|  |  |
| --- | --- |
| A picture containing text  Description automatically generated | EIROPAS KOMISIJAVESELĪBAS UN PĀRTIKAS NEKAITĪGUMA ĢENERĀLDIREKTORĀTS |

Briselē, 2018. gadā

# Metodiski norādījumi par atsevišķu noteikumu īstenošanu, kas paredzēti Regulā (EK) Nr. 852/2004

**par pārtikas produktu higiēnu**

## Šis dokuments sagatavots tikai informatīviem nolūkiem. Eiropas Komisija to nekādā veidā nav pieņēmusi vai citādi apstiprinājusi.

***Eiropas Komisija negarantē sniegtās informācijas precizitāti un neuzņemas atbildību par šīs informācijas izmantošanu. Tāpēc pirms šīs informācijas izmantošanas lietotājiem jāveic visi nepieciešamie piesardzības pasākumi un informācija jāizmanto, pilnībā uzņemoties risku.***

|  |
| --- |
| **ŠĀ DOKUMENTA MĒRĶIS**Šis dokuments galvenokārt ir paredzēts pārtikas uzņēmumiem un kompetentajām iestādēm, un tā mērķis ir sniegt norādījumus par jauno pārtikas higiēnas prasību īstenošanu un citiem ar to saistītiem jautājumiem. |
|  |
| **PIEBILDE**Šis dokuments ir izstrādes procesā, un to atjauninās, ņemot vērā dalībvalstu, kompetento iestāžu, pārtikas uzņēmumu un Komisijas Pārtikas un veterinārā biroja pieredzi un sniegto informāciju. |

# 1. IEVADS

Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu[[1]](#footnote-1) (turpmāk – Regula) tika pieņemta 2004. gada 29. aprīlī. Tajā ir noteiktas vispārīgas higiēnas prasības, kas jāievēro pārtikas uzņēmumiem visos pārtikas ķēdes posmos. Kopš Regulas pieņemšanas Komisijai ir prasīts paskaidrot vairākus tās aspektus. Šā dokumenta mērķis ir sniegt atbildi uz minētajiem pieprasījumiem.

Lai izskatītu vairākus jautājumus saistībā ar Regulas īstenošanu un panāktu vienprātību par tiem, Komisijas Veselības un patērētāju tiesību aizsardzības direktorāts rīkoja vairākas sanāksmes, kurās piedalījās dalībvalstu eksperti.

Lai nodrošinātu pārredzamību, Komisija ir veicinājusi arī diskusiju ar ieinteresētajām personām, lai ļautu dažādām sociālekonomisko interešu grupām izteikt viedokli. Tāpēc, lai apspriestu jautājumus saistībā ar Regulas īstenošanu, Komisija rīkoja sanāksmi, kurā piedalījās ražotāju, nozares, tirgotāju un patērētāju pārstāvji.

Tika uzskatīts, ka šīs sanāksmes un diskusijas būtu jāturpina, ņemot vērā pieredzi, kas gūta, pilnībā piemērojot Regulu, sākot no 2006. gada 1. janvāra.

Jāpiebilst, ka šā uzdevuma darbības joma neattiecas uz jautājumiem par valsts tiesību aktu neatbilstību Regulai, un tie arī turpmāk tiks risināti saskaņā ar noteikto Komisijas procedūru.

Šā dokumenta mērķis ir palīdzēt visiem pārtikas ķēdē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem labāk izprast Regulu un piemērot to pareizi un vienveidīgi. Tomēr šim dokumentam nav oficiāla juridiska statusa, un strīda gadījumā galīgā atbildība par tiesību akta interpretāciju ir Tiesai.

Lai pilnīgi izprastu Regulas (EK) Nr. 852/2004 dažādos aspektus, jāpārzina arī citi Kopienu tiesību akti, it īpaši principi un definīcijas:

* + Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu[[2]](#footnote-2) (zināmi arī kā Vispārīgie pārtikas aprites tiesību akti);
	+ Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem[[3]](#footnote-3);
	+ Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulā (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem[[4]](#footnote-4) un
	+ Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulā (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. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004, izņēmumus Regulai (EK) Nr. 852/2004 un groza Regulu (EK) Nr. 853/2004 un Nr. 854/2004[[5]](#footnote-5).

Atsevišķi metodiski norādījumi ir izstrādāti attiecībā uz Regulu (EK) Nr. 178/2002.

(Skat. http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\_en.htm)

# 2. PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTO TIRGUS DALĪBNIEKU PIENĀKUMI

Regula jāīsteno pārtikas uzņēmumiem. Lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu, tiem jānodrošina visu prasību pareiza īstenošana.

Pārtikas uzņēmumiem, kuri apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtiku, papildus Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteiktajām prasībām ir jāīsteno arī Regulas (EK) Nr. 853/2004 attiecīgās prasības.

# 3. DARBĪBAS JOMA

**3.1. Primārā ražošana**

Regula attiecas uz primāro ražošanu.

Primārā ražošana ir definēta Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 17. punktā:

*“Primārā ražošana” ir primāro produktu [pamatproduktu] ražošana vai audzēšana, tostarp ražas novākšana, slaukšana un saimniecībā audzētu dzīvnieku ražošana pirms nokaušanas. Tā iekļauj arī medības, zveju un savvaļas produktu vākšanu.*

Noteikumi, kas attiecas uz primāro ražošanu, ir paredzēti Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punktā.

Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punkts attiecas arī uz šādām ar primāro ražošanu saistītām darbībām:

* + - pamatproduktu pārvadāšanu, uzglabāšanu un apstrādi to ražošanas vietā, ja to īpašības būtiski nemainās;
		- dzīvu dzīvnieku pārvadāšanu, ja tas ir vajadzīgs šīs regulas mērķu sasniegšanai, un
		- augu izcelsmes un zvejniecības produktu gadījumā – pārvadājumiem, ar kuriem nogādā pamatproduktus, kuru īpašības nav būtiski mainītas, no ražošanas vietas uz uzņēmumu.

Tāpēc termins “primārā ražošana” šajos metodiskajos norādījumos ir jāsaprot kā primārā ražošana, tostarp ar to saistītās darbības.

|  |
| --- |
| “Primārā ražošana” ir termins, ar kuru raksturo saimniecībā vai līdzīgā līmenī veiktas darbības, un tās *inter alia* ietver:* augu produktu, piemēram, graudu, augļu, dārzeņu un garšaugu, ražošanu vai audzēšanu, kā arī minēto produktu pārvadāšanu, uzglabāšanu un apstrādi (ja to īpašības būtiski nemainās) saimniecībā un tālāku pārvadāšanu uz uzņēmumu;
* pārtikas ražošanai paredzētu dzīvnieku ražošanu vai audzēšanu saimniecībā un jebkuras ar to saistītās darbības, kā arī gaļas ražošanai paredzētu dzīvnieku pārvadāšanu uz tirgu, kautuvi vai dzīvnieku pārvadāšanu no saimniecības uz saimniecību;
* gliemežu ražošanu vai audzēšanu saimniecībā un to iespējamo pārvadāšanu uz pārstrādes uzņēmumu vai tirgu;
* slaukšanu un piena uzglabāšanu saimniecībā;
* olu ražošanu un savākšanu ražotāja telpās, bet ne darbības, kas saistītas ar olu iepakošanu;
* zvejniecību, zvejniecības produktu apstrādi (ja to īpašības būtiski nemainās) uz kuģa (izņemot saldētājkuģus un zivju pārstrādes kuģus) un to pārvadāšanu uz pirmo sauszemes uzņēmumu (ieskaitot izsoles telpām). Tas ietver saldūdenī (upēs, ezeros) nozvejotu zivju zvejniecību, apstrādi un pārvadāšanu;
* zivju ražošanu un audzēšanu akvakultūras saimniecībās un to pārvadāšanu uz uzņēmumu;
* dzīvu gliemeņu ražošanu, audzēšanu, izklāšanu un izmantošanu, kā arī to pārvadāšanu uz izplatīšanas centru, attīrīšanas centru vai apstrādes uzņēmumu;
* sēņu, ogu, gliemežu utt. vākšanu savvaļas apstākļos un to pārvadāšanu uz uzņēmumu.
 |

# Piezīmes par primāro ražošanu

* **Primārās ražošanas vispārējie noteikumi** ir atrodami Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikumā. Turklāt dažiem pārtikas produktiem (piemēram, svaigpienam, dzīvām gliemenēm) ir paredzēti **sīkāk izstrādāti noteikumi** Regulā (EK) Nr. 853/2004 (skat. 3.7. sadaļu Metodiskajos norādījumos attiecībā uz to, kā īstenot atsevišķus noteikumus, kuri izklāstīti Regulā (EK) Nr. 853/2004 par higiēnu attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktiem).
* **Zvejniecības produkti, kuru īpašības nav būtiski mainītas**: skat. metodisko norādījumu 3.7. punktu.
* **Olu iepakošanas centri**: saskaņā ar definīcijām un prasībām, kas minētas jaunajos noteikumos par pārtikas higiēnu, olu iepakošanas centrus (pat ja tie atrodas izcelsmes saimniecībā) neietver primārās ražošanas posmā.
* **Piena savākšanas centri**: kad svaigpiens ir savākts no saimniecības, tas vairs nav primārās ražošanas posma produkts. Piena savākšanas centrus, kuros svaigpienu uzglabā, kad tas ir savākts no saimniecības un pirms to nogādā piena pārstrādes uzņēmumā, neietver primārās ražošanas posmā.
* **Medus un citi biškopības pārtikas produkti**: visas biškopībā veiktās darbības ir uzskatāmas par primāro ražošanu. Pie tām pieder biškopība (pat ja bišu stropi atrodas tālu no biškopja telpām), medus savākšana, tā apstrāde sviedē un ietīšana un/vai iepakošana biškopja telpās. Citas darbības ārpus biškopja telpām (piemēram, medus apstrāde sviedē un/vai ietīšana/iepakošana), tostarp darbības, ko biškopju interesēs veic kolektīvi uzņēmumi (piemēram, kooperatīvi), nav uzskatāmas par primāro ražošanu.
* **Saldētājkuģi un zivju pārstrādes kuģi**: termins “primārā ražošana” neattiecas uz zvejniecības produktu apstrādi, uzglabāšanu un pārvadāšanu, ko veic uz saldētājkuģu un zivju pārstrādes kuģu klāja.

# Dīgstu ražošana:

papildus šiem norādījumiem Komisija pieņēma vairākus tiesību aktus par dīgstu ražošanas uzņēmumu apstiprināšanu, izsekojamību, importa nosacījumiem un mikrobioloģiskajiem kritērijiem.

I. Norādījumi dīgstu ražošanai

* + Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 2. punktu un II nodaļas 5. punkta e) apakšpunktu pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem diedzējamās sēklas jāuzglabā piemērotos apstākļos, lai aizkavētu to kaitīgu bojāšanos un aizsargātu tās pret piesārņojumu. Visos ražošanas un izplatīšanas posmos dīgsti jāaizsargā pret visa veida piesārņojumu, kas pārtiku var padarīt par nederīgu lietošanai pārtikā. Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus un nepieļautu mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām.
	+ Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta b) apakšpunktu un *EFSA* ieteikumiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem tieši pirms diedzēšanas sēklas jāmazgā ar dzeramo ūdeni. Ūdeni, kas izmantots sēklu mazgāšanai, dīgstu ražošanā otrreiz neizmanto.
	+ Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta c) apakšpunktu dīgstu ražošanā apūdeņošanai izmanto pirmām kārtām dzeramo ūdeni, lai novērstu piesārņojumu.
	+ Saskaņā ar *EFSA* ieteikumiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka dīgsti no ražošanas beigām līdz laišanai tirgū, kā arī transportēšanas laikā, tiek uzglabāti atdzesētā veidā.

II. Personīgā higiēna

Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta d) apakšpunktu pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka darbinieki, kas apstrādā dīgstus, ir veseli un apmācīti par veselības apdraudējumiem. It īpaši darbinieki, kas ražo vai novāc dīgstus, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu apģērbu. Neviens, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kuram ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt sēklas vai dīgstus vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru skārusi minētā slimība un kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā, kas ražo dīgstus, un var nonākt saskarē ar pārtiku, tūlīt ir jāziņo pārtikas apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, to cēloņiem.

III. Pārvadāšana

Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta a) un b) apakšpunktu pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus pret piesārņojumu, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteinerus nevajadzētu izmantot nekam citam kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.

# 3.2. Pamatprodukti

Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta b) apakšpunktā pamatproduktus definē šādi:

“pamatprodukti” ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti.

|  |
| --- |
| Pamatprodukti *inter alia* ietver:* augu izcelsmes produktus, piemēram, graudus, augļus, dārzeņus, garšaugus, sēnes un diedzētas sēklas;
* dzīvnieku izcelsmes produktus, piemēram, olas, svaigpienu, medu, zvejniecības produktus, dzīvas gliemenes;
* savvaļas apstākļos savāktus augu vai dzīvnieku izcelsmes produktus, piemēram, sēnes, ogas, gliemežus utt.
 |

# Piezīmes par pamatproduktiem

* + - **Svaiga gaļa** nav pamatprodukts, jo to iegūst pēc kaušanas.
		- **Zvejniecības produkti** ir pamatprodukti arī pēc nokaušanas, atasiņošanas, galvu atdalīšanas, ķidāšanas, spuru nogriešanas, sasaldēšanas un novietošanas konteineros pārvadāšanai primārās ražošanas posmā. Produkti, kas rodas turpmākas zvejniecības produktu apstrādes rezultātā (piemēram, filejas atdalīšana, iepakošana vakuumā utt.), nav pamatprodukti.

# 3.3. Pamatproduktu “nelieli daudzumi”, kā minēts Regulas 1. panta 2. punkta c) apakšpunktā

Regulu nepiemēro pamatproduktiem “nelielā daudzumā”, ko ražotājs tieši piegādā galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas produktus tieši piegādā galapatērētājiem.

Kopumā jēdzienam “nelielā daudzumā” jābūt pietiekami plašam, lai *inter alia* ļautu:

* + - lauksaimniekiem pārdot pamatproduktus (dārzeņus, augļus, olas, svaigpienu[[6]](#footnote-6) utt.) tieši galapatērētājam, piemēram, pie saimniecības vārtiem vai vietējā tirgū, vietējiem mazumtirdzniecības veikaliem tiešai pārdošanai galapatērētājam un vietējiem restorāniem;
		- personām, kas vāc produktus savvaļā, piemēram, sēnes un ogas, piegādāt tos tieši galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības veikaliem tiešai pārdošanai galapatērētājam un vietējiem restorāniem.

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 1. panta 3. punktu dalībvalstīm jāprecizē jēdziens “neliels daudzums” atkarībā no vietējās situācijas un saskaņā ar valsts tiesību aktiem jāparedz noteikumi, kas vajadzīgi, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīguma garantijas (uz risku pamatota pieeja).

Kopumā noteikumiem, ko saskaņā ar valsts tiesību aktiem pieņēmušas dalībvalstis, attiecībā uz nelielu daudzumu, kas minēts 1. panta 2. punkta c) apakšpunktā, jāļauj turpināt esošo praksi, ja vien tādējādi tās nodrošina Regulas mērķu sasniegšanu.

# 3.4. Pamatproduktu pārrobežu tirdzniecība nelielos daudzumos

Regulas 1. panta 3. punkts paredz, ka dalībvalstis saskaņā ar saviem tiesību aktiem pieņem noteikumus, ar ko reglamentē pamatproduktu piegādi nelielos daudzumos no ražotāja galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem.

Dažreiz šāda piegāde var notikt pāri robežām, īpaši ja ražotāja saimniecība atrodas tuvu dalībvalstu robežai.

Valsts noteikumiem, kas jāpieņem atbilstoši Regulas (EK) Nr. 852/2004 1. panta 3. punktam, ir jāatbilst Līguma vispārīgajiem noteikumiem un jo īpaši tā 28., 29. un 30. pantam.

# 3.5. Pamatproduktu apstrāde saimniecībā

Pamatproduktus var pārstrādāt saimniecībā, piemēram, svaigpienu pārstrādāt sierā, no augļiem izspiest sulu. Šīs darbības nepieder pie darbībām, kas raksturotas kā primārā ražošana, un tāpēc tām piemēro Regulas II pielikuma prasības par pārtikas higiēnu un ***attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku*** arī Regulas (EK) Nr. 853/2004 atbilstošās prasības.

# Piemēri

* + - Augļu sulas gatavošana saimniecībā

Ja kāda saimniecība ražu vai daļu no ražas (piemēram, ābolus) izmanto augļu sulas ražošanai saimniecības telpās, šī saimniecība pārsniedz primārās ražošanas posmu. Augļu sulas ražošanu uzskata par darbību, ko veic pēc primārās ražošanas, un tāpēc uz to attiecas Regulas (EK) Nr. 852/2004 atbilstošās prasības.

* + - Siera ražošana saimniecībā

Sieru iegūst, pārstrādājot svaigpienu vai termiski apstrādātu pienu. Tāpēc siers nav pamatprodukts pat tad, ja to gatavo saimniecībā.

Tāpēc siera ražošana saimniecībā jāveic atbilstoši attiecīgajām pārtikas higiēnas prasībām, kas noteiktas Regulā (EK) Nr. 852/2004 un Regulā (EK) Nr. 853/2004.

## Piezīmes

***1) Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības joma parasti neattiecas uz mazumtirdzniecību (t. i., pārtikas produktu apstrādi un/vai pārstrādi un to uzglabāšanu pārdošanas vai piegādes vietā galapatērētājam). Tas nozīmē, ka tad, ja sieru ražo un pārdod tikai saimniecībā vai vietējā tirgū (piemēram, tirgū, kas notiek reizi nedēļā, lauksaimniecības produktu tirgū u. c.) galapatērētājiem, šīs darbības ir jāveic atbilstoši attiecīgajām prasībām, kas noteiktas Regulā (EK) Nr. 852/2004 un jo īpaši tās II pielikumā, bet netiek prasīts nodrošināt atbilstību Regulas (EK) Nr. 853/2004 prasībām, izņemot attiecībā uz svaigpienu. Attiecīgā gadījumā ir jānodrošina atbilstība arī valsts pasākumiem, kas noteikti saskaņā ar dalībvalstu tiesību aktiem, pamatojoties uz Regulas (EK) Nr. 853/2004 1. panta 5. punkta c) apakšpunktu.***

***2) Lai nodrošinātu pārstrādi saimniecībā vai saglabātu tradicionālās ražošanas metodes, dalībvalstis var ieviest valsts pasākumus būtisko infrastruktūras prasību pielāgošanai saskaņā ar procedūru, kas šim mērķim noteikta Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. pantā un Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. pantā, ja tradicionālās metodes nevar nodrošināt, pamatojoties uz regulās noteiktajām prasībām.***

**3.6. Olas un primārā ražošana**

Ņemot vērā Regulas Nr. 178/2002 3. panta 17. punktā noteikto jēdziena “primārā ražošana” definīciju un Regulas Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punktu, olu primārajā ražošanā ietilpst olu apstrāde, t. i., savākšana un pārvadāšana no vienas ēkas uz otru un olu uzglabāšana ražošanas vietā, ja to īpašības netiek būtiski mainītas. Olu iepakošanu ražošanas vietā vai atsevišķā iepakošanas uzņēmumā neuzskata par primārās ražošanas darbību. Tāpēc šīm darbībām ir jāatbilst attiecīgajām prasībām Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumā, Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma X sadaļā un Regulas (EK) Nr. 1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem, 116. pantā un XIV pielikumā.

# 3.7. Primārās ražošanas posmā pamatproduktus var pārvadāt, uzglabāt un apstrādāt, ja to īpašības būtiski nemainās (skat. Regulas I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punkta a) apakšpunktu).

Primārās ražošanas posmā ar pamatproduktiem bieži veic tādas darbības, kas vajadzīgas, lai uzlabotu to izskatu, piemēram:

* + - iepakošanu bez turpmākas apstrādes;
		- dārzeņu mazgāšanu, lapu noņemšanu no dārzeņiem, augļu šķirošanu utt.;
		- graudu žāvēšanu;
		- zivju kaušanu, atasiņošanu, ķidāšanu, spuru nogriešanu, sasaldēšanu un iesaiņošanu;
		- medus apstrādi sviedē, lai to atbrīvotu no kārēm.

Šādas darbības ir uzskatāmas par parastām ikdienā veicamām darbībām primārās ražošanas posmā, un, tās veicot, nav jāpilda prasības pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai, ko izvirza papildus primārās ražošanas prasībām.

Turpretim dažu saimniecībā veiktu darbību rezultātā produktus var mainīt un/vai var radīt produktiem jaunus riska faktorus, piemēram, mizojot kartupeļus, griežot burkānus, iesaiņojot salātus ar aizsarggāzēm vai atsūknējot gāzes. Šīs darbības nevar uzskatīt par parastām ikdienā veicamām darbībām primārās ražošanas posmā, kā arī par darbībām, kas ir saistītas ar primāro ražošanu.

# 3.8. Neregulāra pārtikas apstrāde, sagatavošana, uzglabāšana un pasniegšana, ko veic privātpersonas

Uz tādām darbībām kā neregulāra pārtikas apstrāde, sagatavošana, uzglabāšana un pasniegšana, ko veic privātpersonas tādos pasākumos kā baznīcas, skolas un ciemata gadatirgū, neattiecas Regulas darbības joma. Tas ir izskaidrots Regulas (EK) Nr. 852/2004 devītajā apsvērumā. Otrajā teikumā ir teikts:

*Kopienas noteikumi ir jāpiemēro tikai uzņēmumiem, kuru koncepcija ietver noteiktu darbības nepārtrauktību un noteiktu organizācijas līmeni.*

Termins “uzņēmums” ir iekļauts definīcijā “pārtikas uzņēmums” (saskaņā ar 3. panta 2. punktu Vispārīgajos pārtikas aprites tiesību aktos (Regula (EK) Nr. 178/2002) “pārtikas uzņēmumam” ir jābūt “uzņēmumam”). Personas, kas neregulārā kārtā apstrādā, sagatavo, uzglabā un pasniedz pārtiku nelielos apjomos (piemēram, baznīcas, skolas vai ciemata gadatirgū un citās situācijās – piemēram, organizētos labdarības pasākumos, kuros ir iesaistīti atsevišķi brīvprātīgie un kuros pārtiku sagatavo neregulāri), nevar uzskatīt par “uzņēmumu”, un tāpēc Kopienas higiēnas tiesību aktu prasības uz tiem neattiecas.

# 3.9. Pārtikas uzņēmumi un pārdošana internetā

Daži uzņēmumi piedāvā savas preces pārdošanai ar interneta starpniecību. Lai gan Regulā šāds tirdzniecības veids īpaši nav minēts, jēdziena “pārtikas uzņēmums” definīcija attiecas uz šādiem uzņēmumiem, un tiem piemēro attiecīgās pārtikas aprites tiesību aktu prasības.

# 4. JĒDZIENI “VAJADZĪBAS GADĪJUMĀ”, “ATTIECĪGĀ GADĪJUMĀ”, “ATBILSTOŠI” UN “PIETIEKAMI”

Ja Regulas pielikumos ir lietoti jēdzieni “vajadzības gadījumā”, “attiecīgā gadījumā”, “atbilstoši” un “pietiekami”, pārtikas apritē iesaistītajiem pirmās instances tirgus dalībniekiem ir pašiem jānosaka, vai prasība ir vajadzīga, attiecīga, atbilstoša vai pietiekama Regulas (EK) Nr. 852/2004 mērķu sasniegšanai.

Nosakot, vai prasība ir vajadzīga, attiecīga, atbilstoša vai pietiekama Regulas mērķu sasniegšanai, jāņem vērā pārtikas īpašības un tās paredzētais lietojums.

Tirgus dalībnieks var pamatot savu izvēli saskaņā ar procedūru, kuras pamatā ir riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (*HACCP*) principi, vai saskaņā ar sava uzņēmuma darba kārtību. Arī Regulas 7. pantā minētajos labas prakses norādījumos var būt derīgi ieteikumi un norādījumi par to, kā saprotama labākā prakse attiecībā uz gadījumiem, kad lietoti jēdzieni “vajadzības gadījumā”, “attiecīgā gadījumā”, “atbilstoši” un “pietiekami”.

# 5. ELASTĪBA

**5.1. Vispārīga informācija**

Regulā ir noteikti principi, kas piemērojami visiem pārtikas uzņēmumiem. Lai nodrošinātu, ka īpašām situācijām ir pieejami risinājumi, kam nav negatīvas ietekmes uz pārtikas nekaitīgumu, Regula paredz elastību. Šim mērķim dalībvalstis var veikt valsts pasākumus atsevišķos Regulas pielikumos izklāstīto prasību pielāgošanai. Valsts pasākumus var raksturot šādi:

* + - to mērķis ir veicināt turpmāku tradicionālo metožu izmantošanu pārtikas ražošanā, pārstrādē un izplatīšanā vai
		- to mērķis ir ietvert to pārtikas uzņēmumu vajadzības, kas izvietoti reģionos ar īpašiem ģeogrāfiskiem ierobežojumiem;
		- citos gadījumos tie attiecas tikai uz uzņēmumu uzbūvi, formu un aprīkojumu.

Dalībvalstis, kas vēlas pieņemt valsts pasākumus, pārredzamības nodrošināšanas nolūkā paziņo par to Komisijai un citām dalībvalstīm (skat. Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. panta 5. punktu). Komisijai un citām dalībvalstīm ir tiesības izteikt piezīmes. Ja piezīmju dēļ rodas atšķirīgi viedokļi, jautājumu izskata Pastāvīgā komiteja, kura var pieņemt lēmumu.

# 5.2. Tradicionālās ražošanas metodes

Dalībvalstīs pārtikas ražošana var notikt saskaņā ar ilggadējām tradīcijām, kuru nekaitīgums ir pierādīts, lai gan tās ne vienmēr atbilst atsevišķām Regulas tehniskajām prasībām. Regulā ir atzīta vajadzība saglabāt šīs tradicionālās ražošanas metodes, kas liecina par Eiropas kultūras daudzveidību, un tāpēc tā paredz pārtikas uzņēmumiem vajadzīgo elastību.

Šā dokumenta nolūks nav sagatavot dalībvalstu tradicionālo ražošanas metožu sarakstu. Kompetento iestāžu ziņā ir uzņemties vajadzīgo iniciatīvu vai uzsākt darbību saskaņā ar iespējamiem pārtikas uzņēmumu lūgumiem pēc lielākas elastības.

# 5.3. *HACCP* un elastība

*HACCP* metodoloģija pēc būtības ir elastīga, jo tā pamatojas uz ierobežotu principu un procedūru kopumu, kas atbalsta mērķi attiecībā uz pārtikas nekaitīgumu, neliekot pārtikas uzņēmumiem atbilst noteikumiem vai īstenot procedūras, kas nav būtiskas vai nav pielāgotas to darbības konkrētajiem apstākļiem.

Norādījumiem par labu praksi higiēnas jomā un par to *HACCP* principu piemērošanu, ko izstrādājusi pati pārtikas aprites nozare valsts vai Kopienas līmenī, vajadzētu palīdzēt uzņēmumiem ieviest procedūras, kuru pamatā ir *HACCP* principi un kuras pielāgotas, ņemot vērā ražošanas specifiku.

Komisija ir izdevusi norādījumus, kuros ir izskaidrotas galvenās iespējas saistībā ar elastību attiecībā uz tādu procedūru īstenošanu, kuru pamatā ir *HACCP* principi.

# 6. UZŅĒMUMU REĢISTRĀCIJA UN APSTIPRINĀŠANA

**6.1. Ko praksē nozīmē uzņēmumu reģistrācija?**

Regulas (EK) Nr. 852/2004 6. panta 2. punkts paredz, ka visiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jābūt reģistrētiem kompetentajā iestādē.

Reģistrācijas mērķis ir dalībvalstu kompetentajām iestādēm darīt zināmu uzņēmumu atrašanās vietu un darbības veidu, un tas ļautu veikt oficiālo kontroli, kad valsts kompetentā iestāde to uzskata par vajadzīgu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 882/2004 31. pantā noteiktajiem vispārīgajiem principiem, kas paredz, ka kompetentajām iestādēm dalībvalstīs ir jānosaka procedūras, kas barības un pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāievēro, iesniedzot pieteikumu reģistrācijai.

Reģistrācijas procedūrai jābūt vienkāršai; tās gaitā kompetentai iestādei tiek sniegta informācija par uzņēmuma adresi un veikto darbību. Ja šī informācija jau ir pieejama no citiem avotiem, piemēram, saistībā ar reģistrāciju vides vai dzīvnieku veselības aizsardzības vai citiem administratīviem mērķiem, to var izmantot arī pārtikas higiēnas mērķiem.

Daži uzņēmumi specializējas pārtikas produktu tirdzniecībā (starpnieki). Lai gan tie var organizēt pārtikas produktu apriti starp piegādātājiem vai piegādi mazumtirgotājiem, to darbība nav vienmēr saistīta ar pārtikas produktiem un tie var neuzglabāt pārtikas produktus savās telpās (tās var faktiski būt biroja telpas). Ja šie uzņēmumi atbilst jēdzienu “pārtikas uzņēmums” vai “pārtikas apritē iesaistīts tirgus dalībnieks” definīcijai, tiem piemēro prasību reģistrēties.

# 6.2. Uzņēmumu apstiprināšana

Saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem noteikti uzņēmumi, kuros apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus, ir jāapstiprina, pirms tie drīkst laist savus produktus tirgū. Papildu informācijai skat. 4. iedaļu metodiskajos norādījumos attiecībā uz to, kā īstenot atsevišķus noteikumus, kuri izklāstīti Regulā (EK) Nr. 853/2004 par dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu higiēnu.

# 6.3. Uzņēmumu apstiprināšana saskaņā ar valsts tiesību aktiem

Regulā ir paredzēta iespēja dalībvalstīm pieprasīt tādu pārtikas uzņēmumu apstiprināšanu, kuru apstiprināšanu neparedz Kopienas tiesību akti (ieskaitot Regulu (EK) Nr. 853/2004).

Ja šo procedūru piemēro dalībvalstīs, Kopienas tiesību aktos netiek uzlikts pienākums izmantot identifikācijas zīmi un netiek noteikti ierobežojumi pārtikas laišanai tirgū no uzņēmumiem, uz kuriem attiecas valsts apstiprināšanas procedūra.

# 7. LABAS PRAKSES NORĀDĪJUMI HIGIĒNAS JOMĀ UN *HACCP* PRINCIPU PIEMĒROŠANAI

Regulas 7.–9. pants paredz labas prakses norādījumu izstrādāšanu higiēnas jomā un *HACCP* principu piemērošanai.

Lai gan šie norādījumi ir brīvprātīgai izmantošanai, šādi norādījumi ļauj pārtikas aprites nozarēs (**primārās ražošanas posmā un posmā pēc primārās ražošanas**) sīkāk aprakstīt, kā tirgus dalībnieki var nodrošināt atbilstību juridiskajām prasībām, kas Regulā ir vispārīgāk izklāstītas.

Jaunajos pārtikas higiēnas noteikumos ir noteiktas vairākas prasības, kas:

* + pieļauj iespēju, ka galīgo lēmumu pieņem pārtikas apritē iesaistītais tirgus dalībnieks; šim nolūkam Regulā ir ieviesti izteicieni “vajadzības gadījumā”, “attiecīgā gadījumā”, “atbilstoši” un “pietiekami” (piemēram, *jābūt pieejamam atbilstošam skaitam izlietņu* vai *tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku*), vai
	+ ir izteiktas kā sasniedzams mērķis, kura sasniegšanas līdzekļus izstrādā pārtikas apritē iesaistītais tirgus dalībnieks (piemēram, attiecībā uz termisko apstrādi hermētiski noslēgtos traukos *jebkurai apstrādei jābūt tādai, kas nepieļauj produkta piesārņošanu procesa laikā*).

Labas prakses norādījumi ir noderīgs rīks, kas pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem var palīdzēt:

* + spriest par kādas prasības vajadzību, attiecīgumu, atbilstību vai pietiekamību, piemēram, norādīt, kāds būtu atbilstošais izlietņu skaits, un
	+ noteikt Regulā definēto mērķu sasniegšanas līdzekļus, piemēram, norādīt, cik bieži jāveic aprīkojuma tīrīšana un dezinfekcija.

Norādījumos ir lietderīgi iekļaut tādas procedūras, ar kurām var nodrošināt pareizu Regulas īstenošanu, piemēram:

* + procedūras riska novēršanai primārās ražošanas posmā;
	+ procedūru tīrīšanai un dezinfekcijai pārtikas uzņēmumos;
	+ procedūru kaitēkļu apkarošanai un
	+ procedūru, ar kuru nodrošina to, ka tiek izpildīta prasība izveidot procedūras, kuru pamatā ir *HACCP* principi.

# 8. DOKUMENTĀCIJA

**8.1.** Regula rada vajadzību pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem saskaņā ar procedūrām, kuru pamatā ir *HACCP* principi, izstrādāt dokumentāciju, kas ir **samērīga ar uzņēmuma veidu un lielumu**.

**8.2. Lai arī Regula to neparedz**, pārtikas apritē iesaistīto tirgus dalībnieku laba prakse varētu būt arī tādas papildu dokumentācijas izstrāde, kas varētu palīdzēt sasniegt Regulas mērķus. Izstrādājot šādu dokumentāciju, pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pievērst vērību turpmāk minētajam.

# Dokumentācija par strukturālajām prasībām

Dokumentācija var attiekties uz strukturālajām prasībām nolūkā precizēt vairākas Regulā paredzētās vispārīgās prasības, piemēram:

* + - II pielikuma II nodaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktā noteikts, ka grīdu un sienu virsmām jāizmanto “ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši”, un f) apakšpunktā noteikts, ka virsmām parasti jāizmanto “gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistīti tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši”;
		- II pielikuma III nodaļas 2. punkta b) apakšpunktā noteikts, ka virsmām, kas ir saskarē ar pārtiku, jāizmanto “gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši”.

# Dokumentācija par darbības prasībām

Dokumentācija var attiekties uz darbības prasībām, piemēram:

* + - II pielikuma IX nodaļas 4. punktā: “Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus”;
		- vajadzība pamatot izvēli attiecībā uz jēdzieniem “vajadzības gadījumā”, “attiecīgā gadījumā”, “atbilstoši” un “pietiekami”;
		- procedūras un uzskaites dati, kuru pamatā ir *HACCP* principi.

# 8.3. Kopumā šī dokumentācija veidos darbības procedūru, kas ir svarīgs elements pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai.

Šādas dokumentācijas izstrāde ir iespējama dažādos veidos:

* + - visu vajadzīgo informāciju vai tās daļu var ietvert labas prakses norādījumos;
		- pārtikas uzņēmumi var pieņemt lēmumu izstrādāt *ad hoc* dokumentāciju atbilstoši savai situācijai;
		- saskaņā ar procedūrām, kuru pamatā ir *HACCP* principi (ņemot vērā pārtikas uzņēmumiem, jo īpaši mazajiem uzņēmumiem, vajadzīgo elastību).

Dokumentāciju var nodrošināt kā laboratorisko pārbaužu rezultātus, ziņojumus par kaitēkļu apkarošanu, temperatūras mērījumus un kā norādes uz literatūru, celtniecības materiālu piegādātāja sniegtu dokumentāciju utt.

# 9. TEHNISKIE JAUTĀJUMI (PIELIKUMI)

**9.1. Termiskā apstrāde (II pielikuma XI nodaļa)**

Regula paredz, ka, termiski apstrādājot pārtiku, kas tirgū laista hermētiski noslēgtos traukos, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāizmanto termiskās apstrādes process, kas atbilst starptautiski atzītiem standartiem. Šādus standartus paredz Pārtikas kodekss, piemēram:

* + - Higiēnas prakses kodekss pienam un piena produktiem (CAC/RCP 57-2004);
		- Starptautiskais higiēnas prakses kodekss maza skābes satura un paskābinātiem pārtikas konserviem (CAC/RCP 23-1979, 2. red. (1993));
		- Higiēnas prakses kodekss aseptiski apstrādātai un iesaiņotai pārtikai ar mazu skābes saturu (CAC/RCP 40-1993);
		- Starptautiskais higiēnas prakses kodekss zivju konserviem (CAC/RCP 10-1976).

# 9.2. Apmācība (II pielikuma XII nodaļa)

Apmācība ir svarīgs rīks, kas nodrošina labas higiēnas prakses efektīvu piemērošanu.

Apmācībai, kas minēta Regulas II pielikuma XII nodaļā, ir jābūt samērīgai ar attiecīgā pārtikas uzņēmuma darbinieku uzdevumiem un atbilstīgai veicamajam darbam.

Apmācību var veikt dažādi. Tā ietver apmācību uzņēmumā, mācību kursu organizēšanu, profesionālo organizāciju vai kompetento iestāžu informācijas kampaņu rīkošanu, labas prakses norādījumus utt.

Attiecībā uz *HACCP* apmācību mazu uzņēmumu darbiniekiem jāņem vērā, ka šādai apmācībai ir jābūt samērīgai ar uzņēmuma lielumu un veidu un jāattiecas uz to, kā *HACCP* piemēro pārtikas uzņēmumos. Ja izmanto labas prakses norādījumus higiēnas jomā un *HACCP* principu piemērošanai, apmācības mērķim vajadzētu būt darbinieku iepazīstināšanai ar šādu norādījumu saturu. Ja atzīst, ka noteiktā pārtikas uzņēmumā pārtikas nekaitīgumu var nodrošināt, īstenojot prasības par priekšnoteikumiem, apmācība jāpielāgo šādai situācijai.

# 9.3. Pārvadāšana (II pielikums, IV nodaļa)

Lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu un piemērotību lietošanai pārtikā, piegādei ir jāizmanto atbilstošas pārvadāšanas sistēmas.

Regulā noteikts, ka, pārvadājot nefasētus pārtikas produktus (t. i., neiesaiņotus vai neiepakotus pārtikas produktus tiešā saskarē ar pārtikas transportlīdzekļa kontaktvirsmu un atmosfēru) šķidrā, granulu vai pulvera veidā, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāizmanto specializēti transportlīdzekļi.

Šīs prasības pamatā ir vērā ņemami pierādījumi par to, ka šo pārtikas produktu īpašību dēļ pastāv lielāks piesārņojuma risks, tos pārvadājot transportlīdzekļos vai konteineros, kas pirms tam izmantoti citiem nolūkiem. Šis risks saglabājas pat pēc šo transportlīdzekļu tīrīšanas.

Tā kā vārds “granulas” var nozīmēt “granulētā veidā” vai “graudu veidā”, ir saņemti vairāki lūgumi precizēt šā formulējuma nozīmi. Kopumā būtu loģiski ierobežot šo prasību attiecībā uz pārtikas produktiem, kas granulu formu ir ieguvuši pēc pārstrādes (piemēram, cukurs), vai attiecībā uz graudiem, kas ir nolobīti, nomazgāti vai sagatavoti un tiks iesaiņoti/iepakoti pārdošanai galapatērētājam. Tādēļ būtu jāizslēdz tādi pamatprodukti kā labība, kas ir novākta un kurai ir nepieciešama turpmāka sagatavošana (ar vai bez pārstrādes) pirms tās nodošanas lietošanai pārtikā.

# 9.4. Tīrs ūdens (I pielikums un II pielikums, VII nodaļa)

Vairākās regulu par higiēnu daļās ir minēts noteikums pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem pēc iespējas izmantot tīru ūdeni.

Ja zivis vai dzīvās gliemenes tiek apstrādātas primārajā ražošanā, piesārņojuma novēršanai izmanto dzeramo ūdeni vai tīru ūdeni (tīru līdzīgas kvalitātes jūras ūdeni un saldūdeni):

* + - *Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas audzē, izmanto vai medī dzīvniekus vai ražo dzīvnieku izcelsmes pamatproduktus, pēc vajadzības jāveic attiecīgi pasākumi: (..) d) piesārņojuma novēršanai vienmēr jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs ūdens;* (Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas II panta 4. punkta d) apakšpunkts).

Līdzīgas prasības ir noteiktas attiecībā uz zvejniecības produktu vai dzīvu gliemeņu apstrādi, ja tā netiek veikta primārās ražošanas posmā:

* + - *tīru ūdeni var izmantot nesadalītiem zvejniecības produktiem. Tīru jūras ūdeni var izmantot dzīvām gliemenēm, adatādaiņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem; tīru ūdeni var izmantot arī ārējai mazgāšanai. Ja tiek izmantots tīrs ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām un procedūrām, lai nodrošinātu, ka šāda ūdens izmantošana nav pārtikas produktu piesārņojuma avots.* (Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma VII nodaļas 1. punkta b) apakšpunkts);
		- *(..) tīru jūras ūdeni var izmantot zvejniecības produktu apstrādei un mazgāšanai, ledus sagatavošanai, ko izmanto, lai atdzesētu zvejniecības produktus, un ātrai vēžveidīgo un gliemju atdzesēšanai pēc termiskās apstrādes* (Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma,

VIII sadaļas 3. punkta c) apakšpunkts).

# Piezīmes attiecībā uz tīra ūdens izmantošanu

Gan primārajā ražošanā, gan turpmākā zvejniecības produktu vai dzīvu gliemeņu apstrādē pēc primārās ražošanas ir jāveic pasākumi, lai nodrošinātu, ka izmantotais tīrais ūdens nerada zvejniecības produktu vai dzīvu gliemeņu piesārņojumu. Tirgus dalībniekiem ir jāveic ūdens drošības/kvalitātes uzraudzības un dokumentācijas procedūras. Ja kādā posmā pēc primārās ražošanas izmantojams tīrs ūdens, šie pasākumi ir jāietver procedūrās, kuru pamatā ir *HACCP* principi.

Kompetentās iestādes uzdevums ir pārbaudīt, vai tirgus dalībnieku izstrādātās procedūras ir pietiekamas un pienācīgi veiktas, lai neradītu risku patērētājiem.

* + - **Pieņemot lēmumu par šāda ūdens izmantošanu** un/vai izstrādājot procedūras, kuru pamatā ir *HACCP* principi, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāpievērš uzmanība dažādiem aspektiem, piemēram:
			* ūdens sastāva (ietverot iespējamos piesārņotājus, piemēram, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vielas, toksiskās aļģes utt.) ūdens ņemšanas vietās, kā arī tā iespējamo variāciju (sezonālas ietekmes, lietusūdens notekūdeņu novadīšanu utt.) izpētei, lai nodrošinātu, ka tas nesatur mikroorganismus, kaitīgas vielas vai toksisko jūras planktonu tādos daudzumos, kas tiešā vai netiešā veidā varētu ietekmēt pārtikas nekaitīgumu;
			* dabisko un cilvēka radīto piesārņojuma avotu novērtēšanai un iespējamajiem aizsardzības pasākumiem to novēršanai (upes grīva, bagarēšana utt.);
			* ūdens ražošanas (reģenerācija, apstrāde utt.), uzglabāšanas un apgādes sistēmu aprakstīšanai.
				+ **Izmantojot šādu ūdeni**, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka tas nav zvejniecības produktu vai dzīvo gliemeņu piesārņojuma avots. Šo mērķi var sasniegt dažādos veidos, piemēram:

sūknējot ūdeni tīra ūdens ražošanai, novēršot ūdens apgādes piesārņojumu, izvairoties no piesārņotajām teritorijām, sūknējot ūdeni no liela dziļuma, sūknējot to attālās teritorijās. Šādu pasākumu veikšana varētu būt pietiekama kuģiem, kas darbojas atklātā jūrā;

izmantojot ūdens attīrīšanas sistēmu, lai nodrošinātu, ka prasības attiecībā uz tīru ūdeni tiek ievērotas. Tas var ietvert daļiņu noturēšanu, kam seko adsorbcija un sanitārā apstrāde, un/vai

veicot citas piemērotas procedūras.

Labas prakses norādījumi var būt piemērots palīgmateriāls pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem šo līdzekļu definēšanai, lai nodrošinātu, ka izmantotais tīrais ūdens nav zvejniecības produktu piesārņojuma avots.

# 9.5. Telpas, kur uzglabā pārtiku (II pielikuma I nodaļa)

Jēdziens “telpas, kur uzglabā pārtiku” neattiecas tikai uz telpām, kur pārtikas produktus apstrādā vai pārstrādā. Šis jēdziens turklāt un attiecīgā gadījumā ietver pārtikas uzņēmuma darbības vietas tuvāko apkārtni.

Visas nepieciešamās darbības ir veicamas telpās, kur uzglabā pārtiku, ja vien nav norādīts citādi (piemēram, nav jāizmanto oficiāli apstiprinātas transportlīdzekļu mazgāšanas iekārtas).

# 9.6. Augstspiediena apstrāde (*HPP*)

*HPP* ir pārtikas pārstrādes tehnoloģija, lai cietus vai šķidrus pārtikas produktus apstrādātu augstā spiedienā ar mērķi uzlabot to nekaitīgumu un dažos gadījumos to organoleptiskās īpašības un kvalitāti.

*HPP* balstās uz principu, ka, apvienojot siltumu un spiedienu, baktēriju daudzumu noteiktā laika periodā var samazināt. Ja šādu darbību veic atmosfēras spiedienā, to sauc par termisko apstrādi, piemēram, pasterizāciju, savukārt šādu darbību pie paaugstināta spiediena dēvē par *HPP*. Ja mērķis ir samazināt baktēriju daudzumu, *HPP* veic galvenokārt 400–600 megapaskālu (MPa) spiedienā istabas temperatūrā, lai gan spiediena rezultātā un atkarībā no produkta sastāva produkta temperatūra spiediena kamerā var paaugstināties par 3–6 °C uz katru 100 MPa paaugstināšanos spiedienā.

*HPP* izmanto galvenokārt attiecībā uz fasētām sulām, mērcēm, zvejniecības produktiem, gaļas produktiem un lietošanai gatavām maltītēm.

*HPP* atļauja

*HPP* uzskata par fizikālu veidu piesārņojuma samazināšanai (ņemot vērā spiedienu), ja to izmanto baktēriju daudzuma samazināšanai. ES līmenī tai neizvirza prasību atļaujas saņemšanai. Dalībvalstis var pieņemt lēmumu par nepieciešamību saņemt iepriekšēju atļauju. Ja dalībvalsts vēlas regulēt šā procesa izmantošanu, tai par to vispirms jāpaziņo[[7]](#footnote-7) Komisijai un citām dalībvalstīm. Ja nav paziņojuma par konkrētiem izmantošanas nosacījumiem, pieņem, ka ir atļauts izmantot *HPP*.

Jauno pārtikas produktu regulas[[8]](#footnote-8) kontekstā jaunu procesu nevar uzskatīt par novitāti tikai tāpēc, ka tas ir jauns. Tikai tad, ja jaunais process ietekmē pārtikas produkta sastāvu vai struktūru, kas savukārt ietekmē tā uzturvērtību, metabolismu vai nevēlamu vielu līmeni, par *HPP* iegūto produktu ir jāsaņem atļauja saskaņā ar tiesību aktiem par jaunajiem pārtikas produktiem. Nav paredzams, ka *HPP* izmantošanas dēļ pārtikas produktiem saskaņā ar Jauno pārtikas produktu regulu būs vajadzīga atļauja, lai gan *HPP* ieviešanas laikā tika atļauti “pasterizēti izstrādājumi uz augļu bāzes, kuru ražošanā izmanto augstspiediena apstrādi”[[9]](#footnote-9).

Atbilstība vispārīgiem pārtikas aprites tiesību aktiem

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 178/2002[[10]](#footnote-10) 17.–19. pantu pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas apsver iespēju izmantot atsevišķus *HPP* uzņēmumus, ir atbildīgi par to, lai nodrošinātu, ka viņu pārtikas produkti atbilst pārtikas aprites tiesību aktu prasībām, kas attiecas uz viņu darbību, un lai pārbaudītu, vai minētās prasības ir izpildītas visos procesa posmos.

Šie pienākumi ietver:

* + - nodrošināšanu, ka pārtikas produkti atbilst attiecīgo pārtikas aprites tiesību aktu prasībām;
		- pārbaudīšanu, vai minētās prasības ir izpildītas;
		- atbilstīgas izskatīšanas nodrošināšanu, tostarp ievērojot turpmāk izklāstītos noteikumus par identifikācijas marķējumu, kā arī pārliecinoties par atsaukšanas sistēmu darbību.

Higiēnas noteikumi

Visiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas apsver iespēju izmantot *HPP*, par šo darbību būtu jāinformē vismaz kompetentā uzraudzības iestāde saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004[[11]](#footnote-11) 6. pantu.

Dzīvnieku izcelsmes pārtiku, attiecībā uz kuru Regulas (EK) Nr. 853/2004[[12]](#footnote-12) III pielikumā ir noteiktas prasības, var apstrādāt ar *HPP*, ja uzņēmums pirms šādas apstrādes uzsākšanas ir saņēmis atļauju. Ja ar *HPP* apstrādā vienīgi citus pārtikas produktus, tostarp saliktus produktus, kuri satur tikai pārstrādātus dzīvnieku izcelsmes produktus, nepieciešams veikt tikai reģistrāciju.

Regulā (EK) Nr. 852/2004 sniegtā jēdziena “pārstrāde” definīcija attiecas uz jebkuru darbību, kas būtiski maina sākotnējo produktu. Minētajos piemēros nav norādīta *HPP*, bet ir minēta karsēšana (piemēram, pasterizācija). Piemēru saraksts nav pilnīgs, un, tā kā *HPP* ietekme uz lielāko daļu pārtikas produkta matricu ir ļoti līdzīga karsēšanai (lai gan to rada citi spiediena/temperatūras/laika nosacījumi), šāda dekontaminācijas nolūkos veikta apstrāde būtu uzskatāma par pārstrādi. Atsevišķi *HPP* uzņēmumi ir jāapstiprina kā pārstrādes uzņēmumi, ja to darbība ir (daļēji) saistīta ar dzīvnieku izcelsmes pārtiku.

Apstrādājot svaigu gaļu, produkts kļūst par gaļas izstrādājumu, ja pārstrāde nav pietiekama, lai mainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru[[13]](#footnote-13), piemēram, ja izmaiņas ir tikai virspusējas, bet iekšējo muskuļu šķiedru struktūru nevar vizuāli vai histoloģiski nošķirt no neapstrādātas svaigas gaļas. Ja muskuļu šķiedru struktūra ir mainīta visā gaļas gabalā, tā kļūst par gaļas produktu.

*HPP* efektivitāti ietekmē piemērotais spiediens, turēšanas laiks, temperatūra, pārtikas produkta matricas veids un mērķa organisms. Tādēļ, lai novērtētu baktēriju daudzuma samazinājuma pakāpi, ir būtiski veikt procesa validāciju saskaņā ar Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteiktajām procedūrām, kuru pamatā ir *HACCP* principi.

Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu (piemēram, fasētu gaļas produktu vai piena produktu) identifikācijas marķēšanu[[14]](#footnote-14) (ID) atsevišķā *HPP* ražotnē saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma I sadaļas A daļas 1. un 2. punktu ievēro šādu pieeju: tiesiskās prasības ļauj ražotājam tā ID marķējumu piestiprināt kopējam iepakojumam/iesaiņojumam, kas nosūtāms uz *HPP* ražotni, un:

* ja pēc apstrādes produktus nogādā tieši no *HPP* ražotnes pie mazumtirgotāja, nevis turpina apstrādāt, *HPP* ID marķējums ir jāpiestiprina tirdzniecības iepakojumam;
* ja pēc apstrādes produktus nogādā citā uzņēmumā (piemēram, tos atgriež ražotājam), *HPP* ražotnes ID marķējums var būt piestiprināts pie kopējā iepakojuma vai iesaiņojuma, un otrai ražotnei (pēdējās apstrādes ražotnei) būtu jāpiestiprina savs ID marķējums, kas var ietvert tirdzniecības iepakojumu (ja tas nav izdarīts pirms *HPP*).

Vēlams piestiprināt tikai vienu ID marķējumu, un uz etiķetes jāpiestiprina tā tirgus dalībnieka marķējums, kurš pēdējais apstrādājis produktu. Gan *HPP* ražotnes, gan ražotāja ID marķējumu var likt uz etiķetes, ja vien ir absolūti skaidrs, kurš tirgus dalībnieks ir veicis kuru darbību.

Oficiālās *HPP* kontroles

Kompetento iestāžu veiktajās oficiālajās kontrolēs *HPP* ražotnēs galvenā uzmanība būtu jāpievērš būtiskākajām prasībām, kas izvirzītas pārtikas apritē iesaistītiem tirgus dalībniekiem un ir precizētas šajā sadaļā. Papildus prasībām, kas izvirzītas Regulā (ES) 2017/625 par oficiālajām kontrolēm[[15]](#footnote-15), īpaša uzmanība būtu jāpievērš, lai pārbaudītu:

* + - izsekojamības prasību praktisko piemērošanu, jo īpaši atsevišķās *HPP* ražotnēs;
		- vajadzības gadījumā – uzņēmuma, tostarp tā *HPP* darbības, apstiprinājumu;
		- dokumentētus procesa validācijas pierādījumus, kas jānodrošina pārtikas apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam; tāpat uz *HACCP* principiem balstīto procedūru ietvaros ir jāveic arī validētā procesa pastāvīga pārbaude;
		- atbilstību prasībām par mikrobioloģiskajiem kritērijiem;
		- atbilstību identifikācijas marķējumam.

Citi tiesību akti par pārtikas nekaitīgumu

Ir acīmredzams, ka visi citi attiecīgie tiesību akti par pārtikas nekaitīgumu ir piemērojami *HPP* apstrādei (citi noteikumi regulās par higiēnu: Regulā (EK) Nr. 852/2004, Regulā (EK) Nr. 853/2004 un Regulā (EK) 2073/2005 (mikrobioloģiskie kritēriji), Regulā (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, (..)).

1. OV, L 226, 25.06.2004., 3. lpp. [↑](#footnote-ref-1)
2. OV, L 31, 01.02.2002., 1. lpp. [↑](#footnote-ref-2)
3. OV, L 191, 28.05.2004., 1. lpp. [↑](#footnote-ref-3)
4. OV, L 338, 22.12.2005., 1. lpp. [↑](#footnote-ref-4)
5. OV, L 338, 22.12.2005., 27. lpp. [↑](#footnote-ref-5)
6. Saskaņā ar Regulas Nr. 853/2004 10. panta 8. punktu dalībvalstis var pieņemt valsts mēroga noteikumus, ar ko aizliedz vai ierobežo tiešai lietošanai pārtikā paredzēta svaigpiena laišanu tirgū. [↑](#footnote-ref-6)
7. Saskaņā ar paziņošanas procedūru, ko paredz Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 9. septembra Direktīva (ES) 2015/1535, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā (OV, L 241, 17.09.2015.). [↑](#footnote-ref-7)
8. Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 25. novembra Regula (ES) 2015/2283 par jauniem pārtikas produktiem un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011 un atceļ Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 258/97 un Komisijas Regulu (EK) Nr. 1852/2001 (OV, L 327, 11.12.2015., 1.–22. lpp.). [↑](#footnote-ref-8)
9. Komisijas Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabula. [↑](#footnote-ref-9)
10. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regula (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu (OV, L 31, 01.02.2002., 1. lpp.). [↑](#footnote-ref-10)
11. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu (OV, L 139, 30.04.2004., 1. lpp.). [↑](#footnote-ref-11)
12. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (OV, L 139, 30.04.2004., 55. lpp.). [↑](#footnote-ref-12)
13. Skat. jēdziena “gaļas izstrādājums” definīciju Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikuma 1.15. punktā. [↑](#footnote-ref-13)
14. Skat. Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma I sadaļas A daļu. [↑](#footnote-ref-14)
15. Līdz 2019. gada 14. decembrim piemēro Regulu (EK) Nr. 882/2004 un Regulu (EK) Nr. 854/2004. [↑](#footnote-ref-15)