

**KOMISIJAS IETEIKUMS****(2005. gada 1. marts),****par koordinētu programmu pārtikas produktu oficiālai kontrolei 2005. gadam****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2005/175/EK)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

jāaptver arī to sieru kategorijas, kuri ražoti no pasterizēta piena, lai tādējādi varētu izdarīt nozīmīgus secinājumus par šo produktu drošumu.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīvu 89/397/EEK par pārtikas produktu oficiālo kontroli<sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 14. panta 3. punktu,

pēc apspriešanās ar Pastāvīgo pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komiteju,

tā kā:

(1) Lai nodrošinātu pareizu iekšējā tirgus darbību, Kopienas līmenī ir jāizveido koordinētas pārtikas produktu kontroles programmas, kas tiktu saskaņoti ieviestas ar nolūku uzlabot pārtikas produktu oficiālo kontroli dalībvalstīs.

(2) Šīm programmām jāakcentē to Kopienas tiesību aktu ievērošana pārtikas jomā, kas īpaši izstrādāti, lai aizsargātu sabiedrības veselību un patērētāju intereses un nodrošinātu godīgu tirdzniecības praksi.

(3) Direktīva 89/397/EEK nosaka vispārējus pārtikas produktu oficiālās kontroles principus, tostarp principus kontrolei, kas jāveic dalībvalstu kompetentajām iestādēm. Direktīva arī paredz, ka Komisija ik gadus nosūta ieteikumu dalībvalstīm par koordinētu pārbaūžu programmu nākamajam gadam.

(4) Komisijas 2003. gada 19. decembra ieteikums par koordinētu programmu pārtikas produktu oficiālai kontrolei 2004. gadam<sup>(2)</sup> izklāsta atsevišķus ieteikumus koordinētai oficiālās kontroles programmai, ieskaitot to sieru bakterioloģiskās drošuma novērtēšanu, kuri ražoti no svaigpiena vai termiski apstrādāta piena. Šai izpētei

(5) Padomes 1993. gada 29. oktobra Direktīva 93/99/EEK par papildu pasākumiem attiecībā uz pārtikas produktu oficiālo pārbaudi<sup>(3)</sup> papildina Direktīvā 89/397/EEK paredzētos noteikumus. Tā paredz, ka oficiālajām laboratorijām dalībvalstīs, kā minēts Direktīvas 89/397/EEK 7. pantā, jāatbilst tiem kritērijiem, kuri noteikti Eiropas Standarta EN 45000 sērijā, kas tagad aizstāts ar standartu EN ISO 17025:2000.

(6) Koordinētu programmu īstenošana neskar citas oficiālās kontroles, ko dalībvalstis veic savu valsts kontroles programmu ietvaros.

(7) Rezultāti, kas iegūti no vienlaicīgas valsts programmu un koordinēto programmu īstenošanas, var sniegt informāciju un pieredzi, uz ko balstīt kontroles pasākumus un tiesību aktu izstrādi nākotnē,

LĪDZ AR ŠO IESAKA.

1. Dalībvalstīm 2005. gadā jāveic pārbaudes un kontroles pasākumi, kas pēc attiecīgiem norādījumiem ietvertu paraugu ņemšanu un to analīzi laboratorijās, lai tādējādi:

a) novērtētu bakterioloģisko drošumu sieri, kas ražoti no pasterizēta piena, (turpinājums koordinētai programmai, kura uzsākta 2004. gadā atbilstīgi 2003. gada 19. decembra ieteikumam par koordinētu programmu pārtikas produktu oficiālajai kontrolei 2004. gadam);

b) novērtētu jaukto salātu bakterioloģisko drošumu attiecībā uz *Listeria monocytogenes*;

<sup>(1)</sup> OV L 186, 30.6.1989., 23. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 6, 10.1.2004., 29. lpp.

<sup>(3)</sup> OV L 290, 24.11.1993., 14. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu Nr. 1882/2003 (OV L 284, 31.10.2003., 1. lpp.).

- c) novērtētu māļputnu gaļas drošumu, kvalitāti un marķēšanu attiecībā uz ūdeni aizturošu aģentu izmantošanu;
  - d) novērtētu atsevišķu zīdaiņiem un bērniem paredzētu pārtikas produktu drošumu attiecībā uz nitrātu un patulīna pieļaujamo daudzumu.
2. Lai gan šajā ieteikumā nav noteiktas paraugu un/vai pārbaudīšanas normas, dalībvalstīm jānodrošina, lai šīs normas pietiekami nodrošinātu pārskatu par apskatāmo produktu katrā dalībvalstī.
3. Lai uzlabotu iespējas salīdzināt rezultātus, pieprasītā informācija dalībvalstīm jānodrošina formātā, kas atbilst I-IV pielikumā sniegtajam pieraksta lapām. Šī informācija jānosūta Komisijai ne vēlāk kā līdz 2006. gada 1. maijam un tai jāpievieno paskaidrojuma ziņojums, kurā jāiekļauj komentāri par rezultātiem un veiktajiem izpildes pasākumiem.
4. Pārtikas produkti, kuri jāanalizē atbilstoši koordinētajai programmai 2005. gadam, jāiesniedz oficiālajās laboratorijās, kuras atbilst Direktīvas 93/99/EEK 3. pantam. Tomēr, ja dalībvalstīs nav šādu laboratoriju, kurās veikt atsevišķas analīzes, kas ietvertas šajā ieteikumā, dalībvalstis var izraudzīt citas laboratorijas, kuras spēj veikt šīs analīzes.
5. Bakterioloģiskā analīze sieriem, kas ražoti no pasterizēta piena

#### 5.1. Koordinētās programmas darbības joma 2005. gadam

Šīs programmas daļas mērķis ir turpināt 2004. gadā iesāktu mikrobioloģisko pārbaudi, kas tika veikta atbilstoši koordinētajai programmai 2004. gadam un kura attiecās tikai uz sieriem, kas pagatavoti no svaigpiena vai termiski apstrādāta piena, lai šī programma attiektos arī uz tiem sieriem, kas pagatavoti no piena, kurš apstrādāts temperatūrā, kura ir augstāka par to, ko izmanto termiskās apstrādes procesā (proti, attiektos uz sieriem, ko gatavo no pasterizēta piena). Šo koordinētās programmas paplašināšanu iesaka tādēļ, lai būtu iespējams izdarīt nozīmīgus secinājumus par sieru drošumu. Lai gūtu kopīgu pārskatu par šo nozari, izpētes rezultāti tiks analizēti un iesniegti kopā ar 2004. gada pārskata rezultātiem.

#### 5.2. Paraugu ņemšana un analīzes metode

Izpētei jāattiecas uz svaigiem, mīksti un pusmīksti sieriem, kas ražoti no pasterizēta piena. Dalībvalstu kompetentajām iestādēm jāņem reprezentatīvi šo produktu paraugi gan ražošanas, gan mazumtirdzniecības līmenī, ieskaitot importētos produktus, lai tādējādi pārbaudītu *Salmonella* un *Listeria monocytogenes* klātbūtni un *Staphylococcus aureus* un *Escherichia coli* daudzumu. Ja

tiek konstatēta *Listeria monocytogenes*, jānosaka šo baktēriju daudzums. Ja paraugus ņem mazumtirdzniecības līmenī, analīžu skaitu var samazināt, veicot tikai *Salmonella* klātbūtnes un *Listeria monocytogenes* daudzuma noteikšanas analīzes. Ievērojot higiēnas prasības, jāņem ne mazāk kā 100 grami no katra parauga vai no viena siera, ja tas sver mazāk nekā 100 gramus, jāievieto refrīžeratora konteineros un nekavējoties jānosūta uz laboratoriju analīžu veikšanai.

Laboratorijām jāļauj pašām izvēlēties metodi, kuru lietot, ar nosacījumu, ka tās efektivitātes līmenis atbilst sasniedzamajam mērķim. Tomēr *Salmonella* atklāšanai tiek ieteikta standarta ISO 6785 vai EN/ISO 6579 pēdējā versija, *Listeria monocytogenes* atklāšanai tiek ieteiktas standarta EN/ISO 11290-1 un 2 pēdējās versijas, *Staphylococcus aureus* daudzuma noteikšanai tiek ieteikta EN/ISO 6888-1 vai 2 pēdējā versija un *Escherichia coli* daudzuma noteikšanai tiek ieteikta standarta ISO 11866-2,3 vai ISO 16649-1,2 pēdējā versija. Iespējams lietot arī citas līdzvērtīgas metodes, ko atzinušas kompetentas iestādes.

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāpieraksta datu reģistrācijas veidlapā atbilstoši I pielikumā sniegtajam paraugam.

#### 6. Jauktu salātu bakterioloģiskais drošums attiecībā uz *Listeria monocytogenes*

##### 6.1. Koordinētās programmas darbības joma 2005. gadam

Pēdējos gados ir pieaudzis tādu ēšanai sagatavotu produktu patēriņš kā, piemēram, jaukti salāti, kas satur zaļus dārzeņus un citas sastāvdaļas, gaļu un pārtikai paredzētus jūras dzīvniekus vai augus. Tādu patogēnu baktēriju klātbūtnes dēļ kā *Listeria monocytogenes* šāda veida produkti var radīt potenciālu risku sabiedrības veselībai. Īpašu higiēnas pasākumu ieviešana, ieskaitot atbilstošu uzglabāšanas laiku un temperatūras kontroli, ir būtiska, lai novērstu produktos eventuāli esošo patogēno baktēriju pieaugumu un aizsargātu sabiedrības veselību.

Šīs programmas daļas mērķis ir novērtēt to iepriekš jauktu salātu mikrobioloģisko drošumu attiecībā uz *Listeria monocytogenes*, kuri satur zaļus dārzeņus un citas sastāvdaļas, piemēram, gaļu un jūras pārtikas produktus, lai tādējādi augstā līmenī sekmētu patērētāju aizsardzību un ievāktu informāciju par šo baktēriju klātbūtni šādos produktos.

## 6.2. Paraugu ņemšana un analīzes metode

Izpētei jāattiecas uz fasētiem jauktiem zaļu dārzeņu salātiem, kas satur gaļu vai pārtikai paredzētus jūras dzīvniekus un augus vai citas sastāvdaļas un:

- a) kuri galīgajā iepakojumā nav termiski apstrādāti;
- b) kuriem jāuzglabā aukstumā;
- c) kurus ir paredzēts lietot uzturā bez termiskas apstrādes vai ko var lietot uzturā, tos iepriekš termiski neapstrādājot.

Dalībvalstu kompetentajām iestādēm jāņem šo produktu paraugi mazumtirdzniecības līmenī, vislabāk lielveikalos, lai vienlaicīgi pārbaudītu *Listeria monocytogenes* klātbūtni un daudzumu. Viens paraugs sastāv no vienas parauga vienības (viena neatvērta fasējuma). Paraugi, kas, iespējams, ņemti to derīguma termiņa izbeigšanās datumā, jāievieto refrīžeratorkonteineros un nekavējoties jānosūta uz laboratoriju analīzes veikšanai. Paraugu ņemšanas laikā jāreģistrē produktu uzglabāšanas temperatūra un glabāšanas laiks, un informācija jāiekļauj paskaidrojuma ziņojumā, kas pievienots pārbaudes rezultātiem.

Laboratorijā paraugs jāapstrādā, lai tādējādi nodrošinātu, ka visas sastāvdaļas tiek rūpīgi sajauktas.

*Listeria monocytogenes* atklāšanai un daudzuma noteikšanai tiek ieteikta standarta EN/ISO 11290-1 un 2 pēdējā versija. Tomēr laboratorijām jāļauj pašām izvēlēties metodi, kuru izmantot, ar nosacījumu, ka tās pielietojšanas līmenis atbilst sasniedzamajam mērķim.

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāieraksta datu reģistrācijas veidlapā atbilstoši II pielikumā sniegtajam paraugam.

## 7. Putnu gaļas drošums, kvalitāte un marķēšana attiecībā uz ūdeni saglabājošu vielu izmantošanu

### 7.1. Koordinētās programmas darbības joma 2005. gadam

Pēdējā paraugu ņemšana atsevišķās dalībvalstīs uzrādīja, ka tiek tirgoti nozīmīgs daudzums produktu, kas satur pārmērīgi daudz pievienota ūdens un hidrolizētu

proteīnu, kuri putnu gaļā un putnu gaļas izstrādājumos tika lietoti kā ūdeni aizturoši aģenti.

Padomes 1971. gada 15. februāra Direktīvas 71/118/EEK par dzīvnieku veselības problēmām, kas ietekmē svaigas mājputnu gaļas ražošanu un laišanu tirgū<sup>(1)</sup>, 5. panta 1. punkts aizliedz tirgot svaigu putnu gaļu, ja ir lietoti aģenti, kas īpaši veicina ūdens aizturēšanu.

Pēdējais Komisijas dienestu darba dokuments (SEK (2004) 1130) arī pievērsis dalībvalstu uzmanību tam, ka, lai arī putnu gaļas izstrādājumos un produktos var lietot ūdeni aizturošus aģentus, tās jālieto atbilstoši dalībvalstu apstiprinātam labas prakses kodeksam vai arī labai ražošanas praksei un ar pienācīgu atbilstību noteikumiem, kas piemērojami patērētāju aizsardzībai, ieskaitot pārtikas marķēšanas likumus, kā tas paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīvā 2000/13/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu<sup>(2)</sup>.

Šīs programmas daļas mērķis ir Kopienas līmenī pārbaudīt Direktīvas 71/118/EEK pareizu īstenošanu attiecībā uz ūdeni aizturošo aģentu lietošanu atdzesētā un saldētā gaļā (vistas krūtiņās) un to lietošanu saldētos mājputnu (saldētas krūtiņās) izstrādājumos, lai veicinātu patērētāju aizsardzību un pārbaudītu pareizu marķēšanu.

### 7.2. Paraugu ņemšana un analīzes metode

Paraugu ņemšanā, analīzē un rezultātu aprēķinos dalībvalstu kompetentajām personām jārikojas atbilstoši V pielikumā aprakstītajam analīzes protokolam.

Ir ieteicams lielāko uzmanību pievērst vairumtirdzniecības piegādēm attiecībā uz saldētām vistu krūtiņām, kā arī uz mazumtirdzniecības piegādēm attiecībā uz atdzesētām un saldētām vistu krūtiņām. Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāieraksta reģistrācijas datu veidlapā, kas sniegta III pielikumā.

<sup>(1)</sup> OV L 55, 8.3.1971., 23. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 807/2003 (OV L 122, 16.5.2003., 36. lpp.).

<sup>(2)</sup> OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2003/89/EK (OV L 308, 25.11.2003., 15. lpp.).

8. Atsevišķu zīdaiņiem un bērniem paredzētu pārtikas produktu drošums attiecībā uz nitrātu un patulīna līmeni

8.1. Koordinētās programmas darbības joma 2005. gadam

Pārtikas produkti, kas satur piesārņotājus, kuri pārsniedz toksikoloģiski pieņemamos līmeņus, var radīt potenciālu risku sabiedrības veselībai, jo īpaši tādām jutīgām iedzīvotāju grupām kā zīdaiņiem un maziem bērniem. Piesārņotāju klātbūtne var tikt samazināta, izmantojot labu ražošanas vai lauksaimniecības praksi.

Lai aizsargātu sabiedrības veselību, 2001. gada 8. marta Regulā (EK) Nr. 466/2001, ar ko nosaka atsevišķu piesārņotāju maksimālos pieļaujamos līmeņus pārtikas produktos <sup>(1)</sup>, un Komisijas 2004. gada 7. aprīļa Regulā (EK) Nr. 655/2004, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 466/2001 attiecībā uz nitrātiem zīdaiņu un mazu bērnu pārtikā <sup>(2)</sup>, zīdaiņu un mazu bērnu pārtikā ir noteikti īpaši maksimālie nitrātu un patulīna līmeņi.

Šīs programmas daļas mērķis ir pārbaudīt, vai zīdaiņiem un maziem bērniem paredzētā tirgotā pārtika nepārsniedz Kopienas tiesību aktos noteiktos nitrātu un patulīna līmeņus, tādējādi nodrošinot augstu līmeni patērētāju aizsardzībai.

8.2. Paraugu ņemšana un analīzes metode

Dalībvalstu kompetentajām iestādēm jāņem reprezentatīvi zīdaiņu un mazu bērnu pārtikas paraugi, it īpaši no pārtikas, kas satur burkānus, kartupeļus, lapu dārzeņus un ābolu produktus, it īpaši mazumtirdzniecības līmenī, pievēršot uzmanību arī ražošanai un importam (ja tas ir

svarīgi) ar nolūku pārbaudīt nitrātus (pārtika, kas satur burkānus, kartupeļus un lapu dārzeņus) un patulīnu (pārtika, kas satur ābolu produktus, izņemot apstrādātu, uz graudaugiem balstītu pārtiku).

Nitrātu un patulīna līmeņu oficiālai kontrolei tiek ieteiktas šādas Kopienas tiesību aktos noteiktas paraugu ņemšanas un analīžu metodes:

— nitrātiem: Komisijas 2002. gada 11. jūlija Direktīva 2002/63/EK, ar ko nosaka Kopienas paraugu ņemšanas metodes pesticīdu atlieku oficiālajai kontrolei augu un dzīvnieku izcelsmes produktos un uz to virsmas un ar ko atceļ Direktīvu 79/700/EEK <sup>(3)</sup>;

— patulīnam: Komisijas 2003. gada 11. augusta Direktīva 2003/78/EK, ar ko paredz paraugu ņemšanas metodes oficiālajai kontrolei attiecībā uz patulīna saturu produktos <sup>(4)</sup>.

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāieraksta datu reģistrācijas veidlapā, kas sniegta IV pielikumā.

Briselē, 2005. gada 1. martā

Komisijas vārdā —  
Komisijas loceklis  
Markos KYPRIANOU

<sup>(1)</sup> OV L 77, 16.3.2001., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 208/2005 (OV L 34, 8.2.2005., 3. lpp.).

<sup>(2)</sup> OV L 104, 8.4.2004., 48. lpp.

<sup>(3)</sup> OV L 187, 16.7.2002., 30. lpp.

<sup>(4)</sup> OV L 203, 12.8.2003., 40. lpp.

## I PIELIKUMS

## BAKTERIOLOĢISKAIS DROŠUMS SIERIEM, KAS RAŽOTI NO PASTERIZĒTA PIENA

Dalībvalsts: \_\_\_\_\_

| Bakterioloģiskās grupas/kritēriji <sup>(1)</sup>                        | Parauga ņemšanas stadija | Produkta identifikācija              | Paraugu skaits | Analīzes rezultāti <sup>(2)</sup> |   |   | Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(3)</sup> |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|----------------|-----------------------------------|---|---|---------------------------------------------------|
|                                                                         |                          |                                      |                | A                                 | P | N |                                                   |
| <i>Salmonella</i> spp.<br>n=5 c=0<br>Neuzrāda 25 g                      | Ražošana                 | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         | Mazumtirdzniecība        | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |   |                                                   |
| <i>Staphylococcus aureus</i><br>n=5 c=2<br>m=100 cfu/g<br>M=1 000 cfu/g | Ražošana                 | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         | Mazumtirdzniecība        | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |   |                                                   |
| <i>Escherichia coli</i><br>n=5 c=2<br>m=100 cfu/g<br>M=1 000 cfu/g      | Ražošana                 | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         | Mazumtirdzniecība        | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |   |                                                   |
|                                                                         |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |   |                                                   |

| Bakterioloģiskās grupas/kritēriji <sup>(1)</sup>          | Parauga ņemšanas stadija | Produkta identifikācija              | Paraugu skaits | Analīzes rezultāti <sup>(2)</sup> |   |             |             | Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(3)</sup> |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|----------------|-----------------------------------|---|-------------|-------------|---------------------------------------------------|
|                                                           |                          |                                      |                | A                                 |   | P           | N           |                                                   |
|                                                           |                          |                                      |                | N                                 | U | ≤ 100 cfu/g | > 100 cfu/g |                                                   |
| <i>Listeria monocytogenes</i><br>n=5 c=0<br>Neuzrāda 25 g | Ražošana                 | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |             |             |                                                   |
|                                                           |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |             |             |                                                   |
|                                                           |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |             |             |                                                   |
|                                                           | Mazumtirdzniecība        | nenogatavināts mīksts (svaigs) siers |                |                                   |   |             |             |                                                   |
|                                                           |                          | nogatavināts svaigs siers            |                |                                   |   |             |             |                                                   |
|                                                           |                          | pusciets siers                       |                |                                   |   |             |             |                                                   |

<sup>(1)</sup> Ņemot paraugus mazumtirdzniecībā, paraugu skaits (n) var tikt samazināts. Ja veikta samazināta paraugu ņemšana, tas jānorāda ziņojumā.

<sup>(2)</sup> S=Apmierinoši, P=Pielaujami, N=Neapmierinoši; *Listeria monocytogenes* gadījumos N=Neuzrāda, U=Uzrāda. Attiecībā uz *Staphylococcus aureus* un *Escherichia coli* rezultāts ir apmierinošs, ja visas novērotās vērtības ir > M vai vairāk kā c vērtības atrodas starp m un M.

<sup>(3)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

## II PIELIKUMS

## JAUKTU SALĀTU MIKROBIOLOĢISKAIS DROŠUMS

(attiecībā uz *Listeria monocytogenes*)

Dalībvalsts: \_\_\_\_\_

| Baktēriju<br>patogēni       | Produkta<br>identifikācija (1) | Peraugu<br>skaits | Analīzes rezultāti |        |                    |       |         |        | Veiktie pasākumi<br>(skaits un veids) (2) |
|-----------------------------|--------------------------------|-------------------|--------------------|--------|--------------------|-------|---------|--------|-------------------------------------------|
|                             |                                |                   | Noteikšana 25 g    |        | Uzskaitījums cfu/g |       |         |        |                                           |
|                             |                                |                   | Neuzrāda           | Uzrāda | <10                | 10–99 | 100–999 | ≥1 000 |                                           |
| Listeria mono-<br>cytogenes |                                |                   |                    |        |                    |       |         |        |                                           |
|                             |                                |                   |                    |        |                    |       |         |        |                                           |
|                             |                                |                   |                    |        |                    |       |         |        |                                           |
|                             |                                |                   |                    |        |                    |       |         |        |                                           |

<sup>(1)</sup> Produktu identificējot, jāņem vērā tā galvenās sastāvdaļas.<sup>(2)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

III PIELIKUMS

PUTNU GAĻAS DROŠUMS, KVALITĀTE UN MARKĒŠANA ATTIECĪBĀ UZ ŪDENI SAGLABĀJOŠĀM VIELĀM

Dalībvalsts: \_\_\_\_\_

| Parauga kods | Produkta nosaukums un marķējuma apraksts | Iesaņotājs/pārstrādes uzņēmums un veselības marķējums | Sastāvdaļu saraksts | Norādes marķējumā par vistas kvantitatīvo sastāvu | % Mitrums | % Tauki | % Slāpeklis | % Proteīns | % Pelni | Hidroksi-prolīns g/100 g | Hidroksi-prolīna pārsniegums g/100 g | % Ogļhidrāti | Aprēķinātais vistas sastāvs Izmantojot 3.85 faktoru | Koriģētais vistas sastāvs Ja hidroksi-prolīns pārsniedz 0.08 | Veiktie pasākumi (skaits un veids) (1) |
|--------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|-----------|---------|-------------|------------|---------|--------------------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |
|              |                                          |                                                       |                     |                                                   |           |         |             |            |         |                          |                                      |              |                                                     |                                                              |                                        |

(1) Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

## IV PIELIKUMS

## ATSEVIŠĶAS ZĪDAIŅU UN MAZU BĒRNU PĀRTIKAS DROŠUMS ATTIECĪBĀ UZ NITRĀTU UN PATULĪNA LĪMENI

Dalībvalsts: \_\_\_\_\_

## 1. NITRĀTI

| Parauga ņemšanas posms  | Produkta identifikācija | Paraugu skaits | Analīzes rezultāti (mg/kg) |         |         |      | Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(1)</sup> |
|-------------------------|-------------------------|----------------|----------------------------|---------|---------|------|---------------------------------------------------|
|                         |                         |                | <100                       | 100–150 | 151–200 | >200 |                                                   |
| Mazumtirdzniecība       |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
|                         |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
|                         |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
| Ražošana                |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
|                         |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
|                         |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
| Imports (ja tāds bijis) |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
|                         |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |
|                         |                         |                |                            |         |         |      |                                                   |

## 2. PATULĪNS

| Parauga ņemšanas posms  | Produkta identifikācija | Paraugu skaits | Analīzes rezultāti (µg/kg) |       |     | Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(1)</sup> |
|-------------------------|-------------------------|----------------|----------------------------|-------|-----|---------------------------------------------------|
|                         |                         |                | <10                        | 10–25 | >25 |                                                   |
| Mazumtirdzniecība       |                         |                |                            |       |     |                                                   |
|                         |                         |                |                            |       |     |                                                   |
|                         |                         |                |                            |       |     |                                                   |
| Ražošana                |                         |                |                            |       |     |                                                   |
|                         |                         |                |                            |       |     |                                                   |
|                         |                         |                |                            |       |     |                                                   |
| Imports (ja tāds bijis) |                         |                |                            |       |     |                                                   |
|                         |                         |                |                            |       |     |                                                   |
|                         |                         |                |                            |       |     |                                                   |

<sup>(1)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

## V PIELIKUMS

## ANALĪZES PROTOKOLS

**Procedūra, nosakot vistas vai pievienotā ūdens sastāvu un uz kolagēniem balstītos proteīnus vistas krūtiņas produktos**

## SVAIGA VISTAS KRŪTIŅA (ATDZESĒTA VAI SALDĒTA)

Ja vistas krūtiņa nesatur pievienotu proteīnu, stabilizētāji vai citas sastāvdaļas, tad pievienota ūdens noteikšanas metodei izmanto oficiālo EK metodi svešas izcelsmes ūdenim (Komisijas Regula (EEK) Nr. 1538/91<sup>(1)</sup>). Minimālais paraugs oficiālajai metodei ietver piecas vistas krūtiņas bez kauliem un bez ādas. Pievienoto ūdeni var noteikt, izveidojot diagrammu, kas atspoguļo ūdens/proteīna attiecību pret svešas izcelsmes ūdeni vistas krūtiņā bez kauliem un bez ādas (1. diagramma). Ūdens proteīna attiecība vistas krūtiņai bez kauliem un bez ādas ir 3,28 un, ja svešas izcelsmes ūdens daudzums ir 2 % (limits vistas krūtiņai bez kauliem un bez ādas), ūdens/proteīna koeficients ir 3,40.

## SALDĒTAS VISTAS KRŪTIŅAS SAGATAVOŠANA

1. *Parauga saņemšana un uzglabāšana*

- 1.1. Vairumtirdzniecībā katrs paraugs parasti ir viena 10 kg kaste vistas krūtiņas produkta bez kauliem un bez ādas. Mazumtirdzniecībā jāņem minimums piecas vistas krūtiņas bez kauliem un bez ādas ar vienu un to pašu uzglabāšanas termiņu vai partijas marķējumu.
- 1.2. Saņemšanā paraugi jāpārbauda, lai pārliecinātos, ka neviens fasējums nav sabojāts un ka paraugs ir labā saldētā stāvoklī (ja tas ir sasaldēts).
- 1.3. Saņemšanā paraugi pirms analīzes jāuzglabā sasaldēti ( $-18^{\circ}\text{C} \pm 4^{\circ}\text{C}$ ).

2. *Mērķis un darbības joma*

- 2.1. Šī metode nosaka vistas sastāvu (pievienotā ūdens starpību) un uz kolagēniem balstītos proteīnus vistas krūtiņas produktos bez kauliem un bez ādas. Tas ietver proteīna slāpekļa, mitruma, pelnu, tauku un hidroksiprolīna satura noteikšanu.

3. *Princips*

- 3.1. Attaukotas (redzamais) vistas saturs tiek aprēķināts, izmantojot proteīna slāpekļa saturu un slāpekļa faktoru vistas krūtiņai bez kauliem un bez ādas (9. nodaļa). Ja vistas krūtiņai ir bijuši pievienoti uz kolagēnu bāzēti proteīni, tad vispirms no kopējā slāpekļa proteīna daudzuma jāatņem šo proteīnu daļa. Kopējais vistas saturs tiek aprēķināts, pievienojot tauku saturu attaukotas vistas saturam. Pievienotā ūdens apjoms var tikt aprēķināts, no 100 atņemot visus vistas gaļas komponentus (vistas gaļas, pelnu un oglekļoksihidrātu saturu).

4. *Veselība un drošība*

- 4.1. Metodē izmanto vairākas potenciāli bīstamas ierīces kā, piemēram, lieljaudas gaļas maļamo mašīnu un blenderi, tādēļ jāveic attiecīgi piesardzības pasākumi.

5. *Priekšapmācības prasības*

- 5.1. Nepieciešama apmācība lieljaudas gaļas pārstrādes aprīkojuma lietošanai.

6. *Aparāti*

- 6.1. Svari ar labāku iespējamo svēršanas precizitāti par  $\pm 0,1$  g.
- 6.2. Lieljaudas gaļas maļamā mašīna un/vai blenderis, kas spēj homogenizēt saldētas vistu krūtiņas.

*Piezīme: Netiek ieteikts konkrēts gaļas mašīnas modelis, tomēr gaļas mašīnai jābūt pietiekami spēcīgai, lai sasmalcinātu saldētas vai ātri saldētas vistas, izveidojot viendabīgu maisījumu, kas atbilst maisījumam, kurš iegūts no gaļas mašīnas, kas aprīkota ar 4 mm diska atverēm.*

<sup>(1)</sup> OV L 143, 7.6.1991., 11. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 814/2004 (OV L 153, 30.4.2004., 1. lpp.).

- 6.3. Aparāts, kas ūdens satura noteikšanai aprakstīts ISO 1442:1997 (BS 4401 – 3:1997).
- 6.4. Aparāts, kas proteīna vai tā ekvivalenta satura noteikšanai aprakstīts ISO 937:1978 (BS 4401 – 2:1980).
- 6.5. Aparāts, kas kopējo pelnu saturu noteikšanai aprakstīts ISO 936:1998 1998 (BS 4401 – 1:1998).
- 6.6. Aparāts, kas kopējo tauku noteikšanai aprakstīts BS 4401 – 4:1970.
- 6.7. Aparāts, kas hidroksiprolīna noteikšanai aprakstīts ISO 3496:1994 (BS 4401 – 11:1995).

## 7. Procedūra

*Piezīme: Paraugs jā saglabā saldēts, līdz uzsākta analīze saskaņā ar 7.1 līdz 7.10 punktu (tālāk).*

- 7.1. Atdaliet paraugu no iepakojuma un novietojiet to uz lielas, iepriekš notīrītas plastmasas paplātes, kas aplāta ar foliju, lai novērstu mitruma zudumu.
- 7.2. Sasmalciniet vai samaisiet parauga daļas un novietojiet atpakaļ uz plastmasas paplātes. Turpiniet šo procesu, līdz viss paraugs ir sasmalcināts/sajaukts.
- 7.3. Izmantojot tīru, lielu plastmasas karoti, sajauciet visu sasmalcināto paraugu kopā, rūpējoties, lai nodrošinātu visu "pilienu" iekļaušanu.
- 7.4. Vairumtirdzniecības parauga gadījumā ņemiet 2 kg alikvotu daļu no parauga vai mazumtirdzniecības gadījumā ņemiet visu paraugu, ja tas sver mazāk par 2 kg, un **smalki sasmalciniet** blenderī vai virtuves kombainā.

*Piezīme: Pārpalikušos 8 kg no vairumtirdzniecības parauga var iznīcināt.*

- 7.5. Ņemiet divas 50 g alikvotas daļas (DNA analīzei, ja tā tiek prasīta) no 2 kg un ievietojiet to atbilstoša izmēra traukā. Ielieciet atlikumu tīrā, marķētā plastmasas maisiņā vai ērtības dēļ sadaliet 200 g apakšparaugos. Katrs paraugs, kas netiek nekavējoties ņemts analīzei, jāuzglabā sasaldēts.
- 7.6. Ņemiet homogonizētā materiāla paraugu un nosakiet tā mitruma saturu saskaņā ar ISO 1442.
- 7.7. Ņemiet homogonizētā materiāla paraugu un nosakiet tā slāpekļa saturu saskaņā ar ISO 937 (vai tā ekvivalentu).
- 7.8. Ņemiet homogonizētā materiāla paraugu un nosakiet tā pelnu saturu saskaņā ar ISO 936.
- 7.9. Ņemiet homogonizētā materiāla paraugu un nosakiet tā tauku saturu saskaņā ar BS 4401 – 4.
- 7.10. Ņemiet homogonizētā materiāla paraugu un nosakiet tā hidroksiprolīna saturu saskaņā ar ISO 3496.

## 8. Analītiskā kvalitātes kontrole

- 8.1. Visām laboratorijām katrā partijā divos eksemplāros kvalitātes kontroles pārbaudei jāanalizē prasībām atbilstošs salīdzināšanas materiāls ar noteiktiem slāpekļa, mitruma, tauku, pelnu un hidroksiprolīna līmeņiem.  
**Pieņemto partiju mērījumiem jābūt divu standartnoviržu robežās no noteiktās vērtības. Rezerves analīzēm mērījumiem jābūt metodes atkārtojamības raksturojumu robežās.**

## 9. Rezultātu aprēķināšana

Rezultātu aprēķināšana ir ņemta no Pārtikas uzraudzības aģentūras 2001. gada decembra informatīvās lapas 20/01, kas atrodama aģentūras mājas lapā, kurai ir šāda adrese:

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2001/20chick>

#### 9.1. Vistas saturs, izmantojot slāpekļa faktoru

Pamatojoties uz *Stubbs* un *More* (*The Analyst* 1919, 44, 125), tas ietver parauga analīzi slāpekļa, mitruma, tauku un pelnu satura noteikšanai.

No analīzes iegūtie dati vispirms ir izmantojami, lai šādi aprēķinātu šķietamo attaukotas gaļas saturu:

$$\text{Šķietamais attaukotas gaļas saturs} = \text{Kopējais slāpekļis} / \text{NF} \times 100$$

NF = slāpekļa faktors, kas saistīts ar analizējamo produktu

(3,85 liesai vistas krūtiņas gaļai, kā to ieteicis AMC (*The Analyst*, 2000, 125, 1359-1366)). Ievērojiet, ka šis faktors ticis iegūts, lai to piemērotu trešās pasaules valstu vistām.

Izmērītais tauku saturs pēc tam ir pievienots šim skaitlim, lai iegūtu šķietamo kopējo vistas saturu.

$$\text{Šķietamais kopējais vistas saturs} = \text{Šķietamais attaukotas vistas saturs} + \text{tauki}$$

#### 9.2. Pievienotais kolagēnais proteīns

Ja atklātais hidroksiprolīns ir augstāks nekā tas, kas dabiski saistīts ar liesu vistas krūtiņu, var uzskatīt, ka paraugā ir no kolagēna hidrolizēts proteīns. (AMC dati 0,08 g/100 g – *The Analyst*, 2000, 125, 1359–1366).

Iepriekš izmantotā šķietamā kopējā vistas gaļas satura aprēķināšana pieļauj, ka viss atklātais slāpekļis ir radies no vistas muskuļa. Ja tiek atklāta hidroksiprolīna pārsniegšana, nepieciešama korekcija.

Slāpekļa procents, ko paraugā sekmējis kolagēns, ir šādi aprēķināms no hidroksiprolīna:

$$\text{KOLAGĒNA SLĀPEKLIS} = \text{HIDROKSIPROLĪNA PĀRSNIEGUMS} \times 1,28$$

Kolagēna slāpekļis procentos ir jāatņem no kopējā slāpekļa procentos un kopējā vistas redzamā satura, kas aprēķināts, kā tas minēts iepriekš.

#### 9.3. Pievienotais ūdens

Pievienotā ūdens daudzuma aprēķinu var veikt, atņemot vistas saturu un visas pievienotās sastāvdaļas no 100, izmantojot šādu vienādojumu:

$$\text{Pievienotais ūdens \%} = 100 - (\text{Redzamais kopējais vistas saturs} + \text{pelni} + \text{ogļhidrāts} + \text{citas sastāvdaļas})$$

$$\text{Ogļhidrāts} = 100 - (\text{proteīns} + \text{tauki} + \text{pelni} + \text{mitrums})$$

$$\text{Kur kopējais proteīns} = \text{kopējais slāpekļis} \times \text{konversijas faktors (6,25)}$$

Vadoties no iepriekšminētā, pievienotais ūdens var tikt aprēķināts šādi:

$$\text{Pievienotais ūdens \%} = 100 - (\text{Šķietamais kopējais vistas saturs} + \text{pelni} + \text{ogļhidrāts}).$$

#### 9.4. Mērījumu mainīgums

Vidējais mērījumu mainīgums vistas satura noteikšanai ir aprēķināts tikai pie mazāk nekā 3 % vistas satura 95 % ticamības robežās. Tādēļ, ja atklātais vistas saturs ir par 5 % mazāks nekā deklarētais, var uzskatīt, ka paraugi ir raksturoti neatbilstoši.

1. diagramma – Svešas izcelsmes ūdens (%) attiecībā pret ūdens: proteīna robežvērtībām

