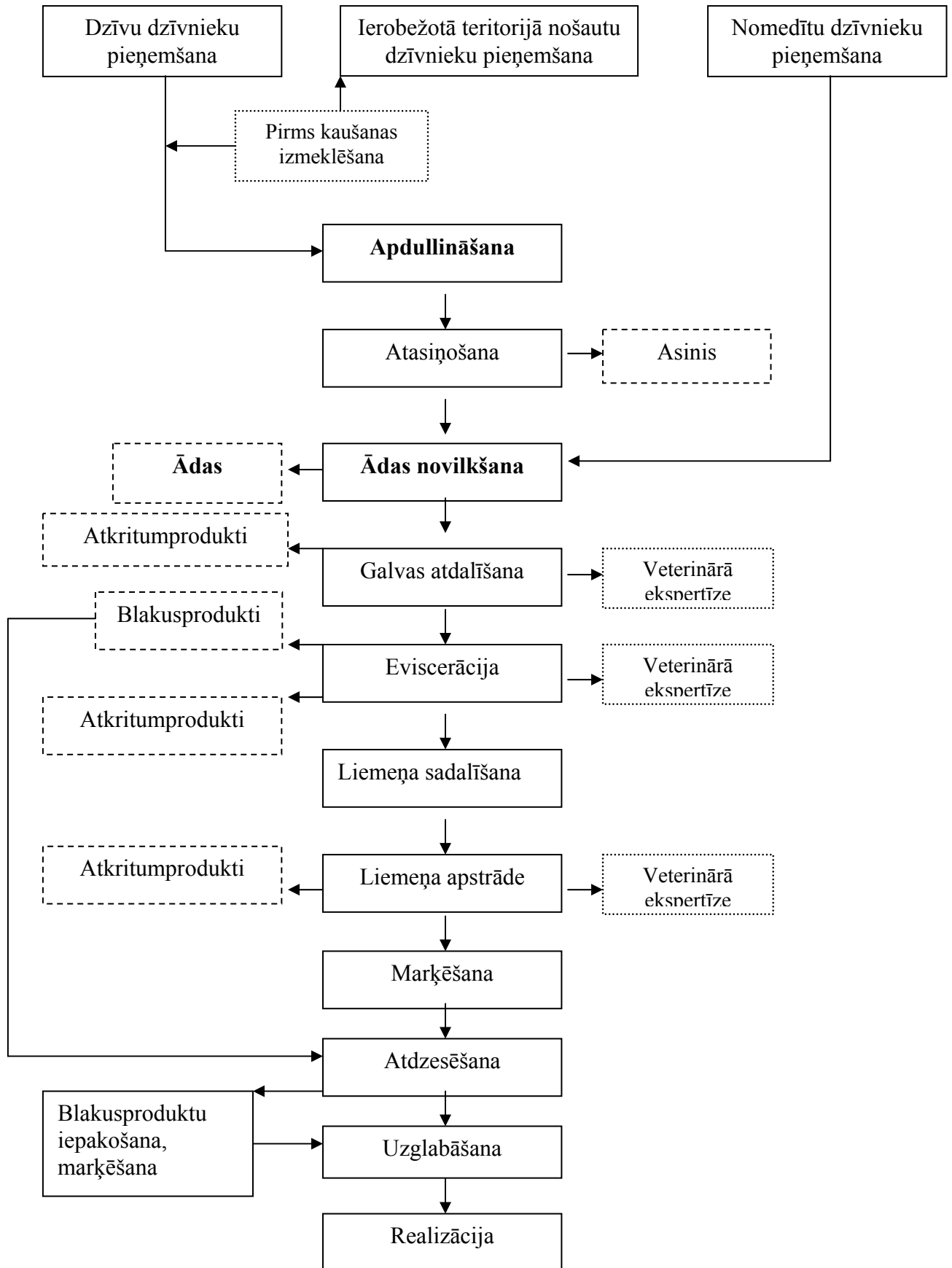
11.3. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu reģistrācijas žurnāls

Iegādes datums	Līdzekļa nosaukums	Firmas nosaukums	Iegādātais daudzums	sertifikāts	Derīguma termiņš	Izlietotais daudzums	atbildīgais
1	2	3	4	5	6	7	8

11.4. Mazgāšanas un dezinfekcijas izpildes reģistrācijas žurnāls

Datums	Objekta nosaukums	Mazgāšana	Dezinfekcija	Izlietotā mazgāšanas līdzekļa koncentrācija	Atbildīgais izpildītājs	Pārbaudīja	Noņemti nomazgājumu paraugi
--------	-------------------	-----------	--------------	---	-------------------------	------------	-----------------------------

11.5. Dzīvnieku kaušanas tehnoloģiskā shēma mobilajā kautuvē



11.7. Blakusproduktu aprites uzskaites žurnāls izcelsmes vietā

Uzņēmuma nosaukums, adrese _____

Blakusprodukta kategorija _____ -

Nr. p. k.	Blakusprodukta nosaukums	Datums	Atlikušā/iegūtā/realizētā blakusprodukta daudzums (kg)															
			Atlikums no iepriekšējās darba dienas	Iegūts	Termiskai pārstrādei		Nepārstrādātā veidā							Atlikums darba dienas beigās				
					Ārpus sava uzņēmums	Savā uzņēmumā	Kažokzvēru darbībai (2. vai 3. kat.)	Dzīvnieku barībai dzīvnieku turēšanas vietās	Lolojumdzīvnieku barības ražošanai	Aprakšanai iepriekš saskaņotās vietās	Biogāzes ražošanai (2. vai 3. kat.)	Sadedzināšanai	Tehnisko produktu apstrādei vai ražošanai					
																	Pavaddokumenta nr.	Uzņēmuma atbildīgās personas paraksts

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

Piezīmes:

1. ailēs 8, 9, 10 norāda blakusprodukta daudzumu, kurš saskaņā ar Regulas (EC) nr. 1774/2002 23. panta 2. punkta c) apakšpunkta nosacījumiem izmantojams dzīvnieku barošana un lolojumdzīvnieku barības ražošanai:

- 1.1. dzīvnieku turēšanas vietas – nozīmē piem., zooloģisko dārzu, cirku, atzītas suņu audzētavas u.c. vietas saskaņā ar Regulas (EC) nr. 1774/2002 23. panta 2. punkta c) apakšpunkta nosacījumiem.
2. ailēs 6, un 7 norāda blakusprodukta daudzumu, kurš realizēts pārstrādes uzņēmumiem, kuros iegūst gaļas – kaulu miltus vai zivju miltus.
3. ailē 14 norāda blakusprodukta daudzumu, piem., ādas, neapstrādātu vilnu, matus, sarus, spalvas, zirgu dzimtas dzīvnieku serumu, asins produktus, kaulu produktus kaolīnam, želantīnam un līmei, pienu un piena produktus, kurus izmanto tehnisko produktu ražošanai vai veic minēto blakusproduktu apstrādi.
4. formu neaizpilda dzīvnieku novietņu īpašnieki/turētāji.

11.8. Iespējamo risku raksturojuma tabula

Mikrobioloģiskais piesārņojums, apzīmējums "M"

Nosaukums	Vispārējs raksturojums un labvēlīgi apstākļi augšanai	Riska rašanās avoti	Iespēja to likvidēt, aizsargāties no tā
Mikroorganismi <i>Listeria monocytogenes</i>	Gram pozitīva, fakultatīvi anaeroba, sporas neveidojoša t° - 1-4<37<45°C pH – 4,5<7-7,5<9 aw min – 0,92 sāls max – 10%	Vides (visuresošs)	Karsēšanas t°>70 °C Laba higiēnas prakse
<i>Escherichia coli</i> (ETEC)	Gram negatīva, aeroba, neveido sporas, t° - 4<30-37<45°C pH – 4,4<7<9,5 aw min – 0,95 Sāls max 6-8%	Jēla gaļa, cilvēku un dzīvnieku gremošanas trakts	Karsēšana t°>68°C Laba higiēnas prakse
<i>Escherichia coli</i> 0157H7 (EHEC)	Gram negatīva, aeroba, neveido sporas t° - 10<37,45°C pH – 4,4<7<9 aw min – 0,95 sāls max – 6-8%	Cilvēku un dzīvnieku gremošanas trakts	Karsēšana t°>68 °C. Laba higiēnas prakse
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Gram negatīva, fakultatīvi anaeroba, t° – 0-1<32-34<45 °C pH – 4,5<7-8<9 aw min – 0,95 sāls max – 6-8%	Cilvēku un dzīvnieku gremošanas trakts	Karsēšana t°>70 °C. Laba higiēnas prakse
<i>Clostridium botulinum</i>	Gram pozitīva, anaeroba, veido sporas, veido toksīnus, ļoti patogēnas, optimālā vairošanās t° - 42 - 47°C aw min – 0,95 sāls max – 10%	Augsne, netīrumi, dūņas	Pie t° 80°C, 30 minūšu laikā iet bojā veģetatīvās formas; nelabvēlīga skāba vide un t°<4°C, veģetatīvās formas iet bojā 10% NaCl šķīdumā. Toksīni iet bojā t°120°C 10 – 20 minūtēs. Laba higiēnas prakse
<i>Staphylococcus aureus</i>	Fakultatīvi anaerobi, veido toksīnus, patogēnas t° - 7 -11<37<48°C pH – 4,6<6-7<10 aw min – 0,86	cilvēka āda, mute, deguns, rīkle, ādas strutojoši	Karsēšana, pie t° 70 - 90°C 20 – 30 min. Laba higiēnas prakse

	sāls max – 20%	iekaisumu	
<i>Baccillus cereus</i>	Aerobas, veido sporas, patogēnas, veido toksīnus t° min - 4°C t° max - 55°C pHmin – 4,3; pH max – 9,3 aw – 0,95 sāls max – 10%	Augsne, garšvielas, mērces, cilvēku un dzīvnieku zarnu trakts	Nelabvēlīgs NaCl šķīdums koncentrācijā >18% Laba higiēnas prakse
<i>Streptococcus faecalis</i>	Veido toksīnus, patogēni, optimāla vairošanās: t° - 10-45°C aw – 0,91 - 94	Augsne, cilvēku un dzīvnieku zarnu trakts, strutojoši iekaisumi, gaļa	Labā higiēnas prakse
<i>shigella</i>	Fakultatīvi anaeroba, neveido sporas t° - 5<35<50°C pH -4,4<6-7<9,5 aw min – 0,95 sāls max – 5-6%	Cilvēku un dzīvnieku gremošanas trakts	Karsēšana, t°≥70°C Labā higiēnas prakse
<i>Clostridium perfringens</i>	Anaerobas, rada sporas, patogēnas, optimālā vairošanās: t° – 30 - 35°C pHmin – 5; pHmax – 9 aw – 0,95 sāls max – 6%	Jēla gaļa, cilvēku zarnu trakts	Nelabvēlīgs NaCl šķīdums koncentrācijā >7%. Labā higiēnas prakse
<i>Campylobacter jejuni</i>	Mikroaerofila t° - 32<42-45<47°C pH – 4,9<6,7-7,5<9,5 sāls max- 2%	Cilvēku un dzīvnieku gremošanas trakts	Karsēšana, t°>70°C Labā higiēnas prakse
<i>Pūšanas dīgļi proteus</i>	Aerobas (dažkārt fakultatīvi anaerobas), neveido sporas, veido toksīnus, patogēnus, optimālā vairošanās: t° - 30°C aw – 0,96	Cilvēku un dzīvnieku barības trakts, strutojoši iekaisumi	Karsēšana, t° pie 80°C 5minūes, ierobežo t°≤4°C. Labā higiēnas prakse
Parazīti <i>trichinella</i>	Veido toksīnus	Cūku gaļa, meža dzīvnieki	Iznīcināšana. Labā higiēnas prakse

Kīmiskais piesārņojums, apzīmējums „K”

Nosaukums	raksturojums	No kurienes risks var rasties?	Kā iespējams to likvidēt, aizsargāties?
Toksiskie elementi	Svins (Pb) Kadmījs (Cd) Varš (Cu) Dzīvsudrabs (Hg) Arsēns (As)	No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Mikotoksīni	Aflotoksīns (B1)	No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Nitrozamīni		No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Dioksīni	Polihlorēts, polikondensēts aromātisks savienojums	No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Polihlordifenīli		No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Antibiotikas	Vielas, kas spējīgas iznīcināt vai nomākt mikroorganismus	No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Pesticīdi	Vielas, to metabolīti, sadalīšanas vai ķīmisko reakciju produktu atliekas	No piegādātiem produktiem	Piegādātāja audits, produktu laboratoriskā testēšana
Dezinfekcijas, mazgāšanas līdzekļi	Dažādas ķīmiskās vielas, kam piemīt tīrošas un dezinficējošas īpašības	Nenoskalota virsma pēc mazgāšanas, dezinfekcijas	Mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļu pielietošana saskaņā ar instrukciju

Radioaktīvais piesārņojums, apzīmējums „R”

Nosaukums	raksturojums	No kurienes var rasties?	Kā iespējams to likvidēt, aizsargāties?
Cs – 134 Cs - 137	Starojums, kas rodas kodolu radioaktīvās sairšanas procesā (α , β , γ daļiņu plūsma)	No piegādātiem produktiem	Kontrolē vadoties pēc MK 2002. gada 09. aprīļa noteikumiem nr. 149 „Noteikumi par aizsardzību pret jonizējošo starojumu” ar grozījumiem

Fizikālais piesārņojums, apzīmējums „F”

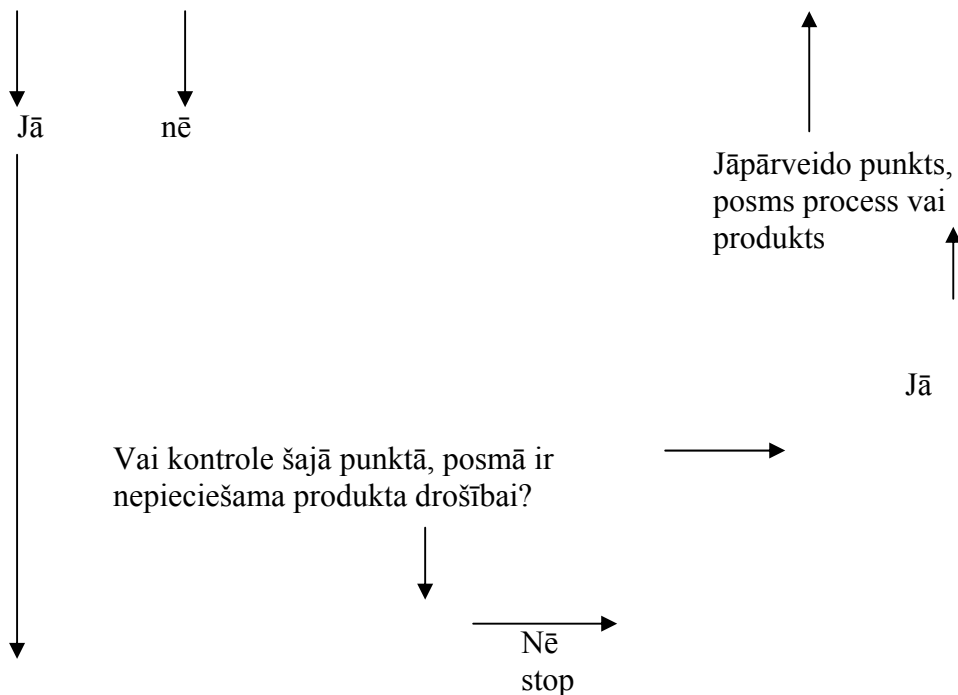
Nosaukums	No kurienes risks var rasties?	Kā iespējams to likvidēt, aizsargāties?
Putekļi	No gaisa, augsnes	Vēdināšana, gaisa filtrēšana
Auklas, metāla gabali, koka skaidas, kartona, plastmasas gabali	No iesaiņojuma, taras, materiāliem	Labā ražošanas prakse
Stikls, tabaka, plāksteri, akmeņi, lupatas	No piegādātiem produktiem un personāla	Labā ražošanas prakse Labā higiēnas prakse
Kukaiņi, grauzēju daļas vai ekskrementi		Deratizācija, dezinfekcija. Labā higiēnas prakse.

Apzīmējumi: a_w – mikroorganismiem pieejamais nesaistītais ūdens pārtikas produktā;

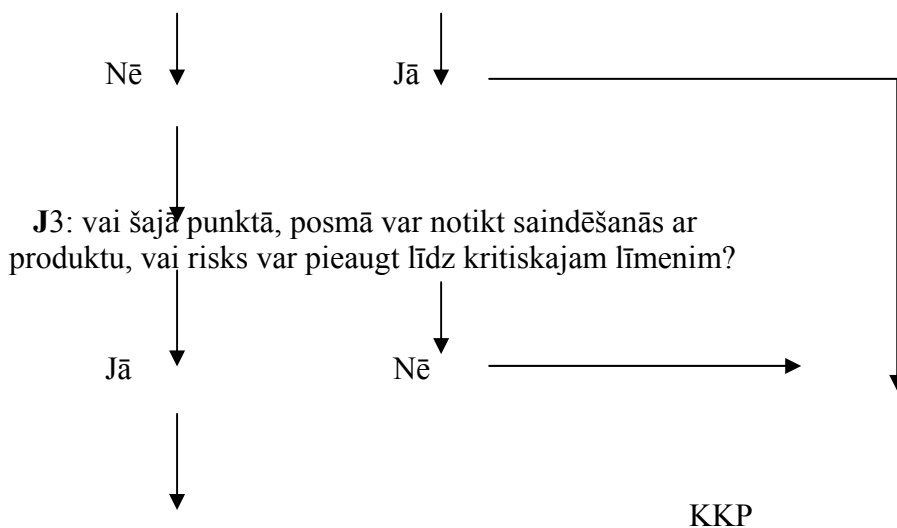
pH - vides skābuma/ sārmainības rādītājs.

11.9. Lēmumu shēma

J1 : Vai šajā punktā, posmā jau eksistē aizsardzības pasākumi, kas novērš risku?



J2: vai šis punkts, posms ir izveidots, lai novērstu risku vai samazinātu risku vai samazinātu tā iespējamību līdz pieņemama, līmenim?



STOP

- šis punkts, posms nav KKP

