

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

KOMISIJAS PAZIŅOJUMS

par vadlīnijām, kā īstenot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas aptver labu higiēnas praksi un uz HACCP principiem balstītas procedūras, ieskaitot atvieglinātu īstenošanu / elastību noteikta veida pārtikas uzņēmumos

(2022/C 355/01)

SATURA RĀDĪTĀJS

Lappuse

1. Ievads	2
2. Mērķis un tvērums	2
3. Definīcijas	3
4. Tiesību akti	4
4.1. LHP	4
4.2. HACCP procedūras	4
4.3. Citi juridiskie pienākumi PNPS ietvaros	5
5. Attiecības starp PNPS, PNP, LHP, DPNP un HACCP un ar starptautiskiem standartiem	5
6. Elastīgums LHP un HACCP izmantošanā	7
7. Norādījumi par labu higiēnas praksi un HACCP procedūrām	7
7.1. Valsts norādījumi saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 8. pantu	7
7.2. ES norādījumi saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 9. pantu	8
8. Apmācība	8

1. IEVADS

2016. gadā Komisija pieņēma Komisijas paziņojumu par vadlīnijām, kā īstenot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas aptver priekšnosacījumu programmas (PNP) un uz HACCP principiem balstītas procedūras, ieskaitot atvieglinātu īstenošanu / elastību noteikta veida pārtikas uzņēmumos ⁽¹⁾ ("2016. gada paziņojums"). 2016. gada paziņojumā ir sniegtas norādes kā turpinājums dokumentam "Overview Report on the State of Implementation of HACCP in the EU and Areas for Improvement" ("Pārskata ziņojums par HACCP īstenošanu Eiropas Savienībā un jomām, kurās nepieciešami uzlabojumi"), ko sagatavojis bijušais Komisijas Veselības un pārtikas nekaitīguma ģenerāldirektorāta Pārtikas un veterinārais birojs pēc vairākām faktu vākšanas misijām. Pirms 2016. gada paziņojuma tika veiktas visaptverošas konsultācijas ar dalībvalstīm un ieinteresētajām personām.

Kopš 2016. gada ir veikti vairāki attiecīgo tiesību aktu grozījumi (piem., alergēnu pārvaldības un pārtikas drošības kultūras ieviešana kā prasības Regulā (EK) Nr. 852/2004 ⁽²⁾), kas tika noteiktas ar Regulu (ES) 2021/382 ⁽³⁾, un starptautiskajos standartos, piem., ISO 22000 ⁽⁴⁾, kā arī Pārtikas kodeksa vispārējo pārtikas higiēnas principu ⁽⁵⁾ pārskatīšana un Pārtikas kodeksa *Codex Alimentarius* Pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju pārtikas alergēnu pārvaldības rīcības kodekss ⁽⁶⁾). Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde (EFSA) ⁽⁷⁾ publicēja vairākus attiecīgus zinātniskus atzinumus, kā arī tika gūta papildu pieredze, praktiski īstenojot minētos ieteikumus.

Tāpēc tika uzskatīts, ka ir lietderīgi pārskatīt minēto 2016. gada paziņojumu.

Gatavojot šo pārskatīšanu, Komisija rīkoja vairākas sanāksmes ar dalībvalstu ekspertu piedalīšanos, lai izskatītu šos jautājumus un panāktu vienprātību par tiem. Turklāt notika apspriešanās ar Pārtikas aprites padomdevēju padomi.

2. MĒRĶIS UN TVĒRUMS

Šo vadlīniju mērķis ir atvieglot un saskaņot ES prasību īstenošanu attiecībā uz labu higiēnas praksi (LHP) un uz riska analīzes un kritisko kontrolpunktu principiem balstītām procedūrām (HACCP procedūras), kas ietilpst pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmās (PNPS), un šai nolūkā šajās vadlīnijās ir sniegti praktiski norādījumi par šādiem tematiem:

- attiecīgie tiesību akti, saikne starp LHP, priekšnosacījumu programmām (PNP), darbības PNP (DPNP) un HACCP procedūrām PNPS ietvaros, saikne ar starptautiskajiem standartiem un apmācību, kā arī labas higiēnas prakses rokasgrāmatu izmantošana;
- LHP īstenošana, citstarp elastīgums, kas ES tiesību aktos paredzēts attiecībā uz atsevišķiem pārtikas uzņēmumiem saistībā ar to īstenošanu (I pielikums);
- HACCP procedūru īstenošana, citstarp elastīgums, kas ES tiesību aktos paredzēts attiecībā uz atsevišķiem pārtikas uzņēmumiem saistībā ar to īstenošanu (II pielikums);
- PNPS revīzija (III pielikums).

Galvenā uzmanība ir pievērsta elastīgumam, kas paredzēts, piemērojot LHP un HACCP procedūras, ņemot vērā darbības veidu un uzņēmuma lielumu.

Ar šo Komisijas paziņojumu tiek aizstāts 2016. gada paziņojums.

Šīs vadlīnijas nav juridiski saistošas atšķirībā no 4. iedaļā minētajām juridiskajām prasībām. Šajās vadlīnijās ir aprakstīti instrumenti vai piemēri, kas attiecas uz visiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem saistībā ar to, kā īstenot ES prasības, un tās var papildināt ar nozaru un valsts līmeņa vadlīnijām, lai tās būtu tieši piemērojamas konkrētos uzņēmumos. Tās ir paredzētas kompetentajām iestādēm, lai veicinātu vienotu izpratni par juridiskajām prasībām, un pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem, lai palīdzētu īstenot ES prasības pēc tam, kad ir ieviesti uzņēmumiem specifiski pielāgojumi, neskarot to galveno atbildību pārtikas nekaitīguma jautājumos.

⁽¹⁾ OV C 278, 30.7.2016., 1. lpp.

⁽²⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu (OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.).

⁽³⁾ Komisijas Regula (ES) 2021/382 (2021. gada 3. marts), ar ko attiecībā uz pārtikas alergēnu pārvaldību, pārtikas pārdali un pārtikas nekaitīguma kultūru groza pielikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu (OV L 74, 4.3.2021., 3. lpp.).

⁽⁴⁾ ISO 22000:2018 Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas — prasības visām organizācijām pārtikas aprītē (<https://www.iso.org/standard/65464.html>).

⁽⁵⁾ CXC 1-1969.

⁽⁶⁾ CXC 80-2020.

⁽⁷⁾ *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems* [Riska analīzes pieejas noteiktiem mazajiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, ievērojot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu izmantošanu] (EFSA Journal 2017;15(3):4697) un *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion* [Riska analīzes pieejas noteiktiem mazajiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem un pārtikas ziedojumiem: otrais zinātniskais atzinums] (EFSA Journal 2018;16(11):5432).

3. DEFINĪCIJAS

- **“Pieļaujamais līmenis”** ir apdraudējuma līmenis pārtikas produktā, kura līmenī vai zemākā līmenī šis pārtikas produkts tiek uzskatīts par nekaitīgu atbilstoši tā paredzētajam lietojumam.
- **“Kontrolpasākums”** ir jebkura darbība vai rīcība, ko var izmantot, lai novērstu vai ierobežotu draudus vai samazinātu tos līdz pieņemamam līmenim ⁽⁸⁾.
- **“Koriģējoša darbība”** ir jebkura darbība, ko veic, ja rodas jebkāda novirze, lai atjaunotu kontroli, nodalītu ietekmēto produktu, ja tāds ir, un noteiktu, kā rīkoties ar to, kā arī novērstu vai līdz minimumam samazinātu šādas novirzes atkārtošanos⁸.
- **“Kritiskais(-ie) kontrolpunkts(-i) (KKP)”** ir posms, kurā var veikt kontroli un kurš ir būtisks, lai novērstu vai likvidētu draudus pārtikas nekaitīgumam vai samazinātu tos līdz pieņemamam līmenim. KKP mikrobioloģisko apdraudējumu kontrolēšanai parasti ir temperatūras prasības, piemēram, nosacījumi attiecībā uz laiku/temperatūru apdraudējuma mazināšanai vai likvidēšanai (piem., pasterizācija). Citi KKP var būt šādi: pārbaudīt, vai pārtikas konservos nav sīku plaisu, fiziskus apdraudējumus noteikt ar sijāšanu vai metāla detektoru, vai attiecībā uz cepamēlļu ķīmiska procesa radītu kontaminantu nepieļaušanai pārbaudīt laiku/temperatūru.
- **“Kritiskā robeža”** ir kritērijs, kas ir novērojams vai izmērāms un attiecas uz kontrolpasākuma KKP, kurš atdala pārtikas pieņemamību no nepieņemamības⁸. Iepriekš minētajos KKP piemēros tie attiecīgi attiecas uz minimālo temperatūru (apdraudējuma samazināšana/novēršana) un (iespējamo) piesārņojuma klātbūtni.
- **“Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma (PNPS)”** ir priekšnoteikumu programmas, kas vajadzības gadījumā papildinātas ar KKP kontrolpasākumiem, kuri kopumā nodrošina, ka pārtika ir droša un piemērota paredzētajam lietojumam⁸. Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmā kontrolpasākumi un apliecinājuma pasākumi ir arī apvienoti. Apliecinājuma pasākumus īsteno, lai pierādītu, ka kontrolpasākumi funkcionē pareizi; tie ir, piemēram, validācija un verifikācija, dokumentācija un uzskaitē.
- **“Laba higiēnas prakse (LHP)”** ir pamatpasākumi un nosacījumi, ko piemēro visos pārtikas aprites posmos, lai nodrošinātu nekaitīgu un piemērotu pārtiku⁸. LHP ietver arī labu ražošanas praksi (LRP, uzsverot pareizu darba metodiku, piem., pareizu sastāvdaļu dozēšanu, atbilstošu pārstrādes temperatūru, pārbaudi, vai iepakojumi ir tīri un nebojāti), labu lauksaimniecības praksi (LLP, piem., atbilstošas kvalitātes ūdens izmantošana apūdeņošanai, “all in / all out” sistēma dzīvnieku audzēšanā), labu veterināro praksi (LVP), labu gatavošanas praksi (LGP), labu izplatīšanas praksi (LIP) un labu tirdzniecības praksi (LTP).
- **“LHP plāns”** ir dokumentācija un ieraksti, koros izklāstīta un pamatota izmantotā LHP, kā arī ieraksti par uzraudzību, pārbaudi un koriģējošām darbībām, ja tādi ir pieejami, jebkādā formātā. LHP plāns var būt iekļauts HACCP plānā.
- **“Apdraudējums”** ir bioloģisks (piem., *Salmonella*), ķīmiskais (piem., dioksīns, alergēni) vai fiziskais (piem., cieti, asi svešķermeņi — stikla vai metāla gabali) aģents pārtikā vai barībā, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz veselību⁸.
- **“Riska analīze”** ir process, kurā tiek apkopota un novērtēta informācija par izejvielās un citās sastāvdaļās, vidē, procesā vai pārtikas produktā konstatētajiem apdraudējumiem un to rašanās apstākļiem, lai izlemtu, vai tie ir būtiski apdraudējumi⁸.
- **“HACCP procedūras” vai “HACCP”** ir procedūras, kuru pamatā ir riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principi, t. i., paškontroles sistēma, kurā identificē, novērtē un kontrolē apdraudējumus, kam saskaņā ar HACCP principiem ir būtiska nozīme pārtikas nekaitīguma jomā.
- **“HACCP plāns”** ir dokumentācija vai dokumentu kopums, kas sagatavots saskaņā ar HACCP principiem, lai nodrošinātu būtisku apdraudējumu kontroli pārtikas apritē⁸, pieejams jebkādā formātā. Sākotnējo HACCP plānu atjaunina, ja tiek veiktas izmaiņas ražošanā, un tas ir jāpapildina ar datiem, kuri iegūti, īstenojot monitoringu un verifikāciju, kā arī veiktajos koriģējošajos pasākumos.
- **“Uzraudzība”** ir plānotu kontroles parametru novērošanas vai mērījumu darbību veikšana ar mērķi novērtēt, vai tiek kontrolēts kontrolpasākums⁸.

⁽⁸⁾ CXC 1-1969, Rev. 2020.

- **“Darbības priekšnoteikumu programma(-as) (DPNP)”** ir kontrolpasākums vai kontrolpasākumu kopums, ko piemēro, lai novērstu vai samazinātu būtisku pārtikas nekaitīguma apdraudējumu līdz pieņemamam līmenim, un ja darbības kritērijs un mērījumi vai novērojumi ļauj faktiski kontrolēt procesu un/vai produktu. Tās parasti ir saistītas ar ražošanas procesu un tās riska analizē identificē kā nepieciešamas tam, lai tiktu kontrolēta varbūtība, ka produktā(-os) vai apstrādes vidē varētu ieviesties, izdzīvot un/vai vairoties pārtikas nekaitīgumu apdraudoši faktori.
- **“Priekšnoteikumu programma(-as) (PNP)”** ir profilaktiskā prakse un nosacījumi, citstarp visa LHP, kā arī cita prakse un procedūras, piemēram, apmācība un izsekojamība, kas nosaka vides un darbības pamatnosacījumus, kuri ir pamatā HACCP procedūru īstenošanai ⁽⁹⁾. Skatīt arī 5. iedaļu.
- **“Risks”** ir apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību varbūtība un minētās ietekmes nopietnība ⁽¹⁰⁾.
- **“Nozīmīgs apdraudējums”** ir apdraudējums, kas identificēts riska analizē kā pamatoti iespējams nepieņemamā līmenī, ja netiek veikta kontrole, un kura kontrole ir būtiska, ņemot vērā paredzēto pārtikas produkta lietojumu⁸.
- **“Validācija”** ir tādu pierādījumu iegūšana, kas apliecina, ka ar kontrolpasākumiem vai to kombināciju, ja tos pareizi īsteno HACCP procedūrās un DPNP, apdraudējumu var kontrolēt, sasniegdot konkrētu rezultātu. Grozījumu gadījumā var būt nepieciešama atkārtota validācija⁹. Detalizēti piemēri atrodami dokumentā CAC/GL 69-2008.
- **“Verifikācija”** ir metožu, procedūru, testu un citu vērtējumu piemērošana papildus monitoringam, lai tādējādi noteiktu, vai kontrolpasākums ir darbojies, kā paredzēts⁸. Verifikāciju veic periodiski, lai apliecinātu, ka HACCP sistēma un DPNP pārvaldība darbojas, kā plānots.

4. TIESĪBU AKTI

4.1. LHP

Regulas (EK) Nr. 852/2004 4. pants noteic, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem ir jāievēro vispārējās higiēnas prasības, kas izklāstītas tās I pielikumā attiecībā uz primāro ražošanu un saistītajām darbībām un II pielikumā attiecībā uz citiem pārtikas ražošanas ķēdes posmiem. Tos papildina ar īpašiem Regulā (EK) Nr. 853/2004 ⁽¹¹⁾ paredzētiem higiēnas noteikumiem attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku.

4.2. HACCP procedūras

Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. pantā noteikts, ka pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji ievieš, īsteno un saglabā uz HACCP principiem balstītu pastāvīgu procedūru vai procedūras. Parasti šos starptautiski atzītos HACCP principus uzskata par derīgu pašpārbaudes sistēmu pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem to apdraudējumu kontrolei, kas var rasties pārtikā.

Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir skaidri noteikts, ka primārā ražošana un ar to saistītās darbības no prasības par HACCP procedūrām ir izslēgtas. Tomēr minētajā regulā tiek prasīts, lai dalībvalstis mudinātu uzņēmējus primārās ražošanas līmenī pēc iespējas vairāk piemērot šādus principus (sk. pēdējo piemēru par LHP, kam jāpievērš lielāka uzmanība 5. iedaļā).

Attiecībā uz citiem pārtikas aprites posmiem Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir atzīts, ka dažos pārtikas ražošanas uzņēmumos nav iespējams identificēt kritiskos kontrolpunktus un ka dažos gadījumos ar LHP ir pietiekami, lai kontrolētu apdraudējumus. Turklāt prasībai saglabāt dokumentāciju ir jābūt elastīgai, lai izvairītos no ļoti mazu uzņēmumu nevajadzīgas apgrūtināšanas. Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. pantā noteiktais pienākums, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem ir jāievieš, jāīsteno un jāuztur pastāvīga procedūra vai procedūras, kas pamatojas uz HACCP principiem, ir pienākums veikt riska analīzi un apsvērt, vai var identificēt kritiskos kontrolpunktus, kas ir pirmie divi HACCP principi (vismaz vienkāršotā veidā vai saskaņā ar vadlīnijām). Ja nav identificēti kritiskie kontrolpunkti vai DPNP, var secināt, ka LHP ir pietiekama. Tas neizslēdz vajadzību pēc konkrētas LHP uzraudzības, validācijas un verifikācijas.

⁽⁹⁾ Nedaudz pielāgots teksts, salīdzinot ar definīciju, kas paredzēta dokumentā CXC 1-1969, Rev. 2020.

⁽¹⁰⁾ Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 9. punkts un Pārtikas kodeksa komisijas procesuālā rokasgrāmata.

⁽¹¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004 (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.).

4.3. Citi juridiskie pienākumi PNPS ietvaros

Regulā (EK) Nr. 178/2002 ⁽¹²⁾ ir noteikti vairāki citi principi un obligātās prasības PNPS ietvaros: riska analīzes pieeja, piesardzības princips, pārredzamība/paziņošana, pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja primārā atbildība, izsekojamība un izņemšanas/atsaukšanas procedūras. Var noteikt sīkākas prasības kā, piemēram, Komisijas Īstenošanas regulā (ES) Nr. 931/2011 ⁽¹³⁾ par dzīvnieku izcelsmes pārtikas izsekojamību.

Šie principi un prasības nav plašāk aplūkoti šajā Komisijas paziņojumā, bet vadlīnijas ir atrodamas dokumentā https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements_en.

5. ATTIECĪBAS STARP PNPS, PNP, LHP, DPNP UN HACCP UN AR STARPTAUTISKIEM STANDARTIEM

Kopumā pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma (PNPS) ⁽¹⁴⁾ ir holistiska sistēma, kas aptver profilakses, sagatavotības ⁽¹⁵⁾ un pašpārbaudes pasākumus pārtikas nekaitīguma, arī pārtikas higiēnas, pārvaldībai pārtikas uzņēmumos. Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma ir uzskatāma par praktisku instrumentu pārtikas ražošanas vides un procesu kontrolei, turklāt tā nodrošina produktu nekaitīgumu. Tajā ir iekļauti šādi elementi:

- LHP (piem., attiecīgā gadījumā tīrīšana un dezinfekcija, personīgās higiēnas procedūras), kas ir vairāki preventīvi pamatpasākumi un nosacījumi, kurus piemēro visos pārtikas aprites posmos, lai nodrošinātu nekaitīgu un piemērotu pārtiku. Tie ietver trīs elementus, t. i., strukturālos (piem., telpas, aprīkojums), darbības (darba plūsma, pārtikas apstrāde) un personiskās rīcības (personīgā higiēna). LHP ir visas priekšnoteikumu programmas (PNP), piemēram, prakse un procedūras, kas nosaka vides un darbības pamatnosacījumus drošas pārtikas garantēšanai. PNP ir HACCP sistēmas ieviešanas pamatā. Papildu PNP profilaksei un gatavībai, kas nav LHP, ir izsekojamība un efektīvas izņemšanas/atsaukšanas sistēmas;
- HACCP procedūras, kas ir obligātas visos pārtikas uzņēmumos, izņemot primāro ražotāju darbības un saistītās darbības. Tās (kopā ar LHP) ir daļa no sistēmas, kas paredzēta pašam uzņēmumam, lai novērtētu, vai ir ieviesta pietiekama un efektīva LHP un vai riska analīze atklāj būtisku apdraudējumu klātbūtni un līdz ar to nepieciešamību ieviest kritiskos kontrolpunktus, kas prasa pilnībā piemērot HACCP procedūras;

pakāpeniski ieinteresētās personas norādīja, ka praksē bieži vien pastāv plaša starp LHP un KKP, lai novērstu starpposma un dažus būtiskus apdraudējumus, un tika ieviesti tādi jēdzieni kā uzmanības punkti, kontroles punkti utt. Kodeksā un ISO 22000 tiek izmantotas divas atšķirīgas pieejas šo risku pārvaldībai:

- Pārtikas kodeksā CXC 1-1969 "Pārtikas higiēnas vispārīgie principi" ir dota atsauce uz "LHP, kam jāpievērš lielāka uzmanība", lai novērstu identificētos būtiskos apdraudējumus. Tādējādi dažām LHP, pamatojoties uz pārtikas nekaitīguma apsvērumiem, var būt nepieciešama "lielāka uzmanība", lai nodrošinātu nekaitīgu pārtiku. Lielāka uzmanība var ietvert biežāku piemērošanu, uzraudzību un pārbaudi,
- ISO 22000 2005. gadā ieviesa darbības priekšnoteikumu programmas (DPNP), lai novērstu šo trūkumu. Tie ir kontrolpasākumi, ko īsteno, lai novērstu vai samazinātu būtisku pārtikas nekaitīguma apdraudējumu līdz pieņemamam līmenim. Tie ir identificēti riska analīzē kā svarīgi, lai kontrolētu konkrētus būtiskus apdraudējumus;

⁽¹²⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 178/2002 (2002. gada 28. janvāris), ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu (OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.).

⁽¹³⁾ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 931/2011 (2011. gada 19. septembris) par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai (OV L 242, 20.9.2011., 2. lpp.).

⁽¹⁴⁾ Pārtikas kodeksa pārtikas higiēnas principos PNPS ir saukta par "Pārtikas higiēnas sistēmu". PNPS var ietilpt plašākā kvalitātes pārvaldības sistēmā (piem., ISO 9000), kas aptver arī pārtikas kvalitātes aspektus (sastāvs, uzturvērtība utt.). Šajās vadlīnijās kvalitātes aspekti nav aplūkoti.

⁽¹⁵⁾ Sagatavotība attiecas uz ieviestajiem pasākumiem, piem., izsekojamības noteikumiem, saziņas rīkiem, atcelšanas/atsaukšanas sistēmu utt., kas pārtikas aprītē iesaistītam uzņēmējam paver iespēju tieši un iedarbīgi īstenot nepieciešamos pasākumus, lai neatbilstības gadījumā aizsargātu un informētu patērētājus.

tipiski LHP un/vai DPNP piemēri ir šādi:

- tāda aprīkojuma un virsmu tīrīšanai, kas saskaras ar lietošanai gatavu pārtiku, ir jāpievērš lielāka uzmanība nekā citām jomām, piemēram, sienu un griestu tīrīšanai, jo tad, ja virsmas, kas saskaras ar pārtiku, netiek pienācīgi notīrītas, tas var izraisīt tiešu pārtikas piesārņošanu ar *Listeria monocytogenes*;
- intensīvāka tīrīšana un dezinfekcija un stingrāka personīgā higiēna (piem., mutes maskas un papildu aizsardzība personālam) augsta riska zonās, piemēram, lietošanai gatavas pārtikas iepakojšanas zonās;
- konservu iepakojuma tīrības un bojājumu pārbaude;
- stingrākas izejmateriālu pārbaudes to saņemšanas laikā, ja piegādātājs nav garantējis vēlamo kvalitāti / nekaitīguma līmeni (piem., garšvielās ir mikotoksīni);
- efektīva starpposma tīrīšana, lai kontrolētu šķērskontamināciju starp produkcijas partijām, kas satur dažādus alergēnus (riekstus, soju, pienu u. c.). Ietekmes uz veselību nopietnība ir liela, un novirzes risks (šķērskontaminācijas dēļ) var būt ievērojams, tomēr reāllaika uzraudzība nav iespējama. Skatīt arī I pielikuma 3.7. iedaļu;
- varētu būt lietderīgi kā kontroles punktu ņemt vērā apūdeņošanas ūdens bakterioloģisko kvalitāti, jo īpaši attiecībā uz lietošanai pārtikā gataviem kultūraugiem;
- dārzeņu mazgāšanas kontrole (piem., cik bieži tiek mainīts mazgāšanas ūdens, lai novērstu mikrobiālu šķērskontamināciju; kādas mehāniskas darbības ūdenī tiek veiktas, lai likvidētu fiziskus apdraudējumus, piem., izņemtu akmeņus vai koka gabaliņus);
- blanšēšanas kontrole dziļās sasaldēšanas nozares ražojumiem (laiks/temperatūra); parasti mazgāšanu un blanšēšanu par kritisku kontrolpunktu var neuzskatīt, jo būtisku mikrobiālo apdraudējumu pilnīgi likvidēt vai samazināt līdz pieļaujamam līmenim tajā nevar, turklāt tas nav arī šā procesa mērķis; tomēr rīcība šajā posmā ietekmēs kopējo mikroorganismu daudzumu apstrādātajā produktā un, ja tas ir saistīts ar citiem kontrolpasākumiem, veicinās būtisku apdraudējumu novēršanu vai samazināšanu līdz pieņemamam līmenim.

ES galvenā nozīme ir piešķirta riska analīzei, kas tiek uzskatīta par būtisku, lai noteiktu dažādus riska līmeņus, piemēram, vai LHP ir pietiekama, vai arī starpposma un/vai nozīmīgu apdraudējumu riski ir jānovērš attiecīgi ar DPNP un/vai KKP. Tā kā LHP, kam jāpievērš lielāka uzmanība, ne vienmēr ir identificēta, veicot riska analīzi saskaņā ar Pārtikas higiēnas kodeksa vispārīgajiem principiem, bet DPNP ir saskaņā ar ISO 22000, šajā dokumentā ir dota atsauce uz DPNP.

Sakarā ar to, ka trūkst saskaņotības starp Kodeksu un ISO 22000, šajā dokumentā sniegtajās vadlīnijās bija jāizdara šāda izvēle, lai uzņēmēji nesajauktu abas atšķirīgās pieejas vai nevajadzīgi nenošķirtu divus līdzīgu risku veidus. Šajā dokumentā vadlīnijas ir sniegtas saskaņā ar abiem starptautiskajiem standartiem, ko var papildus izmantot par avotu pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas īstenošanai. Ir atzīts, ka Pārtikas kodekss ir oficiāla atsauce globālās tirdzniecības kontekstā.

Vizuāls pārskats par ES pieeju attiecībā uz PNPS ir sniegts 1. papildinājumā.

Pirms HACCP procedūru piemērošanas jebkurā uzņēmumā pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam būtu jāievieš PNP, arī LHP un citi Regulā (EK) Nr. 178/2002 noteiktie pasākumi. Tie ir katras pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas profilakses un sagatavotības pilāri un ir nepieciešami HACCP procedūru izstrādei, atspoguļojot pārtikas aprītē iesaistīta uzņēmēja veiktu tādu būtisku, specifisku apdraudējumu sistemātisku kontroli, kurus nevar pietiekami kontrolēt tikai ar PNP.

Divu posmu pieeja (PNP/KKP, sk. arī "ALTERNATĪVĀ PIEEJA" 2. papildinājumā) ir minimālā juridiskā prasība, taču var ieteikt izmantot trīs posmu pieeju, kurā identificē PNP, DPNP un KKP. Daudzi uzņēmumi varētu piemērot 2 posmu pieeju, savukārt 3 posmu pieeja varētu būt piemērotāka lielākiem un sarežģītākiem uzņēmumiem.

6. ELASTĪGUMS LHP UN HACCP IZMANTOŠANĀ

Atkarībā no darbības veida pastāv riska atšķirības, kas būtu jāņem vērā, apsverot LHP piemērošanas elastīgumu. Piemēram, fasētas pārtikas mazumtirdzniecība atšķiras no mazumtirdzniecības, kurā pārtikas produktu apstrādā tālāk (piem., miesnieks vai delikatešu veikals, kurā apstrādā vaļēju, lietošanai cilvēka uzturā gatavu pārtiku). Arī kompleksas ražošanas/apstrādes darbības atšķiras no vienkāršas darbības, piemēram, glabāšanas/transportēšanas.

Lai nodrošinātu administratīvā sloga samērīgumu, virkni prasību, piemēram, attiecībā uz dokumentāciju un lietvedību, mazajiem uzņēmumiem var vienkāršot salīdzinājumā ar lielākiem uzņēmumiem, kas veic tādu pašu darbību.

HACCP procedūrām vajadzētu būt pietiekami elastīgām, lai tās varētu piemērot jebkādos apstākļos ⁽¹⁶⁾.

I un II pielikumā attiecīgi par LHP un HACCP procedūrām ir sniegti norādījumi par vienkāršotu PNPS ieviešanu attiecīgajiem pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumiem, ņemot vērā to būtību un lielumu, kā arī ir sniegti piemēri, kā:

- identificēt tos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumus, uz kuriem būtu jāattiecinā elastīgums, atkarībā no to riska un izmēra,
- izskaidrot jēdzienu “vienkāršotas HACCP procedūras”,
- izskaidrot labas prakses norādījumu un vispārējo HACCP norādījumu nozīmi, citstarp dokumentu nepieciešamību, un
- noteikt, cik lielā mērā uz HACCP procedūrām attiecas elastīgums.

Apstiprinātas privātās kvalitātes kontroles shēmas revīzijas rezultātus var izmantot kā informācijas avotu un ņemt vērā, izstrādājot un ieviešot PNPS.

Sarežģījumus pārtikas aprītē iesaistītiem uzņēmumiem, kas izmanto šādas vadlīnijas, var novērst, nelietojot mazajiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem grūti saprotamu valodu, jo īpaši valsts vai vispārīgās vadlīnijās.

Elastīguma galvenais uzdevums nav samazināt kritisko kontrolpunktu skaitu, un tas nedrīkstētu apdraudēt pārtikas nekaitīgumu.

7. NORĀDĪJUMI PAR LABU HIGIĒNAS PRAKSI UN HACCP PROCEDŪRĀM

Valsts un ES norādījumos ir sniegti noderīgi ieteikumi, kā īstenot LHP un HACCP procedūras. Tos var integrēt, bet ar tiem nevajadzētu aizstāt pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu specifisko riska analīzi.

7.1. Valsts norādījumi saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 8. pantu

Daudzās pārtikas nozarēs labas prakses norādījumi jau ir izstrādāti vai kompetentās iestādes tos ir novērtējušas ⁽¹⁷⁾. Šos norādījumus var izstrādāt arī kopā ar nozares ieinteresēto personu organizācijām. Šajos norādījumos uzmanība galvenokārt ir pievērsta LHP, bet dažkārt LHP tiek apvienota ar citām PNP un ar dažām vai visām procedūrām, kas balstītas uz HACCP principiem.

Pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji, izmantojot labas prakses norādījumus, var labāk kontrolēt apdraudējumus un pierādīt atbilstību juridiskajām prasībām. Tos var piemērot jebkurā pārtikas nozarē, jo īpaši tad, ja saskare ar pārtiku notiek saskaņā ar labi zināmām procedūrām, kas bieži vien ietilpst attiecīgo nozaru parastajā profesionālajā apmācībā.

Šādos norādījumos var arī uzsvērt ar noteiktiem pārtikas produktiem saistītos iespējamos apdraudējumus (piem., jēlas olas un iespējamā *Salmonella* tajās) un pārtikas kontaminācijas kontroles metodes (piem., jēlu olu iepirkšana no droša avota un laika/temperatūras kombinācijas ievērošana apstrādē, gatavās pārtikas un tādas pārtikas nošķiršana, kas nav gatava lietošanai uzturā).

Kompetentajām iestādēm būtu jāapsver iespēja norādījumus izstrādāt pašām, jo īpaši nozarēs, kurās nav nozares ieinteresēto personu organizāciju, vai attiecībā uz darbībām, kuras parasti veic mazie vai ļoti mazie uzņēmumiem, kam ir vajadzīgi vispārīgi norādījumi, uz kuriem savā specifiskajā uzņēmumā pamatoties.

⁽¹⁶⁾ Regulas (EK) Nr. 852/2004 15. apsvērums.

⁽¹⁷⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_good-practice_reg-nat.pdf.

7.2. ES norādījumi saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 9. pantu

Vairākas Eiropas nozaru ieinteresēto personu organizācijas ir izstrādājušas ES norādījumus par labu higiēnas praksi. Šo norādījumu saraksts ir atrodams vietnē: https://ec.europa.eu/food/food/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en. Dažos gadījumos Eiropas Komisija pati sniedza nozarei specifiskus norādījumus, jo īpaši tad, kad pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmumi bieži vien ir mazi uzņēmumi:

- Komisijas paziņojums “Norādes par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām pārtikas mazumtirdzniecībā, tostarp pārtikas ziedošanā” ⁽¹⁸⁾ (“Komisijas paziņojums par mazumtirdzniecību”);
- Komisijas paziņojums par vadlīnijām par mikrobioloģisko risku novēršanu svaigu augļu un dārzeņu primārajā ražošanā, ievērojot labu higiēnu ⁽¹⁹⁾.

8. APMĀCĪBA

Pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu personāls būtu jāuzrauga un jāinstruē un/vai jāapmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu funkcijām, un personām, kuras ir atbildīgas par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas izstrādi un uzturēšanu, būtu jābūt atbilstoši apmācītām par LHP, citu PNP un HACCP procedūru piemērošanu.

Vadība nodrošina, ka darbinieki, kas piedalās attiecīgajos procesos, pierāda pietiekamas prasmes un apzinās identificētos apdraudējumus (ja tādi ir) un kritiskos punktus ražošanas, glabāšanas, transportēšanas un/vai izplatīšanas procesā. Viņiem arī ir jāpārzina korigējošie pasākumi, profilakses pasākumi un uzraudzības un uzskaites procedūras, ko piemēro attiecīgajā uzņēmumā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma XII nodaļu.

Būtu jānošķir vispārēja apmācība par higiēnas jautājumiem (visiem darbiniekiem) un specifiska HACCP apmācība. Darbiniekiem, kuru darbs ir saistīts ar kritisko kontrolpunktu (KKP) uzraudzību/pārvaldību vai kuri tos pārbauda, ir jāapgūst HACCP procedūras atbilstoši saviem darba pienākumiem (piem., viesmīlim būs jāapgūst noteikta līmeņa higiēnas apmācība, savukārt pavāram būs nepieciešama papildu apmācība par higiēnisku pārtikas gatavošanu). Ņemot vērā uzņēmuma vajadzības un darbinieku prasmes, būtu jāapsver iespēja organizēt kvalifikācijas celšanas kursus un tas, cik bieži tādi būtu jāorganizē.

Organizācijām, kurās apvienojušās dažādu pārtikas nozares apakšnozaru ieinteresētās personas, būtu jācenšas sagatavot informāciju par pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem paredzēto apmācību.

Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma XII nodaļā minētā apmācība ir jāaplūko plašā kontekstā. Šādā kontekstā attiecīga apmācība ne vienmēr nozīmē dalību oficiālos mācībuursos. Prasmes un zināšanas var iegūt, saņemot arī tehnisku informāciju un konsultācijas no profesionālajām organizācijām un kompetentajām iestādēm, apgūstot piemērotu apmācību darba vietā / uzņēmuma iekšienē un izmantojot labas prakses norādījumus utt.

Būtu jānodrošina, lai LHP, citu PNP un HACCP apmācība pārtikas aprītē iesaistīta uzņēmuma darbiniekiem atbilstu konkrētā uzņēmuma veidam un lielumam, un tajā būtu jāņem vērā konkrētie riski, kas saistīti ar darbības būtību.

Apmācību nozīme ir palielinājusies, jo 2021. gada martā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 tika ieviesta (obligātā) prasība par pārtikas nekaitīguma kultūru. Apmācība bieži vien būs vissvarīgākais līdzeklis, ko var izmantot, lai sasniegtu labu pārtikas nekaitīguma kultūru vai kalpotu kā korigējošs pasākums, ja, novērtējot pārtikas nekaitīguma kultūras līmeni, tiek konstatēti trūkumi (sk. I pielikuma 4.14. iedaļu).

Vajadzības gadījumā kompetentā iestāde var palīdzēt izveidot iepriekšējās rindkopās minētās apmācības pasākumus, jo īpaši apakšnozarēs, kas ir slikti organizētas vai par kurām ir zināms, ka to dalībnieki nav pietiekami informēti. Kā sniegt šādu palīdzību, lasāms vispusīgi izstrādātajos norādījumos “FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses” [“FAO/PVO norādījumi valstu valdībām par HACCP piemērošanu mazos un/vai mazāk attīstītos pārtikas uzņēmumos”] ⁽²⁰⁾.

⁽¹⁸⁾ OV C 199, 12.6.2020., 1. lpp.

⁽¹⁹⁾ OV C 163, 23.5.2017., 1. lpp.

⁽²⁰⁾ <http://www.fao.org/docrep/009/a0799e/a0799e00.HTM>.

Satura rādītājs

Lappuse

I PIELIKUMS.	LABA HIGIĒNAS PRAKSE	11
	1. Tiesību akti	11
	2. Elastīgums LHP īstenošanā	11
	3. LHP piemēri	12
	3.1. Infrastruktūra (ēka, aprīkojums)	12
	3.2. Tīrīšana un dezinficēšana	13
	3.3. Kaitēkļu apkarošana: uzsvars uz preventīviem pasākumiem	14
	3.4. Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas)	14
	3.5. Tehniskā apkope un kalibrēšana	15
	3.6. Fiziska un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide (piem., eļļa, tinte, (bojāta) koka aprīkojuma izmantošana)	15
	3.7. Alerģēni	16
	3.8. Pārtikas pārdale un ziedošana	18
	3.9. Atkritumu apsaimniekošana	18
	3.10. Ūdens un gaisa kontrole	18
	3.11. Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)	19
	3.12. Darba vides un uzglabāšanas vides temperatūras kontrole	19
	3.13. Darba metodika	19
	3.14. Pārtikas nekaitīguma kultūra (PNK)	20
	4. LHP uzraudzība, validācija un pārbaude	21
	5. LHP dokumentācija un uzskaitē	21
II PIELIKUMS.	UZ RISKA ANALĪZES UN KRITISKO KONTROLPUNKTU NOTEIKŠANAS (HACCP) PRINCIPIEM PAMATOTAS PROCEDŪRAS UN TO PIEMĒROŠANAS VADLĪNIJAS	23
	1. Ievads	23
	2. Vispārīgie principi	24
	3. Elastīgums HACCP procedūru īstenošanā	24
	3.1. Juridiskās prasības	25
	3.2. Vienkāršotas HACCP procedūras	25
	3.3. Vispārīgi norādījumi par tādu procedūru īstenošanu, kuru pamatā ir HACCP principi	26
	4. Priekšdarbi	26
	4.1. Daudznozaru HACCP grupas izveidošana	26
	4.2. Produkta(-u) apraksts procesa nobeigumā (turpmāk tekstā "galaprodukts")	27
	4.3. Paredzētā lietojuma identificēšana	27
	4.4. Plūsmas diagrammas veidošana (ražošanas procesa apraksts)	27
	4.5. Plūsmas diagrammas apstiprināšana rūpnīcā	27

5.	Riska analīze (1. princips)	27
5.1.	Attiecīgo apdraudējumu identificēšana	28
5.2.	Kontrolpasākumi	29
5.3.	Riska analīzes darba lapa	29
6.	Kritisko kontrolpunktu (KKP) identificēšana (2. princips)	30
7.	Kritiskās robežas pie kritiskajiem kontrolpunktiem (3. princips)	31
8.	Uzraudzības procedūras kritiskajos kontrolpunktos (4. princips)	32
9.	Koriģējošie pasākumi (5. princips)	33
10.	Validācijas un pārbažu procedūras (6. princips)	33
11.	Dokumenti un uzskaitē (7. princips)	35
12.	ES vai valstu tiesību aktos noteikto mikrobioloģisko kritēriju, ķīmisko robežvērtību un citu juridisko robežvērtību nozīme	37
III PIELIKUMS.	UZ HACCP PRINCIPIEM BALSTĪTA LHP UN PROCEDŪRU REVĪZIJA	38
1.	Tiesību akti	38
2.	Darbības joma un nolūks	38
3.	Vispārīgie principi	38
4.	Revīziju veidi	39
5.	Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas revīzijas plānošana, sagatavošana un veikšana:	39
6.	Elastīgums.	42
7.	Turpmākie pasākumi atkarībā no revīzijas rezultātiem:	44
8.	Daži papildu norādījumi par pārtikas nekaitīguma kultūras revīziju:	44
1. PAPILDINĀJUMS.	Pārskats par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām darbībām, kas nav primārā ražošana un ar to saistītās darbības	46
2. PAPILDINĀJUMS.	Riska analīzes piemērs — (puskvantitatīva) riska novērtējuma procedūra	47
3. PAPILDINĀJUMS.	Pārtikas nekaitīguma kultūras novērtēšanas rīka rādītāju piemērs.	50
4.A PAPILDINĀJUMS.	Lēmumu pieņemšanas shēma kritisko kontrolpunktu (KKP) identificēšanai.	52
4.B PAPILDINĀJUMS.	Vienkāršota lēmumu pieņemšanas shēma	53
5. PAPILDINĀJUMS.	LHP, DARBĪBAS PNP UN KKP	54
6. PAPILDINĀJUMS.	PAZIŅOJUMA VĒSTULES PARAUGS	55
7. PAPILDINĀJUMS.	HACCP KONTROLSARAKSTA PIEMĒRS	56

I PIELIKUMS.

Laba higiēnas prakse

Laba higiēnas prakse (LHP) ir vairāki preventīvi pasākumi un nosacījumi, ko piemēro visos pārtikas aprites posmos, lai nodrošinātu drošu un piemērotu pārtiku. Tie būtu jāsaprot plaši, piemēram, ietverot LRP, LLP u. c. Lielākā daļa LHP nav specifiskas konkrētam apdraudējumam, bet ir paredzētas tam, lai zem pieļaujamā līmeņa saglabātu vai no augstāka uz zemāku pieļaujamo līmeni samazinātu tādas apdraudējumus, kas rodas ražošanas vidē un var nelabvēlīgi ietekmēt produktu nekaitīgumu.

Katram pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam ir jāievieš LHP, kas ir priekšnoteikums, lai nodrošinātu efektīvu pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu (PNPS). Kopā ar citām PNPS priekšnosacījumu programmām (PNP), piemēram, izsekojamības noteikumiem un izņemšanas/atsaukšanas sistēmām, tie nodrošina pamatu efektīvai HACCP ieviešanai, un tiem vajadzētu būt ieviestiem pirms HACCP procedūru izstrādes.

1. TIESĪBU AKTI

Regulas (EK) Nr. 852/2004 4. pantā ir noteiktas vispārējās un īpašās higiēnas prasības, kas šajā paziņojumā sauktas par LHP, un jo īpaši, ka:

- “1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas veic primāro ražošanu un ar to saistītās I pielikumā minētās darbības, izpilda I pielikuma A daļā noteiktos vispārīgos higiēnas noteikumus un citas Regulā (EK) Nr. 853/2004 paredzētās īpašās prasības.
2. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas darbojas kādā no pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem pēc tiem posmiem, uz ko attiecas 1. punkts, izpilda II pielikumā noteiktās vispārīgās higiēnas prasības un citas Regulā (EK) Nr. 853/2004 paredzētās īpašās prasības.”

Tāpēc ar svarīgākajiem LHP noteikumiem var iepazīties šādos dokumentos:

- a) Primārās ražošanas un ar to saistīto darbību vispārīgās higiēnas prasības, kas izklāstītas Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikumā. LHP nodalīšana šajā posmā salīdzinājumā ar vēlākajiem pārtikas aprites posmiem ir nepieciešama primārās ražošanas veida dēļ (dzīvi dzīvnieki, augi pirms ražas novākšanas) un tāpēc, ka primārā ražošana nevar notikt pilnībā kontrolētos apstākļos attiecībā uz telpām, iekārtām, ūdeni un citu vides kontroli. Ar “primāro ražošanu un ar to saistītajām darbībām” var iepazīties dokumentā *Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus par pārtikas higiēnu* ⁽¹⁾.
- b) Vispārīgās higiēnas prasības, kas attiecas uz turpmākajām darbībām ražošanas ķēdē pēc primārās ražošanas, ir izklāstītas Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumā.

Īpašas higiēnas prasības, kas attiecas uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, ir izklāstītas Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā. Dažas no šīm prasībām attiecas uz primāro ražošanu (piem., attiecībā uz olām, svaigpienu, dzīvām gliemenēm, zvejniecības produktiem): sk. 3.7. iedaļu dokumentā *Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr. 853/2004 noteikumus par dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnu* ⁽²⁾. Tā kā šī LHP attiecas uz kādu konkrētu apakšnozari/pārtiku, tā šajā (vispārīgajā) paziņojumā netiek sīkāk aplūkota.

2. ELASTĪGUMS LHP ĪSTENOŠANĀ

LHP ir jāīsteno visiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem. Būtībā Regulas (EK) Nr. 852/2004 I un II pielikumā minētās prasības ir aprakstītas salīdzinoši vispārīgi, jo tās ir jāpiemēro visās (turklāt ļoti dažādās) pārtikas ražošanas nozarēs. Tāpēc praksē tās automātiski būtu jāīsteno īpaši elastīgi.

Nedrīkst pieņemt, ka visas 4. iedaļā detalizēti aprakstītās LHP attiecas uz visiem uzņēmumiem. Katrs gadījums būtu jānovērtē atsevišķi, lai identificētu katram uzņēmumam atbilstīgo LHP, kas būtu jāīsteno samērīgi attiecīgā uzņēmumam veidam un lielumam.

Regulā (EK) Nr. 852/2004 un Regulā (EK) Nr. 853/2004 ir iekļauti vairāki elastīguma noteikumi, kas galvenokārt paredzēti tam, lai atvieglotu LHP ieviešanu mazos uzņēmumos:

- (a) Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikumā izklāstītā LHP primārajai ražošanai un ar to saistītās darbības ir vispārīgākas par tām, kas II pielikumā norādītas citiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem;

⁽¹⁾ https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-10/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_en.pdf.

- (b) Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumā ir izklāstītas vienkāršotas vispārīgas un specifiskas prasības attiecībā uz pārvietojamām un/vai pagaidu telpām, telpām, kuras galvenokārt izmanto kā privātmājas, bet kurās regulāri tiek gatavota pārtika laišanaī tirgū, un tirdzniecības automātiem (II pielikuma III nodaļa);
- (c) Regulas (EK) Nr. 852/2004 piemērošanas joma (1. pants) neattiecas, piemēram, uz tādu pamatproduktu piegādi, ko galapatērētājam vai vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumam, kurš tieši piegādā galapatērētājam, nelielos daudzumos tieši piegādā ražotājs;
- (d) Regulas (EK) Nr. 853/2004 piemērošanas joma (1. pants) neattiecas, piemēram, uz tiešu piegādi, ja ražotājs mazos daudzumos piegādā tādu putnu un zaķveidīgo gaļu, kas nokauti saimniecībā, galapatērētājam vai vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumam, kurš šādu gaļu tieši piegādā galapatērētājam;
- (e) Regula (EK) Nr. 853/2004 (1. panta 5. punkts) neattiecas uz lielāko daļu mazumtirgotāju;
- (f) iespēja LHP pielāgot saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. panta 4. punktu:
 - i. pavērt iespēju joprojām izmantot tradicionālās metodes;
 - ii. pielāgoties tādu pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju vajadzībām, kas atrodas reģionos, kuros ir īpaši ģeogrāfiski šķēršļi (piem., attāli reģioni, kalnu apvidus, attālas un mazas salas);
 - iii. jebkurā uzņēmumā programmas pielāgot attiecībā uz konstrukciju, izvietojumu un iekārtām.

Vairāki elastīguma piemēri ir sniegti konkrētajās LHP tālāk. Informācija par elastīgumu ir atrodama arī šādās speciālajās vadlīnijās:

- Komisijas dienestu darba dokuments par to, kā skaidrot atsevišķus pārtikas higiēnas dokumentu paketē paredzētos elastīguma noteikumus — Norādījumi kompetentajām iestādēm: https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-11/biosafety-hygiene-faq_all_public_en.pdf;
- Komisijas dienestu darba dokuments par to, kā skaidrot atsevišķus pārtikas higiēnas dokumentu paketē paredzētos elastīguma noteikumus — Bieži uzdotie jautājumi — Norādījumi kompetentajām iestādēm: https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-11/biosafety-hygiene-faq_all_business_en.pdf.

Mazie uzņēmumi dažkārt var izmantot vispārīgas nozaru rokasgrāmatas par LHP, lai panāktu atbilstību LHP, un rokasgrāmatas var tiem palīdzēt izstrādāt savu LHP aprakstu.

LHP ir rīki, ko izmanto, lai panāktu, ka pārtika ir nekaitīga, un tā ir juridiska prasība, tātad elastīgumu varētu attiecināt uz glabātajiem dokumentiem un uzskaites datiem, bet nekādā ziņā ne uz LHP mērķiem.

3. LHP PIEMĒRI

Pārtikas aprītē iesaistītam uzņēmējam būtu jādokumentē LHP pasākumi, lai panāktu drošus pārtikas ražošanas apstākļus, ņemot vērā uzņēmuma lielumu un veidu, norādot personu(-as), kas atbild par to īstenošanu.

Tālāk šajā dokumentā ir aprakstītas LHP (saraksts nav izsmēlošs), tomēr ikvienam uzņēmumam ir jāievēro šā pielikuma 1. iedaļā izklāstītās juridiskās prasības. Tāpēc tālāk minētās LHP ir uzskatāmas par piemēru, kā juridiskās prasības var izpildīt praksē. Šajos piemēros galvenā uzmanība ir pievērsta pārtikas ražošanas/apstrādes uzņēmumiem. Šos piemērus gan vienmēr izmantot nevarēs, tomēr tie var dot arī ierosmi attiecībā uz citiem posmiem, piemēram, primāro ražošanu, sabiedrisko ēdināšanu un citām mazumtirdzniecības darbībām, citstarp pārtikas produktu izplatīšanu.

Tālāk izklāstītie piemēri ir samērā vispārīgi. Ir izstrādāts visnotaļ plašs saraksts ar nozarei specifiskiem norādījumiem par LHP (sk. galvenā dokumenta 7. iedaļu).

3.1 Infrastruktūra (ēka, aprīkojums)

- a) Izvērtējot risku, ko rada atrašanās vieta un apkārtējā teritorija, būtu jāņem vērā iespējamo kontaminācijas avotu tuvums, ūdensapgāde, notekūdeņu izvadišanas iespējas, elektroapgāde, transporta pieejamība, klimats, plūdu iespējamība utt. Tas būtu jāņem vērā arī attiecībā uz primāro ražošanu (lauki).

- b) Izvietojumā kontaminētās platības (augsts risks) būtu stingri jānošķir no tīrajām platībām (zems risks) (vai ir jānosaka atšķirīgs izmantošanas laiks, paredzot attiecīgu tīrīšanu starp šiem periodiem); attiecīgi būtu jāiekārto telpas vienvirziena ražošanas plūsmas nodrošināšanai, kā arī dzesēšanas telpām vai karsēšanas iekārtām būtu jānodrošina izolācija.
- c) Neslīdošām grīdām vajadzētu būt izgatavotām no ūdensnecaurļaidīga, neabsorbējoša materiāla, un tām vajadzētu būt mazgājamām un bez plaisām. Tas attiecas arī uz sienām vismaz atbilstošā augstumā. Ieteicams arī, lai sienas un grīdas būtu gaišās krāsās, kas atvieglo vizuālo higiēnas novērtējumu.
- d) Durvīm vajadzētu būt ar gludu un neabsorbējošu virsmu. Būtu jāapsver iespēja ierīkot automātisku durvju atvēršanos un aizvēršanos, tādējādi novēršot pieskārienu radītu kontamināciju.
- e) Visās telpās būtu jānodrošina pietiekams apgaismojums, īpašu uzmanību pievēršot piemērotam apgaismojumam pārtikas sagatavošanas un pārbaudes telpās. Apgaismes ķermeņiem vajadzētu būt viegli tīrāmiem un pārklātiem ar aizsargapvalkiem, kas novērstu pārtikas kontaminēšanos, ja apgaismes ķermenis plīst.
- f) Izejmateriāliem un pārtikas saņemšanas tvertnēm un iepakojumam būtu jānodrošina skaidri nošķirtas noliktavu telpas. Vienā zonā ar pārtiku būtu jāglabā tikai tie produkti, kurus var pievienot pārtikai (piem., piedevas), nepieļaujot iespēju glabāt tos vienā telpā ar toksiskiem produktiem (piem., pesticīdiem).
- g) Īpašajai(-ajām) ģērbtuvei(-ēm) vajadzētu būt tīrai(-ām) un sakārtotai(-ām), un, ja iespējams, to(tās) nedrīkst izmantot kā ēdnīcu vai smēķētāju zonu. Būtu jāveicina ikdienas apģērba, tīra darba apģērba un lietota darba apģērba nodalīšana.
- h) Labierīcību durvis nedrīkst būt vērstas tieši uz pārtikas apstrādes zonu. Vēlams, lai būtu ūdens skalošana ar kājas/rokas pedālēm, kā arī atgādinājumi par roku mazgāšanu un stratēģiski izvietotas zīmes, kas informē par pienākumu attiecīgā gadījumā pirms labierīcību izmantošanas novēlēt aizsargapģērbus.
- i) Roku mazgāšanas ierīces būtu ērti jānovieto starp labierīcībām/ģērbtuvi un pārtikas apstrādes zonu, neizslēdzot iespējamo nepieciešamību pēc papildu roku mazgāšanas tvertnēm ražošanas zonās pie darba vietām; būtu jānodrošina dezinfekcijas līdzekļi, ziepes un vienreizējās lietošanas dvieļi; ierīces, kas pūš siltu gaisu, būtu jāierīko tikai telpās, kur neatrodas pārtika, turklāt ieteicams ierīkot ūdens krānus, kas nav darbināmi ar roku.
- j) Lai novērstu klaiņojošu dzīvnieku iekļuvu, būtu jānodrošina barjeras.
- k) Aprīkojumam un uzraudzības/uzskaites ierīcēm (piem., termometriem) jābūt tīriem, un aprīkojumam jābūt piemērotam saskarei ar pārtikas produktiem.
- l) Būtu jāpievērš uzmanība tam, kā pārtiku dažādi kontaminēt (šķērskontaminācija) var aprīkojuma lietošana:
 - i. jānovērš, ka aprīkojumu kontaminē vide (piem., kondensāta pilieni no griestiem);
 - ii. jānovērš pārtikas apstrādes aprīkojuma kontaminācija (piem., pārtikas atlieku uzkrāšanās griešanas ierīcēs);
 - iii. jānovērš izejmateriālu radīta kontaminācija: jāparedz atsevišķs aprīkojums (vai tīrīšana un dezinficēšana starp lietošanas reizēm) izejmateriālu produktiem un termiski apstrādātiem produktiem (dēļiši, naži, trauki, trauki, darbinieku apģērbs, termometri utt.).
- m) Būtu jānodrošina attiecīgs skaits ierīču kritisku parametru, piemēram, temperatūras noteikšanai.

3.2. Tīrīšana un dezinficēšana

- a) Būtu jāapsver, ko, kad, kā un kas tīra un dezinficē.
- b) Parasti būtu jāveic šādi pasākumi: redzamo netīrumu noņemšana, pēc tam tīrīšana, kam seko skalošana, dezinfekcija un atkārtota skalošana.
- c) Tīrīšana būtu jāsāk augsta riska zonās un jāpabeidz zema riska zonās. Materiāliem un aprīkojumam, ar ko tīra iekārtas, vajadzētu būt atšķirīgiem zema un augsta riska zonās, un nekādā gadījumā nedrīkst pārvietoties no augsta piesārņojuma zonas uz zema riska zonu. Īpaša uzmanība ir jāpievērš dezinficēto virsmu piesārņojumam, ko izraisa šlakatas skalošanas laikā uz citām virsmām.

- d) Dzeramais ūdens un/vai tīršanas vai dezinfekcijas līdzeklis būtu jāizmanto tik daudz, cik nepieciešams, lai panāktu vēlamo tīršanas un/vai dezinfekcijas efektu. Ūdenim vajadzētu būt atbilstošā temperatūrā, un ķīmikālijas būtu jālieto saskaņā ar ražotāja norādījumiem.
- e) Dzimtājā valodā vajadzētu būt pieejamai tehniskajai informācijai par mazgāšanas līdzekļiem, dezinfekcijas līdzekļiem (piem., lietošanas instrukcija, aktīvā viela, iedarbības laiks, koncentrācija, dzeramā ūdens izmantošana, ja nepieciešams).
- f) Lai kontrolētu dezinfekcijas pasākumus, būtu jāveic vizuāla pārbaude, kā arī jāņem paraugi analīžu veikšanai.
- g) ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Mazos gaļas veikalos tīršana un dezinfekcija var būt atbilstoša labai higiēnas praksei virtuvē, savukārt lielās lopkautuvēs varētu būt nepieciešami specializētu ārēju uzņēmumu pakalpojumi.

3.3. Kaitēkļu apkarošana: uzsvars uz preventīviem pasākumiem

- a) Ārējām sienām vajadzētu būt bez plaisām vai spraugām, apkārtnei — sakoptai un bez gruziem, kurus kā patvērumu var izmantot kaitēkļi, un ir jābūt iespējai piekļūt platībām, lai tās tīrītu. Ir jāaizliedz/jānovērš mājdzīvnieku vai savvaļas dzīvnieku piekļuve.
- b) Pie logiem būtu jāpiestiprina kukaiņu siets. Ja kukaiņu apkarošanai izmanto elektroniskas ierīces, tās ir jālieto atbilstoši to specifikācijai.
- c) Durvīm vajadzētu būt aizvērtām, izņemot iekraušanas un/vai izkraušanas laikā. Spraugas starp durvīm un grīdām būtu jāaizsargā pret kaitēkļiem.
- d) Nelietotajam aprīkojumam un telpām vajadzētu būt tīriem.
- e) Ūdens peļķes iekšējās telpās būtu nekavējoties jānoslauc. Ir jānovērš ūdens uzkrāšanās dīķos vai peļķēs, vai arī jānodrošina, lai tas nenotiktu.
- f) Būtu jābūt ieviestai kaitēkļu apkarošanas programmai:
 - i. būtu jāpārdomā attiecīgā ēsmu un slazdu skaits un arī to stratēģisks izvietojums (iekšējās/ārā);
 - ii. programmā būtu jāparedz grauzēju, kā arī rāpojošu, staigājošu un lidojošu kaitēkļu apkarošana;
 - iii. nedzīvie kaitēkļi un kukaiņi būtu regulāri jānovāc, tādējādi novēršot varbūtību, ka tie saskarsies ar pārtiku;
 - iv. ja problēma atkārtojas, būtu jānosaka cēlonis;
 - v. ķīmikālijām, ko izmanto kaitīgo organismu ierobežošanai, ir jābūt atļautām saskaņā ar Biocīdo produktu regulu ⁽³⁾. Pesticīdi būtu jāglabā droši un jāizmanto tā, lai tie nevarētu saskarties ar pārtiku, iepakojuma materiālu, aprīkojumu utt. Mušu slazdus (citstarp elektriskos mušu iznīcinātājus) nedrīkst novietot tieši virs vietām, kur tiek apstrādāta vai uzglabāta pārtika;
 - vi. ķīmikālijas (piem., biocīdus, ko izmanto grauzēju apkarošanai) nedrīkst izmantot kaitēkļu rašanās uzraudzībai, bet tikai kaitēkļu apkarošanas pasākumiem;
 - vii. ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Profesionāla kaitēkļu apkarošana ir vēlama, taču vairumā gadījumu tā nav obligāta, ja vien darbinieki spēj pierādīt savu kompetenci. Jo īpaši šo elastīguma piemēru var izmantot mazie uzņēmumi.

3.4. Izejmateriāli (piegādātāju atlase, specifikācijas)

- a) Uzmanība būtu jāpievērš ne tikai izejmateriālu piegādei, bet arī piedevu, apstrādes palīg līdzekļu, iepakojuma piegādei un tādu materiālu piegādei, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- b) Uzņēmuma LHP un HACCP plānu detalizēta izstrāde var aptvert stingru piegādes politiku, kurā ietilpst vienošanās par specifikāciju (piem., mikrobioloģiskajiem aspektiem) un higiēnas nodrošinājumu un/vai prasību par sertificētas kvalitātes pārvaldības sistēmas ieviešanu. Ieteicams marķēt izejvielas, ja tajās ir alergēni (sk. 3.7. iedaļu).

⁽³⁾ Regula (ES) Nr. 528/2012.

- c) Neatkarīgi no vienošanās ar piegādātāju un iespējamām tā pārbaudēm par tā uzticamību var liecināt vairāki aspekti, piemēram, piegādāto produktu viendabīgums, saskaņotā piegādes perioda ievērošana, pievienotās informācijas precizitāte, pietiekams glabāšanas laiks vai svaigums, tīra un attiecīgi aprīkota transporta izmantošana, transportlīdzekļa vadītāja un citu pārtikas transportētāju izpratne par higiēnu, pareiza temperatūra transportēšanas laikā, ilgstoša apmierinātība. Lielākā daļa šo aspektu būtu jāpārbauda piegādes pārbaudēs. Lai ieviestu attiecīgas tīrīšanas procedūras, kas samazina šķērskontaminācijas, arī alergēnu, varbūtību, iespējams, būs jāņem vērā tas, kādas kravas ar transportlīdzekli piegādātas agrāk.
- d) Izkraušanas laikā būtu jāpārbauda un jāievēro likumīgās prasības attiecībā uz transportēšanu (piem., temperatūras nosacījumi).
- e) Attiecībā uz apstākļiem uzņēmuma noliktavās būtu jāņem vērā visas piegādātāja nodrošinātās instrukcijas, princips “pirmo ievēd, pirmo izved” vai princips “pirmajam beidzas derīguma termiņš, pirmo izved”, jānodrošina iespēja veikt pārbaudi no visām pusēm (piem., kravu nenovieto tieši uz zemes, nepieliek pie sienas).
- f) ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Mazumtirdzniecībā piegādātās fasētās pārtikas piegādes pārbaudes var aprobežoties ar to, ka tiek pārbaudīts, vai iepakojumi nav bojāti un vai temperatūra pārvadāšanas laikā ir bijusi pieņemama, bez nepieciešamības regulāri ņemt paraugus un veikt pārbaudes.
- g) ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Dažos gadījumos piegādātāju apstiprināšanas politika var balstīties uz vienkāršām procedūrām, piemēram, vismaz tā reģistra/apstiprinājuma numura pārbaudi, kas garantē, ka tie ir pakļauti oficiālām kontroles darbībām. Augstāka riska darbībās to var papildināt ar papildu pieprasījumiem.

3.5. Tehniskā apkope un kalibrēšana

- a) Apkopes plāns būtu jāizskata kopā ar tehnisku speciālistu. Plānā būtu jāiekļauj procedūras “ārkārtas gadījumā”, aprīkojuma bojājuma gadījumā, kā arī instrukcijas profilaktiskai zīmogu, paplākšņu utt. nomaiņai.
- b) Uzturēšanas darbību laikā būtu jāpievērš uzmanība higiēnai.
- c) Pārtikas nekaitīguma un higiēnas kontrolē būtisks aspekts ir uzraudzības ierīču (piem., svaru, termometru, plūsmas mērītāju) kalibrēšana. Par kalibrāciju būtu jāsaģlabā pieraksti.
- d) ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Pārbaudot termometru precizitāti, var izmantot vienkāršu salīdzinājumu ar citu, ja iespējams, kalibrētu termometru. Vēl viena vienkārša procedūra, ja termometru izmanto aukstu pārtikas produktu temperatūras noteikšanai, ir tā pārbaude glāzē ar ledainu ūdeni, bet, ja termometru izmanto karstu pārtikas produktu temperatūras noteikšanai, — pārbaude ar verdošu ūdeni.

3.6. Fiziska un ķīmiska kontaminācija, ko rada ražošanas vide (piem., eļļa, tinte, (bojāta) koka aprīkojuma izmantošana)

- a) Fizisko apdraudējumu (piem., stikla, plastmasas, metāla) kontroles biežums būtu jānosaka, veicot uz risku balstītu analīzi (cik liela ir varbūtība, ka tas var realizēties attiecīgajā uzņēmumā).
- b) Vajadzētu būt pieejamai procedūrai, kurā paskaidrots, kas darāms gadījumā, ja plīst stikls, cietā plastmasa, naži utt.
- c) Pārtikas apstrādes vidē, kur iespējama nejauša saskare ar pārtiku, drīkst izmantot tikai tādus tīrīšanas līdzekļus, kas piemēroti virsmām, kuras nonāk saskarē ar pārtiku. Citi tīrīšanas līdzekļi būtu jāizmanto tikai laikā, kad nenotiek ražošana.
- d) Smērvielām ir jābūt pārtikas kvalitātes, ja tās izmanto vidē, kurā tiek apstrādāti pārtikas produkti un pastāv nejaušas saskares iespēja ar pārtiku.
- e) Ar iespējami bīstamām ķimikālijām drīkst rīkoties tikai speciāli apmācīts personāls. Piedevu svāriem pēc iespējas vajadzētu būt automātiskiem.

3.7. Alerģēni

Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmā ir jāaplūko alerģēni. Iespējamā un netīšā tādu vielu vai produktu klātbūtne pārtikā, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, rada apdraudējumu patērētājiem, kuriem ir pārtikas alerģija.

Regulā (ES) Nr. 1169/2011 ⁽⁴⁾ par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem ir noteikts, ka vienmēr ir jāsniedz informācija patērētājiem par to, ka pārtikas produkta ražošanā vai sagatavošanā izmantota kāda sastāvdaļa vai pārstrādes palīgviela, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, vai kura iegūta no vielas vai produkta, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, un kura joprojām atrodas gatavajā produktā, pat ja tā ir mainītā veidā. To reglamentēto vielu vai produktu saraksts, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, ir atrodams Regulas (ES) Nr. 1169/2011 II pielikumā, un tajā ir iekļautas šādas vielas vai produkti: graudaugi, kas satur lipekli, vēžveidīgie, olas, zivis, zemesrieksti, sojas pupiņas, piens, rieksti, selerijas, sinepes, sezama sēklas, sēra dioksīds un sulfīti, lupīna un gliemenes. Norādījumi par alerģēnu marķēšanas prasībām ir atrodami Komisijas paziņojumā 2017/C 428/01 ⁽⁵⁾.

Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir izklāstīti noteikumi par alerģēnu pārvaldību gan primārajā ražošanā, gan turpmākajos posmos, uzsverot nepieciešamību pēc visaptverošas preventīvas pieejas visā pārtikas ķēdē. Ir nepieciešama laba higiēnas prakse, lai novērstu vai ierobežotu alerģiju vai nepanesamību izraisīto vielu klātbūtni pārtikas produktu piesārņojuma dēļ (šķērskontaminācija). Lai nodrošinātu atbilstību šai prasībai, iespējams, būs jāpārskata ražošanas process un darba metodes.

Primārās ražošanas, ražas novākšanas vai dzīvnieku kaušanas laikā, lai novērstu vai līdz minimumam samazinātu alerģēnu piesārņojuma risku, alerģēnu pārvaldībā būtu jāņem vērā šādi aspekti:

- primāro ražotāju informētība par tādu produktu (piem., ar seleriju kresēm vai sinepēm netīši inficētu kultūraugu), substrātu (piem., sēņu audzēšanai izmantoto graudaugu salmu) un augu aizsardzības līdzekļu, citstarp pamata vielu (piem., sulfītu), izmantošanu, kas atzīti par alerģēniem;
- apsvērt augseku, jo īpaši, ja no iepriekšējām kultūrām izaudzētie produkti (alerģēni) var piesārņot jaunās kultūras;
- izvairīšanās no šķērskontaminācijas un tās pārbaude ražas novākšanas, kaušanas (piem., olu dzeltenums nokautās dējējvistās, graudaugi mājputnu ražā), pārkraušanas, uzglabāšanas un transportēšanas laikā.

Nākamajos pārtikas ražošanas posmos, lai novērstu vai līdz minimumam samazinātu alerģēnu piesārņojuma risku, būtu jāņem vērā šādi pasākumi:

- jāpievērš uzmanība ienākošajām izejvielām, citstarp jāpieprasa šo izejvielu sastāvdaļu specifikācijas, ja tās nav acīmredzamas; ja izejvielās tiek minēta neparedzēta alerģēnu klātbūtne, piegādātājam būtu jāsniedz kvantitatīvais novērtējums (mg alerģēnu olbaltumvielu / kg pārtikas produkta), lai pārtikas ražotājs varētu veikt riska novērtējumu;
- ja kā izejvielas vai sastāvdaļas tiek izmantoti reglamentēti alerģēni vai produkti, kas satur šos alerģēnus, būtu jānodrošina darbinieku informētība par alerģēnu pārvaldību un īpaša uzmanība būtu jāpievērš pareizai uzglabāšanai (minimāls citu produktu savstarpējas piesārņošanas risks), alerģēnu marķēšanai un šo produktu recepšu lietošanai;
- būtu jāievieš procedūras, lai novērstu produktu (izejvielu, starpproduktu un gatavo galaproduktu) un etiķešu apmaiņu;

⁽⁴⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1169/2011 (2011. gada 25. oktobris) par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu (OV L 304, 22.11.2011., 18. lpp.)

⁽⁵⁾ KOMISIJAS PAZIŅOJUMS (2017. gada 13. jūlijs) attiecībā uz to, kā sniedz informāciju par alerģijas vai nepanesamības izraisošām vielām vai produktiem, kas norādīti Regulas (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem II pielikumā (OV C 428, 13.12.2017., 1. lpp.).

- būtu jāveic stingri pasākumi, lai samazinātu šķērskontamināciju ar produktiem, kas var saturēt reglamentēto(-os) alergēnu(-us), ar citiem produktiem, kuros nav alergēnu vai kuri satur citus alergēnus. Segregācija būtu jāpiemēro, izmantojot, ja iespējams, nodalītas ražošanas līnijas, traukus un uzglabāšanas telpas (piem., vajadzības gadījumā slēgtus iepakojumus) vai īpašu darba metodiku / ražošanas kārtību, piemēram, plānojot darbu (dienas beigās ražojot produktus ar (vislielāko) alergēnu daudzumu), informējot (īpaši apmācot) darbiniekus un ievērojot higiēnas noteikumus pirms atgriešanās darbā pēc ēšanas vai dzeršanas pārtraukuma;
- uzmanība šķērskontaminācijas iespējamībai būtu jāpievērš arī sagatavošanas posmos (izņemšana no iepakojuma, sastāvdaļu iepriekšēja apstrāde un svēršana u. c.) un pēcražošanas posmos, piemēram, transportējot bez taras.

Visos posmos, kuros nav iespējams regulāri pārbaudīt, vai nav redzamu grūžu, pastiprināta uzmanība būtu jāpievērš iekārtu tīrīšanas biežumam un noturībai. Svarīga ir arī tīrīšanas metodes validācija/pārbaude. Piemērs: šokolādes ražošana ir "slēgta", un nav iespējams ielūkoties caurulēs, lai redzētu, vai kaut kas nav palicis. Tās ir arī grūti notīrīt ar ūdeni. Tāpēc šajā piemērā ir svarīga tīrīšanas metodes validācija/pārbaude ar paraugu ņemšanu un analīzi. Citos gadījumos, kad izmanto mitro tīrīšanu, var analizēt tīrīšanas ūdeni, lai noteiktu alergēnu atliekas. Tomēr, interpretējot analīžu rezultātus, ir jāievēro piesardzība, ņemot vērā atšķaidīšanu un konkrētā alergēna izplatību.

Kontrolpasākumu apjoms alergēnu šķērskontaminācijas novēršanai ir jāizstrādā atkarībā no izmantoto alergēnu skaita un apjoma, apstrādes sarežģītības (piem., apstrāde ar sajaukšanu salīdzinājumā ar fasētu pārtikas produktu tīru apstrādi), produktu maiņas skaita (šķērskontaminācijas risks) un tīrīšanas procedūru biežuma un noturības (vai ir viegli piemērojamas).

Saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1169/2011 obligāto marķēšanu piemēro tikai tad, ja alergiju izraisoši produkti vai vielas ir apzināti pievienotas kā sastāvdaļas vai palīgvielas. Informāciju par iespējamu un netīšu tādu vielu vai produktu klātbūtni pārtikā, kas izraisa alergiju vai nepanesamību, var sniegt brīvprātīgi ⁽⁶⁾ (Regulas (ES) Nr. 1169/2011 36. panta 3. punkta a) apakšpunkts). Patērētājiem brīvprātīgi sniegtajai informācijai ir jāatbilst minētās regulas 36. pantā izklāstītajiem noteikumiem. Jo īpaši šāda brīvprātīga informācija nedrīkst būt patērētājus maldinoša, divdomīga vai neskaidra; attiecīgā gadījumā tās pamatā ir jābūt atbilstīgiem zinātniskiem datiem. Līdz šādu saskaņotu noteikumu pieņemšanai pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji ir atbildīgi par to, lai šāda informācija, kad tā tiek sniegta, nebūtu maldinoša, neskaidra vai nesaprotama patērētājiem.

Piesardzības alergēnu marķējums (PAL) būtu jāizmanto tikai tad, ja nav iespējams efektīvi īstenot preventīvo stratēģiju un produkts var radīt risku alergiskiem patērētājiem. Piesardzības alergēnu marķējums ir atsevišķs paziņojums blakus sastāvdaļu sarakstam, un tā pamatā būtu jābūt pārtikas produkta ražotāja veiktā atbilstošā riska novērtējuma rezultātiem, lai novērtētu iespējamo un neparedzēto alergēnu klātbūtni. Sastāvdaļu sarakstā nevajadzētu iekļaut alergēnus, kas (potenciāli) var būt produktā šķērskontaminācijas rezultātā, jo tie nav pievienoti apzināti un neietilpst produkta formulas sastāvā. Šādu marķējumu nekad nedrīkst izmantot kā alternatīvu profilakses pasākumiem.

Papildu detalizētas norādes ir pieejamas šeit:

- Pārtikas kodeksa Pārtikas alergēnu pārvaldības rīcības kodekss pārtikas aprītē iesaistītiem uzņēmējiem ⁽⁷⁾;
- *Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens - Part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens* [Ad hoc Apvienotā PLO/PTO ekspertu konsultācija par pārtikas alergēniem — 3. daļa: prioritāro alergēnu pārtikā pārskatīšana un marķēšana piesardzības nolūkā] ⁽⁸⁾;
- The Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers, developed by FoodDrink Europe [Norādījumi par pārtikas alergēnu pārvaldību pārtikas ražotājiem; izstrādājis FoodDrink Europe] ⁽⁹⁾;
- *Precautionary Allergen Labelling (PAL): a science-based approach based on Quantitative Risk Assessment* ⁽¹⁰⁾.

⁽⁶⁾ Regulā (EK) Nr. 178/2002 ir izklāstīti pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgie principi un prasības. Tās 14. panta 3. punktā noteikts, ka "[n]osakot, vai pārtika nav nekaitīga, ņem vērā .. informāciju, ko sniedz patērētājam, tostarp informāciju uz etiķetes vai citu patērētājam parasti pieejamu informāciju par to, kā izvairīties no īpašas negatīvas ietekmes uz veselību, ko izraisa kāds konkrēts pārtikas produkts vai konkrētas kategorijas pārtikas produkti".

⁽⁷⁾ CXC 80-2020; http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf.

⁽⁸⁾ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>.

⁽⁹⁾ https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/press-releases_documents/temp_file_FINAL_Allergen_A4_web1.pdf.

⁽¹⁰⁾ <https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/05/Precautionary-Allergen-Labeling.pdf>.

3.8. Pārtikas pārdale un ziedošana

Pārtikas pārdale un ziedošana var notikt jebkurā pārtikas ķēdes posmā, ja rodas produkcijas/produktu pārpalikums, bet bieži vien tas notiek mazumtirdzniecības līmenī. Jo īpaši mazumtirdzniecībā šādai pārtikai var beigties derīguma termiņš, kas izteikts kā "izlietot līdz" vai "derīguma termiņš", un iespējamie papildu apdraudējumi ir jānovērš, izmantojot papildu LHP (sk. tālāk). Pārtikas ziedošanas veicināšana ir prioritāte, kas noteikta Komisijas rīcības plānā pārejai uz aprites ekonomiku kā viens no līdzekļiem pārtikas izšķērdēšanas novēršanai un pārtikas nodrošinājuma veicināšanai atbilstīgi Apvienoto Nāciju Organizācijas ilgtspējīgas attīstības mērķiem. Tāpēc ir īstenotas vairākas iniciatīvas, lai garantētu drošu pārtikas pārdalīšanu, lai gan ir ārkārtīgi svarīgi, lai pārtikas izšķērdēšana tiktu novērsta pēc iespējas ātrāk:

- Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumā ir ieviesta īpaša Va nodaļa "Pārtikas pārdale", kurā ietverti nosacījumi drošai saziņotās pārtikas pārdalei;
- mazumtirgotāji var sasaldēt svaigu mājas nagaiņu (liellopu, cūku, aitu, kazu), mājputnu un zaķveidīgo gaļu, lai to tālāk izplatītu pārtikas ziedošanai, ievērojot konkrētus nosacījumus saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 jaunākajiem grozījumiem ⁽¹⁾. Šīs darbības priekšrocības ir jālīdzsvaro ar dažiem mikrobioloģiskiem riskiem, kas var rasties sasaldēšanas un atkausēšanas laikā;
- sīkāk norādījumi par šiem higiēnas aspektiem saistībā ar pārtikas pārdali un ziedojumiem ir sniegti Komisijas paziņojuma par mazumtirdzniecību 5. iedaļā. Norādījumos ir ietverti konkrēti ieteikumi par papildu LHP attiecībā uz šādiem aspektiem:
 - glabāšanas laika kontrole,
 - darbības ar atpakalnosūtītajiem pārtikas produktiem,
 - izvērtēšana attiecībā uz pārtikas ziedošanu, citstarp atlikušā glabāšanas laika novērtēšana,
 - ziedošanai paredzētas pārtikas sasaldēšana.

3.9. Atkritumu apsaimniekošana

Pārtikas aprītē iesaistīts uzņēmējs atbilstību Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma VI nodaļai vislabāk var nodrošināt un apliecināt, ieviešot procedūras katram atkritumu veidam (dzīvnieku blakusproduktiem, bojātai pārtikai, ķīmiskiem atkritumiem, nevajadzīgam/izlietotam iepakojumam). Attiecīgā gadījumā būtu jānorāda, kurš ir atbildīgs par atkritumu likvidēšanu un kā tos savāc, kur glabā un kādā veidā izved no uzņēmuma.

3.10. Ūdens un gaisa kontrole

Papildus Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma VII nodaļā sīki izklāstītajām prasībām ir jāņem vērā tālāk minētais.

- a) Regulāri pašiem būtu jāveic mikrobioloģiskā un ķīmiskā analīze, kurā pārbauda ūdeni, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku (ja vien netiek izmantots komunālais ūdensvads). Analīžu biežumu nosaka, ņemot vērā tādus aspektus kā ūdensapgādes avots, paredzētais ūdens izlietojums utt.
- b) Ja koplietošanas ūdeni pirms lietošanas uzglabā tvertnē, šai tvertnei ir jābūt iekļautai regulārā tīrīšanas grafikā.
- c) Būtībā dzīvnieku izcelsmes pārtikai var izmantot tikai dzeramo ūdeni. Citos gadījumos būtu jāizmanto vismaz tīrs ūdens vai attiecīgā gadījumā tīrs jūras ūdens.
- d) Ūdens kontrole ir svarīgs veids, kā kontrolēt mikrobioloģiskos un ķīmiskos apdraudējumus augļu un dārzeņu primārajā ražošanā (apūdeņošana, mazgāšana ražas novākšanas laikā). Tāpēc Komisijas paziņojuma 7.3. iedaļā par vadlīnijām attiecībā uz mikrobioloģisko risku novēršanu svaigiem augļiem un dārzeņiem primārajā ražošanā, izmantojot pārtikas higiēnu, ir izstrādāti papildu īpaši norādījumi ⁽¹²⁾. Tiešai lietošanai pārtikā paredzētu augļu un dārzeņu mazgāšanai stingri ieteicams lietot dzeramo ūdeni.
- e) Ventilācijas sistēmām vajadzētu būt stabilām un uzticamām. Ventilācijas sistēmām vajadzētu būt tīrām, lai tās nekļūtu par kontaminācijas avotu. Liela riska / rūpīgas apkopes platībās, kur būtu jāveic gaisa kontrole, būtu jāapsver iespēja ierīkot pozitīvā gaisa spiediena sistēmas, attiecīgas gaisa filtrēšanas sistēmas.

⁽¹¹⁾ Komisijas Deleģētā regula (ES) 2021/1374 (2021. gada 12. aprīlis), ar ko attiecībā uz īpašām higiēnas prasībām dzīvnieku izcelsmes pārtikai groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu (OV L 297, 20.8.2021., 1.–15. lpp.).

⁽¹²⁾ OV C 163, 23.5.2017., 1. lpp.

- f) Kondensācija galvenokārt rodas sliktas ventilācijas dēļ. Būtu jāizvairās no kondensāta veidošanās vietās, kur ražo, apstrādā vai uzglabā pārtiku, jo īpaši tad, ja tā ir atklāta vai nav iesaiņota.
- g) ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Ūdens kontrole var būt minimāla, ja izmanto komunālā ūdensvada piegādātu dzeramo ūdeni, bet — ja ūdens ieguvei uzņēmums izmanto savu avotu vai ja ūdens tiek pārstrādāts — būtu jānodrošina kontrole.

3.11. Personāls (higiēna, veselības stāvoklis)

- a) Personālam būtu jāapzinās apdraudējums, ko rada kuņģa un zarnu trakta infekcijas, hepatīts un brūces un attiecīgā gadījumā jāizvairās iesaistīties pārtikas apstrādē vai jālieto piemērota aizsardzība; par veselības problēmām būtu jāinformē vadītājs. Īpaša uzmanība būtu jāpievērš pagaidu darbiniekiem, kuriem var būt nepilnīgas zināšanas par iespējamiem apdraudējumiem.
- b) Rokas būtu regulāri jāmazgā (un vajadzības gadījumā jādezinficē) vismaz pirms darba sākšanas, pēc tualetes apmeklējuma, pēc pārtraukumiem, pēc atkritumu izmešanas, pēc klepošanas vai šķaudīšanas (vienreizlietojamā papīrā vai, ja nav citu iespēju, elkonī), pēc darba ar izejvielām, starp darbiem utt. Vienreizlietojamo cimdus higiēniska izmantošana var sekmīgi novērst šķērskontamināciju darbībās ar lietošanai gataviem pārtikas produktiem. Pirms un pēc šādu cimdus lietošanas rokas ir rūpīgi jānomazgā. Cimds drīkst lietot tikai vienu reizi, un tie būtu jāmaina starp darbiem, lai novērstu šķērskontamināciju.
- c) Būtu jāapsver iespēja izmantot matu tīkliņus (un bārdas tīkliņus) un attiecīgu apģērbu ar augstu tīrības pakāpi, pēc iespējas mazāk kabatām; darbiniekiem ir jānoņem rotas un pulksteņi. Dažādās mikrobioloģiskā riska zonās darbiniekiem ieteicams izmantot apģērbu vai apģērba gabalus dažādās krāsās.
- d) Vēlams, lai aizsargapģērbs netiktu valkāts, izmantojot tualeti vai izvedot atkritumu tvertnes uz ielas.
- e) Telpām, kurās ēd, dzer un/vai smēķē, vajadzētu būt nošķirtām un tīrām.
- f) Pirmās palīdzības komplektiem vajadzētu būt viegli pieejamiem un nekavējoties izmantojamiem.
- g) Pēc iespējas būtu jāsamazina apmeklētāju skaits, un apmeklējumiem būtu jānotiek saskaņā ar pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja noteiktajiem nosacījumiem, lai neapdraudētu pārtikas nekaitīgumu. Apmeklētājiem vajadzētu vismaz nomazgāt rokas un uzvilkt attiecīgu aizsargapģērbu, ko nodrošina pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs.

3.12. Darba vides un uzglabāšanas vides temperatūras kontrole

- a) Attiecīgā gadījumā būtu (automātiski) jāreģistrē temperatūra un mitruma pakāpe.
- b) Vēlams ierīkot automātiskas trauksmes ierīces.
- c) Pēc iespējas būtu jāsamazina temperatūras svārstības, piemēram, izmantojot atsevišķu telpu/saldētavu saldētu produktu saldēšanai un atsevišķu — to glabāšanai.
- d) Dzesināšanas/sildīšanas jauda būtu jāpielāgo apstrādātajam apjomam.
- e) Būtu jāuzrauga arī produkta temperatūra uzglabāšanas un transportēšanas laikā.
- f) Regulāri būtu jāveic verifikācija.
- g) ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Apmērojot klientus mazumtirdzniecībā, var veikt veikala plauktu temperatūras vizuālu uzraudzību, savukārt lielākās dzesēšanas iekārtās ir jāierīko automātiska uzskaites un trauksmes ierīce. Mazāki uzņēmumi var izmantot maks./min. temperatūras termometru.

3.13. Darba metodika

Būtu jāsniedz skaidri norādījumi par pareizu aprīkojuma darbību; tas aptver, piemēram, jaudas pārsniegšanu vai iekārtas pārslodzes, kā rezultātā var rasties plaisas, (pārāk) karstas pārtikas ievietošanu dzesēšanas iekārtās, kas aizkavē ātru atdzišanu, pārāk zemu (atkārtotas) sildīšanas jaudu tam pārtikas apjomam, kas ievietots ar pārtiku saistītu pakalpojumu uzņēmuma sildīšanas ierīcēs.

Darba norādījumiem un standarta darba procedūrām vajadzētu būt skaidrām, precīzām un vienkāršām; instrukcijām ir jāatrodas redzamā vai viegli pieejamā vietā. Tie var ietvert norādījumus nekavējoties notīrīt un novākt saplīsušu stiklu un nekavējoties par to ziņot, neatstāt pārbaudes vietas bez uzraudzības; ja gatavie produkti ir jāglabā vēsumā, tie pēc iespējas drīzāk ir jāievieto atdzesētā telpā; pēc iespējas drīzāk precīzi jāaizpilda dokumentācija utt.

Stratēģiski izvietoti plakāti vai zīmes var būtiski veicināt izpratni par pareizām darba metodēm un to piemērošanu.

3.14. Pārtikas nekaitīguma kultūra (PNK)

2020. gada rudenī, pārskatot Pārtikas higiēnas vispārējos principus (CXC 1-1969), tika ieviesta PNK izveide un uzturēšana kā pamats jebkuras pārtikas higiēnas sistēmas veiksmīgai darbībai. 2021. gada martā, pieņemot Komisijas Regulu (ES) 2021/382, Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumā tika iekļauta īpaša Xla nodaļa par PNK, kurā definētas PNK sastāvdaļas. Tāpēc pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem, kuri veic darbības, kas nav primārā ražošana un ar to saistītās darbības, ir jāievēro šī prasība.

Regulas (ES) Nr. 852/2004 II pielikuma Xla nodaļā ir minētas šādas PNK sastāvdaļas:

- a) vadības un visu darbinieku **apņemšanās** garantēt drošu pārtikas ražošanu un izplatīšanu; prasības par vadības apņemšanos ir sīkāk izstrādātas un noteiktas Regulā (EK) Nr. 852/2004; darbinieku apņemšanās ir izpratne par to, cik lielā mērā visi pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja darbinieki ir iesaistīti pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā pārtikas aprītē;
- b) **līderība**, nodrošinot nekaitīgas pārtikas ražošanu, un centieni, lai visi darbinieki ievērotu pārtikas nekaitīguma praksi; līderību var definēt kā izpratni par to, cik lielā mērā pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma vadītājs(-i) spēj iesaistīt personālu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā un atbilstības nodrošināšanā, lai izpildītu pārtikas nekaitīguma prasības un nodrošinātu adekvātu reakciju uz riskiem, novirzēm un mainīgiem apstākļiem;
- c) visu uzņēmumā strādājošo darbinieku **informētība** par pārtikas nekaitīguma apdraudējumiem un nozīmi; informētība ir izpratne par to, cik lielā mērā visi pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma darbinieki apzinās ar pārtikas nekaitīgumu saistītos riskus, kas attiecas uz viņu uzdevumiem, un kontrolē tos;
- d) atklāta un skaidra **saziņa** starp visiem darbiniekiem uzņēmumā, gan vienas darbības ietvaros, gan starp secīgām darbībām, gan vienā ražošanas vietā, gan dažādās pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma darbības vietās, arī saziņa par novirzēm un gaidām; saziņa attiecas uz izpratni par to, cik lielā mērā ar pārtikas nekaitīgumu saistītā informācija tiek nodota vai izplatīta organizācijā;
- e) pieejami **pietiekami resursi**, lai garantētu drošu un higiēnisku rīkošanos ar pārtiku; pietiekamus resursus definē kā priekšstatu par to, cik lielā mērā pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmumā ir pieejami fiziskie un nefiziskie līdzekļi, kas nepieciešami, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu (piem., laiks, personāls, infrastruktūra, izglītība/apmācība, procedūras).

Lai gan minētie komponenti ir subjektīvi (uztvere), ir izstrādāti rīki, lai objektīvi novērtētu PNK pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmumā; sk. piemēru 3. papildinājumā. Tie ļauj salīdzināt, cik lielā mērā PNK un tās komponenti tiek ievēroti dažādos pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumos, dažādās pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu darbinieku grupās (piem., uzņēmēji un vadība, dažādās vietās, tiešā saskarē ar pārtiku vai bez tās), vai novērtēt tendences laika gaitā (atkārtoti izmantojot šo rīku). Tas var rosināt veikt korigējošus pasākumus, piemēram, noteiktu darbinieku papildu apmācību par dažiem vai visiem PNK komponentiem, komunikācijas kanālu uzlabošanu, ieguldījumus resursos.

Kā piemēru šādam instrumentam, ko var izmantot kā pamatu PNK izstrādei un novērtēšanai, var minēt aptauju, kurā ir vairāki rādītāji/paziņojumi par katru PNK komponentu. Respondenti var izteikt, cik lielā mērā viņi piekrīt vai nepiekrīt (piem., skalā no 1 līdz 5). Šādu rīku var izmantot arī kā pamatu, lai pārbaudītu pārtikas nekaitīguma kultūru pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma revīzijas laikā (sk. III pielikumu). Kad būs pieejami citi rīki, tos var publicēt Eiropas Komisijas tīmekļa vietnē.

Alternatīvas pieejas un novērtēšanas rīkus (pamatjautājumus) ir izstrādājusi Pasaules pārtikas nekaitīguma iniciatīva (GFSI) ⁽¹³⁾.

ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir skaidri atzīts, ka, "ieviešot PNK, jāņem vērā pārtikas uzņēmuma veids un lielums". Ir acīmredzams, ka produkta veids, piemēram, tā neaizsargātība pret piesārņojumu un apdraudējuma pieaugumu, kā arī apiesnās ar to pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmumā ietekmē nepieciešamību pēc pārtikas nekaitīguma kultūras apjoma, taču apņemšanās ražot nekaitīgu pārtiku ir jāievēro visos uzņēmumos. Ļoti mazos uzņēmumos, piemēram, mazumtirdzniecības uzņēmumos, kuri pieder ģimenei un kuros nav vai ir ļoti ierobežots skaits ārējo darbinieku, pārtikas nekaitīguma kultūru, piemēram, iesaistīšanos un izpratni par to, cik svarīgi ir strādāt, lai nodrošinātu

⁽¹³⁾ <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>.

pārtikas nekaitīgumu, iespējams, jau var novērot pats patērētājs, un tā var kļūt redzama, kompetentajām iestādēm veicot parastas pārbaudes un revīzijas. Lielos uzņēmumos ar dažādām ražotnēm regulāra pārtikas nekaitīguma kultūras novērtēšana, ko, iespējams, veic ārēji uzņēmumi, izmantojot šos rīkus, ļautu atklāt trūkumus (dažās ražotnēs) un var būtiski veicināt pārtikas nekaitīguma uzlabošanu.

4. LHP UZRAUDZĪBA, VALIDĀCIJA UN PĀRBAUDE

Vairākām LHP, jo īpaši LHP, kam ir jāpievērš lielāka uzmanība, ir nepieciešama uzraudzība, validācija, ciktāl tas ir iespējams, un verifikācija, līdzīgi kā KKP. Nosakot uzraudzības biežumu, validācijas un pārbaudes apjomu, būtu jāņem vērā darbības veids un uzņēmuma lielums. Uzraudzība parasti tiek pieprasīta attiecībā uz:

- temperatūras vai temperatūras/laika nosacījumiem (piem., dzesēšana, blanšēšana);
- citām specifikācijām, kas ir būtiskas drošības garantēšanai, piemēram, pH un ūdens aktivitāte (a_w) (ja tās netiek uzskatītas par KKP);
- vizuālā pārbaude, lai pārbaudītu tīršanas efektivitāti (bet pārbaude būtu jāveic, piem., regulāri veicot mikrobioloģisko testēšanu virsmām);
- alergēnu pārvaldība, ja šāds risks ir novērtēts kā augsts vai ja kontrolpasākumus ir grūtāk piemērot (piem., redzamu gružu neesamības uzraudzība/pārbaude, sk. 4.7. iedaļu);
- iepakojumu vizuāla pārbaude, lai konstatētu gāzu klātbūtni, bojājumus vai neprecīzu marķējumu;
- ūdens kvalitāte, ja ūdens tiek pārstrādāts vai netiek izmantots koplietošanas ūdens.

Validācijai un pārbaudēm vairākos gadījumos būs vajadzīga paraugu ņemšana un testēšana mikrobioloģisko vai ķīmisko apdraudējumu noteikšanai.

Būtu jāveic monitoringa, validācijas un pārbaudes procedūru rezultātu uzskaitē.

Korigējošo pasākumu veikšanas gadījumā, ja konstatētas atkāpes no noteiktajiem pārtikas nekaitīguma standartiem, būtu vismaz jāpārskata LHP īstenošana. Nepieciešamība pēc izņemšanas no tirgus un atsaukšanas būtu jāizvērtē katrā gadījumā atsevišķi, jo īpaši gadījumos, kad novirze no LHP prasa lielāku uzmanību.

Ja neatbilstības un novirzes tiek novērotas bieži, risks būtu jāizvērtē atkārtoti un, iespējams, jāpārskata kontrolpasākumi.

Sīkāka informācija par to, ko nozīmē uzraudzība, validācija un pārbaude, ir atrodama II pielikuma 9. iedaļā.

5. LHP DOKUMENTĀCIJA UN UZSKAITE

Regulā (EK) Nr. 852/2004 prasība dokumentēt LHP nav skaidri noteikta. Tomēr, šķiet, ir grūti veikt riska analīzi un pierādīt atbilstību LHP, ja šie procesi nav dokumentēti un nav veikta uzskaitē. LHP būtu jādokumentē LHP plānā, un, iespējams, to būs nepieciešams pastāvīgi papildināt ar ierakstiem, ja ir identificēta LHP, kam ir jāpievērš lielāka uzmanība. Šādam LHP plānam būtu jāietilpst HACCP plānā (jāiekļauj tajā) (sk. II pielikuma 11. iedaļu). Jāpiemēro HACCP plānā ieteiktās dokumentācijas un uzskaites procedūras: tās ir pielāgotas uzņēmuma raksturam un lielumam, vispārīgo vadlīniju izmantošana, izraudzīta atbildīgā persona, uzglabāšanas periods utt.

Ieteicamā dokumentācija attiecībā uz LHP ietver šādus aspektus:

- izmantotā LHP,
- darba instrukcijas, standarta darbības procedūras, kontroles instrukcijas,
- verifikācijas pasākumi,
- paredzjamie korigējošie pasākumi,
- apliecinātie dokumenti (vispārējas norādes, zinātniskie pierādījumi utt.).

ELASTĪGUMA PIEMĒRI

- Dažos ļoti mazos uzņēmumos, iespējams, nebūs nepieciešamas dokumentētas procedūras tīršanas un dezinfekcijas darbībām vai vizuālajām pārbaudēm, jo visās darbībās ir iesaistīti ļoti maz cilvēku. Personālam vienmēr ir jāspēj izskaidrot tīršanas un dezinfekcijas darbības neatkarīgi no dokumentētu procedūru esības.

- Būtībā svarīgāk ir efektīvi veikt monitoringu, nevis šo monitoringu dokumentēt. Tāpēc elastīgumu attiecībā uz uzskaiti varētu pieņemt vieglāk nekā elastīgumu attiecībā uz pašu monitoringu (piem., tā biežumu). Proti, maziem uzņēmumiem ir būtiskāk uzturēt pareizo temperatūru, nevis veikt faktisku tās uzskaiti, un uzskaiti var veikt tikai noviržu gadījumā vai tad, ja ir konstatēta neatbilstība (piem., iekārtas nespēja uzturēt pareizo temperatūru).

Uzskaites piemēri ir šādi:

- kontrolpasākumu uzraudzības pasākumu rezultāti,
- novērotās novirzes un veiktie koriģējošie pasākumi,
- verifikācijas pasākumu rezultāts.

ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Ierakstus var glabāt elektroniski, ja vien tos var darīt pieejamus kompetentajām iestādēm pēc to pieprasījuma, piemēram, revīzijas laikā, lai pārbaudītu prasību efektīvu piemērošanu.

II PIELIKUMS.

Uz riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principiem pamatotas procedūras un to piemērošanas vadlīnijas**1. IEVADS**

HACCP procedūras ir obligāts priekšnoteikums visiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem, izņemot primāros ražotājus, saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 852/2004 5. pantu. HACCP procedūras ir sistemātiska pieeja pārtikas nekaitīguma apdraudējumu, piemēram, bioloģisko, ķīmisko (citstarp alergēnu) un fizisko apdraudējumu, identificēšanai, novērtēšanai un kontrolei.

HACCP procedūras ir instruments, kas nodrošina pārtikas aprītē iesaistītam uzņēmējam rīku, kā:

- identificēt iespējamus apdraudējumus,
- identificēt, kur šie apdraudējumi var pamatoti rasties katrā posmā,
- identificēt, kuri no šiem iespējamajiem apdraudējumiem ir tādi, ka to novēršana vai samazināšana līdz pieņemamam līmenim ir būtiska drošas pārtikas ražošanai (būtiski apdraudējumi),
- apsvērt, vai ir nepieciešami papildu kontrolpasākumi, jo īpaši DPNP vai KKP, ja dažus būtiskus apdraudējumus nav iespējams kontrolēt ar preventīvajiem pasākumiem.

Šajā II pielikumā vienkāršā veidā ir aprakstīti ieteikumi, kā piemērot HACCP procedūras. Tas atbilst *Codex Alimentarius* dokumenta CXC 1-1969 II nodaļai ⁽¹⁾.

Uzskata, ka HACCP procedūras pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem ir derīgs instruments, ar kuru tie var identificēt un kontrolēt apdraudējumu, kas uzņēmumā var rasties pārtikā un pārtikas apstrādes laikā. Ņemot vērā to pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu plašo spektru, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 852/2004, kā arī pārtikas produktu un pārtikai piemēroto ražošanas procesu lielo dažādību, ir lietderīgi sniegt vispārīgus norādījumus HACCP procedūru izstrādei un īstenošanai.

2. VISPĀRĪGIE PRINCIPI

Pirms HACCP procedūru piemērošanas jebkurā uzņēmumā pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmumam būtu jāievieš LHP (sk. I pielikumu) un citi attiecīgie PNP (sk. galvenā dokumenta 5. iedaļu).

HACCP procedūras būtu jāizstrādā, ņemot vērā zinātniskos pierādījumus / risku, un tām vajadzētu būt sistemātiskām, lai katrā ražošanas ķēdes posmā varētu identificēt nozīmīgus apdraudējumus un noteikt pasākumus šo apdraudējumu kontrolei, tādējādi nodrošinot pārtikas nekaitīgumu. HACCP procedūras ir instrumenti, kas paver iespēju identificēt un novērtēt apdraudējumu, kā arī izveidot tādu kontroles sistēmu, kurā — atšķirībā uz vecākām sistēmām, kas galvenokārt paļāvās uz galaprodukta testēšanu, — galveno uzmanību pievērš profilaksei. Visas HACCP procedūras būtu jāpielāgo pārmaiņām, piemēram, var uzlabot aprīkojuma konstrukciju, apstrādes procedūras vai tehnoloģiju attīstību, jo tajās ir ietverta prasība procedūras pārskatīt, lai nodrošinātu, ka, veicot šādas pārmaiņas, netiek ieviesti jauni apdraudējumi.

HACCP procedūru īstenošana ne vien sekmē pārtikas nekaitīgumu, bet var sniegt arī citas būtiskas priekšrocības, piemēram, tās var būt noderīgas regulatīvo iestāžu veiktu pārbaūžu/revīziju nolūkā, turklāt, vairojot pārliecību par pārtikas nekaitīgumu, veicināt starptautisko tirdzniecību.

HACCP procedūru ieviešana ir balstīta uz šādiem septiņiem principiem, kas izvirzīti Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 2. punkta a) līdz g) apakšpunktā:

- (1) a) apakšpunkts: novēršamo, likvidējamo vai līdz pieļaujamam līmenim samazināmo apdraudējumu identificēšana (risku analīze) un kontrolpasākumu noteikšana, sk. 5. iedaļu;
- (2) b) apakšpunkts: kritisko kontrolpunktu identificēšana tajā posmā vai posmos, kur nepieciešama kontrole, kas novērstu vai likvidētu visus attiecīgos apdraudējumus vai tos samazinātu līdz pieļaujamam līmenim (sk. 6. iedaļu);

⁽¹⁾ <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CAC/RCP>.

- (3) c) apakšpunkts: tādu kritisko robežu noteikšana kritiskajos kontrolpunktos (KKP), kas pieņemamus rezultātus nošķir no nepieņemamiem, lai tādējādi novērstu, likvidētu vai samazinātu identificētos apdraudējumus; sk. 7. iedaļu;
- (4) d) apakšpunkts: efektīvu uzraudzības procedūru izstrāde un īstenošana kritiskajos kontrolpunktos; sk. 8. iedaļu;
- (5) e) apakšpunkts: koriģējošu pasākumu noteikšana, ja uzraudzībā secina novirzes kritiskajā kontrolpunktā; sk. 9. iedaļu;
- (6) f) apakšpunkts: HACCP plāna validēšana un tādu regulāri veicamu procedūru izveide, ar kurām pārbauda, vai no 1. līdz 5. principam izklāstītie pasākumi darbojas efektīvi; sk. 10. iedaļu;
- (7) g) apakšpunkts: tādu pārtikas uzņēmuma veidam un lielumam atbilstošu dokumentu un tādas uzskaites izveidošana, kas pierāda no 1. līdz 6. principam izklāstīto pasākumu faktisku piemērošanu; sk. 11. iedaļu.

HACCP procedūru, kas paredzētas HACCP plānā, izstrādē un piemērošanā aprītē iesaistītam uzņēmējam būtu jāņem vērā produkta varbūtīgais galapatēriņa veids (piem., vai tas tiek termiski apstrādāts), mazaizsargātu patērētāju kategorijas, kā arī epidemioloģiskie dati attiecībā uz pārtikas nekaitīgumu.

HACCP procedūru mērķis ir galvenokārt pievērsties kontrolei kritiskajos kontrolpunktos. Tās būtu jāpiemēro katrai konkrētajai darbībai/posmam atsevišķi. HACCP procedūru piemērošana būtu jāpārskata un vajadzīgie grozījumi jāievieš ikreiz, kad tiek pārveidots produkts, tehnoloģiskais process vai jebkurš posms. HACCP procedūras ir svarīgi vajadzības gadījumā izmantot elastīgi, attiecīgajā kontekstā ņemot vērā darbības būtību un apjomu.

3. ELASTĪGUMS HACCP PROCEDŪRU ĪSTENOŠANĀ

3.1. Juridiskās prasības

Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. pantā ir noteikts, ka pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji ievieš, īsteno un saglabā **uz HACCP** principiem pamatotu pastāvīgu procedūru vai procedūras.

Šī koncepcija ļauj HACCP principus īstenot ar vajadzīgo elastīgumu.

Regulā (EK) Nr. 852/2004 galvenie jautājumi, kas skar elastīgumu, ir šādi:

a) Regulas 15. apsvēruma, kurā teikts:

“HACCP prasībās jāņem vērā Pārtikas kodeksā ietvertie principi. Prasībām jābūt **pietiekami elastīgām, lai tās varētu piemērot jebkādos apstākļos**, arī mazajos uzņēmumos. Jo īpaši ir jāatzīst, ka attiecīgos pārtikas uzņēmumos nav iespējams identificēt kritiskos kontrolpunktus un dažos gadījumos laba higiēnas prakse var aizstāt kritisko kontrolpunktu uzraudzību. Arī prasība izveidot “kritisko robežu” nenozīmē, ka vienmēr nepieciešams noteikt skaitlisko robežu. Turklāt prasībai saglabāt dokumentus jābūt elastīgai, lai izvairītos no ļoti mazu uzņēmumu nevajadzīgas apgrūtināšanas”;

b) Regulas 5. panta 1. punkta noteikums, kas nepārprotami norāda, ka HACCP principiem **ir jābūt** procedūras pamatā;

c) Regulas 5. panta 2. punkta g) apakšpunkts par to, ka ieviešamiem dokumentiem un uzskaitē ir jāatbilst **pārtikas uzņēmumu veidam un lielumam**;

d) Regulas 5. panta 5. punkts, kas dod iespēju veikt pasākumus, kuri noteiktiem pārtikas aprītē iesaistītiem uzņēmējiem atvieglotu HACCP prasību īstenošanu. Šie pasākumi ietver norādījumu izmantošanu **par tādu procedūru piemērošanu, kuru pamatā ir HACCP** principi.

Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 2. punkta g) apakšpunktā ir identificēti divi galvenie kritēriji, pēc kuriem nosaka, vai pārtikas aprītē iesaistīts uzņēmējs ir tiesīgs uz elastīgumu attiecībā uz HACCP procedūrām; šie kritēriji ir uzņēmuma veids un lielums.

a) Uz kritēriju “**veids**” balstās uz riska analīzi balstītā pieeja, un šis veids būs atkarīgs no pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja darbības, piemēram:

- lietošanai cilvēka uzturā gatava pārtika vai pārtika, kas nav gatava lietošanai uzturā,
- piegādes ķēdes garums,
- vai tā ir apstrāde, iepakojšana utt. vai tikai fasētas pārtikas glabāšana,

- vai noslēgumā ir paredzēts apdraudējuma samazināšanas/likvidēšanas posms (piem., pastērizācija),
- vai tā ir dzīvnieku izcelsmes pārtika (vēl vairāk saistīta ar pārtikas izraisītu saslimšanu uzliesmojumu nekā citu ēdienu gadījumā),
- vai pastāv ar izejmateriāliem/sastāvdaļām saistīts apdraudējums,
- vai apstrādē/glabāšanā ir jāievēro temperatūras prasības,
- paredzētais lietojums un mērķauditorijai specifisks jautājums.

Riska novērtēšanā būtiska nozīme ir riska analīzei.

- b) Kritērijs “**lielums**” (ražošanas apjoms, caurlaide utt.) maziem uzņēmumiem ir saistīts ar samērīgumu, un to galvenokārt atspoguļo administratīvā sloga samazinājums (vispārēju norādījumu izmantošana, dokumentācijas apmērs, uzskaites dati utt.).

Lai gan uz konkrētiem pārtikas aprītē iesaistītiem uzņēmējiem (piem., mazumtirgotājiem) var attiekties abi elastīguma kritēriji, tie tomēr būtu jāskata atsevišķi.

3.2. Vienkāršotas HACCP procedūras

Minētie septiņi HACCP principi veido praktisku modeli pastāvīgai nopietnu apdraudējumu identificēšanai un kontrolei. Tātad, ja uzdevumu var izpildīt ar līdzvērtīgiem līdzekļiem, ar ko vienkāršoti, bet efektīvi tiek aizstāti daži no šiem septiņiem principiem, Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 1. punktā noteiktais pienākums ir uzskatāms par izpildītu.

Regulas (EK) Nr. 852/2004 15. apsvērumā ir nepārprotami atzīts, ka ne visos gadījumos ir iespējams identificēt KKP. Tādā gadījumā HACCP procedūras piemēro, ņemot vērā tikai pirmo principu, t. i., riska analīzi, kas vajadzīga, lai, balstoties uz apdraudējumu analīzi, pamatotu, kāpēc KKP nevajag apsvērt, un pierādītu, ka apdraudējumus var pietiekami kontrolēt ar LHP, iespējams, ietverot LHP, kam nepieciešama lielāka uzmanība.

Ja KKP identificē mazos uzņēmumos, samērīgums attiecībā uz administratīvo slogu papildus vienkāršo pieeju, ko īsteno, lai izpildītu pārējos HACCP principus.

Ja apdraudējumus kontrolē līdzīgi, tos var grupēt kopā pēc HACCP procedūru ieviešanas. Turklāt var grupēt līdzīgus produktus, ja tos ražo vienā veidā un ja attiecībā uz tiem pastāv vienādi apdraudējumi.

Attiecīgā gadījumā eksporta vai klientu specifikāciju sakarā visi pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji var izmantot un visā pilnībā īstenot HACCP procedūras un saņemt attiecīgu sertifikātu, pat ja tie būtu tiesīgi uz elastīgāku pieeju, kā aprakstīts šajā dokumentā.

Šādu vienkāršotu HACCP procedūru piemēri mazumtirdzniecības darbībām, pamatojoties uz diviem Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes ⁽²⁾ atzinumiem, ir atrodamī Komisijas paziņojumā par mazumtirdzniecību.

3.3. Vispārīgi norādījumi par tādu procedūru īstenošanu, kuru pamatā ir HACCP principi

Ir izstrādāti vispārīgi HACCP norādījumi, kuros uzmanība ir pievērsta visiem HACCP principiem, kas ir jāievēro, identificējot būtiskus apdraudējumus.

Vispārīgos norādījumos varētu iepazīties ar apdraudējumiem un kontrolpasākumiem, kas noteiktiem pārtikas uzņēmumiem ir kopīgi, un ar to palīdzību pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs vai HACCP grupa varētu vieglāk izstrādāt uz vispārējas riska analīzes balstītas pārtikas nekaitīguma procedūras vai metodes un atbilstošu uzskaiti.

Pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem tomēr būtu jāzina, ka var būt arī citi apdraudējumi, piemēram, tādi, kas ir saistīti ar viņu uzņēmuma telpu plānojumu vai izmantoto procesu, un ka vispārīgos HACCP norādījumos tādos apdraudējumus nevar paredzēt. Ja izmanto vispārīgus HACCP norādījumus, pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam būtu jāpārlecina, ka šie norādījumi aptver visas uzņēmumā veiktās darbības. Ja tā nav, attiecībā uz papildu darbībām pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam HACCP procedūras būtu jāizstrādā pašam.

⁽²⁾ Riska analīzes pieejas noteiktiem mazajiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, ievērojot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu izmantošanu (EFSA Journal 2017;15(3):4697) un Riska analīzes pieejas noteiktiem mazajiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem un pārtikas ziedojumiem: otrais zinātnisks atzinums (EFSA Journal 2018;16(11):5432).

Vispārīgus HACCP norādījumus varētu būt lietderīgi izmantot nozarēs, kuru uzņēmumos ir daudz kopīga vai kurās ražošanas process ir lineārs un īss un apdraudējumu esība ir labi zināma, piemēram:

- kautuvēs, uzņēmumos, kas darbojas ar zvejniecības produktiem, piena produktu uzņēmumos;
- uzņēmumos, kur izmanto pārtikas apstrādes standartprocedūras, piemēram, pārtikas konservēšanu, šķidras pārtikas pastērizāciju, pārtikas sasaldēšanu/ātro sasaldēšanu.

Komisijas paziņojumā par mazumtirdzniecību ir sniegti vispārīgi norādījumi par riska analīzi konkrētiem mazumtirgotājiem. Ja iespējams izmantot elastīgumu, vispārīgu HACCP norādījumu saturā būtu jāievēro 4.4. iedaļas ieteikumi.

4. PRIEKŠDARBI

Tālāk minētie priekšdarbi nav skaidri noteikti ES tiesību aktos, tomēr tos uzskata par būtiskiem, izstrādājot un ieviešot HACCP procedūras. Šie priekšdarbi tradicionāli sastāv no 5 posmiem, un, apvienojot tos ar 7 HACCP principiem, tiek panākta 12 posmu pieeja.

4.1. Daudznozaru HACCP grupas izveidošana

Šajā grupā, kuras veidošanā piedalās visas pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma vienības, kas nonāk saskarē ar produktu, vajadzētu būt darbiniekiem, kuriem ir plaša spektra speciālās zināšanas un attiecīga pieredze ar attiecīgo produktu, tā ražošanu (izgatavošanu, glabāšanu un izplatīšanu), patēriņu un ar to saistītajiem potenciālajiem apdraudējumiem, un tajā pēc iespējas būtu jāiekļauj augstākās vadības līmeņa pārstāvji. Grupai būtu jāsaņem pilnīgs atbalsts no vadības, kurai vajadzētu uzskatīt, ka tā ir HACCP plāna un vispārējās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas īpašniece.

Vajadzības gadījumā grupai būtu jāsaņem tādu speciālistu palīdzība, kuri palīdz risināt HACCP procedūru izstrādes un ieviešanas grūtības.

Grupā var iesaistīt speciālistus un tehniskos darbiniekus:

- kas izprot ar noteiktu produktu grupu saistītos bioloģiskos, ķīmiskos vai fizikālos apdraudējumus,
- kas ir atbildīgi par pētāmā produkta ražošanas tehnisko procesu vai ir tieši iesaistīti,
- kam ir praktiskas zināšanas par ražošanas iekārtas un aprīkojuma higiēnas noteikumiem un ekspluatāciju, kā arī
- citas personas ar speciālām zināšanām pārtikas mikrobioloģijā, tiesību aktu prasībās, pārtikas ražošanā izmantotajās iekārtās, to apkopē un tīrīšanā.

Ja grupai ir pieejama visa vajadzīgā informācija un ja to izmanto, lai garantētu izveidotās sistēmas uzticamību, viena persona var pildīt vairākus no minētajiem uzdevumiem. Ja uzņēmumā nav speciālistu ar vajadzīgajām zināšanām konkrētās jomās, būtu jāizmanto citi avoti (konsultācijas, labas higiēnas prakses norādījumi utt., un nebūtu jānoraida arī tās pašas grupas (apakšnozaru vai asociāciju līmenī) citu uzņēmumu sagatavotie norādījumi, ja tajos ir attiecīgie speciālisti).

ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Mazos uzņēmumos ar HACCP / pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu saistītās darbības var veikt viena persona, kurai (īslaicīgi vai regulāri) palīdz ārēji eksperti. Ja piesaista ārējus ekspertus, ir svarīgi nodrošināt, ka pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma pietiekamā apmērā ir paša pārtikas uzņēmuma īpašumā. Ja pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji rīkojas šādi, tiem būtu jāpārlicinās, ka tie pārzina sistēmas darbību un to, kādā veidā šo sistēmu piemēro uzņēmumam, un ka to darbinieki ir attiecīgi mācīti, lai nodrošinātu efektīvu īstenošanu.

4.2. Produkta(-u) apraksts procesa nobeigumā (turpmāk tekstā “galaprodukts”)

Būtu jā sagatavo vispusīgs galaprodukta apraksts, sniedzot arī vajadzīgo informāciju par nekaitīgumu, citstarp par:

- sastāvdaļu/izejmateriālu izcelsmi, kas var palīdzēt identificēt konkrētus apdraudējumus;
- sastāvu (piem., par izejvielām, sastāvdaļām, piedevām, iespējamiem alergēniem);
- struktūru un fizikālķīmiskajām īpašībām (piem., vai tā ir cieta vai šķidra viela, želeja, emulsija, kāds ir mitruma sastāvs, pH, ūdens aktivitāte);

- apstrādi (piem., karsēšanu, sasaldēšanu, žāvēšanu, sāļšanu, kūpināšanu, un tās pakāpi);
- iesaiņošanu (piem., hermētisks iepakojums, vakuumpakojums, modificētā atmosfēra) un marķēšanu;
- glabāšanas un izplatīšanas nosacījumiem, arī transportēšanu un apstrādi;
- paredzēto glabāšanas laiku (piem.: izlietot līdz” vai “ieteicams izlietot līdz”);
- lietošanas pamācībām;
- jebkuriem piemērojamiem mikrobioloģiskajiem un ķīmiskajiem kritērijiem.

ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Ja apstrāde vai citas ražošanas darbības (piem., griešana, ietīšana) netiek veiktas, produkta aprakstā var sniegt tikai marķējumā minēto informāciju (fasētai pārtikai) vai uzticamos avotos iegūtu citu informāciju par pārtiku.

4.3. Paredzētā lietojuma identificēšana

HACCP grupai būtu arī jādefinē pamatoti paredzams paredzētais produkta izmantojums klientu un patērētāju mērķgrupās, kam produkts ir domāts. Īpašos gadījumos var nākties apsvērt produkta piemērotību īpašām patērētāju grupām, piemēram, produktu piegādātājiem, kas apkalpo iestādes, ceļotājiem utt., un neaizsargātām iedzīvotāju grupām.

4.4. Plūsmas diagrammas veidošana (ražošanas procesa apraksts)

Visi procesa posmi būtu secīgi jāpēta un jāatspoguļo sīki izstrādātā plūsmas diagrammā.

Būtu jānorāda gan visi procesi (no izejmateriālu saņemšanas līdz galaprodukta laišanai tirgū), citstarp kavēšanās, kas var notikt vienā posmā vai pārejot no viena posma uz nākamo, gan pietiekami un pārtikas nekaitīgumam būtiski tehniskie dati, piemēram, temperatūra un termiskās apstrādes ilgums.

Citstarp var norādīt šādu informāciju:

- darba telpu un palīgtelpu plāns;
- aprīkojuma izvietojums un raksturlielumi;
- visu procesa posmu secība (ieskaitot izejvielu iestrādi, sastāvdaļas vai piedevas un kavēšanos posmos vai starp posmiem) un atkritumu/blakusproduktu utilizācija;
- darbību tehniskie parametri (jo īpaši laiks un temperatūra, citstarp kavējumi);
- produktu plūsma (citstarp iespējamā šķērskontaminācijas izplatība);
- tīro un netīro zonu nošķiršana (vai liela/maza riska zonas).

Nepieciešamās plūsmas diagrammas sarežģītība tiks definēta, ņemot vērā uzņēmuma veidu, proti, atsevišķos uzņēmumos šī diagramma var būt ļoti vienkārša (sk. piemērus attiecībā uz dažādiem mazumtirgotājiem Komisijas paziņojumā par mazumtirdzniecību).

4.5. Plūsmas diagrammas apstiprināšana rūpnīcā

Pēc tam, kad ir sagatavota plūsmas diagramma, HACCP grupai tā būtu jāapstiprina ražošanas vietā darba laikā. Ja novēro jebkādas novirzes, sākotnējo plūsmas diagrammu maina, tādējādi nodrošinot precizitāti.

5. RISKĀ ANALĪZE (1. PRINCIPS)

5.1. Attiecīgo apdraudējumu identificēšana

Apdraudējums ir bioloģisks, ķīmisks (citstarp alergēni) vai fizisks aģents pārtikā vai barībā, kas potenciāli var nelabvēlīgi ietekmēt veselību^(?). Lai gan alergēni tiek uzskatīti par ķīmisku apdraudējumu, daži pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji uzskata, ka riska analīzē alergēnus ir vieglāk uzskatīt par ceturto apdraudējumu (sk. darba lapu 5.3. iedaļā).

^(?) Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 14. punkts.

Būtu jāidentificē un jāuzskaita visi būtiskākie iespējamie bioloģiskie, ķīmiskie vai fizikālie apdraudējumi, kas pamatoti varētu rasties produktā. Var būt lietderīgi konsultēties ar ārējiem informācijas avotiem (piem., izmantot ātrās brīdināšanas sistēmu pārtikas un barības jomā).

Tad HACCP grupai būtu jāidentificē, kur, visticamāk, var rasties šie potenciālie apdraudējumi katrā procesa posmā (arī izejvielu un sastāvdaļu ražošanā, iegādē, glabāšanā, transportēšanā un apstrādē un kavēšanās ražošanas procesā).

Pēc tam HACCP grupai būtu jāizvērtē apdraudējumi, lai identificētu, kuru apdraudējumu novēršana, likvidēšana vai samazināšana līdz pieļaujamam līmenim ir nepieciešama nekaitīgas pārtikas (galaprodukta) ražošanai.

Veicot riska analīzi, lai noskaidrotu, vai pastāv būtiski apdraudējumi, kad vien iespējams, būtu jāņem vērā tālāk minētais:

- apdraudējumi, kas saistīti ar attiecīgā veida pārtikas ražošanu vai pārstrādi, citstarp tās sastāvdaļām un procesa posmiem (piem., no apsekojumiem vai paraugu ņemšanas un testēšanas par apdraudējumiem pārtikas aprītē, no atsaukšanas no tirgus, no zinātniskās literatūras vai epidemioloģiskajiem datiem);
- apdraudējumu rašanās iespējamība, ņemot vērā priekšnosacījumu programmas, ja netiek veikta papildu kontrole;
- kaitīgās ietekmes uz veselību varbūtība un nopietnība, kas saistīta ar apdraudējumiem pārtikā, ja netiek veikta kontrole;
- identificētie pieļaujamie bīstamības līmeņi pārtikā, piemēram, pamatojoties uz noteikumiem, paredzēto lietojumu un zinātnisko informāciju;
- pārtikas produkta ražošanā izmantotās iekārtas un aprīkojuma veids;
- patogēno mikroorganismu izdzīvošana vai vairošanās;
- toksīnu (piem., mikotoksīnu), ķīmisko vielu (piem., pesticīdu, zāļu atlieku, alergēnu) vai fizisko aģentu (piem., stikla, metāla) veidošanos vai noturību pārtikā;
- produkta kā starpprodukta, ko tālāk pārstrādā cita pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmumā, būtība;
- paredzētais lietojums un/vai iespējamība, ka potenciālie patērētāji varētu nepareizi rīkoties ar produktu, kas varētu padarīt pārtiku nedrošu; un
- apstākļi, kas izraisa minētās situācijas.

5.2. Kontrolpasākumi

Pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam būtu jāizvērtē un jāapraksta uz katru apdraudējumu katrā posmā attiecinātie kontrolpasākumi, ja šādi pasākumi ir paredzēti.

Kontrolpasākumi ir darbības un pasākumi, kurus var izmantot apdraudējumu aizkavēšanai, novēršanai vai mazināšanai līdz pieļaujamam līmenim. Daudzi profilaktiski kontrolpasākumi ietilpst LHP, un to mērķis ir novērst kontamināciju, ko var radīt ražošanas vide (piem., personāls, kaitēkļi, ūdens, uzturēšana, kuri kā piemēri minēti I pielikumā). Citi kontrolpasākumi, kuru mērķis ir samazināt vai novērst apdraudējumus, ir precīzāk saistīti ar konkrētu ražošanas procesu, piemēram, pasterizācija, rūpīga fermentācija, vai ir paredzēti, lai novērstu apdraudējumu pavairošanos (piem., dzesēšana), un to rezultātā var noteikt KKP vai DPNP.

Dažos gadījumos kontrolpasākumam var būt nepieciešams uzraudzīt vairākus parametrus, piemēram, pasterizāciju, ko kontrolē laika, temperatūras un šķidruma plūsmas ātruma griezumā, turklāt ar vienu kontrolpasākumu dažreiz var kontrolēt vairākus apdraudējumus, piemēram, pasterizācija vai kontrolēta termiskā apstrāde var pietiekami nodrošināt vairāku patogēno mikroorganismu — gan *Salmonella*, gan *Listeria monocytogenes* — līmeņa samazināšanos.

Kontrolpasākumi ir jāapstiprina.

Kontrolpasākumi būtu jāpapildina ar sīki izstrādātām procedūrām un norādījumiem, ar kuriem iespējama tos faktiska īstenošana.

5.3. Riska analīzes darba lapa

Apdraudējumu analīzes dokumentēšanas veids ir riska analīzes darba lapas izmantošana.

Posms	Identificēt potenciālos apdraudējumus, kas ieviesti, kontrolēti vai pastiprināti šajā posmā B = bioloģiski C = ķīmiski P = fiziski A = alergēns (*)	Vai ticams, ka šis potenciālais apdraudējums radīsies?		Pamatot 3. ailē norādīto lēmumu	Kādu(-us) pasākumu(-us) var izmantot, lai novērstu vai likvidētu apdraudējumu, vai samazinātu to līdz pieņemamam līmenim?
		Jā	Nē		
	B				
	C				
	P				
	A				
	B				
	C				
	P				
	A				
	B				
	C				
	F				
	A				

(*) Alerģēni ir ķīmiski apdraudējumi, tomēr, lai veiktu riska analīzi, praktiskāk būtu tos novērtēt atsevišķi, jo kontrolpasākumi var būt diezgan specifiski.

Apdraudējumus var sagrupēt, ja tie rodas no viena un tā paša iespējamā avota un kontrolpasākumi ir līdzīgi, neveicot visaptverošu riska analīzi par katru konkrēto apdraudējumu. Piemēram, mikrobioloģiskos apdraudējumus var sagrupēt veģetatīvās (*Salmonella*, *Campylobacter*, VTEC u. c.) un sporas veidojošās (*Clostridium*, *Bacillus*) baktērijās, jo izcelsme un kontrolpasākumi katrai kategorijai var būt līdzīgi.

Pilnībā izstrādāti mazumtirgotāju riska analīzes piemēri, grupējot bioloģiskos, ķīmiskos un fiziskos apdraudējumus, ir atrodamī Komisijas paziņojumā par mazumtirdzniecību.

Mazos uzņēmumos var būt pietiekami, ja HACCP plānā iekļautajā riska analīzē praktiski un vienkārši apraksta apdraudējumu kontroles metodes, neiedziļinoties apdraudējumu veida noskaidrošanā. Tomēr šādā analīzē būtu jāskata visi nopietnie apdraudējumi uzņēmumā un tajā būtu skaidri jādefinē gan procedūras šo apdraudējumu kontrolēšanai, gan korigējošais pasākums, kas īstenojams problēmu gadījumā.

Īpašās HACCP vadlīnijās var norādīt būtiskus apdraudējumus, kas saistīti ar konkrētiem produktiem un procesiem.

6. KRITISKO KONTROLPUNKTU (KKP) IDENTIFICĒŠANA (2. PRINCIPS)

Kritiskie kontrolpunkti ir jāidentificē, izmantojot loģiku. To var darīt lēmumu pieņemšanas shēmā vai atbilstoši HACCP grupas zināšanām un pieredzei izvēlēties kādu citu metodi.

Kritisko kontrolpunktu identificēšanas rezultātā HACCP grupai būtu jāveic divi uzdevumi:

jānodrošina attiecīgu kontrolpasākumu rezultatīva projektēšana un īstenošana. Proti, ja apdraudējums ir identificēts kā būtisks, un attiecīgajā posmā vai citos vēlākos ražošanas procesa posmos nav kontrolpasākumu, šis produkts vai process šajā posmā vai arī agrāk vai vēlāk būtu jākorrigē, kontrolpasākumu ieviešot;

katrā KKP izveido un īsteno procedūru 3.–7. principu, pamatojoties uz HACCP principiem.

KKP ir paredzēti, lai novērstu tikai **būtiskus apdraudējumus** uzņēmumā.

Turklāt katram kontrolpasākumam sistematiskajā pieejā ir jāiekļauj šādu pasākumu **iespējamības novērtējums**:

- izmērāmu/novērojamu kritisko robežu un/vai izmērāmu/novērojamu darbības kritēriju noteikšanu;
- uzraudzību, lai konstatētu jebkādu neatbilstību kritiskajām robežām un/vai izmērāmiem/novērojamiem darbības kritērijiem;
- savlaicīgu korekciju veikšanu kļūmes gadījumā.

Veicot riska analīzi ar daļēji kvantitatīvu riska novērtējumu, piemēram, kā norādīts 2. papildinājumā, KKP īsteno, lai kontrolētu riska analīzē identificētos būtiskos apdraudējumus. Citi instrumentu piemēri ir 4.A un 4.B papildinājumā parādītās lēmumu pieņemšanas shēmas. Dokumenta 2. un 4. papildinājumā minētos instrumentus var izmantot katru atsevišķi vai kopā, riska novērtējumā identificējot būtiskos apdraudējumus un īstenojot nepieciešamo kontrolpasākumu sākotnējai pārbaudei, savukārt ar lēmšanas shēmas starpniecību var vēl vairāk uzlabot kontrolpasākumus. Ja riska līmenis ir augsts un to nenovērš ar LHP, būtu jānosaka KKP vai DPNP. Nepastāv ideālu lēmumu pieņemšanas shēmu, kas piemērojamas visu veidu situācijās/posmos. Tādēļ lēmumu pieņemšanas shēmas var uzskatīt par instrumentiem, ko izmanto, lai izprastu, kā izlemt, vai LHP ir pietiekamas, vai būtu jāapsver DPNP vai KKP, nevis kā neapstrīdamu veidu šāda novērtējuma veikšanai.

KKP vai DPNP?

Gan KKP, gan DPNP ir posms, kurā tiek piemērots kontrolpasākums, lai kontrolētu būtisku apdraudējumu. KKP ir paredzēti visaugstāko risku kontrolei, savukārt DPNP var izmantot vidēju risku kontrolei vai jebkura būtiska apdraudējuma gadījumā, ja

- nav iespējams noteikt kritisko robežu, piemēram: vizuāla piesārņojuma neesamība, neskarts iepakojuma, .. vai
- nav iespējams noteikt novirzi/neatbilstību reālajā laikā, piem: alergēnu šķērskontaminācija.

KKP piemērojamie principi attiecas arī uz DPNP, piemēram,

- jānosaka darbības kritēriji, lai palīdzētu nodrošināt, ka netiek pārsniegts pieļaujamais apdraudējuma līmenis;
- uzraudzības, validācijas un pārbažu nepieciešamība
- Dokumentācija un uzskaitē.

Tāpēc šajā iedaļā, kā arī 7.–11. iedaļā sniegtie norādījumi attiecas arī uz DPNP.

Dokumenta 5. papildinājumā sniegts LHP, DPNP un KKP salīdzinājums.

Katrs plūsmas diagrammā (šā pielikuma 4.4. iedaļa) identificētais procesa posms būtu jāskata secīgi. Katrā posmā katram būtiskajam apdraudējumam būtu jāpiemēro lēmumu pieņemšanas shēma un/vai riska novērtējums. Piemērošanai vajadzētu būt elastīgai, ņemot vērā visu ražošanas procesu.

Par KKP identificēšanas metodes izmantošanu ieteicams organizēt apmācību.

KKP un DPNP ir atkarīgi no riska analīzes rezultātiem katrā uzņēmumā, un tie ir jāizvērtē katrā gadījumā atsevišķi:

- ja kontrolpasākumu nevar izmantot procesa posmā, tad šis posms nav uzskatāms par KKP/DPNP nozīmīgu apdraudējumu.
- Ja kontrolpasākumu var izmantot analizētajā posmā, bet to var izmantot arī vēlāk procesā, vai ja vēlākā posmā ir cits efektīvs apdraudējumu kontrolpasākums, tad analizētais posms nav uzskatāms par KKP/DPNP.
- Noteikt, vai kontrolpasākums posmā tiek izmantots kopā ar kontrolpasākumu citā posmā, lai kontrolētu to pašu apdraudējumu; ja tā, abi posmi būtu jāapsver kā KKP/DPNP.

ELASTĪGUMA PIEMĒRI.

Atsevišķos gadījumos sakarā ar pārtikas uzņēmuma veidu, kā arī sakarā ar pārtiku, ar ko šāds uzņēmums strādā, (vispārēja) riska analīze var liecināt, ka neviens būtisks apdraudējums nav identificēts, tāpēc KKP vai DPNP nav nepieciešami. Šādā gadījumā visus pārtikas apdraudējumus var kontrolēt, īstenojot tikai LHP. Tomēr ir jāuzsver, ka elastīgums attiecībā uz apdraudējuma identificēšanu kā nozīmīgu riska analīzē nav tieši saistīts ar uzņēmuma lielumu un pat maziem uzņēmumiem to nevar vienmēr izmantot, piemēram:

- ja apstrādes metode ir tāda, kur ļoti varbūtīga ir nesekmīga īstenošana, piemēram, konservēšana;
- ja pārtika tiek ražota mazaizsargātām patērētāju grupām;
- ja ir jāveic alergēnu kontrole produktiem, kas izsludināti par bezalergēnu produktiem.

Dažām pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu kategorijām, kuros ar pārtiku rīkojas ļoti līdzīgi, standartizēti un ierobežotā veidā (piem., mazumtirdzniecībā, sk. Komisijas Paziņojumu “Norādes par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām pārtikas mazumtirdzniecībā, tostarp pārtikas ziedošanā” (OV C 199, 12.6.2020., 1. lpp.)), var būt iespējams iepriekš noteikt apdraudējumus, ko nepieciešams kontrolēt. Tāpēc norādījumus par šādiem apdraudējumiem un to kontroli var iekļaut vispārējos HACCP norādījumos vai tikai vispārējā riska analīzē.

Cepšana vai grilēšana restorānā, lai kontrolētu patogēnu izdzīvošanu, varētu nebūt KKP, jo augsta eļļas/tauku temperatūra ir viegli novērojama un sistemātiski novērš iespējamo būtisko apdraudējumu.

7. KRITISKĀS ROBEŽAS PIE KRITISKAJIEM KONTROLPUNKTIEM (3. PRINCIPS)

Nosakot katru ar kritisko kontrolpunktu saistīto kontrolpasākumu, būtu jānorāda kritiskās robežas.

Kritiskās robežas atbilst galējām vērtībām, kas pieļaujamas attiecībā uz produkta nekaitīgumu. Ar šādu robežu pieņemamus rezultātus nošķir no nepieņemamiem. To nosaka pēc novērojamiem vai izmērāmiem parametriem, kas pierāda, ka kritiskais punkts ir kritiskajās robežās. Tā būtu jānosaka atbilstoši pamatotiem pierādījumiem par to, ka izvēlētais vērtības ļaus pareizi piemērot kontrolpasākumu.

Šādi parametri var būt temperatūra, laiks, pH, mitruma sastāvs, piedevu daudzums vai sāls, organoleptiski parametri, piemēram, izskats vai struktūra.

Lai samazinātu varbūtību, ka procesa noviržu dēļ kritiskā robeža varētu tikt pārsniegta, dažos gadījumos ir jānorāda stingrāki līmeņi (t. i., mērķlīmeņi) nolūkā nodrošināt kritisko robežu nepārsniegšanu.

Kritiskās robežas būtu jāapstiprina, un to vērtībai vajadzētu būt skaidrai un konkrētai.

Kritiskās robežas var noteikt dažādi. Ja tās nav norādītas reglamentējošos standartos vai labas higiēnas prakses norādījumos, HACCP grupai būtu jāpārlicinās, cik tie pamatoti attiecībā uz identificētā apdraudējuma kontroli kritiskajos kontrolpunktos.

Kritiskajos kontrolpunktos kritiskās robežas var noteikt, pamatojoties uz:

- pieredzi (paraugpraksi);
- starptautiskajiem dokumentiem par vairākām darbībām, piemēram, pārtikas konservēšanu, šķidrumu pasterizāciju utt., kurām ir noteikti starptautiskie standarti (Pārtikas kodekss); var noteikt arī kritiskās robežas,
- konsultācijas par konkrētiem soļiem labas prakses rokasgrāmatās;
- zinātniskajām publikācijām;
- ES tiesību aktiem, Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) atzinumiem.

Prasība kritiskā kontrolpunktā noteikt kritisko robežu ne vienmēr nozīmē, ka ir jānosaka skaitliska vērtība. Tas jo īpaši attiecas uz gadījumiem, kur uzraudzības procedūru pamatā ir, piemēram, vizuāla novērošana:

- kautķermeņu fekālā kontaminācija kautuvē pēc izciršanas;
- šķidras pārtikas vārīšanās temperatūra;
- pārtikas fizisko īpašību maiņa apstrādes procesā (piem., pārtiku rūpīgi apstrādājot termiski).

ELASTĪGUMA PIEMĒRS

Kritiskajām robežām ir jābūt zinātniski pamatotām, tomēr dažos gadījumos tās var balstīties uz pieredzi. Daudziem pārtikas ražošanas un pārstrādes scenārijiem ir plaša vēsture, kas liecina, ka konkrēti pasākumi, kas izmantoti, lai kontrolētu ar pārtiku pārnēsātus apdraudējumus, ir efektīvi.

8. UZRAUDZĪBAS PROCEDŪRAS KRITISKAJOS KONTROLPUNKTOS (4. PRINCIPS)

Vajadzīga HACCP procedūru daļa ir programma, kura ietilpst katrā kritiskajā punktā veiktie novērojumi un mērījumi, ar kuriem tiek garantēta atbilstība norādītajām kritiskajām robežām.

Novērojumiem vai mērījumiem ir jāspēj konstatēt novirzes KKP un laikus sniegt informāciju, lai varētu veikt koriģējošus pasākumus un lai tirgū netiktu laista nedroša pārtika.

Ja iespējams, procesa korekcijas būtu jāievieš tad, kad uzraudzības rezultāti liecina par to, ka notiek pakāpeniska novirze KKP. Korekcijas būtu jāveic pirms novirzes rašanās (kritiskā robeža netiek sasniegta). Uzraudzības dati ir jāvērtē īpaši norīkotai un pieredzējušai personai, kam ir vajadzīgās zināšanas un pilnvaras koriģējošu pasākumu veikšanai, ja tādi ir vajadzīgi.

Novērojumus un mērījumus var veikt pastāvīgi vai periodiski. Ja novērojumus vai mērījumus neveic pastāvīgi, ir jānosaka novērojumu vai mērījumu biežums, kas laikus atklāj novirzes novirzēm koriģējošo pasākumu veikšanai. Ar KKP uzraudzības procedūrām būtu jāspēj laikus konstatēt novirzi no kritiskās robežas, lai varētu izolēt skartos produktus. Nosakot uzraudzības metodi un biežumu, būtu jāņem vērā novirzes raksturs (piem., saplēsts siets, novirze no pasterizācijas apstākļiem vai pakāpeniska temperatūras paaugstināšanās aukstās uzglabāšanas laikā). Ja iespējams, KKP uzraudzībai vajadzētu būt nepārtrauktai.

HACCP plānā būtu jāapraksta metodes, kā arī jānorāda novērojumu vai mērījumu biežums un uzskaites kārtība uzraudzības veikšanai kritiskajā kontrolpunktā:

- persona, kas veic uzraudzību un pārbaudi;
- laiks, kad uzraudzība un pārbaude tiek veikta;
- kādā veidā uzraudzība un pārbaude tiek veikta.

Ar kritisko kontrolpunktu uzraudzību saistītā uzskaitē ir jāparaksta personai vai personām, kas veic uzraudzību, un uzskaites pārbaude — par pārbaudi atbildīgā uzņēmuma darbiniekiem.

ELASTĪGUMA PIEMĒRI.

Monitoringā neietilpst tikai mērīšana. Bieži vien monitorings var būt vienkārša procedūra, kad, piemēram:

- regulāri vizuāli pārbauda dzesēšanas/saldēšanas/karsēšanas iekārtu temperatūru;
- (grieztas virsmas) vizuālā novērošanā pārliecinās, ka pārtikas izstrādājumam, kas ir pakļauts kādai noteiktai termiskai apstrādei, ir pareizās fizikālās īpašības, kuras atspoguļo attiecīgo termiskās apstrādes līmeni (piem., vārīšanos vai karstu tvaicēšanu visā procesā).

Monitorings būtu jāveic tik bieži, cik nepieciešams, lai nodrošinātu, ka kritiskās robežas tiek pastāvīgi ievērotas. Tam būtu jāapstiprina, ka kritiskā robeža vai mērķis nav pārsniegts. Monitoringa biežumu nosaka, ņemot vērā kritiskā kontrolpunkta veidu. Dažreiz pēc ilgstoša labu rezultātu perioda var apsvērt iespēju samazināt uzraudzības biežumu.

Ja ir pārsniegta kritiskā robeža, ir jāpārbauda visas produkcijas atbilstība kopš pēdējās apmierinošās uzraudzības reizes.

Noteiktas pārtikas standartapstrādi, piemēram, noteiktas termiskās apstrādes darbības, cāļu cepšanu utt., dažreiz var veikt ar kalibrētu standartaprikojumu. Tāds aprikojums standartdarbībās nodrošina pareizas laika/temperatūras kombinācijas ievērošanu. Tādējādi, ja nodrošina aprikojuma pareizu darbību, ievēro pareizo laika/temperatūras kombināciju un veic šajā nolūkā nepieciešamo kontroli (vajadzības gadījumā īsteno koriģējošu pasākumu), produkta termiskās apstrādes temperatūra nav sistemātiski jāmēra.

9. KORIĢĒJOŠIE PASĀKUMI (5. PRINCIPS)

HACCP grupai būtu iepriekš jāplāno koriģējoši pasākumi katrā kritiskajā kontrolpunktā, lai tos nekavējoties varētu veikt, kad vien uzraudzības dati liecina par novirzi no kritiskās robežas.

Šādos koriģējošos pasākumos būtu jāiekļauj:

- par korektīvās darbības veikšanu atbildīgās(-o) personas(-u) identificēšana;
- to līdzekļu un pasākumu apraksts, kas vajadzīgi procesā novērotās novirzes korekcijai;
- rīcība(-as), kas ir jāveic saistībā ar produktiem, kuru ražošana notika novirzes laikā,
- veikto pasākumu rakstisks pieraksts, kurā norādīta visa attiecīgā informācija (piem.: datums, laiks, darbības veids, izpildītājs un turpmāka pārbaude);
- (ilgtermiņa) pasākumu apsvēršana, lai izvairītos no novirzes atkārtošanās.

Ja koriģējošie pasākumi attiecībā uz vienu un to pašu procedūru ir jāveic atkārtoti, uzraudzības dati var liecināt, ka profilaktiskie pasākumi (LHP vai to noturīgums) vai process un tā kritiskie kontrolpunkti ir jāpārskata.

Galvenā cēloņa analīzei vajadzētu būt vispārējai koriģējošai darbībai, jo ļoti bieži nav iespējams iepriekš uzzināt novirzes cēloni.

Ja ir pārsniegta kritiskā robeža, tiek veikta situācijas analīze, lai identificētu cēloņus un īstenotu vispiemērotākās koriģējošās darbības. Tomēr vienreizēja incidenta gadījumā var gadīties, ka situācijas analīze neļauj precīzi identificēt cēloni; tad var īstenot vispārīgus korektīvos pasākumus, lai aptvertu vairākus iespējamus cēloņus. Ja negadījums atkārtojas, tad savāktu informāciju var savstarpēji salīdzināt, un tas var palīdzēt labāk izprast situāciju un identificēt visticamāko cēloni.

10. VALIDĀCIJAS UN PĀRBAUŽU PROCEDŪRAS (6. PRINCIPS)

Uzsākot jaunu procesu vai veicot izmaiņas esošajā procesā, kas var ietekmēt pārtikas nekaitīgumu, HACCP grupai būtu jāveic validācijas darbības, jo īpaši jāsavāc pierādījumi, lai apstiprinātu visu HACCP plāna elementu atbilstību, pat ja tie nav skaidri minēti Regulas (EK) Nr. 853/2004 5. pantā. Šādi pierādījumi ietver zinātniskas publikācijas, iekšējos testus (paraugu ņemšana un testēšana, lai pārbaudītu, vai bioloģiskie un ķīmiskie apdraudējumi tiek kontrolēti), prognozējošo mikrobioloģiju, kompetento iestāžu izstrādātās vadlīnijas, ..., kas pierāda, ka noteiktās kritiskās robežas radīs paredzēto ietekmi uz apdraudējumu (nepieaug, samazinās, ..).

Citi norādījumi un validācijas pasākumu piemēri minēti CXG 69-2008.

Piemēri pārmaiņām, kuru dēļ būtu jāveic pārvalidācija, ir šādi:

ir mainītas izejvielas, produkti vai apstrādes apstākļi (ražotnes izvietojums un vide, apstrādes aprīkojums; tīrīšanas un dezinfekcijas programma);

iepakojuma, glabāšanas vai izplatīšanas nosacījumu grozījumi;

pārmaiņas patēriņā;

saņemta jebkāda informācija par jaunu apdraudējumu saistībā ar minēto produktu.

Attiecīgos gadījumos pēc šādas pārskatīšanas ir jāgroza paredzētās procedūras. Grozījumi pilnīgi būtu jāiekļauj dokumentu un uzskaites sistēmā, lai nodrošinātu precīzas jaunākās informācijas pieejamību.

Pēc tam, kad ir ieviestas uz HACCP principiem balstītas procedūras, HACCP grupai būtu jāizstrādā pārbaudes procedūras, lai apstiprinātu, ka HACCP procedūras darbojas pareizi. Pārbaudes metodes var ietvert:

- izlases veida paraugu ņemšanu un analīzi, pastiprinātu analīzi vai testus izvēlētajos kritiskajos punktos:
 - starpproduktu vai galaproduktu pastiprināta analīze, piemēram, par atbilstību mikrobioloģiskajiem kritērijiem (sk. 12. iedaļu);
 - procesa higiēnas kritēriji, kas noteikti attiecībā uz pūšanas baktērijām, piemēram, aerobo mikroorganismu skaitu,

- laiks/temperatūra apdraudējumu samazināšanai/likvidēšanai: attiecīgo patogēnu pārbaude termiski apstrādātos pārtikas produktos, piemēram, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* utt. neesība;
- bojāti iepakojumi: tests, kurā pārbauda, vai produktā nav konstatējama visvarbūtīgākā *bakteriāla* vai ķīmiska kontaminācija, ar kuru tas var būt saskāries, ja iepakojums bijis bojāts;
- apsekojumi par faktisko stāvokli (piem., temperatūru) uzglabāšanas, izplatīšanas un pārdošanas laikā un par produkta faktisko izmantošanu;
- HACCP procedūru un to uzskaites iekšējā revīzija;
- darbību pārbaude (personu atbilstība);
- apstiprinājums, ka kritisko kontrolpunktu uzraudzība tiek īstenota un uzturēta, veicot šādas darbības:
 - procedūru/norādījumu kontrole;
 - fiziskas uzraugāmo procesu pārbaudes;
 - kalibrēšanas monitoringā izmantoto instrumentu pārbaude;
 - datu (biežums, rezultātu mērīšanas iznākums laika gaitā) verifikācija;
- noviržu un turpmākās rīcības ar produktu pārskatīšana; koriģējošas darbības attiecībā uz produktu;
- pārbauda personu, kura uzrauga ar apstrādi, glabāšanu un/vai pārvadāšanu saistītās darbības.

Verifikācija būtu jāveic pietiekami bieži, lai pārliecinātos, ka HACCP procedūras faktiski darbojas. Verifikācijas biežums ir atkarīgs no uzņēmējdarbības veida (ražošanas apjoma, darbinieku skaita, attiecīgās pārtikas veida), uzraudzības biežuma, darbinieku precizitātes, laika gaitā atklāto noviržu biežuma un paredzamajiem apdraudējumiem.

Ja pārbaudē tiek konstatēti trūkumi HACCP sistēmā, ir jāveic sistēmas pārskatīšana.

ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2073/2005 attiecībā uz iespējamiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem, ko piemēro verifikācijas nolūkos, ir atļauts izmantot alternatīvas analīzes metodes standartmetodes vietā un izņēmumus attiecībā uz paraugu ņemšanas biežumu.

Vajadzētu noteikt, ka pārbaudi veic darbinieks, kurš nav atbildīgs par uzraudzības un korektīvo darbību īstenošanu. Ja konkrētas verifikācijas darbības nevar veikt uz vietas, verifikāciju uzņēmuma vārdā būtu jāuztic veikt neatkarīgiem ekspertiem vai attiecīgi kvalificētām trešām personām.

ELASTĪGUMA PIEMĒRS. Daudzos gadījumos verifikācija var būt vienkārša procedūra, ar kuru var pārbaudīt, vai monitorings, piemēram, 8. iedaļā aprakstītais monitorings, tiek veikts pareizi, lai nodrošinātu nepieciešamo pārtikas nekaitīguma līmeni.

Vienkāršās verifikācijas procedūrās var ietilpt:

- fiziska monitoringa pārbaude,
- fiziska monitoringa datu pārbaude, arī koriģējošo pasākumu pārbaude, ja ir reģistrēta neatbilstība vai informācija par izņēmumu;
- ļoti mazos pārtikas apritē iesaistītā uzņēmēja uzņēmumos, kur pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas īstenošanā ir iesaistīts ļoti maz cilvēku, īpašnieki/vadītāji parasti izmanto vizuālo pārbaudi, lai pastāvīgi pārliecinātos, ka sistēma darbojas saskaņā ar plānu. Līdz ar to dokumentētu pārbaudi var uzskatīt par bezjēdzīgu, divkārtu pārbaudi. Tas jo īpaši attiecas uz mikrouzņēmumiem, kuru īpašnieks ir pašnodarbināts vadītājs.
- Vienkāršotām revīzijām var izmantot ārēju palīdzību.

Vispārīgos HACCP norādījumos būtu jāiekļauj nepieciešamo verifikācijas procedūru piemēri un, ja tiek izmantoti standarta procesi, būtu jāvaldīd arī izraudzītie kontrolpasākumi attiecībā uz apdraudējumiem, pret kuriem pasākums vērsts.

Validācija, verifikācija vai monitorings?**1. piemērs. Piena pasterizācija**

- VALIDĀCIJA: pirms ražošanas pasākumiem: eksperimentāli pierāda, ka izvēlētajā tehnoloģiskajā procesā piens 15 sekundes tiks karsēts 72 °C temperatūrā, tādā veidā iznīcinot *Coxiella burnetti*. Var izmantot kalibrētas zondes, prognostisko mikrobioloģiju un mikrobioloģiskos testus.
- UZRAUDZĪBA: ražošanas pasākumu laikā: ražošanas pasākumu laikā sistēma (laiks — temperatūra — spiediens — tilpuma caurlaide), kas uzņēmumiem dos iespēju konstatēt, ka procesa laikā tiek sasniegta kritiskā robeža (72 °C 15 s).
- VERIFIKĀCIJA: noteikts biežums gadā: periodiski galaprodukta mikrobioloģiskie testi, pasterizētāja temperatūras regulāra pārbaude ar kalibrētu zondi.

2. piemērs. Žāvētu desu fermentācija

- VALIDĀCIJA: pH, ūdens aktivitāte, laika/temperatūras kombinācija kas saskaņā ar prognozējošo modelēšanu vai provocācijas pārbaudi nepieļauj *Listeria monocytogenes* savairošanos.
- MONITORINGS fermentācijas laikā: pH mērījums, svara zudums, laikposms, temperatūra, mitrums fermentācijas telpā, *L. monocytogenes* parauga ņemšana fermentācijas vidē;
- VERIFIKĀCIJA: *L. monocytogenes* parauga ņemšanas plāns galaproduktā.

Sk. arī CXG 69-2008

11 DOKUMENTI UN UZSKAITE (7. PRINCIPS)

Efektīvai un precīzai uzskaitēi ir būtiska nozīme HACCP procedūru piemērošanā. HACCP procedūras būtu jādokumentē HACCP plānā un pastāvīgi jāpapildina ar informāciju par konstatējumiem. Dokumentiem un uzskaitēi būtu jāatbilst darbības veidam un apjomam, turklāt ar tiem ir jāpietiek, lai ar to palīdzību uzņēmums varētu verificēt HACCP procedūru ieviešanu un uzturēšanu. Kā daļu no dokumentācijas var izmantot ekspertu izstrādātus metodiskos norādījumus par HACCP (piem., nozaru norādījumus par HACCP), ja vien šie materiāli atspoguļo uzņēmuma darbības, kas īpaši attiecas uz pārtikas apriti. Dokumenti būtu jāpārskata un jāparaksta, un par HACCP uzņēmumā atbildīgajai personai būtu jāreģistrē visas novirzes un jāseko, kā tās tiek novērstas.

Ieteicamā dokumentācija ietver:

- LHP dokumentāciju, sk. I pielikuma 6. iedaļu.
- sagatavošanas posmu aprakstu (pirms septiņiem principiem),
- riska analīzi, tai skaitā apdraudējuma identificēšanu,
- KKP (un DPNP) identificēšanu,
- kritisko robežu (darbības kritēriju) noteikšanu;
- validācijas pasākumus,
- paredzamos korigējošos pasākumus,
- plānoto uzraudzības un verifikācijas pasākumu aprakstu (ko, kurš, kad),
- uzskaites formas,
- HACCP procedūru grozījumus,
- apliecinātos dokumentus (vispārējas norādes, zinātniskos pierādījumus utt.).

Sistemātisku, integrētu pieeju var īstenot, izmantojot darblapas HACCP plāna izstrādei, kā norādīts dokumenta CXC 1-1969 pielikuma 3. shēmā. Sākot no plūsmas diagrammas, katrā apstrādes posmā ir aprakstīti iespējamie apdraudējumi, uzskaitīti attiecīgie kontrolpasākumi (LHP), identificēti kritiskie kontrolpunkti (ja tas ir atbilstīgi, ņemot vērā riska analīzi), kā arī norādītas to kritiskās robežas, uzraudzības procedūras, korigējošie pasākumi un pieejamie uzskaites dati.

Dokumentācijai vajadzētu būt pastāvīgi pieejamai jebkurā formātā HACCP grupai un pēc kompetento iestāžu pieprasījuma, piemēram, revīzijas vajadzībām.

Uzskaites piemēri ir šādi:

- kontrolpasākumu uzraudzības pasākumu rezultāti;
- novērotās novirzes un veiktie koriģējošie pasākumi,
- verifikācijas pasākumu rezultāts.

Uzskaites dati būtu jāglabā attiecīgu laika periodu jebkādā formātā. Šim periodam vajadzēti būt pietiekami ilgā, lai trauksmes gadījumā būtu pieejama informācija, kuru var izsekot līdz pat attiecīgajai pārtikai. Dažiem pārtikas veidiem patēriņa diena ir zināma. Piemēram, sabiedriskajā ēdināšanā patēriņš notiek drīz pēc ražošanas laika. Par pārtiku, kuras patēriņa diena nav skaidri zināma, uzskaites dati būtu jāglabā saprātīgi īsu laika posmu pēc pārtikas derīguma termiņa beigām. Uzskaites dati ir svarīgs instruments, kas kompetentajām iestādēm dod iespēju verificēt, cik pareizi darbojas pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma, un tādēļ tie būtu jāuzglabā pietiekami ilgi, lai kompetentās iestādes varētu veikt oficiālās kontroles.

ELASTĪGUMA PIEMĒRI.

Vienkārša dokumentācijas un uzskaites sistēma var būt rezultatīva, un ar to var viegli iepazīstināt darbiniekus. To var iekļaut esošajās darbībās, un tajā var izmantot esošos dokumentus, piemēram, preču piegādes pavadzīmes un pārbaudes punktu sarakstus, lai reģistrētu produktu temperatūru u. c.

Tālāk minētie piemēri ir aplūkojami saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 2. punkta g) apakšpunktu, kurā teikts, ka atbilstoši procedūrām, kuru pamatā ir HACCP principi, dokumentiem un uzskaitē ir jāatbilst pārtikas uzņēmuma veidam un lielumam.

Nepieciešamībai veikt ar HACCP saistītu uzskaiti parasti vajadzētu būt līdzsvarotai, un to var attiecināt tikai uz jautājumiem, kas svarīgi attiecībā uz pārtikas nekaitīgumu. Svarīgi ņemt vērā, ka uzskaitē ir nepieciešama, tomēr tā nav pašmērķis.

Ņemot vērā iepriekš minēto, var izmantot tālāk minētās vispārīgās vadlīnijas.

- Ja ir pieejami vispārēji norādījumi par HACCP, individuālu dokumentāciju par HACCP procedūrām var aizstāt ar dokumentiem par riska analīzi, kritisko kontrolpunktu noteikšanu, kritisko robežu noteikšanu, iespējamām pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas grozījumiem un validācijas pasākumu īstenošanu. Šādos norādījumos varētu arī skaidri noteikt, kādos gadījumos ir vajadzīga uzskaitē un cik ilgu laiku tā ir jāglabā.
- Neatbilstību uzskaitē būtu jānorāda arī veiktais koriģējošais pasākums. Šādos gadījumos piemērots uzskaites veids varētu būt dienasgrāmata vai kontROLSaraksts. Pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji savas darbības attiecībā uz kontrolpunktu var aprakstīt ar vienkāršu atzīmi attiecīgajā lodziņā vai par savu rīcību informēt detalizētāk, aizpildot brīvos laukus. Ikdienas uzskaites pamatā ir sākuma un noslēguma pārbaudžu apstiprināšana ar attiecīgu atzīmi un parakstu, kas apstiprina, ka tiek īstenotas drošas metodes. Ja izvēlas lodziņu atzīmēšanas metodi, izvērstāk papildus uzskaitē tikai problēmas vai procedūru grozījumus (t. i., ziņo par izņēmumu).
- Ieinteresēto personu organizācijām vai kompetentajām iestādēm būtu jānodrošina (vispārīgi) modeļi attiecībā uz paškontroles dokumentiem. Tiem vajadzētu būt viegli lietojamiem, saprotamiem un vienkārši īstenojamiem.
- Lai x reizes nedēļā pārskatītu metodes, ir jāaizpilda tikai kontROLSaraksts, kurā norādīti pasākumi un iespējamā ietekme uz drošām metodēm.

12 ES VAI VALSTU TIESĪBU AKTOS NOTEIKTO MIKROBIOLOĢISKO KRITĒRIJU, ĶĪMISKO ROBEŽVĒRTĪBU UN CITU JURIDISKO ROBEŽVĒRTĪBU NOZĪME

ES tiesību aktos ir noteikti mikrobioloģiskie kritēriji ⁽⁴⁾, ķīmiskie ierobežojumi ⁽⁵⁾ un citi parametri, piemēram, temperatūras/laika nosacījumi. Šādi kritēriji, ierobežojumi vai nosacījumi bieži tiek uzskatīti par ļoti svarīgiem produktu drošībai, un tāpēc tie bieži tiek saistīti ar KKP. Piemēram, piena produktu termiskā apstrāde ir paredzēta, lai iznīcinātu baktērijas, un zivju sasaldēšana ir būtiska parazītu kontrolei, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004. Mikrobioloģiskos kritērijus un ķīmiskās robežvērtības parasti nevar izmantot kā KKP kritiskās robežas, jo tās neļauj veikt mērījumus reālajā laikā. Tos izmanto kā parametrus HACCP procedūru un LHP validācijai, kā arī šo kontrolpasākumu pareizas darbības pārbaudei. Var izmantot procesa higiēnas, kā arī pārtikas nekaitīguma kritērijus un vides monitoringu, piemēram, attiecībā uz *Listeria monocytogenes*. Sīkāki norādījumi par mikrobioloģisko kritēriju izmantošanu pārbažu nolūkos ir atrodamā PVO dokumentā "Ar pārtiku saistīto mikrobioloģisko kritēriju statistiskie aspekti" ⁽⁶⁾.

Attiecībā uz konkrētu darbību vai pārtikas produktu veidu šie ierobežojumi var būt norādīti arī labas prakses rokasgrāmatās.

⁽⁴⁾ Komisijas Regula (EK) Nr. 2073/2005 (2005. gada 15. novembris) par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.).

⁽⁵⁾ Komisijas Regula (EK) Nr. 1881/2006 (2006. gada 19. decembris), ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos (OV L 364, 20.12.2006., 5. lpp.)

⁽⁶⁾ https://www.who.int/foodsafety/publications/mra_24/en/.

III PIELIKUMS.

Uz HACCP principiem balstīta LHP un procedūru revīzija**1 TIESIBU AKTI**

Pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji ievieš, īsteno un uztur pastāvīgu procedūru vai procedūras, kas balstītas uz riska analīzes kritisko kontrolpunktu principiem (HACCP procedūras). Lai pārbaudītu, vai šī prasība ir izpildīta, kompetentajām iestādēm ir jāveic oficiālas kontroles.

Regulas (ES) 2017/625 ⁽¹⁾ 14. pantā noteikts, ka oficiālās kontroles metodes un paņēmieni cita starpā ietver labas ražošanas prakses, labas higiēnas prakses, labas lauksaimniecības prakses un HACCP procedūru novērtējumu. Dažas no oficiālās kontrolpasākumos izmantotajām metodēm ietver revīziju, dokumentu un ierakstu pārbaudi, intervijas un uzņēmēju ieviesto kontrolpasākumu un iegūto rezultātu pārbaudi.

Turklāt 18. panta 2. punkta d) apakšpunkta iii) punktā ir noteikts, ka oficiālā kontrole attiecībā uz lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu ietver labas higiēnas prakses un HACCP procedūru revīziju. Komisijas Īstenošanas regulas (ES) 2019/627 ⁽²⁾ 3. un 4. pantā ir noteiktas prasības attiecībā uz revīzijām uzņēmumos, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes produktus, citstarp šo revīziju raksturu un biežumu, kā arī ņemot vērā ieviestās integrētās sistēmas, privātās kontroles sistēmas vai neatkarīgas trešās puses sertifikāciju. Minētās regulas 7. un 8. pantā ir noteiktas papildu prasības attiecībā uz revīzijām uzņēmumos, kas ražo svaigu gaļu, citstarp attiecībā uz revīzijas rezultātu atbilstību, veicot oficiālo kontroli.

Regulā (ES) Nr. 2017/625 ir sniegta termina “revīzija” definīcija, proti, tā ir kā sistemātiska un neatkarīga pārbaude, ko veic, lai noskaidrotu, vai darbības un ar šādām darbībām saistītie rezultāti atbilst plānotajiem pasākumiem un vai šie pasākumi tiek īstenoti rezultatīvi un ir piemēroti mērķu sasniegšanai.

2 DARBĪBAS JOMA UN NOLUKS

Šis pielikums ir paredzēts izmantošanai kompetentajām iestādēm. Tā mērķis ir sniegt norādījumus, kā kompetentajām iestādēm veikt pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu, citstarp labas higiēnas prakses (LHP) un HACCP procedūru, revīziju pārtikas aprītē iesaistītajos uzņēmumos, palīdzot identificēt juridisko pienākumu nepilnības un tehniskās neatbilstības.

Šīs vadlīnijas ir vispārīgas, un tās nav paredzētas konkrētām nozares prasībām.

3 VISPARIGIE PRINCIPI

Oficiālās kontroles laikā veiktajām revīzijām ir jābalstās uz atbilstošiem principiem, lai tās būtu efektīvas un uzticamas instruments un spētu sniegt noderīgu informāciju gan pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam, gan kompetentajai iestādei, lai uzlabotu atbilstību.

Šādu principu ievērošana ir priekšnoteikums, lai sniegtu atbilstošus un pamatotus secinājumus un vienlaikus nodrošinātu, ka dažādi revidenti, strādājot neatkarīgi viens no otra, līdzīgi apstākļos nonāk pie līdzīgiem secinājumiem.

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2017/625 (2017. gada 15. marts) par oficiālajām kontrolēm un citām oficiālajām darbībām, kuras veic, lai nodrošinātu, ka tiek piemēroti pārtikas un barības aprites tiesību akti, noteikumi par dzīvnieku veselību un labturību, augu veselību un augu aizsardzības līdzekļiem, un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 999/2001, (EK) Nr. 396/2005, (EK) Nr. 1069/2009, (EK) Nr. 1107/2009, (ES) Nr. 1151/2012, (ES) Nr. 652/2014, (ES) 2016/429 un (ES) 2016/2031, Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2005 un (EK) Nr. 1099/2009 un Padomes Direktīvas 98/58/EK, 1999/74/EK, 2007/43/EK, 2008/119/EK un 2008/120/EK un atceļ Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004, Padomes Direktīvas 89/608/EEK, 89/662/EEK, 90/425/EEK, 91/496/EEK, 96/23/EK, 96/93/EK un 97/78/EK un Padomes Lēmumu 92/438/EEK (Oficiālo kontroļu regula) (OV L 95, 7.4.2017., 1. lpp.)

⁽²⁾ Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2019/627 (2019. gada 15. marts), ar ko nosaka vienotu praktisku kārtību lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālo kontroļu veikšanai saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2017/625 un attiecībā uz oficiālajām kontrolēm groza Komisijas Regulu (EK) Nr. 2074/2005 (OV L 131, 17.5.2019., 51. lpp.).

Kompetentajām iestādēm kā revidentiem ir jāievēro šādi vispārīgi principi:

- sistematiska un profesionāla pieeja: jāņem vērā visi oficiālās kontroles procesa aspekti (prioritāšu identificēšana, ņemot vērā riskus, procedūru dokumentēšana, darbību plānošana, secinājumu pārbaude un procesa efektivitātes novērtēšana).
- Pārredzamība. Plānošanas procesi, oficiālās kontroles kritēriji, ziņojumu apstiprināšanas un izplatīšanas procedūras ir jādefinē un jāpiemēro pārredzamā veidā.
- Neatkarība. Oficiālās kontroles iestādēm ir jābūt brīvām no jebkāda komerciāla, finansiāla, hierarhiska, politiska vai jebkāda cita spiediena, kas varētu ietekmēt oficiālās kontroles rezultātus.
- Konfidencialitāte: lai nodrošinātu informācijas drošību.
- Lēmumi, kas balstīti uz pierādījumiem: racionāla metode, lai, izmantojot sistematisku revīzijas procesu, iegūtu ticamus un reproducējamus revīzijas secinājumus.

4 REVIZIJU VEIDI.

- Pilnīga revīzija: Tas attiecas uz revīziju, kas tiek veikta pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmumā, lai pārbaudītu, vai pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma ir ieviesta, īstenota un efektīva. Pirmajai revīzijai vienmēr vajadzētu būt pilnīgai, bet nākamās var būt daļējas vai pilnīgas revīzijas, ja ir nepieciešams visu vēlreiz pārbaudīt.
- Daļēja revīzija: Ja paškontroles sistēmas jau ir pārbaudītas visaptveroši un pilnībā, var veikt daļēju revīziju, lai detalizētāk pārbaudītu dažus aspektus, piemēram:
 - Īpaša revīzija, konkrēta pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas aspekta pārbaude, piemēram, priekšnoteikumu programmas, HACCP vai izsekojamības, atsaukšanas un izņemšanas sistēma, un/vai
 - pēcpārbaudes revīzija, ja iepriekšējā revīzijā konstatētas būtiskas neatbilstības.

5 PARTIKAS NEKAITĪGUMA PARVALDĪBAS SISTĒMAS REVĪZIJAS PLANOSANA, SAGATAVOSANA UN VEIKSANA:

5.1. Revīzijas plāna paziņošana

Regulas (ES) 2017/625 9. panta 4. punktā noteikts, ka oficiālās kontroles veic bez iepriekšēja paziņojuma, izņemot gadījumus, kad šāds paziņojums ir nepieciešams un pienācīgi pamatots oficiālās kontroles veikšanai. Par šādu izņēmumu varētu uzskatīt LHP un jo īpaši HACCP procedūru revīziju, jo efektīva revīzija ir iespējama tikai iepriekš paziņojot, lai nodrošinātu, ka ir pieejama pareizā persona vai dokumentācija. Revidentam būtu jāpaziņo pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam revīzijas plāns, citstarp laika grafiks, revīzijas mērķi, revīzijas apjoms (revidējamie procesi, struktūrvienības, dokumenti un procedūras), revīzijai nepieciešamie resursi un revīzijas kritēriji. Var apsvērt iespēju sagatavot pirmsrevīzijas anketu.

Paziņojuma vēstules piemērs ir atrodams 6. papildinājumā.

5.2. Dokumentālā revīzija

Ja iespējams un ja pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs tam piekrīt, revidents var pieprasīt saņemt pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas dokumentāciju iepriekš. Dokumentālās revīzijas uzdevums ir pārliecināties, ka pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs ir izstrādājis LHP un atbilstošas HACCP procedūras un tajās ir iekļauti visi nepieciešamie paredzamie elementi, veikt īsu pārskatu un sagatavot pamatu revīzijas pasākumu veikšanai objektā.

Galvenās iepriekšējas dokumentālās revīzijas priekšrocības ir efektīvāk izmantot laiku, veicot revīziju objektā, iespēja labāk izprast pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja HACCP procedūras, koncentrēties uz konkrētiem aspektiem, kā arī ļaut revidentam sagatavot attiecīgus kontrolsarakstus.

Ja dokumentācija nav iesniegta iepriekš, dokumentu revīziju var veikt pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja telpās.

Dokumenti būtu jāaptver revīzijas tvērums un jāsniedz pietiekama informācija, lai pamatotu revīzijas mērķus.

5.3. Revīzija uz vietas

Revīzijas pasākumu veikšana uz vietas ir galvenā pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas revīzijas daļa. Tai ir jābalstās uz LHP un septiņu HACCP principu pārbaudi. Pasākumu veikšanai uz vietas posmi ir šādi:

1) Atklāšanas sanāksme

Šajā sanāksmē būtu jāpiedalās vismaz šādām personām:

- pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs un/vai tā pārstāvji
- revidents/revidenti (revīzijas grupa)
- jebkurš cits kompetento iestāžu darbinieks, kurš atbild par oficiālās kontroles veikšanu telpās (ja tas nav revidents).

Daži jautājumi, kas ir jāapspriež sanāksmē, ir šādi:

- Revīzijas iemesli un apjoms.
- Dienas/revīzijas programma, citstarp iespējamie pārtraukumi un paredzamais beigu laiks. Tajā būtu jāiekļauj arī vienošanās par to, kā un kad notiks dažādas revīzijas daļas (dokumentu pārskatīšana, reālās situācijas pārbaudes), vajadzības gadījumā — pārraudzības sanāksmes.
- Jebkura cita būtiska informācija par to, kā tiks veikta revīzija, un izmantojamām metodēm (metodoloģija un procedūras).
- Atsauce uz iepriekšējām revīzijām, konstatējumiem un, attiecīgā gadījumā, neizpildītiem korigējošiem pasākumiem.
- Apstiprinājums par noslēguma sanāksmi, tās mērķi un to, kam būs jāpiedalās.
- Iespēja pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam vai tā pārstāvjiem uzdot jautājumus par dienas norisi.

2) Informācijas vākšana un pārbaude

Lai noteiktu sistēmas atbilstību tiesību aktu prasībām, ir jāizvērtē revidējamā subjekta attiecīgā dokumentācija un attiecīgo procedūru (LHP un HACCP) īstenošana.

Revīzijas laikā būtu jāvāc informācija, kas attiecas uz revīzijas mērķiem, darbības jomu un kritērijiem, un, ciktāl iespējams, tā būtu jāpārbauda uz vietas.

Revīzijas laikā būtu jānodrošina efektīva saziņa par tās norisi un tieša dalīšanās ar visiem būtiskajiem konstatējumiem. Konstatētie trūkumi būtu jāizskaidro revidējamajai personai.

Dažas vadlīnijas informācijas vākšanai par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu ir šādas:

- LHP dokumentācijas un ierakstu pārskatīšana (sk. I pielikumu), ja tas nav izdarīts dokumentālās revīzijas laikā. Dokumentācijas pārvaldības sistēma ir pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja izvēle, tomēr tai vajadzētu būt viegli pieejamai pārbaudei pēc kompetento iestāžu pieprasījuma. Dokumentācijas sistēmu sarežģītība un nozīme ir atkarīga no uzņēmuma un ražošanas īpatnībām. Šajā posmā ir svarīgi pārbaudīt, vai ir ieviesta LHP, kas izstrādāta, lai novērstu vai līdz minimumam samazinātu visus riskus, kas rodas ražošanas vidē un var negatīvi ietekmēt produktu nekaitīgumu.

Galvenie pārbaudāmie aspekti:

- Atbildīgo darbinieku zināšanu pārbaude par HACCP plānā identificētajiem apdraudējumiem. Revidents var uzdot jautājumus par šiem apdraudējumiem.
- Pārbauda, vai ir izstrādāta un ieviesta attiecīgā LHP, kas piemērojama pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam.
- Pārbauda uzraudzības rezultātus. Veicot revīziju objektā, būtu jāpārbauda visi izmērāmie aspekti. Piemēram, ir jāpārbauda hlora līmenis ūdenī.
- Noviržu gadījumā veikto korigējošo darbību pārbaude. Piemēram, ja revidents ierakstos konstatē vienu novirzi hlora trūkuma dēļ, ir jāpārskata apkopes programmas ieraksti un jānoskaidro, kas tika darīts tajā pašā dienā, lai atrisinātu problēmu.
- Veiktās pārbaudes ticamības pārbaude, piemēram, iekšējo revīziju rezultātu pārskatīšana.

- Pārbauda, vai personāls vai darbinieki ir atbilstoši apmācīti, apmācīti un zinoši par LHP. Šai apmācībai vajadzētu būt atbilstoši un samērīgai ar personāla loceklim uzticētajiem uzdevumiem un pienākumiem.
- Pārbauda vispārīgo vadlīniju pareizu piemērošanu, ja tās tiek izmantotas.
- HACCP procedūru dokumentācijas un ierakstu pārskatīšana (sk. II pielikumu), ja tas nav izdarīts dokumentu revīzijas laikā, pamatojoties uz Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteikto septiņu HACCP principu precīzu piemērošanu. Jo īpaši, ja tā ir zinātniski/riska ziņā pamatota, sistemātiska un tajā ir identificēti būtiski apdraudējumi katrā ražošanas ķēdes posmā, un pasākumi šo apdraudējumu kontrolei, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu. Turklāt revidentam ir jāpārbauda, vai HACCP procedūras spēj pielāgoties pārmaiņām, piemēram, iekārtu konstrukcijas, pārstrādes procedūru vai tehnoloģisko pieeju pielāgošanai, jo tajās ir iekļauta prasība pārskatīt procedūras, lai nodrošinātu, ka, veicot šādas izmaiņas, netiek ieviesti jauni apdraudējumi.

Galvenie pārbaudāmie aspekti:

- Pārbauda, pārskatot veiktās analīzes, bioloģisko, ķīmisko vai fizikālo apdraudējumu pareizu kontroli.
- Pārbauda vispārīgo vadlīniju pareizu piemērošanu, ja tās tiek izmantotas.
- Ja pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs izmanto noteiktus DPNP kā kontrolpasākumus KKP vietā, tam šī izvēle ir jāpamato ar riska novērtējumu. Visi DPNP ir jāuzrauga, un noviržu gadījumā jāveic koriģējošas darbības attiecībā uz procesu; ikreiz, kad rodas novirzes, ir jānovērtē nepieciešamība veikt koriģējošas darbības attiecībā uz produktu.
- Par katru norādīto KKP pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam būtu jāpamato šī izvēle. Revidentam praksē būtu jāpārbauda, vai tiek piemēroti HACCP principi. Ir lietderīgi iztaujāt atbildīgos darbiniekus par šīs KKP uzraudzību.
- Revīziju laikā kompetentā iestāde var novērtēt, vai pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs ir pienācīgi novērtējis riska līmeni. Oficiālajai kontrolei ir jānovērtē, vai īstenotie kontrolpasākumi spēj kontrolēt identificētos apdraudējumus un vai tiek veiktas atbilstošas un samērīgas uzraudzības un verifikācijas/pārbaudes darbības, kā arī definētas un veiktas koriģējošas darbības, ja konstatētas novirzes.
- Dokumentācijā aprakstītās plūsmas shēmas un procedūru pārbaude uz vietas. Revidentam ir jāapstiprina HACCP plānā aprakstītais process, pārbaudot iekārtas, ideālā gadījumā no izejvielu ieviešanas līdz gala produkta nosūtīšanas vietai. Šādā veidā revidents var veikt piezīmes, redzēt un uzdot jautājumus par dažādiem ražošanas procesa aspektiem. Kopumā, lai pārbaudītu, vai visi dokumentālajā revīzijā atklātie pasākumi ir pareizi īstenoti.

KontROLSaraksta piemērs ir atrodams 7. papildinājumā. Tomēr tas ir tikai vispārīgs piemērs, un tas, iespējams, ir jāpielāgo uzņēmuma tipam.

3) Revīzijas konstatējumu apkopošana

Apkopotā informācija kļūst par revīzijas konstatējumiem par atbilstību vai neatbilstību, kad tos novērtē atbilstoši revīzijas kritērijiem. Revīzijas kritēriji pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas ietvaros ir piemērojamie tiesību akti un ar tiem saistītās pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja procedūras. Konstatējumi būtu jāpamato ar novērojumiem, paziņojumiem, atbildēm un dokumentiem.

4) Nobeiguma sapulce

Noslēguma sapulces mērķis ir īsi izskaidrot konstatētos trūkumus, atrisināt šaubas vai jautājumus, sniegt provizorisks secinājumus un aplēsi par to, kad būs pieejams revīzijas ziņojums. Būtu jānorāda visi būtiskie konstatējumi, jo galīgajā ziņojumā nedrīkst būt nekādu "pārsteigumu" pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam. Turklāt noslēguma sapulces laikā revidenti un pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var vienoties par termiņu, kurā vajadzības gadījumā ir jāiesniedz koriģējošo pasākumu plāns. Šim termiņam vajadzētu būt saistītam ar konstatējumu nozīmīgumu.

5.4. Revīzijas ziņojums

Revīzijas ziņojumos būtu jāsniedz detalizēti pierādījumi par novērtējuma rezultātiem, galvenokārt par to, kādas neatbilstības/neizpildes ir konstatētas pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmā un kāds ir to novēršanas grafiks.

Par revīzijas pierādījumiem būtu jāpieņem tikai tāda informācija, kuru var zināmā mērā pārbaudīt. Piemēram, ieraksti vai atbildes uz intervijas jautājumiem.

Revīzijas ziņojumam vajadzētu būt visaptverošam, precīzam, kodolīgam un skaidram. Tas būtu jānosūta revidētajam pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam saprātīgā termiņā pēc revīzijas.

Lai gan ir arī citi veidi, kā klasificēt neatbilstības, un katrai kompetentajai iestādei ir sava sistēma, šis ir kategorizācijas sistēmas piemērs:

- **Nebūtiska** neatbilstība: atsevišķa neatbilstība/neatbilstība revidējamā pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas apakšelementa ietvaros; neapdraud pārtikas nekaitīgumu. Piemēram, neatbilstība pašas sistēmas piemērošanā attiecībā uz dažu ierakstu aizpildīšanu.
- **Būtiska** neatbilstība: neatbilstība/neizpilde, kas apdraud pārtikas nekaitīgumu. Daži piemēri ir neveiksmīga vai neatbilstoša korigējoša darbība, ko uzņēmums veic pārtikas nekaitīguma riska gadījumā, vai korigējošas darbības vispār nav veiktas. Tas ietver kumulatīvas vai atkārtotas nelielas neatbilstības/neatbilstības, ierakstu viltošanu, kompetentajām iestādēm neiesniegtu dokumentu, nederīgu vai neīstenotu pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu utt.

Var būt lietderīgi iekļaut arī vēl vienu kategoriju kā **kritisko** neatbilstību, ja sistēmas prasības acīmredzami netiek ievērotas vai ja pastāv sistemātiskas kļūdas prasību piemērošanā, kas var radīt nenovēršamu risku sabiedrības veselībai, un ir pierādījumi, ka var tikt apdraudēts produktu nekaitīgums.

5.5. Turpmākie pasākumi.

Pēc rīcības plāna saņemšanas no pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja kompetentajām iestādēm būtu jāpārbauda veikto korigējošo pasākumu efektivitāte, lai pabeigtu šīs pilnīgās revīzijas dokumentāciju termiņā, par ko panākta vienošanās ar pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju.

6 ELASTIGUMS.

Veicot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas revīziju, varētu ņemt vērā elastīgumu. Šim nolūkam kompetentajām iestādēm ir jāņem vērā uzņēmuma raksturs un lielums, kā arī veikto oficiālo kontroļu atbilstības vēsture. Tāpēc pēc pirmās pilnīgās revīzijas pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmumā, ja pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma ir apmierinoša, pilnībā ieviesta un pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs darbojas droši, nākamajā turpmākajā revīzijā varētu piemērot zināmu elastīgumu, piemēram, samazinot revīziju biežumu, laika patēriņu un dokumentu pārbaudi.

Turklāt dažiem mazumtirgotājiem un ļoti mazos pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumos var pietikt ar to, ka apdraudējumu kontroli pārbauda nevis revīzijā, bet gan inspekcijās. Tas ir uz risku balstīts apsvērums, kas ir jāveic kompetentajai iestādei. Piemēram, ļoti mazs pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmums, kurā ir tikai divi darbinieki, kas ražo tikai vienu produktu, kurš netiek uzskatīts par riska faktoru, vai mazi mazumtirgotāji, kas piemēro vadlīnijas, kuras pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma balsta tikai uz PNP.

Turklāt, sagatavojot un veicot revīziju, var ņemt vērā kompetento iestāžu pastāvīgu klātbūtni konkrētos uzņēmumos (piem., kautuvēs).

Daži piemēri elastīguma piemērošanai varētu būt šādi:

- a) Attiecībā uz revīziju, kad pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs piemēro elastīgumu pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas ieviešanā (kā norādīts I un II pielikumā):
 - Ja pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs dod priekšroku dokumentācijai elektroniskā formātā, revidents var to pieņemt, ja tā ir pieejama revīzijas laikā.
 - Ja pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs piemēro elastīgumu attiecībā uz LHP īstenošanu, revidentam būtu jāpārbauda novērtējums, kas veikts, lai noteiktu, vai īstenošana ir pareiza, un, ja tas ir pareizs, jāveic revīzija, ievērojot šo elastīgumu. Piemēram, dažos mazos pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumos revidents var pieņemt, ja:
 - par uzraudzību atbildīgā persona/personāls ir viens un tas pats attiecībā uz visām LHP, vai
 - uzraudzība tiek veikta vizuāli, neveicot ierakstus papīra formātā, un tiek reģistrētas tikai novirzes,

- mazumtirdzniecībā fasētas pārtikas saņemšanas kontrole aprobežojas ar pārbaudi, vai iepakojumi ir labā stāvoklī un temperatūra transportēšanas laikā ir pieņemama,
 - ūdens kontrole nav vajadzīga, ja izmanto tikai koplietošanas dzeramo ūdeni,
 - pārtikas nekaitīguma kultūra, piemēram, iesaistīšanās un izpratne par to, ka ir jāstrādā, ievērojot pārtikas nekaitīguma principu, var kļūt redzama, veicot parastas pārbaudes un revīzijas.
- Ja pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs piemēro elastīgumu HACCP procedūru īstenošanā, revīzija būtu jāveic, ņemot vērā šo elastīgumu.
- Dalībvalstīs (DV) pastāv dažādas pieejas elastīgumam, un tās ir jāņem vērā, veicot oficiālās kontrolpasākumus. Piemēram, ir dalībvalstis, kas neprasa piemērot septiņus HACCP principus dažādu veidu pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem, jo uzskata, ka dažām pārtikas darbībām ar zemu riska pakāpi Regulā (EK) Nr. 852/2004 iekļauto LHP piemērošana ir pietiekama, lai kontrolētu būtiskus apdraudējumus.
- Šā Komisijas paziņojuma un citu ar elastīgumu saistītu paziņojumu (Komisijas paziņojums par mazumtirdzniecību vai Komisijas paziņojums ES pamatnostādnes par pārtikas ziedošanu⁽³⁾) saturu var piemērot pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji, un tāpēc var uzskatīt, ka pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma, kas atbilst to pamatnostādņēm, atbilst ES prasībām. Piemēram, ja pārtikas aprītē iesaistīts uzņēmējs, kas veic vienkāršu riska analīzi, kurā visi apdraudējumi ir identificēti vienkāršā veidā, grupējot mikrobioloģiskos, ķīmiskos un fiziskos, un ir noteicis efektīvus kontrolpasākumus, ir jāuzskata, ka Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 1. punktā noteiktais pienākums ir izpildīts (Komisijas paziņojuma 3.2. iedaļa).
- Labas prakses vadlīnijas ir kopēja pieeja elastīguma nodrošināšanai. Pastāv ES, valstu un reģionālās vadlīnijas. Pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var izvēlēties piemērot jebkuru no tās teritorijā piemērojamām vadlīnijām. Veicot oficiālo kontroli, kompetentajām iestādēm ir jāņem vērā šis apstāklis un jāapzinās, ka pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var izmantot vairāk nekā vienu vadlīniju kopumu kā pamatu savai pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmai.
- Ja pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs piemēro kādas vadlīnijas, to var uzskatīt par daļu no tā HACCP dokumentācijas. Piemēram, ja izmantotajās vadlīnijās ir iekļauta tās darbības riska analīze un KKP, 1. un 2. principa prasība ir jāuzskata par izpildītu. Veicot pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmuma revīziju, kas izmanto vadlīnijas, ir jāpārbauda, vai papildus vadlīnijās iekļautajiem apdraudējumiem nepastāv papildu apdraudējumi, un tāpēc pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs ir izstrādājis savas HACCP procedūras.
- Pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var pielāgot vadlīnijas savām specifiskajām īpatnībām. Tas nozīmē, ka dažas no vadlīnijās iekļautajām procedūrām vai norādēm var vienkāršot vai paplašināt, pamatojoties uz HACCP principu piemērošanu pašu uzņēmumā. Pielāgojot vadlīnijas, ir jāievēro juridiskās prasības, un šo Komisijas paziņojumu var uzskatīt par avotu attiecībā uz elastīgumu. Piemēram, vizuālās uzraudzības procedūru gadījumā pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var apsvērt iespēju reģistrēt tikai noviržu gadījumā un tādejādi reģistrēt tikai korigējošās darbības, ieteicams, konsultējoties ar kompetentajām iestādēm (ziņošana par izņēmumiem). Šādos gadījumos pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam ir jādokumentē savas HACCP procedūras, ja tās atšķiras no vadlīnijām.
- Dažus kontrolpasākumus, kas lielā uzņēmumā parasti tiek klasificēti kā KKP, dažos gadījumos var aizstāt ar DPNP. Piemēram, ēdiena gatavošana lielā patēriņam gatavu ēdienu ražotnē parasti ir KKP, un temperatūras kontrole ir parasts veids, kā to uzraudzīt. Mazā restorānā var nebūt iespējams kontrolēt temperatūru katru reizi, kad tiek veikts gatavošanas process, un ēdiena fizikālo īpašību tieša novērošana var būt efektīvs un praktisks gatavošanas procesa kontroles veids.
- b) Attiecībā uz elastīgumu, ko varētu piemērot turpmākajām revīzijām (pamatojoties uz risku):
- maziem pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumiem, kuros riski ir nelieli un (domājams) tiek kontrolēti, jo pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma ir efektīva, labi ieviesta un labi īstenota, bez neatbilstībām/neizpildes vai nepilnībām, varētu būt iespējams pagarināt laiku nākamās revīzijas plānošanai (pamatojoties uz risku). Piemēram, uzglabājamo fasēto produktu uzglabāšanā, ja pēdējais revīzijas rezultāts ir pieņemams, kompetentās iestādes varētu pagarināt nākamās pēcpārbaudes revīzijas plānošanas laiku, ja to uzskata par precīzu riska robežas.
 - Attiecībā uz pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju bez izmaiņām ražošanas procesā un ar pieņemamu pēdējās revīzijas rezultātu kompetentās iestādes varētu plānot uzņēmuma turpmāko revīziju, koncentrējoties tikai uz pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas pārbaudi.
 - Pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs ar pieņemamiem pēdējās revīzijas rezultātiem, kas ievieš izmaiņas pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmā vai jaunu ražošanas procedūru, kompetentās iestādes var plānot turpmāku revīziju, koncentrējoties uz šīm izmaiņām.

(3) OV C 361, 25.10.2017., 1. lpp.

7 TURPMAKIE PASAKUMI ATKARĪBA NO REVĪZIJAS REZULTātiEM:

Ja tiek konstatētas neatbilstības, revidentiem būtu jāveic pasākumi.

Revīzijas grupa sagatavo ziņojumu, kurā atspoguļots pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas un atbilstības pārtikas aprites tiesību aktiem novērtējuma rezultāts, norādot visas konstatētās neatbilstības un to klasifikāciju. Ziņojumā tiks izteikts aicinājums novērst neatbilstības, kā arī reģistrēts lēmums par veicamo darbību vai pasākumu.

Nemot vērā neatbilstību veidu:

- Ja ir atklātas tikai nenožīmīgas neatbilstības, var piešķirt termiņu, pārbaudot to novēršanu nākamajā plānotajā revīzijā vai pēc piešķirtā termiņa.
- Ja konstatē būtisku neatbilstību, var pieprasīt tūlītēju korekciju vai arī var piešķirt termiņu tās novēršanai. Pēc tam, kad ir beidzies laiks novēršanai noteiktais maksimālais termiņš, tiks veikta turpmāka revīzija, lai pārbaudītu, vai neatbilstības ir novērstas.

Ja neatbilstības nav novērstas, kompetentā iestāde izvērtēs, vai ir lietderīgi piemērot sankcijas vai kādu citu izpildes nodrošināšanas darbību. Jaunu korekcijas periodu piešķir tikai pienācīgi pamatota iemesla dēļ.

- Ja revīziju laikā tiek atklāta kritiska neatbilstība, kompetentajām iestādēm nekavējoties būtu jāveic pasākumi, lai risinātu šo problēmu, citarp apturētu uzņēmuma darbību, ja pastāv risks sabiedrības veselībai, un veiks visus nepieciešamos pasākumus, lai nodrošinātu, ka pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs atbilst visām tiesību aktu prasībām un tirgū jau laistās pārtikas nekaitīgumu.

Attiecīgā gadījumā, ja pēc apturēšanas termiņa beigām uzņēmējs nebūs novērsis neatbilstības, kas to izraisījušas, tiks uzsāktas procedūras, lai to svītrotu no ES sarakstiem.

Tāpat tiks uzsākta disciplinārlietas izskatīšana.

- Parasti to, vai neatbilstības ir novērstas, var pārbaudīt, izmantojot dokumentāru pamatojumu vai pēc atkārtotas revīzijas apmeklējuma.

Elastīguma robežās, pamatojoties uz riska novērtējumu un gadījumos, kad revidents ir tas pats, kas veic pārbaudes pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmumā, var būt iespējams veikt nebūtisko neatbilstību novēršanas pārbaudi nākamajā plānotajā attiecīgā pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja uzņēmuma pārbaudē. Iepriekšējs paziņojums nav nepieciešams, tikai ir jāinformē un jāatspoguļo revīzijas ziņojumā, ka šo nebūtisko neatbilstību novēršana tiks pārbaudīta nākamajā pārbaudē.

Kompetento iestāžu veikto pasākumu kopsavilkums:

Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas revīzijas rezultāti	Izsekošana
Pieņemams	Nākamā revīzija
Pieņemams ar nelielu neatbilstību	Nākamā revīzija (pilnīga vai daļēja) Vai Cita oficiālā kontrole: Inspekcijas.
Nenovērsta nenožīmīga neatbilstība	Darbības, ja nepieciešams (imobilizācija, pasākumu apturēšana piesardzības dēļ, sods) + Daļēja pēcpārbaudes revīzija (kompetentās iestādes noteiktajā termiņā) Vai Jauna pilnīga revīzija
Būtiska neatbilstība ar risku	

8 ĀRŠĒJIE PAPILDU NORADĪJUMI PAR PĀRTIKAS NEKAITĪGUMA KULTURAS REVĪZIJU:

Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir noteikts pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja juridiskais pienākums ieviest pārtikas nekaitīguma kultūru, kas būtu jāpārbauda kompetentajai iestādei.

Revīzijas laikā pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem ir jāpierāda, ka visi darbinieki ir informēti par pārtikas nekaitīguma jautājumiem, kas attiecas uz viņu uzdevumiem, un ka ir ieviesta atbilstoša pārtikas nekaitīguma kultūra. Revidents var pārbaudīt PNK:

- pārbaudot PNK apsekojumus (piem., ar anketu palīdzību), kas veikti uzņēmumā vai uzņēmumu grupā ar tādu pašu darbību.
- intervējot (sk. saīsināto anketu tālāk) un novērojot:
 - pārbaudot intervēto darbinieku zināšanas par to, cik svarīgi ir nodrošināt nekaitīgu un piemērotu pārtiku;
 - darbinieku uzvedības un attieksmes pārbaude attiecībā uz pārtikas higiēnu;
 - pārbaudot vadības apņemšanos un saziņu ar citām struktūrvienībām;
 - pārbaudot, kā vadība ir iesaistījusi visu personālu pārtikas nekaitīguma praksē;
- pārbaudot resursus. PNK īstenošanai ir nepieciešams laiks un resursi. Liels ražošanas laika spiediens var liecināt par to, ka nav ieviesta PNK. Aptaujas organizēšana, izmantojot anketu. Šo paplašināto, PNK specifisko revīziju ieteicams veikt lielos uzņēmumos vai uzņēmumu grupās, kas veic vienu un to pašu darbību vienā nozarē vai vienā uzņēmumu grupā.

Jo īpaši mazos pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumos revidents var novērtēt darbinieku informētību, tikai novērojot un intervējot attiecīgos darbiniekus.

Lai izvairītos no subjektīvas uztveres, PNK pārbaude būtu jāveic, pārbaudot objektīvus datus, piemēram, pārtikas higiēnas praksi, personāla veiktās mācības, pārbaudot dokumentāciju par informācijas plūsmu un atgriezenisko saiti starp darbiniekiem un vadītājiem vai pārbaudot darbības rezultātus, piemēram, iekšējo revīziju rezultātus, mikrobioloģisko analīzi, neatbilstību pēcpārbaudi utt.

Revidentam ir arī iespēja organizēt aptauju, izmantojot anketu.

1. tabula.

Pārtikas nekaitīguma kultūras kontrolsaraksta paraugs kompetentajām iestādēm.

PĀRTIKAS NEKAITĪGUMA KULTŪRAS UZTVERE	JĀ	NĒ	KOMENTĀRI
Vai higiēnas un pārtikas nekaitīguma jomā ir iesaistīta un piedalās visa organizācija? — Vadības apņemšanās . — Darbinieku apņemšanās .			
Vai organizācijā ir pieejami pietiekami resursi , kas nepieciešami, lai darbotos higiēniskā un pārtikai nekaitīgā veidā?			
Vai visi organizācijas darbinieki ir informēti par riskiem, kas saistīti ar higiēnu un pārtikas nekaitīgumu, un vai tie tiek kontrolēti?			
Vai organizācijā ir nodrošināta saziņas nodošana par higiēnas un pārtikas nekaitīguma jautājumiem?			
Vai vadība spēj iesaistīt darbiniekus higiēnas/kaitīguma nodrošināšanā un atbilstības nodrošināšanā?			
Vai ir pieejami pietiekami objektīvi dati, lai pārbaudītu PNK principus?			

Kad būs pieejami citi rīki, tos var publicēt Eiropas Komisijas tīmekļa vietnē.

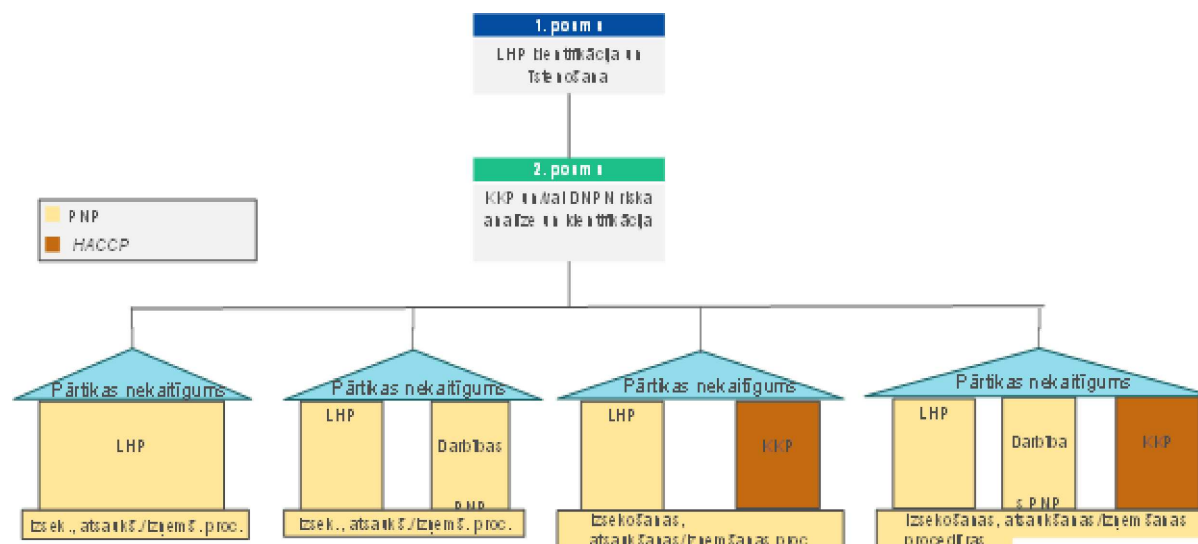
(Piemērs, ko izstrādājusi Apvienotās Karalistes Pārtikas standartu aģentūra: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/803-1-1431_FS245020_Tool.pdf)

Pārskats par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām darbībām, kas nav primārā ražošana un ar to saistītās darbības

Vispirms visās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmās būtu jāidentificē un jāievieš (1. posms) visas LHP (un citi PNP).

Otrajā posmā katrā procesa posmā riska analizē (sk. II pielikuma 5. un 6. iedaļu) būtu jāidentificē bīstamība, kas pamatoti var rasties, un trešajā posmā jānosaka dažādi riska līmeņi (sk. 2., 4.A un 4.B papildinājumu):

- Zemāku riska līmeņu gadījumā var secināt, ka, ja ir ieviesta stingra LHP, LHP ir pietiekama, lai nodrošinātu produkta drošību;
- identificētajiem vidējiem riska līmeņiem var ierosināt “starpposma” pasākumus, piemēram, DPNP;
- augsta riska pakāpes riskiem, ja iespējams, būtu jānosaka kritiskie kontrolpunkti, kas var nodrošināt pārtikas nekaitīgumu, kombinējot LHP un, ja arī tie ir identificēti, DPNP.



2. Papildinājums.

Riska analīzes piemērs — (puskvantitatīva) riska novērtējuma procedūra

(Pamatojoties uz: FAO/WHO *Guidelines on "Risk characterisation of microbiological hazards in food" (*)* (PLO/PVO vadlīnijas "Pārtikas mikrobioloģisko apdraudējumu riska raksturojums").

Riska līmeni katrā procesa posmā definē pēc apdraudējuma nopietnības vai ietekmes attiecībā pret varbūtību, ar kādu apdraudējums var rasties, lai identificētu, vai tas ir būtisks vai nebūtisks, un tādējādi noteiktu, vai šajā posmā vai kādā no nākamajiem posmiem ir nepieciešams kontrolpasākums:

L = varbūtība = varbūtība, ka bīstamība rodas konkrētā procesa posmā (izejviela, (gala)produkts ..), ņemot vērā pareizi piemērotus preventīvos (LHP) un kontrolpasākumus iepriekšējos procesa posmos.

S = Smagums = ar cilvēka veselību saistītā apdraudējuma ietekme vai nopietnība.

RISKA LĪMENIS ($R = L \times S$): SKALĀ NO 1 LĪDZ 7 Risku var definēt kā sagaidāmo negadījumu skaitu (varbūtība) attiecībā pret sagaidāmo kaitējumu (nopietnība) vienā negadījumā.

VARBŪTĪBA	Augsta	4	4	5	6	7
	Vidēja	3	3	4	5	6
	Maza	2	2	3	4	5
	Ļoti maza	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Ierobežota	Vidēja	Nopietna	Ļoti nopietna
				SMAGUMA PAKĀPE		

VARBŪTĪBA**1 = ļoti maza**

- Teorētiska — apdraudējums agrāk nav konstatēts.
- Kontrolpasākums vai apdraudējums ir tāds, ka, ja kontrolpasākums nav rezultatīvs, ražošana vairs nav iespējama vai netiek ražoti derīgi galaprodukti (piem., pārāk liela krāsvielu piedevu koncentrācija).
- Kontaminācija ir ļoti ierobežota un/vai lokāla.

2 = maza

- Kontrolpasākumi šā apdraudējuma novēršanai ir vispārīgi (LHP) un praksē tiek sekmīgi īstenoti.

3 = vidēja

- (Specifiskā kontrolpasākuma neseckmīga īstenošana vai neesība neizraisa sistemātisku apdraudējuma klātbūtni šajā posmā, tomēr attiecīgajā produkta partijā noteiktā procentuālā daļā apdraudējums var pastāvēt.

4 = liela

- (Specifiskā kontrolpasākuma neseckmīga īstenošana vai neesība izraisa sistemātisku kļūdu, un ir liela varbūtība, ka apdraudējums pastāv šajā posmā.

(*) <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/MRA17.pdf>.

SMAGUMA PAKĀPE**1 = ierobežota**

- Patērētājs nesaskaras ar problēmām pārtikas nekaitīguma ziņā (apdraudējuma veids, piemēram, papīrs, mīksta plastmasa, lielizmēra sveši materiāli).
- Apdraudējums nevar pieaugt līdz bīstamai koncentrācijai (piem., krāsvielas, *S. aureus* saldētā pārtikā, ja pieaugums līdz lielākam apjomam ir maz ticams un glabāšanas nosacījumu un termiskās apstrādes dēļ nav iespējams).

2 = mērena

- Nav nopietnu traumu un/vai simptomu, vai tādi rodas tikai pēc ilgstošas pakļaušanas ārkārtīgi lielai koncentrācijai;
- Īslaicīga, tomēr acīmredzama ietekme uz veselību (piem., mazi gabaliņi).

3 = nopietna

- Acīmredzama ietekme uz veselību ar īstermiņa vai ilgtermiņa simptomiem, kas retumis izraisa nāvi (piem., gastroenterīts, mikrobioloģiskie apdraudējumi, piemēram, *Campylobacter* vai *Bacillus cereus*).
- Apdraudējuma ietekme ir ilgstoša; maksimālā deva nav zināma (piem., pesticīdu atliekas).

4 = ļoti nopietna

- Patērētāju grupa ietilpst riska kategorijā, un apdraudējums var izraisīt nāvi.
- Apdraudējums rada nopietnus simptomus, kas var izraisīt nāvi, citstarp ilgtermiņā (piem., *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, dioksīni, aflatoksīni);
- Pastāvīgi bojājumi.

LHP, DPNP UN KKP NOTEIKŠANAS PIEMĒRS

1. un 2. riska līmenis: specifiskus pasākumus neīsteno, kontrole ietverta “kārtējā” LHP.

3. un 4. riska līmenis: iespējamās darbības PNP. Papildu jautājumi, uz kuriem HACCP grupai ir jāatbild: Vai vispārējie preventīvie pasākumi, kas aprakstīti LHP, ir pietiekami, lai kontrolētu identificēto apdraudējumu?

— Ja JĀ: LHP

— Ja NĒ: DPNP.

5., 6. un 7. riska līmenis: apskatīt KKP noteikšanai.

Pieņemot galīgo lēmumu par KKP/darbības PNP konkrētā posmā, būtu jāņem vērā:

— nākamā soļa esamība, kas novērsīs risku vai samazinās tā rašanos līdz pieņemamam līmenim: SK. LĒMUMU PIEŅEMŠANAS SHĒMAS 4. PAPILDINĀJUMĀ

— novirzes nopietnību un iespējamību un spēju atklāt novirzes.

NOVIRZES NOPIETNĪBA UN VARBŪTĪBA UN SPĒJA ATKLĀT NOVIRZES

Nopietnu un dažādu seku gadījumā var būt lietderīgi novērtēt arī novirzes varbūtību un spēju savlaicīgi atklāt un novērst novirzi. ISO 22000 ir noteikts, ka tad, ja novirzes varbūtība ir liela, bet uzraudzības rezultātā tiek nodrošināta augsta šādas novirzes atklāšanas spēja (tūlītēja atklāšana un ātra korigējoša rīcība), tas ir tipisks KKP.

Gadījumos, kad ir maza iespēja noteikt kritiskās robežas, veikt uzraudzību, lai atklātu visas novirzes, un īstenot korigējošas darbības, tiek identificēti DPNP vai arī process būtu jāmaina. Īpaša problēma ir kontrolpasākumi, kuru novirzes nopietnība x varbūtība ir augsta, bet spēja atklāt un novērst novirzi ir zema. Pārtikas aprītē iesaistīts uzņēmējs veic pasākumus, lai vai nu palielinātu noviržu atklāšanas un korekcijas spēju, vai arī samazinātu noviržu varbūtību un/vai nopietnību. Piesardzības marķējums (gatavošanas instrukcijas, alergēnu kontrole) būtu jāizmanto tikai tad, ja nav iespējams efektīvi īstenot preventīvo stratēģiju un produkts var radīt risku patērētājiem.

Citos gadījumos, kad noviržu iespējamība ir liela un to atklāšanas iespējas nelielas, pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam ir jābūt ļoti uzmanīgam un jāpārbauda visas pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas stabilitāte.

		Smaguma pakāpe un noviržu varbūtība		
		Zema	Vidēja	Augsta
Spēja atklāt un novērst novirzi	Augsta	LHP	Darbības PNP	KKP
	Zema	LHP	Darbības PNP	Pēc iespējas pārbauda darbības PNP procesu

ALTERNATĪVA PIEEJA

Vairākos gadījumos (piem., bet ne tikai, mazos pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju uzņēmumos vai vienkāršos, nesarežģītos procesos) to pašu pieeju var izmantot vienkāršākā veidā, piemēram:

- nosakot 1.–5., nevis 1.–7. riska līmeni, izmantojot nevis četrus, bet tikai trīs varbūtības un ietekmes iedalījumus (3. un 4. iedalījums ir apvienoti),
- Ņemot vērā apdraudējuma varbūtību attiecībā uz galaproduktu, apsverot vēlāko posmu ietekmi (un neizmantojot 4. papildinājumā minētās lēmumu pieņemšanas shēmas).
- identificējot “starpposma” risku, darbības PNP neiekļauj; vienīgi nošķir apdraudējumus, kurus var kontrolēt tikai ar PNP, un tos, kam nepieciešams kritiskais kontrolpunkts.

3. Papildinājums.

Pārtikas nekaitīguma kultūras novērtēšanas rīka rādītāju piemērs ⁽³⁾.

Tālāk iekļautā anketa būtu jānosūta un jāaizpilda pēc iespējas lielākam skaitam darbinieku. Respondenti var atbildēt, izmantojot piecu punktu Likerta skalu (1-> 5): nepavisam nepiekrītu, nepiekrītu, vērtēju neitrāli, piekrītu vai pilnīgi piekrītu).

Salīdzinot rezultātus, var identificēt trūkumus atsevišķos pārtikas nekaitīguma kultūras principos (piem., komunikācijā). Turklāt, salīdzinot rezultātus, var veikt vispārēju pārtikas nekaitīguma kultūras novērtējumu:

- dažādās (liela) uzņēmuma nodaļās;
- vienas grupas dažādās filiālēs, piemēram, tai pašai grupai piederošos lielveikalos vai gaļas veikalos;
- dažādos vienas nozares uzņēmumos (piem., pārtikas nekaitīguma iestādes, veicot pārtikas nekaitīguma kultūras revīziju noteiktā nozarē, izmanto vienu un to pašu anketu).

		Nepavisam nepiekrītu	Nepiekrītu	Vērtēju neitrāli	Piekrītu	Pilnīgi piekrītu
LĪDERĪBA						
L.1	Vadītāji izvirza skaidrus mērķus attiecībā uz pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
L.2	Vadītāji skaidri formulē sagaidāmo no darbiniekiem attiecībā uz pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
L.3	Vadītāji spēj motivēt darbiniekus strādāt droši attiecībā uz pārtiku.	1	2	3	4	5
L.4	Vadītāji rāda labu piemēru attiecībā uz higiēnu un pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
L.5	Vadītāji ātri un konstruktīvi risina pārtikas nekaitīguma jautājumus	1	2	3	4	5
L.6	Vadītāji cenšas nepārtraukti uzlabot pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5

KOMUNIKĀCIJA

C.1	Vadītāji regulāri sazinās ar darbiniekiem par pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
C.2	Vadītāji skaidrā veidā sazinās ar darbiniekiem par pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
C.3	Darbiniekiem ir iespējams sazināties ar vadītājiem pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
C.4	Pārtikas nekaitīguma nozīme ir pastāvīgi atspoguļota, piemēram, ar plakātu, zīmju un/vai ikonu palīdzību, kas saistītas ar pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
C.5	Es varu ar kolēģiem manā organizācijā pārrunāt ar pārtikas nekaitīgumu saistītās problēmas.	1	2	3	4	5

⁽³⁾ Saskaņā ar De Boeck E., Jacxsens L., Bollaerts M. un Vlerick P. (2015). "Food safety climate in food processing organizations: Development and validation of a self-assessment tool." *Trends in Food Science and Technology*, 46, 242-251.

IESAISTE un APŅĒMŠANĀS

E.1	Esmu pārliecināts par pārtikas nekaitīguma nozīmīgumu organizācijā	1	2	3	4	5
E.2	Mani kolēģi ir pārliecināti par pārtikas nekaitīguma nozīmīgumu organizācijā.	1	2	3	4	5
E.3	Darbs drošā veidā tiek atzinīgi novērtēts un atalgots	1	2	3	4	5
E.4	Es jūtu, ka es varu veicināt mūsu produktu nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
E.5	Esmu motivēts vienmēr sasniegt visaugstāko pārtikas nekaitīguma līmeni.	1	2	3	4	5
E.6	Es izjūtu kopīgu atbildību par mūsu produktu nekaitīgumu.	1	2	3	4	5

INFORMĒTĪBA

A.1	Es pārzinu riskus, kas saistīti ar pārtikas nekaitīgumu un ir būtiski manu uzdevumu izpildei.	1	2	3	4	5
A.2	Mani kolēģi pārzina riskus, kas saistīti ar pārtikas nekaitīgumu un ir būtiski manu uzdevumu izpildei.	1	2	3	4	5
A.3	Mani kolēģi ir modri un uzmanīgi attiecībā uz iespējamām problēmām un riskiem, kas saistīti ar pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
A.4	Vadītājiem ir reāls priekšstats par iespējamām problēmām un riskiem, kas saistīti ar pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
A.5	Ar pārtikas nekaitīgumu saistītie riski manā organizācijā ir kontrolēti.	1	2	3	4	5

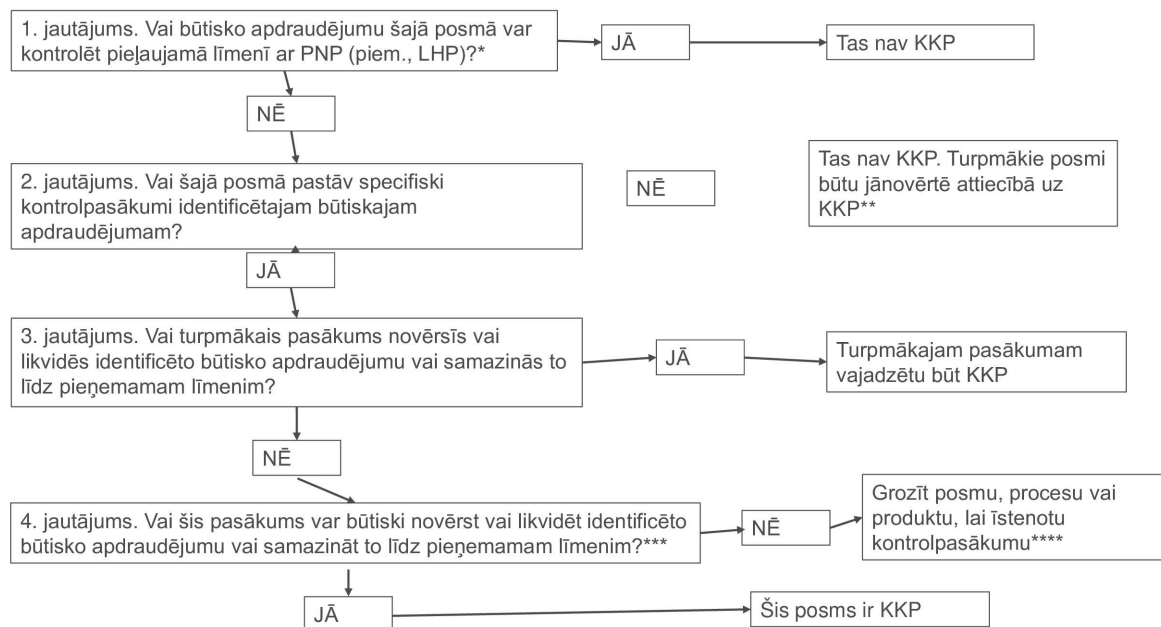
RESURSI

R.1	Darbiniekiem ir pietiekams laiks, lai strādātu ar pārtiku drošā veidā.	1	2	3	4	5
R.2	Ir pieejams pietiekams personāls, lai uzraudzītu pārtikas nekaitīgumu	1	2	3	4	5
R.3	Ir pieejama nepieciešamā infrastruktūra (piem., laba darba telpa, labs aprīkojums u. c.), lai varētu strādāt ar pārtiku drošā veidā	1	2	3	4	5
R.4	Ir nodrošināti pietiekami finanšu resursi pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai (piem., laboratorijas analīzes, ārštata konsultanti, papildu tīrīšana, aprīkojuma iegāde utt.).	1	2	3	4	5
R.5	Tiek nodrošināta pietiekama izglītība un apmācības, kas saistīts ar pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5
R.6	Ir ieviestas labas procedūras un norādījumi saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.	1	2	3	4	5

4.A Papildinājums.

Lēmumu pieņemšanas shēma kritisko kontrolpunktu (KKP) identificēšanai.

4.A papildinājums



* Apsveriet apdraudējuma nozīmīgumu (t. i., iespējamību, ka tas var rasties, ja netiek veikta kontrole, un apdraudējuma ietekmes nopietnību) un to, vai to var pietiekami kontrolēt ar priekšnoteikumu programmām, piemēram, LHP. LHP var būt parastās LHP vai LHP, kuru kontrolei ir jāpievērš lielāka uzmanība (piem., uzraudzība un uzskaitē).

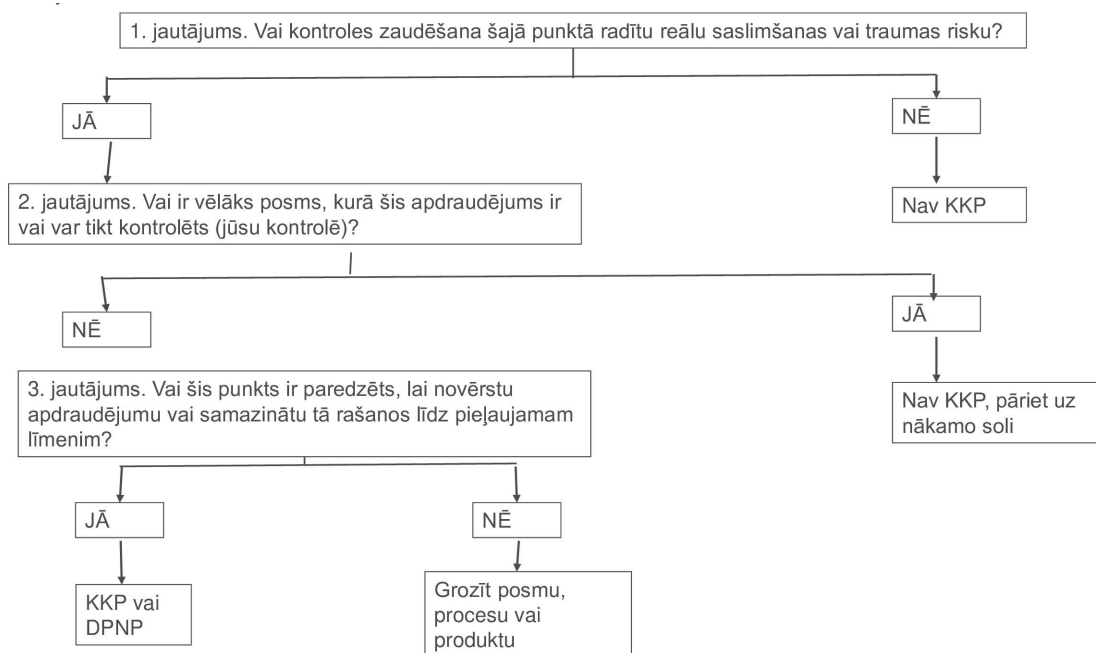
** Ja, atbildot uz 2.-4. jautājumu, netiek identificēts KKP, process vai produkts būtu jāmaina, lai īstenotu kontrolpasākumu, un būtu jāveic jauna riska analīze.

*** Jāapsver, vai kontrolpasākums šajā posmā darbojas kopā ar kontrolpasākumu citā posmā, lai kontrolētu to pašu apdraudējumu, un tādā gadījumā abi posmi būtu jāuzskata par KKP.

**** Pēc jaunas riska analīzes veikšanas atgriezties lēmumu pieņemšanas shēmas sākumā.

4.B Papildinājums.

Vienkāršota lēmumu pieņemšanas shēma



5. Papildinājums.

LHP, Darbības PNP un KKP

kontrolpasākumu veids	LHP	Darbības PNP	KKP
Joma	Pasākumi, kas saistīti ar vides izveidošanu nekaitīgai pārtikai: pasākumi, kas ietekmē pārtikas ilgtspējību un nekaitīgumu.	Pasākumi, kas ir saistīti ar vidi un/vai produktiem (vai pasākumu apvienojums) un īstenojami, lai novērstu kontamināciju vai novērstu, likvidētu vai līdz pieļaujamam līmenim samazinātu apdraudējumu galaproduktā. Šos pasākumus īsteno pēc tam, kad ir īstenota LHP.	
Saistība ar apdraudējumiem	Nav specifiski kādam apdraudējumam.	Specifiski katram apdraudējumam vai apdraudējumu grupai.	
Apņēmība	Izstrāde, pamatojoties uz — pieredzi, — atsaucēs dokumentiem (rokasgrāmatām, zinātniskām publikācijām), — Apstiprināts, veicot riska analīzi	Pamatojoties uz riska analīzi, ņemot vērā LHP. KKP un darbības PNP ir specifiskas produktam un/vai procesam.	
Validācija	Pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var to neveikt. (t. i.: tīrīšanas līdzekļu ražotājs ir apstiprinājis produkta efektivitāti un noteicis produkta spektru, kā arī sagatavojis lietošanas pamācības — pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam ir jāievēro šīs pamācības un jāsiglabā produkta tehniskās specifikācijas)	Ir jāveic validācija (atsevišķos gadījumos labas prakses norādījumos sniedz norādes par validācijas metodiku vai pat nodrošina sagatavotas validētas kritiskās robežvērtības)	
Kritēriji	/	Izmērāmi vai novērojami kritēriji	Izmērāmi vai novērojami kritēriji
Monitorings	Attiecīgā gadījumā, ja iespējams	Biežums, ko nosaka kļūmes varbūtība un nopietnība	Biežums ļauj reāllaikā konstatēt neatbilstības kritiskajām robežām.
Novirze: korigējošie pasākumi	Korigējošie pasākumi attiecībā uz procesu Korigējošie pasākumi produktam lielākoties nav nepieciešami, taču ir jānovērtē katrā gadījumā atsevišķi	Korigējošie pasākumi attiecībā uz procesu Iespējamās korekcijas attiecībā uz pasākumu ar produktu (katrā gadījumā atsevišķi) Veiktā uzskaitē	Iepriekš noteikti korigējošie pasākumi produktam Nepieciešamie korigējošie pasākumi, lai atjaunotu kontroli un novērstu atkārtējo procesu Veiktā uzskaitē
Pārbaude	Attiecīgā gadījumā iepļānāta īstenošanas verificēšana	Iepļānāta īstenošanas verificēšana, plānotās apdraudējumu kontroles rezultātu verificēšana	

6. Papildinājums

Paziņojuma vēstules paraugs

[Pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja nosaukums]

[Datums]

[Adrese]

[Pasta indekss]

[Revīzijā pārbaudāmās organizācijas darbība]

Revīzijas plāns

Cien. [pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja kontaktpersonas vārds]!

Kā daļu no [kompetentās iestādes nosaukums] oficiālajām kontrolēm, lai pārbaudītu pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju atbilstību tiesību aktiem pārtikas nekaitīguma jomā, jo īpaši Regulai (EK) 852/2004, 853/2004 un 178/2002, ar šo vēstuli apstiprinām, ka [diena, mēnesis, gads] revīzijas grupa veiks jūsu uzņēmumā ieviestās pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas revīziju.

Revīzija sāksies [laiks]. Jums būtu jāapzinās, ka revīzijas ilgums var atšķirties atkarībā no konstatējumiem. Tomēr tālāk ir sniegts paredzamais grafiks.

Būtu lietderīgi, ja jūs varētu nodrošināt, ka attiecīgie jūsu komandas locekļi ir pieejami revīzijas apmeklējuma laikā. Jums būs jānodrošina arī dokumentācija, kas attiecas uz jūsu HACCP procedūrām.

REVĪZIJAS MĒRĶI

- Noteikt, vai darbības un ar tām saistītie rezultāti atbilst jūsu pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmai un saistītajiem noteikumiem,
- novērtēt atbilstību piemērojamajām juridiskajām un normatīvajām prasībām,
- pārbaudīt, vai pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma darbojas efektīvi.

REVĪZIJAS TVĒRUMS

Revīzijas tvērumā ietilpst novērtējumi šādās kategorijās:

- potenciālie apdraudējumi (mikrobioloģiskie, ķīmiskie un fiziskie);
- higiēnas apstākļi un veiktā procesa veids;
- laba higiēnas prakse un citi PNP, citstarp: tīrīšana un sanitārija, apkope, kaitēkļu kontrole, piegādātāju kontrole, personāla apmācības, izsekojamības un atsauksana, temperatūras kontrole utt.
- ieviestas uz HACCP balstītas procedūras.

REVIDENTS

[revidenta vārds, uzvārds]

[revidenta vārds, uzvārds]

GRAFIKS

Kopējais sagaidāmais laiks: X stundas.

Atklāšanas sanāksme	X min
Dokumentu izskatīšana	X-st.
Apmeklējums uz vietas	X-st.
Nobeiguma sapulce	X-min

Ja jums rodas jautājumi par plānoto revīziju, lūdzu, sazinieties ar mani [kompetentās iestādes adrese un tālruna numurs]

Ar cieņu

[Galvenā revidenta vārds, uzvārds un paraksts]

7. Papildinājums.

HACCP kontrolsaraksta piemērs

DOKUMENTS	JĀ	NĒ	KOMENTĀRI
PRIEKŠNOSACĪJUMI			
Vai ir ieviests efektīvs LHP plāns, kas ir pamatā HACCP plānam?			
HACCP GRUPA			
Vai ir iecelts HACCP koordinators?			
Vai ir izveidota HACCP grupa?			
Vai ir pieejama informācija par grupas prasmēm un pieredzi un vai tās ir atbilstošas?			
Vai tiek izmantoti ārējie resursi, lai papildinātu zināšanas par prasmēm un/vai paaugstinātu prasmes)?			
PRODUKTS			
Vai katram produktam ir sagatavots produkta apraksts/produkta specifikācija?			
Vai ir norādīts paredzētais lietojums?			
Vai pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs var sniegt pārskatu par dažādajiem ražošanas posmiem (piem., izmantojot plūsmas diagrammu)?			
Vai plūsmas diagramma (vai iepriekš minētais pārskats) ir pilnīga un atbilst situācijai darba telpā?			
1. PRINCIPS. RISKA ANALĪZE			
Vai katrā posmā ir identificēti un pareizi aprakstīti visi bioloģiskie, ķīmiskie vai fiziskie apdraudējumi, kas pamatoti varētu rasties?			
Vai ir novērtēts šo apdraudējumu nozīmīgums?			
Vai ir izstrādāti un īstenoti apstiprināti kontrolpasākumi šo apdraudējumu kontrolei katrā posmā, kurā tie ir identificēti, vai turpmākajos posmos? Vai tie ir vērsti uz apdraudējumu cēloņiem?			
Jā riska analīze liecina, ka LHP ir pietiekama, lai kontrolētu apdraudējumus, vai to uzskata par apmierinošu?			
Vai ir identificētas darbības priekšnoteikumu programmas?			
2. PRINCIPS. KRITISKO KONTROLPUNKTU NOTEIKŠANA			
Vai ir skaidri identificēti kritiskie kontrolpunkti (un, iespējams, DPNP) katram būtiskajam apdraudējumam?			
Vai kritiskie kontrolpunkti (un potenciāli DPNP) ir saprātīgi un pamatoti, pamatojoties uz riska analīzi?			

Vai katram kritiskajam kontrolpunktam (un potenciāli DPNP) ir izstrādātas darba instrukcijas?			
Vai riska analīzes un KKP noteikšanas rezultāts ir apmierinošs (atbilstošs LHP, DPNP un KKP, ja piemērojams)?			
3. PRINCIPS. KRITISKĀS ROBEŽAS			
Vai katram kritiskajam kontrolpunktam/DPNP ir noteiktas kritiskās robežas/rīcības kritēriji? Vai ir noteikti mērķa līmeņi?			
Vai saikne starp kontrolpasākumu un kritisko robežu / rīcības kritēriju ir pareiza?			
Vai tie ir pamatoti ar dokumentētiem pierādījumiem? (tiesību akti, eksperimentāli pierādījumi, publicēti rezultāti vai citas atsaucēs)			
4. PRINCIPS. MONITORINGA PROCEDŪRAS			
Vai ir ieviestas monitoringa procedūras visiem kritiskajiem kontrolpunktiem/ darbības PNP?			
Vai uzraudzības procedūrās ir norādīts, kas, kad, kā, kur un kas ir atbildīgā persona/personāls?			
Vai uzraudzības biežums ir pietiekams? Vai tās ļauj veikt koriģējošos pasākumus reālajā laikā?			
Vai atbildīgā persona/darbinieks veic un pārskata uzraudzības uzskaiti?			
Vai darbinieki ir pietiekami apmācīti veikt uzraudzības darbības?			
5. PRINCIPS. KORĪĢĒJOŠIE PASĀKUMI			
Vai katram kritiskajam kontrolpunktam ir izstrādātas koriģējošas darbības?			
Vai koriģējošās darbības nodrošina, ka KKP/ DPNP tiek kontrolēti?			
Vai koriģējošie pasākumi ir piemēroti efektīvi?			
Vai koriģējošie pasākumi attiecas uz produktu, procesu un vai koriģējošie pasākumi novērš atkārtotošanos?			
Vai nepieciešamības gadījumā tiek īstenoti koriģējošie pasākumi?			
6. PRINCIPS. PĀRBAUDES PROCEDŪRAS			
Vai ir ieviestas pārbaudes procedūras, lai pierādītu, ka HACCP programma ir efektīva? — Ierakstu pārskatīšana — Tiešs novērojums — Mikrobioloģiskā, fiziskā un/vai ķīmiskā analīze — Iekšējā un ārējā revīzija — Sūdzību pārvaldība — Citi			
Vai kritiskās robežas ir pārbaudītas? Kādā veidā?			

Vai pārbaudes darbības pierāda, ka KKP tiek kontrolēti?			
Vai pārbaudes darbības pierāda, ka HACCP programma ir efektīva?			
Vai HACCP plāns ir pārvērtēts un grozīts, ja tas ir izrādījies nepietiekams?			
Vai HACCP plāns ir pārvērtēts ikreiz, kad mainās produkta izejvielas, metodes un/vai formulas?			
7. PRINCIPS. UZSKAITE			
Vai ir veikta visu kritisko robežlielumu validācija?			
Vai ir veikti visu uzraudzības procedūru ieraksti?			
Vai ir veikti ieraksti par visām korigējošajām darbībām?			
Vai ir veikti visu HACCP pārbaūžu darbību ieraksti?			
Vai ieraksti tiek glabāti tik ilgi, cik nepieciešams?			
Vai ieraksti ir parakstīti un pārbaudīti?			
Vai ieraksti atbilst faktiskajām vērtībām, ko revidents novēroja revīzijas laikā?			
HACCP PLĀNS			
Vai ir izstrādāts HACCP plāns vai plāni katram produktu veidam vai grupai?			
Vai rakstiskais(-ie) HACCP plāns(-i) ir efektīvi īstenots(-i)?			
Vai plāns ir datēts un parakstīts?			