

Dace Kaula, Iveta Laicena, Elita Šeļegovska

**LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS TRUŠU
AUDZĒŠANĀ, PIRMAPSTRĀDĒ UN REALIZĀCIJĀ
BIOLOĢISKAJĀ LAUKSAIMNIECĪBĀ**



Latvijas Bioloģiskās lauksaimniecības asociācija

Vadlīnijās izmantoto terminu un saīsinājumu skaidrojums

Apstrāde- jebkura darbība, tostarp tehniskā apstrāde, nogatavināšana, marinēšana, vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu;

Apdraudējums- bioloģisks, ķīmisks vai fizikāls aģents pārtikā vai barībā vai tāds pārtikas vai barības stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz cilvēku veselību;

Dzeramais ūdens- ir ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas par dzeramā ūdens kvalitāti Latvijas Republikas Ministru kabineta noteikumi Nr. 235 „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”;

Dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti – veseli dzīvnieku liemeņi vai to daļas, vai Regulas 1774/2002 4., 5. un 6. pantā minēti dzīvnieku izcelsmes produkti, kas nav paredzēti cilvēku uzturam, tostarp olšūnas, embriji un sperma.

Galapatērētājs - pēdējais pārtikas produkta patērētājs, kurš neizmanto pārtiku darbībā, kas saistīta ar pārtikas apriti;

Gaļa – ir Regulas 853/2004 1.2.-1.8. punktā minēto dzīvnieku ēdamās daļas, ieskaitot asinis;

Iepakojums- viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā tarā, un iepakojums ir pati ārējā tara;

Iesaiņošana- pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un iesaiņojums ir pats ietinamais materiāls vai trauks;

Iekšējie orgāni – ir krūšu dobuma, vēdera dobuma un iegurņa orgāni, kā arī traheja un barības vads;

Izsekojamība- spēja visos ražošanas un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku vai tās sastāvdaļu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai;

Kautuve – ir uzņēmums, kurā kauj un dīrā dzīvniekus, kuru gaļa paredzēta lietošanai pārtikā;

Kompetentā iestāde- dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta nodrošināt šīs regulas prasību izpildi, vai jebkura cita iestāde, kurai centrālā iestāde ir deleģējusi minēto kompetenci; vajadzības gadījumā tā ir arī atbilstīgā iestāde trešā valstī (Latvijas Republikas Pārtikas un veterinārais dienests, VAAD)

Kritiskais kontroles punkts – Pārtikas drošības pakāpe, kurā iespējams izmantot kontroli un kura ir būtiska, lai aizsargātu vai novērstu pārtikas drošības apdraudējumu vai lai samazinātu to līdz pieņemamam līmenim;

Kritiskā robeža – Kritērijs, kas atdala pieņemamību no nepieņemamības;

Liemenis – ir dzīvnieka ķermenis pēc kaušanas un apstrādes;

Mazumtirdzniecība- manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

Nosacīti-patogēnie mikroorganismi- mikroorganismi, kas parastos apstākļos neizraisa organisma saslimšanu, bet atsevišķos gadījumos, - cilvēkam ar novājinātu imūnsistēmu, vai, savairojoties noteiktos daudzumos, var būt kā saslimšanas izraisītājs (S. Aureus, B.cereus, Proteus u.c.);

Neapstrādāti produkti-ir pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, atkauloti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, fīrīti, apgrauzīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti vai atkausēti.

Partija- ir identificējamu produktu daudzums, kas iegūts attiecīgajā procesā praktiski identiskos apstākļos un ražots attiecīgajā vietā viena noteikta ražošanas perioda laikā;

Pārtika- jebkuri apstrādāti, daļēji apstrādāti vai neapstrādāti produkti vai citas sastāvdaļas, kas paredzētas cilvēku uzturam; pārtika ir arī dzeramais ūdens, kas pievienots produktiem to apstrādes laikā;

Pārtikas higiēna- pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu bīstamības un nodrošinātu produktu derīgumu cilvēku uzturam;

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

Piesārņojums- apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana;

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

Primārā ražošana- primāro produktu ražošana vai audzēšana, tostarp ražas novākšana, slaukšana un saimniecībā audzētu dzīvnieku ražošana pirms nokaušanas.

Pārstrādes produkti- pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu pārstrādes. Minētajos produktos var būt sastāvdaļas, kas ir nepieciešamas to ražošanai vai konkrētu īpašību piešķiršanai.

Saskares virsmas- uzņēmuma darba virsmas, kas tieši vai netieši var nonākt saskarē ar pārtiku (iekārtu, aprīkojuma, personāla roku, darba apģērbu u. c. Virsmas);

Svaiga gaļa – ir gaļa, kam nav veikts cits konservēšanas process, kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrsaldēšana, ieskaitot gaļu, kas ir iesaiņota vakuumā vai kontrolētā atmosfērā;

Subprodukts – ir svaiga gaļa, kas nav liemeņa gaļa, ieskaitot iekšējos orgānus un asinis;

Tirgus dalībnieks, kas iesaistīts pārtikas aprītē; pārtikas aprites dalībnieks- ikviena fiziska vai juridiska persona, kas, veicot pārtikas apriti, ir atbildīga, lai veiktās darbības atbilstu normatīvo aktu prasībām;

HACCP –Riska cēloņu analīze un kritiskie kontroles punkti.

Saturs

Ievads	5
1. Mērķis	5
2. Piemērošanas joma	5
3. Trušu gaļas produktu aprites dalībnieku pienākumi	5
4. Uzņēmumu reģistrācija un apstiprināšana	6
1. Izmantotā likumdošana	7
1.1. Kopienas likumdošana	7
1.2. Nacionālā likumdošana	7
2. Nozares raksturojums (primārā ražošana)	8
3. Barība	9
4. Slimību profilakses un veterinārā aprūpe	10
5. Dzīvnieku labturība turēšanas laikā	11
6. Trušu uzskaitē	12
7. Dzīvu dzīvnieku nogādāšana kautuvē	12
8. Trušu gaļas apstrādes uzņēmuma strukturālās prasības	12
8.1. Telpu higiēna. Telpu izvietojums	12
8.2. Telpu konstrukciju atbilstība higiēna prasībām	13
9. Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm (t.sk. mērierīcēm), reglamentētās sfēras mērierīču pārbaude	14
10. Atkritumu uzglabāšana	15
11. Blakusprodukti	15
11.1. Trušu gaļas blakusproduktu savākšana un uzglabāšana	15
11.2. Blakusproduktu uzskaitē	15
11.3. Blakusproduktu uzglabāšana	16
11.4. Blakusproduktu transportēšana	16
12. Ūdens apgāde	16
13. Prasības kautuvēm un gaļas sadalīšanas uzņēmumiem	16
13.1. Kautuvju uzbūve un telpas	16
13.2. Trušu gaļas sadalīšana un atkaulošana	17
14. Trušu gaļas pārvadāšana, uzglabāšana	18
14.1. Trušu gaļas pārvadāšana	18
14.2. Trušu gaļas produktu uzglabāšana	18
14.3. Trušu gaļas derīguma termiņa noteikšana	19
14.4. Produkcijas nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība	19
14.5. Iesaiņošana un iepakošana	19
15. Marķēšana	19
16. Prasības trušu gaļas apritei nelielā daudzumā	20
17. Personāla higiēna	22
17.1. Obligātās veselības pārbaudes, personāla higiēnas ievērošana	22
17.2. Personāla apmācība	23
18. Aizsardzība pret pārtikas piesārņojumu	23
19. HACCP (paškontroles) procedūras	24
19.1. HACCP sistēmas izstrāde posmi	25
19.2. Produkta norises posmu shēmas izstrādāšana	25

Ievads

1. Mērķis

1.1. Šo vadlīniju mērķis ir nodrošināt:

- 1.1.1. cilvēku dzīvību un veselību, kā arī vides aizsardzību, nodrošinot nekaitīgas pārtikas apriti;
- 1.1.2. godīgu pārtikas tirdzniecības praksi, novēršot krāpniecību, patērētāju maldināšanu, pārtikas produktu viltošanu;
- 1.1.3. sekmē brīvu pārtikas apriti Eiropas Kopienā, izņemot trušu gaļas ieguvī mazos daudzumos.

1.2. Nekaitīgas un veselīgas pārtikas brīva aprīte ir būtisks aspekts arī iekšējā tirgū, kas ievērojami uzlabo iedzīvotāju veselību un labklājību, kā arī viņu sociālās un ekonomiskās interese. Vadlīniju ieviešana sekmētu efektīvu iekšējā tirgus darbību, laižot iekšējā tirgū tikai nekaitīgus un kvalitatīvus trušu gaļas produktus.

1.3. Vadlīnijas nosaka kopējos principus un pienākumus, efektīvu organizatorisko kārtību un procedūras, kas lēmumu pieņemšanas pamatā jautājumos par pārtikas nekaitīgumu.

2. Piemērošanas joma.

2.1. Vadlīnijas nosaka higiēnas noteikumus trušu gaļas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, īpaši ņemot vērā šādus principus:

- 2.1.1. galvenie atbildīgie par produktu nekaitīgumu ir to aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki;
- 2.1.2. nekaitīgums jānodrošina visos trušu gaļas aprītes posmos, sākot ar primāro ražošanu (audzēšanu);
- 2.1.3. pēc HACCP principiem izveidoto procedūru vispārējai īstenošanai un labas higiēnas prakses piemērošanai jāpastiprina trušu gaļas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku atbildība;
- 2.1.4. laba ražošanas prakse visos trušu gaļas aprītes posmos iesaistītajiem dalībniekiem var palīdzēt ievērot pārtikas higiēnas noteikumus un piemērot HACCP principus.

2.2. Vadlīnijas neattiecas uz:

- 2.2.1. primāro ražošanu (audzēšanu), kas paredzēta patēriņam savā uzturā;
- 2.2.2. trušu gaļas produktu sagatavošana, apstrādi vai uzglabāšanu mājas patēriņam savā uzturā;

3. Trušu gaļas produktu aprītes dalībnieku pienākumi.

3.1. Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti trušu gaļas produktu aprītē, visos ražošanas un izplatīšanas posmos, kas atrodas viņu pārziņā, nodrošina:

- 3.1.1. trušu gaļas produktu atbilstību pārtikas aprītes normatīvo aktu prasībām;
- 3.1.2. trušu gaļas produktu nekaitīgumu;
- 3.1.3. procedūru, kas pamatotas uz HACCP principiem, izstrādāšanu un ieviešanu trušu gaļas produktu apstrādes uzņēmumos.

3.2. Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti trušu gaļas aprītē, nodrošina trušu gaļas un pārtikas sastāvdaļu aprītes izsekojamību. Pārtikas tirgus darbība var tikt apdraudēta gadījumā, ja pārtiku nevar izsekot. Līdz ar to trušu gaļas produktu aprītē jāizveido tāda visaptveroša izsekojamības sistēma, lai būtu iespējams mērķtiecīgi un precīzi izņemt produktus no tirgus vai sniegt informāciju patērētājiem vai amatpersonām, kas veic

- kontroli, izvairoties no nepamatotiem traucējumiem gadījumos, kad ir apdraudēts trušu gaļas produktu nekaitīgums.
- 3.3. Trušu gaļas produktu aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina šādi īpašie higiēnas pasākumi:
 - 3.3.1. atbilstība pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;
 - 3.3.2. jāizveido procedūras, kas nepieciešamas, lai sasniegtu regulās noteiktos mērķus;
 - 3.3.3. trušu gaļas produktu apstrādes tehnoloģisko procesu temperatūras atbilstība prasībām;
 - 3.3.4. aukstuma ķēdes uzturēšana;
 - 3.4. Trušu gaļas produktu aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki sadarbojas ar PVD un nodrošina, ka kompetentā iestāde vienmēr saņem jaunāko informāciju par uzņēmumiem un visām būtiskām izmaiņām to darbībā, tai skaitā uzņēmumu slēgšanu.
4. Uzņēmumu reģistrācija un apstiprināšana
 - 4.1. Trušu gaļas produktu aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki laiž tirgū Eiropas Kopienā ražotus trušu gaļas produktus vienīgi tad, ja tie ir sagatavoti un apstrādāti uzņēmumos:
 - 4.1.1. kas atbilst Kopienas normatīvo aktu prasībām;
 - 4.1.2. ko PVD ir reģistrējis vai, ja tā noteikts normatīvajos aktos, atzinis.
 - 4.2. Trušu gaļas apstrādes uzņēmumi nedrīkst darboties, ja PVD saskaņā ar normatīvo aktu prasībām nav tos atzinis vai reģistrējis un pēc atzīšanas vai reģistrācijas piešķīris numuru.
 - 4.3. Atzīšanas vai reģistrācijas numuram jābūt norādītam produkcijas marķējumā un tas ir identifikācijas marķējums. Tirgus dalībnieki var likt trušu gaļas produktiem identifikācijas marķējumu tikai tad, ja minētais produkts ir ražots konkrētajā atzītajā vai reģistrētajā uzņēmumā.

1. Izmantotā likumdošana.

1.1. Kopienas likumdošana

EK Regula Nr. 178/2002, 28.01.02., kas paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.

EK Regula Nr. 852/2004, 29.04.04., par pārtikas produktu higiēnu.

EK Regula Nr. 853/2004, 29.04.04., kas nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku.

EK Regula Nr. 1774/2002, 03.10.02., kas nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti cilvēku uzturam.

EK Regula Nr. 2073/2005, 15.11.05., par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem.

EK Regula Nr. 2074/2005, 05.12.05., ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar regulu Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar regulu Nr. 854/2004 un Nr. 882/2004, izņēmumus regulai Nr. 852/2004 un groza regulu Nr. 853/2004 un Nr. 854/2004.

EK Regula Nr. 2092/91, 24.06.91., par lauksaimniecības produktu bioloģisku ražošanu un attiecīgām norādēm uz lauksaimniecības produktiem un pārtiku.

1.2. Nacionālā likumdošana

MK not. Nr. 203, 01.06.99., Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība.

MK not. Nr. 494, 27.11.01., Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm.

MK not. Nr. 235, 29.04.03., Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība.

MK not. Nr. 964, 23.11.04., Pārtikas preču marķēšanas noteikumi.

MK not. Nr. 409, 14.06.05., Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības.

MK not. Nr. 217, 09.06.98., Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

MK not. Nr. 738, 24.08.04., Prasības trušu bioloģiskai audzēšanai, turēšanai, kaušanai un transportēšanai.

MK not. Nr. 414, 22.04.04., Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība.

MK not. Nr. 286, 11.04.06., Obligātās nekaitīguma prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielos daudzumos.

PVD galvenā inspektora rīkojums Nr. 87, 22.04.04., par dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā.

Veterinārmedicīnas likums.

Dzīvnieku aizsardzības likums.

Pārtikas aprites uzraudzības likums.

2. Nozares raksturojums (primārā ražošana)

Pieaugošā sabiedrības interese par pārtikas drošību un apkārtējās vides kvalitāti rosina lauksaimniecības produkcijas ražotāju pielietot ražošanā labas lauksaimniecības prakses nosacījumus. Ir pazīstamas trīs zemkopības sistēmas:

1. Konvencionālā;
2. Bioloģiskā;
3. Ekstensīvā.

Konvencionālā lauksaimniecība – tradīcijām atbilstoša, kura var būt vairāk vai mazāk intensīva atkarībā no agroķīmiju un lopbarības piedevu lietošanas apjoma.

Bioloģiskā lauksaimniecība pēc pielietojamām metodēm var būt bioloģiska, organiska, biodinamiska.

Bioloģiskās lauksaimniecības būtība:

- bioloģiskās lauksaimniecības princips – katra lauku saimniecība, katrs dārzs veido bioloģisku sistēmu, kurā augsne un tajā notiekošie procesi, augi un dzīvnieki ir cieši saistīti. Pastāv cieši noslēgta aprīte starp augsni, augiem un dzīvniekiem;
- bioloģiskās lauksaimniecības produkti ir tie, kuriem ir akreditētas institūcijas izdots bioloģiskās lauksaimniecības atbilstības sertifikāts;
- bioloģiskā lauksaimniecība uzņēmuma atbilstības sertifikācija – apliecība, ka augsne, process un produkts atbilst normatīvo aktu prasībām.

Organiskajā lauksaimniecībā barības vielas augiem nodrošina ar izveidotu organiskās mēslojuma sistēmu un lauksaimniecības dzīvnieki ir iekļauti šai barības vielu aprītē kā saimniecībā pašražotas barības patērētāji un kā organiskā mēslojuma devēji.

Biodinamiskajā lauksaimniecībā organiskā mēslojuma sistēmu papildina speciāli sagatavotu biodinamisko preparātu izsmidzināšana augu imunitātes un fotosintēzes paaugstināšanai, slimību un kaitēkļu ierobežošanai, kā arī mikrobioloģisko procesu aktivizēšanai augsnē. Kvalitatīva komposta gatavošanai speciālus preparātus ievieto komposta kaudzē. Veidojot sējas un stādīšanas kalendāru, ņem vērā saules, mēness un citu planētu savstarpējo stāvokli un ietekmi .

Prasības trušu bioloģiskajai audzēšanai, turēšanai, kaušanai un transportēšanai noteiktas MK noteikumos Nr. 738, kuri ir saskaņā ar Regulu 2092/91.

Ja trušus audzē saskaņā ar regulā Nr.2092/91 un šajos noteikumos minētajām prasībām, par bioloģiskajiem produktiem uzskata:

1. Jauntrušus, kas dzimuši bioloģiskajā saimniecībā;
2. Trušus, kas vismaz sešus mēnešus nodzīvojuši bioloģiskajā saimniecībā;
3. Ja trušu ganāmpulku veido pirmo reizi vai to atjauno un bioloģiski audzēti truši nav pieejami, kontroles institūcija (Pārtikas un veterinārais dienesta apstiprināta kontroles institūcija, kas ir akreditēta bioloģiskā lauksaimniecības jomā atbilstoši standartam EN45011) var atļaut ievest saimniecībā:
 1. Trusēnus pēc to atšķiršanas;
 2. Vaislas materiālu;
 3. Ganāmpulka uzlabošanai vai atjaunošanai kontroles institūcijai var atļaut gada laikā bioloģiskajā saimniecībā ievest no parastajām lopkopības saimniecībām līdz 20% negrūsnu trušu mātišu un 20% trušu tēviņu no kopējā trušu skaita, ja

bioloģiski audzēti truši nav pieejami. Ar kontroles institūcijas atļauju šo procentuālo īpatsvaru var palielināt līdz 40%, ja:

1. saimniecību būtiski paplašina;
2. tiek mainīta trušu šķirne;
3. notiek specializācija jaunā lopkopības nozarē;
4. šķirņu izmantošana lauksaimniecībā ir apdraudēta.

Trušu mātei nepieļauj vairāk par četriem metieniem gadā.

Trusēnus no mātēm atšķir ne agrāk kā:

1. 45 dienu vecumā – broileru trušus to krustojumus;
2. 60 dienu vecumā – pārējo šķirņu trušus.

3. Barība.

Barība atbilst visām trušu uzturam noteiktajām prasībām dažādos attīstības posmos. Piespiedu ēdināšana ir aizliegta.

Trušus ēdina tikai ar bioloģiski audzētu barību, kas ražota tajā pašā saimniecībā, vai, ja tas nav iespējams, ar barību, kas ražota citās saimniecībās, kuras atbilst regulā Nr. 2092/91 noteiktajām prasībām.

Trušu dienas barības devas sausnas sastāvā iekļauj vismaz 60% rupjās lopbarības (siens, salmi, zariņbarība), kā arī svaigu vai žāvētu (apvītinātu) lopbarību (zāle, sakņaugi un to lapas, siens, skābsiens vai skābbarība).

Kontroles institūcijas var atļaut trušu ēdināšanā iekļaut līdz 10% parastās lopbarības, rēķinot no barības sausnas gadā, ja nepieciešamajā daudzumā nav pieejama bioloģiski audzēta lopbarība.

Kontroles institūcijas, vienojoties ar Pārtikas un veterināro dienestu, uz ierobežotu laikposmu un īpaši noteiktā teritorija var atļaut trušu ēdināšanai izmantot parasto barību, pārsniedzot noteikto procentuālo daļu, ja ārkārtēju laika apstākļu radīto sekas dēļ ir lopbarības ražas zudumi.

Par barības piedevām un pārstrādes palīgvielām atļauts izmantot tikai konservantus – E200 Sorbīnskābe, E 236 Skudrskābe, E 260 Etiķskābe, E270 Pienskābe, E280 Propionskābe, E330 Citronskābe. Skābbarības pārstrādes palīgvielas: jūras sāls, akmeņsāls, sūkalas, cukurs, cukurbiešu masa, labības milti un melase.

Parastās lauksaimnieciskās izcelsmes barības sastāvdaļas atļauts izmantot trušu ēdināšanai tikai tādā gadījumā, ja tās ir augu izcelsmes barības vielas audzētas vai sagatavotas, neizmantojot ķīmiskās vielas.

Dzīvnieku izcelsmes barības sastāvdaļas piens un piena produkti (svaigpiens, piena pulveris, vājpiens, sausais vājpiens, paniņas, sausās paniņas, sūkalas, sausās sūkalas, sausās sūkalas ar zemu cukura saturu, sūkalu proteīna pulveris, kezeīna pulveris, laktozes pulveris, rūgušpiena biezmāsa un rūgušpiens).

Trušu ēdināšanai atļauts izmantot neorganiskās izcelsmes barības sastāvdaļas:

Nātrijs (nerafinēts jūras sāls, rupjais akmeņsāls, nātrijs sulfāts, nātrijs karbonāts, biokarbonāts, nātrijs hlorīds), kalcijs (litotamnions un mergelis, ūdensdzīvnieku čaulas, kalcija karbonāts, kalcija laktāts, kalcija glikonāts), fosfors(defluorinēts dikalcija fosfāts, defluorinēts monokalcija fosfāts, kalcija-magnija fosfāts, kalcija-nātrijs fosfāts), magnijs(magnija oksīds, magnija sulfāts, magnija hlorīds, magnija karbonāts, magnija fosfāts), sērs(nātrijs sulfāts), mikroelementi: dzelzs(dzels II karbonāts, dzelzs II sulfāts, monohidrāts un/vai heptahidrāts, nātrijs jodīds), jods(bezūdens kalcija jodāts, kalcija jodāts, heksahidrāts, nātrijs jodīds), kobalts(kobalta (II) sulfāts, monohidrāts un/vai heptahidrāts,

bāziskais kobalts(II) karbonāts, monohidrāts), varš (vara (II) oksīds, bāziskais vara(II) karbonāts, monohidrāts, vara(II) sulfāts, pentahidrāts, mangāns(mangāna(II) karbonāts, mangāna(II) oksīds un mangāna(III) oksīds, mangāna(II) sulfāts, monohidrāts un/vai tetrahidrāts), cinks (cinka karbonāts, cinka oksīds, cinka sulfāts, monohidrāts un/vai heptahidrāts), molibdēns (amonija molibdāns, nātrija molibdāns), selēns(nātrija selenāts, nātrija selenīts), vitamīni, provitamīni un noteiktas ķīmiskas vielas ar līdzīgu iedarbību (vitamīni, kas ražoti no izejvielām, kuras dabiski atrodas barībā, vai sintētiskie vitamīni, kas ir identiski dabīgajiem vitamīniem un domāti tikai dzīvniekiem, kas nav atgremotāji, fermenti (direktīva Nr.27/524/EEK), mikroorganismi (direktīva Nr.70/524/EEK).

Trušu ēdināšanai neizmanto antibiotikas, kokcidiostatus, zāles, augšanas stimulatorus vai jebkuras citas vielas, kas paredzētas augšanas vai ražošanas veicināšanai.

Trušus aizliegts ēdināt ar barību, barības sastāvdaļām, barības maisījumiem, barības piedevām, barības pārstrādes palīgvielām un produktiem, kas ražoti, izmantojot ģenētiski modificētus organismus vai no tiem atvasinātus produktus.

4. Slimību profilakses un veterinārā aprūpe

Bioloģiskā lauksaimniecībā dzīvnieku veselība balstās galvenokārt uz izvairīšanos no slimībām, vadoties pēc šādiem principiem:

1. vietējiem apstākļiem piemērotu sugu un šķirņu izvēli;
2. piemērot audzēšanas metožu izvēli atbilstoši katras sugas prasībām, tā palielinot dzīvnieku rezistenci un spēju pretoties infekcijas slimībām;
3. augstas kvalitātes lopbarības izmantošana, kustības svaigā gaisā, kas palielina dzīvnieku dabisko imunitāti;
4. atbilstoša dzīvnieku blīvuma nodrošināšana, tā izvairoties no lopu pārblīvēšanas un tās izraisītajām sekām.

Ja trūsis saslimst vai gūst traumas, to nekavējoties ārstē, ja nepieciešams, izolējot vai ievietojot atbilstošā telpā. Lietojot veterinārās zāles, ievērot šādus principus:

1. fitoterapijas, homeopātiskiem produktiem un mikroelementiem, un produktiem, kas uzskaitīti I pielikuma B. daļas 3. iedaļā, dod priekšroku salīdzinot ar ķīmiski sintezētām alopātiskām veterinārajām zālēm, ar noteikumu, ka to ārstējošā iedarbība ir efektīva dotajai dzīvnieku sugai un apstāklim, kam paredzēta ārstēšana;
2. Ja iepriekšminēto produktu lietošana nav vai nebūs efektīva, cīnoties ar slimību vai ievainojumu, un ir vajadzīga ārstēšana, kas novērš dzīvnieka ciešanas vai sāpes, tad drīkst lietot ķīmiski sintezētas alopātiskas veterinārās zāles uz veterinārārsta atbildību;
3. papildus iepriekšminētajiem principiem piemēro šādas normas:
Augšanas un ražības veicināšanai paredzētu vielu (to skaitā antibiotiku, kokcidiostatu un citu mākslīgus palīgvielu augšanas veicināšanai) izmantošana un hormonu šai līdzīgu vielu izmantošana atražošanas kontrolei(piemēram, dziņas izraisīšana vai sinhronizēšana) vai citiem nolūkiem ir aizliegts. Tomēr hormonus drīkst lietot atsevišķiem dzīvniekiem ārstniecības nolūkos;

Veterinārā dzīvnieku aprūpe vai ēku, iekārtu un telpu apstrāde, kas ir obligāta saskaņā ar valsts vai Kopienas tiesību aktiem, ir atļauta, iekļaujot veterināro imūnpreparātu izmantošanu, kad slimība ir atzīta par klātesošu teritorijā, kurā atrodas lauksaimniecības vienība.

Visos gadījumos, kad jāizmanto veterinārās zāles, produkta tips ir skaidri jāreģistrē (iekļaujot norādi par aktīvajām farmakoloģiskajām vielām) kopā ar informāciju par diagnozi, zāļu devām, zāļu ievadīšanas metodi, ārstēšanas ilgumu un likumīgo nogaidīšanas periodu. Šī informācija ir jādeklarē kontroles iestādei vai organizācijai pirms lopu vai lopkopības produktu kā bioloģiski audzētu produktu laišanas tirgū. Ārstētie lopi ir skaidri jānorāda, lielu dzīvnieku gadījumā – katrs individuāli, mājputni un mazu dzīvnieku gadījumā – individuāli vai pa grupām.

Nogaidīšanas periods starp pēdējās alopātiskās veterinārās zāles devas iedošanas dzīvniekam normālos lietošanas apstākļos un bioloģiski ražotu pārtikas produktu iegūšanu no šādiem dzīvniekiem ir divreiz garāks nekā likumīgais nogaidīšanas vai gadījumā, ja šis laiks nav precizēts, 48 stundas.

Izņemot vakcinācijas, parazitū apkaršanu un jebkuras obligātās iznīcināšanas programmas, ko paredz dalībvalstis, ja dzīvnieks vai dzīvnieku grupa gada laikā saņem vairāk nekā divus vai, maksimāli, trīs ārstēšanas kursus ar ķīmiski sintezētām veterinārajām zālēm vai antibiotikām (vai vairāk nekā vienu ārstēšanas kursu, ja to produktīvais dzīves cikls ir mazāks par vienu gadu), tad attiecīgos lopus vai no tiem atvasinātos produktus nedrīkst pārdot kā produktus, un lopiem ir jāiziet pārveides laiks, ko paredz 2.iedaļa saskaņā ar kontroles iestādes vai organizācijas piekrišanu.

5. Dzīvnieku labturība turēšanas laikā

Saskaņā ar bioloģiskās lauksaimniecības principiem dzīvnieku pavairošana notiek dabiskā ceļā, taču ir atļauta arī mākslīgā apsēklošana.

Kastrācija ir atļauta, ja tas nepieciešams, lai nodrošinātu produktu kvalitāti un to veic kvalificēti speciālisti.

Trušu turēšanas apstākļi neierobežo dzīvnieku kustības, nerada tiem diskomfortu un ciešanas.

Dzīvniekiem nodrošina iespēju brīvi piecelties, apgulties, piekļūt pie barības un ūdens.

Trušus atļauts turēt aplokos, aizgaldos un sprostos, ja to platība atbilst trušu vajadzībām. Jauntrušus tur aplokos vai aizgaldos.

Trušus var turēt ārā- aplokos vai pārvietojamos iežogojumos, ja laika apstākļi ir piemēroti trušu turēšanai ārā.

Ārā aplokos izveido nojumes, kur trušiem patverties no saules, lietus un vēja. Ārā aplokos truši ir nodrošināti ar ganību zāli, zaļbarību vai citu sulīgu barību (skābbarību, sakņaugi), kā arī dzeramo ūdeni.

Ja trušus audzē grupās, grupas lielums ir atkarīgs no dzīvnieku attīstības pakāpes un attiecīgās šķirnes uzvedības īpatnībām, taču vienā sprostā turēt ne vairāk par 25 dzīvniekiem.

Trušu mītnēs vismaz 10 stundas diennaktī ir nodrošināta gaisma.

Trušu mītnēs nav atļauta trušu turēšana tikai uz režģu grīdā. Sprostos vismaz viena trešdaļa no grīdas platības ir ar segumu un pakaišiem.

Mītnēs minimālā grīdas platība uz dzīvnieku ir šāda:

1. vaislas dzīvniekiem – 0.5m^2 ;
2. mātītēm ar trusēniem – 0.6m^2 ;
3. jauntrušiem un nobarojamiem trušiem, turot tos grupās – 0.3m^2

Optimālais sprostu augstums noteiktai trušu šķirnei ir šāds:

1. mazajām šķirnēm- ne mazāks par 0.5 m;
2. vidējām un lielajām šķirnēm – ne mazāks par 0.7m.

6. Trušu uzskaitē

Trušu audzētājs nodrošina trušu uzskaiti, lai kontroles institūcijas tos spētu identificēt:
Vaislas trušus – visos to audzēšanas posmos;
Pārējos trušus – sagatavošanas, pārvadāšanas un tirgū laišanas posmā.

7. Dzīvu dzīvnieku nogādāšana kautuvē

Pārtikas iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas pārvadā dzīvus dzīvniekus uz kautuvēm, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. dzīvniekus savācot un pārvadājot, ar tiem jāapietas uzmanīgi un neradot nevajadzīgus draudus;
2. dzīvniekus, kuriem ir slimību simptomi vai kuru izcelsme ir ganāmpulkos, par ko zinām, ka tajos ir sabiedrības veselībai nelabvēlīgi slimības ierosinātāji, var vest uz kautuvi vienīgi tad, kad kompetentā iestāde to ļauj.

8. Trušu gaļas apstrādes uzņēmuma strukturālās prasības.

8.1. Telpu higiēna. Telpu izvietojums.

Telpu izvietojums, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums:

1. ļauj veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju;
2. nepieļauj vai samazina piesārņojumu, kas izplatās pa gaisu;
3. nodrošina iespēju visas darbības veikt higiēniski;
4. aizsargā no netīrumu uzkrāšanās un produktu saskares ar indīgām vielām, kondensāta vai pelējuma veidošanās uz virsmām;
5. ļauj īstenot labu higiēnas praksi, tai skaitā aizsardzību pret grauzēju un insektu radīto piesārņojumu un tā apkarošanu;
6. nodrošina iespēju uzturēt trušu gaļas apstrādei nepieciešamo temperatūras režīmu un iespēju temperatūru uzraudzīt un, ja vajadzīgs, reģistrēt.

Temperatūras reģistrācijas ierīces nepieciešamas aukstumkamerās, kurās uzglabā atvēsinātu, saldētu trušu gaļu.

Trušu gaļas apstrādes uzņēmuma telpas jāprojektē un jāizvieto tā, ka iespējams īstenot labu higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu starp tehnoloģiskajiem procesiem vai to laikā.

Uzņēmuma teritorijai jābūt iežogotai. Pie visām uzņēmuma ieejām teritorijai jābūt noklātai ar cietu, izturīgu segumu ūdens notecei nepieciešamajā slīpumā. Uzņēmumā ir jābūt izveidotai caurlaižu sistēmai.

Ražošanas procesam ir jābūt tā izplānotam un ražošanas telpām attiecīgi apgādātām ar nepieciešamajām iekārtām, lai visas apstrādes operācijas varētu veikt secīgi, ar minimāliem kavējumiem, lai nekrustotos izejvielu, gaļas izstrādājumi, gatavās produkcijas, atkritumu, kā arī tīrajā, pārejās un netīrajā zonā strādājošā personāla plūsmas.

8.2. Telpu konstrukciju atbilstība higiēna prasībām.

Visas virsmas telpās jāuztur labā stāvoklī, tām jābūt viegli tīrāmām un dezinficējamām. Jāizmanto ūdensnecaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli.

Grīdas.

Grīdām jābūt izgatavotām ar cietu, ļoti blīvu segumu tām jābūt tauku un ūdens necaurlaidīgām, tās nedrīkst būt slidenas, ar pietiekamu slīpumu ūdens notecei.

Visām virsmas drenāžām un lūkām jābūt pārklātām ar noņemamiem nerūsējošiem režģiem.

Sienas.

Sienu segumam jābūt gaišam, tām jābūt vismaz 1,8 m augstām. Sienu apdares materiālu savienojumu vietām jābūt aizpildītām ar ūdensnecaurlaidīgu komponentu. Savienojumam starp grīdu un sienām jābūt izliektam(noapaļotam), lai atvieglotu mazgāšanu un novērstu netīrumu uzkrāšanos.

Durvis.

Durvīm ir jābūt gludām un no neabsorbējoša materiāla.

Griesti.

Griestiem ir jābūt projektētiem un izbūvētiem tā, lai mazinātu kondensāta, putekļu un netīrumu uzkrāšanos, neveidotos pelējums un plaisas. Jānodrošina griestu tīrība.

Logi un citas atveres.

Uz āru atveramie logi un citas atveres jāaprīko ar insektu sietu, kas jāuztur tīrs. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem. Palodzēm jābūt slīpām, lai tās nevarētu izmantot kā plauktus.

Ventilācija

Jābūt piemērotiem un pietiekami daudziem dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas, no piesārņotās platības un tīru platību. Ventilācijas sistēmas jāizveido tā, lai filtri un citas daļas, kam vajadzīga tīrīšana vai nomaiņa, būtu viegli pieejamas.

Apgaismojums.

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

Ražošanas telpās apgaismojumam jābūt ne mazākam kā 220 luksi un pietiekamam nepieciešamo darbību veikšanai. Visām dienas gaismas un kvēlspuldzēm jābūt nodrošinātām ar plastikāta aizsegumiem, lai plīstot stikli no spuldzēm nenokļūtu pārtikas produktos.

Kanalizācija

Kanalizācijas iekārtām jāatbilst paredzētajam nolūkam. Tās jāprojektē un jāveido tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska. Ja kanalizācijas kanāli ir pilnībā vai daļēji atvērti, tie

jāprojektē tā lai atkritumi nenokļūtu no piesārņotās platības uz tīro platību, jo īpaši telpās, kur apstrādā pārtiku, kas varētu apdraudēt galapatērētāja veselību.

Iekārtas un aprīkojums.

Visām iekārtām un aprīkojumam trušu gaļas produktu apstrādes telpās un virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt tādas konstrukcijas, lai produkciju pasargātu no piesārņošanās ar toksiskām vielām, smakām. Virsmām ir jābūt no neabsorbējoša materiāla, izturīgām pret koroziju un atkārtotām mazgāšanas un dezinfekcijas procedūrām. Trušu gaļas apstrādē nav atļaut izmantot nažus ar koka spaļiem un koka griešanas dēļus. Nedrīkst izmantot koka taru. Transportieru lentām jābūt izgatavotām no mitruma neuzsūcošiem un pret koroziju izturīgiem materiāliem, kurus var viegli tīrīt, piemēram, no polimēru materiāliem.

Visām iekārtām un aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar pārtiku:

Jābūt rūpīgi iztīrītam un dezinficētam tīrīšana un dezinfekcija jāveic tik bieži, lai novērsu jebkādu piesārņojuma risku.

Jābūt tā veidotam, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku.

Izņemot vienreizlietojamus konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidotam, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un dezinficētus.

Visām iekārtām un aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt uzstādītam tādā veidā, lai ļautu veikt aprīkojuma, iekārtu un apkārtējās teritorijas atbilstošu tīrīšanu.

Jābūt atbilstošām ierīcēm darba instrumentu, iekārtu un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai un glabāšanai. Šīm ierīcēm jābūt no materiāla, kas ir izturīgi pret koroziju, un tām jābūt viegli tīrāmām un ar atbilstošu karstā un augstā ūdens apgādi.

Visām izlietnēm vai citām šādām iekārtām, kas paredzētas pārtikas mazgāšanai, jābūt ar atbilstošu karstā un/vai augstā dzeramā ūdens apgādi.

9. Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm (t.sk. mērierīcēm), reglamentētās sfēras mērierīču pārbaude

Vajadzības gadījumā aprīkojumam uzstāda jebkādu atbilstošu vadības ierīci, lai nodrošinātu normatīvo aktu par pārtikas higiēnu un nekaitīgumu mērķus - pārtikas nekaitīguma sasniegšanu.

Valsts metroloģiskajai kontrolei ir pakļauti mērīšanas līdzekļi, kurus lieto pārtikas produktu izgatavošanai un kontrolē, tehniskās drošības kontrolē, veicot izmeklēšanu un ekspertīzi. Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu verificēšanu veic Metroloģijas centrs vai akreditētas laboratorijas.

Verificēšanas rezultātu rakstisks apliecinājums par mērīšanas līdzekļu atbilstību ir verificēšanas sertifikāts un/vai verificēšanas atzīme(uzlīme, metāla zīmoga reljefa nospiedums, svina plomba ar reljefa nospiedumu, plastmasas plomba ar fiksējošo mehānismu). Verificēšanas atzīme ietver verificēšanas laboratorijas akreditācijas numuru vai identifikācijas zīmi, verificēšanas laiku(mēnesis un gada pēdējie divi cipari).

10. Atkritumu uzglabāšana

Atkritumi ir jāizved no ražošanas telpām tik bieži, cik nepieciešams, un vismaz vienu reizi dienā. Atkritumi jāsavāc un jāuzglabā ūdens necaurlaidīgos nerūsējoša materiāla, marķētos konteineros ar vākiem. Lai konteinerus uzturētu tīrus tajos var būt ievietoti aizsienam polimēra materiāla maisi. Konteineri jāiztukšo, jāiztīra un jāmazgā katras darba dienas beigās un atkritumi regulāri jāiztransportē no uzņēmuma teritorijas, lai izvairītos no smaku rašanās, putniem, insektiem un grauzējiem. Atkritumu uzglabāšanas vietai arī ir jāparedz tīrīšana.

11. Blakusprodukti

11.1. Trušu gaļas blakusproduktu savākšana un uzglabāšana

Trušu gaļas blakusprodukti jāsavāc un jātransportē ūdens necaurlaidīgos konteineros ar vākiem. Vairākkārt izmantojamie konteineri un visas vairākkārt izmantojamās ierīces un iekārtas, kas nonāk saskarē ar truša gaļas blakusproduktiem:

Jātīra un jādezinficē pēc katras lietošanas;

Pirms lietošanas tām jābūt tīrām.

Vairākkārt izmantojamie konteineri jāparedz konkrētu produktu pārvadāšanai, ciktāl vajadzīgs, lai novērstu piesārņojuma izplatību.

Jāveic visi vajadzīgie pasākumi, lai nodrošinātu to, ka trušu gaļas blakusprodukti, kas ir trešās kategorijas materiāli, ir identificējami un to savākšanas un transportēšanas laikā tiek turēti atsevišķā un identificējamā veidā. Uz konteineriem jābūt marķējumam „NELIETOT PĀRTIKĀ” un „3. kategorijas materiāls”.

Ir jāveic iegūto trušu gaļas blakusproduktu daudzuma uzskaitē un reģistrācija. Uzskaites un reģistrācijas dokumenti jāglabā vismaz divus gadus.

Trešās kategorijas blakusproduktus atļauts:

Iznīcināt sadedzinot atzītā sadedzināšanas iekārtā;

Pārstrādāt atzītā blakusproduktu pārstrādes uzņēmumā (lai pēc tam tos sadedzinātu, apglabātu poligonā vai izmatotu kā mēslojumu)

Pārveidot biogāzē atzītā tehniskā iekārtā;

Izmantot par izejvielu atzītā lolojumdzīvnieku barības ražošanas uzņēmumā;

Izmatot kažokzvēriem barībā.

Blakusproduktu apriti reglamentē Regula Nr. 1774/2002, Veterinārmedicīnas likums, kā arī 2004. gada 22. aprīļa PVD rīkojums Nr. 87 „Par dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā”.

11.2. Blakusproduktu uzskaitē

Blakusproduktu aprites uzskaitē trušu gaļas apstrādes uzņēmumā aizpilda „Blakusproduktu aprites uzskaites žurnālu izcelsmes vietā”, kura forma ir noteikta PVD rīkojumā Nr. 87 2.pielikumā.

11.3. Blakusproduktu uzglabāšana

Blakusproduktus savāc un uzglabā šim nolūkā paredzētos marķētos, ūdens un taukus necaurļaidīgos, nerūsējoša materiāla, viegli mazgājamos konteineros ar vākiem. Konteineru skaitam uzņēmumā jāatbilst blakusproduktu apjomam, tie jāuzglabā vietās, kur nav iespējams piesārņot cilvēka uzturam paredzētos produktus un apkārtējo vidi. Pirms blakusproduktu ievietošanas konteineriem jābūt tīriem. Tie jāmazgā un jādezinficē pirms katras lietošanas. Ja konteinerus paredzēts mazgāt trušu gaļas apstrādes uzņēmumā, mazgāšanai jāparedz speciāla vieta ar ūdens pievadu, notekūdeņu novadīšanas sistēmu, pievadceļu ar cietu segumu. Ja uzņēmumu ar tīriem konteineriem apgādā blakusproduktu savācējfirma, trušu gaļas apstrādes uzņēmuma un firmas līgumā jābūt atrunai, ka blakusproduktu konteineru mazgāšanu un dezinfekciju veiks savācējfirma.

11.4. Blakusproduktu transportēšanu

Blakusproduktu transportēšanu drīkst veikt tikai PVD reģistrēts transportēšanas uzņēmums vai arī pats trušu gaļas apstrādes uzņēmums.

Veterinārmedicīnas likuma 40.pants nosaka, ka blakusproduktu īpašniekam ir jānodrošina blakusproduktu aprites atbilstība normatīvo aktu prasībām, bet komersantiem, kas darbojas blakusproduktu aprītē, jābūt reģistrētiem PVD.

12. Ūdens apgāde

Dzeramais ūdens ir ūdens, kas atbilst obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām, kas noteiktas MK noteikumos Nr.235 „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”. Jābūt atbilstošai dzeramā ūdens apgādei, lai nodrošinātu, ka trušu gaļa produkti netiek piesārņota.

Dzeramo ūdeni var izmantot nesadalītu trušu liemeņu ārējai mazgāšanai, ja tiek izmantot šāds ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām.

MK noteikumos Nr. 235 ir norādīti dzeramā ūdens monitoringā nosakāmie rādītāji un analīžu veikšanas biežums. Dzeramā ūdens piegādātāji un uzņēmēji katru gadu (līdz kārtējā gada sākumam) izstrādā monitoringa programmu. Ūdens piegādātājs un komersants to saskaņo ar Sabiedrības veselības aģentūru. Ūdens piegādātājs un komersants var monitoringa programmā iekļaut arī tos ūdens testēšanas rezultātus, kas iegūti paškontroles procedūru ietvaros.

Aizsargjoslas ap ūdens ņemšanas vietām tiek noteiktas, lai nodrošinātu ūdens resursu saglabāšanos un atjaunošanos, kā arī lai samazinātu piesārņojuma ietekmi. Aizsargjoslās ap ūdens ņemšanas vietām aizliegts uzglabāt lopbarību, atkritumus, ķīmiskas vielas, kokmateriālus, kā arī aizliegts aizkraut pievadceļu, veikt dažādus rakšanas darbus.

13. Prasības kautuvēm un gaļas sadalīšanas uzņēmumiem

13.1. Kautuvju uzbūve un telpas

Pārtika aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka to kautuvju uzbūve, telpu izvietojums un iekārtas, kurās kauj trušus, atbilst šādām prasībām:

1. Tajās ir jābūt telpai vai segtai platībai dzīvnieku saņemšanai un pārbaudei pirms nokaušanas.
2. Lai novērsu gaļas piesārņošanu, kautuvē:
 - 2.1. ir jābūt pietiekamam skaitam telpu atbilstīgi kautuvē veicamajām darbībām;
 - 2.2. ir jābūt atsevišķai telpai iekšējo orgānu izņemšanai un turpmākai apstrādei, tostarp garšvielu pievienošanai veselīgiem liemeņiem, ja vien kompetentā iestāde atsevišķos gadījumos neļauj konkrētā kautuvē nodalīt minēto darbību laiku;
 - 2.3. nodrošina šādu darbību veikšanas vietas vai laika nodalīšanu:
 1. apdullināšana un asiņu notecināšana;
 2. dīrāšana;
 3. gaļas nosūtīšana;
 - 2.4. kautuve ir iekārtota tā, ka ir novērsta gaļas saskaršanās ar grīdu, sienām un palīgierīcēm;
 - 2.5. kautuves līnijas, ja tās izmanto, ir veidotas tā, lai kaušanas procesā notiktu pastāvīga virzība uz priekšu un novērsu piesārņojuma izplatību dažādās kaušanas līnijas daļās. Ja tajās pašās telpās darbina vairāk nekā vienu kaušanas līniju, šīm līnijām jābūt atbilstošā veidā nodalītām, lai novērst piesārņojuma izplatību no vienas līnijas citā.
3. Kautuvēs ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82°C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.
4. Iekārtām roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotās gaļas apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, lai novērsu piesārņojuma izplatīšanos.
5. Kautuvē ir jābūt slēdzamām vietām vai tilpnēm tādas gaļas glabāšanai atdzesētā stāvoklī, kuras tālāka apstrāde ir apturēta, un atsevišķām slēdzamām vietām vai tilpnēm tādas gaļas uzglabāšanai, kas atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā.
6. Kautuvē ir jābūt atsevišķai vietai, kur ir atbilstošas iespējas, lai tīrītu, mazgātu un dezinficētu:
 - 6.1. tādas pārvadāšanas iekārtas kā redeļu kastes;
 - 6.2. transporta līdzekļus, pārtikas produktu pārvadāšanai
7. Kautuvē ir jābūt atbilstoši aprīkotai slēdzamai vietai vai vajadzība gadījumā telpai, ko izmanto tikai veterinārais dienests.

13.2. Trušu gaļas sadalīšana un atkaulošana

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka trušu gaļas sadalīšanu un atkaulošanu veic saskaņā ar šādām prasībām:

- 13.1.1. Darbs ar gaļu jāorganizē tā, lai novērstu vai pēc iespējas samazinātu piesārņojumu. Tādēļ pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka:
 1. Sadalīšanai paredzēti gaļu uz darba telpām pārvieto pakāpeniski pēc vajadzības;
 2. Gaļu sadalot, atkaulojot, apgriežot, kapājot, iesaiņojot un iepakojot, tās temperatūrai jā saglabājas ne vairāk kā 4°C, izmantojot ne vairāk kā 12°C apkārtējo temperatūru vai alternatīvu sistēmu, kam ir līdzvērtīga iedarbība,

3. Ja telpas ir apstiprinātas dažādu dzīvnieku sugu gaļas sadalīšanai, veic piesardzības pasākumus, lai novērstu gaļas savstarpēju piesārņošanu, vajadzības gadījumā, nodalot ar dažādu dzīvnieku sugu gaļu veicamo darbību vietu vai laiku.
- 13.1.2. Tomēr gaļu var arī atkaulot un sadalīt, pirms tā sasniedz 6.2.1. punkta apakšpunktā minēto gaļas temperatūru, ja sadalīšanas telpa ir tajā pašā ēkā, kur atrodas kaušanas telpas, ar nosacījumu, ka gaļu uz sadalīšanas telpu pārvieto: Tieši no kaušanas telpām vai pēc nogaidīšanas perioda dzesinātavā vai saldētavā.
- 13.1.3. Līdzko gaļa ir sadalīta un attiecīgā gadījumā iepakota, tā ir jāatdzesina līdz 6.2.1. punktā minētajai temperatūrai.
- 13.1.4. Sadalīšanas un atkaulošanas telpās ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82°C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.

14. Trušu gaļas pārvadāšana, uzglabāšana

14.1. Trušu gaļas pārvadāšana.

- 14.1.1. Transportlīdzekļiem, kas iesaistīti pārtikas aprītē, jāatbilst valstī noteiktajām normatīvo aktu prasībām, un ir jābūt PVD izsniegtai atļaujai pārtikas pārvadāšanai ar tiem.
- 14.1.2. Pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju.
- 14.1.3. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros nedrīkst izmantot nekam citam, kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.
- 14.1.4. Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.
- 14.1.5. Vajadzības gadījumā pārvadāšanas līdzekļiem un/vai konteineriem, ko izmanto pārtikas līdzekļu pārvadāšanai, jāuztur pārtikas produkti atbilstošās temperatūrās un jābūt iespējai minētās temperatūras kontrolēt.

14.2. Trušu gaļas produktu uzglabāšana

- 14.2.1. Neiesaiņota gaļa jāuzglabā atsevišķi no iepakotas gaļas, ja vien to neuzglabā dažādos laikos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls, uzglabāšanas veids vai pārvadāšana nevar izraisīt gaļas piesārņojumu.
- 14.2.2. Svaiga trušu gaļa jāuzglabā ne augstākā kā 4°C temperatūrā.
- 14.2.3. Izejvielas nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai.
- 14.2.4. Jānodrošina iespēja uzturēt trušu gaļas uzglabāšanai nepieciešamo temperatūras režīmu, iespēja temperatūru uzraudzīt un reģistrēt.
- 14.2.5. Trušu gaļas produktu apstrādes uzņēmumā aukstuma kamerās jābūt temperatūras mērīšanas ierīcēm. Temperatūrai jābūt nolāsamai ārpusē pie aukstuma kameras durvīm vai citā viegli pieejamā vietā. Temperatūras mērīšanas ierīcēm jābūt novietotām maksimāli tālu no aukstuma avotiem un jāatrodas vietā, kur telpas temperatūra ir visaugstākā.

14.3. Trušu gaļas derīguma termiņa noteikšana

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

1. produkta fizikāli ķīmiskās īpašības, piemēram, pH, a_w , sāls saturu, konservantu koncentrāciju un iepakojuma sistēmas tipu, ņemot vērā uzglabāšanas un apstrādes apstākļus, piesārņošanas iespējas un prognozējamo derīguma termiņu;
2. konkrētā mikroorganisma augšanas un izdzīvošanas iespējas, veicot arī prognozējošu matemātisku modelēšanu konkrētajam pārtikas produktam, izmantojot attiecīgā mikroorganisma kritiskos augšanas vai izdzīvošanas faktorus produktā;
3. uzsēta mikroorganisma spēju augt vai izdzīvot produktā dažādos saprātīgi paredzamos izplatīšanas, uzglabāšanas un lietošanas apstākļos.

14.4. Produkcijas nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība

Pārtikas produktu nekaitīgumu nodrošina profilaktiski, piemēra, ieviešot labas higiēnas praksi un izmantojot procedūras, kas izriet no apdraudējuma, analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principiem. Mikrobioloģiskos kritēriju var izmantot HACCP procedūru un citu higiēnas kontroles pasākumu validācijai un verifikācijai, tādēļ jānosaka mikrobioloģiskie kritēriji. Saskaņā ar Regulu 852/2004 4.pantu pārtikas nozares dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība mikrobioloģiskajiem kritērijiem. Tas ietver kritērijiem noteikto vērtību pārbaudi, ņemot paraugus, veicot analīzes un īstenojot korektīvus pasākumus saskaņā ar pārtikas aprites tiesību aktiem un kompetentās iestādes norādījumiem.

14.5. Iesaiņošana un iepakošana.

Iesaiņošanas un iepakojuma materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu un jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam.

Iesaiņošana un iepakojuma jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma.

Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas un iepakojuma materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.

15. Marķēšana

- 15.1. Identifikācijas marķējumu piestiprina, pirms produkts atstāj uzņēmumu.
- 15.2. Marķējumam jābūt skaidram, neizdzēšamam, uz ar rakstu zīmēm viegli salasāmām, tas skaidri jāparāda kompetentajām iestādēm.
- 15.3. Marķējumā ir jānorāda tās valsts nosaukums, kur atrodas attiecīgais uzņēmums, un šo nosaukumu var rakstīt pilnā apjomā vai kā divu burtu kodu saskaņā ar attiecīgo ISO standartu. (LV)
- 15.4. Marķējumā ir jānorāda uzņēmuma apstiprinājuma numurs. Ja uzņēmums ražo gan pārtiku, uz ko attiecas regula Nr. 853/2004, gan pārtiku uz ko tā neattiecas, attiecīgais pārtikas apritē iesaistītai tirgus dalībnieks var lietot to pašu identifikācijas marķējumu abiem pārtikas veidiem.
- 15.5. Ja marķējumu liek uzņēmumā, kas atrodas Kopienas teritorijā, marķējumam jābūt ovālas formas un jāietver saīsinājums: EK

- 15.6. Atkarībā no dažādu dzīvnieku izcelsmes produktu noformējuma marķējumu var likt tieši uz produkta, tā iesaiņojuma vai iepakojuma vai arī uzdrukāt uz etiķetes, kas piestiprināta produktam, tā iesaiņojumam vai iepakojumam. Marķējums var būt arī kā nenoņemama birka no izturīga materiāla.
- 15.7. Sadalītas gaļas vai subproduktu iepakojumam marķējums jāliek uz etiķetes, ko piestiprina iepakojumam, vai jāuzdrukā uz iepakojuma tā, lai, to atverot marķējumu iznīcinātu. Tam tā nav jābūt, ja atvēršanas laikā iepakojumu iznīcina. Ja iesaiņošana nodrošina tādu pašu aizsardzību kā iepakošana, etiķeti var piestiprināt iesaiņošanas materiālam.
- 15.8. Dzīvnieku izcelsmes produktiem, ko ievieto transporta konteineros vai lielos iepakojumos un kas paredzēti turpmākai apstrādei, pārstrādei, iesaiņošanai vai iepakojšanai citā uzņēmumā, marķējumu var likt uz konteineru vai iepakojuma ārējās virsmas.
- 15.9. Ja dzīvnieku izcelsmes produktus ievieto iepakojumā, ko paredzēts tieši piegādāt gala patērētājam, ir pietiekami likt marķējumu tikai uz minētā iepakojuma ārpusi.
- 15.10. Ja marķējumu liek tieši uz dzīvnieku izcelsmes produktiem, jāizmanto krāsas, kas atļautas saskaņā ar Kopienas noteikumiem par krāsvielu izmantošanu pārtikas produktos.
- 15.11. Ja veikta bioloģiskā procesa sertifikācija, marķējumā norāda šādas norādes:
 1. „Bioloģiskā lauksaimniecība”;
 2. “Kontroli veica” (norāda tās institūcijas nosaukumu, kurai pakļauts uzņēmums, kas veicis produkta galīgo sagatavošanu).

16. Prasības trušu gaļas aprītei nelielā daudzumā

Gaļas iegūšanai nelielā daudzumā dzīvnieku novietnē iekāro kautuvi – atsevišķu ēku vai telpu ar atsevišķu izeju.

16.1.1. Kautuvē iekārto:

1. kaušanas telpu ar atsevišķu vietu apdullināšanai un atasiņošanai, ādas novilkšanai un iekšējo orgānu izņemšanai (turpmāk – eviscerācija);
2. telpu vai vietu gaļas atvēsināšanai un uzglabāšanai, kur iespējams nodrošināt, lai temperatūra nebūtu augstāka par 4°C.
3. vietu vai tilpni zaķveidīgo ādu savākšanai;
4. vietu mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu glabāšanai;
5. vietu iesaiņojamo materiālu glabāšanai;
6. vietu neatliekamās palīdzības medikamentu glabāšanai;
7. vietu darbinieku drēbju glabāšanai.

16.1.2. Kautuvē ierīko slēdzamu vietu vai tilpni tādas atdzesētas gaļas glabāšanai, kuras tālākā apstrāde ir apturēta, un atsevišķu vietu vai tilpni blakusproduktu vai tādas gaļas uzglabāšanai, kura atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā.

16.1.3. Kautuvē:

1. grīdu uztur labā stāvoklī un kārtībā, tā ir gluda, ūdensnecaurlaidīga, neabsorbējoša, mazgājama, dezinficējama, izturīga pret pūšanu;
2. sienas uztur labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas, dezinficējamas, ar gludu virsmu tādā augstumā, kāds nepieciešams, lai veiktu attiecīgās darbības;
3. logi ir izturīgi viegli mazgājami, atveramās logu daļas aizklāj ar noņemamu sietu;
4. durvis ir gludas, viegli mazgājamas un dezinficējamas;
5. ir pietiekams dabīgais vai mākslīgais apgaismojums;
6. griesti vai jumta iekšējā virsma aizkavē netīrumu uzkrāšanos, ir pieejama tīrīšanai un dezinfekcijai;

7. ir aizliegts kokmateriālu izmantošana vietās, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- 16.1.4. Virsmas, kas nonāk saskarē ar gaļu, kautuvē ir:
1. Gludas, viegli tīrāmas un dezinficējamas;
 2. Izgatavotas no nerūsējoša, netoksiska materiāla.
- 16.1.5. Instrumentus un aprīkojumu, ko izmanto kautuvē, uztur tīru un lietošanas kārtībā. Tos mazgā un dezinficē pirms darba, pēc darba, kā arī darba laikā, ja instrumenti vai aprīkojums ir netīrs.
- 16.1.6. Kautuvi nodrošina ar ierīci instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni 82oC temperatūrā vai lieto citu metodi ar līdzvērtīgu iedarbību.
- 16.1.7. Roku un instrumentu mazgāšanai un dezinfekcijai nodrošina:
1. tekoša karstā un aukstā ūdens padevi. Ūdens atbilst normatīvajos aktos noteiktajām dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām;
 2. ar līdzekļiem roku mazgāšanai un aprīkojumu roku žāvēšanai vai nosusināšanai.
- 16.1.8. Dezinfekcijas līdzekļus lieto atbilstoši normatīvajiem aktiem par darbībām ar biocīdiem.
- 16.1.9. Pirms zaķveidīgo kaušanas ar attiecīgo PVD teritoriālo struktūrvienību saskaņo kaujamo zaķveidīgo skaitu un kaušanas laiku.
- 16.1.10. zaķveidīgos drīkst kaut tikai pēc to pirmskaušanas apskates, kuru veic PVD teritoriālās struktūrvienības pilnvarotais veterinārārsts.
- 16.1.11. kaušanu un eviscerāciju veic šādi:
1. kaušanas telpā atļauts ievest tikai dzīvus zaķveidīgos;
 2. zaķveidīgos ko ieved kaušanas telpā, nokauj nekavējoties;
 3. apdullināšanu, atasiņošanu, dīrāšanu, eviscerāciju un citu apstrādi veic nekavējoties un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu;
 4. eviscerācijas laikā nepieļauj gremošanas trakta satura nokļūšanu uz liemeņa;
 5. iekšējos orgānus, izņemot nieres, izņem nekavējoties;
 6. iekšējos orgānus atdala tā, lai, veicot pēc kaušanas ekspertīzi, tie būtu identificējami.
- 16.1.12. PVD teritoriālās struktūrvienības pilnvarotais veterinārārsts veic pēc kaušanas veterināro ekspertīzi.
- 16.1.13. Kautķermeņa daļas, kas nav derīgas lietošanai pārtikā, pēc iespējas ātrāk atdala no pārtikā izmantojamās gaļas.
- 16.1.14. Gaļa, kuras tālākā apstrāde ir apturēta vai kura ir atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā, kā arī neēdamie blakus produkti, nedrīkst nonākt saskarē ar gaļu, kas ir atzīta par derīgu lietošanai pārtikā.
- 16.1.15. Visos gaļas aprites posmos novērš pārtikā izmantojamās gaļas saskaršanos ar grīdu un sienām.
- 16.1.16. Nokautos zaķveidīgos pēc eviscerācijas un ekspertīzes veikšanas iespējami ātri atdzesē līdz 4oC un iepakoj atbilstoši normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- 16.1.17. Iegūto gaļu aizliegts izmantot cilvēku uzturā, ja PVD teritoriālās struktūrvienības pilnvarotais veterinārārsts, izvērtējot zaķveidīgo novietnes īpašnieka sniegto informāciju par zaķveidīgo turēšanas un barošanas apstākļiem, ārstēšanā lietotajiem medikamentiem, kā arī pēc pirmskaušanas apskates un pēc kaušanas veterinārās ekspertīzes uzskata, ka gaļa rada risku cilvēku vai dzīvnieku veselībai vai kāda cita iemesla dēļ nav derīga pārtikai.
- 16.1.18. Transportēšanas laikā zaķveidīgo liemeņiem nodrošina 4°C temperatūru.
- 16.1.19. Nelielā daudzumā iegūtas gaļas izplatīšanai nepieciešams dzīvnieka novietnes īpašnieka sastādīts pavaddokuments. Pavaddokumentā (marķējumā) norāda:

1. pārtikas produkta nosaukumu;
2. neto masu, derīguma termiņu;
3. uzglabāšanas nosacījumus (temperatūras režīms);
4. ražotāja nosaukumu un adresi.

Ja veikta bioloģiskā procesa sertifikācija, marķējumā norāda:

3. „Bioloģiskā lauksaimniecība”;
4. „Kontroli veica” (norāda tās institūcijas nosaukumu, kurai pakļauts uzņēmums, kas veicis produkta galīgo sagatavošanu).

17. Personāla higiēna

17.1. Obligātās veselības pārbaudes, personāla higiēnas ievērošana

- 17.1.1. Obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic personām, kuru darbs (mācību prakse) ir tieši saistīts ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai. Darbinieka veselības pārbaudes veic primārās veselības aprūpes ārsts un atļauj strādāt pārtikas aprītes uzņēmumos apstiprina ar ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā, kuras jāuzglabā PVD pieejamā vietā. MK noteikumi Nr.494 (27.11.01.) ‘Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm’ pielikumos norādīti izmeklēšanas veidi, veselības pārbažu periodiskums (reizi gadā) un personas medicīnas grāmatiņas noformējums.
- 17.1.2. Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu darba apģērbu.
- 17.1.3. Ražošanas telpās nedrīkst atrasties darbinieku apģērbs un personīgās lietas.
- 17.1.4. Atbildīgajam darbiniekam jāpārbauda, vai visi darbinieki valkā piemērotus darba apģērbus, vai mati ir nosegti, netiek valkāti juvelieru izstrādājumi vai citi rotājumi, kas varētu piesārņot produktus. Periodiski visā darba laikā jāpārbauda, vai pareizi tiek lietoti cimdi, vai pareizi tiek veiktas roku mazgāšanas un dezinfekcijas procedūras, vai darbinieki ražošanas telpās nedzer, neēd un nesmēķē, vai darbinieki, kas strādā ar izejvielām, nepārvietojas paši un nepārvieto aprīkojumu uz telpām. Kur notiek darbs ar termiski apstrādātiem vai patēriņam gataviem produktiem.
- 17.1.5. Priekšauti un līdzīgi priekšmeti nedrīkst tikt mazgāti uz grīdas.
- 17.1.6. Darba apaviem jābūt mazgājamiem un dezinficējamiem.
- 17.1.7. Nevienam, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt pārtiku vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu.
- 17.1.8. Jānodrošina atbilstošas ģērbtuves darbiniekiem.
- 17.1.9. Jābūt līgumam par darba apģērbu piegādi un mazgāšanu. Ja nav līguma, tad ir jābūt centralizētai darba apģērbu mazgāšanai.
- 17.1.10. Jānodrošina atbilstošs skaits ūdens skalojamo tualetu, tās jāsavieno ar efektīvu kanalizāciju. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.

17.2. Personāla apmācība.

- 17.2.1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina: ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam;
atbilstību visām normatīvo aktu prasībām, kas attiecas uz noteiktās pārtikas nozarēs strādājošu personu apmācības programmām.
- 17.2.2. Darbinieks (izņemot ceturtnā vai piektā profesionālās kvalifikācijas līmeņa darbinieku), uzsākot darbu pārtikas uzņēmumā, noklausās piecas stundas garu mācību kursu „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” (turpmāk-mācību kurss) atbilstoši MK not. Nr.409 1. pielikumā noteiktajai programmai.
- 17.2.3. Darbinieks (izņemot ceturtnā un piektā profesionālās kvalifikācijas līmeņa darbinieku) atkārtoti noklausās mācību kursu reizi divos gados.
- 17.2.4. Mācību kursu vada persona, kurai ir augstākā izglītība pārtikas nozarē, veterinārijā, medicīnā, lopkopībā vai bioloģijā un atbilstoša darba pieredze pārtikas higiēnas un pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā, vai kurai ir dokumentāri apliecinājumi par pēdējo piecu gadu laikā iegūtu papildu izglītību pārtikas higiēnas jomā, tai skaitā pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas apgūšana.
- 17.2.5. Darbiniekam, kas kādā pārtikas aprites posmā vada uzņēmuma pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu, nepieciešams dokuments, kurš apliecina darbinieka zināšanas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā.

18. Aizsardzība pret pārtikas piesārņojumu.

Pārtikas piesārņojums – jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fiziski piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas gaitā vai citos pārtikas aprites posmos veikto darbību rezultātā un kuru klātbūtne pārtikā var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, padarīt pārtiku nederīgu cilvēka patēriņam vai citādi izmainīt pārtikas dabu vai sastāvu.

Pārtikas piesārņojuma veidi:

Bioloģiskais – patogēnās baktērijas, to toksīni (piem. Salmonella, Shigella, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes u.c.), raugi (pārvēršot cukurus oglekļa dioksīdā un ūdenī, bojā produktus uzglabāšanas laikā), pelējuma sēnes (Mucor ģints, Aspergillus), vīrusi (Norwalk-like virus, Rotavīruss, Hepatitis A u.c.), parazīti.

Ķīmiskais – smagie metāli, tīrīšanas līdzekļi, pārtikas piedevas, minerālmēslu atliekas, pesticīdu atliekas, mikotoksīni, indīgie augi un sēnes u.c..

Fizikālais – stikla, metāla, iepakojamā materiāla gabaliņi personāla greznumlietas, pogas, mati, cigarešu atliekas, grauzēji, insekti, grauzēju spalvas, koka gabaliņi u.c..

Kā liecina pārtikas izraisīto saslimšanu statistika, mikrobioloģiskais piesārņojums ir bīstamākais no pārtikas piesārņojuma veidiem, jo baktērijas var neradīt produkta ārējā izskata būtiskas izmaiņas un nav ar acīm saskatāmas, bet to vairošanās norit ļoti strauji un tām piemīt spēja veidot toksīnus. Kaitīgie mikroorganismi pārtikas produktos var iekļūt ražošanas procesā no iekārtām, piesārņotām izejvielām, netīra ūdens, kā arī transportēšanas, uzglabāšanas, gatavošanas vai realizācijas laikā. Mikroorganismi vairojas tur, kur to attīstībai ir piemēroti apstākļi.

Regula 852/2004 „Par pārtikas higiēnu” II. pielikums IX. nodaļa nosaka: visos pārtikas ražošanas, apstrādes uz izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda

piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī.

18.1. Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus. Lai nepieļautu grauzēju un insektu klātbūtni uzņēmumā:

1. pārtikas aprites telpas uztur tīras;
2. aiztaisa visas šķirbas un plaisas sienās un grīdās, netur vaļā ārdurvis;
3. visus atveramos logus, ventilācijas un kanalizācijas lūkas, nodrošina ar atbilstoši viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem;
4. pārtikas produktus uzglabā tikai slēgtos traukos un paliktņiem vai plauktos;
5. kontrolē, vai kopā ar pārtikas produktiem uzņēmumā netiek ienesti kaitēkļi vai grauzēji;
6. neuzglabā noliktavas telpās, produktus kartona vai papīra iesaiņojumos;
7. uzņēmumā neuzglabā bojātus produktus;
8. regulāri pārbauda, vai uzņēmumā nav redzamas kaitēkļu vai grauzēju pēdas un pārbaudes rezultātus reģistrē;
9. parādoties pazīmēm, ka uzņēmumā varētu būt kaitēkļi vai grauzēji, nekavējoties par to ziņo kompetentām iestādēm.

18.2. Jābūt arī izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai nepieļautu mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām (vai īpašos gadījumos, ja kompetenta iestāde piekrīt, lai nepieļautu, ka piekļuve var radīt piesārņojumu).

18.3. Jābūt izstrādātai programmai tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumu veikšanai. Tīrīšanas un dezinfekcijas programmā norāda:

1. telpas, virsmas, iekārtas un aprīkojums, kas jātīra;
2. katra posma tīrīšanas biežumu;
3. izmantotos tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus;
4. tīrīšanas un dezinfekcijas metodes,
5. par konkrēto procesu atbildīgās personas.

19. HACCP (paškontroles) procedūras

HACCP sistēmas septiņi pamatprincipi nosaka secīgu rīcību bīstamību identificēšanā un savlaicīgā novēršanā:

1. Riska cēloņu analīze. Izvērtējot tehnoloģiskā procesa plūsmu.
2. Kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana tajā posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu apdraudējumu vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim,
3. Kritisko robežu noteikšana kritiskajos kontroles punktos, kas, aizkavēto, novēršot vai samazinot noteiktos apdraudējumus, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem,
4. Efektīvu uzraudzības procedūru noteikšana un īstenošana kritiskajos kontroles punktos,
5. Korektīvu rīcību noteikšana, ja uzraudzība norāda, ka kritiskais kontroles punkts netiek kontrolēts,
6. Regulāri veicamo procedūru izveidošana, veicot kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes,
7. Dokumentu un uzskaites ieviešana, kas atbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu pasākumu efektīvu darbību.

19.1. HACCP sistēmas izstrāde posmi.

1. Darba uzdevuma noteikšana,
2. HACCP sistēmas darba grupas izveidošana,
3. Produkta raksturojuma izstrādāšana,
4. Produkta lietotāju apzināšana,
5. Procesa norises posmu shēmas izstrādāšana,
6. Norises shēmu atbilstības pārbaude darba vietā,
7. Bīstamības cēloņu apzināšana katrā procesa posmā un pasākumu noteikšana šo cēloņu novēršanai,
8. Kritisko posmu atklāšana, izmantojot sazaroto lēmumu shēmu,
9. Nominālo lielumu un kritisko robežu noteikšana katrā kritiskajā posmā,
10. Monitoringa sistēmas izstrādāšana katrā kritiskajā posmā,
11. Korektīvo pasākumu izstrādāšana,
12. Darbību un rezultātu dokumentēšana,
13. HACCP sistēmas izvērtēšana,
14. HACCP sistēmas darbības pārskatīšana.

19.2. Produkta norises posmu shēmas izstrādāšana.

- 19.1.1. Forma brīvi izvēlēta,
- 19.1.2. Jāietver visi procesa posmi(ieskaitot procesa aizkavēšanos)- izejvielu izvēle, pārstrāde, realizācija, mazumtirdzniecība un patērētāja darbība,
- 19.1.3. Katram posmam nepieciešams pietiekams daudzums atbilstošu tehnisko datu, kuros noteikti aptverts ;

1. visas izejvielas un sastāvdaļas, to iepakojums;
2. ražotnes telpu plāns, iekārtu izvietojums un raksturojums;
3. visu procesa posmu secība;
4. visu izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu laika un temperatūras vēsture, ieskaitot iespējamo aizkavēšanos;
5. šķidru un cietu vielu aprites kārtība;
6. produkta otrreizējas pārstrādes ceļi;
7. iekārtu konstrukcijas īpatnības;
8. tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras un to iedarbība;
9. vides higiēna;
10. darbinieku pārvietošanās maršruti;
11. augstas un zemas bīstamības (tīro un netīro) zonu atdalīšana;
12. darbinieku higiēnas realizācija;
13. lietošanas norādījumi patērētājam;
14. produktu uzglabāšanas un transportēšanas noteikumi.

Izstrādājot norises posmu shēmu un posmu raksturojumu, ir ļoti labi jāpārzina viss ražošanas process, no izejvielas pieņemšanas līdz gatavās produkcijas realizācijai. Šajā sistēmas izstrādes posmā grafiski attēlojam visu konkrētā produkta ražošanas procesu ar visiem mazajiem starpposmiem, piemēram, mazgāšanu, iekļaujot visus procesus, kas varētu ietekmēt gatavā produkta kvalitāti. Kad process ir grafiski attēlots pēc lēmumshēmas izvērtējam, kurš ražošanas posms šim produktam ir kritiskais un kādas bīstamības to apdraud.