

## Norādījumi par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām mazajiem pārtikas mazumtirgotājiem (SFR-FSMS): apdraudējuma noteikšanas, klasificēšanas un kontroles pasākumu piemērošana gaļas, pārtikas preču, maizes izstrādājumu, zivju un saldējuma tirdzniecības vietās

Šie norādījumi ir sagatavoti, izmantojot Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) Bioloģiskā apdraudējuma zinātnes ekspertu grupas atzinumu „Riskā analīzes pieejas izmantošanai noteiktiem nelieliem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, piemērojot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas” (*“Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems”*). Viss atzinuma teksts ir pieejams vietnē <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>, un tajā ir sniegta papildu informācija saistībā ar šiem norādījumiem. Citējot tekstu, atsaucies jānorāda nevis uz šiem norādījumiem, bet uz sākotnējo atzinuma tekstu.

Kā norādīts atzinumā un šajos norādījumos, gaļas, pārtikas preču, maizes izstrādājumu, zivju un saldējuma tirdzniecības vietas var piemērot „vienkāršotu pieeju” pārtikas nekaitīguma pārvaldībai. Lai gan var izmantot vispārēju pieeju, ir svarīgi, lai atsevišķi mazumtirdzniecības uzņēmumi skaidrā un lietotājiem draudzīgā veidā pielāgotu savas pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas atkarībā no to izmantotajiem specifiskajiem darbības procesiem (posmiem) un tirgotajiem produktiem.

Pirms sniegt norādījumus par katru no šiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, ir sniegts pārskats par tā dēvētajām priekšnosacījumu programmām (PNP).

PNP ir profilaktiski pasākumi un nosacījumi, kas jāizpilda pirms HACCP īstenošanas un tās laikā un kas ir būtiski pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai. Tas, kādas PNP ir vajadzīgas, ir atkarīgs no pārtikas aprites posma, kuru pārstāv šī nozare, un no nozares. Kā atbilstošu noteikumu piemērus var minēt Labu lauksaimniecības praksi (LLP), Labu veterināro praksi (LVP), Labu rūpniecības praksi (LRP), Labu higiēnas praksi (LHP), Labu ražošanas praksi (LRP), Labu izplatīšanas praksi (LIP) un Labu tirdzniecības praksi (LTP). Nereti procedūras, kas nodrošina pārtikas izsekojamību un atsaukšanu neatbilstības konstatēšanas gadījumā, tiek uzskatītas par PNP daļu. Pārtikas kodeksa standartos PNP tiek dēvētas par „Labas prakses kodeksiem”.

### PNP pārskats

**Table 1:** Priekšnosacījumu programmas (PNP) pasākumu kopsavilkums, ietverot Eiropas Komisijas paziņojumā C278/2016 definētās divpadsmit PNP un papildu 13. PNP minēto „Informāciju par produktiem un patērētāju informētību”

PNP	Kontrolējamā infrastruktūra/pasākumi	Uzraudzība	Nepieciešamā uzskaitē (jā/nē)	Korektīvie pasākumi
1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums)	Higiēniskā infrastruktūra un attiecīgajam mērķim piemērota ēka un aprīkojums.	Ikmēneša vizuālās pārbaudes atbilstoši infrastruktūras pārbaudes punktu sarakstam (higiēna un vispārējais stāvoklis).	Jā, taču tikai tad, ja ir nepieciešami koriģējoši pasākumi.	Telpu un aprīkojuma pienācīga uzturēšana.
2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana	Tīrīšanas un dezinficēšanas grafiks un/vai tīrīšana pēc	Vizuālās pārbaudes uz vietas. Ikdienas vizuālās	Jā, tad, ja ir konstatēta neatbilstība.	Skartās zonas/aprīkojuma tīrīšana un

<b>PNP</b>	<b>Kontrolējamā infrastruktūra/ pasākumi</b>	<b>Uzraudzība</b>	<b>Nepieciešamā uzskaitē (jā/nē)</b>	<b>Korektīvie pasākumi</b>
	vajadzības.	pārbaudes.  Ikmēneša mikrobioloģiskās pārbaudes.		dezinficēšana.  Personāla prasmju pārskatīšana un vajadzības gadījumā arī personāla pārkvalificēšana un/vai dezinficēšanas biežuma un metožu pārskatīšana.
3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi	Kaitēkļu apkarošanas pasākumi.	Iknedēļas pārbaude	Nē	Kaitēkļu apkarošanas pasākumu pārskatīšana un/vai atkārtota veikšana.
4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana	Visa aprīkojuma apkope.  Mērierīču (piemēram, termometra, svaru) kalibrēšana.	Aprīkojuma pastāvīga uzraudzība.  Regulāra (ikdienas/iknedēļas) kalibrēšanas statusa pārbaude ar uzskaites veikšanu.	Nē  Jā, jānorāda kalibrēšanas statuss	Aprīkojuma remonts vai nomaiņa pēc nepieciešamības.  Apkopes un kalibrēšanas programmas pārskatīšana.
5. PNP: Fiziska un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide	Visu materiālu pareiza uzglabāšana.  Visu virsmu pienācīga noskalošana pēc dezinfekcijas.	Vizuālās pārbaudes darba laikā.  Ikmēneša pārbaudes atbilstoši infrastruktūras pārbaudes punktu sarakstam (higiēna un vispārējais stāvoklis).	Jā, taču tikai tad, ja ir nepieciešami koriģējoši pasākumi.	Uzglabāšanas, tīrīšanas, dezinficēšanas u. c. procedūru pārskatīšana.
6. PNP: Alerģēni	Tādu izejmateriālu izmantošana, kuros nav alergēnu.  Iespējamo alergēnu un to avotu (piemēram, izejmateriāli, šķērskontaminācija utt.) atjaunināta saraksta uzturēšana.  Iespējamo	Piegādātāju nodrošinātas izejmateriālu specifikācijas.  Pastāvīga pasākumu īstenošana šķērskontaminācijas novēršanai.	Nē	Potenciāli kontaminētu izejmateriālu izmantošanas pārtraukšana.  Piegādātāju/tiem piemērojamo prasību pārskatīšana.  Pieņemamības kritēriju pārskatīšana.

<b>PNP</b>	<b>Kontrolējamā infrastruktūra/ pasākumi</b>	<b>Uzraudzība</b>	<b>Nepieciešamā uzskaitē (jā/nē)</b>	<b>Korektīvie pasākumi</b>
	Šķērskontaminācijas avotu identificēšana un kontrolēšana.			Šķērskontaminācijas novēršanai paredzēto pasākumu pārskatīšana un korekcija.
7. PNP: Atkritumu apsaimniekošana	Atkritumu pilnīga nodalīšana no izejmateriāliem vai pārtikas produktiem.  Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumiem (dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem) ir spēkā īpašas likumdošanas aktu prasības.	Regulāras vizuālās pārbaudes, lai nodrošinātu pārtikas uzņēmumu atkritumu apsaimniekošanas politikas pilnīgu ievērošanu.	Nē	Atkritumu tūlītēja novākšana.  Pašreizējo atkritumu apsaimniekošanas pasākumu pārskatīšana un korekcija.  Personāla pārkvalificēšana pēc nepieciešamības.
8. PNP: Ūdens un gaisa kontrole	Dzeramā ūdens izmantošana — arī ledus gatavošanai.  Labs ūdens sadales infrastruktūras stāvoklis, kurā ūdens nenonāk tiešā saskarē ar toksiskiem materiāliem.	Pastāvīga ūdens attīrīšanas uzraudzība gadījumā, ja netiek izmantota pašvaldības ūdensapgādes sistēma.  Periodiskas mikrobioloģiskās pārbaudes.	Jā, jāreģistrē mikrobioloģisko pārbažu rezultāti.	Ūdens attīrīšanas procedūru pārskatīšana.
9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)	Higiēnas noteikumi un vienošanās ar personālu, pielāgojoties attiecīgajam darbības veidam.  Personāla veselības stāvoklis.	Ikdienas vizuālās pārbaudes darba laikā.  Visa personāla medicīniskās pārbaudes un/vai informētības uzlabošanas pasākumi.	Nē  Medicīnisko pārbažu un apmācību pasākumu uzskaitē.	Ar personālu saistīto jautājumu tūlītēja risināšana.  Personāla sastāva pārskatīšana un personāla informēšana.
10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifiskācija)	Izejmateriāli atbilst tiesību aktos noteiktajām prasībām.	Piegādātāju nodrošinātas specifiskācijas un fasētu materiālu marķējuma esamība.	Jā, bet vienīgi tad, ja ir konstatēta neatbilstība, piemēram, izejmateriāli	Bojātos izejmateriālus nedrīkst izmantot.  Piegādātāju/tiem piemērojamo prasību

<b>PNP</b>	<b>Kontrolējamā infrastruktūra/ pasākumi</b>	<b>Uzraudzība</b>	<b>Nepieciešamā uzskaitē (jā/nē)</b>	<b>Korektīvie pasākumi</b>
	Mazumtirgotāji ievēro atbilstības kritērijus, kuru pamatā ir specifikācijas.	Atbilstības kritēriju ievērošana tiek pārbaudīta katras piegādes laikā.	netika piegādāti atbilstošā temperatūrā.	pārskatīšana. Pieņemamības kritēriju pārskatīšana.
11. PNP: Temperatūras kontrole glabāšanas vidē	Temperatūra uzglabāšanas vidē (atdzesēšana vai dziļā sasaldēšana) ir atbilstoša produkta temperatūras prasībām.	Automātiska uzraudzība un trauksmes ierīču izmantošana, kā arī automatizēta uzskaitē.  Manuāla uzraudzība/ ikdienas vai biežākas uzglabāšanas telpu un produkta temperatūras pārbaudes.	Jā, tad, ja kontroles pasākuma pamatā ir skaitļos izsakāmi rādītāji, piemēram, temperatūra (piemēram, dzesēšanas un termiskas apstrādes gadījumā).	Dzesēšanas/ sasaldēšanas aprīkojuma nomaiņa/ remontēšana/ atkārtota uzstādīšana.  Atkarībā no neatbilstības apmēra jāapsver iespēja atbrīvoties no bojātā produkta.  Maizes izstrādājumu gadījumā augsta temperatūra veicinās akrilamīda veidošanos. No šāda pārmērīgi termiskai apstrādei pakļauta produkta ir jāatbrīvojas.
12. PNP: Darba metodika	Personāls ievēro amata aprakstus, darba standartprocedūras (SOP).	Ikdienas vizuālā pārbaude.	Nē	Personāla pārkvalificēšana.
13. PNP: Informācija par produktiem un patērētāju informētība	Visiem mazumtirdzniecībā tirgotajiem produktiem jāpievieno pietiekama informācija, lai nodrošinātu pienācīgu produkta apstrādi, uzglabāšanu un pagatavošanu no patērētāja puses.  Ja nepieciešams, jāiekļauj arī informācija par alergēniem un	Regulāras pārbaudes, lai nodrošinātu minētās informācijas sniegšanu.	Nē	Informācijas pārskatīšana un korekcija pēc vajadzības.

<b>PNP</b>	<b>Kontrolējamā infrastruktūra/ pasākumi</b>	<b>Uzraudzība</b>	<b>Nepieciešam a uzskaitē (jā/nē)</b>	<b>Korektīvie pasākumi</b>
	uzglabāšanas laiku.			

## Plūsmas diagrammas

Plūsmas diagrammas, kas attiecas uz gaļas, pārtikas preču, maizes izstrādājumu, zivju un saldējuma tirdzniecības vietām, ir sniegtas attiecīgi 1., 2., 3., 4. un 5. attēlā. Šīs plūsmas diagrammas tiek izmantotas, lai noteiktu posmus, kas norādīti *SFR-FSMS* tabulu pirmajā ailē. Informācija par apdraudējumiem, darbībām, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību, un kontroles darbībām (PNP) arī ir iekļauta šajās *SFR-FSMS* tabulās, kas paredzētas gaļas tirdzniecības vietām (2. tabula), pārtikas preču tirdzniecības vietām (3. tabula), maizes izstrādājumu tirdzniecības vietām (4. tabula), zivju tirdzniecības vietām (5. tabula) un saldējuma tirdzniecības vietām (6. tabula).

Plūsmkartēs izmantoto apzīmējumu skaidrojums:



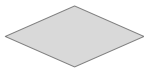
ražošanas procesa posms



ražošanas procesa sākums-beigas

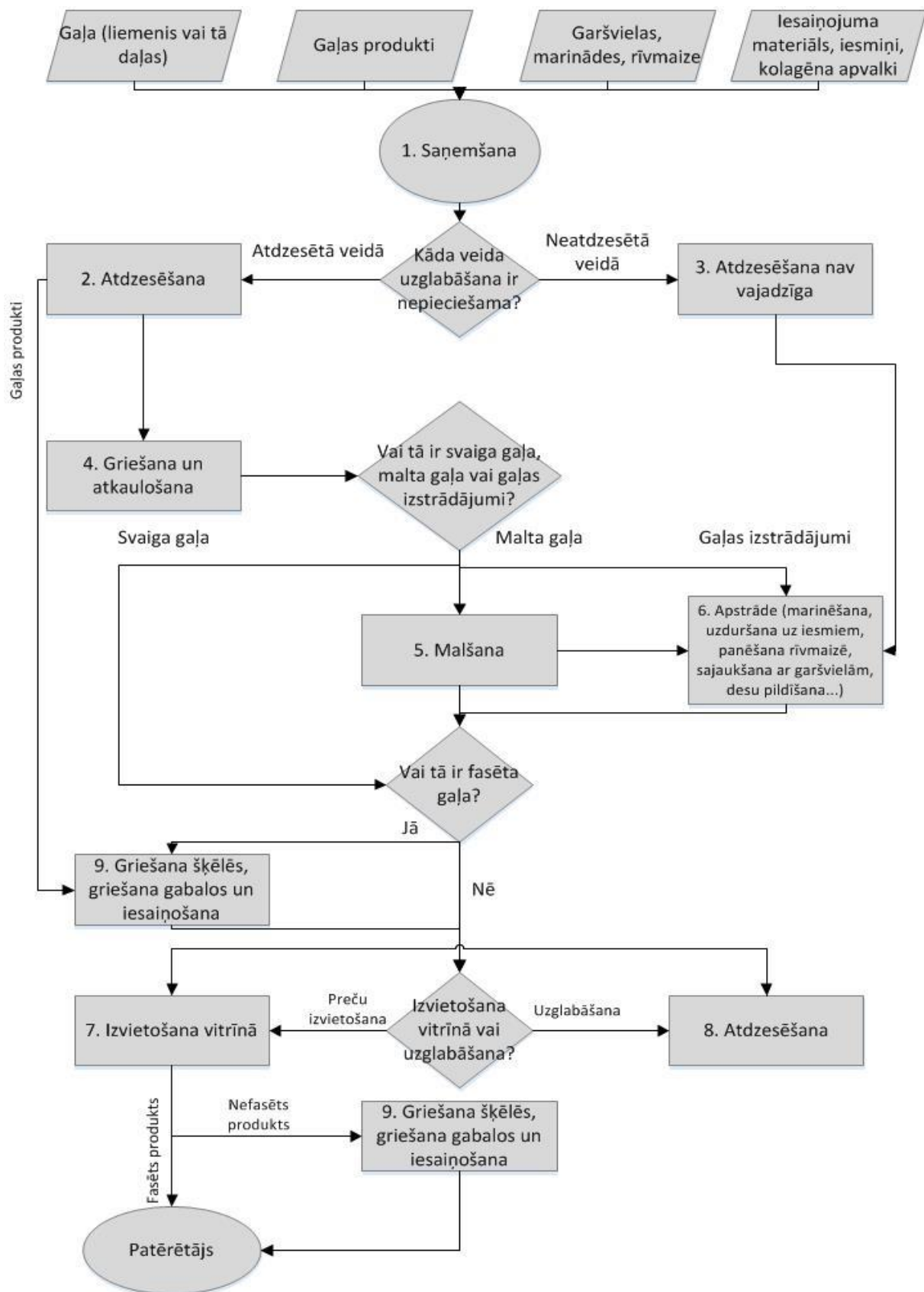


izejvielas, starpprodukts vai gala produkts



lēmumu pieņemšana starp dažādiem iespējamiem ražošanas procesa posmiem

## Gaļas tirdzniecības vieta



**Figure 1:** Plūsmas diagramma, gaļas tirdzniecības vietas

**Table 2:**

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	K	F	A		
Saņemšana	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Nav nodrošināta saņemto izejmateriālu mikrobioloģiskā kvalitāte.</p> <p>Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu klātbūtne saņemtajos izejmateriālos.</p>	<p>10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas)</p> <p>11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē</p> <p>12. PNP: Darba metodika</p> <p>6. PNP: Alergēni</p> <p>10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas)</p> <p>12. PNP: Darba metodika</p>
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.</p> <p>Šķērskontaminācija, jo izejmateriāli nav pienācīgi nodalīti no termiski apstrādātiem/ ēšanai gataviem produktiem.</p> <p>Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.</p> <p>Alergēnu izraisīta kontaminācija</p>	<p>4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana</p> <p>11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē</p> <p>12. PNP: Darba metodika</p> <p>3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi</p> <p>5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</p> <p>6. PNP: Alergēni</p>
Uzglabāšana neatdzesētā veidā (istabas temperatūrā)	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta uzglabāšana sausos apstākļos.</p> <p>Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls</p>	<p>1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums)</p> <p>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana</p> <p>1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums)</p> <p>3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi</p> <p>5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</p>



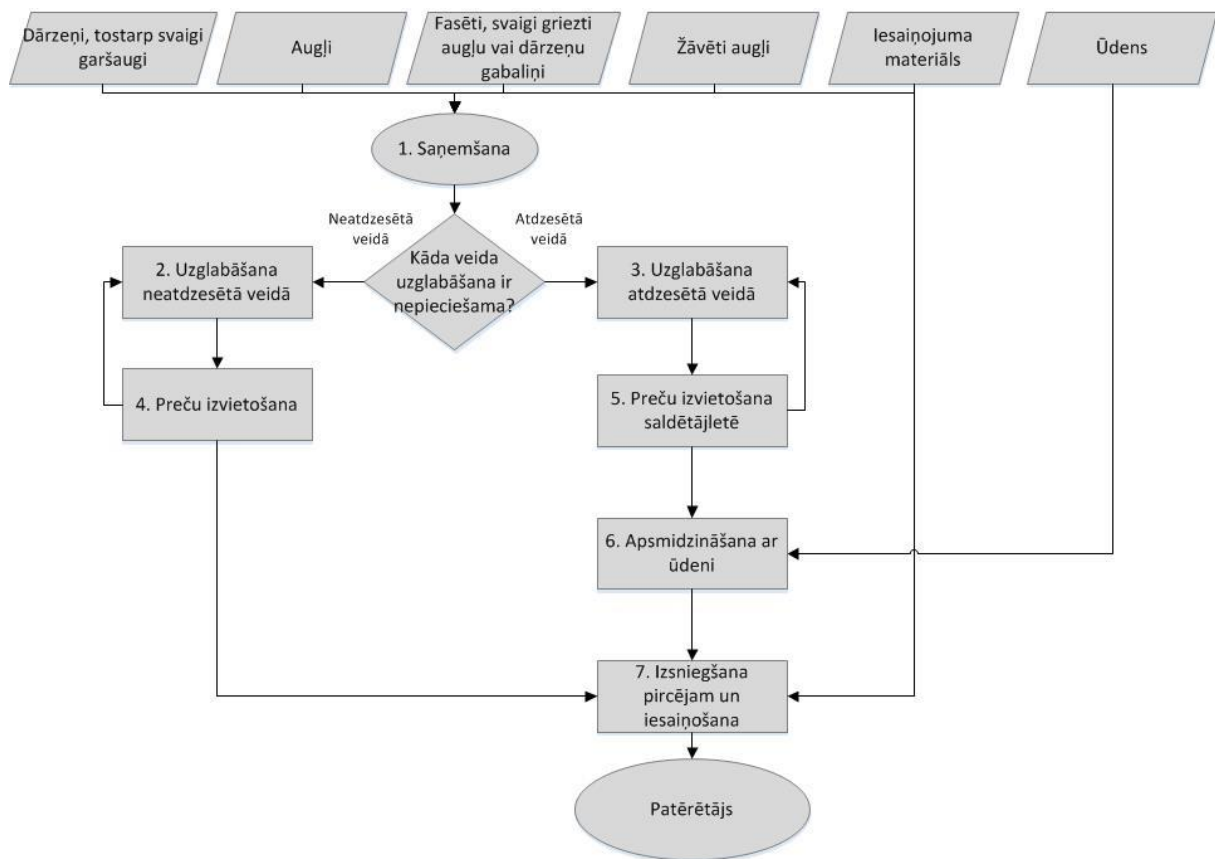
					utt., izraisīta kontaminācija. Alerģēnu izraisīta kontaminācija	6. PNP: Alerģēni
Griešana un sadalīšana gabalos	Jā	Jā	Jā	Nē	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu izraisīta kontaminācija, kas radusies, jo nav nodrošināta aprīkojuma pienācīga tīrīšana un dezinficēšana, nav ievērota personīgā higiēna, nav piemērotu nažu un aprīkojuma.	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)
Malšana	Jā	Jā	Nē	Jā	Bioloģisku apdraudējumu izraisīta šķērskontaminācija, kas radusies, jo nav nodrošināta aprīkojuma pienācīga tīrīšana un dezinficēšana vai arī nav ievērota personīgā higiēna. Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija Alerģēnu izraisīta kontaminācija	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana  6. PNP: Alerģēni
Apstrāde	Jā	Jā	Jā	Jā	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu izraisīta kontaminācija, kas radusies, jo nav nodrošināta aprīkojuma pienācīga tīrīšana un dezinficēšana, nav ievērota personīgā higiēna, nav piemērotas vides un piedevu koncentrācija ir augstāka nekā atļauts. Alerģēnu izraisīta kontaminācija	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alerģēni

Preču izvietošana vitrīnā	Jā	Jā	Nē	Jā	<p>Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.</p> <p>Bioloģisku apdraudējumu izraisīta šķērskontaminācija, jo izejmateriāli nav nodalīti no termiski apstrādātiem/ ēšanai gataviem produktiem.</p> <p>Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija</p> <p>Alerģēnu izraisīta kontaminācija</p>	<p>4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē</p> <p>12. PNP: Darba metodika</p> <p>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</p> <p>6. PNP: Alerģēni</p>
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.</p> <p>Šķērskontaminācija, jo izejmateriāli nav pienācīgi nodalīti no termiski apstrādātiem/ ēšanai gataviem produktiem.</p> <p>Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.</p> <p>Alerģēnu izraisīta kontaminācija</p>	<p>4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē</p> <p>12. PNP: Darba metodika</p> <p>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</p> <p>6. PNP: Alerģēni</p>
Griešana šķēlēs, izsniegšana pircējam un iesaiņošana	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alerģēnu izraisīta kontaminācija, kas radusies darba metodikas un personīgās higiēnas neievērošanas dēļ.</p>	<p>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika</p>

					Nav nodrošināta patērētāju informēšana par iespējamām alergēniem un uzglabāšanas režīmu, laiku utt.	6. PNP: Alerģēni 13. PNP: Informācija par produktiem un patērētāju informētība
--	--	--	--	--	---	---

(a): B=bioloģisks, Ķ=kīmiskis, F=fizikāls, A=alergēni

## Pārtikas preču tirdzniecības vieta



**Figure 2:** Plūsmas diagramma, pārtikas preču tirdzniecības vieta

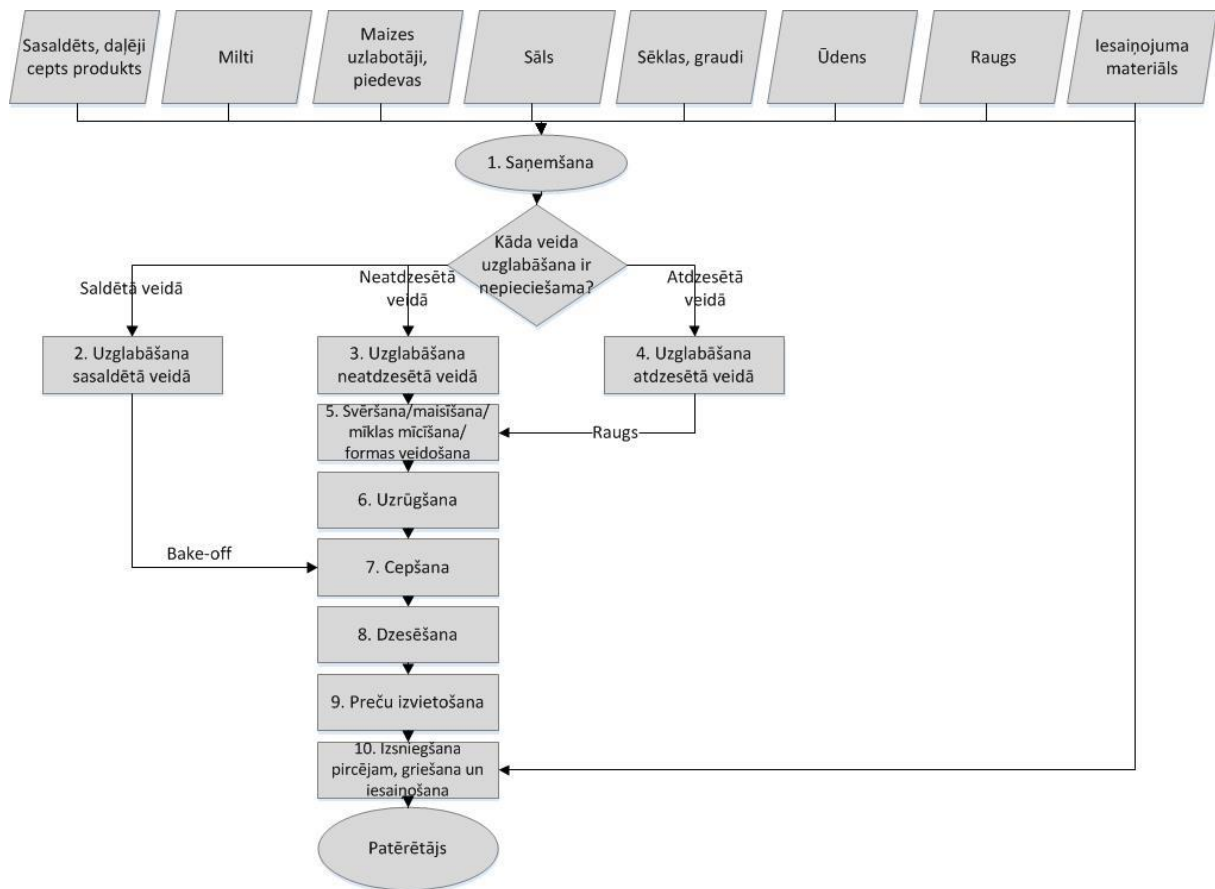
**Table 3:** Pārtikas mazumtirgotājiem paredzētās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas izmantojamas pārtikas preču tirdzniecības vietās

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Saņemšana	Jā	Jā	Jā	Jā	Nav nodrošināta saņemto izejmateriālu mikrobioloģiskā kvalitāte.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu klātbūtne saņemtajos izejmateriālos.	10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifiskācijas) 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alerģēni 10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifiskācijas) 12. PNP: Darba metodika
Uzglabāšana neatdzesētā veidā (istabas temperatūrā)	Jā	Jā	Jā	Jā	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija	1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide  6. PNP: Alerģēni
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide  6. PNP: Alerģēni
Mazgāšana	Jā	Jā	Jā	Nē	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir ūdens, apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 8. PNP: Ūdens un gaisa kontrole 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Preču izvietošana	Jā	Jā	Jā	Jā	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums)</li> <li>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana</li> <li>5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</li> <li>6. PNP: Alergēni</li> <li>7. PNP: Atkritumu apsaimniekošana</li> </ul>
Preču izvietošana saldētājietē	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.</p> <p>Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana</li> <li>11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē</li> <li>1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums)</li> <li>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana</li> <li>5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</li> <li>6. PNP: Alergēni</li> <li>7. PNP: Atkritumu apsaimniekošana</li> </ul>
Apsmidzināšana	Jā	Jā	Jā	Nē	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir ūdens, apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	<ul style="list-style-type: none"> <li>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana</li> <li>4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana</li> <li>5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</li> <li>8. PNP: Ūdens un gaisa kontrole</li> <li>9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)</li> </ul>
Izsniegšana pircējam un iesaiņošana	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.</p> <p>Nav nodrošināta patērētāju informēšana par iespējamām alergēniem un uzglabāšanas režīmu, laiku utt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana</li> <li>5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide</li> <li>6. PNP: Alergēni</li> <li>9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)</li> <li>12. PNP: Darba metodika</li> <li>6. PNP: Alergēni</li> <li>13. PNP: Informācija par produktiem un patērētāju informētība</li> </ul>

(a): B=bioloģisks, Ķ=ķīmisks, F=fizikāls, A=alergēni

## Maizes izstrādājumu tirdzniecības vieta



**Figure 3:** Plūsmas diagramma, maizes izstrādājumu tirdzniecības vieta

**Table 4:** Pārtikas mazumtirgotājiem paredzētās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas izmantojamas maizes izstrādājumu tirdzniecības vietās

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Saņemšana	Jā	Jā	Jā	Jā	Nav nodrošināta saņemto izejmateriālu mikrobioloģiskā kvalitāte.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu klātbūtne saņemtajos izejmateriālos.	10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas) 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alerģēni 10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas) 12. PNP: Darba metodika
Uzglabāšana neatdzesētā veidā (istabas temperatūrā)	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta uzglabāšana sausos apstākļos.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija	1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana  1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide  6. PNP: Alerģēni
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Šķērskontaminācija, jo izejmateriāli nav pienācīgi nodalīti no termiski apstrādātiem/ ēšanai gataviem produktiem.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide

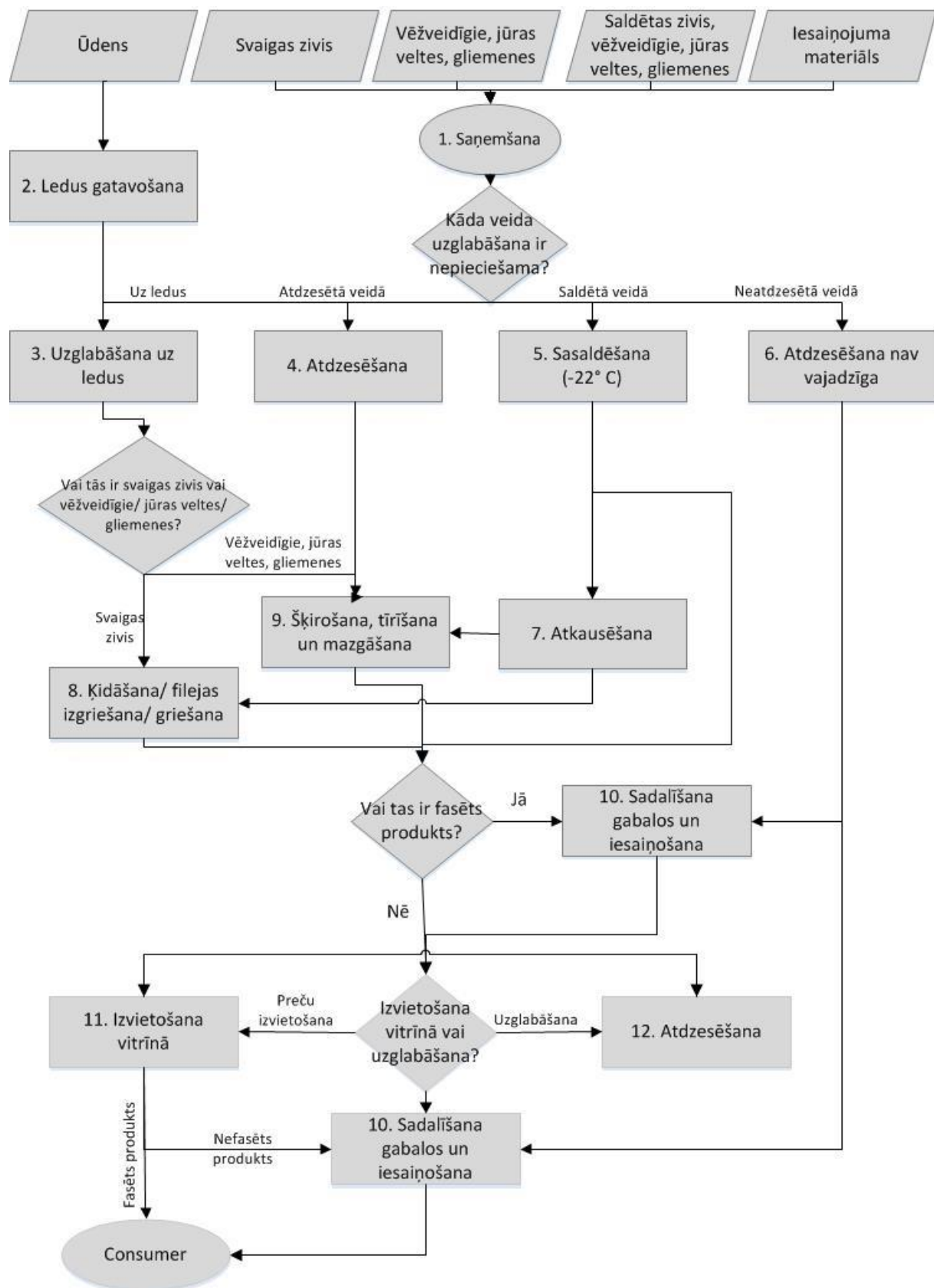


Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
					utt., izraisīta kontaminācija. Alerģēnu izraisīta kontaminācija	6. PNP: Alerģēni
Svēršana, maisīšana un mīcīšana	Nē	Jā	Jā	Jā	Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alerģēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls, piedevu augstāka koncentrācija nekā atļauts utt., izraisīta kontaminācija.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 12. PNP: Darba metodika
Uzrūgšana	Nē	Jā	Jā	Jā	Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija. Alerģēnu izraisīta kontaminācija	5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 12. PNP: Darba metodika 6. PNP: Alerģēni
Cepšana	Jā	Jā	Nē	Nē	Nav sasniegta mikroorganismu iznīcināšanai nepieciešamā pietiekami augsta temperatūra. Pārmērīga termiskā apstrāde, kuras rezultātā veidojas akrilamīds.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 12. PNP: Darba metodika 12. PNP: Darba metodika
Dzesēšana	Jā	Jā	Nē	Nē	Nav nodrošināta strauja atdzesēšana Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 12. PNP: Darba metodika 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide
Preču izvietošana	Jā	Jā	Jā	Jā	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alerģēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 7. PNP: Atkritumu apsaimniekošana

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Izsniegšana pircējam, griešana un iesaiņošana	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu izraisīta kontaminācija, kas radusies, jo nav nodrošināta aprīkojuma pienācīga tīrīšana un dezinficēšana.</p> <p>Nav nodrošināta patērētāju informēšana par iespējamām alergēniem un uzglabāšanas režīmu, laiku utt.</p>	<p>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika</p> <p>6. PNP: Alerģēni 13. PNP: Informācija par produktiem un patērētāju informētība</p>

(a): B=bioloģisks, Ķ=ķīmisks, F=fizikāls, A=alergēni

## Zivju tirdzniecības vieta



**Figure 4:** Plūsmas diagramma, zivju tirdzniecības vieta

**Table 5:** Pārtikas mazumtirgotājiem paredzētās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas izmantojamas zivju tirdzniecības vietās

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Saņemšana	Jā	Jā	Jā	Jā	Nav nodrošināta saņemto izejmateriālu mikrobioloģiskā kvalitāte.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu klātbūtne saņemtajos izejmateriālos.	10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas) 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alergēni 10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas) 12. PNP: Darba metodika
Ledus gatavošana	Jā	Jā	Jā	Nē	Nav nodrošināta izmantotā ūdens kvalitāte  Nav nodrošināta aprīkojuma uzturēšana, tīrīšana un dezinficēšana	5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 8. PNP: Ūdens un gaisa kontrole  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana
Uzglabāšana uz ledus	Jā	Jā	Nē	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Nav novērsta mikroorganismu vairošanās un histidīna veidošanās (laika ierobežojums)  Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika  12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 8. PNP: Ūdens un gaisa kontrole
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
					avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija Nav novērsta mikroorganismu vairošanās un histidīna veidošanās (laika ierobežojums)	5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alerģēni 12. PNP: Darba metodika
Uzglabāšana sasaldētā veidā	Jā	Jā	Jā	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta sasaldēšanai nepieciešamā temperatūra.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide utt., izraisīta kontaminācija.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide
Uzglabāšana neatdzesētā veidā (istabas temperatūrā)	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta uzglabāšana sausos apstākļos.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija	1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana  1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide  6. PNP: Alerģēni
Atkausēšana	Jā	Jā	Nē	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta zemas temperatūras uzturēšana.  Nav novērsta mikroorganismu vairošanās un histidīna veidošanās	11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  12. PNP: Darba metodika

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	K	F	A		
					Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide
Ķidāšana	Jā	Jā	Jā	Nē	Bioloģisku apdraudējumu, kuru izcelsme ir zivju iekšas, izraisīta zivju gaļas šķērskontaminācija.  Bioloģisku, ķīmisku un fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	7. PNP: Atkritumu apsaimniekošana 12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)
Šķirošana, tīrīšana un mazgāšana	Jā	Jā	Jā	Nē	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir ūdens, apkārtējā vide, personāls, darba metodes utt., izraisīta kontaminācija.	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 8. PNP: Ūdens un gaisa kontrole 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika
Griešana	Jā	Jā	Jā	Nē	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu izraisīta kontaminācija, kas radusies, jo nav nodrošināta aprīkojuma pienācīga tīrīšana un dezinficēšana, nav piemērotas vides un personāla un netiek izmantotas atbilstošas darba metodes.	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
					avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija Nav novērsta mikroorganismu vairošanās un histidīna veidošanās (laika ierobežojums)	5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alerģēni 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika
Preču izvietošana saldētājietē	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alerģēnu izraisīta kontaminācija Nav novērsta mikroorganismu vairošanās un histidīna veidošanās (laika ierobežojums)	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 7. PNP: Atkritumu apsaimniekošana  6. PNP: Alerģēni 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika
Izsniegšana pircējam un iesaiņošana	Jā	Jā	Jā	Jā	Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Nav nodrošināta patērētāju informēšana par iespējamām alergēniem un uzglabāšanas režīmu, laiku utt.	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alerģēni 13. PNP: Informācija par produktiem un patērētāju informētība

(a): B=bioloģisks, Ķ=ķīmisks, F=fizikāls, A=alergēni

## Saldējuma tirdzniecības vieta

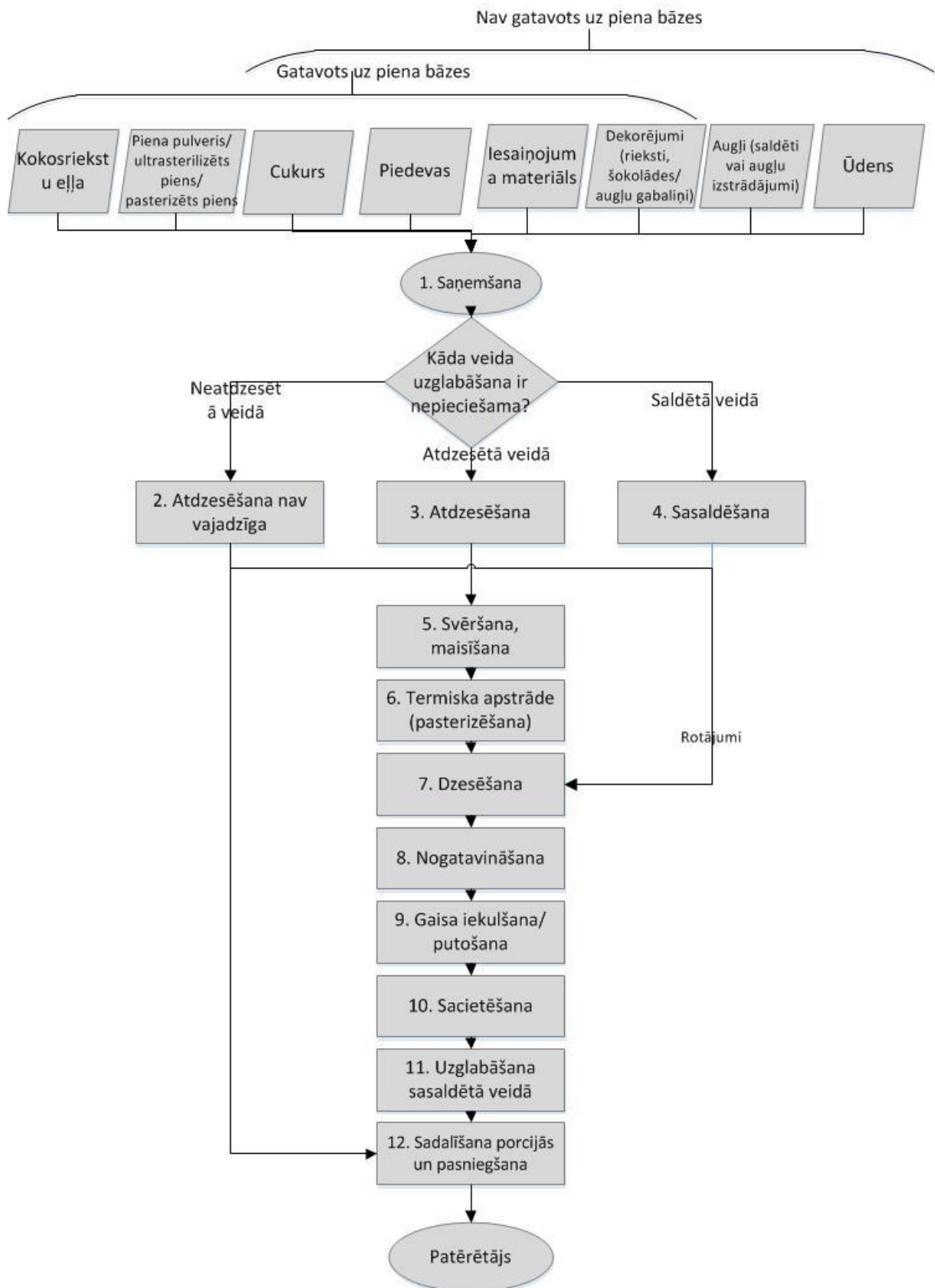


Figure 5: Plūsmas diagramma, saldējuma tirdzniecības vieta



**Table 6:** Pārtikas mazumtirgotājiem paredzētās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas izmantojamas saldējuma tirdzniecības vietās

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Saņemšana	Jā	Jā	Jā	Jā	Nav nodrošināta saņemto izejmateriālu mikrobioloģiskā kvalitāte.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu klātbūtne saņemtajos izejmateriālos.	10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas) 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē 12. PNP: Darba metodika  6. PNP: Alergēni 10. PNP: Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas) 12. PNP: Darba metodika
Uzglabāšana istabas temperatūrā	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta uzglabāšana sausos apstākļos.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.  Alergēnu izraisīta kontaminācija	1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana  1. PNP: Infrastruktūra (ēka un aprīkojums) 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide  6. PNP: Alergēni
Uzglabāšana atdzesētā veidā	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Šķērskontaminācija, jo izejmateriāli nav pienācīgi nodalīti no termiski apstrādātiem/ ēšanai gataviem produktiem.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 3. PNP: Kaitēkļu apkarošana: koncentrēšanās uz profilaksi 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	K	F	A		
					Alerģēnu izraisīta kontaminācija	6. PNP: Alerģēni
Uzglabāšana sasaldētā veidā	Jā	Jā	Jā	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta sasaldēšanai nepieciešamā temperatūra.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide utt., izraisīta kontaminācija.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide
Svēršana un maisīšana	Jā	Jā	Jā	Jā	Mikroorganismu vairošanās pārāk ilgas svēršanas un maisīšanas dēļ.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alerģēni 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika
Termiska apstrāde	Jā	Jā	Nē	Nē	Nav sasniegta pietiekami augsta temperatūra.  Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide
Dzesēšana	Jā	Jā	Nē	Nē	Nav nodrošināta strauja atdzesēšana  Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 12. PNP: Darba metodika  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	K	F	A		
Nogatavināšana	Jā	Nē	Nē	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē
Gaisa iekulšana/ putošana	Jā	Jā	Jā	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta pienācīga atdzesēšana.  Ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 8. PNP: Gaisa un ūdens kontrole 12. PNP: Darba metodika
Iesaiņošana	Jā	Jā	Jā	Nē	Mikrobiālu, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu, kuru izcelsmes avots ir iesaiņojuma materiāli, apkārtējā vide, personāls utt., izraisīta kontaminācija.	2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika
Sasaldēšana	Jā	Jā	Nē	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta sasaldēšanai nepieciešamā temperatūra.  Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide
Uzglabāšana sasaldētā veidā	Jā	Jā	Nē	Nē	Mikroorganismu vairošanās, jo nav nodrošināta sasaldēšanai nepieciešamā temperatūra.  Ķīmisku apdraudējumu izraisīta kontaminācija	4. PNP: Tehniskā apkope un kalibrēšana 11. PNP: Temperatūras kontrole uzglabāšanas vidē  5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide

Posms	Apdraudējuma noteikšana <sup>a)</sup>				Darbības, kas palielina/ samazina apdraudējuma rašanās varbūtību	Kontroles darbības
	B	Ķ	F	A		
Sadalīšana porcijās un pasniegšana	Jā	Jā	Jā	Jā	<p>Bioloģisku, ķīmisku vai fizikālu apdraudējumu vai alergēnu izraisīta kontaminācija, kas radusies, jo nav nodrošināta aprīkojuma pienācīga tīrīšana un dezinficēšana.</p> <p>Nav nodrošināta patērētāju informēšana par iespējamiem alergēniem un uzglabāšanas režīmu, laiku utt.</p>	<p>2. PNP: Tīrīšana un dezinficēšana 5. PNP: Fizikāla un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide 6. PNP: Alergēni 9. PNP: Personāls (higiēna, veselības stāvoklis) 12. PNP: Darba metodika</p> <p>6. PNP: Alergēni 13. PNP: Informācija par produktiem un patērētāju informētība</p>

(a): B=bioloģisks, Ķ=ķīmisks, F=fizikāls, A=alergēni