

LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS GAĻAS PRODUKTU RAŽOŠANĀ

Satura radītājs

1. Ievads	3.lpp
1.1. Mērķis	3.lpp
1.2. Nozares īss raksturojums	4.lpp
1.3. Izmantotā likumdošana un vadlīnijas	4.lpp
1.4. Vadlīnijās izmantoto terminu raksturojums un saīsinājumu raksturojums	6.lpp
1.5. Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi	9.lpp
1.6. Vadlīniju izstrādes darba grupa	10.lpp
2. Obligātās prasības	10.lpp
2.1. Uzņēmuma strukturālās prasības	10.lpp
2.1.1. Uzņēmuma teritorija	10.lpp
2.1.2. Telpas	11.lpp
2.1.3. Grīdas	11.lpp
2.1.4. Sienas	11.lpp
2.1.5. Griesti	12.lpp
2.1.6. Logi	12.lpp
2.1.7. Durvis	12.lpp
2.1.8. Ventilācija	12.lpp
2.1.9. Apgaismojums	12.lpp
2.1.10. Kanalizācija	13.lpp
2.1.11. Dzeramais ūdens	13.lpp
2.2. Prasības iekārtām, virsmām un aprīkojumam	14.lpp
3. Izejvielas	16.lpp
3.1. Pārtikas transportēšana	16.lpp
3.2. Izejvielas raksturojums	17.lpp
3.3. Higiēnas prasības iepakojumam	18.lpp
4. Tehnoloģiskie procesi	18.lpp
4.1. Ražošanas plūsma	18.lpp
4.2. Palīgmateriāli, piedevas un to uzglabāšana	18.lpp
4.3. Gaļas pieņemšana un sadale	19.lpp
4.4. Gaļas atlaidīšana	20.lpp
4.5. Šķirošana, sālīšana un uzglabāšana	21.lpp
4.6. Desu masas gatavošana un pildīšana apvalkos	21.lpp
4.7. Termiskā apstrāde un kūpināšana	21.lpp
4.8. Atdzesēšana	22.lpp
4.9. Gaļas konservu termiskā apstrāde	23.lpp
4.10. Gaļas produktu iesaiņošana, iepakošana	24.lpp

4.11 .Gaļas produktu marķēšana	24.lpp
4.2. Aizsardzība pret pārtikas piesārņojumu	27.lpp
4.3. Specifiskās nozares prasības	29.lpp
5. Tīrīšana, dezinfekcija	30.lpp
6. Pārtika neizmantojamie dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti	31.lpp
7. Personāla higiēna	33.lpp
8. Personāla apmācība	35.lpp
9. Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība	36.lpp
9.1. Higiēnas normu ievērošanas pārbaude	36.lpp
9.2. Gatavās produkcijas kvalitātes pārbaude	36.lpp
9.3. Gaļas produktu derīguma termiņa noteikšana	38.lpp
9.4. Paraugu noņemšana un analīžu veikšana	38.lpp
10. Pārtikas izsekojamība	39.lpp
11. HACCP (paškontroles) procedūras	41.lpp

1. IEVADS

1.1. MĒRĶIS

Šo vadlīniju mērķis ir nodrošināt:

- 1.1.1. nekaitīgas pārtikas apriti, vides aizsardzību;
- 1.1.2. tirgus konkurētspēju nacionālajā un Eiropas Kopienas līmenī;
- 1.1.3. veicināt gaļas produktu eksportu;
- 1.1.4. kopējus pienākumus un principus, procedūras lēmumu pieņemšanā par nekaitīgu un kvalitatīvu pārtiku.

Latvijai iestājoties Eiropas Savienībā pārtikas tirgus dalībniekiem un Kompetentajai institūcijai ir saistošas Eiropas Savienības pārtikas higiēnas likumdošanas un citu normatīvo aktu prasības.

Pielietojot "**Labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanā**", tiks nodrošināta vienota pieeja likumdošanas prasību piemērošanā gaļas produktu ražošanā (kūpināta gaļa, desas, gaļas konservi, pastētes, zilci un galerti) un valsts uzraudzības jomā. Laba higiēnas prakse - pasākumu kopums uzņēmumā, kuru sistemātiska realizācija un izpilde pasargā produkciju no iespējamajiem piesārņojumiem un nodrošina kvalitatīvu un nekaitīgu gaļas produktu ražošanu.

Labu higiēnas praksi uzņēmumā raksturo izstrādāta un darbojas paškontroles sistēma, kuras ietvaros:

- * nodrošināta gaļas produktu mikrobioloģiskā kontrole;
- * uzņēmuma teritorijas sakoptība, telpu pietiekamība un sienu, grīdu, griestu, durvju un logu, kāpņu atbilstība higiēniskām prasībām;
- * atbilstoša dzeramā ūdens (aukstā, karstā) apgāde un kanalizācijas efektīva darbība;
- * efektīvi darbojas ventilācija;
- * nodrošināts nepieciešamais apgaismojums;
- * uzņēmumā iekārtas, darba rīki, aprīkojums izgatavoti no atbilstošiem materiāliem, nebojāti, viegli kopjami;
- * izstrādātas un darbojas tīrīšanas, mazgāšanas, dezinfekcijas, deratizācijas, dezinfekcijas programmas;
- * uzņēmumā pietiekošs daudzums un atbilstoši aprīkotas ģērbtuves, tualetes, izlietnes;
- * personāls apgādāts ar piemērotu darba apģērbu, ir aptieciņas;
- * tiek ievērotas higiēnas prasības tehnoloģiskajā procesā;
- * izstrādāta un sistemātiski darbojas personāla apmācības programma un veikti citi pasākumi.

Eiropas Parlamenta un Padomes regulas ir tieši piemērojamas. Būtiskais šajā jomā ir tas, ka regulās izteiktās prasības ir vispārīgas.

Ļoti bieži prasības atrunātas ar „ja nepieciešams” ja „vajadzīgs” u.tml. Vadlīniju galvenais uzdevums ir palīdzēt 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 piemērošanu starp tirgus dalībnieku un Latvijas Republikas kontrolējošo institūciju (kompetento institūciju) Pārtikas un veterināro dienestu.

1.2. NOZARES ĪSS RAKSTUROJUMS

Pēc stāvokļa uz 2006.gada 1.janvāri Pārtikas un veterinārajā dienestā (www.pvd.gov.lv) atzīti 122 gaļas pārstrādes uzņēmumi, kuri nodrošina Latvijā saražotās gaļas pārstrādi. Lielākajai daļai no atzītajiem uzņēmumiem tiesības produktus izvietot tikai nacionālajā tirgū un šādi produkti tiek marķēti ar atšķirīgu marķējumu no regulā 853/2004 noteiktā identifikācijas marķējuma.

1.3. IZMANTOTĀ LKUMDOŠANA UN VADLĪNIJAS

Projekta „Labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanā” izstrādē izmantota speciāli literatūra un Eiropas Savienības un Latvijas likumdošanas normatīvie akti.

1.3.1. Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas

1.3.1.1. Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) nr.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 un izsekojamību;

1.3.1.2. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regulas (EK):

1.3.1.3. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu;

1.3.1.4. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku;

1.3.1.5. 854/2004, ar ko paredz īpašus noteikumus par lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu;

1.3.1.6. 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;

1.3.1.7. 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;

1.3.1.8. Eiropas Parlamenta un Padomes 2005.gada 15.novembra regula 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;

1.3.1.9. Eiropas Parlamenta un Padomes regula 1774/2002, ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti pārtikā;

1.3.1.10. Eiropas Parlamenta un Padomes regula 2074/2005 (05.12.2005), ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar regulu 853/2004; 854/2004 un 882/2004 un groza regulas 853/2004 un 854/2004;

1.3.1.11. Eiropas Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju tiesību aizsardzības direktorāta "Metodiskie norādījumi " attiecībā uz to kā īstenot Regulas 852/2004 atsevišķus noteikumus.

1.3.2. Latvijas Republikas normatīvie akti

1.3.2.1. 2003. gada 29. aprīļa Ministru kabineta noteikumi nr. 235 "Dzeramā ūdens nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība";

1.3.2.2. 2001. gada 22. maija MK nr. 186 "noteikumi par būtiskām prasībām mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļiem un īpašiem ierobežojumiem vai aizliegumiem attiecībā uz darbībām artām";

1.3.2.3. 2001. gada 27. novembra MK noteikumi nr. 494 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamo risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm";

1.3.2.4. 1999. gada 01. jūnija MK noteikumi nr. 203 "Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība";

12.2005. gada 14. jūnija MK noteikumi nr. 409 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības";

1.3.2.5. Valsts galvenā pārtikas un veterinārā inspektora rīkojums nr. 87 (22.04.2006.) "Par dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā".

1.3.3. Vadlīnijas

1.3.3.1. Pamatnostādnes regulas 178/2002 piemērošanā attiecībā uz izsekojamību;

1.3.3.2. Vadlīnijas mikrobioloģiskā riska novērtēšanā FAO/WHO Codex Alimentarius. Alinorm 99/13A;

1.3.3.3. Pārtikas higiēnas vispārējo principu starptautiski rekomendētie prakses norādījumi (CAC/RCP 1-1969, izmaiņas 1999.);

1.3.3.4. Vadlīnijas par nacionālo brīvprātīgo "Labas higiēnas prakses un HACCP principu piemērošanas vadlīniju" izveidošanu sakarā ar ES regulu stāšanos spēkā (Lielbritānijas KI izdevums, izdevums 2004).

1.3.4. Starptautiskie standarti

1.3.4.1. Skābi saturošu sterilizēto konservu starptautiski rekomendētie prakses norādījumi (CAC/RCP @#-1979, izmaiņas 1993.);

1.3.4.2. Manuals of food quality control 5. food inspection (Food and Agriculture organization of the united nations Rome 1990.);

1.4.VADLĪNIJĀS IZMANTOTO TERMINU UN SAĪSINĀJUMU RAKSTUROJUMS

Definīcijas un termini:

Gaļas produkti - svaiga gaļa gabalos vai sasmalcināta, kurai pievienotas garšvielas vai pārtikas piedevas vai gaļas aizvietotāji un veikta tāda veida pārstrāde, kura izmaina gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru iznīcinot svaigas gaļas īpašības un ir gatavi lietošanai bez papildus apstrādes.

Pārstrāde - jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu.

Gaļa - mājas nagaiņu, mājputnu un medījamo dzīvnieku ēdamās daļas, ieskaitot asinis.

Mājas nagaiņi - mājas liellopi (to starp bubala un bizonu sugas), cūkas, aitas, kazas, kā arī mājas nepārnadži.

Svaiga gaļa - ir gaļa kam nav veiktas citas apstrādes kā tikai atdzesēšana, sasaldēšana, ieskaitot gaļu, kas ir iesaiņota vakuumā vai kontrolētā atmosfērā.

Mazie medījumu dzīvnieki - ir savvaļas medījамie putni un zaķveidīgie, kas brīvi dzīvo savvaļā.

Lielie medījамie dzīvnieki - ir savvaļas sauszemes zīdītāji, kas brīvi dzīvo savvaļā un uz neattiecas mazo medījамo dzīvnieku definīcija.

Subprodukts — ir svaiga gaļa, kas nav liemeņa gaļa un vēdera dobuma orgāni un asinis.

Malta gaļa - ir atkaulota gaļa, kas ir samalta un satur mazāk kā 1 % sāls.

Mehāniski atdalīta gaļa - kas iegūta atdalot gaļu no gaļas kauliem pēc atkaulošanas (vai neatkaulošanas), izmantojot mehāniskus līdzekļus, kā rezultātā tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra.

HACCP rokasgrāmata

- dokuments, kurš definē, kādas darbības ir veicamas, lai nodrošinātu kontroli pār produktu vai procesu.

Higiēnas prasības

- prasību kopums, kas raksturo visus apstākļus un pasākumus, kuri nepieciešami, lai pārtikas aprites posmos tiktu nodrošināts pārtikas nekaitīgums.

Izsekojamība

- 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.

Kalibrēšana

- operāciju kopums, kas pie noteiktiem nosacījumiem konstatē sakarību starp mērlīdzekļa vai mērsistēmas uzrādītām vērtībām, kuras reproducētas no etaloniem.

Kontroles pasākumi

- pasākumi un/vai darbības, kuras nepieciešamas, lai novērstu riska cēloņus vai samazinātu to rašanās iespējamību līdz pieņemamam līmenim.

Koriģējošas darbības

- darbības, kuras nepieciešams veikt kad KKP uzraudzība rāda tendenci, ka var tikt zaudēta kontrole un jāveic pasākumi riska novēršanai vai samazināšanai līdz pieņemamam līmenim

Kritiskais kontroles punkts (KKP)

- nozīmē jebkuru ražošanas procesa posmu gaļas ieguves procesā, kurā bīstamība var iziet ārpus pieņemtajām normām un jāveic uzraudzība un jānovērš vai līdz pieļaujamam līmenim jāsamazina bīstamības cēlonis.

Kritiskās robežas

- iepriekš noteikts lielums kontroles pasākumam, kam jānodrošina KKP potenciālā riska faktora novēršana.

Kvalitāte

- īpašību kopums, kas nodrošina pārtikas atbilstību patērētāja vajadzībām un konkrētām normatīvo aktu prasībām.

Lēmumu shēma

- jautājumu secība, kuru izmanto katram procesam, kurā ir identificēts potenciāls risks, lai noteiktu, kurā procesā ir KKP.

Novirze

- tendence procesa parametriem novirzīties ārpus kritiskā limita vērtībām.

Pārtika (jeb "pārtikas produkts")

- jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam.

Pārtikas aprīte

- visas darbības ar pārtiku no tās ieguves līdz patēriņam (primārā ražošana, ieguve, pirmapstrāde, apstrāde, pārstrāde, ražošana, iepakošana, uzglabāšana, izplatīšana, transportēšana, pārvietošana pāri valsts robežai, vairumtirdzniecība un mazumtirdzniecība, sabiedriskā ēdināšana).

Pārtikas izplatīšana

- pārtikas tirdzniecība, piedāvāšana, sadale, nodošana saskaņā ar līgumu vai izdalīšana bez maksas.

Pārtikas uzņēmums

- uzņēmums (uzņēmējsabiedrība), komercsabiedrība, individuālais (ģimenes) uzņēmums, zemnieka vai zvejnieka saimniecība, individuālais komersants vai individuālais darba veicējs, kas iesaistīts kādā no pārtikas aprites posmiem un veic uzņēmējdarbību, komercdarbību vai saimniecisko darbību.

Gala patērētājs

- pēdējais pārtikas produkta patērētājs, kurš lieto produktu uzturam vai ēdienu pagatavošanai un neveic darbības ar tālāku produkta apriti.

Piesārņojums

- jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fiziski piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas gaitā vai citos pārtikas aprites posmos veikto darbību, arī augkopībā un lopkopībā veikto darbību, un vides piesārņojuma vai augsnes apstrādes rezultātā un kuru klātbūtne pārtikā var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, padarīt pārtiku nederīgu patēriņam vai citādi izmainīt pārtikas dabu vai sastāvu.

Patogēnie mikroorganismi

- mikroorganismi, kas izraisa cilvēka organisma ar normālu imūnsistemu saslimstību, un kam ir skaidri izteikts patogenitātes mehānisms (Salmonellae spp., Listeria monocytogenes u.c.)

Nosacīti patogēnie mikroorganismi - mikroorganismi

piesārņota pārtika - pārtikas produkti, kuri piesārņoti ar patogēniem mikroorganismiem, ķīmiskām un citām vielām tādā daudzumā, kas var apdraudēt cilvēku veselību un dzīvību.

Pārtikas tirgus dalībnieks - ikviena juridiska vai fiziska persona, kas veic darbības pārtikas posmos ir atbildīga, lai veiktās darbības atbilstu normatīvo aktu prasībām.

Saskares virsmas - pārtikas sagatavošanas darba virsmas, kas tieši vai netieši var nonākt saskarē ar pārtiku (darba apģērbs, personāla rokas, aprīkojums, iekārtas, darba galdi u.c.)

Pirmreizējā verificēšana

- iepriekš neverificēta mērīšanas līdzekļa verificēšana pirms tā ievietošanas tirgū vai nodošanas lietošanai.

Procesa diagramma

- pētāmā ražošanas procesa 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 novērst kaitīgo faktoru ietekmi uz cilvēku vai vidi.

Validācija

- HACCP sistēmas apstiprināšana.

Verificēšana

- darbību kopums, ko veicis Nacionālais reglamentētās metroloģijas dienests (vai cita atzīta institūcija), lai konstatētu un apstiprinātu, ka valsts metroloģiskajai kontrolei pakļautie mērīšanas līdzekļi pilnīgi atbilst noteiktajām prasībām. 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 mērījumu vienotību noteiktajām prasībām.

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.

1.5. PĀRTIKAS APRITES DALĪBNIEKU PIENĀKUMI

Tirgus dalībnieki visos gaļas produktu ražošanas un izplatīšanas posmos, kas atrodas viņu sfērā, nodrošina:

1. gaļas produktu ražošanas atbilstību normatīvo aktu prasībām;
2. gaļas produktu nekaitīgumu;
3. procedūras, kas pamatotas uz HACCP principiem, izstrādāšanu un ieviešanu;
4. izsekojamību;
- 4.1. pārtikas tirgus darbība var tikt apdraudēta, ja pārtika nav izsekojama. Jāizveido tāda sistēma, lai varētu identificēt izejvielu izcelsmi pārtiku tās realizācijas vietā. Tālākos produktu aprites posmos tirgus dalībniekiem jāturpina izsekojamības pārmantošana. Izsekojamības mērķis - vajadzības gadījumā no tirgus atsaukt attiecīgo "problēmu" produktu vai sniegt informāciju patērētājiem vai amatpersonām.
5. Īpašus higiēnas pasākumus (gaļas produktu ražošanas procesu atbilstība mikrobioloģiskajiem kritērijiem, procedūru izveidošana regulu 852/2004 un 853/2004 mērķu sasniegšanai, aukstuma ķēdes uzturēšanu,

paraugu noņemšanu un izmeklēšanu. Paraugu noņemšanu veic atbilstoši Kopienas vai Latvijas normatīvajos aktos noteiktajām metodēm.

6. sadarbību ar Pārtikas un veterināro dienestu (informējot par būtiskām izmaiņām kautuves darbībā vai darbības pārtraukšanā);

7. gaļas produktu nekaitīguma gadījumā, ja tā nav uzņēmuma kontrolē, uzsāk procedūras tās atsaukšanā un paziņo PVD.

1.6. VADLĪNIJU IZSTRĀDES DARBA GRUPA

Vadlīnijas izstrādāja darba grupa sastāvā:

1.6.1. Jānis Zutis Dr.sc.ing., SIA "Gaļas un piena rūpniecības inženiercentrs".

1.6.2. Māris Cers a/s "Valmieras piens" mārketinga stratēģijas direktors (bijušais ilggadējs SIA „Triāls” valdes priekšsēdētājs).

1.6.3. Lilija Markeviča, LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Pārtikas tehnoloģijas katedras docente.

2. OBLIGĀTĀS PRASĪBAS

2.1. Uzņēmuma strukturālās prasības (teritorija, telpas)

2.1.1. Uzņēmuma teritorija

Uzņēmumam jānodrošina būvniecības prasības uzņēmuma projektēšanā un celtniecībā atbilstoši Latvijas Republikas likumam "Būvniecības likums", attiecīgajiem Latvijas un citiem spēkā esošiem būvnormatīviem, kas ietverti LBN 000 "Būvnormatīvu saraksts".

Teritorijai jābūt labiekārtotai, sakoptai un iežogotai, lai izslēgtu nepiederošu personu un dzīvnieku iekļūšanu tajā, izņemot piesietus sargsuņus. Braucamajai daļai jābūt ar blīvu betona vai cita piemērota materiāla segumu, kas nerada putekļus un pietiekošā slīpumā, lai nokrišņu ūdeņi nokļūtu lietus ūdeņu kanalizācijas sistēmā, kas lietus ūdeņu uzkrāšanos. Teritorijai jābūt sadalītai zonās:

- * transporta mazgāšana;
- * izejvielu pieņemšanas;
- * ražošanas zona;
- * realizācijas zona (gaļas produktu realizācijas vieta).

Teritorijā jābūt:

- * norobežotai sadzīves atkritumu uzglabāšanas vietai ar ūdensnecaurlaidīgiem nekorodējoša materiāla konteineriem ar vākiem.

2.1.2. Telpas

Telpām jābūt atbilstoši projektētām un būvētām, lai īstenotu labas higiēnas praksi (nodrošinātu aizsardzību pret insektiem, grauzējiem, ārējās vides faktoru ietekmes, nepiederošu personu un dzīvnieku klātbūtnes, piemērotām konstrukcijām, kas nepieļautu netīrumu uzkrāšanos, novērstu kondensātu vai pelējumu veidošanos un varētu viegli veikt konstrukciju tīrīšanu un dezinfekciju, nodrošinātu uzturēt atbilstošus temperatūras režīmus, aizsardzību pret piesārņojumu kaušanas procesa laikā u.c.)

Ir jābūt pietiekamam telpu skaitam, atbilstoši uzņēmumā veicamām darbībām. Visās šajās telpās ir jāievēro atbilstošas higiēnas prasības. Visiem celtniecības materiāliem jābūt tādiem, kas nevar izdalīt pārtikā nevēlamas vielas. Darba telpām jābūt pietiekami plašām, lai var ērti un droši strādāt, lai tiktu nodrošināta secīga gaļas produktu ražošanas procesu virzība uz priekšu.

Ja, HACCP procedūrās ir norādīti nepieciešamie telpu izmantošanas laika grafiki, pieļaujama procesu nodalīšana laikā.

2.1.3. Grīdas

Uztur labā stāvoklī, tam ir jābūt bez plaisām, viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām, drošām pret slīdēšanu, konstruētām šķidrums novadīšanai uz kanalizācijas trapiem. Grīdu apdarei lieto ūdensnecaurlaidīgus, mitrumu neuzsūcošus, neabsorbējošus, mazgājamus un netoksiskus materiālus. Ja nepieciešams, grīdām nodrošina virsmas drenāžu. Grīdu un sienu savienojumiem jānovērš netīrumu uzkrāšanās, lai neradītu piesārņojuma risku.

2.1.4. Sienas

Sienas uztur labā stāvoklī, tām ir jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Sienu apdarē izmanto ūdensnecaurlaidīgus, mazgājamus un dezinficējamus, netoksiskus materiālus. Sienām jābūt gaišām, ar viegli kopjamu mazgājamu un dezinficējamu virsmu ne mazāk kā divu metru augstumā. Apdares materiālu savienojuma vietas jāaizpilda ar ūdensnecaurlaidīgu komponentu. Vadi un caurules jāiebūvē sienā vai 4 cm attālumā no tām, lai nodrošinātu tīrīšanas procedūras. Griestu virsmas pieļaujams balsināt.

2.1.5. Griesti

Griesti (vai, ja nav griestu, jumta iekšējā virsma) un to konstrukcijas projektē un izbūvē tā, lai novērstu vai aizkavētu netīrumu, kondensātu uzkrāšanos, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos. Griestiem jābūt viegli tīrāmiem un ūdensnecaurlaidīgiem.

2.1.6. Logi

Logus un citas atveres projektē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos. Logiem jābūt viegli tīrāmiem. Logus, kurus izmanto vedināšanai, aprīko ar viegli kopjamiem un tīrāmiem sietiem aizsardzībai pret insektiem vai putniem. Ja atvērti logi varbūt par iemeslu pārtikas piesārņošanai, pārtikas ražošanas laikā logiem jābūt aizvērtiem. Palodzēm ražošanas telpās jābūt šaurām, slīpām, lai tās netiktu izmantotas kā plaukti.

2.1.7. Durvis

Durvīm jābūt viegli tīrāmām un dezinficējamām, netīrumus un mitrumu neuzsūcoša materiāla. Tām jābūt gatavotām no materiāla, kas neuzsūc smakas un ir izturīgas pret puvumu.

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

2.1.8. Ventilācija

Ventilācijai jānodrošina adekvātu gaisa apmaiņu telpās. Ierīko atdalītas, autonomas ventilācijas sistēmas sanitārajām un ražošanas telpām. Ventilācijas lūkām jābūt ar aizsargsietu. Ventilācijas sistēmas regulāri jāattīra un jāpārbauda to efektivitāte. Telpās nodrošina dabisko vai piespiedu (mehānisko) ventilāciju.

Nav pieļaujama gaisa plūsma no netīrās (piesārņotās) zonas uz tīro zonu. Ventilācijas sistēmas filtri un citas tīrāmās daļas ir viegli tīrāmas un nomaināmas. Gaļas produktu atdzesēšanas laikā ir jābūt atbilstošai ventilācijai, lai novērstu kondensāta veidošanos uz virsmām.

2.1.9. Apgaismojums

Visās telpās jābūt atbilstošam dabīgajam vai mākslīgajam apgaismojumam. Griestu lampas jāveido un jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu un kondensātu uzkrāšanos, pelējuma augšanu un tā daļiņu

izplatīšanos. Apgaismojumam jābūt pietiekamam nepieciešamo procesu veikšanai (ne mazākam par 220 lx.). Visiem apgaismes ķermeņiem jābūt nodrošinātiem pret stiklu nokļūšanu telpās.

2.1.10. Kanalizācija

Telpās, kur veic procedūras ar ūdeni, ierīko kanalizācijas sistēmu. Kanalizācijas sistēmu atļauts neierīkot atvēršanas, saldēšanas, sadzīves telpās un koridoros. Kanalizācijas iekārtām jāatbilst paredzētajam nolūkam. Uzņēmumā jābūt efektīvai notekūdeņu novadīšanas sistēmai ar nepieciešamajās vietās iekārtotām lūkām, kas nodrošina ražošanas procesā radušos šķidro atkritumu un notekūdeņu ātru novadīšanu, aizkavē novadsistēmas gāzu un smaku izplatīšanos, novērš grauzēju iekļūšanu telpās un cieto atkritumu iekļūšanu ārējā notekūdeņu sistēmā. Pirms notekūdeņu ievadīšanas novadīšanas, attīrīšanas vai savākšanas vietā, jāparedz lokāli:

- skābo un sārmaino notekūdeņu neitralizācija līdz pH 6,5-8,5;
- transportlīdzekļu mazgāšanas notekūdeņu attīrīšanu;
- nepieciešamības gadījumā dezinficēšanu.

Tās jāveido tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska. Piemēram, tualesu kanalizācija sistēma jānošķir no ražošanas notekūdeņiem. Ja, kanalizācijas kanāli atklāti vai daļēji aizvērti, tad jāgarantē, lai šķidrums un cietās daļas nenokļūtu no piesārņotās platības uz tīro platību.

Visvairāk pielietotā šķidruma savākšanas sistēma ir, kad grīdā ierīko ar režģi pārklātas notekūdeņu savākšanas lūkas (trapus), aprīkotus ar sietiem ar izmēru ne lielāku par 6 mm, un vārstus, kas novērš smakas un grauzēju nokļūšanu telpās. Notekūdeņus savāc centralizēti ārpus kautuves telpām

2.1.11. Dzeramais ūdens

Dzeramais ūdens ir ūdens, kas atbilst obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām, kas noteiktas MK noteikumos nr. 235 prasībām. Uzņēmums jānodrošina ar dzeramo ūdeni pietiekošā daudzumā, apgādei jābūt nepārtrauktai, ar attiecīgu spiedienu. Lai nodrošinātu garantētu ūdens padevi maksimālās slodzes stundās, uzņēmumu ūdens apgādes sistēmā jābūt tīrā ūdens rezervuāriem ūdens padeves traucējumu gadījumos. Dzeramā ūdens caurulēm jābūt no materiāliem, kuriem ir kvalitātes sertifikāts saskarsmei ar dzeramo ūdeni. Dzeramā ūdens krāni īpaši jāapzīmē (piemēram, aukstais ūdens - zilā krāsā, karstais ūdens - sarkanā krāsā).

Ūdens apgādes avotam un ūdens ņemšanas vietā jābūt atbilstošam iekārtojuma, teritorijai labiekārtotai, iežogotai un aizslēdzamai.

Aizsargjoslā nedrīkst uzglabāt barību, atkritumus, ķīmiskas vielas, kokmateriālus, lai novērstu piesārņojuma risku. Jāizveido piebraucamais ceļš ar cieto segumu uguns drošības transporta piebraukšanai.

Ūdensvada ievadam jāatrodas izolētā, aizslēdzamā telpā, kurā jābūt manometriem, krāniem - dzeramā ūdens paraugu ņemšanai, ūdens notektrapiem, atgriezeniskiem vārstiem, caur kuriem ūdens kustība iespējama tikai vienā virzienā.

Pēc katra remonta ūdensvads jāskalo un jādezinficē, un jāveic ūdens laboratoriskā kontrole.

Ūdensvada remontdarbus reģistrē speciālā žurnālā, kur atzīmē datumu, remonta iemeslu, pēcremonta ūdensvada dezinfekcijas veidu. Darbinieka vārdu, uzvārdu kas veica dezinfekciju, žurnālā atzīmē pēcremonta ūdens laboratorisko izmeklējumu rezultātus. Ja, kautuve izmanto tehnisko ūdeni (ugunsdrošības nolūkiem, tvaika ražošanai, saldēšanas iekārtu dzesēšanai, tad tam jācirkulē atsevišķā identificējamā sistēmā.

MK noteikumos nr. 235 ir noteikti dzeramā ūdens monitoringā nosakāmie rādītāji un analīžu veikšanas biežums. Katru gadu (līdz kārtējā gada sākumam) ir jāizstrādā monitoringā programma, kura jāaskaņo ar Sabiedrības veselības aģentūru. Kautuve var monitoringā programmā iekļaut arī tos testēšanas rezultātus, kas iegūti paškontroles procedūru ietvaros.

Uzņēmumā jānodrošina personāla un ražošanas vajadzībām nepieciešamā karstā dzeramā ūdens temperatūrai, kurai jābūt ne zemākai par $+55^{\circ}\text{C}$ un ne augstākai par $+70^{\circ}\text{C}$. Bez tam ierīču tuvumā izvietojam līdzekļus roku mazgāšanai, dezinfekcijai un nosusināšanai. Instrumentus un aprīkojumu mazgā atsevišķi no roku mazgāšanai paredzētajam vietām.

Kur nepieciešama mitrā tīrīšana, jāierīko laistīšanas krāni. Visas šļūtenes jāuzglabā tā, lai tiktu novērsta to saskarsme ar grīdu.

2.2. PRASĪBAS IEKĀRTĀM, VIRSMĀM UN APRĪKOJUMAM

Visām iekārtām un aprīkojumam:

- * jābūt rūpīgi iztīrītām un dezinficētām, tīrīšana, dezinficēšana jāveic tik bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojumu. Instrumenti un aprīkojums jāmazgā un jādezinficē pēc vajadzības;
- * jābūt uzstādītam tā, lai tos un apkārtējo teritoriju būtu iespējams tīrīt un dezinficēt;
- * labā kārtībā paredzēto funkciju veikšanai.

Iekārtu un aprīkojuma virsmas telpās, jo īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar gaļu, jāuztur labā higiēniskā stāvoklī, tām jābūt viegli tīrāmām un dezinficējamām. Jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli. Visām iekārtām un aprīkojumam uzņēmuma telpās

un virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt tādas konstrukcijas, lai gaļu pasargātu no piesārņošanas ar toksiskām vielām, smakām. Virsmām jābūt no neabsorbējoša materiāla, izturīgām pret koroziju un atkārtotām mazgāšanas un dezinfekcijas procedūrām. Ražošanas procesos nav atļauts izmantot darba instrumentus ar koka spalām un koka gaļas sadales dēļus. Tāpat dažāda veida aprīkojums t.sk tara nedrīkst būt no koka.

Ražošanas telpās jābūt atbilstošam aprīkojumam darba telpu, instrumentu un iekārtu tīrīšanai mazgāšanai un dezinfekcijai. Šim aprīkojuma jābūt no koroziju izturīga materiāla un tam jābūt viegli tīrāmam ar atbilstošu aukstā un karstā ūdens apgādi.

Vajadzības gadījumā arī jābūt ierīcēm aprīkojuma un darba instrumentu glabāšanai. Tiem jābūt izgatavotiem no nekorodējoša materiāla un viegli tīrāmiem.

Vajadzības gadījumā var paredzēt vannas vai citādas ierīces gaļas mazgāšanai (skalošanai). Tām jābūt nodrošinātām ar karstā un/ vai aukstā dzeramā ūdens apgādi.

Tehnoloģiskām iekārtām jābūt izvietotām saskaņā ar tehnoloģisko shēmu, kas nodrošina tehnoloģiskā procesa plūsmu virzību uz priekšu, iespējami īsus, taisnus cauruļvadus un izslēdz izejvielu un pārstrādes produkcijas pretplūsmu. Iekšējam transportam un tarai jābūt attiecīgi marķētiem atkarībā no to izmantošanas.

Liemeņu pārvietošanai gaļas pieņemšanas vietās un gaļas sadales telpā vēlami piekaru ceļi, jāraugās lai liemeņi to pārvietošanas laikā nesaskaitos ar grīdu vai sienām. Uzņēmuma telpās pietiekamā daudzumā jāierīko izlietnes, bet telpās kurās tiek veikta darbības ar neiesaiņotu gaļu ierīko roku mazgāšanas ierīces ar tekoša krastā un aukstā dzeramā ūdens padevi un krāniem, kas novērš piesārņojuma risku. Gaļas sadales telpas jānodrošina ar darba instrumentu sterilizācijas iekārtu, kuras ūdens temperatūra nav zemāka par +82 °C vai jāizmanto citas alternatīvas dezinfekcijas metodes.

Metroloģisko ierīču nodrošinājums

Mēriekārtu nodrošinājums un izvēle svarīga nozīme visā gaļas produktu ražošanas procesa ķēdē, sākot no izejvielu un materiālu pieņemšanas, uzglabāšanas, apstrādes un beidzot ar produktu termisko apstrādi. Valsts metroloģiskajai pārbaudei pakļauti mērīšanas līdzekļi, kurus lieto pārtikas produktu izgatavošanas kontrolei, tehniskās drošības kontrolē vai veicot ekspertīzi. Verificēšanas rezultātu rakstisks apliecinājums par mērīšanas līdzekļu atbilstību ir verificēšanas sertifikāts vai verificēšanas zīme. (uzlīme, metāla zīmoga reljefa nospiedums, plombas. Verificēšanas atzīme ietver laboratorijas akreditācijas numuru vai identifikācijas zīmi, verificēšanas laiku (mēnesi un gada pēdējie divi

cipari). Saskaņā ar likumu "Pār mērījumu vienotību" un citu normatīvo aktu prasībām visā procesu ķēdē pastāvīgi jānodrošina:

- * tehnoloģisko procesu mērāmo parametru apzināšana, to lielumus un pieļaujamas 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;
 - * pastāvīgi 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.

Termiskās apstrādes iekārtām jābūt apgādātām ar termiskās apstrādes parametru kontroles ierīcēm. Pieļaujama **verifleēta** termiskās apstrādes programmu izveide un piemērošana kā kontroles ierīce. Jebkuru kontroles ierīču rezultāti uzglabājami trīs gadus, gaļas konservu sterilizācijas procesa termogramma jā saglabā piecus gadus.

3. IZEJVIELAS

3.1. Pārtikas transportēšana

3.1.1. Transportlīdzekļiem, kas iesaistīti pārtikas aprītē, jāatbilst valstī noteiktajām likumdošanas prasībām un ir jābūt Pārtikas un veterinārā dienesta izsniegtai atļaujai pārvadāšanai.

3.1.2. Pārvadāšanas transports jātur tīrs un jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtiku no piesārņojuma.

3.1.3. Transportlīdzekļu iekšējām virsmām jābūt izgatavotam no ūdensnecaurlaidīga, nerūsējoša, netoksiska, mazgājama un dezinficējama materiāla.

3.1.4. Visa veida gaļa un gaļas produkti jātransportē ar speciāliem transportlīdzekļiem; lai novērstu piesārņojuma risku no laika apstākļu ietekmes un produkcijai nepieklūtu insekti un putekļi, šī transportlīdzekļa izmantošana citiem mērķiem aizliegta.

3.1.5. Pēc izkraušanas transportlīdzekļi jāmazgā ar ūdeni un mazgāšanas līdzekļiem, jādezinficē ar pārtikas rūpniecībā atļautiem dezinfekcijas līdzekļiem.

3.1.6. Saldēti kautprodukti jātransportē ar refrīžeratortransportu mīnus 18 °C vai zemākā temperatūrā; transportēšanas laikā pieļaujama īslaicīga temperatūras paaugstināšanās, bet ne vairāk kā par -3 °C.

3.1.7. Transporta līdzekļa šoferim - ekspeditoram vai ekspeditoram jābūt personas medicīnas grāmatiņai, higiēnas kursu apmācībai un dokumentam kas to apliecina, tīram sanitārajam apģērbam, kā arī jāievēro personīgā higiēna un pārtikas transportēšanas noteikumi.

3.1.8. Produktu transportēšanas temperatūras režīmam jāatbilst normatīvajos aktos noteiktajām vai pārtikas tirgus dalībnieka noteiktajām prasībām (skatīt 3.2.)

3.2. Izejvielas raksturojums

Gaļas produktu ražošanā kā pamatizejviela tiek izmantota visu produktīvo mājdzīvnieku, putnu, savvaļas medījumu un nebrīvē audzētu savvaļas dzīvnieku gaļa, kura iegūta Pārtikas un veterinārā dienesta atzītās kautuvēs. Bez tam produktu ražošanai izmantojama iepirkta gaļa ES dalībvalstīs vai importēta no 3. valstīm. Importa gadījumā uzņēmuma rīcībā jābūt 3. valsts izsniegtam veterinārajam sertifikātam. Apliecinājums par gaļas atbilstību ir veselības marķējums uz liemeņa. Latvijas Republikas kautuvēs ir 2 formu veselības marķējumi. Taisnstūra formas, kurā tiek identificēta gaļas izcelsmes valsts LV, kautuves atzīšanas 6 ciparu numurs A 000000. Ovālas formas marķējumā tiek norādīta gaļas izcelsmes valsts LV, kautuves atzīšanas numurs A 000000, tirgus apzīmējums EK. Ja, gaļa ievesta no citam dalībvalstīm, tad attiecīgā informācija ir atšķirīga, bet marķējuma forma identiska.

Gaļas produktu ražošanā kā izejvielu izmanto nesadalītu vai sadalītu gaļu, malto gaļu, mehāniski iegūtu gaļu. Gaļas produktu pieņemšanas, uzglabāšanas, sadales posmos jāievēro likumdošanā noteiktās temperatūras: sadalītai vai nesadalītai gaļai ne augstāku par +7°C, putnu gaļai ne augstāku par +4 °C, maltai gaļai ne augstāka par +2°C, mehāniski iegūtai gaļai ne augstāka par +2 °C, subproduktiem ne augstākai par +3 °C, sasaldētai gaļai ne augstākai par - 12°C, sasaldētai maltai gaļai un gaļas izstrādājumiem ne augstākai par - 18°C. Mazo medījumu gaļas temperatūra nedrīkst būt augstāka par +4 °C un lielo medījumu par +7°C.

Gaļas produktu ražošanā nedrīkst izmantot:

- dzīvnieku dzimumorgānus;
- urīnorgānus, izņemot nieres un urīnpūsli;
- balsenes skrimsli, traheju un lielos bronhus;
- acis un acu plakstiņus;
- ārējos dzirdes orgānus;
- ragu audus un mājputnu galvu, izņemot seksti, ausis, ka arī barības vadu, guzu, zarnas un dzimumorgānus.

Visai gaļai, ieskaitot malto gaļu un gaļas izstrādājumus, ko izmanto gaļas produktu ražošanai jāatbilst svaigas gaļas prasībām.

3.3. Higiēnas prasības iepakojumam

- 3.3.1. iesaiņošanas, iepakojšanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojuma risku un jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojumam;
- 3.3.2. iesaiņošana iepakojšana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma; Izmantojot metāla kārbas vai stikla burkas, jānodrošina to izturība un tīrība;
- 3.3.3. atkārtoti izmantojamiem iesaiņošanas vai iepakojšanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un dezinficējamiem.
- 3.3.4. uz iesaiņošanas un iepakojšanas materiālu iesaiņojumam jābūt apliecinājumam, ka tie paredzēti pārtikas iesaiņošanai un iepakojšanai;
- 3.3.5. iesaiņojamajiem materiāliem jāaizsargā produkcija no mehāniskiem bojājumiem, piesārņošanas, mitruma zudumiem, tiem jābūt glīti noformētiem, ērti lietojamiem un izturīgiem;
- 3.3.6. iesaiņojamie materiāli nedrīkst pazemināt produkcijas organoleptiskos rādītājus;
- 3.3.7. vienreizējās lietošanas iesaiņošanas materiālus nedrīkst izmantot atkārtoti.

4. TEHNOLOĢISKIE PROCESI

Gaļas produktu ražošanas tehnoloģisko procesu izstrādā pats uzņēmums un tas ir uzņēmuma īpašums. Uzņēmums atbildīgs par savu deklarēto prasību ievērošanu.

4.1. Ražošanas plūsma - gaļas produktu ražošanas procesam jābūt tā izplānotam un nodrošinātam ar atbilstošām telpām un iekārtām, lai visus ražošanas procesus veiktu secīgi, ar minimāliem kavējumiem, lai nekrustotos izejvielu, pusfabrikātu, gatavās produkcijas, pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu, kā arī nosacīti netīrajā, un tīrajā zonā strādājošā personāla plūsmas. Ja, HACCP procedūrās ir atrunāti telpu izmantošanas laika grafiki, tad ir pieļaujama atsevišķu ražošanas procesu nodalīšana laikā.

4.2. Palīgmateriāli, piedevas un to uzglabāšana

Gaļas produktu ražošanai izmanto tikai Ministru kabineta noteikumos nr. 86 (27.02.01.) atļautās pārtikas piedevas un to saturs gatavajā produkcijā nedrīkst pārsniegt norādīto daudzumu šajos noteikumos, kā arī garšvielas.

Pārstrādē izmantojamajiem palīgmateriāliem jāatbilst normatīvi tehniskas dokumentācijas prasībām. Garšvielas un piedevas jāuzglabā ūdens necaurlaidīgā iepakojumā vai iesaiņojumā un marķējumā norādītajā temperatūrā.

4.3. Gaļas pieņemšana un sadale

Pieņemot gaļu, liemeņiem jābūt tīriem un ar atbilstošu temperatūru. Pieņemtā izejviela nekavējoties jānovieto saldētavā vai jāuzsāk tās pārstrāde. Izejvielu pieņemšanas laikā, telpas durvīm jābūt atvērtām pēc iespējas īsāku laiku.

Pirms gaļas sadalīšanas un atkaulošanas liemeņi jānotīra un jāizgriež zīmogu nospiedumu vietas. Uzsākot gaļas sadali, jānodrošina izmantojamo izejvielu temperatūra, (skatīt 3.2. „Izejvielas raksturojums”), jo neatbilstoša temperatūra var radīt draudus produktu drošībai.

Turpmāk ar gaļas sadali sapratīsim atkaulošanas procesu, t.i. muskuļaudu atdalīšanu no skeleta kauliem, kā arī atkaulošanas procesā no gaļas jāatdala cīpslas, limfmezgli, saistaudi, asins sarecējumi, skrimšļi, plēves un kauli, un tie jānovieto atsevišķos marķētos konteineros.

Atkaulošanas process jāplāno tā, lai liemeņus uz atkaulošanas vietu pārvietotu pakāpeniski pēc vajadzības, lai neradītu uzkrājumus, kas veicinātu gaļas temperatūras paaugstināšanos. Visā gaļas sadales procesā līdz gaļas izmantošanai produktu ražošanai, t.sk iepakojšanai jānodrošina atbilstošas temperatūras (skatīt 3.2. „Izejvielas raksturojums”).

Ja, tiek veikta dažādu dzīvnieku gaļas sadale vai atkaulošana, jāveic piesardzības pasākumi, lai novērstu gaļas savstarpēju piesārņošanu, nodalot veicamo darbību vietu un laiku.

Pirms gaļas atkaulošanas pieļaujamas atkāpes no 3.2. sadaļa "Izejvielas raksturojums" minētajām temperatūrām, ja atkaulošanas telpas atrodas vienā teritorijā ar kautuvi vai vienā ēkā vai pēc zināma laika, kurā tā ievietota atdzesēšanai. Līdz ko tā ir atkaulota tā nekavējoši jāatdzesina līdz atbilstošai temperatūrai. (3.2. Izejvielas raksturojums). Ja, atkaulota gaļa tiek sasmalcināta vai samalta gaļas produktu ražošanai, tad uz to nav attiecināmas maltas gaļas ražošanas likumdošanas prasības.

Personālam, kurš veic gaļas sadalīšanu, atkaulošanu, jālieto individuālie aizsardzības līdzekļi (metāla cimdi, sieti u.c).

Atkaulošanas telpās jānodrošina:

1. darba instrumentu dezinfekcijas ierīces ar karstu ūdeni (temperatūra ne augstāka par +82 °C). Var izmantot arī citas dezinficēšanas ierīces ar līdzvērtīgu iedarbību.

2. roku mazgāšanas ierīces ar tādiem krāniem, lai nodrošinātu nepiesārņojuma izplatīšanos, ja personāls veic darbības ar neiesaiņotu gaļu.

3. apkārtējās vides temperatūra ne augstāka par +12 °C.

4. vienlaicīga neiesaiņotas gaļas atsevišķa uzglabāšana no iesaiņotas gaļas, kad iepakojuma materiāls, uzglabāšanas veids var izraisīt gaļas piesārņojumu

Ja, uzņēmumā pēc atkaulošanas, tiek izmantotas tehnoloģijas mehāniskai gaļas iegūšanai no skeleta kauliem, tad:

- * mehāniskā atdalīšana jāveic tūlīt pēc atkaulošanas;
- * to nedrīkst iegūt no atgremotāju skeleta kauliem;
- * kauli no mājputnu liemeņiem nedrīkst būt vecāki par 3 dienām no kaušanas;
- * kauli no nagaiņu liemeņiem nedrīkst būt vecāki kā 7 dienas no kaušanas.

Mehāniski iegūtā gaļa, ja to neizmanto vienu stundu pēc iegūšanas, tā

nekavējoties jāatdzesē un jāuzglabā temperatūrā ne augstākā par + 2 °C, vai ja

veic sasaldēšanu ne augstāka kā - 18 °C. Ja, pēc atdzesēšanas to neizmanto 24 h

laikā, tad tā 12 h pēc iegūšanas jāsasaldē.

Atkaulošanas telpā jāizvieto atbilstoši marķēti pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu savākšanas konteineri. Gadījumos, kad tiek saņemta sadalīta gaļa, tad tā jāatbrīvo no iesaiņojuma/ iepakojuma, jāveic šķirošana.

4.4. Gaļas atlaidināšana

Sasaldētas gaļas atlaidināšana jāveic tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos gaļā. Gaļai atlaidināšanas laikā jābūt temperatūrā, kas nerada draudus veselībai.

Saldētu gaļu pirms atkaulošanas vēlams atlaidināt pie temperatūras +20°C (±2°), gaisa relatīvā mitruma 90% ± 10% un gaisa kustības ātruma 0,2 -1 metrs/ sekundē. Gaļas atlaidināšanu veic līdz gaļas temperatūrai pie kaula sasniedz + 1°C.

Liellopa gaļas atlaidināšanu vēlams veikt ne ilgāk par 30 stundām, cūkgaļu par 24 stundām.

Pēc atlaidināšanas gaļa jānoskalo ar dzeramo ūdeni, kura temperatūra +25 °C - +30°C; desmit minūtes jāapžāvē, jānotīra.

Atlaidināšanas laikā radušais šķidrums jānovada kanalizācijas sistēmā. Atlaidināšanas telpa jāaprīko ar ventilāciju. Malto gaļu pēc atlaidināšanas nedrīkst atkārtoti sasaldēt.

4.5. Šķirošana, sālīšana un uzglabāšana

Pēc atkaulošanas gaļa tiek sašķirota, nodrošinot tālāku identifikāciju, atbilstoši tās turpmākajai izmantojamībai (kvalitatīvajiem un uzturvērtības kritērijiem) un veiktas tālākās darbības: sasmalcināšana vai sālījuma ar pārtikas piedevām injicēšana un mehāniskā apstrāde, uzglabāšana, desu masas gatavošana, termiskā apstrāde atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem nosacījumiem. Sālījuma pagatavošanai jāizmanto dzeramais ūdens un no tā pagatavotais ledus. Sālījuma temperatūru ieteicams uzturēt $+4^{\circ}\text{C}$ līmenī. Sālījums pirms izmantošanas jāfiltrē.

4.6. Desu masas gatavošana un pildīšana apvalkos

Desu masas gatavošanai jāizmanto sasmalcināta vai samalta gaļa, kuras temperatūra nepārsniedz $+4^{\circ}\text{C}$ un desu masas sastāvam jāatbilst uzņēmuma deklarētajām (normatīvi tehniskā dokumentācija) prasībām. Vēlamais desu masas sagatavošanas ilgums 3-10 minūtes un desu masas beigu temperatūrai jābūt iespējami zemākai, ne augstākai par $+12^{\circ}\text{C}$. Desu masas sagatavošanas laikā pievieno aukstu dzeramo ūdeni vai ledu vai mākslīgo sniegu gatavotus no dzeramā ūdens.

Desu masas iepildīšanai izmanto dabīgos vai mākslīgos apvalkus. Dabīgos desu apvalkus pirms izmantošanas jāskalo siltā tekošā ūdenī.

Mākslīgos desu apvalkus jāgatavo atbilstoši rekomendācijām attiecīgajam apvalka veidam. Desu masa apvalkā jāiepilda blīvi, lai neveidotos gaisa spraugas.

4.7. Termiskā apstrāde un kūpināšana

Gaļas produktu termiskā apstrāde dalāma 3 posmos: kveldināšana, kūpināšana un vārīšana. Atkarībā no uzņēmuma noteiktās tehnoloģijas produktus kūpina augstās temperatūrās, kad produkta beigu temperatūra nav zemāka par $+70^{\circ}\text{C}$ (karstā kūpināšana) un temperatūrās no $+16^{\circ}\text{C}$ līdz $+25^{\circ}\text{C}$ (aukstā kūpināšana) vai tiek izmantota kombinēta termiskā apstrāde kūpināšana, vārīšana (produkta beigu temperatūra ne zemāka par $+70^{\circ}\text{C}$) un beigu kūpināšana. Pieļaujama produktu vārīšana dzeramā ūdens vidē nodrošinot beigu temperatūru ne zemāku $+70^{\circ}\text{C}$. Lai arī kādu metodi pielietotu, gala rezultātā tiek sagatavots gaļas produkts lietošanai uzturā bez papildus apstrādes.

Lai visos gaļas produktu ražošanas procesos produktus pasargātu no jebkāda piesārņojuma, kas produktus varētu padarīt nederīgus,

kurināmie materiāli nedrīkst atrasties telpās (izņemot skaidas slēgtā tarā kūpināšanas telpā).

Uzņēmumiem, jābūt pietiekamām telpām un iekārtām kūpinātu (termiski) apstrādātu produktu straujai atdzesēšanai līdz apkārtējās vides temperatūrai. Uzņēmuma pienākums nepieņemt apstrādē materiālus, kuri būtu piesārņoti ar kaitēkļiem vai toksiskām sadalījušām vielām vai piemaisījumiem. Tāpēc kūpināšanai nedrīkst izmantot krāsotu un lakotu koksnī, ķīmiski apstrādātu un skujkoku koksnī. Produktu ražošanai drīkst izmantot normatīvo aktu prasībām atbilstošus speciālus dūmu šķidrumus.

Termiskās apstrādes procesu jāatspoguļo termiskās apstrādes žurnālā, ar atzīmēm par produkta nosaukumu termiskās apstrādes procesa sākumu, procesa beigām, datumu un produkta temperatūru termiskās apstrādes procesa beigās vai šai informācijai jābūt citādi pieejamai.

4.8. Atdzesēšana

Desas pēc vārīšanas nekavējoši strauji jāatdzesē. Parasti pieejamākais atdzesēšanas veids ir dzeramā ūdens duša līdz temperatūrai $+25^{\circ}\text{C}$ - 30°C . Pēc tam atdzesēšanas process jāturpina aukstuma kameras līdz produkta beigu temperatūra sasniedz $+4^{\circ}\text{C}$ - $+8^{\circ}\text{C}$.

Pārējos gaļas produktus ieteicams atdzesēt līdz temperatūrai:
 pastētes, $0^{\circ}+2^{\circ}\text{C}$;
 galertus, $0^{\circ}+6^{\circ}\text{C}$;
 kūpinājumus, $+4^{\circ}\text{C}+8^{\circ}\text{C}$;
 aknu un asins desas, $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$.

4.9. Gaļas konservu termiskā apstrāde

Lai nodrošinātu, ka termiskais process (sterilizācija) sasniedz vēlamos mērķus, uzņēmumam regulāri jāpārbauda attiecīgie galvenie rādītāji (hermetizācija, temperatūra un spiediens), izmantojot arī automātiskās ierīces. Jāveic kārbu dubultšuvju pārbaudes uz speciālas ierīces pamatojoties uz uzņēmuma HACCP paredzēto periodiskumu un reģistrēšanu.

Aizvākošanas kvalitāte vizuālās pārbaudēs jāveic saskaņā ar uzņēmuma HACCP paredzēto periodiskumu un reģistrāciju.

Kārbu dubultšuves vizuāli jāpārbauda pietiekoši regulāri, lai laikus pamanītu neatbilstības (ieteicams ik pēc 30 minūtēm), bet uz speciālas iekārtas jāpārbauda vismaz maiņas sākumā, pēc katras aizvākošanas iekārtas regulēšanas vai dīkstāves, pirms jaunu kārbu vai vāku partijas uzsākšanas, ja vizuālajās pārbaudēs konstatētas neatbilstības. Paraugi jāatlasa no katras aizvākošanas patronas. Pārbauda šādus dubultšuvju

parametrus: Šuves biezumu un augstumu, pārloci, kārbu korpusa un vāku āķīšus. Visām pārbaudēm, arī vizuālajām, jābūt reģistrētām speciālās veidlapās vai žurnālos. Pārbaudu reģistrā jānorāda produkcijas kods, pārbaudes datums, laiks, vizuālās pārbaudes un dubultšuvju mērījumu rezultāti un pasākumi, kas veikti neatbilstību novēršanai, kā arī pārbaudu veicēja paraksts.

Gaļas konservu taras materiālam jāatbilst nekaitīguma prasībām spēkā esošo normatīvo aktu ietvaros MK noteikumi nr. 637 (2006.). Pirms gaļas iepildīšanas, konservu kārbas ieteicams mikrobioloģiski testēt vienu reizi dienā un kārbas iekšējās virsmas nomazgājuma mikrobioloģiskais piesārņojums nedrīkst pārsniegt piecsimts koloniju veidojošās vienības.

Pēc konservu ražošanas tehnoloģisko iekārtu aparatūras mazgāšanas, dezinficēšanas mikrobioloģiskais piesārņojums uz lem nedrīkst pārsniegt trīssimts koloniju veidojošās vienības.

Autoklāviem jābūt nokomplektētiem ar spiediena un temperatūras reģistrācijas ierīcēm.

Sterilizācija jāveic pēc iespējas ātrāk un tas atkarīgs no daudziem apstākļiem, pirmkārt telpu temperatūras un darba organizācijas. Nav vēlams piepildītās kārbas uzglabāt sterilizācijas telpās, jo parasti tur ir augstas temperatūras.

Nedrīkst pieļaut produkta piesārņošanu termiskā procesa laikā. Ja, gaļas konservi hermētiski noslēgtos traukos tiek termiski apstrādāti, jānodrošina, ka ūdens, kas izmantots dzesēšanai pēc termiskās apstrādes, nerada pārtikas piesārņojumu. Ja ir bijušas novirzes no sterilizācijas režīma (nesasniedzot temperatūru, spiedienu, laiku) produkciju nedrīkst realizēt tā jāpārstrādā.

Sterilizācijas žurnālā ir jābūt šādai informācijai - datums, autoklāva un partijas numurs, kārbu daudzums, procesa ilgums, sterilizācijas temperatūra, sterilizatora paraksts. Bez tam autoklāvs jāaprīko ar termogramma, kurās tiek fiksēts sterilizācijas process un tās jā saglabā līdz gaļas konservu derīguma termiņa beigām.

Izmantotajam sterilizācijas procesam jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem. Jāizmanto uzņēmuma apstiprinātas sterilizācijas formulas.

Par starptautiski atzītiem standartiem uzskatāmi šo vadlīniju 1.3.4. norādītie prakses kodeksi. Šajā praksi kodeksā ir noteiktas prasības sterilizācijas formulu veidošanai. Prakses kodeksos aprakstītas arī mikroorganismu augšanas iespējas atkarībā no termiskā procesa laika un temperatūras, attiecībām. Aprakstīts termisko procesu monitorings un noteikumi, kas jāievēro atdzesēšanas laikā. Sterilizācijas formulām jābūt zinātniski izstrādātām un apstiprinātām, jo sterilizācijas procesam jānodrošina konservu rūpnieciskā sterilitāte.

Uzņēmums var izmantot speciāli konkrētajam autoklāvam izstrādātas vai pārbaudītas sterilizācijas formulas, ka arī zinātniski izstrādātas citu valstu formulas attiecīgajam autoklāvu tipam, kārbu un produkcijas veidam. Rūpnieciskā sterilitāte ir stāvoklis, kas sasniegts, izmantojot pietiekamu termisko apstrādi, lai nonāvētu vai inaktivētu visus mikroorganismus, neatkarīgi no to izcelsmes. Rūpnieciski sterilos konservos nedrīkst būt normālos neatvēsinātos apstākļos augtspējīgi mikroorganismi.

4.10. Gaļas produktu iesaiņošana, iepakojšana

Gaļas produktu iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma, mehāniskiem bojājumiem, mitruma zudumiem. Iesaiņotam produktam jābūt glīti noformētam, ērti lietojamam un izturīgam. Vakuumfasēšana jāveic atsevišķā telpā.

Telpa jānodrošina ar baktericīdām lampām, kuras jāieslēdz uz 0,5 stundām un jāizslēdz 2 stundas pirms darbu uzsākšanas.

Personālam jāizmanto tikai šīm telpām paredzēti tīri specapgērbi (arī apavi). Ieteicami vienreizējās lietošanas cimdi un no marles vai cita materiāla izgatavotas sejas maskas. Gaļas produktu porcionēšana jāveic tikai vakuum fasēšanas telpā. Šajā gadījumā ir jāparedz iespējas veikt darba instrumentu sterilizāciju ar ūdens temperatūru ne zemāku par +82°C Vakuum fasēšanas telpās un citās iepakojšanas telpās nedrīkst pārvērst par noliktavām un tajās drīkst izvietot tikai maiņas darbam nepieciešamo vai iepakojamo materiālu.

4.11. Gaļas produktu marķēšana

Vispārīgais marķējums

Tirdzniecības nosaukums

4.11. 1. Patērētājiem un vairumtirgotājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar MK not. 964 V nodalu. Produkta nosaukumā norādītā dzīvnieku sugas gaļa nedrīkst maldināt patērētāju un sastāva norādē nav pieļaujama citas dzīvnieku sugas gaļas norādne.

4.11.2. Ja, gaļas produkti tiek piegādāti nefasēti, tad nepieciešamo informāciju var norādīt produktu nosūtīšanas pavaddokumentā, tad tajā jānorāda produkta tirdzniecības nosaukums, ražotāja nosaukums, adrese, uzglabāšanas režīms un galīgais derīguma termiņš "izlietot līdz", bet galapatērētāja informēšanai

tirdzniecības vietā, produktam pievieno informāciju par tirdzniecības nosaukumu un galīgo derīguma termiņu "izlietot līdz.....".

Sastāvdaļas

4.11.3. Patērētājiem un vairumtirgotājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces sastāvdaļas saskaņā ar MK not. 964 VI nodaļu. Sastāvdaļā jānorāda tikai tāda dzīvnieku sugas gaļa, kāda ir norādīta tirdzniecības nosaukumā.

Sastāvdaļu vai sastāvdaļu grupu daudzums

4.11.4. Patērētājiem un vairumtirgotājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar MK not. 964 VII nodaļu.

Neto masa vai tilpums fasētiem produktiem

4.11.5. Patērētājiem un vairumtirgotājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar MK not. 964 VIII nodaļu.

Ražotāja, iepakotāja nosaukums un adrese

4.11.6. Gaļas produktu marķējumā jānorāda PVD atzīta ražotāja, iepakotāja nosaukums un adrese.

Derīguma termiņš

4.11.7. Patērētājiem un vairumtirgotājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar MK not. 964 IX nodaļu. Marķējuma var norādīt arī minimālo derīguma termiņu "Ieteicams izlietot līdz.....", bet obligāti jānorāda galīgais derīguma termiņš "Izlietot līdz....".

Partijas norāde

4.11.8. Patērētājiem un vairumtirgotājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar MK not. 964 IV sadaļu. Partiju var nenorādīt, ja marķējumā norādīts minimālais un galīgais derīguma termiņš.

Identifikācijas marķējums

Identifikācijas marķējuma veids

- 4.11.9. Uzņēmumam jānodrošina, ka gaļas produktiem tiek uzlikts identifikācijas marķējums.
- 4.11.10. Identifikācijas marķējums jāuzliek pirms produkta atstāj uzņēmumu;
- 4.11.11. Marķējumam jābūt skaidram, neizdzēšamam, viegli salasāmam.
- 4.11.12. Marķējumā jānorāda valsts nosaukums, kurā atrodas attiecīgais uzņēmums pilnā nosaukumā vai saīsināti kā divu burtu kods LV.
- 4.11.13. Marķējumā jānorāda uzņēmuma atzīšanas numurs A 000000.
- 4.11.14. Produktus, kurus paredzēts realizēt citam uzņēmumam kā izejvielu vai kā fasējamo produktu, var likt vienu marķējumu paletē uz iepakojuma ārējās virsmas. Marķējums jāizvieto tā, lai to atverot tas tiktu bojāts.
- 4.11.15. Marķējumam jābūt ovālas vai taisnstūra formas.
- 4.11.16. Ar ovālas formas marķējumu produktus marķē uzņēmumi, kuriem tiesības produktus izvietot dalībvalstu tirgos un eksportēt ar visu iepriekš minēto informāciju.
- 4.11.17. Ar taisnstūra marķējumu produktus marķē uzņēmumi, kuriem tiesības produktus izvietot tikai Latvijas tirgū un marķējumā nenorāda EK.

Marķēšanas metode

- 4.11.18. Atkarībā no gaļas produktu noformējuma veida vai iesaiņojuma vai iepakojuma, marķējumu var likt tieši uz iesaiņojuma vai iepakojuma izmantojot etiķetes vai uzlīmes. Marķējums var būt arī kā nenonemama zīme no izturīga materiāla vai litogrāfiski izveidots. Desu apvalku varētu uzskatīt par primāro iesaiņojumu un ja, tam tiek uzlikts marķējums, tad tam jāsaturs visa iepriekš minētā informācija.

Gaļas konservu marķēšana

- 4.11.19. Uz konservu kārbas sānu virsmas tiek uzlīmēta etiķete ar visu iepriekš minēto informāciju. Uz konservu kārbu vāciņa redzamā vietā jānorāda galīgais derīguma termiņš un uzņēmuma atzīšanas numurs A 000000.

Papildus marķējums (ja nepieciešams)

4.11.20. Gaļas produktu marķējumā jānorāda īpaši produktu uzglabāšanas vai lietošanas nosacījumi, ja tas ir nepieciešams ievērot noteikumus, lai patērētājs nodrošinātu pareizu produkta lietošanu.

Enerģētiskā vērtība un uzturvērtība

4.11.21. Patērētājiem gaļas produktu marķējumā jānorāda produktu enerģētiskā vērtība un uzturvērtība, ja tas ir nepieciešams saskaņā ar MK noteikumiem nr. 964 XII nodaļu.

Gaļas produktu uzglabāšana, transportēšana

4.11.22. Uzņēmumiem, kas ražo gaļas produktus, jābūt piemērotām telpām šo produktu uzglabāšanai. Gaļas produktu uzglabāšanā jāievēro temperatūru režīmi, kurus noteicis pats uzņēmums. Produktu uzglabāšanas laikā nav ieteicams pārtraukt aukstuma ķēdi,

4.11.23. Uzņēmuma rīcībā jābūt iespējām, lai nodrošinātu gaļas produktu uzglabāšanu atbilstošās temperatūrās uzņēmuma noteiktās temperatūrās.

4.11.24. Uzņēmuma aukstumiekārtām jābūt aprīkotām ar temperatūras reģistrēšanas ierīci vietā, kur to viegli nolasīt. Temperatūras nolasītāja sensoram jāatrodas vietā, kur aukstumtelpu temperatūra ir visaugstākā.

4.11.25. Gaļas konservu uzglabāšanas telpās un citiem produktiem, kuru uzglabāšanai nepieciešams nodrošināt noteiktu gaisa relatīvo mitrumu, ir jābūt gaisa relatīvā mitruma mērīšanas ierīcei.

4.11.26. Gaļas produktu transportēšanas skatīt šo vadlīniju sadaļā 3.1.

4.2. AIZSARDZĪBA PRET PĀRTIKAS PIESĀRŅOJUMU**Izejvielu pārbaudes**

4.2.1. Uzņēmums nepieņem izejvielas vai produktu sastāvdaļas, ja ir zināms, ka tās ir vai varētu būt tā piesārņotas ar grauzējiem vai insektiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadalījušām vielām vai piemaisījumiem, ka pat pēc papildus apstrādes vai šķirošanas procedūrām, tās joprojām būtu nederīgas cilvēku uzturam. Jo likumdevējs noteicis, ka atļauta tikai kvalitātes un nekaitīguma prasībām atbilstošas pārtikas aprīte.

4.2.2. Gaļai jābūt iegūtai vai, ja saņem atkaulotu (sadalītu) gaļu, tikai atzīta uzņēmumā.

4.2.3. Visām gaļas produktu sastāvdaļām jābūt pavaddokumentiem un atbilstoši marķētām.

4.2.4. Uzņēmumam, kurā veic gaļas sadali vai atkaulosanu, jānoslēdz līgums par veterinārās ekspertīzes veikšanu un pastāvīgu veterināro uzraudzību ar attiecīgās teritorijas PVD pārvaldi.

4.2.5. Uzņēmums izstrādā paškontroles procedūras drošas un nekaitīgas pārtikas ražošanā un realizē tās attiecībā uz izejvielu pieņemšanu un gaļas produktu ražošanas procesu uzraudzību.

Higiēnas stāvokļa pārbaudes

Visām iekārtām, izstrādājumiem un aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt rūpīgi iztīrītam un dezinficētam. Tīrīšanai un dezinfekcijai jābūt pietiekoši bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku. Uzņēmumam ar HACCP noteikto periodiskumu jāveic produktu saskares virsmu un personāla roku nomazgājuma mikrobioloģiskās pārbaudes.

4.2.6. Virsmas nomazgājumu izmantošana ir nozīmīga pārtikas uzņēmuma novērtēšanas palīgmetode, kas ļauj objektīvāk novērtēt uzņēmuma higiēnisko stāvokli, kā arī uzņēmuma HACCP procedūru atsevišķu pasākumu praktiskās izpildes efektivitāti.

4.2.7. Pēc nomazgājumu mikrobioloģisko izmeklējumu rezultātiem var spriest par personāla higiēnas ievērošanu, par pārtikas mikrobioloģiskā piesārņojuma iespējamajiem avotiem, savstarpējās piesārņošanas iespējam, kā arī par tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumu efektivitāti.

4.2.8. Nomazgājumu mikrobioloģisko izmeklējumu mērķis ir pārtikas piesārņošanas avotu savlaicīga atklāšana un novēršana.

4.2.9. Nomazgājumus noņem indikatormikroorganismu noteikšanai un patogēno un nosacīti patogēno mikroorganismu noteikšanai.

4.2.10. Indikatororganismi koliformas - zarnu nūjiņu grupas baktērijas (ZNGB), fekālos streptokokus, E. Coli u.c. Koliformas ir mikroorganismu kopums ar līdzīgām morfoloģiskām bioķīmiskām īpašībām, kas ļauj tās izdalīt no vides paraugiem. Pie koliformām pieder Enterobacteriaceae dzimtas *Escherichia*, *Klebsiella*, *Citrobacter*, *Enterobacter* un *Proteus* ģinšu baktērijas. Kolīformu atklāšana nomazgājumos nepierāda konkrēta mikroorganisma sugas klātbūtni paraugā, jo ar šo metodi netiek veikta izdalīto mikroorganismu identifikācija sugu līmenī, piemēram, nevar konstatēt vai paraugā ir *E. Coli* vai *Citrobacter*, kurš no šiem mikroorganismiem ir pārsvarā.

Escherichia ģints baktērijas ir cilvēku un dzīvnieku (zīdītāju, putnu, insektu, zivju u.c.) resnās zarnas dabīga mikroflora. *E. Coli* ir plaši izplatīta apkārtējā vidē, to atsevišķiem serotipiem piemīt toksigenitāte un hemolītiskas īpašības, tādēļ šos ierosinātājus pieskaita pie patogēniem

mikroorganismiem. E. Coli atklāšana nomazgājumos netieši norāda uz higiēnas pārkāpumiem uzņēmumā, produktu un vai vides objektu iespējamo piesārņošanu.

4.2.11. Nomazgājuma paraugus ņem no ražošanas platībām un iekārtu saskares virsmām. Šajā paraugu ņemšanā kā references metodi izmanto ISO standartu 18593. Nomazgājumus koliformu noteikšanai ņem tīrīšanas un dezinfekcijas efektivitātes un personāla higiēnas novērtēšanai. Tos ņem no nomazgātām un vai dezinficētām virsmām, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, kā arī no nomazgātām un vai dezinficētām personāla rokām - darbiniekiem kuri strādā tiešā saskarē ar gaļu un gaļas produktiem. Ja, nomazgājumos atklāti indikatormikroorganismi, jāveic uzņēmuma ārpuskārtas ģenerāltīrīšana ar dezinfekciju noslēgumā. Atkārtotus nomazgājumus vēlams ņemt no tieši no tām pašām virsmām kā iepriekšējā paraugu ņemšanas reizē.

4.2.12. Pie patogēniem un nosacīti - patogēniem mikroorganismiem pieder mikroorganismi, kas var izraisīt cilvēku saslimšanu. Tie ir Salmonella spp., Listeria monocytogenes, patogēnās E. Coli, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Proteus ģints baktērijas, Shigella spp. Yersinia spp. Patogēno baktēriju izdalīšana no nomazgājumiem liecina par neatbilstošu higiēnas un ražošanas praksi uzņēmumā, vai arī par piesārņotu izejvielu izmantošanu.

Nomazgājumus patogēno un nosacīti patogēno mikroorganismu noteikšanai ņem darba procesā no dažādā saskares virsmā un personāla rokām, kā arī no apģērba.

Ja, nomazgājumos atklāti patogēnie mikroorganismi, jānoskaidro iespējamie piesārņošanas avoti, ka arī jāveic uzņēmuma ārpuskārtas ģenerāltīrīšana ar dezinfekciju noslēgumā. Jāņem nomazgājuma paraugi atkārtoti.

4.3. SPECIFISKĀS NOZĀRES PRASĪBAS

Specifiskās gaļas produktu ražošanas higiēnas prasības reglamentē Eiropas Parlamenta un Padomes regula 853/2004. Galvenās specifiskās prasības: 4.3.1.pirms darbības uzsākšanas uzņēmumam no Pārtikas un veterinārā dienesta jāsaņem apstiprinājums (atzīšana) par uzņēmuma atbilstību ES regulu 852/2004 853/2004 un citu saistošo normatīvo aktu prasībām.

4.3.2..uzņēmuma pienākums, produktam pirms tas atstāj uzņēmumu, piestiprināt identifikācijas marķējumu.

4.3.3.gaļas produktu ražošanā jāievēro ES regulas 853/2004 III pielikuma noteiktās higiēnas prasības (skatīt šo vadlīniju 3.2. „Izejvielas raksturojums”).

5. TĪRĪŠANA, DEZINFEKCIJA

5.1. Uzņēmumam savlaicīgi un plānveidīgi jāveic mazgāšanas, dezinfekcijas, dezinsekcijas un deratizācijas darbi saskaņā ar uzņēmumā

5.2. Mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļi jāizmanto tā, lai netiktu izmainītas ražošanas telpu, aprīkojuma, instrumentu īpašības un gaļas produkti netiktu piesārņoti.

5.3. Apkopes inventāram jābūt marķētam un tas jāuzglabā atsevišķas telpas.

5.4. Pirms ieejas ražošanas telpās nodrošina iespējas apavu, roku dezinficēšanai. Tās varētu būt specializētas iekārtas vai samitrināti ar dezinfekcijas šķīdumu paklāji un roku mazgāšanas ierīces aprīkotas ar dezošķīdumu.

5.5. Visā uzņēmumā ir jābūt pieejamām adekvātām darbarīku (spaiņu, suku, nažu), tīrīšanas un dezinfekcijas iekārtām. Iekārtām ir jābūt viegli tīrāmām un nodrošinātām ar aukstā/karstā ūdens vai aukstā ūdens/tvaika padevi. Vēlams, lai šis inventārs, īpaši sanitārajām telpām paredzētais arī glabātos atsevišķi.

5.6. Tehnoloģiskās iekārtas, inventāru, grīdu, sienas, transportlīdzekļus tīra, mazgā, dezinficē sistemātiski, saskaņā ar grafiku.

5.7. Atļauts lietot 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 žurnālā", kur norāda to nosaukumu, firmu, iegādāto daudzumu, sertifikātu, derīguma termiņu, izlietoto daudzumu.

5.8. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus glabā atsevišķā aizslēgtā vietā, vai skapī. Apkopšanas inventāru (slotas, suku, spaiņus u.c.) glabā noteiktā vietā, tām jābūt marķētam un to izmanto tikai šim nolūkam.

5.9. Uzņēmumā jābūt nozīmētam personālam, kurš atbildīgs par mazgāšanas un dezinfekcijas šķīdumu pagatavošanu. Katru tīrīšanas, mazgāšanas, dezinfekcijas darbību reģistrē "Mazgāšanas un dezinfekcijas izpildes reģistrācijas žurnālā", kur norāda objekta nosaukumu, koncentrāciju un daudzumu. Darbību reģistrē izpildītājs.

5.10. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas kārtība ir:

- * attīrīšana mehāniski no pārtikas produktu paliekām;
- * mazgāšana ar karstu ūdeni, lietojot mazgāšanas līdzekli un suku;
- * 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.

5.11. Darba virsmu nomazgājumu mikrobioloģiskā kontrole skatīt šo vadlīniju sadaļā 4.2. "Higiēnas stāvokļa pārbaudes".

Deratizācijas un dezinfekcijas procedūras

5.12. Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu grauzējus un insektus.

5.13. Visiem uzņēmumiem ir pienākums uzturēt to īpašuma vai lietošana esošos objektus un higiēnas prasībām atbilstošā stāvoklī, nodrošinot grauzēju un insektu iznīcināšanu un nepieļaujot to ieviešanos.

5.14. Deratizāciju un dezinfekciju veic apmācīts personāls vai sadarbības līguma ietvaros amatpersonas ar medicīnisko, veterināro, biologa vai ķīmiķa izglītību.

5.15. Grauzēji un insekti jāiznīcina, izmantojot ķīmiskas vielas vai mehāniskos līdzekļus. Deratizācijas un dezinfekcijas pasākumu izpildītājam jāsniedz informācija valsts uzraudzības institūcijai par izmantotajiem bīstamajiem preparātiem un to daudzumu, stingri jāievēro ražotāja izstrādātās preparātu lietošanas instrukcijas, nenodarot kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi.

5.16. MK noteikumos nr.203 norādītas dezinfekcijas un deratizācijas karšu formas, kādās jāreģistrē visi dezinfekcijas un deratizācijas pasākumi.

6. PĀRTIKĀ NEIZMANTOJAMIE DZĪVNIĒKU IZCELSMES BLAKUSPRODUKTI

Dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti (turpmāk blakusprodukti), kurus nav paredzēts izmantot pārtikā - savākšana, uzglabāšana, transportēšana

Blakusproduktu apriti reglamentē regula nr. 1774/2002, Veterinārmedicīnas likums, kā arī 2004. gada PVD rīkojums nr. 87 "Par dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā". Regulas izpratnē gaļas produktu ražošanas uzņēmumā identificējami I, II un III kategorijas blakusprodukti.

6.1. kategorijas blakusprodukti

Ir dzīvnieku blakusprodukti, kas atbilst šādam aprakstam, vai jebkurš materiāls, kurā ir šādi blakusprodukti.

6.1.1. Specifiskais riska materiāls (turpmāk - SRM):

* no 24 mēnešus un vecākiem govju sugas dzīvniekiem mugurkaula skriemeļi un dorsālie gangliji, izņemot astes skriemeļus, jostas un krūšu daļas skriemeļu Šķērsizaugumus, krusta kaula spārnus;

6.1.2. SRM atdala valsts pilnvarota veterinārārsta uzraudzībā gaļas sadales (atkaulošanas laikā) un nekavējoši ievieto attiecīgi marķētā, ūdens un tauku necaurļaidīgā konteinerā, kurā tos iezīmē ar krāsu, kas ir cilvēkiem un videi nekaitīga, labi redzama.

6.1.3. pirmās kategorijas blakusproduktu uzglabāšanas konteineru marķējumā jābūt norādītam "I Kategorija" un " Tikai iznīcināšanai".

6.1.4. I kategorijas uzglabāšanas laikā ir jāiekrāso.

6.2. III kategorijas blakusprodukti

III kategorijas dzīvnieku blakusprodukti atbilst šādam aprakstam vai jebkurš materiāls, kurā ir šādi blakusprodukti:

6.2.1. tādu nokautu dzīvnieku ķermeņa daļas, kas ir derīgas lietošanai pārtikā saskaņā ar normatīvo aktu nosacījumiem, bet kurus neparedz lietošanai pārtika saimniecisku apsvērumu dēļ;

6.2.2. trešās kategorijas blakusproduktus konteineru un iepakojuma marķējumā jābūt norādītam "III kategorija" un " Nelietot pārtikā".

6.3. Prasības blakusproduktu savākšanai, uzglabāšanai, transportēšanai

Blakusproduktu (turpmāk tekstā - blakusprodukti) apriti veic atbilstoši prasībām:

6.3.1. blakusproduktu izcelsmes vietā tiek veikta to uzskaitē (norādot attiecīgas kategorijas daudzumu svara vienībās). Ieteicams izstrādāt blakusproduktu iznākumu normatīvus, lai pastāvīgi tie nebūtu jāšver;

6.3.2. blakusproduktus savāc, transportē un identificē saskaņā ar Regulas (EC) 1774/2002 II pielikuma nosacījumiem. Transportēšanas laikā blakusproduktiem jābūt līdzī pavaddokuments (PVD rīkojums nr.87 2004.);

6.3.3. blakusproduktus savāc un ievieto šim nolūkam paredzētos noslēdzamos, marķētos, ūdens un taukus necaurļaidīgos konteineros;

6.3.4. konteineru skaitam uzņēmuma jāatbilst blakusproduktu kategorijām un apjomam, tie jāglabā vietās, kur nav iespējams piesārņot cilvēka uzturam izmantojamus produktus;

6.3.5. konteineriem vai to glabāšanas telpai jābūt aizslēdzamai;

6.3.6. 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 neradītu pārtikas produktu un vides piesārņošanās draudus, kā arī to uzkrāšanās uzņēmumā vai citā vietā neizraisīs nepatīkamu smaku izplatīšanos;

6.3.7. transportlīdzekļus, atkārtoti izmantojamus konteinerus un aprīkojumu, pēc nonākšanas saskarē ar blakusproduktiem ir jāiztīra, jāmazgā, jādezinficē. Pirms to lietošanas, tiem jābūt tīriem un sausiem;

6.3.8. uzņēmums slēdz līgumu par blakusproduktu savākšanu, transportēšanu, pārstrādi ar specializētu firmu;

6.3.9. ja, blakusprodukti netiek šķiroti un kopā vienā konteinerā tiek uzglabāti un transportēti 1.un 3. kategorijas blakusprodukti, tad attiecīgais materiāls ir uzskatāms par 1. kategorijas blakusproduktu. Jebkurā gadījumā, ja dažādu kategorijas blakusprodukti vienā konteinerā ir sajauktā veidā, tad materiāls ir uzskatāms par augstākās riska kategorijas materiālu;

7.PERSONĀLA HIGIĒNA

Obligātas veselības pārbaudes, personāla higiēnas ievērošana

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.

7.1. obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic personām, kuru darbs ir tieši saistīts ar iespējamo risku citu cilvēku veselībai. Darbinieka veselības pārbaudes veic primārās aprūpes veselības ārsts un atļauju strādāt pārtikas aprītes uzņēmumos apstiprina ar ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā. Pārskatāmības un labākas kontroles nolūkos ieteicams izveidot un pastāvīgi aktualizēt darbinieku reģistru ar norādītiem termiņiem par pēdējo un nākošo medicīnisko pārbaudi. MK noteikumos nr. 494 un pielikumos norādīti izmeklēšanas veidi, veselības pārbaūžu periodiskums (1 x gadā) un personas medicīnas grāmatiņas noformējums. Darbinieks, kuram nav "Personas medicīnas grāmatiņas" vai arī tam noteiktā laikā nav veiktas plānotās medicīniskās apskates, nav tiesīgs strādāt pārtikas produktu ražošanā. Ja darbinieks tiek atstādināts no darba pārtikas aprītes akūtas infekcijas dēļ, tad pirms darba uzsākšanas jāsaņem primārās aprūpes ārsta atzinums par izveseļošanos.

7.2. Katram darbiniekam, kurs iesaistīts darbībā ar pārtiku, uztur augstu personīgās higiēnas līmeni un valkā piemērotu, gaišas krāsas, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu apģērbu. Priekšautiem jābūt no ūdens necaurlaidīga materiāla.

7.3. Ražošanas telpās nedrīkst atrasties darbinieku apģērbs un personīgās lietas. Atbildīgajam darbiniekam jāpārbauda vai visi darbinieki valkā piemērotus apģērbus un darba apavus, vai ir nosegti mati un bārda, netiek valkāti juvelierizstrādājumi vai citi rotājumi, rokas pulksteņi, kas varētu piesārņot produktus un izejvielas. Periodiski visā darba laikā jāpārbauda vai tiek lietoti cimdi (tīrība), vai pareizi un laicīgi tiek veiktas roku mazgāšanas un dezinfekcijas procedūras, vai darbinieki ražošanas telpās nedzer, neēd, nesmēķē. Svarīgi pārliecināties vai darbinieki, kuri strādā ar izejvielām nepārvietojas paši un nepārvieto aprīkojumu, izejvielas uz telpām, kur notiek darbības ar termiski apstrādātiem un lietošanā gataviem produktiem un to iesaiņošanu.

Priekšauti un apavi nedrīkst tikt mazgāti uz grīdas un tie jāmazgā tam paredzētās vietās.

7.4. Darba apaviem jābūt mazgājamiem un dezinficējamiem.

7.5. Darbinieks, kurš slimo ar tādu slimību vai tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst piedalīties pārtikas ražošanas procesos vai atrasties telpās, kur notiek darbības ar pārtiku, jo pastāv potenciāla iespēja piesārņot pārtiku. Visos iepriekš minētos gadījumos jāziņo uzņēmuma atbildīgajam darbiniekam un jāinformē par to rašanās cēloņiem. Atklāti ievainojumi jāpārsien ar spilgtu ūdensnecaurlaidīgu pārsēju.

7.6. Prasības roku mazgāšanas ierīcēm:

* roku mazgāšanas ierīču skaitam jābūt tādām, lai darbinieki bez kavēšanās nepieciešamības varētu nomazgāt rokas;

* ir vēlami krāni, kas atverami bez roku palīdzības (desu masas gatavošanas telpa, tualetes u.c), bet vietās kur notiek darbības ar neiesaiņotiem neiepakotiem gaļas tā ir obligāta prasība.

* pārtikas vai telpu mazgāšanas ierīces jāizvieto atsevišķi no roku mazgāšanas ierīcēm.

* roku mazgāšanas ierīces jāapgādā ar tekošu dzeramo auksto un silto ūdeni;

* jābūt līdzekļiem roku mazgāšanai un higiēniskai nosusināšanai.

7.7. Darbiniekiem jānodrošina atbilstošas ģērbtuves. Sievietēm un vīriešiem jābūt atsevišķām sadzīves telpām. Atsevišķai higiēnas telpai (sievietēm).

* ielas apģērba novietošanai jāparedz atsevišķa telpa;

* pēc noģērbšanās būti ieteicama pieejamība dušai un pēc tam uzvilkt darba apģērbu un speciālus darba apavus. Pēc apģērbšanās darba apģērbā

nedrīkst izmantot tās pašus gaitenšus, kāpnēs pa kuriem notika pārvietošanās ielas apgērbā. Darba apgērbam jāglabājas atsevišķi no ielas apgērba un jābūt tā saņemšanas (izdalīšanas) vietai un kārtībai.

7.8. Jānodrošina atbilstošs skaits ūdens skalojamo tualetu ar efektīvu kanalizāciju un ventilāciju. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku. Tvaletēs un ražošanas vietās darbinieku informēšanai jānovieto redzamās vietās informācija par personīgās higiēnas ievērošanu. Personālam obligāti jāmazgā rokas pēc tualetes lietošanas.

7.9. Visām personām, ieejot uzņēmuma ražošanas telpās, jāmazgā rokas siltā ūdenī ar mazgājamiem un dezinficējošiem līdzekļiem, jāskalo apavi šim nolūkam paredzētā vietā, izmantojot dezinficējošus līdzekļus, vai jānotīra tie uz speciāla paklāja, kas piesūcināts ar dezinfekcijas līdzekļiem.

7.10. Personālam jāparedz atsevišķa telpa(vai ēdnīca) pusdienu ieturēšanai.

8. PERSONĀLA APMĀCĪBA

8.1.pārtikas tirgus dalībnieki nodrošina:

* ka darbiniekus uzrauga un instruē vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam, atbilstoši MK noteikumiem Nr.409(14.06.2005.) "Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības" un pārtikas aprītē nodarbinātām personām jābūt atbilstoša kvalifikācija. Kvalifikāciju apstiprina iegūts izglītību apliecinošs dokuments, kas atzīts Latvijā. Darbiniekam, kura kvalifikācija atbilst pirmajam, otram un trešajam kvalifikācijas līmenim, uzsākot darbu pārtikas uzņēmumā, ir jāapgūst 5 stundu garš apmācību kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā". Periodiski, reizi divos gados, iepriekš minēta līmeņa darbinieks atkārtoti noklausās iepriekš minēto apmācību kursu. Gan stājoties darbā, gan periodiski noklausoties apmācību kursu, darbinieks saņem apliecību par kursa noklausīšanos.

8.2. Mācību kursu vada persona, kurai ir augstākā izglītība pārtikas nozarē, veterinārajā, medicīnā vai bioloģijā un atbilstoša darba pieredze pārtikas higiēnas un pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā, vai kurai ir dokumentāri apliecinājumi par pēdējo piecu gadu laikā iegūtu papildu izglītību pārtikas higiēnas jomā t.sk. pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas apgūšanā.

8.3. Darbiniekiem, kas atbildīgi par HACCP sistēmas ieviešanu un veiksmīgu tās uzraudzību uzņēmumā, jābūt atbilstoši izglītībai (apliecinošs dokuments, kurš apliecina darbinieka zināšanas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā.

9. NEKAITĪGUMA UN KVALITĀTES UZRAUDZĪBA

9.1. Higiēnas normu ievērošanas pārbaude

9.1.1. Uzņēmumā jābūt izstrādātai rakstiskai uzņēmuma sanitārās apstrādes programmai, paredzot visu telpu, iekārtu un aprīkojuma tīrīšanu, mazgāšanu un dezinficēšanu. Programmai jābūt pieejamai inspektoriem.

9.1.2. Uzņēmuma kvalitātes vadības personālam jāseko, lai regulāri tiktu veikta rūpīga uzņēmuma telpu, iekārtu un aprīkojuma mazgāšana un dezinfekcija.

9.1.3. Uzņēmuma higiēniskā stāvokļa pārbaudes skatīt vadlīniju sadaļā 4.2.

9.2. Gatavas produkcijas kvalitātes pārbaude

9.2.1. Pārtikas tirgus dalībnieki savā darbībā ir atbildīgi par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, kā arī par izplatāmās pārtikas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām un uzņēmuma deklarētajām prasībām. Gaļas produktos nedrīkst būt mikroorganismi, to toksīni vai metabolīti tādos daudzumos, kas rada nepieņemamu risku cilvēku veselībai. Mikrobioloģiskie kritēriji arī ļauj secināt cik atbilstoši ir gaļas produkti, to ražošana un izplatīšana. Mikrobioloģisko kritēriju izmantošanai ir jāklūst par uz HACCP balstīto procedūru un citu higiēnas kontroles pasākumu ieviešanas neatņemamu sastāvdaļu.

9.2.2. Gaļas produktu nekaitīgumu galvenokārt nodrošina profilaktiski, piemēram ieviešot labas higiēnas praksi un izmantojot procedūras, kas izriet no bīstamību analīzes un kritisko kontroles punktu noteikšanas pēc HACCP principiem. Mikrobioloģiskos kritērijus var izmantot HACCP procedūru un citu higiēnas kontroles pasākumu validācijai un verifikācijai. Ir noteikti mikrobioloģiskie kritēriji, kas definē procesu pieņemamību, kā arī mikrobioloģiskie kritēriji, kuri norāda robežvērtību, ko pārsniedzot, pārtikas produkts ir jāatzīst par nepieņemami piesārņotu ar mikroorganismiem uz kuriem kritēriji attiecas.

9.2.3. Testēšanas rezultāti ir atkarīgi no izmantotās analītiskās metodes, tādēļ katrs mikrobioloģiskais kritērijs būtu jāsaista ar attiecīgu references metodi. Tomēr uzņēmums var izmantot ne tikai references metodes, bet arī citas analītiskās metodes, jo īpaši ātrākās metodes, ja šo alternatīvo metožu izmantošana ļauj iegūt līdzvērtīgus rezultātus. Lai nodrošinātu saskaņotu ieviešanu, katram kritērijam ir jānosaka

paraugu ņemšanas plāns. Var izmantot citas paraugu ņemšanas un analīžu veikšanas shēmas, ieskaitot alternatīvu indikatoru organismu ar nosacījumu, ka šīs shēmas nodrošina līdzvērtīgas pārtikas nekaitīguma garantijas.

9.2.4. Analīžu rezultāti var atklāt nevēlamu mikroorganismu attīstību ražošanas procesā, ļaujot pārtikas nozares dalībniekiem īstenot korektīvos pasākumus, pirms problēma ir kļuvusi nekontrolējama. Gaļas produktu ražošanas uzņēmumiem jānodrošina, ka gaļas produkti atbilst attiecīgajiem mikrobioloģiskajiem un ķīmiskajiem kritērijiem. Šajā nolūkā uzņēmumi katrā ražošanas posmā īsteno pasākumus, kas ietilpst UZ HACCP balstītajās procedūrās, kā arī īsteno labas higiēnas praksi, lai nodrošinātu, ka :

- * izejvielu un sastāvdaļu iegāde un apstrāde tiek veikta atbilstoši procesa higiēnas kritērijiem;

- * nekaitīguma kritēriji tiek nodrošināti visu produkta derīguma laiku paredzētajos uzglabāšanas un lietošanas apstākļos.

9.2.5. Gatavajai produkcijai ar uzņēmuma HACCP noteikto periodiskumu nosaka šādus rādītājus:

9.2.5.1. organoleptiskos rādītājus saskaņā ar uzņēmuma tehniskajiem noteikumiem;

9.2.5.2. ķīmiskos rādītājus, ka:

- * benzopirēna līmenis kūpinātā gaļas produktā atbilst regulā 208/2005 pieļaujamajam līmenim ne vairāk kā 5 mikrogrami/kg produkta;

- * smago metālu klātbūtne atbilst regulās nr.78/2005 un nr.466/2000 (Pb,Cd, Hg) noteiktajiem kritērijiem.

9.2.5.3. rūpniecisko sterilitāti, lai nodrošinātu, ka termiskais process (sterilizācija) sasniedz vēlamos mērķus; rūpniecisko sterilitāti nosaka katrai gaļas konservu partijai. Par konservu partiju var uzskatīt viena veida produkciju, kas izgatavota identiskos apstākļos laika periodā līdz vienai nedēļai.

9.2.5.4. mikrobioloģiskos rādītājus gatavai produkcijai saskaņā ar regulas 2073/2005 1. nodaļas "Pārtikas nekaitīguma kritēriji" noteiktajiem kritērijiem.

- * uz *Listeria monocytogenes* klātbūtni noņemot 5 paraugus no viena produkta veida ne retāk kā 1 x ceturksnī.

9.2.5.4.1. testa rezultātu interpretācija

- * *L. monocytogenes* lietošanai gatavos produktos, kas var veicināt *L. monocytogenes* augšanu un šie produkti atrodas ražotāja kontrolē (noliktavā), ja ražotājs nespēj pierādīt, ka produkts visu derīguma laiku nepārsniegs 100 koloniju veidojošo vienību (MAFA)/g nav 25 g

- apmierinošs, ka visi iegūtie rezultāti norāda, ka baktēriju nav;

- neapmierinošs, ja kāda no parauga vienībām konstatē baktērijas.

* L. monocytogenes lietošanai gatavos produktos, kas var veicināt L. monocytogenes augšanu un šie produkti atrodas ražotāja kontrolē (noliktavā), ja ražotājs spēj pierādīt, ka produkts visu derīguma laiku nepārsniegs 100 koloniju veidojošo vienību (MAFA)/g

- uzņēmums drīkst noteikt pagaidu robežvērtības, kurām jābūt pietiekami zemām, lai derīguma laika beigās netiktu pārsniegta 100 koloniju veidojošās vienības/g

* L. monocytogenes lietošanai gatavos produktos, kas nevar veicināt L. monocytogenes augšanu, ka produkts visu derīguma laiku nepārsniegs 100 koloniju veidojošās vienības/g

- šajā kategorijā automātiski iedala produktus ar $pH < 4.4$ vai $a_w < 0.92$ un produktus ar $pH < 5.0$ un $a_w < 0.94$, kā arī produktus, kuru derīguma laiks īsāks par 5 dn. Šajā kategorijā var ietilpt arī citas produktu kategorijas, ja tas ir zinātniski pamatots;

- testa rezultāts ir apmierinošs, ja konstatētie rezultāti $<$ par robežvērtību;

- testa rezultāts neapmierinošs, ja kāds no rezultātiem $>$ par robežvērtību.

9.3. Gaļas produktu derīguma termiņa noteikšana

Par produkta ražošanu atbildīgais pārtikas aprites tirgus dalībnieks pēc vajadzības veic pētījumus, lai pārbaudītu atbilstību nekaitīguma kritērijiem derīguma termiņa laikā. Pārtikas aprites dalībnieki var sadarboties šo pētījumu veikšanā, nosakot:

9.3.1. produkta fizikāli ķīmiskās īpašības, piemēram pH, a_w , sāls saturu, konservantu koncentrāciju un iepakojuma sistēmas tipu, ņemot vērā uzglabāšanas un apstrādes apstākļus, piesārņošanas iespējas un prognozējamo derīguma termiņu;

9.3.2. konkrētā mikroorganisma augšanas un izdzīvošanas iespējas, veicot arī prognozējošu matemātisku modelēšanu gaļas produktiem, izmantojot attiecīgā mikroorganisma kritiskos augšanas vai izdzīvošanas faktorus produktā.

9.3.3. uzsēta mikroorganisma spēju augt vai izdzīvot produktā dažādos saprātīgi paredzamos izplatīšanas, uzglabāšanas un lietošanas apstākļos.

9.4. Paraugu noņemšana un analīžu veikšana

9.4.1. Lai validētu vai apstiprinātu savu uz HACCP principiem un labas higiēnas prakses balstīto procedūru pareizu darbību, pārtikas uzņēmumi pēc vajadzības veic mikrobioloģiskas analīzes. Uzņēmumiem ir jāizlemj cik bieži jāņem paraugi. Šo lēmumu pieņem atkarībā no savām uz HACCP principiem un labas higiēnas praksi balstītajām procedūrām, ņemot vērā norādes pārtikas produkta lietošanai. Paraugu ņemšanas

biežumu var pieskaņot uzņēmuma veidam un lielumam ar nosacījumu, ka tas neapdraudēs produktu nekaitīgumu.

9.4.2. Pārtikas nozares dalībnieki var izmantot citas paraugu ņemšanas un analīžu veikšanas procedūras, ja tie pārtikas inspektoram spēj pierādīt, ka šīs procedūras nodrošina vismaz līdzvērtīgas garantijas. Šajās procedūrās var ietilpt alternatīvu paraugu ņemšana. Alternatīvo analītisko metožu izmantošana ir pieņemama, ja metodes ir validētas attiecībā pret references metodi. Ja, uzņēmums vēlas izmantot citas analīžu metodes, nevis tās, kas ir validētas un sertificētas, metodes jāvalidē saskaņā ar starptautiski atzītiem protokoliem un ir jāsaņem Pārtikas un veterinārā dienesta Nacionāla diagnostikas centra atļauja šo metožu izmantošanai.

10. Pārtikas izsekojamība

10.1. Saskaņā ar regulas nr.178/2002 18. pantu pārtikas aprites dalībnieka pienākums ir nodrošināt pārtikas izsekojamību un reģistrēt izejvielu un gaļas produktu ražošanā izmantojamo sastāvdaļu piegādātājus, kā arī uzņēmumus, kuriem tiek piegādāta gatavā produkcija. Jānodrošina iespēja pēc pārtikas inspektora pieprasījuma uzrādīt attiecīgo informāciju. Regulā izsekojamība noformulēta kā mērķa un sasniedzamā rezultāta izpratnē, bet nosaka kā šis rezultāts sasniedzams, atstājot to uzņēmuma kompetencē.

10.2. Izsekojamība nodrošina iespēju pārtikas aprites dalībniekam izsekot gaļas produkti apriti visos posmos un neatbilstību gadījumos atsaukt no tirgus tikai neatbilstošu produktu partiju, nevis visu tirgū izvietoto produktu.

10.3. izsekojamības sistēma ir procedūra, lai identificētu pārtikas produktus, produkta vai tā sastāvdaļu piegādātājus, iepakojamā materiāla piegādātājus, pircējus, kas ir nopirkuši gatavos produktus.

10.4. Tirgus dalībnieks attiecībā uz izsekojamību nozīmē jebkuru uzņēmumu, kas iesaistīts gaļas produktu aprītē visos posmos, sākot no izejvielu ieguves (kautuves) līdz gaļas pārstrādei un gatavās produkcijas izplatīšanai. Tas attiecas arī uz transportētajiem un gaļas produktu uzglabātajiem, kā arī uzņēmumiem, kas iesaistīti pārtikas izplatīšanā, arī viņiem jānodrošina izsekojamība.

10.5. Gaļas produktu ražošanas uzņēmums ir atbildīgs par izsekojamības sistēmas ieviešanu:

- * izejvielu un sastāvdaļu piegādātāju izsekojamību;
- * gaļas produktu ražošanas un iepakojšanas procesu izsekojamību;
- * gatavā produkta izsekojamību.

Uzņēmuma rīcībā jābūt sistēmām un procedūrām, kas ļauj sniegt atbilstošu informāciju. Šādu procesu varētu dēvēt par "soli uz priekšu" un

"soli atpakaļ", kas ļauj izveidot saiti piegādātājs - pircējs un pircējs-produkts. Ar pircēju nav jāsaprot galapatērētājs.

10.6. Izsekojamības ieviešana:

10.6.1. gaļas produktu ražošanas uzņēmums identificē piegādātājus un pircējus

* uzņēmumam ir jāspēj identificēt jebkuru piegādātāju, no kura tas ir saņēmis izejvielas, sastāvdaļas, iepakojamo materiālu, kas nepieciešami gaļas produktu ražošanai. Piegādātājs ir atzīts uzņēmums vai fiziska/juridiska persona, kura produktu iepirkusi atzītā uzņēmumā;

* uzņēmumam jāidentificē uzņēmumu vai fizisku vai juridisku personu kam piegādājis produktus;

10.6.2. ražošanas izsekojamība, kaut arī regula nr. 178/2002 to nepieprasa

* uzņēmumā izsekojamības sistēmas funkcionēšanu veicinās ražošanas procesu un iepakojšanas procesu izsekojamība, kas veicinās izmaksu ietaupīšanu un novērsīs dažādas neērtības produktu izņemšanas gadījumā';

* uzņēmumam jāveido tāda iekšējās izsekojamības sistēma, kas atbilst uzņēmuma darbības veidam un apjomam, kā arī pašam jāpieņem lēmums, cik sīki izstrādātu sistēmu starp struktūrvienībā vajadzētu veidot;

10.6.3. uzkrājamās informācijas veidi

* likumdošana sīki nenorāda kāda veida informācija gaļas produktu ražošanas uzņēmumos ir jāuzskaita, bet izsekojamības nolūkos ir jāuzglabā visa nepieciešamā informācija, atkarībā no katras atsevišķas izsekojamības sistēmas īpatnībām.

10.6.4. atkarībā no prioritātes līmeņa informāciju varētu iedalīt divās kategorijās:

* pirmās kategorijas informācija - ietver jebkuru informāciju, kas obligāti jānodod pārtikas inspektoriem pēc pieprasījuma:

- piegādātāja nosaukums;
- pircēja nosaukums un adrese, un piegādāto produktu veidi šim pircējam;
- piegādes datums.

* otrās kategorijas informācija nepieciešama, lai iegūtu precīzāku informāciju:

- produkta daudzums;
- partijas numurs;
- sīkāks produkta apraksts (iepakots, svaigs vai pārstrādāts u.t.t.

Pieredze rāda, ka pārtikas krīzes gadījumos produkta komerciālās plūsmas izsekošana (ar pavadzīmju palīdzību) ir nepietiekama, lai izsekotu līdzīgi arī produktu fiziskajai plūsmai, tādēļ būtiski izsekot fiziskai plūsmai - paziņojumi par piegādi starp ceļiem, reģistrācijas žurnāli u.t.t.

10.6.5. laika periods, kādā jānodrošina pieprasītā informācija

* izšķirošs faktors labas izsekojamības sistēmas izveidē ir laiks, kas nepieciešams precīzas informācijas ātrai pārraidei.

Atbilstošas informācijas novilcināšana apdraud tūlītēju reakciju neatbilstību gadījumos. Informācijas minimums, kas pieder pie augšminētās pirmās kategorijas, kas ir pirmās kategorijas, ir jāvar nekavējoties (inspekcijas vai vienas darba dienas laikā) nodot pārtikas inspektora rīcībā. Otrās kategorijas informācija ir jānosūta PVD cik vien ātri praktiski iespējams.

10.6.6. uzskaites datu uzglabāšana

Regula 178/2002 neparedz datu minimālo uzglabāšanas ilgumu. Parasti komerciālos dokumentus (nodokļu kontroles un uzskaites dēļ) uzglabā 5 gadus. Bet tas varētu būt citāds, atkarībā no produktu derīguma termiņa:

- produktiem bez specifiska derīguma termiņa - 5 gadi;
- * produktiem ar derīguma termiņu virs 5 gadiem, uzskaites dati jāuzglabā līdz derīguma termiņa beigām + 6 mēneši;
- * produkti, kuri ātri bojājušies (gaļas produkti) un marķēti "izlietot līdz"

termiņš iekļaujas līdz 3 mēnešiem, kā arī tos, kuri piegādāti gala patērētājam, uzskaites dati jāuzglabā 6 mēnešus pēc izgatavošanas vai piegādes datuma.

10.6.7. gaļas produktu ražošanas uzņēmumiem ieteicams izsekojamības informāciju uzglabāt:

- * gaļas konserviem 3 gadus, bet ja derīguma termiņš ilgāks, tad līdz tā beigām;
- * pārējiem gaļas produktiem - 6 mēnešus.

10.6.8. Lai atvieglotu izsekojamību gaļas produktus marķē ar identifikācijas marķējumu.

11. HACCP (paškontroles) PROCEDŪRAS

11.1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki ievieš, īsteno un saglabā saskaņā ar HACCP principiem izveidotu pastāvīgu procedūru vai procedūras. HACCP principi ietver:

11.1.1. tādu bīstamību noteikšanu, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim;

11.1.2. kritisko kontroles punktu noteikšanu tajā posmā vai posms, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu apdraudējumu vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim;

11.1.3. tādu kritisko robežu noteikšanu kritiskajos kontroles posmos, kas aizkavējot, novēršot vai samazinot noteiktās bīstamības, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem;

11.1.4. efektīvas uzraudzības procedūras noteikšanu un īstenošanu kritiskajos kontroles punktos;

11.1.5. korektīvu darbību noteikšanu, ja uzraudzība norāda, ka kritiskais kontroles posms netiek kontrolēts vai iziet ārpus kontroles;

11.1.6. regulāri veicamu procedūru izveidošanu, lai pārlicinātos, ka veiktie pasākumi ir efektīvi;

11.1.7. dokumentu un uzskaites ieviešanu, kas atbilst pārtikas uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu veikto pasākumu efektivitāti.

11.2. ja, produktā, procesā vai jebkurā posmā tiek veikti pārveidojumi, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki pārskata procedūru un veic tajā nepieciešamās korekcijas.

11.3. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki:

11.3.1. pārtikas inspektoram, uzņēmuma pārbaudes laikā, pēc tā lūguma iesniedz pierādījumus par HACCP procedūru ieviešanu, ņemot vērā pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma veidu un lielumu;

11.3.2. nodrošina, ka visi procedūru aprakstošie dokumenti nepieciešamības gadījumā tiek aktualizēti;

11.3.3. uz noteiktu laika periodu (skatīt šo vadlīniju 10 sadaļu) saglabā visus citus dokumentus un uzskaiti.

11.4. Pārtikas aprīte iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, ka atbildīgie par HACCP izstrādi un uzturēšanu vai ar paškontroles pasākumiem saistīto pārtikas, inspektora norādījumu, izpildi ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu.

11.5. Septiņi HACCP principi ir praktisks procedūru modelis, lai pastāvīgi identificētu un kontrolētu nozīmīgākās bīstamības. Tas ietver sevī arī iespēju sasniegt mērķi ar līdzīgām metodēm, bet vienkāršākā veidā, vienlaicīgi sasniedzot regulas 852/2004 mērķus.

11.6. prasības ieviest un uzturēt procedūras, kas balstītas uz HACCP principiem, ir lielā mērā pārņemta no starptautiskā kodeksa Codex Alimentarius.

11.7. HACCP procedūru mērķis ir kontrolēt mikrobioloģisko, ķīmisko vai fizikālo piesārņojumu: identificēt bīstamības, kuras kritiskas pārtikas drošumam, ieviest un vadīt efektīvas kontroles procedūras, lai nodrošinātu nekaitīgas un drošas pārtikas ražošanu. To var sasniegt ieviešot obligātās higiēnas prasības, un piemērot atsevišķus HACCP principus iespējami vienkāršotā veidā.

11.8. Regula 852/2004 nenosaka, kādiem uzņēmumu veidiem var piemērot vienkāršotas HACCP procedūras. Lai varētu vienkāršot HACCP procedūras, jāņem vērā pārtikas veids un tās ražošanas tehnoloģiskais process. Gaļas produktu ražošanas procesi nebūtu pieskaitāmi pie tādiem.

11.9. Pārtikas higiēna ir obligāto higiēnas prasību un uz HACCP principiem balstīto procedūru ieviešanas rezultāts. Obligātās prasības nodrošina pamatu efektīvai HACCP procedūru ieviešanai un tām ir jābūt

ieviestām pirms tiek izveidotas procedūras, kas balstītas uz HACCP principiem. Un tās ir:

- * strukturālās prasības telpām;
- * prasības izejvielām;
- * tehnoloģiskās darbības ar pārtiku (tehnoloģiskās instrukcijas);
- * darbības ar pārtikā neizmantojamajiem blakusproduktiem;
- * grauzēju un insektu kontroles procedūras;
- * tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras;
- * dzeramā ūdens kvalitāti;
- * aukstuma ķēdes uzturēšanu;
- * personāla veselību un higiēnu;
- * personāla apmācība, šīs prasības izveidotas, lai kontrolētu bīstamības vispārīgā veidā un tās ietvertas likumdošanā, ko saprotam ar higiēnas prasībām.
- * tādas prasības kā izsekojamība, produktu atsaukšana no tirgus un pienākums informēt Kompetento institūciju (PVD), kas atrunātas regulā 178/2002, bet nav atrunātas higiēnas regulās, arī tiek uzskatītas par obligātām prasībām.
- * atsevišķos gadījumos visas pārtikas bīstamības var tikt kontrolētas tikai ar obligāto pārtikas higiēnas prasību ieviešanu, **bet tas neattiecas uz gaļas produktu ražošanu.**

11.10. HACCP sistēma pati par sevi nav obligāto prasību aizvietoāja, bet gan daļa no pārtikas higiēnas pasākumu kompleksa.

11.11. Kritiskās robežas katram KKP var tikt noteiktas, izmantojot:

- * pieredzi un labu ražošanas praksi;
- * starptautisko dokumentāciju;
- * mērījumus un pārbaudes, prasība izveidot kritiskas robežas katram KKP ne vienmēr nozīmē fiksētas skaitliskas vērtības. Var būt gadījumi, kad monitoringa (uzraudzības) procedūras ir pamatotas uz vizuāliem gadījumiem (novērojumiem).

11.11. Monitorings daudzos gadījumos var būt vienkāršota procedūra:

- * regulāra vizuāla temperatūras kontrole atdzesēšanas/saldēšanas telpās, lietojot termometrus;
- * vizuāla novērtēšana, lai uzraudzītu, piemēram vai gaļas atkausēšana tiek veikta tā, lai neradītu piesārņojumu;
- * vizuāla novērtēšana, lai pārbaudītu vai pārtikas termiskās apstrādes (kveldināšana, kūpināšana u.c.) produkta fizikālās izmaiņas ir atbilstošas un norāda uz pietiekamu termiskās apstrādes līmeni,

11.12. dokumentācija un pieraksti:

11.12.1. dokumentiem un pierakstiem, kas attiecas uz HACCP procedūrām, ir

jābūt atbilstošiem uzņēmuma veidam un lielumam. Pierakstu apjoms atkarīgs no

pārtikas drošuma nepieciešamības (gaļas produkti uzskatāmi par potenciāla riska produktiem);

11.12.2. ar HACCP saistītā dokumentācija sevī ietver dokumentus par:

* HACCP procedūrām, kas piemērojami attiecīgajam uzņēmumam;

* pierakstus par veiktajiem mērījumiem un analīzēm un varbūt vizuālajiem novērojumiem.

11.12.3. pierakstos par neatbilstām ir jābūt ietvertām korektīvajām darbībām, kas jāveic. Pieraksti var būt dienasgrāmatas vai noteiktas formas pārbaudes lapas;

11.12.4. pieraksti ir jāuzglabā noteiktu laiku. Šim periodam jābūt tik ilgam, lai sūdzību vai saskāšanās gadījumos būtu iespējams izsekot līdz pārtikai, ar kuru radušās problēmas, piemēram 3 mēnesi pēc derīguma termiņa beigām. Pierakstu (testēšanas rezultātu) ieteicamais uzglabāšanas laiks 6 mēneši, bet gaļas konserviem 3 gadus. Pieraksti ļoti svarīgi pārtikas auditoram, lai novērtētu pārtikas drošumu un paškontroles procedūru efektivitāti.

11.13. Lai gan likumdošana nenosaka kritiskās robežas KKP ir jāpieņem, ka HACCP procedūru un pārtikas higiēnas kontroles verifikācijai un validācijai var tikt izmantoti mikrobioloģiskie kritēriji. Šo kritēriju pieļaujamie līmeņi jau noteikti regulā nr.2073/2005. HACCP procedūras var tikt noformētas tā, lai nodrošinātu, ka šo kritēriju pieļaujamie līmeņi tiek ievēroti.

11.13.1. verifikācija - pasākumi, kas tiek veikti, lai pārliecinātos, ka ieviestā sistēma darbojas tā, kā tas paredzēts (nesajaukt ar mērinstrumentu verifikāciju).

11.13.2. validācija - pasākumi, kas tiek veikti, lai pārliecinātos, ka, sistēmu ieviešot paredzētie mērķi sasniegti.

11.14. Uzņēmumu plānos jābūt norādītai izejvielu, materiālu, ražošanas procesa, gatavās produkcijas un personāla plūsmām. Ieteicams norādīt nosacīti netīrās, pārejas un tīrās zonas. Īpaši būtiski parādīt kā tiek ievērota darbinieku plūsma ģērbtuvēs (slūžu princips virsdrēbes, duša, darba apģērbs).

11.15. HACCP procedūru sertifikācija ir uzņēmuma kompetence, bet Kopienas likumdošana noteikusi, ka dalībvalsts KI (PVD) obligāti jānovērtē HACCP procedūras uzņēmumā inspekcijas laikā.

11.16. HACCP apmācība

* apmācība, kā atrunāts regulā nr.852/2004 ir jānovērtē vispārīgi. Atbilstošai apmācībai nav obligāti jābūt kā dalībai kādosursos, tās var tikt veiktas ar profesionālo organizāciju vai PVD informācijas ietvaros, ar labas prakse un HACCP principu piemērošanas vadlīniju izskaidrošanu.

11.17. HACCP sistēmas praktiskās ieviešanas etapi gaļas produktu ražošanas uzņēmumā:

- 11.17.1. definē darba uzdevumu;
 - 11.17.2. izvēlas HACCP komandu;
 - 11.17.3. apraksta produktu;
 - 11.17.4. identificē paredzamo produkta lietotāju;
 - 11.17.5. konstruē procesa posmu diagrammu;
 - 11.17.6. procesa posmu diagrammu pārbauda uz vietas ražotnē;
 - 11.17.7. veic visu iespējamo riska cēloņu bīstamības izvērtēšanu, saistot tos ar konkrētu katra procesa posmu;
 - 11.17.8. izmantojot HACCP lēmumu pieņemšanas shēmu, nosaka, vai katrs konkrētais riska cēlonis ir kritiskais kontroles punkts;
 - 11.17.9. katram KKP nosaka mērķa līmeni un pielāides;
 - 11.17.10. katram KKP nosaka monitoringa sistēmu;
 - 11.17.11. nosaka koriģējošo darbību plānu, kad procesi iziet ārpus kontroles;
 - 11.17.12. nosaka dokumentēšanas un dokumentu glabāšanas kārtību;
 - 11.17.13. HACCP sistēmas darbības efektivitātes pārbaude;
 - 11.17.14. HACCP plāna atkārtota izskatīšana. Lai ieviestā HACCP sistēma darbotos maksimāli efektīvi, tai ir jābūt regulārai, tās izvērtēšanas jānotiek vismaz 1 reizi gadā vai arī tad, kad mainās darbības veids, tehnoloģiskais process vai to parametri u.c.
- 11.18. HACCP sistēmas monitorings
- * monitorings - katrā kritiskajā kontroles punktā (posmā) noteiktā laikā veikti mērījumi vai novērojumi, lai nodrošinātu procesa atbilstību noteiktajām kritiskajām robežām. 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 novērojumus (laiks, temperatūra) veic tehnoloģiskā procesa laikā. Mērījumus veic nepārtraukti vai ar pārtraukumiem. To nosaka atbilstoši nepieciešamībai. Pārtrauktajiem mērījumiem ir uzdots 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.
 - * tabula ir norādīts, kam jāveic monitorings katra kritiskajā kontroles punkta (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).

11.19. HACCP sistēmas iekšējais audits uzņēmumā

* audits (angļu valoda - pārbaude, revīzija) - neatkarīgs, noteikti veidots un dokumentēts atbilstības un specifisko prasību izpildīšanas novērtējums.

* HACCP audita mērķi:

- izpētīt, vai sistēma izstrādāta un ieviesta kautproduktu ražotam sortimentam un tehnoloģiskiem procesiem;
- vai HACCP sistēma tiek dokumentēta (apliecināta) atbilstoši prasībām;
- vai visas HACCP sistēmā norādītās darbības un aktivitātes atbilst faktiskajam stāvoklim gaļas produktu ražošanā;
- 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 piemērošanu, lai varētu veikt nepieciešamos uzlabojumus.

* 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.

11.20. Rezumē:

Regula 852/2004 nosaka, ka HACCP procedūrām ir jābūt elastīgām visās situācijās, ieskaitot mazos uzņēmumus.

Pamata mērķis HACCP procedūrām ir kontrolēt bīstamības pārtikas ražošanā. Tas var tikt sasniegts dažādi. Šīs procedūras var tikt izveidotas labas ražošanas prakses un HACCP principu piemērošanas vadlīnijās, vispārējās HACCP vadlīnijās vai tradicionālās HACCP procedūrās, atkarībā no situācijas.