

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1441/2007

(2007. gada 5. decembris),

ar ko groza Regulu (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu⁽¹⁾ un jo īpaši tās 4. panta 4. punktu,

tā kā:

(1) Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulā (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem⁽²⁾ noteikti mikrobioloģiskie kritēriji dažiem mikroorganismiem un izpildes noteikumi, kas ir jāievēro pārtikas nozares dalībniekiem, kuri īsteno Regulas (EK) Nr. 852/2004 4. pantā minētos vispārīgos un specifiskos higiēnas pasākumus. Regulā (EK) Nr. 2073/2005 arī noteikts, ka pārtikas nozares dalībnieki nodrošina to, lai pārtikas produkti atbilstu attiecīgajiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem, kas ir uzskaitīti I pielikumā.

(2) Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikuma 1. un 2. nodaļā ir izklāstīti pārtikas nekaitīguma un procesa higiēnas kritēriji attiecībā uz sausajiem mātes piena aizstājējiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētiem sausajiem diētiskajiem pārtikas produktiem, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam ("sausie mātes piena aizstājēji un sausie diētiskie pārtikas produkti"). Minētā pielikuma 2. nodaļas 2.2. daļā ir noteikts, ka, ja pārbauda sausus mātes piena aizstājējus un sausus diētiskos pārtikas produktus un kādā no parauga vienībām konstatē *Enterobacteriaceae*, jāpārbauda visa partija, lai noteiktu *Enterobacter sakazakii* un *Salmonella*.

(3) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) Bioloģisko apdraudējumu zinātnes ekspertu grupa (BIOHAZ ekspertu grupa) 2007. gada 24. janvārī publicēja atzinumu par *Enterobacteriaceae* kā *Salmonella* un *Enterobacter sakazakii* indikatoru. Minētā ekspertu grupa konstatēja, ka

nav iespējams panākt korelāciju starp *Enterobacteriaceae* un *Salmonella* un ka nepastāv universāla korelācija starp *Enterobacteriaceae* un *Enterobacter sakazakii*. Tomēr atsevišķu rūpnīcu līmenī var panākt korelāciju starp *Enterobacteriaceae* un *Enterobacter sakazakii*.

(4) Tāpēc vairs nav spēkā Regulā (EK) Nr. 2073/2005 noteiktā prasība par sauso mātes piena aizstājēju un sauso diētisko pārtikas produktu pārbaudīšanu, lai noteiktu *Salmonella* un *Enterobacter sakazakii*, ja kādā no parauga vienībām konstatē *Enterobacteriaceae*. Tāpēc attiecīgi jāgroza minētās regulas I pielikuma 2. nodaļas 2.2. daļa.

(5) Saskaņā ar EFSA BIOHAZ ekspertu grupas 2004. gada 9. septembrī publicēto atzinumu par mikrobioloģiskajiem draudiem zīdaiņiem paredzētajā mātes piena aizstājējā un piebarošanas pārtikā, sausajai piebarošanas pārtikai jānosaka mikrobioloģiskie kritēriji attiecībā uz *Salmonella* un *Enterobacteriaceae*.

(6) EFSA BIOHAZ ekspertu grupa 2005. gada 26. un 27. janvārī publicēja atzinumu par *Bacillus cereus* un citām *Bacillus spp.* grupas baktērijām pārtikas produktos. Tajā secināts, ka viens no galvenajiem kontroles pasākumiem ir temperatūras pārbaudīšana un tādas sistēmas izveide, kas balstīta uz apdraudējuma analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas principiem. Dehidrētos pārtikas produktos, kuros bieži konstatē patogēno *Bacillus spp.* sporas, var sākt augt *Bacillus cereus*, ja minētie produkti rehidrēti siltā ūdenī. Dažus dehidrētos pārtikas produktus, tostarp sausus mātes piena aizstājējus un sausus diētiskos pārtikas produktus, patērē potenciāli jutīgi patērētāji. Saskaņā ar EFSA atzinumu *Bacillus cereus* sporu daudzumam sausus mātes piena aizstājējos un sausus diētiskajos pārtikas produktos pārstrādes laikā jābūt iespējami zemam, un jānosaka procesa higiēnas kritērijs, kā arī jāizstrādā laba prakse, lai saīsinātu laiku starp sagatavošanu un patērēšanu.

(7) Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikuma 1. nodaļā paredzēta analītiskā atsauces metode stafilokoku enterotoksīniem dažu veidu sieros, piena pulverī un sūkalu pulverī. Koagulāzes pozitīvo stafilokoku Kopienas references laboratorija ir pārskatījusi šo metodi. Tāpēc jāgroza atsauce uz minēto analītisko atsauces metodi. Tāpēc attiecīgi jāgroza minētās regulas I pielikuma 1. nodaļa.

(1) OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp

(2) OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

(8) Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikuma 3. nodaļā izklāstīti *Salmonella* analīžu paraugu ņemšanas noteikumi liellopu, cūku, aitu, kazu un zirgu liemeņiem. Saskaņā ar minētajiem noteikumiem parauga ņemšanas virsmai jābūt vismaz 100 cm² katrā izvēlētajā vietā. Tomēr nav precizēts parauga ņemšanas vietu skaits vai obligātais parauga ņemšanas virsmas kopējais lielums. Lai uzlabotu minēto noteikumu īstenošanu Kopienā, ir lietderīgi Regulā (EK) Nr. 2073/2005 sīkāk precizēt to, ka paraugu ņemšanai jāizvēlas virsmas, kuras, visticamāk, ir piesārņotas, un ka jāpalielina parauga ņemšanas virsmas kopējais lielums. Tāpēc attiecīgi jāgroza minētās regulas I pielikuma 3. nodaļa.

(9) Kopienas tiesību aktu skaidrības labad Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikums jāaizstāj ar šīs regulas pielikuma tekstu.

(10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 2073/2005 I pielikumu aizstāj ar šīs regulas pielikuma tekstu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2007. gada 5. decembrī

Komisijas vārdā —
Komisijas loceklis
Markos KYPRIANOU

PIELIKUMS

"I PIELIKUMS

Pārtikas produktu mikrobioloģiskie kritēriji

1. nodaļa	Pārtikas nekaitīguma kritēriji	15
2. nodaļa	Procesa higiēnas kritēriji	20
2.1.	Gaļa un tās produkti	20
2.2.	Piens un piena produkti	23
2.3.	Olu produkti	26
2.4.	Zivsaimniecības produkti	27
2.5.	Dārzeņi, augļi un to produkti	28
3. nodaļa	Paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi	29
3.1.	Vispārējie paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi	29
3.2.	Bakterioloģisko paraugu ņemšana kautuvēs un telpās, kurās ražo malto gaļu un gaļas izstrādājumus	29

1. Nodaļa Pārtikas nekaitīguma kritēriji

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības ⁽²⁾		Analītiskā atsaucis metode ⁽³⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.1. Lietošanai gatavi produkti, kas paredzēti zīdaiņiem, un lietošanai gatavi produkti īpašiem medicīniskiem mērķiem ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Nav 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.2. Lietošanai gatavi produkti, kas var veicināt <i>L. monocytogenes</i> augšanu, izņemot produktus, kas paredzēti zīdaiņiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu (kolonijas veidojošās vienības)/g ⁽⁵⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.3. Lietošanai gatavi produkti, kas nevar veicināt <i>L. monocytogenes</i> augšanu, izņemot tos, kas paredzēti zīdaiņiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.4. Malta gaļa un gaļas izstrādājumi, kas paredzēti lietošanai jēli	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.5. Malta gaļa un gaļas izstrādājumi no mājpūtnu gaļas, kas paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	<i>Salmonella</i>	5	0	No 2006. gada 1. janvāra Nav 10 g No 2010. gada 1. janvāra Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.6. Malta gaļa un gaļas izstrādājumi, izņemot no mājpūtnu gaļas ražotus, kas ir paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 10 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.7. Mehāniski atkaulota gaļa (MSM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 10 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.8. Gaļas produkti, kas paredzēti lietošanai jēli, izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs nepieļauj salmonellu risku	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu pērnšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības ⁽²⁾		Analītiskā atsauces metode ⁽³⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.9. Gaļas produkti, kas ražoti no māļputnu gaļas un paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	<i>Salmonella</i>	5	0	No 2006. gada 1. janvāra Nav 25 g No 2010. gada 1. janvāra Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.10. Želatīns un kolagēns	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.11. Sieri, sviests un krējums no neapstrādāta piena vai piena, kas apstrādāts par pastēriizāciju zemākās temperatūrās ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.12. Piena pulveris un sūkalu pulveris	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.13. Saldējums ⁽¹¹⁾ , izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs novērš salmonellu risku	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.14. Olu produkti, izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs novērš salmonellu risku	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.15. Lietošanai gatavi pārtikas produkti, kas satur jēlas olas, izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs novērš salmonellu risku	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g vai ml		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.16. Termiski apstrādāti vēzveidīgie un gliemju izcelsmes mīkstmieši	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.17. Dzīvas gliemenes un dzīvi adatādaļņi, tumikāti un vēderkāji	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.18. Sadīgušas sēklas (lietošanai gatavas) ⁽¹²⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības ⁽²⁾		Analītiskā atsaucē metode ⁽³⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.19. Iepriekš sagriezti augļi un dārzeņi (lietošanai gatavi)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.20. Nepasterizētas augļu un dārzeņu sulas (lietošanai gatavas)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.21. Sieri, piena pulveris un sūkalu pulveris, kā minēts koagulāzes pozitīvo stafilokoku kritērijos šā pielikuma 2.2. nodaļā	Stafilokoku enterotoksīni	5	0	Nav konstatēti 25 g		Koagulāzes pozitīvo stafilokoku Kopienas referenes laboratorijas Eiropas skrīninga metode ⁽¹³⁾	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.22. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam	<i>Salmonella</i>	30	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.23. Sausā piebarošanas pārtika	<i>Salmonella</i>	30	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.24. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam ⁽¹⁴⁾	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	Nav 10 g		ISO/TS 22964	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.25. Dzīvas gliemenes un dzīvi adātādaļņi, tuniķāti un vēderkāji	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	1 ⁽¹⁶⁾	0	230 MPN/100 g gaļas un iekšējā šķidrums		ISO TS 16649-3	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.26. Zivsaimniecības produkti no tādu sugu zivīm, kam ir augsts histidīna saturs ⁽¹⁷⁾	Histamīns	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā

Pārtikas kategorija	Mikroorganismu/toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības ⁽²⁾		Analītiskā atsauces metode ⁽³⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.2.7. Enzīmu nobriešanai sāļjumā pakļauti zivsaimniecības produkti, kas ražoti no tādu sugu zivīm, kam ir augsts histidīna saturs ⁽¹⁷⁾	Histamīns	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkti, kas laisti tūgū to derīguma termiņā

(1) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.

(2) Attiecībā uz 1.1. līdz 1.2.5. punktu m = M.

(3) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

(4) Normālos apstākļos šādiem lietošanai gataviem pārtikas produktiem netiek prasīts veikt regulārus testus, lai pārbaudītu atbilstību kritērijiem:

- produktiem, kuri ir termiski apstrādāti vai kuriem veikta cita apstrāde, kas ir efektīva, lai iznīcinātu *L. monocytogenes*, ja pēc šādas apstrādes nav iespējama atkārtota piesārņošana (piemēram, produkti, ko termiski apstrādā to galīgos iepakojumos),
- svaigiem, nesagrieztiem un nepāstrādātiem dārzeņiem un augļiem, izņemot dīdžētas sēklas,
- maizei, cepumiem un līdzīgiem produktiem,
- ūdenim pudelēs vai pakās, bezalkoholiskajiem dzērieniem, alum, sidram, vīnam, alkoholisajiem dzērieniem un līdzīgiem produktiem,
- cukuram, medum un konditorijas izstrādājumiem, tostarp kakao un šokolādes produktiem,
- dzīvām glimēmēm.

(5) Šis kritērijs ir spēkā, ja ražotājs spēj pārbaudīt kompetento iestādi, ka produktā tā derīguma termiņā netiks pārsniegts rādītājs 100 cfu/g. Nozāres dalībnieks procesa laikā drīkst noteikt pagaidu robežvērtības, kurām jābūt pietiekami zemām, lai derīguma laika beigās netiktu pārsniegtas 100 cfu/g.

(6) 1 ml inokulāta izsēj uz 140 mm Petri plātes vai trīs Petri plātes ar diametru 90 mm.

(7) Šis kritērijs attiecas uz produktiem, kas atrodas ražotāja tiešā kontrolē, ja ražotājs nespēj pārbaudīt kompetento iestādi, ka produktā tā derīguma laikā netiks pārsniegts rādītājs 100 cfu/g.

(8) Šajā kategorijā automātiski iedala produktus ar pH $\leq 4,4$ vai $a_w \leq 0,92$, produktus ar pH $\leq 5,0$ un $a_w \leq 0,94$, kā arī produktus, kuru derīguma laiks ir īsāks par piecām dienām. Šajā kategorijā var ietilpt arī citas produktu kategorijas, ja tas ir zinātniski pamatots.

(9) Šis kritērijs attiecas uz mehāniski atkaulotu gaļu (MSM), kas ražota, izmantojot metodes, kuras minētas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. punktā.

(10) Izņemot produktus, par kuriem ražotājs spēj pārbaudīt kompetentās iestādes, ka nogatavināšanas laiks un produkta a_w ir novērsis salmonellu risku.

(11) Tikai saldējums, kura sastāvā ir piens.

(12) Sēkļu partiju pārbauda pirms dīdžēšanas sākuma vai arī paraugus nem brīdī, kad ir vislielākā varbūtība konstatēt *Salmonella*.

(13) Atsauce Koagulāzes pozitīvo stafilokoku Kopienas references laboratorijā, Eiropas skrīninga metode, lai konstatētu stafilokoku enterotoksīnus pienā un piena produktos.

(14) Parāleli veic *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pārbaudes, izņemot gadījumus, kad ir panākta korelācija starp šiem mikroorganismiem atsevišķu rūpniecību līmenī. Ja kādā no šādā rūpniecībā pārbaudītajiem produktu paraugiem konstatē *Enterobacteriaceae* partija ir jāpārbauda, lai noteiktu *E. Sakazakii*. Ražotājs atbild par to, lai spētu pārbaudīt kompetento iestādi, ka starp *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pastāv šāda korelācija.

(15) *E. coli* izmanto kā fekālā piesārņojuma indikatoru.

(16) Kopparaugs ar vismaz 10 individuāliem dzīvniekiem.

(17) Īpaši šādu ģinšu zivis: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

(18) Atsevišķus paraugus var ņemt mazumtirzniecības posmā. Šajā gadījumā nav spēkā Regulas (EK) Nr. 178/2002 14. panta 6. punkta izteiktās pieņēmumus, saskaņā ar kuru visa partija jāatzīst par nedrošu.

(19) Atsauces: 1. Malle P., Valle M., Bouqulet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition ("Zivju sadalīšanās procesā iesaistīto biogēno amīnu vērtējums"). J. AOAC Internat. 1996, 79, 43–49. lpp. 2. Dujfos G., Dervin C., Malle P., Bouqulet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*) ("Matrices efekta loma biogēno amīnu noteikšanā plekstēs (*Pleuronectes platessa*) un merlangās (*Merlangius merlangus*)"). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097–1101. lpp.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību, izņemot dzīvām gļemenēm un dzīvām adātādaiņiem, tumikātiem un vēderkājiem attiecībā uz *E. coli* testiem, kur robežvērtības attiecas uz kopparaugu.

Testa rezultāti parāda pārbaudītās partijas mikrobioloģisko kvalitāti (1).

L. monocytogenes lietošanai gatavos pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,
- neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

L. monocytogenes lietošanai gatavos pārtikas produktos, kas var veicināt *L. monocytogenes* augšanu, un šie produkti atrodas ražotāja tiešā kontrolē, ja produkts visu derīguma termiņu nepārsniegs 100 cfu/g robežvērtību:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,
- neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

L. monocytogenes citos lietošanai gatavos pārtikas produktos un *E. coli* dzīvās gļemenēs:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ robežvērtību,
- neapmierinošs, ja kāds no rezultātiem ir > par robežvērtību.

Salmonella dažādu kategoriju pārtikas produktos:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,
- neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

Stafilokoku enterotoksīni piena produktos:

- apmierinošs, ja nevienā no parauga vienībām nav konstatēti enterotoksīni,
- neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatēti enterotoksīni.

Enterobacter sakazakii sausajos mātes piena aizstājējos un diētiskajos pārtikas produktos īpašiem medicīniskiem mērķiem, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,
- neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

Zivsaimniecības produkti no tādu sugu zivīm, kam ir augsts histidīna saturs:

- apmierinošs, ja ir izpildīta kāda no šīm prasībām:

- 1) vidējais iegūtais rezultāts ir ≤ m
- 2) ne vairāk kā c/n rezultāti ir intervālā no m līdz M;
- 3) nav iegūti rezultāti, kas pārsniedz M,

- neapmierinošs, ja vidējais iegūtais rezultāts pārsniedz m vai arī ja vairāk nekā c/n rezultāti ir intervālā no m līdz M, vai arī ja viens vai vairāki iegūtie rezultāti ir > M.

(1) Testa rezultātus var izmantot, lai parādītu apdraudējuma analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas principu vai procesa labas higiēnas procedūras efektivitāti.

2. nodala Procesa higiēnas kritēriji

2.1. Gaļa un tās produkti

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības ⁽²⁾		Analītiskā atsaucē metode ⁽³⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.1.1. Lielopu, aitu, kazu un zirgu liemeņi ⁽⁴⁾	Aerobo mikroorganismu koloniju skaits			3,5 log cfu/cm ² dienas vid. log	5,0 log cfu/cm ² dienas vid. log	ISO 4833	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm ² dienas vid. log	2,5 log cfu/cm ² dienas vid. log	ISO 21528-2	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
	Aerobo mikroorganismu koloniju skaits			4,0 log cfu/cm ² dienas vid. log	5,0 log cfu/cm ² dienas vid. log	ISO 4833	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
2.1.2. Cūku liemeņi ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log cfu/cm ² dienas vid. log	3,0 log cfu/cm ² dienas vid. log	ISO 21528-2	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Nav liemeņim pārbaudītajā laukumā		EN/ISO 6579	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā, procesa kontroles un dzīvnieku izcelsmes pārbaude
2.1.3. Lielopu, aitu, kazu un zirgu liemeņi	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Nav liemeņim pārbaudītajā laukumā		EN/ISO 6579	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā, kā arī procesa kontroles, dzīvnieku izcelsmes un bioloģiskās drošības pasākumu pārbaude izcelsmes fermās
	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾	Nav 25 g kakla ādas kopparaugā		EN/ISO 6579	Liemeņi pēc atdzesēšanas	Uzlabojumi kausēšanas higiēnā, kā arī procesa kontroles un dzīvnieku izcelsmes pārbaude un bioloģiskās drošības pasākumu pārbaude izcelsmes fermās

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības (2)		Analītiskā atsaucē metode (3)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.1.6. Maltā gaļa	Aerobo koloniju skaits (7)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
2.1.7. Mehāniski atkaulota gaļa (MSM) (9)	Aerobo mikroorganismu koloniju skaits	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
2.1.8. Gaļas izstrādājumi	<i>E. coli</i> (8)	5	2	500 cfu/g vai cm ²	5 000 cfu/g vai cm ²	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē

(1) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.

(2) 2.1.3.–2.1.5. punktam m = M.

(3) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

(4) Robežvērtības (m un M) attiecas tikai uz paraugiem, kas iegūti ar destruktīvu metodi. Dienas vidējo logaritmu aprēķina, vispirms nosakot logaritmu katram individuālam testa paraugam un aprēķinot šo logaritmu vidējo vērtību.

(5) 50 paraugus iegūst 10 secīgās paraugu ņemšanas kārtās saskaņā ar šajā regulā noteiktajiem paraugu ņemšanas noteikumiem un shēmām.

(6) To paraugu skaits, kuros konstatē salmonellas, c vērtību pārskata, lai ņemtu vērā, cik veiksmīgi noris salmonellu izplatības terobežošana. Dalībvalstis vai reģioni, kur salmonellu izplatība nav liela, var izmantot mazākas c vērtības vēl pirms pārskatīšanas.

(7) Šis kritērijs neattiecas uz mazumtirdzniecībā ražotu malto gaļu, ja produkta derīguma termiņš ir mazāks par 24 stundām.

(8) *E. coli* izmanto kā fekālā piesārņojuma indikatoru.

(9) Šie kritēriji attiecas uz mehāniski atkaulotu gaļu (MSM), kas ražota, izmantojot metodes, kuras minētas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. punktā.

Testa rezultātu interpretācija

Minētās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību, izņemot liemeņu pārbaudi, kur robežvērtības attiecas uz kopparaugiem.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

Enterobacteriaceae un aerobo mikroorganismu koloniju skaits liellopu, aitu, kazu, zirgu un cūku liemeņos:

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

Salmonella liemeņos:

- apmierinošs, ja *Salmonella* konstatētas ne vairāk kā c/n daudzuma paraugos,
- neapmierinošs, ja *Salmonella* konstatētas vairāk kā c/n daudzuma paraugos.

Pēc katras paraugu ņemšanas kārtas tiek izvērtēti pēdējo desmit paraugu ņemšanas kārtu rezultāti, lai iegūtu n paraugu skaitu.

E. coli un aerobo mikroorganismu skaits maltajā gaļā, gaļas izstrādājumos un mehāniski atkaulotā gaļā (MSM):

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

2.2. Piena un piena produkti

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības (2)		Analītiskā atsaucē metode (3)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.2.1. Pasterizēts piens un citi pasterizēti šķidrā piens produkti (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Ražošanas procesa beigas	Pārbauda termiskās apstrādes efektivitāti un to, kā tiek novērsta atkārtota piesārņošana, kā arī – kāda ir izejvielu kvalitāte
2.2.2. Sieri no termiski apstrādāta piena vai sūkalām	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Tajā ražošanas brīdī, kad tiek gādāts vislielākais <i>E. coli</i> skaits (6)	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un izejvielu izvērē
2.2.3. No neapstrādāta piena ražoti sieri	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	EN/ISO 6888-2	Ražošanas posms, kurā prognozējams vislielākais stafilokoku skaits	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un izejvielu izvērē. Konstatējot > 10 ⁵ cfu/g, sieru partija jāpārbauda, lai noteiktu stafilokoku enterotoksīnus
2.2.4. Sieri no piena, kas ir apstrādāts par pasterizāciju zemākā temperatūrā (7), un nogatavināti sieri no piena vai sūkalām, kas ir pasterizēti vai termiski apstrādāti augstākās temperatūrās (7)	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 vai 2		
2.2.5. Nenogatavināti mīkstie sieri (svaigie sieri) no piena vai sūkalām, kas ir pasterizēti vai termiski apstrādāti augstākās temperatūrās (7)	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā. Konstatējot > 10 ⁵ cfu/g, sieru partija jāpārbauda, lai noteiktu stafilokoku enterotoksīnus
2.2.6. Sviests un krējums no neapstrādāta piena vai piena, kas ir apstrādāts par pasterizāciju zemākās temperatūrās	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un izejvielu izvērē

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības ⁽²⁾		Analītiskā atsaucē metode ⁽³⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.2.7. Piena pulveris un sūkalu pulveris ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/g	M	ISO 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Pārbauda termiskās apstrādes efektivitāti un to, kā tiek novērsta atkārtota piesārņošana
2.2.8. Saldējums ⁽⁵⁾ un saldēti piena deserti	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā. Konstatējot > 10 ⁵ cfu/g, par jā pārbauda, lai noteiktu stafilokoku enterotoksīnus
2.2.9. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā
2.2.10. Sausā piebarošanas pārtika	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Nav 10 g		ISO 21528-1	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā, lai samazinātu piesārņojumu ⁽⁶⁾ .
2.2.11. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam	Paredzamā <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā. Atkārtotas piesārņošanas novēršana. Izejvielu atlase

⁽¹⁾ n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.

⁽²⁾ 2.2.7., 2.2.9. un 2.2.10. punktam m = M.

⁽³⁾ Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

⁽⁴⁾ Šis kritērijs neattiecas uz produktiem, kas paredzēti turpmākai pārtikas rūpniecībā.

⁽⁵⁾ E. coli izmanto kā higiēnas līmeņa indikatoru.

⁽⁶⁾ Sieriem, kas nevar veicināt E. coli augšanu, E. coli skaits parasti vislielākais ir nogatavināšanas sākumā, bet sieriem, kas var veicināt E. coli augšanu, tas parasti ir vislielākais nogatavināšanas beigās.

⁽⁷⁾ Izņemot sierus, kuriem ražošanas atbildīgajām iestādēm var pierādīt, ka produkts nesatur stafilokoku enterotoksīnus, kas var radīt draudus.

⁽⁸⁾ Tikai saldējums, kura sastāvā ir piens.

⁽⁹⁾ Parāleli veic *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pārbaudes, izņemot gadījumus, kad ir panākta korelācija starp šiem mikroorganismiem atsevišķu rūpniecību līmenī. Ja kādā no produktu paraugiem, kuri pārbaudīti šādā rūpniecībā, konstatē *Enterobacteriaceae*, par jā ir jā pārbauda, lai noteiktu *E. sakazakii*. Ražotājs atbild par to, lai spētu pārbaudīt kompetento iestādi, ka starp *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pastāv šāda korelācija.

⁽¹⁰⁾ 1 ml inokulāta izsej uz 1.40 mm Petri plātes vai trīs Petri plātes ar diametru 90 mm.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

Enterobacteriaceae sausajos mātes piena aizstājējos un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētos diētiskajos pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam, un sausajā picēbarošanas pārtikā:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,
- neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (citu kategoriju pārtikas produkti) un koagulāzes pozitīvi stafilokoki:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

Paredzamā *Bacillus cereus* sausajos mātes piena aizstājējos un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētos diētiskajos pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

2.3. Olu produkti

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības		Analītiskā atsaucē metode ⁽²⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.3.1. Olu produkti	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g vai ml	100 cfu/g vai ml	ISO 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Pārbauda termiskās apstrādes efektivitāti un to, kā tiek novērsta atkārtota piesārņošana

⁽¹⁾ n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.

⁽²⁾ Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

Enterobacteriaceae olu produktos:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

2.4. Zivsaimniecības produkti

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības		Analītiskā atsaucē metode ⁽²⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.4.1. Lobīti termiski apstrādātu vēzveidīgo un mīkstmiešu produkti	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Ražošanas procesa beigās	Uzlaboījumi ražošanas higiēnā
	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 vai 2	Ražošanas procesa beigās	Uzlaboījumi ražošanas higiēnā

⁽¹⁾ n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.

⁽²⁾ Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

E. coli lobītos termiski apstrādātu vēzveidīgo un mīkstmiešu produktos:

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
 - pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
 - neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.
- Koagulāzes-pozitīvi stafilokoki lobītos un termiski apstrādātos vēzveidīgos un mīkstmiešos:
- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
 - pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
 - neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti

2.5. Dārzeņi, augļi un to produkti

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ⁽¹⁾		Robežvērtības		Analītiskā atsaucē metode ⁽²⁾	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.5.1. Pārstrādāti augļi un dārzeņi (lietošanai gatavi)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas process	Uzlabojumā ražošanas higiēnā, izejvielu atlase
2.5.2. Nepasterizētas augļu un dārzeņu sulas (lietošanai gatavas)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas process	Uzlabojumā ražošanas higiēnā, izejvielu atlase

⁽¹⁾ n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.

⁽²⁾ jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

E. coli iepriekš sagrieztos augļos un dārzeņos (lietošanai gatavos) un nepasterizētās augļu un dārzeņu sulās (lietošanai gatavās):

- apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir $\leq m$,
- neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir $> M$ vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

3. nodaļa Paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi

3.1. Vispārējie paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi

Ja nav sīkāku paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumu, kā atsaucies metodes izmanto attiecīgos ISO (Starptautiskā Standartizācijas organizācija) standartus un *Codex Alimentarius* vadlīnijas.

3.2. Bakterioloģisko paraugu ņemšana kautuvēs un telpās, kurās ražo malto gaļu un gaļas izstrādājumus

Paraugu ņemšanas noteikumi liellopu, cūku, aitu, kazu un zirgu liemeņiem

Destruktīvas un nedestruktīvas paraugu ņemšanas metodes, paraugu ņemšanas vietu izvēle, kā arī paraugu uzglabāšanas un pārvadāšanas noteikumi ir izklāstīti ISO 17604 standartā.

Katrā paraugu ņemšanas kārtā paraugus ņem no pieciem brīvi izvēlētiem liemeņiem. Paraugu ņemšanas vietas jāizvēlas, ņemot vērā katrā kautuvē izmantoto kaušanas metodi.

Lai noteiktu *Enterobacteriaceae* un aerobo koloniju skaitu, paraugus ņem četrās katra liemeņa vietās. Izmantojot destruktīvo metodi, ir jāiegūst četru audu paraugi, kas kopā atbilst 20 cm². Ja šim nolūkam izmanto nedestruktīvu metodi, paraugu ņemšanas virsmai katrā parauga ņemšanas vietā ir jābūt vismaz 100 cm² (50 cm mazo atgremotāju liemeņiem).

Ņemot paraugus *Salmonella* testiem, jāizmanto abrazīvā sūkļa paraugu ņemšanas metode. Izvēlas virsmas, kuras, visticamāk, ir piesārņotas. Kopējā parauga ņemšanas virsma ir ne mazāka par 400 cm².

Ja paraugus ņem no dažādām paraugu ņemšanas vietām uz liemeņa, šie paraugi pirms testēšanas jāapvieno.

Paraugu ņemšanas noteikumi mājputnu liemeņiem

Salmonella testiem katrā paraugu ņemšanas kārtā un pēc atdzesēšanas paraugus ņem izlases veidā ne mazāk kā 15 liemeņiem. No katra liemeņa jāņem apmēram 10 g smags kakla ādas gabals. Katru reizi pirms pārbaudes jāapvieno trīs liemeņu kakla ādas gabali, lai iegūtu 5 × 25 g galaparaugu.

Paraugu ņemšanas vadlīnijas

Sīkākas liemeņu paraugu ņemšanas vadlīnijas, īpaši attiecībā uz paraugu ņemšanas vietām, var iekļaut Regulas (EK) Nr. 852/2004 7. pantā minētajos labas prakses norādījumos.

Paraugu ņemšanas biežums liemeņiem, maltajai gaļai, gaļas izstrādājumiem un mehāniski atkaulotai gaļai

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ir kautuves vai uzņēmumi, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus vai mehāniski atkaulotu gaļu, ņem paraugus mikrobioloģiskajai analīzei ne retāk kā reizi nedēļā. Paraugu ņemšanas diena jāmaina katru nedēļu, lai nodrošinātu, ka pārbaudes ir veiktas katrā nedēļas dienā.

Maltās gaļas un gaļas izstrādājumu paraugu ņemšanu, lai noteiktu *E. coli* un aerobo koloniju skaitu, kā arī liemeņu paraugu ņemšanu, lai noteiktu *Enterobacteriaceae* un aerobo koloniju skaitu, var samazināt līdz vienai reizei divās nedēļās, ja sešās secīgās nedēļās ir iegūti apmierinoši rezultāti.

Maltās gaļas, gaļas izstrādājumu un liemeņu paraugu ņemšanu, lai pārbaudītu *Salmonella*, var samazināt līdz vienai reizei divās nedēļās, ja 30 secīgās nedēļās iegūti apmierinoši rezultāti. Paraugu ņemšanas biežumu salmonellu testiem var samazināt, ja ir valsts vai reģionāla salmonellu kontroles programma un ja šajā programmā paredzētas pārbaudes, kas aizstāj šajā punktā minēto paraugu ņemšanu. Parauga ņemšanas biežumu var samazināt vēl vairāk, ja valsts vai reģionālā salmonellu kontroles programmā konstatēts, ka kautuves iepirktajiem dzīvniekiem salmonellas ir reti sastopamas.

Tomēr, ja to attaisno riska analīze un apstiprina kompetentā iestāde, mazās kautuves un uzņēmumi, kas malto gaļu un gaļas izstrādājumus ražo nelielos daudzumos, var tikt atbrīvoti no pienākuma ņemt paraugus saskaņā ar šīm shēmām."