



Putnu gaļas pārstrādes labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas

**Izstrādāja:
Biedrība „Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija”
Un nozares vadošie speciālisti**

Rīga, 2006

1. Ievads	3
1.1. Likumdošanas pamatojums (normatīvās atsauces).....	3
1.2. Termini un definīcijas.....	5
1.3. Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi putnu gaļas pārstrādes uzņēmumā.....	9
2. Putnu gaļas higiēnas vispārīgās prasības	9
3. Primārā ražošana	10
3.1. Putnu gaļas higiēnas primārās ražošanas pamatprincipi.....	10
3.2. Barība un barības komponentes.....	12
4. Putnu nogāde kautuvē	13
4.1. Putnu transportēšana.....	13
4.2. Putnu pieņemšana.....	13
5. Uzņēmuma telpas un aprīkojums	15
5.1. Putnu gaļas pārstrādes uzņēmuma, telpu un aprīkojuma higiēnas pamatprincipi.....	15
5.2. Putnu kaušana un to gaļas pārstrāde.....	17
5.2.1. Putnu pieņemšana kautuvē.....	17
5.2.2. Putnu kaušanas un eviscerācijas telpas.....	18
5.2.3. Putnu gaļas sadales telpas.....	18
5.2.4. Putnu gaļas izstrādājumu, mehāniski atdalītas gaļas(MAG) un gaļas produktu ražošanas telpas.....	19
5.3. Iepakojšana un iesaiņošana.....	19
5.4. Pārtikā neizmantojami blakusprodukti.....	19
5.5. Ūdens un ledus.....	20
5.6. Temperatūras kontrole.....	20
5.7. Personāla telpas un higiēnas aprīkojums.....	21
6. Procesa kontrole.....	21
6.1. Putnu gaļas ražošanas procesa higiēnas kontroles pamatprincipi.....	21
6.2. Procesa kontroles sistēma.....	22
6.3. Kaušanas, eviscerācijas higiēna.....	23
6.4. Pēckaušanas veterinārā ekspertīze un novērtējums.....	24
6.5. Gaļas pirmapstrādes un pārstrādes procesa kontrole.....	25
6.6. Specifiskās prasības attiecībā uz izejvielām.....	28
6.7. Rīcība ar neatbilstošiem produktiem.....	29
6.8. Izsekojamības sistēma. Produktu atsaukšana.....	29
7. Uzņēmuma telpu un aprīkojuma uzturēšana un sanitārija	30
7.1. Vispārīgās prasības uzturēšanai un sanitārijai.....	30
7.2. Telpu un aprīkojuma (iekārtu) uzturēšana.....	30
7.3. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas (sanitārijas) pasākumi.....	31
7.4. Kaitēkļu kontrole.....	31
8. Transportēšana un uzglabāšana	32
8.1. Transportēšana.....	32
8.2. Uzglabāšana.....	32
8.2.1. Izejvielu, sastāvdaļu un palīgmateriālu uzglabāšana.....	32
8.2.2. Nepārtikas ķīmisko vielu uzglabāšana.....	32
8.2.3. Gatavās produkcijas uzglabāšana.....	33
9. Personāla higiēna	33
10. Apmācība	34
11. Prasības dokumentācijai	34
Izmantotā literatūra	36
Pielikumi.....	

1. Ievads

Šīs Labas higiēnas prakses vadlīnijas paredzētas pārtikas uzņēmumiem (turpmāk – uzņēmumiem), kas nodarbojas ar vistu sugas putnu kaušanu, pārstrādi, kā arī piedāvā savu produkciju tirdzniecībā vai piegādā to patērētājam.

PUTNU GAĻAS IEGUVES UN PĀRSTRĀDES NOZARES RAKSTUROJUMS

Ar 2006. gadu pārtikas aprites uzraudzībā tiek ieviestas ES higiēnas regulu prasības, kā arī regulu par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem. Šo prasību ieviešanai nepieciešams aktualizēt un izstrādāt metodiskos norādījumus, procedūras, vadlīnijas.

Uzņēmumos neatbilstības saistītas, galvenokārt, ar strādājošo nepietiekamām zināšanām pārtikas un personāla higiēnas prasību jomā, zemu atbildības līmeni, kā arī nepietiekamu paškontroles sistēmas funkcionēšanu uzņēmumos.

Ņemot vērā vēsturiskās tradīcijas, vienā uzņēmumā tiek veiktas vairākas ražošanas darbības (gaļas produktu, maltas gaļas, gaļas izstrādājumu ražošana), kas apgrūtina uzņēmumu skaita identifikāciju atbilstoši Eiropas Savienības likumdošanai. Putnu gaļas ražošanas nozarē darbojas:

- 10 atzītie putnu gaļas ieguves un sadales uzņēmumi ar tiesībām izplatīt produkciju Eiropas Kopienas tirgū. Tie ir lieljaudas uzņēmumi, t. sk. maltas gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanas uzņēmumi, kuru jauda pārsniedz 7,5 tonnas nedēļā.
- 9 putnu kaušanas uzņēmumi, no tiem 3 ir ES dalībvalstu tirgus uzņēmumi, 6 – nacionālā (vietējā) tirgus uzņēmumi.
- 5 reģistrētas putnu un trušu kautuves mājas apstākļos.
- 28 reģistrētas dējējvistu novietnes.
- 1 mehāniski atkaulotas putnu gaļas ražotājs, kas ir atzīto uzņēmumu sarakstā produkcijas eksportam uz Krievijas Federāciju.

Latvijas lielākie putnu gaļas ieguves un pārstrādes uzņēmumi ir SIA „Lielzeltiņi” un AS Putnu fabrika „Ķekava”.

Abos nozares lielākajos uzņēmumos ražošanas procesā tiek:

- ievēroti augsti ražošanas standarti atbilstoši ES prasībām;
- nodrošināta iespēja iegūt augstas kvalitātes produkciju;
- ievēroti putnu labturības nosacījumi un ES ieteikumi - neturēt putnus būros.

Pēc LAD datiem 2005.gadā Latvijā saražotā putnu gaļas apjoms kautsvarā ir 17,20 tūkst. tonnas, savukārt importēts 26,16 tūkst. tonnas putnu gaļas kautsvarā. Kopā 2005.gadā patērētas 46,42 tūkst. tonnas putnu gaļas un tās produkti. Problēmas Latvijas putnu gaļas ražotājiem rada cenu starpība veikalos Latvijas produkcijai un importētai.

1.1. Likumdošanas pamatojums (normatīvās atsauces)

- 1.1.1. Lai lietotu šo dokumentu ir nepieciešami šādi ar atsaucēm norādītie dokumenti.
- 1.1.2. Šajās vadlīnijās apkopotas reglamentējošās putnu gaļas ražošanas un pārstrādes pamatprasības un sniegtas rekomendācijas šo prasību izpildei.
- 1.1.3. Uzņēmumam nav obligāti jāizpilda šajās vadlīnijās sniegtās rekomendācijas, ja vien tiek izpildītas noteiktās reglamentējošās prasības.
- 1.1.4. Šīs vadlīnijas nav autoritatīva reglamentējošo prasību interpretācija.

1.1.5. Prasības, kas norādītas slīprakstā ir reglamentētas prasības un to piemērošana ir obligāta.

1.1.6. PUTNU GAĻAS APRITES NOTEIKUMI

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 852/2004** – pārtikas produktu higiēna;
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 853/2004** – specifiskās higiēnas prasības attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 854/2004** – īpaši noteikumi par lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 2074/2005** – ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854 un Regulu 882/2004, izņēmumus Regulai (EK) Nr. 852/2004 un groza Regulu (EK) 853/2004 un (EK) Nr. 854/2004.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 2076/2005** – ar ko nosaka pārejas noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004, Nr. 854/2004 un Nr. 882/2004 īstenošanai un ar ko groza Regulas (EK) Nr. 853/2004 un Nr. 854/2004.

1.1.6. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 852/2004** – pārtikas produktu higiēna.

Regula 852/2004 nosaka vispārīgās higiēnas prasības mērķu veidā, lai īstenotu LHP pasākumus, kurus jāievēro katram pārtikas aprites dalībniekam, lai aizsargātu patērētāju. Šie pasākumi ietver prasības sanitārijai, telpu un iekārtu uzturēšanai un personāla apmācībai.

1.1.7. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 853/2004** – specifiskās higiēnas prasības attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku.

Regula ietver papildus strukturālas un vadības prasības gaļas ražošanai. Šajās vadlīnijas sniegti ieteikumi specifisko higiēnas prasību izpildei attiecībā uz :

- svaigas putnu gaļas un tās subproduktu ražošanu,
- putnu maltas gaļas, putnu gaļas izstrādājumu un MAG no putnu gaļas ražošanu,
- putnu gaļas produktu ražošanu.

1.1.8. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 854/2004** - īpaši noteikumi par lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu.

Regula ietver specifiskās dzīvnieku izcelsmes pārtikas uzraudzības prasības un valsts pilnvarotā veterinārārsta vai veterinārā eksperta atbildību attiecībā uz ražotāju uzraudzību. Specifiskās prasības attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtikas uzraudzību ietver HACCP sistēmas un LHP pasākumu verifikāciju.

1.1.9. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 2074/2005** – ieviešanas pasākumi.

Regula skaidro prasības attiecībā uz pārtikas aprites informācijas nodrošināšanu, kas saistīta ar:

- kaušanai nosūtāmiem dzīvniekiem,
- aizliegumu tirgot svaigu putnu gaļu, kuras iegūšanā izmantotas vielas, kas putnu gaļā aiztura ūdeni,
- kalcija satura noteikšanu MAG.

1.1.10. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) **Nr. 2076/2005** – pārejas noteikumi.

Regula nosaka organizētu pieeju pārtikas ķēdes informācijas aprites sistēmas ieviešanai, kas attiecas uz kaušanai nosūtāmiem dzīvniekiem. Regula paredz pārejas periodu putnu kautuvju

personāla, kas piedalās veterinārajā ekspertīzē, apmācību īstenošanai un šo uzņēmumu sertifikācijai.

1.1.11. Citi ES likumdošanas akti.

Regulā **178/2002** – par vispārīgajiem pārtikas aprites tiesību aktiem, noteikts, ka tāpat kā citiem pārtikas aprites dalībniekiem, putnu gaļas ražotājiem jāuztur pieraksti par piegādātājiem un klientiem.

Regulā **2073/2005** – mikrobioloģiskie kritēriji, noteikti mikrobioloģiskie kritēriji svaigai putnu gaļai, gaļas izstrādājumiem, produktiem un maltai gaļai.

Putnu gaļas ražotājiem jāievēro un jāizpilda arī putnu labturības un veselības prasības.

1.1.12. Komisijas vadlīnijas.

Komisija ir izstrādājusi vadlīnijas Regulu 852/2004 un 853/2004, kā arī HACCP principu ieviešanai, un šajās vadlīnijās tas tiek ņemts vērā.

1.2. Termini un definīcijas

Šī dokumenta lietošanas nolūkiem ir lietoti zemāk dotie termini un definīcijas.

1.2.1. Pārtikas aprites tiesību akti

Ir normatīvi un administratīvi akti, kas kopienas vai valsts līmenī reglamentē pārtiku vispār, un jo īpaši pārtikas nekaitīgumu; tie attiecas uz jebkuru pārtikas – kā arī barības, ko ražo produktīviem dzīvniekiem vai ko izbaro šādiem dzīvniekiem – ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu.

Regula Nr. 178/2002

1.2.2. Darbība, kas saistīta ar pārtikas apriti

Ir jebkura darbība, kas nes peļņu vai nenes, kas ir publiska vai privāta, kas saistīta ar jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu.

Regula Nr. 178/2002

1.2.3. Tirgus dalībnieks, kas iesaistīts pārtikas aprītē

Ir ikviena fiziska vai juridiska persona, kura atbildīga par to, lai tiktu nodrošināts, ka, veicot ar pārtikas apriti saistītu darbību, kas ir tās pārziņā, tiks izpildītas pārtikas aprites tiesību aktu prasības.

Regula Nr. 178/2002

1.2.4. Risks

Ir apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību varbūtība un minētās ietekmes nopietnība.

Regula Nr. 178/2002

1.2.5. Riska analīze

Ir process, ko veido trīs savstarpēji saistītas daļas: riska novērtējums, riska vadība un riska paziņošana.

Regula Nr. 178/2002

1.2.6. Riska novērtējums

Ir zinātniski pamatots process, ko veido četri posmi: apdraudējuma identificēšana, apdraudējuma raksturojums, iedarbības novērtējums un riska raksturojums.

Regula Nr. 178/2002

1.2.7. Apdraudējums

Ir bioloģisks, ķīmiskais vai fiziskais aģents pārtikā vai barībā vai tāds pārtikas vai barības stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz veselību.

Regula Nr. 178/2002

1.2.8. Izsekojamība

Ir spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku, barību, produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.

Regula Nr. 178/2002

1.2.9. Barība

Ir jebkura pārstrādāta, daļēji pārstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, tostarp piedevas, ko paredzēts izbarot dzīvniekiem.

Regula Nr. 178/2002

1.2.10. Primārā ražošana

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

Regula Nr. 178/2002

1.2.11. Galapatērētājs

Ir pēdējais pārtikas produktu patērētājs, kurš neizmantos pārtiku darbībā, kas saistīta ar pārtikas apriti.

Regula Nr. 178/2002

1.2.12. Pārtikas higiēna, turpmāk tekstā „higiēna”

Ir pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu.

Regula Nr. 852/2004

1.2.13. Uzņēmums

Ir jebkura pārtikas aprites vienība.

Regula Nr. 852/2004

1.2.14. Kompetentā iestāde

Ir dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta nodrošināt šīs regulas prasību izpildi, vai jebkura cita iestāde, kurai centrālā iestāde ir deleģējusi minēto kompetenci.

Regula Nr. 852/2004

1.2.15. Līdzvērtīgs

Ja tas attiecas uz citām sistēmām, ir tāds, ar ko var sasniegt tos pašus mērķus.

Regula Nr. 852/2004

1.2.16. Piesārņojums

Ir apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana

Regula Nr. 852/2004

1.2.17. Dzeramais ūdens

Ir ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas Padomes 1998.gada 3.novembra Direktīvā 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti.

Regula Nr. 852/2004

1.2.18. Iesaiņošana

Ir pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un „iesaiņojums” ir pats ietinamais materiāls vai trauks.

Regula Nr. 852/2004

1.2.19. Iepakošana

Ir viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā, un „iepakojums” ir pats ārējais trauks.

Regula Nr. 852/2004

1.2.20. Pārstrāde

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

Regula Nr. 852/2004

1.2.21. 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, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, sasaldēti vai atkausēti.

Regula Nr. 852/2004

1.2.22. Pārstrādes produkti

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

Regula Nr. 852/2004

1.2.23. Gaļa

Ir mājputnu ēdamās daļas.

Regula Nr. 853/2004

1.2.24. Mājputni

Ir saimniecībā audzēti putni, tostarp putni, ko neuzskata par mājputniem, bet ko audzē kā mājdzīvniekus, izņemot skrējēj putnus.

Regula Nr. 853/2004

1.2.25. Liemenis

Ir dzīvnieka ķermenis pēc kaušanas un apstrādes.

Regula Nr. 853/2004

1.2.26. 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.

Regula Nr. 853/2004

1.2.27. Subprodukts

Ir svaiga gaļa, kas nav liemeņa gaļa, ieskaitot iekšējos orgānus.

Regula Nr. 853/2004

1.2.28. Iekšējie orgāni

Ir krūšu dobuma, vēdera dobuma un iegurņa orgāni, kā arī traheja un barības vads, un putniem – guza.

Regula Nr. 853/2004

1.2.29. Maltā gaļa

Ir atkaulota gaļa, kas ir samalta un satur mazāk nekā 1% sāls.

Regula Nr. 853/2004

1.2.30. Mehāniski atdalīta gaļa vai MAG

Ir produkts, kas iegūts, atdalot gaļu no gaļas kauliem pēc atkaulošanas vai no mājputnu liemeņiem, izmantojot mehāniskus līdzekļus, kā rezultātā tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra.

Regula Nr. 853/2004

1.2.31. Gaļas izstrādājumi

Ir svaiga gaļa, tostarp gabalos sadalīta gaļa, kurai pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas vai kurai veikta pārstrāde, kas nav pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības.

Regula Nr. 853/2004

1.2.32. Kautuve

Ir uzņēmums, kurā kauj un dīrā dzīvniekus, kuru gaļa paredzēta lietošanai pārtikā.

Regula Nr. 853/2004

1.2.33. Gaļas sadalīšanas uzņēmums

Ir uzņēmums, kurā gaļu atkaulo un/vai sadala.

Regula Nr. 853/2004

1.2.34. Gaļas produkti

Ir pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot gaļu vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus tā, ka pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šīm produktam vairs nav svaigas gaļas īpašību.

Regula Nr. 853/2004

1.2.35. Mikroorganismi

Ir baktērijas, vīrusi, raugi, pelējuma sēnes, aļģes, parazītiskie viensūņņi, mikroskopiskie parazītiskie helminti, kā arī to toksīni un metabolīti.

Regula Nr. 2073/2005

1.2.36. Mikrobioloģiskais kritērijs

Ir kritērijs, kas nosaka produkta, pārtikas produktu partijas vai procesa pieņemamību un izriet no mikroorganismu neesamības, esamības vai skaita un/vai to toksīnu/metabolītu daudzuma masas, tilpuma, virsmas vai partijas vienībā (-ās).

Regula Nr. 2073/2005

1.2.37. Pārtikas nekaitīguma kritērijs

Ir kritērijs, kas nosaka produkta vai pārtikas produktu partijas pieņemamību, un to piemēro tirgū laistajiem produktiem.

Regula Nr. 2073/2005

1.2.38. Procesā higiēnas kritērijs

Ir kritērijs, kas norāda uz ražošanas procesa pieņemamu darbību. Šāds kritērijs neattiecas uz produktiem, kas ir laisti tirgū. Tas nosaka piesārņojuma līmeni, kuru pārsniedzot ir nepieciešami korektīvi pasākumi, lai saglabātu procesa higiēnu pārtikas aprites tiesību aktiem atbilstošā līmenī.

Regula Nr. 2073/2005

1.2.39. Partija

Ir identificējamu produktu grupa vai komplekts, kas ir iegūts attiecīgajā vietā viena noteikta ražošanas perioda laikā.

Regula Nr. 2073/2005

1.2.40. Derīguma laiks

Ir vai nu periods, kas atbilst periodam līdz „izlietot līdz”, vai arī minimālais „derīguma termiņš”.

Regula Nr. 2073/2005

1.2.41. Lietošanai cilvēka uzturā gatava pārtika

Ir pārtika, ko ražotājs ir paredzējis tiešam patēriņam pārtikā un ko nav nepieciešams termiski apstrādāt vai kā citādi apstrādāt, lai likvidētu vai līdz pieņemamam līmenim samazinātu nevēlamo mikroorganismu saturu.

Regula Nr. 2073/2005

1.2.42. Pārtikas drošība

Jēdziens, kas izskata to, ka pārtika nevar izraisīt apdraudējumu patērētājam, ja tā ir sagatavota un/vai izlietota atbilstoši paredzētai lietošanai.

ISO 22 000

1.2.43. Gala produkts

Produkts, kurš nepakļaujas uzņēmuma turpmākai apstrādei vai pārveidošanai.

ISO 22 000

1.2.44. Priekšnosacījumu programma

(Pārtikas drošības) Pamatnosacījumi un darbības, kas nepieciešamas, lai uzturētu higiēnisku vidi visā pārtikas aprites ķēdē, kas ir piemērota, lai ražotu, apstrādātu un piegādātu drošu gala produktu un drošu pārtiku cilvēku uzturam.

1.2.45. 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 pieļaujamam līmenim.

ISO 22 000

1.2.46. Kritiskā robeža

Kritērijs, kas atdala pieņemamību no nepieņemamības.

ISO 22 000

1.2.47. Uzraudzība

Plānotu novērojumu secība vai mērījumi, lai novērtētu vai kontroles pasākumi tiek veikti kā paredzēts.

ISO 22 000

1.2.48. Korektīva darbība

Darbība, lai novērstu atklātās neatbilstības cēloni vai citu nevēlamu situāciju.

ISO 22 000

1.2.49. Verificēšana

Uz objektīvu liecību balstīts pamatojums, ka konkrētās prasības ir izpildītas.

ISO 22 000

1.3. Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi putnu gaļas pārstrādes uzņēmumā

1.3.1. Pārtikas aprites dalībnieki, kas ir iesaistīti putnu kaušanas, gaļas pārstrādes un izplatīšanas posmos, nodrošina:

- produktu atbilstību normatīvo aktu un uzņēmuma normatīvi tehnisko dokumentu prasībām;
- pārtikas drošību;
- HACCP principiem atbilstošu procedūru izstrādāšanu, ieviešanu, uzturēšanu, aktualizēšanu.

1.3.2. Pārtikas aprites dalībnieki, kas ir iesaistīti putnu kaušanas, gaļas pārstrādes un izplatīšanas posmos, nodrošina efektīvus pasākumus komunikēšanai ar:

- piegādātājiem un apakšuzņēmējiem;
- klientiem un patērētājiem (t.sk. informācija par glabāšanas nosacījumiem, sastāvu u.c.);
- likumdošanas izstrādes organizācijām un kompetento iestādi;
- citām juridiskām un fiziskām personām, kuras var ietekmēt pārtikas drošību;
- ar uzņēmuma personālu par jautājumiem, kuriem ir ietekme uz pārtikas drošību.

2. Putnu gaļas higiēnas vispārīgās prasības

2.1. Putnu gaļai jābūt drošai un piemērotai patēriņam cilvēku uzturā. Lai nodrošinātu drošas svaigas putnu gaļas un tās produkcijas izlaidi, piedāvājumu patērētājam un patēriņu, visām ieinteresētajām un iesaistītajām pusēm, sākot ar likumdevējiem, ražotājiem un beidzot ar patērētājiem, ir jā piedalās šī procesa īstenošanā.

2.2. Pārtikas aprītē iesaistītajiem dalībniekiem pēc kompetentās iestādes pieprasījuma ir jāsniedz jebkāda veida informācija, kas attiecas uz putnu gaļas ražošanas procesu un gaļas higiēnu.

2.3. Putnu gaļas higiēnas nodrošināšanas programmu primārais mērķis ir sabiedrības veselības nodrošināšana un aizsardzība. Šādas programmas jāizstrādā, pamatojoties uz

zinātniski pierādītu risku, ko patērētājam var radīt svaiga putnu gaļa un tās produkcija, kā arī ņemot vērā visus apdraudējumus, kas noteikti, pamatojoties uz pētījumiem, uzraudzības procedūrām un citām aktivitātēm.

- 2.4. Kur vien iespējams un piemērojams, izstrādājot un ieviešot putnu gaļas higiēnas nodrošināšanas programmas, jāizmanto riska analīzes principi.
- 2.5. Putnu gaļas higiēnas nodrošināšanas pamatprasību izpildei ir jākontrolē apdraudējumi, kas var rasties putnu gaļas ražošanas apritē. Lai piemērotu putnu gaļas higiēnas nodrošināšanas pamatprasības, jāņem vērā informācija par apdraudējuma veidu un to izplatību putnu populācijā, kas ir pieejama no primārās ražošanas posma.
- 2.6. Putnu gaļas ražošanas un/vai pārstrādes uzņēmumam ir jādarbojas, pamatojoties uz HACCP principiem. Lai HACCP principus efektīvāk izmantotu praksē, tie jāņem vērā, izstrādājot un ieviešot higiēnas uzraudzības procedūras, visā putnu gaļas ražošanas un/vai pārstrādes ķēdē.
- 2.7. Kompetentā iestāde nosaka valsts pilnvarotā veterinārārsta (eksperta) atbildību un lomu. Turpmāk tekstā veterinārais eksperts.
- 2.8. Ražošanas procesa un personāla higiēnas nodrošināšanas pasākumos ietilpst:
 - higiēnas pasākumu izstrāde un ieviešana,
 - personāla kompetences, pieredzes un prasmju nodrošināšana,
 - atbilstošas personāla apmācības,
 - uzraudzības pasākumi.
- 2.9. Uzņēmumā jābūt noteiktām procedūrām komunikācijai ar izejvielu, sastāvdaļu, iesaiņojamo materiālu piegādātājiem un gatavā produkta realizētājiem un citām ieinteresētajām pusēm (Pārtikas veterināro dienestu, nozares asociācijām u.c.), kuras nepieciešamības gadījumā jāizmanto.

3. Primārā ražošana

- Primārā ražošana putnu gaļas ražošanā un/vai pārstrādē ir būtisks apdraudējumu rašanās avots.
- Daļai apdraudējumu to izcelsmes avots ir dzīvi putni, kuri paredzēti kaušanai. Šo apdraudējumu kontrolē primārās ražošanas stadijā bieži sastopamas ievērojamas problēmas, kas saistītas ar *E.coli* (enterohemorāģiskie), *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.* un citiem apdraudējumiem, piemēram, ķīmiskas izcelsmes (veterināro zāļu atliekvielas, pesticīdi).
- Uz riska analīzi balstīta pieeja putnu gaļas higiēnas nodrošināšanai ietver apsvērumus par iespējamā riska samazināšanu jau primārās ražošanas stadijā.
- Informācijas nodrošināšana un pieejamība par dzīvu putnu veselības stāvokli, kas paredzēti nokaušanai, atvieglo higiēnas nodrošināšanas programmu izstrādi un nodrošina to, ka dzīvu putnu un putnu gaļas ekspertīzes procedūras ir izstrādātas atbilstoši to potenciālajam slimību spektram un to izplatībai putnu populācijā. Tas var būt īpaši svarīgi situācijās, kad noteiktu zoonožu izraisītāju klātbūtne putnā vai to gaļā nav organoleptiski vai laboratoriski identificējama un ir nepieciešami speciāli papildus kontroles pasākumi.

3.1. Putnu gaļas higiēnas primārās ražošanas pamatprincipi

- 3.1.1. Primārās ražošanas process ir jāvada tā, lai samazinātu jebkādu apdraudējumu un sekmētu, ka putnu gaļa ir droša un piemērota patēriņam cilvēku uzturā.

- 3.1.2. Kur vien ir iespējams un piemērojams, primārajā ražošanā iesaistītajiem uzņēmumiem kopā ar uzraugošajām institūcijām ir jāizstrādā un jāievieš informācijas aprites sistēma, kas nodrošinātu informācijas apkopošanu, un analīzi, kā arī tās pieejamības nodrošināšanu.
- 3.1.3. Minētajai sistēmai jāietver informācija par iespējamo apdraudējumu un apstākļiem, kas attiecas uz konkrēto putnu ganāmpulku, ja tas var ietekmēt putnu gaļas drošību un atbilstību patēriņam cilvēku uzturā.
- 3.1.4. Primārajai ražošanai jāietver valsts izstrādātas un apstiprinātas vai valsts atzītas zoonožu kontroles programmas putnu ganāmpulkos un apkārtējā vidē atbilstoši konkrētiem apstākļiem.
- 3.1.5. Primārajā ražošanā iesaistīts uzņēmums ir atbildīgs par savlaicīgu ziņošanu par zoonožu konstatēšanas gadījumiem savā saimniecībā.
- 3.1.6. Labas higiēnas prakses pasākumiem primārajā ražošanā jāietver:
- putnu labturības, veselības un higiēnas nodrošināšanas pasākumi,
 - putnu turēšanas apstākļu kontrole,
 - barības un barības komponentu kvalitātes un drošības kontrole,
 - saistīto vides faktoru kontrole,
 - riska novērtējums,
 - visu iepriekš minēto pasākumu īstenošanas apliecināšanu pierakstu uzturēšana.
- 3.1.7. Putnu izsekojamības sistēmai ir jānodrošina iespēja izsekot putnu izcelsmi atbilstošā pakāpē (māšu ganāmpulka identifikācija, inkubējamo olu identifikācija, diennakti vecu cāļu piegādātājs, to partijas Nr., datums, kad olas nodotas inkubēšanai, kad izšķīlušies cāļi).
- 3.1.8. Lai ieviestu uz riska analīzi balstītas putnu gaļas higiēnas nodrošināšanas programmas, kopīgi jāsadarbojas gan primārās ražošanas uzņēmumam, gan kompetentai uzraugošajai iestādei.
- 3.1.9. Šādai programmai jānosaka vispārējais putnu veselības stāvoklis, kuri paredzēti nokaušanai, un jāievieš pasākumi, kas nodrošina un uzlabo putnu veselības stāvokli, piemēram, zoonožu kontroles programmas.
- 3.1.10. Lai sekmētu uz riska analīzi balstītu putnu gaļas higiēnas nodrošināšanas programmu izstrādi:
- primārajiem ražotājiem jānodrošina kautuvei pieejama informācija par putnu veselības stāvokli tādā apjomā un pakāpē, kas nodrošina drošas un patēriņam cilvēku uzturā atbilstošas putnu gaļas ražošanu un/vai pārstrādi (dokumentēta pārtikas ķēdes informācija, kurā norāda informāciju par mītni, no kuras putni tiek nosūtīti, putnu skaits, nosūtīšanas galamērķis, izmeklējumi uz Salmonelozī ekspertīzes datums, Nr. un rezultāti, datums, kad veikta putnu apskate un sniegts atzinums, par putnu klīniskajām pazīmēm, apliecinājums, ka piecas dienas pirms putnu nodošanas kaušanai putniem nav izbarota barība kuras sastāvā ir kokcidiostati un par to ka putni noteiktā laika periodā nav saņēmuši zāļu vielas, augšanas stimulatorus, hormonus u.c.)
 - kautuvē jāizstrādā kaušanai nosūtīto putnu un no tiem iegūtās gaļas atbilstības uzraudzības sistēma, no kuras informācija jānodod atpakaļ primārajai ražošanai, lai uzlabotu higiēnu un kvalitātes nodrošināšanas sistēmas efektivitāti primārās ražošanas posmā;

- sistemātiski jāanalizē primārās ražošanas procesa uzraudzībā un kontrolē iegūtā informācija, lai noteiktajās putnu gaļas higiēnas prasībās, ja nepieciešams, tiktu ieviestas izmaiņas.

3.1.11. Uzņēmumam jāvadās pēc izstrādātajām un apstiprinātajām vai valsts atzītajām zoonožu kontroles programmām, kurās ietverta informācija par:

- zoonožu kontroli, tās izraisītāju klātbūtnes izskaušanu putnu ganāmpulkā;
- jaunu zoonožu izraisītāju parādīšanos;
- kontroles un uzraudzības sistēmu, kas sniedz pamatinformāciju un piedāvā uz riska analīzi balstītu pieeju apdraudējumu kontrolei putnu gaļā;
- rīcību gadījumos, kad pastāv karantīnas ierobežojumi putnu pārvietošanai no primārās ražošanas zonas uz kautuvi.

3.1.12. Uzņēmumam jāvadās pēc izstrādātajām un apstiprinātajām vai valsts atzītajām atliekvielu kontroles vai piesārņojuma kontroles programmām, kurās ietverta informācija par:

- veterināro zāļu un pesticīdu izmantošanu, to reģistrāciju, tādā pakāpē, kas ļauj kontrolēt veterināro preparātu un pesticīdu atliekvielas gaļā un tās produkcijā, nodrošinot produkcijas drošību tādā līmenī, kas paredzēts, kā pieļaujams patēriņam cilvēku uzturā;
- kontroles un uzraudzības sistēmu, kas sniedz pamatinformāciju un piedāvā uz riska analīzi balstītu pieeju šāda veida apdraudējumu kontrolei putnu gaļā.

3.1.13. Putnus nedrīkst nodot transportēšanai uz kautuvi, ja:

- tie ir netīri tādā pakāpē, kas var traucēt nodrošināt higiēnisku putnu kaušanu un eviscerāciju, kā arī citas putnu pirmapstrādes procedūras, piemēram, mazgāšanu;
- ir pieejama informācija, kas var traucēt iegūt no putniem drošu un cilvēku uzturam atbilstošu putnu gaļu, piemēram, putnu saslimšanas pazīmes, nesena veterināro preparātu izmantošana putniem. Dažos gadījumos putnu transportēšana uz kautuvi var tikt atcelta, ja putni ir īpaši iezīmēti vai izskatās aizdomīgi. Šajos gadījumos putnu kaušanu veic zem pastiprinātas uzraudzības;
- pastāv apstākļi, kas izsauc vai var izsaukt stresu putniem (piemēram, nav pieļaujams, ka ķeršana notiek apgaismotā telpā, ķeramie putni nav norobežoti sekcijās vai putni sekcijās ir pārblīvēti u.c.), un tas var kaitēt putnu gaļas atbilstības nodrošināšanai.

3.2.Barība un barības komponentes

3.2.1. Putnu nobarošanā primārās ražošanas stadijā jāievēro laba putnu nobarošanas prakse (piemēram, receptūru izstrāde atbilstoši putnu vecumam un veselības stāvoklim, barības komponentu laboratoriskā testēšana).

3.2.2. Lai atvieglotu putnu nobarošanas procesa verifikāciju, primārās ražošanas posmā jāuztur pieraksti par putnu barības un barības komponentu izcelsmi.

3.2.3. Lai būtu iespējams noteikt jebkāda veida saistību starp identificētajiem apdraudējumiem un to radīto iespējamo riska pakāpi patērētājiem, kas var tikt nodotas tālāk visā pārtikas aprites ķēdē, ir nepieciešama sadarbība (komunikācija par barības kvalitatīvo sastāvu, paredzamo pielietojumu un atbilstību reglamentētajām prasībām, kā arī atgriezenisko saiti) starp barības un barības komponentu ražotājiem un patērētājiem.

3.2.4. Putniem nevar izbarot barību vai tās komponentus:

- kuros ir konstatēta zoonožu izraisītāju klātbūtne;

- kuri satur ķīmisku (piemēram, dioksīns, toksiskie elementi, mikotoksīni u.c.) piesārņojumu tādā līmenī, kas pārsniedz noteiktos pieļaujamos piesārņojuma limitus, lai gaļa, kura iegūta no šādiem putniem būtu izmantojama patēriņam cilvēku uzturā.

3.2.5. Saražotā barība putniem un tās ražošanā izmantojamie komponenti ir laboratoriski jātestē, nosakot to atbilstību noteiktiem mikrobioloģiskiem un citiem laboratoriskās kontroles plānā noteiktiem kritērijiem, kā arī maksimāli pieļaujamam mikotoksīnu līmenim, saskaņā ar uzņēmuma izstrādātu programmu.

4. Putnu nogāde kautuvē

4.1. Putnu transportēšana

4.1.1. *Putnus savācot un pārvadājot, ar tiem jāapietas uzmanīgi, neradot nevajadzīgus draudus.*

4.1.2. Putnus uz kautuvi jātransportē tādā veidā, kas nerada apdraudējumu gaļas drošībai un atbilstībai, ievērojot zemāk minētās prasības.

4.1.3. Kaušanai paredzētu putnu nogādei kautuvē jāizmanto tādi transporta līdzekļi un aprīkojums, kas nodrošina to, ka:

- tiek samazināti putnu notraipīšanās un krusteniskās piesārņošanās draudi ar fēču materiālu;
- transportēšanas laikā netiek ienesti jauni apdraudējumi;
- transportēšanas laikā tiek saglabāta putnu izcelsmes identifikācija;
- ir sniegti apsvērumi, lai novērstu pārmērīgu stresu, kas rada draudus putnu gaļas drošumam (piemēram, stresa ierosināta patogēnu izplatība).

4.1.4. Transporta līdzekļiem un putnu pārvietošanas būriem ir jābūt veidotiem un uzturētiem tā, lai:

- putnus varētu vienkārši ievietot, tajos, izņemt un transportēt ar minimālu traumu risku;
- transportēšanas laikā putni transportēšanas būros būtu savstarpēji nodalīti, lai vienas vai dažādu sugu putni nevarētu viens otram radīt traumas;
- izmantojot vienkāršus putnu pārvadāšanas mehānismus, tie netiktu notraipīti vai krusteniski piesārņoti ar fēču materiālu;
- tiktu nodrošināta atbilstoša ventilācija;
- tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumi tiktu izpildīti atbilstoši.

4.1.5. Pārvadāšanas laikā putni būros nevar būt pārblīvēti.

4.1.6. *Putnu transportēšanas līdzekļi un redeļu būri tūlīt pēc to iztukšošanas, vai pēc nepieciešamības ir jātīra un jādezinficē.*

4.1.7. *Uzņēmuma teritorijā iekārto transportēšanai paredzēto transportlīdzekļu un pārvadāšanas iekārtu (redeļu kastes) tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas laukumu vai telpu, kurā ir nodrošināta karstā un aukstā ūdens padeve.*

4.1.8. Personālam, kurš pārvadā dzīvus putnus jābūt apmācītam.

4.2. Putnu pieņemšana

4.2.1. Kautuvē var tikt pieņemti tikai veseli, tīri un attiecīgi identificēti putni.

4.2.2. Pirms putnu nodošanas kautuvei putnu ganāmpulkam ir jāveic pirmskaušanas veterinārā apskate.

4.2.3. Pirmskaušanas veterināro apskati veic:

- putnu mītnē vai
- kautuvē.

4.2.4. Ja tiek konstatētas jebkādas novirzes (piemēram, neadekvāta putnu uzvedība, slimību simptomi, nefīri putni u.c.) atsevišķiem putniem vai visam ganāmpulkam, tie ir jānodala un par faktu jāziņo atbildīgajai personai par pirmskaušanas veterinārās apskates veikšanu.

4.2.5. *Dzīvniekus, kuriem konstatēti slimību simptomi vai kuru izcelsme ir ganāmpulkos, par ko zināms, ka tajos ir sabiedrības veselībai nelabvēlīgi slimības ierosinātāji, drīkst pārvest uz kautuvi vienīgi tad, ja to ļauj kompetentā iestāde.*

4.2.6. Pirmskaušanas veterinārā apskate ir būtiska pirmskaušanas procedūra un visa no tās iegūtā informācija par kaušanai nodotajiem putniem ir jāizmanto gaļas higiēnas nodrošināšanas sistēmā.

4.2.7. Kaušanai nodotajiem putniem piemērojamie gaļas higiēnas pamatprincipi:

- kaušanai nodotajiem putniem ir jābūt tīriem, lai tie nevarētu traucēt higiēniska pārstrādes procesa nodrošināšanu;
- putnu turēšanā un uzkrāšanā putnu pieņemšanas telpā jāminimizē krusteniskās piesārņošanās draudi ar patogēniem un jāsekmē efektīva putnu kaušana un eviscerācija;
- kaušanai nododamajiem putniem tiek veikta pirmskaušanas veterinārā apskate, saskaņā ar PVD (kompetentās iestādes) metodiskiem noteikumiem;
- būtiskā informācija no primārās ražošanas posma un pieejamie pirmskaušanas veterinārās ekspertīzes rezultāti ir jāizmanto procesa kontrolē;
- būtiskā informācija no pirmskaušanas veterinārās ekspertīzes ir jāanalizē un jānodod atpakaļ primārās ražošanas posmam.

4.2.8. Visiem kaušanai nododamajiem putniem ir jāveic pirmskaušanas veterinārā apskate, ko izpilda kompetents valsts pilnvarots veterinārais eksperts vai valsts pilnvarots veterinārārsts.

4.2.9. Pirmskaušanas veterinārās apskates laikā novērtē, vai putniem nav tādu slimību pazīmju, kuras varētu būt bīstamas citiem dzīvniekiem vai cilvēkiem vai kuru dēļ gaļa nav izmantojama cilvēku uzturā.

4.2.10. Putnu pieņemšanas laikā ir jāpievērš īpaša uzmanība, jārīkojas pēc speciāli noteiktām procedūrām vai pēc eksperta norādījumiem (kas var ietvert liegumu nosūtīt putnus uz kautuvi), zemāk minētajos gadījumos:

- putni nav pietiekami tīri;
- putni transportēšanas laikā uz kautuvi ir nobeigušies;
- konstatēta neraksturīga putnu uzvedība, kas var liecināt par putnu saslimšanu;
- ja ir noteikts karantīnas aizliegums vai ir aizdomas par putnu saslimšanu;
- putnu identifikācijas prasības nav izpildītas;
- paziņojumi no primārā ražotāja, ko pieprasa kompetentā iestāde, nav pieejami vai tie ir neatbilstoši (ietverot, saskaņā ar labu veterināro praksi, informācija par putniem lietotajiem medikamentiem nav pieejama vai tā ir neatbilstoša).

4.2.11. Aizliegts iegūt gaļu izmantošanai cilvēku uzturā, ja:

- novietnē nav veikti regulāri dzīvnieku barības un ūdens izmeklējumi, kā arī nav veikta atliekvielu un dzīvnieku infekcijas slimību kontrole saskaņā ar kompetentās iestādes dzīvnieku infekcijas slimību uzraudzības programmu;

- putniem ir konstatētas salmonelozes, ornitozes vai citu cilvēkiem bīstamu infekcijas slimību klīniskās pazīmes. Šādus putnus var kaut pēc veselo putnu kaušanas, ievērojot drošības pasākumus, lai nepieļautu slimību ierosinātāju izplatīšanos.

4.2.12. Pirmskaušanas veterinārā apskate un procesa kontrole ir jāiekļauj kā daļa no kopējās uz riska analīzi balstītās putnu gaļas ražošanas un pārstrādes higiēnas nodrošināšanas sistēmas.

4.2.13. Pirmskaušanas veterinārās apskates rezultātā var tikt doti šādi slēdzieni:

- atzīts par kaušanai atbilstošu;
- atzīts par kaušanai atbilstošu zem pastiprinātas uzraudzības (nodoti kaušanai kā aizdomīgi, veterinārais eksperts, veicot pirmskaušanas veterināro apskati konstatē aizdomīgas pazīmes, kuras var atklāt pēckaušanas veterinārās ekspertīzes laikā, pēc kuras tiek pasludināts galīgais spriedums par putnu gaļas drošumu un atbilstību vai neatbilstību patēriņam cilvēku uzturā);
- aizliegums no putniem iegūto gaļu izmantot patēriņam cilvēku uzturā, sakarā ar tajā esošo piesārņojumu vai nepieļaujami augstu piesārņojuma līmeni;
- noraidījums sakarā ar gaļas neatbilstību;
- ārkārtas putnu izkaušana, kad putni ir piemēroti lai tos nodotu kaušanai zem speciālas uzraudzības, jo to stāvoklis var pasliktināties, ja to kaušanu atliks;
- noraidījums sakarā ar putnu veselības stāvokli, ja tas ir paredzēts likumdošanā.

4.2.14. Informācijas par kaušanai nododamajiem putniem nodrošināšana no primārās ražošanas posma ir svarīga, lai noteiktu optimālus kaušanas un eviscerācijas tehnoloģiskos parametrus, un ir priekšnosacījums efektīvai procesa kontroles pasākumu noteikšanai un izpildei.

5. Uzņēmuma telpas un aprīkojums

5.1. Putnu gaļas pārstrādes uzņēmuma, telpu un aprīkojuma higiēnas pamatprincipi

5.1.1. Putnu gaļas ražošanas un pārstrādes uzņēmumi ir jāizvietoj, jākonstruē tādā veidā, lai pēc iespējas minimizētu putnu gaļas piesārņošanas draudus.

5.1.2. Jāveic blakus esošās teritorijas un uzņēmuma teritorijā notiekošo norišu iespējamās ietekmes izvērtējums uz produkta drošumu.

5.1.3. Putnu gaļas pārstrādes tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai, atkarībā no izmantotām tehnoloģijām, uzņēmumā jāparedz un jāiekārto telpas, kas minētas 1.pielikumā.

5.1.4. Telpām un aprīkojumam ir jābūt konstruētiem, izveidotiem un uzturētiem tā, lai pēc iespējas minimizētu putnu gaļas piesārņošanas draudus un personāls varētu higiēniski veikt savus tiešos darba pienākumus.

5.1.5. Uzņēmuma telpās, kurās ražo un uzglabā svaigu gaļu vai veic citas ar gaļas apstrādi saistītas darbības:

- grīdai ir jābūt gludai, ūdensnecaurļaidīgai, izturīgai pret pūšanu, ar iebūvētām notekūdeņu savākšanas lūkām un šķidrums noplūdei uz tām;
- sienām jābūt pārklātām ar gaišu, gludu, ūdensnecaurļaidīgu, pret mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem izturīgu materiālu;
- griestu apdarei un griestu lampu izvietojumam jābūt tādām, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos;
- logiem jābūt izturīgiem, ūdensnecaurļaidīgiem, ar gludu virsmu. Atveramus logus aizklāj ar noņemamu sietu, lai nepieļautu kukaiņu, grauzēju un putnu iekļūšanu telpās;

- durvīm jābūt izturīgām un nerūsējošām;
- nav pieļaujama kokmateriālu izmantošana telpās, kurās iespējama gaļas saskaršanās ar koka priekšmetiem.

5.1.6. Instrumenti un aprīkojums (konteineri, konveijera lentes, rotējošie naži, gaisa sliežu ceļi), kas saskaras ar gaļu vai kuru saskaršanās ar gaļu ir iespējama:

- ir izgatavoti no nerūsējoša un pret dezinfekcijas līdzekļiem izturīga materiāla, kas neietekmē gaļas kvalitatīvās īpašības;
- to virsmas (arī metinājuma un savienojuma vietas) ir gludas;
- visa tehnoloģiskā procesa laikā gaļa un konteineri, kuros atrodas gaļa nedrīkst tieši saskarties ar grīdu vai sienām.

5.1.7. Instrumentus un aprīkojumu, ko izmanto, strādājot ar dzīvnieku putniem un gaļu, uztur lietošanas kārtībā. Tos mazgā un dezinficē pirms darba, pēc darba, kā arī darba laikā, ja gaļa, instrumenti vai aprīkojums ir piesārņoti.

5.1.8. Jābūt pieejamām atbilstošām temperatūras, mitruma un citu faktoru (kaušanas, sadales, gaļas atdzesēšanas līnijas ātruma, ūdens caurplūdes, apdullināšanas elektriskās strāvas parametru) kontroles ierīcēm (termometri, termoreģistratori, psihrometri u.c.) , kas nepieciešami attiecīgajam putnu gaļas ražošanas un pārstrādes procesam.

5.1.9. Apgaismojumam jābūt ne mazākam kā:

- 220 Lux ražošanas telpās,
- telpās, kurās tiek veikta ekspertīze, ne mazākam kā 540 Lux un
- pārējās uzņēmuma telpās ne mazāk kā 110 Lux.

5.1.10. Vietās kur tiek veikta veterinārā ekspertīze, apgaismojums jānodrošina tā, lai tas būtu tieši vērsts uz putniem un tas nemainītu krāsu uztveri.

5.1.11. Putnu gaļas ražošanas un pārstrādes telpām jābūt apgādātām ar dzeramo ūdeni, kas atbilst tiesību aktos noteiktajām prasībām un kas tiek testēts saskaņā ar Sabiedrības Veselības aģentūrā apstiprināto Dzeramā ūdens kārtējo un audita monitoringa programmu .

5.1.12. Jābūt pieejamām iekārtām un aprīkojumam, kā arī jāizstrādā un jāievieš atbilstošas procedūras, kas nodrošina:

- uzņēmuma telpu, tīrīšanu un dezinfekciju, un šīs telpas jāuztur higiēniskā stāvoklī;
- atkritumu un kritušu putnu iznīcināšanu un/vai izvešanu no uzņēmuma, lai tie neradītu iespējamus draudus cilvēku un dzīvnieku veselībai;
- to, ka ķīmiskas vielas (mazgāšanas, dezinfekcijas un deratizācijas līdzekļi), tiek uzglabātas tādā veidā, ka tās nepiesārņo apkārtējo vidi, izejvielas, sastāvdaļas, gatavo produktu, un nerada draudus cilvēku veselībai.

5.1.13. *Katrā putnu gaļas ražošanas un pārstrādes uzņēmumā jābūt piemērotai slēdzamai vietai vai vajadzības gadījumā telpai un aprīkojumam veterinārajam ekspertam, lai tas varētu pienācīgi veikt gaļas higiēnas kontroles pasākumus.*

5.1.14. Uzņēmumā nepieciešamas iekārtotas telpas un aprīkojums, kas paredzēti laboratoriskai testēšanai, un kuri izvietoti pašā uzņēmumā vai citā atrašanās vietā.

5.1.15. Uzņēmumos, kuros nav iespējams nodrošināt iekārtotas telpas un nepieciešamo aprīkojumu laboratoriskai testēšanai, jānodrošina testēšana neatkarīgā akreditētā laboratorijā.

5.1.16. Telpām, kur notiek putnu eviscerācija vai citas operācijas ar svaigu gaļu, jābūt aprīkotām ar roku mazgāšanas un instrumentu tīrīšanas un dezinfekcijas ierīcēm.

5.1.17. *Iekārtām roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotas gaļas apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos.* Piemēram, krāniem darbināmiem bez roku palīdzības.

5.1.18. *Ierīcēm instrumentu dezinficēšanai var izmantot karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā +82 °C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību* (piemēram, izmantojot dezinfekcijas līdzekļus).

5.1.19. Uzņēmuma telpām jābūt aprīkotām ar dabīgo vai piespiedu ventilāciju:

- lai nodrošinātu atbilstošu telpu temperatūru,
- novērstu pārlietu liela mitruma uzkrāšanos un kondensāta veidošanos putnu gaļas ieguves, pārstrādes un uzglabāšanas telpās un
- lai nodrošinātu to, ka gaiss nav piesārņots ar smakām, putekļiem un dūmiem.

5.1.20. Ventilācijas sistēmai jābūt veidotai tā, lai:

- gaisa piesārņojums tiktu minimizēts;
- būtu iespējams kontrolēt temperatūru, mitrumu un smakas telpās;
- būtu nodrošināts, ka gaisa plūsma no netīrajām zonām (kaušanas, eviscerācijas telpas) nenokļūtu tīrajās zonās (atdzesēšanas, gaļas sadales un iepakošanas telpas).

5.2. Putnu kaušana un to gaļas pārstrāde

5.2.1. Putnu pieņemšana kautuvē

5.2.1.1. Putnu pieņemšanas telpām un aprīkojumam jābūt konstruētam tā, lai, veicot šīs operācijas:

- putni netiktu pārlietu nosmērēti,
- netiktu radīts pārlietu augsts stresa stāvoklis putniem
- vai citādi netiktu nelabvēlīgi ietekmēta putnu gaļas drošība un atbilstība.

5.2.1.2. Putnu pieņemšanas telpām jābūt konstruētām tā, lai:

- putni pieņemšanas telpās nebūtu pārblīvēti, lai tiem nerastos traumas un lai tie nav pakļauti stresam, ko izraisa ārējie klimatiskie apstākļi;
- būtu iespēja tās labi vēdināt;
- šīs telpas būtu fiziski nodalītas no kautuves telpām, kurās var atrasties pārtikā izmantojama putnu gaļa;
- būtu iespēja nodalīt aizdomīgus putnus un veikt to ekspertīzi atsevišķās nodalītās vietās, ja nepieciešams.

5.2.1.3. Putnu pieņemšanas telpās jābūt paredzētam aprīkojumam tādu putnu savākšanai, kuri atzīti par nederīgiem kaušanai.

5.2.1.4. Kanalizācijas un atkritumu savākšanas sistēma nedrīkst radīt draudus putnu gaļai, dzeramajam ūdenim, kas tiek izmantots tehnoloģiskajā procesā, vai tehnoloģiskajām iekārtām.

5.2.1.5. Tai jābūt veidotai tā, lai tā būtu ūdensnecaurlaidīga, noslēgta un aprīkota ar atkritumu savākšanas konteineriem.

5.2.1.6. Atkritumu savākšanas telpai jābūt nodalītai no telpām, kurās tiek veikta putnu eviscerācija vai iegūta putnu gaļa.

5.2.2. Putnu kaušanas un eviscerācijas telpas

5.2.2.1. Visām telpām un aprīkojumam putnu kaušanas un eviscerācijas telpās jāatbilst punktā 5.1. noteiktām prasībām, un tam jābūt konstruētam tā, lai pēc iespējas mazinātu piesārņošanās draudus.

5.2.2.2. *Nav pieļaujama gaļas saskare ar grīdu vai sienām, vai jebkādām citām virsmām, kuras nav paredzētas kontaktam ar pārtikas produktiem.*

5.2.2.3. *Lai novērstu gaļas piesārņošanu, kautuvē:*

- *ir jābūt pietiekamam skaitam telpu atbilstīgi kautuvē veicamajām darbībām (skatīt 1.pielikumu);*
- *ir jābūt atsevišķai telpai iekšējo orgānu izņemšanai un turpmākai apstrādei, tostarp garšvielu pievienošanai veseliem mājputnu liemeņiem, ja vien kompetentā iestāde atsevišķos gadījumos neļauj konkrētā kautuvē nodalīt minēto darbību laiku;*
- *nodrošina šādas darbības veikšanas vietas vai laika nodalīšanu:*
 - *apdullināšana un asiņu notecināšana,*
 - *noplūkšana un plaucēšana,*
 - *gaļas nosūtīšana;*

5.2.2.4. *Kaušanas līnijas (ja tādas izmanto) ir veidotas tā, lai kaušanas procesā notiktu pastāvīga virzība uz priekšu un novērstu piesārņojuma izplatību dažādās kaušanas līnijas daļās.*

5.2.2.5. *Ja tajās pašās telpās darbina vairāk nekā vienu kaušanas līniju, šīm līnijām jābūt atbilstošā veidā nodalītām, lai novērstu piesārņojuma izplatību no vienas līnijas citā.*

5.2.2.6. Telpas, kurās tiek veikta putnu eviscerācija, ir jākonstruē un jāaprīko tā, lai :

- tehnoloģiskā procesa laikā pēc iespējas tiktu minimizēti krusteniskās piesārņošanās draudi (procesa pastāvīga virzība uz priekšu);
- būtu iespējams veikt efektīvas tīrīšanas, dezinfekcijas un uzturēšanas procedūras pēc operāciju veikšanas un starp operācijām;
- grīdas telpās, kurās tehnoloģiskā procesa laikā var rasties ūdens, būtu ieslīpas, tā lai ūdens tiktu pietiekami efektīvi novadīts kanalizācijas sistēmā un tiktu novadīts kopējā sistēmā;
- ēku ārdurvis nedrīkst būt tieši veramas uz putnu kaušanas un eviscerācijas telpām;
- tajās būtu pietiekams dabīgs vai mākslīgs apgaismojums, kā minēts 5.1. punktā, lai nodrošinātu higiēnisku procesa kontroli;
- efektīvi ierobežotu kaitēkļu iekļūšanu vai ieperināšanos;
- atbilstošas vietas būtu paredzētas un iekārtotas ķīmisku vielu (piemēram, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi, smērvielas, eļļas) un citu bīstamu vielu glabāšanai, kas var radīt nejaušu putnu gaļas piesārņošanu.

5.2.3. Putnu gaļas sadales telpas

5.2.3.1. Visām telpām un aprīkojumam putnu gaļas sadales telpās jāatbilst punktā 5.1. noteiktām prasībām, un tam jābūt konstruētam tā, lai pēc iespējas mazinātu piesārņošanās draudus.

5.2.3.2. Uzņēmumos, kuros tiek veikta putnu gaļas sadale un/vai atkaulošana jābūt:

- iekārtām un aprīkojumam, kas ļauj nodrošināt nemainīgu procesa plūsmu, *paredzot pastāvīgu veicamo darbību virzību uz priekšu;*

- iespējai kontrolēt temperatūru gaļas sadales un/vai atkaulošanas telpās.

5.2.4. Putnu gaļas izstrādājumu, maltas gaļas, mehāniski atdalītas gaļas(MAG) un gaļas produktu ražošanas telpas

5.2.4.1. Visām telpām un aprīkojumam putnu gaļas izstrādājumu, MAG un gaļas produktu ražošanas telpām jāatbilst punktā 5.1. noteiktām prasībām, un tām jābūt konstruētām tā, lai pēc iespējas mazinātu piesārņošanās draudus.

5.2.4.2. Uzņēmumos, kuros tiek ražoti gan gaļas izstrādājumi un/vai mehāniski atdalīta gaļa un gaļas produkti, telpu izkārtojumam un aprīkojumam jābūt izveidotam tā, lai nepieļautu savstarpēju dažādu produktu piesārņošanu un dažādu tehnoloģisko procesu krustošanos, paredzot *pastāvīgu veicamo darbību virzību uz priekšu*.

5.2.4.3. Iekārtām termiski apstrādātu putnu gaļas produktu ražošanai jābūt aprīkotām ar ierīcēm, kas ļauj kontrolēt tehnoloģiskā procesa norisi, pārlicinoties, ka ir nodrošināta uzņēmuma deklarētā tehnoloģiskā procesa temperatūra.

5.2.4.4. Uzņēmuma telpas, kas paredzētas putnu gaļas sadalīšanai, malšanai vai mehāniskai atdalīšanai, putnu gaļas izstrādājumu vai produktu ražošanai, jābūt veidotām tā, lai šīs operācijas varētu veikt nodalīti vai lai tas neradītu krusteniskās piesārņošanās draudus.

5.2.4.5. Telpas ir aprīkotas tā, lai būtu iespēja veikt temperatūras kontroli.

5.3. Iepakošana un iesaiņošana

5.3.1. *Uzņēmumā ir jāparedz atsevišķas telpas iepakotas un neiesaiņotas gaļas un tās produktu uzglabāšanai, ja vien tos neuzglabā dažādos laika posmos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls un uzglabāšanas veids nevar izraisīt gaļas vai tās produktu piesārņojumu.*

5.3.2. Tara, kura tiek izmantota putnu gaļas, tās produktu vai izstrādājumu iesaiņošanai un iepakojšanai, nedrīkst radīt draudus veselībai.

5.3.3. Ja tara tiek atkārtoti izmantota, tai jābūt higiēniski konstruētai, no higiēniska materiāla, kuru var viegli tīrīt un dezinficēt.

5.3.4. Iesaiņojuma materiāli ir jāuzglabā atsevišķā telpā, nodrošinot, ka telpa ir pasargāta pret kaitēkļu un putekļu iekļūšanu un nav savienota ar telpām, kurās tiek uzglabātas vielas, kas var radīt produktu piesārņojumu.

5.3.5. Ja iesaiņojuma un iepakojama materiāli tiek glabāti uz grīdas, tos novieto uz paliktņiem.

5.3.6. Ražošanas telpās ienestos materiālus nekavējoties izmanto putnu gaļas izstrādājumu, MAG un gaļas produktu iesaiņošanai.

5.3.7. *Iesaiņošana un iepakošana jāveic tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska. Jāizvairās no apstrādātu un neapstrādātu produktu krusteniskā piesārņojuma.*

5.3.8. *Maltā gaļa, MAG, gaļas izstrādājumi tūlīt pēc to saražošanas ir jāiesaiņo un jāiepako.*

5.3.9. Putnu gaļas izstrādājumus, MAG un gaļas produktus pēc iesaiņošanas nekavējoties novieto uzglabāšanas telpā.

5.3.10. Koka paliktņus drīkst izmantot tikai iepakotu gaļas un gaļas produktu komplektēšanai, transportēšanai.

5.4. Pārtikā neizmantojami blakusprodukti

5.4.1. Speciāli higiēnas kontroles pasākumi jāievēro, lai kontrolētu cilvēku uzturā neizmantojamu blakusproduktu savākšanu un uzglabāšanu.

5.4.2. Cilvēku uzturā neizmantojamie blakusprodukti putnu kautuvēs un pārstrādē jāuzglabā speciāli marķētos konteineros atbilstoši kategorijai.

- 2.kategorija – dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti, kas iegūti kaujot putnus ar slimību pazīmēm un blakusprodukti, kas kaušanas procesā identificēti ar slimību pazīmēm;
- 3.kategorija – dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti, kas iegūti kaušanas procesā, piemēram, asinis, kājas, galvas, ādas un putnu gaļas pārstrādē no cilvēku uzturam paredzētu produktu ražošanas, ieskaitot putnu kaulus.

5.4.3. Cilvēku uzturā neizmantojamus blakusproduktus savāc, transportē bez liekas kavēšanās.

5.4.4. Jānovērš krusteniskās piesārņošanās draudi, nodrošinot to, ka cilvēku uzturā izmantojamā putnu gaļa nenonāk tiešā kontaktā ar cilvēku uzturā neizmantojamo gaļu un ka tās netiek sajauktas.

5.4.5. Nododot (nosūtīt) dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus ir jāveic uzskaitē un reģistrēšana likumdošanā noteiktā kārtībā.

5.5. Ūdens un ledus

5.5.1. Jābūt piemērotām iekārtām un aprīkojumam, dzeramā ūdens temperatūras, ūdens padeves kontrolei.

5.5.2. Jābūt uzstādītam iekārtām, kas nodrošina:

- ērtu un atbilstošu karstā un aukstā ūdens padevi jebkurā laikā;
- karstā ūdens padevi telpu, iekārtu un aprīkojuma tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumu īstenošanai;
- atbilstošas temperatūras dzeramā ūdens padevi roku mazgāšanas ierīcēm.

5.5.3. Ūdens regulāri jātestē, nosakot tā atbilstību mikrobioloģiskiem un ķīmiskiem parametriem, saskaņā ar tiesību aktiem.

5.5.4. Ja uzņēmumā tiek veikta ūdensvada dezinfekcija, pēc dezinfekcijas jāveic aktīvās vielas atlikuma kontrole dzeramajā ūdenī.

5.5.5. Ja uzņēmumā tiek izmantots recirkulācijas ūdens, jānodrošina, ka tas ir apstrādāts, uzraudzīts un uzturēts atbilstoši paredzētajiem mērķiem. Recirkulācijas ūdenim ir atsevišķa piegādes sistēma, kas ir skaidri identificēta.

5.5.6. Ledus tehnoloģiskām vajadzībām jāgatavo no ūdens, kas atbilst dzeramā ūdens kvalitātei, kā arī, tas jāuzglabā un jāizmanto atbilstoši higiēnas prasībām, lai novērstu piesārņojuma draudus.

5.5.7. Ja uzņēmumā tehniskām vajadzībām (ugunsdzēsības ierīcēm, tvaika ražošanai, saldēšanas ierīcēm u.c.) tiek padots ūdens, kas neatbilst dzeramā ūdens kvalitātei, šādi ūdensvadi ir atbilstoši jāprojektē un jāidentificē, lai novērstu dzeramā ūdens sistēmas piesārņojumu.

5.5.8. Uzņēmumā jābūt pieejamiem sekojošiem ūdens un ledus kvalitātes dokumentiem un pierakstiem:

- dzeramā ūdens audita un kārtējais monitorings;
- testēšanas rezultāti un to novērtējums;
- ūdens apstrādes pieraksti (apstrādes metode, izmantotie līdzekļi)

5.6. Temperatūras kontrole

5.6.1. Nenodrošinot atbilstošu gaisa temperatūras, mitruma un citu vides parametru kontroli, putnu gaļa kļūst par piemērotu vidi patogēnu izdzīvošanai un augšanai, kā arī putnu gaļa ir paticīgs produkts mikrobioloģiskam piesārņojumam.

5.6.2. Uzņēmumā jābūt atbilstošām iekārtām un aprīkojumam:

- putnu liemeņu atdzesēšanai un putnu gaļas sasaldēšanai (ja nepieciešams);
- putnu gaļas termiskās apstrādes (ja termiskā apstrāde tiek izmantota) procesa kontrolei;
- putnu gaļas uzglabāšanai atbilstošā temperatūrā, lai nodrošinātu putnu gaļas drošību un atbilstību;
- telpas gaisa temperatūras kontrolei.

5.6.3. Telpas, kurās nepieciešams nodrošināt kontrolētus temperatūras režīmus, norādītas 1.pielikumā.

5.7. Personāla telpas un higiēnas aprīkojums

5.7.1. Putnu kaušanas un eviscerācijas, putnu gaļas tālākas pārstrādes procesā, ražojot putnu gaļas izstrādājumus un termiski apstrādātus produktus, pastāv vairākas iespējas putnu gaļas krusteniskai piesārņošanai no personāla, kas nodarbināts putnu gaļas pārstrādē. Tādēļ ir nepieciešams nodrošināt atbilstošas personāla telpas un higiēnas aprīkojumu, lai pēc iespējas mazinātu putnu gaļas krusteniskās piesārņošanas draudus no personāla.

5.7.2. Personāla telpām, higiēnas ierīcēm un aprīkojumam ir jābūt tā ierīkotām, nodrošinātām un izvietotām, lai tas nevar ietekmēt putnu gaļas drošību.

5.7.3. Jāierīko atsevišķas telpas un higiēnas aprīkojums personālam, kurš nodarbināts netīrajā zonā (t.i. zona no putnu pieņemšanas līdz eviscerācijai ieskaitot), un atsevišķas personālam, kuru darba vietas ir tīrajā zonā. Prasība nav piemērojama mazajiem ražotājiem.

5.7.4. Personālam jāierīko un jānodrošina:

- ģērbtuves, dušas, skalojamas tualetes, roku mazgāšanas un žāvēšanas ierīces un aprīkojums atbilstošās vietās, kuras ir nodalītas no atpūtas un ēdamtelpām;
- darba apģērbs, kuru var efektīvi tīrīt, tādējādi pēc iespējas samazinot piesārņotāju uzkrāšanos.

5.7.5. Durvīm, kas ved no personāla telpām uz putnu gaļas apstrādes un pārstrādes telpām, jābūt aprīkotām ar mehānismu, kas nodrošina durvju pašizvēršanos.

5.7.6. Personāla tualetes regulāri jāuzkopj un jāuztur higiēniskā stāvoklī.

5.7.7. Telpās, kurās notiek darbības ar gaļu, ir jāaprīko ar atbilstošām ierīcēm roku mazgāšanai, kuras ir:

- ērti izvietotas tuvu darba vietām;
- darbināmas bez roku palīdzības;
- apgādātas ar atbilstošas temperatūras ūdens padevi un šķidrām ziepēm vai citu roku mazgāšanas šķidrumu un dezinfekcijas līdzekli;
- aprīkotas ar roku žāvēšanas ierīcēm, materiāliem (papīra salvetēm) un tvertnēm izlietotajām papīra salvetēm;
- aprīkotas ar tiešu notekūdeņu novadīšanas sistēmu kanalizācijā.

5.7.8. Vietās, kurās ierīkotas ierīces personāla roku mazgāšanai, jābūt izvietotām instrukcijām ar atgādinājumu par roku mazgāšanas nepieciešamību.

6. Procesa kontrole

6.1. Putnu gaļas ražošanas procesa higiēnas kontroles pamatprincipi

6.1.1. Liels daudzums apdraudējumu saistīti ar izejvielām, piemēram, *Salmonella*, *Campylobacter spp.*, *Staphylococcus aureus*, apstrādes procesu, piemēram, *Listeria monocytogene*,

un īpaši pārtikas aprītē iesaistītām personām, piemēram, *Staphylococcus aureus* un hepatīta vīrusi.

6.1.2. Efektīva procesa kontrole, kas iekļauj LRP/LHP un HACCP, ir nepieciešama, lai varētu ražot produktus, kas ir droši un piemēroti cilvēku patēriņam.

6.1.3. Drošas un kvalitatīvas produkcijas ražošanā īpaša uzmanība jāpievērš uzņēmuma telpām, to uzturēšanai, uzraudzībai un procesa kontroles pierakstiem.

6.1.4. Uzņēmuma vadītājs ir atbildīgs par procesa kontroles sistēmas ieviešanu.

6.1.5. Procesu kontrolei ir jānosaka zemākā iespējamā mikrobioloģiskā piesārņojuma robeža saskaņā ar riska analīzi. Izmantojams 2. pielikums

6.1.6. Uzņēmumam ir jāizstrādā, jāievieš un jāuztur brīvprātīgas izvēles sistēma procesa kontrolē un tai jābūt balstītai uz HACCP principiem un Labas higiēnas prakses (LHP) priekšnosacījumiem, kas iekļauj sanitārijas standartu darbības procedūras.

6.1.7. Procesu kontrolei ir jāatspoguļo apdraudējumu kontrole visā pārtikas aprites ķēdē, ieskaitot primāro ražošanu.

6.1.8. Lai nodrošinātu atbilstību procesa pieņemamību definējošiem kritērijiem, uzņēmumam jāveic

- produkta izejvielu,
- higiēnas (nomazgājumu testu kontrole) ,
- temperatūras (produkta, procesa),
- produkta derīguma laika kontrole. (Izvērtējot produkta derīguma laiku, vēlams definēt tādas kritērijus kā kopējo mikroorganismu skaitu, E.coli).

6.2. Procesu kontroles sistēma

6.2.1. Efektīva procesu kontroles sistēma pieprasa atbilstošu procedūru ieviešanu.

6.2.2. Ražotāju galvenā atbildība ir procesu kontroles sistēmas noteikšana un vadīšana.

6.2.3. Šīm sistēmām ir jāiekļauj Labas higiēnas prakses priekšnosacījumos un HACCP plānā noteiktie pasākumi.

3.pielikumā minēts obligāto priekšnosacījumu programmu apkopojums.

6.2.4. Procesu kontroles sistēmām, attiecībā uz pārtikas drošību jābūt balstītām uz HACCP principiem.

1.principis – veic apdraudējumu analīzi un nosaka kontroles līdzekļus

2.principis – nosaka kritiskos kontroles punktus (KKP)

3.principis – nosaka kritiskās robežas kritiskajiem kontroles punktiem

4.principis – izveido kritisko kontroles punktu uzraudzības sistēmu

5.principis – nosaka korektīvās darbības gadījumos, kad uzraudzības rezultāti pārsniedz kritiskās robežas

6.principis – nosaka pārbaudes (verifikācijas) procedūras, lai pārlicinātos, ka operatīvās priekšnosacījuma programmas un HACCP plāna elementi ir ieviesti un efektīvi darbojas

7.principis – nosaka nepieciešamo dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām un pierakstiem atbilstoši minētajiem principiem un to pielietošanai

6.2.5. HACCP sistēmai jābūt nodrošinātai ar efektīvām priekšnosacījuma programmām (3.pielikums), kas atbilst pārtikas higiēnas galvenajiem principiem.

6.2.6. Lai atvieglotu HACCP principu ieviešanu un uzturēšanu putnu gaļas pārstrādes uzņēmumā, apkopoti HACCP principu izstrādes etapi (4.pielikumā) un dokumentēšanas paraugi (5.pielikumā).

6.2.7. Procesa kontroles līdzekļi, kas identificēti kā piederīgi HACCP plānam ir jāievieš saskaņā ar sekojošu:

- HACCP plāns ir jādokumentē;
- HACCP plānā par katru KKP ir jāiekļauj šāda informācija:
 - KKP kontrolējamie pārtikas drošības apdraudējums(-i);
 - kontroles līdzeklis (-ļi);
 - kritiskā(-ās) robeža(-s);
 - uzraudzības procedūra (-as);
 - veicamās koriģēšanas un korektīvās darbības, ja kritiskās robežas ir pārsniegtas;
 - atbildības un pilnvaras;
 - uzraudzības pieraksti.

6.2.8. Mikrobioloģiskās pārbaudes var izmantot HACCP procedūru validācijai un verifikācijai. Tādēļ ir jādefinē mikrobioloģiskie kritēriji, kas noteiktu procesa pieņemamību, kā arī pārtikas nekaitīguma mikrobioloģiskie kritēriji, kuri norādītu robežvērtību, ko pārsniedzot, pārtikas produkts ir jāatzīst par nepieņemami piesārņotu ar mikroorganismiem, uz kuriem attiecas kritēriji. 2.pielikums

6.3. Kaušanas, eviscerācijas higiēna

6.3.1. Kaušanas telpās drīkst padot tikai dzīvus putnus, izņemot gadījumus, ja kautuvei tiek nodoti putni, kas kauti ārkārtas situācijās ārpus kautuves un kuriem ir atbilstoši veterinārie pavaddokumenti.

6.3.2. Putnus drīkst nodot kaušanai un eviscerācijai kautuves telpās, ja veterinārais eksperts vai pilnvarots veterinārārsts ir veicis pirmskaušanas veterināro ekspertīzi.

6.3.3. Visi putni, kuri padoti uz kaušanas telpām, ir jānokauj nekavējoties, bez vilcināšanās.

6.3.4. Eviscerācijas procedūras jāveic tā, lai pēc iespējas mazinātu piesārņošanas draudus:

- nokautos putnus, applaucējot, izgriežot aizdomīgās putnu liemeņu daļas, noplūcot spalvas un nogriežot kutikulas un atbrīvojot putnu liemeņus no netīrumiem;
- putnus efektīvi atbrīvojot no netīrumiem, spalvām un citiem piesārņotājiem, izmantojot dzeramo ūdeni. Putnu liemeņu vairākkārtīga mazgāšana eviscerācijas procesā, un pēc katra nākamā procesa soļa, kurā varētu rasties piesārņojums, samazina baktēriju klātbūtni uz liemeņa ādas virsmas, padarot minimālu visa putna liemeņa piesārņojumu. (Liemeņu mazgāšana pēc eviscerācijas, kā arī pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes ir nepieciešama arī tehnoloģiskiem nolūkiem, jo tā ir vienīgā iespēja pietiekami attīrīt putnu liemeņus pirms to atdzesēšanas. Putnu liemeņu mazgāšanu var veikt virzot putnu liemeņus caur dušu); plaucēšanas tunelī padodamā ūdens kvalitāte jākontrolē, lai tas nebūtu pārāk piesārņots;
- eviscerācija jāveic visiem putniem, kuri nonākuši eviscerācijas telpā;
- lai novērstu zarnu trakta satura nonākšanu uz putna liemeņa, zarnu traktu sākotnēji nevar atdalīt no muskuļkuņģa;
- zarnu trakts un citi cilvēku uzturā neizmantojami kaušanas blakusprodukti, cik ātri vien iespējams, ir jāaizvāc no eviscerācijas telpām, un jāpārstrādā vai jānodod tālākai

pārstrādei vai uzglabāšanai, lai novērstu savstarpējās piesārņošanās draudus ar putnu gaļu.

6.3.5. Eviscerācijas procedūrās izmantojams tikai tīrs dzeramais ūdens, t.i., nav pieļaujama atkārtota dzeramā ūdens izmantošana eviscerācijas procedūrās, padodot to atpakaļ no viena procesa soļa uz nākamo.

6.3.6. Ja tiek izmantotas automātiskās eviscerācijas iekārtas, šādu iekārtu higiēna ir pastāvīgi jāuzrauga un jākontrolē.

6.3.7. Kompetentam veterinārajam ekspertam, veicot pēckaušanas veterināro ekspertīzi, vai putnu kaušanas, eviscerācijas un tālāk veikto operāciju kontroli, jāuzrauga, lai izmantotā tehnoloģija būtiski negatīvi neietekmē putnu gaļas drošību un atbilstību patēriņam cilvēku uzturā. Veterinārais eksperts var pieprasīt veikt izmaiņas vai vispār pārtraukt tehnoloģisko procesu, vai noteikt nepieciešamos procesa kontroles pasākumus, kas ir nepieciešami.

6.4. Pēckaušanas veterinārā ekspertīze un novērtējums

6.4.1. Visi putnu liemeņi un to daļas ir pakļauti pēckaušanas veterinārajai ekspertīzei, kas ir neatņemama uz riska analīzi balstītas putnu gaļas ražošanas sastāvdaļa.

6.4.2. Ja vizuālas ekspertīzes laikā iegūtā informācija ir nepietiekama, lai putnu liemeņus un to daļas atzītu par drošiem un atbilstošiem patēriņam cilvēku uzturā, attiecīgie putnu liemeņi vai to daļas var tikt nodotas tālākām kontroles procedūrām vai testēšanai.

6.4.3. Pēckaušanas veterinārās ekspertīzes procedūras ievieš kompetentā uzraugošā iestāde (veterinārais eksperts).

6.4.4. Uzņēmums attiecībā uz pēckaušanas veterināro ekspertīzi ir atbildīgs par:

- putnu liemeņu un to daļu identifikācijas saglabāšanu pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes;
- putnu liemeņu to daļu nodošanu pēckaušanas veterinārai ekspertīzei pēc kompetentās uzraugošās iestādes noteiktajām prasībām;
- to, lai personāls patvaļīgi neveiktu acīmredzamu putnu saslimšanas apliecinājumu slēpšanu (noņemot šādus putnus no līnijas vai tīši slēpjot saslimšanas pazīmes vai citus defektus) pirms pēckaušanas veterinārās ekspertīzes;
- nodrošināt aprīkojumu putnu liemeņu un to daļu, kuriem nepieciešama veterinārā ekspertīze vai tālāka laboratoriska izmeklēšana, saglabāšanai pirms atzinuma sniegšanas par gaļas drošumu un atbilstību patēriņam cilvēku uzturā, tādā veidā, kas novērš gaļas savstarpējās piesārņošanās draudus ar citiem putnu liemeņiem vai to daļām;
- atzīt par nederīgām tās putnu liemeņa daļas, kurās ir durtas brūces vai cita veida ievainojumi;
- sadarbošanās ar kompetento uzraugošo iestādi, lai nodrošinātu efektīvu pēckaušanas veterinārās ekspertīzes veikšanu, balstoties uz procesa kontroles pierakstiem.

6.4.5. Par putnu saslimšanas gadījumiem ir jāziņo kompetentajai uzraugošajai iestādei.

6.4.6. Pēckaušanas veterinārās ekspertīzes novērtējumu var sniegt vienīgi kompetents veterinārais eksperts.

6.4.7. Cilvēku uzturam atbilstošas putnu gaļas novērtējuma kategorijas:

- droša un atbilstoša cilvēku uzturam;
- droša un atbilstoša cilvēku uzturam, paredzot speciālu tās apstrādi, piemēram, termiska apstrāde vai sasaldēšana;

- atzīta kā nedroša (uz aizdomu pamata) līdz tālāku izmeklējumu pabeigšanai;
- atzīta kā nedroša patēriņam cilvēku uzturā, bet, kura izmantojama citiem mērķiem, piemēram, mājdzīvnieku barībā, dzīvnieku barībā vai kā tās sastāvdaļas, rūpnieciskā ražošanā, nodrošinot to, ka šāda putnu gaļa nenonāk pārtikas aprītē;
- atzīta kā nedroša patēriņam cilvēku uzturā un tai noteikts aizliegums vai iznīcināšana;
- atzīta kā neatbilstoša patēriņam cilvēku uzturā, bet, kura izmantojama citiem mērķiem, piemēram, mājdzīvnieku barībā, dzīvnieku barībā vai kā tās sastāvdaļas, rūpnieciskā ražošanā, nodrošinot to, ka šāda putnu gaļa nenonāk pārtikas aprītē;
- atzīta kā neatbilstoša patēriņam cilvēku uzturā un tai noteikts aizliegums vai iznīcināšana.

6.5. Gaļas pirmapstrādes un pārstrādes procesa kontrole

6.5.1. Procedūras, kas seko pēc kaušanas un eviscerācijas līdz produkcijas nodošanai tirdzniecībai ir, piemēram:

- liemeņu atdzesēšana,
- atkaulošana,
- sadalīšana,
- tālāka apstrāde,
- pārstrāde t.sk. termiskā apstrāde,
- atdzesēšana,
- iesaiņošana,
- iepakošana,
- sasaldēšana,
- uzglabāšana un
- izplatīšana.

6.5.2. Šajās procedūrās īpaša uzmanība jāpievērš putnu gaļas un tās produkcijas iekšējās temperatūras nodrošināšanai.

6.5.3. Tas ietver produkcijas iekšējās temperatūras kontroli pēc putnu nokaušanas un sadales, samazinot to iekšējo temperatūru, cik strauji vien iespējams, lai samazinātu mikroorganismu augšanu vai toksīnu veidošanos, kas var radīt draudus cilvēku veselībai.

6.5.4. *Pēc ekspertīzes un iekšējo orgānu izņemšanas nokautie putni ir iespējami drīz jāiztīra un jāatdzesē līdz ne vairāk kā 4 °C, ja vien gaļu nesadala, kamēr tā vēl ir silta.*

6.5.5. *Svarīgi ir nepārtraukti nodrošināt aukstuma ķēdi, arī transportēšanas laikā.*

6.5.6. Putnu gaļai, kura atzīta par drošu un atbilstošu patēriņam cilvēku uzturā jābūt:

- nodotai tālāk bez aizkavēšanās;
- uzglabātai, transportētai tādā veidā, kas aizsargā no piesārņojuma un sabojāšanās;
- uzglabātai tādos apstākļos, ka tiek samazināta un uzturēta atbilstoša tās iekšējā temperatūra (*putnu gaļai ne vairāk kā 4 °C, subprodukti ne vairāk kā 3 °C*);
- uzglabātai pie temperatūras, kas ļauj nodrošināt gaļas drošību un atbilstību.

6.5.7. Putnu gaļai, kura tiek atdzesēta ar imersijas metodi (atvēršana ūdenī vai ūdens un ledus maisījumā):

- putnu liemeņu iekšējās temperatūras samazināšana jāveic cik strauji vien iespējams;
- putnu liemeņos, kuri ir atbilstoši atdzesēti, ir mazāks kopējais mikroorganismu un patogēnu kopskaits, nekā neatdzesētiem liemeņiem;
- sanitārajiem pasākumiem jāietver iekārtu, konteineru tīrīšana, skalošana, dezinfekcija, kā paredzēts sanitārās apstrādes instrukcijās;
- *iekārtas ir pilnībā jāiztukšo, jāiztīra un jādezinficē pēc vajadzības un vismaz reizi dienā;*
- *atdzesēšana jāveic atbilstoši, ir jāveic visi vajadzīgie piesardzības pasākumi, lai novērstu liemeņu piesārņošanu, ņemot vērā tādus parametrus kā liemeņa svars, ūdens temperatūra, ūdens plūsmas apjoms un virziens, kā arī atdzesēšanas laiks. Rekomendējamie parametri 6.pielikumā.*

6.5.8. Svaiga gaļa, kas paredzēta sadalīšanai vai atkaulošanai, sadalei jāpadod pakāpeniski, pēc nepieciešamības, un tā nedrīkst uzkrāties uz darba galdiem.

6.5.9. Gaļu var atkaulot un sadalīt, pirms tā ir atdzesēta, ja sadalīšanas telpa ir tajā pašā vietā (ēkā), kur atrodas kaušanas telpas, ar nosacījumu, ka gaļu uz sadalīšanas telpu pārvieto tieši no kaušanas telpām vai pēc nogaidīšanas perioda dzesētavā vai saldētavā.

6.5.10. Ja svaiga gaļa tiek sadalīta pirms tās iekšējā temperatūra ir sasniegusi noteikto uzglabāšanas un/vai transportēšanas temperatūru, pēc sadalīšanas vai atkaulošanas gaļa ir nekavējoties jāatdzesē līdz 4 °C temperatūrai.

6.5.11. Subprodukti ir jāatdzesē līdz temperatūrai produktā 3 °C.

6.5.12. Maltās gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai piemēro šādas prasības:

- ja malto gaļu gatavo no atdzesētas putnu gaļas, izmanto gaļu, kas iegūta ne vairāk kā trīs dienas pēc putnu nokaušanas;
- jāatdzesē, līdz to iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā 2 °C maltajai gaļai un 4 °C gaļas izstrādājumiem.

6.5.13. Ja gaļu sadalot, atkaulojot, apgriežot, sagriežot, kapājot, iesaiņojot un iepakojot, tās temperatūrai jā saglabājas ne vairāk kā 4 °C, izmantojot ne vairāk kā 12 °C apkārtējo gaisa temperatūru vai alternatīvu sistēmu, kam līdzvērtīga iedarbība.

6.5.14. Mehāniski atdalītas gaļas ražošanas prasības apkopotas 1.tabulā

1.tabula

MAG ražošana izmantojot metodes, kas nemaina ražošanā izmantoto kaulu struktūru, un kuras kalcija saturs nav ievērojami lielāks nekā maltajai gaļai *	MAG ražošana, kurā izmantotas metodes, kas nav minētas iepriekš
<i>Izejvielas atkaulošanai no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkaulošanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci.</i>	<i>Izejvielas atkaulošanai no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkaulošanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci.</i>
<i>Mehāniskā atdalīšana ir jāveic tūlīt pēc atkaulošanas.</i>	<i>Ja mehānisko atdalīšanu veic tūlīt pēc atkaulošanas, gaļas kauli ir jāuzglabā un jāpārvadā ne vairāk kā 2 °C temperatūrā vai, ja tie</i>

	<i>ir sasaldēti, - ne vairāk kā – 18 °C temperatūrā.</i>
<i>Ja MAG neizmanto tūlīt pēc tās iegūšanas, tā jāiesaiņo vai jāiepako un pēc tam jāatdzesē līdz ne vairāk kā 2 °C temperatūrai vai jāsasaldē, līdz tās iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā – 18 °C.</i>	<i>Gaļas kaulus, kas iegūti no sasaldētiem liemeņiem, nedrīkst atkārtoti sasaldēt.</i>
<i>Ja veikta testēšana, kuras rezultāti apliecina, ka MAG atbilst maltās gaļas mikrobioloģiskiem kritērijiem, šo MAG var izmantot gaļas izstrādājumos, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā bez termiskās apstrādes, un gaļas produktos.</i>	<i>Ja MAG neizmanto vienu stundu pēc iegūšanas, tā nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 2 °C temperatūrai</i>
<i>MAG, kas neatbilst maltas gaļas mikrobioloģiskiem kritērijiem, var izmantot tikai, lai ražotu termiski apstrādātus gaļas produktus saskaņā ar Regulu Nr.853/2004 apstiprinātos uzņēmumos.</i>	<i>Ja pēc atdzesēšanas MAG neapstrādā 24 stundu laikā, tā 12 stundās pēc iegūšanas ir jāsasaldē un tās iekšējai temperatūrai sešās stundās jāsasniedz ne vairāk kā – 18 °C.</i>
	<i>Sasaldēta MAG pirms uzglabāšanas vai pārvadāšanas ir jāiesaiņo vai jāiepako, to nedrīkst glabāt ilgāk kā trīs mēnešus un tās temperatūrai uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā jāsiglabājas ne vairāk kā – 18 °C.</i>
	<i>MAG var izmantot tikai termiski apstrādātu gaļas produktu ražošanai uzņēmumos, kas apstiprināti saskaņā ar Regulu Nr.853/2004</i>

** kalcijs saturs MAG, kā noteikts Regulā (EK) Nr.853/2004, nedrīkst pārsniegt 0,1 % (=100 mg/100g jeb 1 000 ppm) svaigā produktā.*

6.5.15. Putnu gaļas sasaldēšanas procesā jāievēro:

- kastes saldēšanas kamerā jānovieto tā, lai produktam būtu nodrošināta gaisa piekļuve;
- jānovērš iespējamā piesārņojuma nokļūšana gaļā;
- gaļa jāsasaldē, līdz tās iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā -18 °C.

6.5.16. Malto gaļu, gaļas izstrādājumus un MAG pēc atkausēšanas nedrīkst atkārtoti sasaldēt.

6.5.17. Ja gaļa tiek atkausēta tālākai pārstrādei, jānodrošina procesa higiēnas kontrole, lai process neizraisītu mikroorganismu augšanu vai toksīnu veidošanos, kas var radīt draudus cilvēku veselībai.

6.5.18. Ražojot putnu gaļas termiski apstrādātus produktus:

- procesa plūsmai jānodrošina gaļas izejvielas, kura padota pārstrādei, un gatavās produkcijas pastāvīgu apriti, lai izslēgtu iespēju savstarpēji piesārņoties;
- pārtikas piedevas un garšvielas ir jāpiegādā un jāpapildina saskaņā ar LRP un HACCP, un ir jābūt pieejamām to izmantošanas instrukcijām;
- ja putnu gaļas izstrādājumu vai produktu ražošanā tiek izmantoti produkti, kuri satur augu izcelsmes olbaltumvielas vai alergēnus, marķējumā jābūt attiecīgām norādēm;
- ja putnu gaļas termiskās apstrādes parametri nav pietiekami, lai nodrošinātu produkcijas drošumu, produkcija tālāk ir jāatdzesē un jāuzglabā atbilstošā temperatūrā, kas nerada labvēlīgu vidi patogēnu mikroorganismu attīstībai un neļauj tiem vairoties;

- ražojot gaļas produktus termiskās apstrādes beigu temperatūra produktā nedrīkst būt zemāka par 74 °C;
- gaļas produktus atdzesē divu stundu laikā pēc to termiskās apstrādes, nodrošinot to temperatūru ne augstāku kā 10 °C, un pēc iespējas īsākā laikā atdzesē līdz temperatūrai, kādā tos paredzēts uzglabāt; Rekomendējams šāda tipa produktus uzglabāt temperatūrā, kas augstāka kā 6 °C.
- piesārņojums ar *L monocytogenes* termiski apstrādātiem putnu gaļas produktiem jānovērš, izmantojot priekšnosacījumu programmas un LHP.

6.5.19. Uzņēmumam jāizstrādā un jāievieš atbilstošas procedūras gaļas izstrādājumu un produktu derīguma termiņa noteikšanai.

6.5.20. Nepieciešams veikt pētījumus, lai pārbaudītu atbilstību kritērijiem derīguma laikā, pētījumos ietilpst:

- produkta fizikāli ķīmisko īpašību specifiskācijas (pH, aw, sāls saturs, konservantu koncentrācija un iepakojuma sistēmas tips, ņemot vērā uzglabāšanas un pārstrādes apstākļus, pamat piesārņošanas iespējas un prognozējamo derīguma laiku. Būtiskāko patogēnu, kas saistīti ar putnu gaļu un gaļas produktiem vairošanās apstākļu raksturojums. (7. pielikums)
- esošās zinātniskās literatūras un pētījuma datu par konkrētā mikroorganisma augšanu, izdzīvošanu izpēte

6.5.21. Identifikācijas apliecinājumam, marķējumam uz iesaiņojuma un/vai iepakojuma jāsniedz apliecinājums par to, ka produkcija ir izgatavota saskaņā ar reglamentējošām prasībām, ir nodrošināta tās izsekojamība.

6.5.22. Identifikācijas marķējumam jāsniedz informācija par uzņēmuma atzīšanu **vai reģistrāciju**, un tas jāizvieto tādā veidā, lai iesaiņojumu nevarētu izmantot atkārtoti, un marķējumam jābūt salasāmam.

6.5.23. *Uz produkta iepakojuma, kurš paredzēts piegādāšanai galapatērētājam un kurā ir maltā mājputnu gaļa vai gaļas izstrādājumi, kas satur MAG, ir jābūt norādei, ka šādi produkti pirms lietošanas pārtikā ir termiski jāapstrādā.*

6.6. Specifiskās prasības attiecībā uz izejvielām.

Uzņēmumiem, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus vai MAG, ir jānodrošina, ka izmantotās izejvielas atbilst prasībām, kas norādītas 2.tabulā.

2.tabula

Nr.p.k.	Produkts	Prasības izejvielām	Piezīmes
1.	Malta gaļa	Izejvielām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu; Gaļai jābūt ņemtai no kustību muskuļiem, ieskaitot dabiskā saistībā esošos taukaudus;	Kā izejvielu nedrīkst izmantot: <ul style="list-style-type: none"> • apgraizījumus, kas nav veselu muskuļu atgriezumi, • MAG, • gaļu ar kaulu fragmentiem vai ādu,

2.	<i>Gaļas izstrādājumi</i>	<p><i>Izejvielām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu;</i></p> <p><i>Gaļu, kas atbilst maltas gaļas prasībām;</i></p> <p><i>Gaļas izstrādājumus, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā bez termiskās apstrādes;</i></p> <p><i>Gaļu, kas iegūta, maļot vai sadalot gabalos tādu gaļu, kura atbilst 1.punkta prasībām, izņemot apgraizījumus (kas nav veselu muskuļu atgriezumi);</i></p> <p><i>MAG, kas atbilst maltas gaļas mikrobioloģiskiem kritērijiem, kas pieņemti saskaņā ar Regulu (EK) Nr.852/2004 un izstrādājumi nav paredzēti lietošanai pārtikā bez termiskās apstrādes</i></p>	
3.	<i>MAG</i>	<p><i>Izejvielām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu.</i></p> <p><i>Liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci.</i></p>	<i>Nedrīkst izmantot putnu kājas, kakla ādu un galvu.</i>

6.7. Rīcība ar neatbilstošiem produktiem

6.7.1. Ar neatbilstošu produktu jārīkojas un jāveic darbība tā, lai tas nenonāktu pārtikas aprites ķēdē.

6.7.2. Visas produktu partijas, kuras var būt bijušas ietekmētas ar neatbilstošu situāciju, jāuztur uzņēmuma kontrolē līdz tās ir novērstas.

6.7.3. Ja novērtēšanas rezultātā produktu partija ir atzīta par neatbilstošu izlaidei, tiem jāpiemēro viena no sekojošām darbībām:

- atkārtotu vai papildus apstrādi uzņēmumā vai ārpus tās, lai nodrošinātu, ka pārtikas drošības apdraudējumi ir novērsti vai samazināti līdz pieļaujamam līmenim;
- iznīcināšana un/vai likvidēšana kā atkritumi (dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti).

6.8. Izsekojamības sistēma. Produktu atsaukšana.

6.8.1. Uzņēmumam jāizstrādā un jālieto izsekojamības sistēma, kas dod iespēju identificēt produktu partijas un to saistību ar izejmateriālu partijām, apstrādes un piegādes pierakstiem.

6.8.2. Izsekojamības sistēmai jābūt spējīgai identificēt ienākošos materiālus no nepastarpinātiem piegādātājiem un gala produkta sākuma izplatīšanas maršrutus.

6.8.3. Sistēmas novērtēšanai izsekojamības pieraksti jāuztur noteiktu laika periodu (rekomendējams 2 gadus, bet ne mazāk kā 6 mēneši pēc produkcijas realizācijas laika) lai nodrošinātu iespēju rīcībai ar potenciāli nedrošiem produktiem, ieskaitot to atsaukšanas gadījumus.

6.8.4. Pieraksti jāuztur saskaņā ar likumdošanas un reglamentējošām prasībām un tie var kalpot par pamatu gala produkta partijas identifikācijai.

6.8.5. Izsekojamība ir efektīvas atsaukšanas pamatā.

6.8.6. Lai dotu iespēju un sekmētu pilnīgu un savlaicīgu gala produkta partiju, kuras ir identificētas kā nedrošas, atsaukšanu;

- uzņēmuma vadībai jānorīko personāls, kuram ir pilnvaras ierosināt produktu atsaukšanu, kā arī personāls, kas izpilda šo darbu;
- jāizstrādā dokumentētas procedūras, lai
 - brīdinātu ieinteresētās puses (uzraudzības iestādes, klientus un/vai patērētājus);
 - atbilstoši rīkotos ar atsauktajiem produktiem;
 - ievērotu veicamo darbību secību.

6.8.7. Atsaukšanas programmas efektivitāte jāverificē un jāprotokolē ar atbilstošu metožu lietošanu (piemēram, atsaukšanas mēģinājumu).

7. Uzņēmuma telpu un aprīkojuma uzturēšana un sanitārija

7.1. Vispārīgās prasības uzturēšanai un sanitārijai

Ražošanas telpas, iekārtas ir jāuztur tīras un labā stāvoklī. Šī prasība attiecas arī uz personāla telpām, noliktavām un palīgtelpām.

7.2. Telpu un aprīkojuma (iekārtu) uzturēšana

7.2.1. Telpas un aprīkojums ir jāuztur tādā veidā, lai novērstu apstākļus, kas var radīt pārtikas piesārņojumu.

7.2.2. Uzņēmumā jābūt pieejamai efektīvai, rakstiskai iekārtu uzturēšanas un kalibrēšanas/verificēšanas programmai, lai nodrošinātu, ka iekārtas darbojas kā paredzēts un novērš produktu piesārņošanu.

7.2.3. Programmā iekļauj:

- iekārtu sarakstu, kurām nepieciešamas regulāras apkopes;
- uzturēšanas procedūras un periodiskums, t.i. iekārtu pārbaude, regulēšana un detaļu nomaiņa, mērinstrumentu verificēšana/kalibrēšana.

7.2.4. Jāsaglabā pieraksti, lai demonstrētu nozīmīgo iekārtu uzturēšanas programmas ievērošanu.

7.2.5. Iekārtu uzturēšanas pierakstos iekļauj sekojošu informāciju:

- iekārtu identifikāciju;
- uzturēšanas darbības;
- darbības iemesls;
- datums, persona.

7.3. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas (sanitārijas) pasākumi

7.3.1. Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas mērķis ir samazināt vai novērst produktu piesārņošanu, lai nodrošinātu produktu drošību.

7.3.2. Sanitārās apstrādes vadības procedūras raksturotāji ir:

- uzņēmuma izveidota un dokumentēta (uzrakstīta) programma, kas apraksta veicamās darbības un biežumu;
- uzņēmuma personāla, kas atbildīgs par sanitārās apstrādes procedūru ieviešanu un vadību noteikšanu;
- korektīvo un/vai preventīvo darbību dokumentācija, kas ir pieejama kompetentai institūcijai verifikācijas mērķiem;
- periodisku sistēmas efektivitātes novērtējumu, ko organizē un/vai veic uzņēmuma vadītājs.

7.3.3. Sanitārijas pasākumus veic īpaši šim nolūkam nozīmēts personāls. Izraudzītais personāls bez iepriekšējas instruktāžas pie darba nav pielaižams.

7.3.4. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus lieto saskaņā ar to lietošanas instrukciju tā, lai nemainītos uzņēmuma telpu, aprīkojuma un instrumentu īpašības un higiēnas stāvoklis un, lai tie nepiesārņotu gaļu.

7.3.5. Sanitārijas pasākumu veikšanai jāizmanto dzeramais ūdens, kas atbilst tiesību aktu prasībām.

7.3.6. Sanitārijas programmu, grafiku un instrukcijas izstrādā un ievieš, ņemot vērā ražotnes lielumu, tehnisko un tehnoloģisko nodrošinājumu, ražotās produkcijas apjomus un nodarbināto skaitu.

7.3.7. Sanitārijas programmu īsteno tā, lai neizraisītu produktu vai iesaiņojuma materiālu piesārņojumu.

7.3.8. Sanitārijas programmu efektivitāti pārbauda, veicot ikdienas darba telpu, iekārtu un aprīkojuma vizuālas pārbaudes, kā arī veicot periodiskus virsmu nomazgājuma testus.

7.3.9. Sanitārijas programmu periodiski pārskata un, ja nepieciešams veic atbilstošas korekcijas.

7.4. Kaitēkļu kontrole

7.4.1. Uzņēmumā jābūt efektīvai kaitēkļu kontrolei programmai, lai novērstu kaitēkļu rašanos, atklātu un iznīcinātu tos un novērstu piesārņošanu.

7.4.2. Efektīva, dokumentēta kaitēkļu kontroles programma telpām un iekārtām iekļauj:

- uzņēmuma apstiprināta atbildīgā persona, kurai uzticēti kaitēkļu kontroles pienākumi;
- kaitēkļu kontroles uzņēmuma nosaukums (ja ir noslēgts līgums ar apakšuzņēmēju) vai personas vārds, kas iesaistīta kaitēkļu kontroles programmas nodrošināšanā;
- lietotie preparāti, koncentrācijas.

7.4.3. Lai atspoguļotu kaitēkļu kontroles programmas efektivitāti, jābūt pieejamiem pierakstiem.

7.4.4. Minimālie kaitēkļu kontroles pieraksti iekļauj:

- pārbaudes programmu rezultātus un pielietotās korektīvās darbības, t.i. insektu invāzijas slazdu, vietu izmeklēšanas rezultātus;
- kaitēkļu kontroles darbību pierakstus, t.i. pielietotie līdzekļi, metodes un vieta;

- datums, atbildīgā persona.

8. Transportēšana un uzglabāšana

8.1. Transportēšana

8.1.1. Transportlīdzekļu kravas nodalījumiem jābūt aprīkotiem tā un tiem jāatbilst higiēnas prasībām.

8.1.2. Tiem jābūt izgatavotiem no materiāla, kuru iespējams mazgāt un dezinficēt.

8.1.3. Transportlīdzekļus, kuros transportē gaļu, gaļas izstrādājumus un produktus, aprīko ar ierīcēm, kas transportēšanas laikā nodrošina šādu prasību izpildi:

- nemainīgu temperatūras režīmu;
- nepārtrauktu temperatūras reģistrēšanu.

8.1.4. Transportēšanas kravas nodalījumos nodrošina šādu prasību izpildi:

- kravas nodalījumā, kurā transportē produkciju, aizliegts transportēt cilvēku uzturā neizmantojamu produkciju vai dzīvus dzīvniekus;
- produkciju kravas nodalījumā ievieto pēc nodalījuma mazgāšanas un dezinfekcijas.

8.1.5. Pirms produkcijas iekraušanas transporta līdzeklī ražotājs pārliecinās, ka transporta līdzekļi ir piemēroti pārtikas transportēšanai.

8.1.6. Ražotājam ir dokumentēta programma, lai nodrošinātu transportlīdzekļa tīrības un sanitārijas atbilstību.

8.1.7. Transportlīdzekļi tiek iekrauti, apkopti un izkrauti veidā, kas novērš pārtikas piesārņošanu.

8.1.8. Vietās, kur var būt tieša saskare ar pārtiku, transportlīdzeklī jāizmanto materiāli, kas atbilst prasībai – derīgs kontakts ar pārtiku.

8.2. Uzglabāšana

8.2.1. Izejvielu, sastāvdaļu un palīgmateriālu uzglabāšana

8.2.1.1. Izejvielu, sastāvdaļu, palīgmateriālu, iepakojamo materiālu, turpmāk ienākošo materiālu, glabāšana un apstrāde tiek kontrolēta, lai novērstu bojāšanos un piesārņošanu.

8.2.1.2. Izejvielas (putnu gaļa), kurām nepieciešama zema temperatūra ir jāuzglabā temperatūrā līdz 4 °C un temperatūra ir atbilstoši uzraudzīta.

8.2.1.3. Sasaldētas izejvielas ir jāuzglabā temperatūrā, kas nepieļauj atkuššanu, un temperatūra ir atbilstoši jāuzrauga.

8.2.1.4. Ienākošo materiālu aprīte ir jākontrolē, lai novērstu to pasliktināšanos un bojāšanos.

8.2.1.5. Uzglabājot un nododot ražošanai ienākošos materiālus izmantojams FIFO (pirmais iekšā pirmais ārā) princips.

8.2.2. Nepārtikas ķīmisko vielu uzglabāšana

8.2.2.1. Nepārtikas ķīmiskās vielas ir jāuzglabā tādā veidā, lai novērstu pārtikas, iepakojuma materiālu un pārtikas kontakta virsmu piesārņošanu.

8.2.2.2. Nepārtikas ķīmiskās vielas ir uzglabājamas sausās, labi ventilējamās telpās.

8.2.2.3. Gadījumos, kad pārtikas aprītes telpās nepieciešama nepārtraukta to lietošana, šīs ķīmiskās vielas ir jāglabā tā, lai novērstu pārtikas, pārtikas kontakta virsmu un iepakojamo materiālu piesārņošanu.

8.2.2.4. Nepārtikas ķīmiskās vielas pagatavo un uzglabā, tikai šim nolūkam paredzētos tīros un marķētos traukos.

8.2.2.5. Nepārtikas ķīmiskās vielas izsniedz un sagatavo tikai pilnvarots un atbilstoši apmācīts personāls.

8.2.3. Gatavās produkcijas uzglabāšana

8.2.3.1. Uzglabājot putnu gaļu, tās izstrādājumus un produktus:

- atbilstoša produkcijas iekšējā temperatūra jāsasniedz pirms nodošanas uzglabāšanai;
- neiepakota gaļa, tās izstrādājumi vai produkti jāuzglabā higiēniskā veidā;
- putnu gaļu, tās produktus nedrīkst uzglabāt uz grīdas un uzglabāšanas telpās jānodrošina atbilstoša ventilācija;
- uzglabāšanas un saldēšanas kamerām jāveic profilaktiskās apkopes, tā, lai tās neradītu draudus produkcijai;
- noliktavās produkcijas aprīte ir kontrolēta, lai samazinātu līdz minimumam tās stāvokļa pasliktināšanos un novērstu bojājumus, kas var radīt apdraudējumu produkcijai, t.i. detaļu rūšošana, noplūdes rezultātā radusies korozija u.c.;
- temperatūras režīmi pastāvīgi jāuzrauga un jāreģistrē;
- jāveic atbilstoša inventāra uzturēšana un kontrole;
- neatbilstoši produkti ir skaidri identificēti, izolēti noteiktā zonā.

8.2.3.2. Uzglabāšanas laikā nodrošina, lai produkcijas temperatūra nebūtu augstāka:

- par +4 °C atvēsinātiem putnu liemeņiem, sadalītai gaļai;
- par + 2 °C atvēsinātai maltai gaļai, MAG;
- par + 3 °C atvēsinātiem subproduktiem;
- par +4 °C atvēsinātiem putnu gaļas izstrādājumiem;
- par + 3 °C izstrādājumiem, kas iegūti no subproduktiem;
- par -18 °C sasaldētiem putnu liemeņiem, gaļas izstrādājumiem, sasaldētai maltai, MAG, sadalītai gaļai un sasaldētai svaigai gaļai no kuras paredzēts iegūt maltu gaļu vai gaļas izstrādājumus.

9. Personāla higiēna

9.1. Visas personas, kas strādā vai apmeklē pārtikas apstrādes telpas, uztur nepieciešamo personīgo higiēnu un veic nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu pārtikas piesārņošanu.

9.2. Visas personas mazgā un dezinficē savas rokas pirms ieiešanas pārtikas apstrādes zonās, pirms darba uzsākšanas, pēc inficēto materiālu apstrādes, pēc pārtraukumiem un pēc labierīcības telpu apmeklēšanas.

9.3. Darbinieki valkā aizsargājošu darba apģērbu.

9.4. Jebkura izturēšanās, kas var izraisīt pārtikas piesārņošanu, tāda kā ēšana, tabakas un košļājamās gumijas lietošana vai nehigiēniska rīcība, kā spļaudīšanās, ir aizliegtas pārtikas apstrādes zonās.

9.5. Visas personas, kas ieiet pārtikas apstrādes zonās noņem rotaslietas, kas var iekrist un piesārņot pārtiku.

9.6. Pārtikas apstrādes zonās aizliegts ienest personīgās lietošanas medikamentus.

9.7. Personīgās mantas un ielas apģērbs netiek turēts pārtikas apstrādes zonās.

9.8. Personāla un apmeklētāju pieeja zonām, kur notiek darbība ar pārtiku tiek kontrolēta, lai novērstu pārtikas piesārņošanu. Darbinieku pārvietošanās veids nodrošina aizsardzību pret pārtikas piesārņošanu.

9.10. Personas, kuras ir inficētas ar slimībām, kuras iespējams pārnest ar pārtiku, vai atklātām brūcēm vai ievainojumiem, nav atļauts strādāt pārtikas apstrādes zonās, jo pastāv iespēja, ka šāda persona tieši vai netieši piesārņo pārtiku.

10. Apmācība

Putnu gaļas uzņēmuma vadība nodrošina:

- ka pārtikas apstrādē iesaistītais personāls ir apmācīts pārtikas higiēnas jautājumos atbilstoši viņa darba veidam tā, lai personas saprastu piesardzības nepieciešamību novērst pārtikas piesārņošanu;
- personāls ir apmācīts tā, lai viņiem būtu atbilstošas tehniskās zināšanas un sapratne par ražošanu vai procesiem, par kuriem tie ir atbildīgi, lai nodrošinātu pārtikas drošību;
- ka apmācības ir atbilstošas ražošanas procesa sarežģītībai un ir piešķirti uzdevumi, piemēram:
 - personāls ir apmācīts, lai saprastu kritisko faktoru svarīgumu, par kuriem tie ir atbildīgi, KKP, to uzraudzības procedūras, darbības, kas jāveic, ja pārsniegtas pieļaujamās robežas;
 - visi darbinieki, ieskaitot uzturēšanas un klientu servisa darbiniekus, ir apmācīti par alergēnu kontrolēm;
 - operatori ir apmācīti, lai tiem būtu nepieciešamas zināšanas par iekārtām un procesa tehnoloģijām, t.i. mācekļu apmācība, termiskās apstrādes operators u.c.;
 - personāls, kas atbildīgs par iekārtu uzturēšanu ir atbilstoši apmācīts, lai noteiktu trūkumus, kas var ietekmēt pārtikas drošību, un veiktu atbilstošās korektīvās darbības, t.i. uzņēmuma remontdarbi, remontdarbi uz līguma pamata
 - personāls, kas atbild par sanitārijas programmām, apmācīts, lai saprastu principus un metodes, ko pieprasa efektīva tīrīšana un dezinfekcija;
 - personāls, kas uzrauga ūdens apstrādi būtu apmācīti un kompetenti procedūrās, kas saistīti ar pārtikas drošību.
- ka tiek saglabāti visi pieraksti par apmācībām.

11. Prasības dokumentācijai

11.1. Vispārīgās prasības

11.1.1. Uzņēmums, lai nodrošinātu produkta vai procesa atbilstību deklarētajām un reglamentētajām kvalitātes un drošuma prasībām, izstrādā dokumentu kopumu un veic atbilstošus pierakstus.

11.1.2. Dokumentācija uzņēmumā:

- sniedz pierādījumus par produktu un procesu atbilstību, produktu izsekojamību;
- sniedz īsu un skaidru prasību apkopojumu darbinieku lietošanai;
- veicina vienotas prasību izpildes veidošanos organizācijā.

11.1.3. **Dokuments** – informācija un tās nesējs. Dokuments nozīmē dokumentāru prasību aprakstu vai dokumentāru aprakstu tam, kā jāveic darbības. Dokumenti var būt izveidoti jebkurā formātā (dokumentēts rakstiski, elektroniski dokumenti, plūsmu diagrammas, shēmas, zīmējumi, fotogrāfijas u.c.)

11.1.4. **Pieraksts** – dokuments, kas nosaka sasniegtos rezultātus vai sniedz pierādījumus par veiktajām darbībām. Pieraksts ir dokumentārs pierādījums tam, ka darbība ir tikusi veikta un/vai kādi tikuši sasniegti rezultāti.

11.2. Dokumentu vadība

11.2.1. Dokumentācijas vadības mērķis ir panākt, lai uzņēmumā nepieciešamais dokuments būtu pieejams pareizajā vietā pareizajā laikā.

11.2.2. Dokumentu izplatīšanas vadība nodrošina sekojošo:

- dokumenta atbilstošās versijas ir pieejamas visur, kur dokumenti ir nepieciešami uzziņu nolūkiem;
- nederīgu un/vai novecojušu dokumentu netīša lietošana ir novērsta;
- nederīgu, novecojušu, vai to dokumentu, kuri ir aizvietoti ar citiem, identificēšanu to saglabāšanas gadījumā.

11.2.3. Lai nodrošinātu, ka dokuments ir vadāms var ietvert sekojošas pazīmes:

- dokumenta virsrakstu;
- dokumenta numuru;
- norāde uz izdevuma un pārskata statusu;
- lapu numerācija;
- u.c.

11.2.4. Informācijai jābūt pierakstītā veidā, lai varētu izsekot produkcijas vai procesa vēsturei.

11.2.5. Pierakstiem jābūt saglabātiem noteiktu laika periodu (skatīt 6.8.3.punktu).

11.2.6. Pierakstiem jābūt skaidriem, salasāmiem, tiem precīzi jāatspoguļo esošā brīža notikums, stāvoklis vai darbība.

11.2.7. Labojumi pierakstos jāveic tādā veidā, kas nodrošina oriģinālā pieraksta salasāmību, piemēram, svītrojot ar vienu svītru un labojuma izmaiņu apstiprinot ar parakstu.

11.2.8. Pierakstus veic atbildīgā persona brīdī, kad tiek veikts rādījuma nolasījums vai pēc dotā notikuma norises. Atbildīgā persona parakstās un atzīmē datumu, kad veikts ieraksts.

11.2.9. Pierakstus kritiskajos punktos veic uzņēmuma vadības nozīmēta atbildīgā persona ar atbilstošu kompetenci.

11.2.10. Pieraksti ir jāsaglabā ne mazāk kā vienu gadu, pēc produkta derīguma termiņa.

11.2.11. Pierakstiem jābūt atbilstoši uzglabātiem un viegli pieejamiem pēc pieprasījuma.

Izmantotā literatūra

- Code of Hygienic Practice for Meat, CAC/RCP 58 -2005. <http://www.codexalimentarius.net>
- Code of Practice for the Production, Storage and Composition of Mechanically Separated Meat and Poultry for Further Processing, CAC/RCP 32-1983. <http://www.codexalimentarius.net>
- Code of Hygienic Practice for Processed Meat and Poultry Products, CAC/RCP 13-1976, rev.1 (1985). <http://www.codexalimentarius.net>
- Code of Hygienic Practice for Poultry Processing, CAC/RCP 14-1976. <http://www.codexalimentarius.net>
- General Principles of Food Hygiene Code of Practice. Canadian Food Inspection System Implementation Group. 2004. <http://www.inspection.gc.ca>
- A Guide to the Food Hygiene and other Regulations for the Meat Industry.
- Food –general-Food Safety, Quality and HACCP, <http://www.unido.org> (skatīts 07.2006.)
- HACCP Guidelines, <http://www.haccpalliance.org> (skatīts 07.2006)
- Generic HACCP Model for Poultry Slaughter, <http://www.fsis.usda.gov> (skatīts 07.2006)
- Mikrobiological Testing Program for Ready-to-Eat, <http://www.fsis.usda.gov> (skatīts 09.2006)
- LVS NE ISO 22 000:2006, Pārtikas drošības pārvaldības sistēmas. Prasības jebkurai pārtikas aprites ķēdes organizācijai.
- Regula (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu, www.pvd.gov.lv
- Regula (EK) Nr.853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, www.pvd.gov.lv
- Regula (EK) Nr.178/2002, ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, www.pvd.gov.lv
- Regula 2073/2005 – par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem, www.pvd.gov.lv
- Regula (EK) Nr. 2074/2005, ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854 un Regulu 882/2004, izņēmumus Regulai (EK) Nr. 852/2004 un groza Regulu (EK) 853/2004 un (EK) Nr. 854/2004, www.pvd.gov.lv
- Regula (EK) Nr. 2076/2005, ar ko nosaka pārejas noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004, Nr. 854/2004 un Nr. 882/2004 īstenošanai un ar ko groza Regulas (EK) Nr. 853/2004 un Nr. 854/2004, www.pvd.gov.lv
- Regula (EK) Nr.1774/2002 ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti cilvēku uzturam, www.pvd.gov.lv

PIELIKUMI

Rekomendācijas par putnu gaļas pārstrādes uzņēmumā iekārtojamām telpām

1. Putnu gaļas pārstrādes uzņēmumā iekārto:

- telpu iesaiņojuma, iepakojuma materiālu uzglabāšanai, ja uzņēmumā iesaiņo un iepako gaļu un/vai sadalītu gaļu un/vai gaļas produktus;
- produkcijas uzglabāšanas telpu, kuru aprīko ar termogrāfiem vai teletermometriem telpas siltākajā vietā un aukstuma iekārtām, kas nodrošina normatīvajos dokumentos noteikto produkta temperatūras režīmu;
- aizslēdzamu telpu, kurā ir pilnvarotā veterinārā eksperta darbam nepieciešamais aprīkojums (tikai kautuvēs);
- aizslēdzamu telpu vai skapi mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšanai;
- ģērbtuves uzņēmuma personālam un sanitāro mezglu (dušas, tualeti ar tajā ierīkotu klozetpodu un izlietni), no kura nav tiešas izejas uz pārtikas aprites telpām.

2. Kautuvē papildus 1.punktā minētajām telpām, iekārto:

- viegli mazgājamu un dezinficējamu telpu putnu pirmskaušanas apskatei (ja pirmskaušanas apskati neveic putnu novietnēs);
- kaušanas telpu, kurā paredz vietu
 - putnu apdullināšanai un atasiņošanai,
 - putnu atspalvošanai un plaucēšanai;
- telpu nokauto putnu eviscerācijai un subproduktu apstrādei;
- automātiski darbināmas durvis pirmsapskates, kaušanas, eviscerācijas telpām;
- gaļas nosūtīšanas telpu vai vietu;
- telpu vai vietu putnu spalvu savākšanai, ja paredzēta to pārstrāde;
- atvēsināšanas telpu, ja gaļas atvēsināšanai neizmanto imersijas metodi;
- atsevišķu (-as) aizslēdzamu (-as) atvēsināšanas vai saldēšanas telpu (-as) aizturētās gaļas novietošanai;
- atsevišķos sanitāros mezglus, tualetes telpas un ģērbtuves darbiniekiem, kuriem ir saskare ar dzīvniekiem putniem (neattiecas uz mazām kautuvēm);

3. Uzņēmumā, kurā putnu gaļu sadala, papildus 1.punktā minētajām telpām iekārto:

- atvēsināšanas vai saldēšanas telpu ievestās gaļas uzglabāšanai;
- telpu gaļas sadalīšanai, atkaulošanai un iesaiņošanai;
- atsevišķu telpu gaļas iesaiņošanai, ja iesaiņošanai netiek izmantoti viegli mazgājami, pret koroziju izturīgi konteineri, kuri pirms ienešanas gaļas sadalīšanas, atkaulošanas un iesaiņošanas telpā ir tīrīti, mazgāti un dezinficēti.

4. Uzņēmumā, kurā ražo putnu gaļas produktus, papildus 1.punktā minētajām telpām iekārto:

- vienu vai vairākas telpas gaļas produktu ražošanai un iesaiņošanai, nodrošinot tehnoloģisko darbību virzību uz priekšu, nepieļaujot izejvielu un gaļas produktu šķērspiesārņojumu;
- telpu vai vietu garšvielu, sāls, pārtikas piedevu un citu sauso sastāvdaļu uzglabāšanai;
- gaļas produktu iepakojšanas telpu. Pieļaujams iepakot arī ražošanas telpā, ja telpa ir pietiekami plaša un iekārtota tā, lai nepieļautu produkcijas piesārņošanu.

5. Uzņēmumā, kurā ražo putnu gaļas produktus, papildus 1. un 4.punktā minētām telpām, atkarībā no ražotā produkta veida, iekārto:

- telpu vai vietu izejvielu iepakojuma atvēršanai;
- atsevišķu telpu saldētu izejvielu atlaidināšanai;
- telpu vai iekārtu (-as) produktu kūpināšanai;
- telpu gaļas produktu sagriešanai šķēlēs vai gabalos un iesaiņošanai, kurā tos paredzēt izplatīt.

Nekaitīguma mikrobioloģiskie kritēriji putnu gaļā un punu gaļas produktos *

1.tabula

Produkta un/vai produkta grupas nosaukums	Mikroorganismi / to toksīni, metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ¹		Robežvērtības m=M		Analītiskā atsauces metode (jāizmanto pats jaunākais standarta izdevums)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
Malta gaļa un gaļas pusfabrikāti no putnu gaļas, kas paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 10 g (no 01.01.2006)	Nav 25 g (no 01.01.20010)		
Patēriņam gatavi putnu gaļas produkti	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ²		EN/ISO 11290-2 ³	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma laikā
		5	0	Nav 25 g ⁴		EN/ISO 11290-1	Kamēr pārtikas produkti vēl atrodas ražotāja tiešajā kontrolē
Mehāniski atkaulota gaļa (MSM), kas ražota izmantojot metodes, kuras minētas Regulā (EK) Nr.853/2004	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 10 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma laikā
Gaļas produkti, kas ir ražoti no putnu gaļas un paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	<i>Salmonella</i>	5	0	Nav 10 g (no 01.01.2006)	Nav 25 g (no 01.01.20010)	EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma laikā

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

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

(3) 1 ml inokulāta izsēj uz 140 mm Petri plates vai trīs Petri platēm ar diametru 90 mm.

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

Putnu gaļas procesa higiēnas kritēriji *

2.tabula

Produkts un/vai produkta grupas nosaukums	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ¹		Robežvērtības ²		Analītiskās atsaucēs metode ₃	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
No broilieriem iegūti putnu liemeņi	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁴⁾	7 ⁽⁵⁾	Nav 25 g kakla ādas kopparaugā		EN/ISO 6579	Liemeņi pēc atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā, kā arī procesa kontroles un dzīvnieku izcelsmes pārbaude un bioloģiskās drošības pasākumu pārbaude izcelsmes fermās
Maltā gaļa Mehāniski atkaulota gaļa (MSM), kas ražota, izmantojot metodes, kuras ir minētas Regulas (EK) Nr.853/2004	Aerobo koloniju skaits	5	2	5 x 10 ⁵ cfu/g	5 x 10 ⁶ cfu/g	ISO 4833	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
	<i>E.coli</i> ⁶	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
Gaļas izstrādājumi	<i>E.coli</i> ⁶	5	2	500 cfu/g vai cm ²	5 000 cfu/g vai cm ²	ISO 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē

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

(2) no broilieriem iegūtiem putnu liemeņiem m = M

(3) jāizmanto pats jaunākais standarta izdevums

(4) 50 paraugus iegūst 10 secīgās paraugu ņemšanas kārtās, saskaņā ar regulā Nr.2073/2005 noteiktajām paraugu ņemšanas prasībām

(5) to paraugu skaits, kurā konstatē salmonellu klātbūtni.

(6) E.coli izmanto kā fekālā piesārņojuma indikatoru

Rekomendējamās mikrobioloģiskā piesārņojuma normas putnu gaļā, tās izstrādājumos, produktos un MAG

3.tabula

Produkta grupa, veids	Mikrobioloģiskie rādītāji							
	Enterococcus 1g	MAFAM KVV/1g ne vairāk kā	produkta masa gramos, kurā nav pieļaujams				E. coli 1g	L. monocytogenes 25 g
			zarnu nūjiņas grupas baktērijas	patogēni, t.sk., salmonella	Sulfitreducējošās klostrīdijas	Staphylococcus aureus		
1. Putnu liemeņi								
Atdzesēti	-	1x10 ⁴	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
sasaldēti	-	1x10 ⁵	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
fasēti atdzesēti, sasaldēti	-	5x10 ⁵	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
2. Putnu gaļas izstrādājumi								
marinēti putnu gaļas izstrādājumi	-	5x10 ⁵	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
izstrādājumi no maltas vai spiestas putnu gaļas	-	1x10 ⁶	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
3. Mehāniski atdalīta putnu gaļa								
-	-	1x10 ⁶	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
4. Putnu ādas								
-	-	1x10 ⁶	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
5. Putnu gaļas subprodukti un to izstrādājumi								
-	-	1x10 ⁶	-	25	-	-	-	nav pieļaujams
6. Putnu gaļas produkti un desu izstrādājumi, kūpinājumi, kulinārijas izstrādājumi no putnu gaļas								
pusžāvētas desas	-	-	1,0	25	0,01	1,0	-	-
pusžāvētas desas, sagrieztas, iepakotas vakuumā vai modificētā atmosfērā	-	-	1,0	25	0,1	1,0	-	-
vārītās desas	-	1x10 ³	1,0	25	0,1	1,0	-	nav pieļaujams (cīsiņiem un sardelēm)
vārīti – žāvētās desas	-	-	1,0	25	0,1	1,0	-	-
cepti, vārīti, žāvēti putnu liemeņi, to daļas vai izstrādājumi no putnu gaļas	-	1x10 ³	1,0	25	0,1	1,0	-	-
pusžāvēti putnu liemeņi, to daļas vai izstrādājumi no putnu gaļas	-	1x10 ³	1,0	25	0,1	1,0	nav pieļaujams	nav pieļaujams
kulinārijas izstrādājumi no atkaulotas gaļas	-	1x10 ³	1,0	25	0,1	1,0	-	-
gatavie, ātri sasaldētie ēdieni no putnu gaļas, cepti, vārīti	1x10 ⁴	1x10 ⁴	0,1	25	-	1,0	-	-
7. Gaļas produkti, kuros izmantoti putnu subprodukti, ādas (pastētes,)								
pastētes no putnu gaļas	-	2x10 ³	1,0	25	0,1	1,0	-	nav pieļaujams
putnu aknu pastētes	-	5x10 ³	1,0	25	0,1	0,1	-	nav pieļaujams
Galerti	-	2x10 ³	1,0	25	0,1	1,0	-	-

Priekšnoteikumu programmas higiēnas nodrošināšanai putnu gaļas pārstrādes uzņēmumā

<i>Programma/pasākums</i>	<i>Programmas/ pasākuma saturs</i>
Būves/telpas (ražotnes projekts, būvniecība, rekonstrukcija un uzturēšana) un inženierkomunikāciju konstrukcija un izvietojums	<i>Būves un telpu atbilstība higiēnas prasībām Ūdens, ledus, tvaika un gaisa kvalitātes kontroles nodrošināšana</i>
Iekārtas un apkope	<i>Iekārtu konstrukcijas un izvietojuma atbilstība higiēnas prasībām Iekārtu profilaktiskās apkopes un kalibrācija</i>
Iegādāto materiālu (piemēram, izejvielas, sastāvdaļas, iepakojums) pārvaldība, piegādes (piemēram, ūdens, gaiss, tvaiks, ledus)	<i>Piegādātāju apstiprināšana un iepirkumu kontrole</i>
Atkritumu apsaimniekošana	<i>Atkritumu apsaimniekošana (savākšana, uzglabāšana, likvidēšana)</i>
Uzglabāšana un transportēšana (rīcība ar produktiem)	<i>Produktu uzglabāšana apstākļos, kas nerada apdraudējumu FIFO princips</i>
Pasākumi aizsardzībai pret krustenisko piesārņojumu	<i>Tehnoloģisko darbību virzība uz priekšu Potenciāli bīstamo priekšmetu (piemēram, stikla) un ķīmisko vielu kontrole Telpu higiēna Telpu un iekārtu uzturēšana Personāla higiēna</i>
Tīrīšana un sanitārija	<i>Tīrīšanas un sanitārijas programmas, instrukcijas</i>
Kaitēkļu kontrole	<i>Kaitēkļu kontroles programma</i>
Personāla higiēna t.sk. apmeklētāji	<i>Personāla higiēniska rīcība, apģērbs, veselības stāvoklis, apmācība</i>
Izsekojamības sistēma	<i>Iespēja identificēt produktu partijas un to saistību ar izejmateriālu partijām, apstrādes un piegādes pierakstiem.</i>

HACCP principi, to ieviešanas posmi, tiesību aktu prasības un nepieciešamie pasākumi

HACCP princips		HACCP sistēmas izstrādes posms		Regulas Nr.852/2004 punkts	Pasākumi ietver:
Nr.	Pasākumi	Posma Nr.	Pasākumi		
1.	Veikt apdraudēju analīzi un noteikt kontroles līdzekļus	1	Izveidot HACCP grupu	5.2.a.	<i>Jānorīko pārtikas drošības grupa un vadītājs (nelielos uzņēmumos var būt tikai atbildīgā persona) Minētais personāls ir jāapmāca un jāuztur pieraksti par apmācību</i>
		2	Aprakstīt produktus		<i>Sastādīt aprakstus izejmateriāliem, sastāvdaļām, materiāliem, kas var nonākt saskarsmē ar produktiem, un gala produktam</i>
		3	Identificēt patērētājus		<i>Jānosaka savi potenciālie patērētāji, patērētāju grupas, kuras ir īpaši jutīgas Aprakstā jāiekļauj plānotais pielietojums attiecībā un uzglabāšanu, pagatavošanu Jāņem vērā neparedzētas darbības ar produktu un tā neparedzēta lietošana</i>
		4	Izstrādāt plūsmas diagrammas		<i>Diagrammas sastāda produktiem vai procesu kategorijām, ietverot visu darbības procesu secību un mijiedarbību, parādot vietas, kurās procesā ienāk izejmateriāli, sastāvdaļas un starpprodukti, iespējama atkārtota pārstrāde un izlaisti gala produkti un novākti atkritumi</i>
		5	Uz vietas pārbaudīt un apstiprināt diagrammas		<i>Procesa secības pārbaude uz vietas, ņemot vērā iespējamās procesa novirzes, kas radušās dažādās maiņās un/vai personāla līmenī, lai pārliicinātos, ka pašreizējais process ir precīzi attēlots un piemērojams visiem modeļiem</i>

HACCP princips		HACCP sistēmas izstrādes posms		Regulas Nr.852/2004 punkts	Pasākumi ietver:
Nr.	Pasākumi	Posma Nr.	Pasākumi		
1. (turpinājums)	Veikt apdraudējumu analīzi un noteikt kontroles līdzekļus	6	Uzskaitīt apdraudējumus, veikt apdraudējumu analīzi un noteikt kontroles līdzekļus	5.2.a.	<i>Dokumentēta pārskata sastādīšana par visiem potenciālajiem apdraudējumiem, kas pamatoti sagaidāmi katrā procesa posmā Jānovērtē pārtikas drošības apdraudējumus pēc tā, cik nopietna ir sagaidāmā nelabvēlīgā ietekme uz cilvēka veselību un kāda ir tās notikšanas varbūtība Jādokumentē izvērtēšanas metode un novērtēšanas rezultāti.</i>
2.	Noteikt kritiskos kontroles punktus (KKP)	7	Novērtēt izvēlētos kontroles līdzekļus, noteikt KKP	5.2.b.	<i>Kontroles līdzekļiem (pasākumiem) jāaizkavē, jānovērš un/vai jāsamazina apdraudējums līdz pieņemam līmenim Jāizvērtē un jāpārskata kontroles līdzekļa efektivitāte Kontroles līdzekļu izvēle jāizdara lietojot loģisku pieeju, nosakot nepieciešamību tos vadīt ar operatīvajām PNP vai HACCP plānu Izmantotā metodoloģija, parametri un novērtēšanas rezultāti jādokumentē KKP noteikšanai izmanto profesionālu vērtējumu, pieredzi, ārējo un iekšējo informāciju. Iespējams izmantot <u>lēmumu koku</u>. Iegūtos datus dokumentē.</i>
3.	Noteikt kritiskās robežas kritiskajiem kontroles punktiem	8	Noteikt kritiskos limitus katram KKP	5.2.c.	<i>Nosaka kritiskās robežas. Kritiskajām robežām jābūt mērāmām vai novērojamām</i>

HACCP princips		HACCP sistēmas izstrādes posms		Regulas Nr.852/2004 punkts	Pasākumi ietver:
Nr.	Pasākumi	Posma Nr.	Pasākumi		
4.	Izveidot kritisko kontroles	9	Izveidot monitoringa procedūras	5.2.d.	<i>Uzraudzības sistēmā jābūt attiecīgām procedūrām, instrukcijām un pierakstiem, kuros ietver: - mērījumi vai novērojumi atbilstošā laika periodā;</i>

	punktu uzraudzības sistēmu		katram KKP		<ul style="list-style-type: none"> - lietotās uzraudzības iekārta; - pielietojamās kalibrēšanas metodes - uzraudzības biežums - atbildības un pilnvaras par uzraudzību un uzraudzības rezultātu novērtēšanu <p><i>pieraksti</i></p>
5.	Noteikt korektīvās darbības gadījumos, kad uzraudzības rezultāti pārsniedz kritiskās robežas	10	Izstrādāt korektīvo darbību plānu	5.2.e.	<i>Jānosaka koriģēšanas un korektīvās darbības, kad kritiskās robežas pārsniegtas. Darbībām jānodrošina, ka neatbilstības cēlonis ir identificēts, KKP kontrolētais parametrs ir atgriezts atpakaļ kontrolē un neatbilstības atkārtošanās ir izslēgta</i>

HACCP princips		HACCP sistēmas izstrādes posms		Regulas Nr.852/2004 punkts	Pasākumi ietver:
Nr.	Pasākumi	Posma Nr.	Pasākumi		
6.	Noteikt pārbaudes (verifikācijas) procedūras, lai pārliecinātos, ka operatīvās priekšnosacījuma programmas un HACCP	11	Izstrādāt verifikācijas un validācijas procedūras	5.2.f.	<i>Aktualizēšana. Ārējie, iekšējie auditi. Datu analīze.</i>

	plāna elementi ir ieviesti un efektīvi				
--	--	--	--	--	--

HACCP princips		HACCP sistēmas izstrādes posms		<i>Regulas Nr.852/2004 punkts</i>	<i>Pasākumi ietver:</i>
<i>Nr.</i>	<i>Pasākumi</i>	<i>Posma Nr.</i>	<i>Pasākumi</i>		
7.	Noteikt nepieciešamo dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām un pierakstiem atbilstoši minētajiem principiem un to pielietošanai	12	Izveidot dokumentu un pierakstu vadības sistēmu	5.2.g.	<i>Veikt spēkā esošo dokumentētu (instrukciju, programmu u.c.) uzskaiti, darbā izmanto pierakstu formu (veidlapu) uzskaiti.</i>
-		13	Apmācīt personālu	XII nod., 1., 2.punkti	<i>Jāapmāca viss HACCP sistēmā iesaistītais personāls, īpaši akcentējot uzraudzības darbībās iesaistītā personāla apmācības</i> <i>Apmācībām jāiekļauj:</i> <ul style="list-style-type: none"> - informācija par KKP specifiskajiem apdraudējumiem - informācija par kontroles pasākumiem - kritiskās robežas un pielaides - kā jāveic uzraudzības darbības - kur un kā veicami pieraksti - uzraudzības periodiskums

					<i>- kā jāveic atbilstošas koriģēšanas un korektīvās darbības Jāsaglabā pieraksti par apmācībām</i>
--	--	--	--	--	---

Produkta apraksts

1.tabula

Produkta nosaukums	<i>Produkta un vai produkta grupas nosaukums, uz kuriem attiecas vienas un tās pašas pārtikas drošības prasības</i>
Produkta raksturojums	<i>Gala produkta raksturotāji, kas var ietekmēt produkta drošumu, kā piemēram pH, a_w, sāļi, konservantu, krāsvielu saturs u.c.</i>
Paredzamais pielietojums	<i>Produkta izmantojums, izmantošanas veids. Vai nepieciešama īpaša apiešanās pirms pasniegšanas? Identificētās patērētāju grupas. Īpašu uzmanība riska grupām (veci cilvēki, bērni, alergiski cilvēki)</i>
Iesaiņojums/iepakojums	<i>Veids, materiāls, tehnoloģijas (kā, piemēram, iesaiņošana vakuumā).</i>
Derīguma termiņš	<i>Apstiprinātais gatavā produkta derīguma termiņš</i>
Uzglabāšanas un izplatīšanas apstākļi	<i>Temperatūra, gaisa relatīvais mitrums</i>
Īpaša informācija marķējumā	<i>Identifikācijas marķējums Alerģēni, pārtikas piedevas u.c. sastāvdaļas, kas ir būtiskas produkta drošumam.</i>

Izejvielu, sastāvdaļu un kontakta materiālu apraksts

2.tabula

Nosaukums	<i>Izejvielas, sastāvdaļas vai kontakta materiāla (piemēram, iesaiņojamais materiāls) vai to grupu nosaukums, uz kuriem attiecas vienas un tās pašas pārtikas drošības prasības.</i>
Raksturojums	<i>Galvenie raksturotāji, kas ietekmē vai var ietekmēt pārtikas drošību, piemēram pH, konservantu, sāls saturs u.c.</i>
Uzglabāšanas apstākļi	<i>Temperatūra, gaisa relatīvais mitrums</i>
Paredzamais izmantojums	<i>Kur izmantos? Vai nepieciešama apstrāde pirms izmantošanas?</i>
Apdraudējuma izvērtējuma	<i>Vai pastāv kādi apdraudējumi, kas saistīti ar šo izejvielu, sastāvdaļu vai kontakta materiālu? Vai Jūs neitralizēsiet šo apdraudējumu? Vai pastāv iespēja, ka citi materiāli, sastāvdaļas, izejvielas, telpas darba virsmas vai gatavais produkts var piesārņoties no šī materiāla?</i>
Ar pārtikas drošību saistītās obligātās prasības	<i>Prasības, kas ir noteiktas LR un ES tiesību aktos.</i>

Apdraudējuma analīze

3.tabula

Procesa posms	Identificētais apdraudējums	Apdraudējuma novērtējums	Kontroles līdzekļi	Kritisko kontroles punktu identifikācija

Procesa posms: visu darbības posmu secība

Identificētais apdraudējums: visi pārtikas drošības apdraudējumi (ķīmiski, mikrobioloģiski vai fizikāli), kurus var pamatoti sagaidīt attiecībā uz produkta tipu un faktisko apstrādes aprīkojumu. Norādot konkrētu apdraudējumu, tā rašanās iemeslu.

Apdraudējuma novērtējums: sagaidāmā nelabvēlīgā ietekme uz veselību un notikšanas varbūtība. Iespējams izmantot 1.zīmējumu.

Kontroles līdzekļi: PNP vai HACCP plāns

Kritisko kontroles punktu identifikācija: izmantojams lēmuma koks (1.zīmējums)

Riska nozīmīgums

<i>Varbūtības iespēja</i>	augsta	Ap	Ma	Lie	Kritisks
	vidēja	Ap	Ma	Lie	Lie
	zema	Ap	Ma	Ma	Ma
	nenozīmīga	Ap	Ap	Ap	Ap
			zems	vidējs	augsts

Seku smagums

Paskaidrojumi: Ap – apmierinošs; Ma – mazs; Lie – liels; Kr – kritisks

KKP noteikšanas lēmumu shēma

! Secīgi katrā etapā atbildiet uz jautājumiem par katru identificēto apdraudējumu

