

LV

SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

LV

LV



EIROPAS KOPIENU KOMISIJA

Briselē,
C(2005) galīgā versija

Projekts

METODISKI NORĀDĪJUMI

pēc HACCP principiem izveidoto procedūru īstenošanai un HACCP principu īstenošanas atvieglošanai noteiktos pārtikas apritē iesaistītos uzņēmumos

Šis kopsavilkums ir sagatavots tikai informatīvā nolūkā. To nav pieņēmusi vai apstiprinājusi Eiropas Komisija.

Eiropas Komisija negarantē sniegtās informācijas precizitāti un neuzņemas atbildību par tās izmantošanu. Tāpēc lietotājiem būtu jāievēro piesardzības pasākumi, pirms tie izmanto šo informāciju, uzņemoties visu ar to saistīto risku.

ŠĀ DOKUMENTA NOLŪKS

Šis dokuments galvenokārt ir paredzēts pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem un kompetentajām iestādēm, un tā mērķis ir sniegt metodiskus norādījumus pēc *HACCP* principiem izveidoto procedūru īstenošanai un par elastīgumu, īstenojot šādas procedūras, jo īpaši mazos uzņēmumos.

PIEZĪME

Šis dokuments ir izstrādes procesā, un to atjauninās, ņemot vērā pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku un kompetento iestāžu pieredzi un sniegto informāciju.

1. IEVADS

Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu 5. pantā ir noteikta prasība pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ieviest, īstenot un saglabāt saskaņā ar Riska analīzes un kritisko kontrolpunktu (*HACCP*) principiem izveidotu pastāvīgu procedūru.

HACCP sistēmas parasti uzskata par derīgu instrumentu pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, ar kuru var kontrolēt apdraudējumu, kas var rasties pārtikā. Ņemot vērā plašo pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu klāstu, uz kuru attiecas Regula (EK) Nr. 852/2004, un ņemot vērā pārtikas produktu un pārtikai piemēroto ražošanas procesu lielo dažādību, būtu lietderīgi sniegt vispārējus norādījumus pēc *HACCP* principiem izveidotu procedūru izstrādāšanai un īstenošanai.

Regula (EK) Nr. 852/2004 dod iespēju elastīgi īstenot pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras, nodrošinot, ka tās var piemērot visos apstākļos. Pēc Regulas pieņemšanas Komisija ir saņēmusi lūgumus paskaidrot, cik elastīga var būt pēc *HACCP* principiem izveidoto procedūru īstenošana.

Šā dokumenta mērķis ir sniegt norādījumus par Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. pantā noteikto prasību un par elastīgumu, ko var īpaši piemērot mazos uzņēmumos.

Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju tiesību aizsardzības ģenerāldirektorāta pārstāvji ir vairākkārt tikušies ar dalībvalstu ekspertiem, lai pārrunātu šos jautājumus un panāktu vienprātību tajos.

Turklāt lielākas pārredzamības nodrošināšanai Komisija ir veicinājusi arī diskusiju ar ieinteresētajām personām, ļaujot dažādām sociāli ekonomisko interešu grupām paust viedokli. Šai nolūkā Komisija ir organizējusi tikšanos ar ražotāju, nozares, tirgotāju un patērētāju pārstāvjiem, lai pārrunātu jautājumus saistībā ar to procedūru īstenošanu, kas izveidotas pēc *HACCP* principiem, un ar *HACCP* elastīgumu.

Šo procesu uzskatīja par lietderīgu un ierosināja to turpināt, ņemot vērā pieredzi, kas gūta, pilnīgi piemērojot Regulu no 2006. gada 1. janvāra.

Šā dokumenta mērķis ir palīdzēt visām pārtikas aprītē iesaistītajām pusēm rast labāku izpratni par *HACCP* īstenošanu un *HACCP* elastīgumu. Tomēr šim dokumentam nav formāla juridiska statusa, un neskaidrību gadījumā galīgā atbildība par tiesību aktu interpretāciju ir Tiesai.

2. *HACCP* PRINCIPI UN TO PIEMĒROŠANAS VADLĪNIJAS

Ieviešot, īstenojot un saglabājot saskaņā ar septiņiem Riska analīzes un kritisko kontrolpunktu (*HACCP*) principiem izveidotu pastāvīgu procedūru, pārtikas tirgū iesaistītajiem tirgus dalībniekiem iesaka ņemt vērā šā dokumenta **I pielikumā** noteiktos principus.

I pielikumā vienkāršā veidā ir aprakstīts, kā var piemērot septiņus *HACCP* principus. To lielā mērā pamato Pārtikas kodeksa dokumentā CAC/RCP 1- 1996, rev. 4-2003 izklāstītie principi.

3. ELASTĪGUMS

HACCP koncepcija ir piemērots instruments, lai kontrolētu apdraudējumu pārtikas apritē iesaistītos uzņēmumos, jo īpaši tajos uzņēmumos, kur darbības, ja tās nav atbilstīgi veiktas, var radīt apdraudējumu.

HACCP koncepcija ļauj pietiekami elastīgi īstenot *HACCP* principus, nodrošinot to piemērošanu visos apstākļos. Šā dokumenta **II pielikumā** ir aplūkots, ciktāl šāds elastīgums ir pieļaujams, un doti norādījumi par vienkāršotu *HACCP* prasību īstenošanu **jo īpaši mazos pārtikas apritē iesaistītos uzņēmumos.**

IPIELIKUMS¹

RISKA ANALĪZES UN KRITISKO KONTROLPUNKTU (HACCP) PRINCIPI UN TO PIEMĒROŠANAS VADLĪNIJAS

Ievads

Šīs vadlīnijas ir domātas tiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas piemēro pēc HACCP principiem izveidotu procedūru.

Vispārīgie principi

HACCP pamatojas uz zinātņi un tā ir sistemātiska pieeja, ar to nosaka konkrētus apdraudējumus un to kontroles pasākumus, lai garantētu pārtikas drošību. HACCP ir instruments apdraudējumu novērtēšanai un tādu kontroles sistēmu izveidošanai, kurās galveno uzmanību pievērš apdraudējuma novēršanai, nevis galaprodukta pārbaudei. Jebkuru HACCP sistēmu var pielāgot izmaiņām, piemēram, pilnveidojot aprīkojuma konstrukciju, apstrādes procesus vai attīstot tehnoloģijas.

HACCP var piemērot visā pārtikas apritē no primārās ražošanas līdz galapatēriņam, un, to īstenojot, vajadzētu ņemt vērā zinātniskus pierādījumus par risku cilvēku veselībai. Papildus tam, ka tiek uzlabota pārtikas drošība, īstenojot HACCP, var nodrošināt citas ievērojamas priekšrocības, piemēram, HACCP piemērošana var palīdzēt reglamentējošām iestādēm veikt pārbaudes un, palielinot pārlicību par pārtikas drošību, veicināt starptautisko tirdzniecību.

Lai HACCP veiksmīgi piemērotu, vadībai un darbiniekiem jāuzņemas visas saistības un jānodrošina sava līdzdalība. Tam ir vajadzīga daudznozaru pieeja. Šai daudznozaru pieejā vajadzētu attiecīgos gadījumos iekļaut pieredzi agronomijā, veterinārajā higiēnā, ražošanā, mikrobioloģijā, medicīnā, sabiedrības veselībā, pārtikas tehnoloģijā, apkārtējās vides higiēnā, ķīmijā un inženierzinātnēs.

Pirms HACCP piemēro jebkurā uzņēmumā, pārtikas apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam jāizpilda pārtikas higiēnas priekšnoteikumu prasības. Lai HACCP īstenošana būtu efektīva, vadībai ir jāuzņemas saistības. Nosakot apdraudējumus, tos novērtējot un pēc tam veicot ar HACCP plānošanu un piemērošanu saistītās darbības, ir jāņem vērā izejmateriāli, sastāvdaļas, pārtikas ražošanas paņēmieni, ražošanas procesu nozīme apdraudējumu kontrolē, produkta iespējamais gala lietojums, patērētāju riska grupas un epidemioloģiskie pierādījumi par pārtikas drošību.

HACCP nolūks ir koncentrēt kontroli kritiskajos kontrolpunktos (KKP). HACCP būtu jāpiemēro katrai konkrētajai darbībai atsevišķi. HACCP piemērošanu būtu jāpārskata un jāizdara vajadzīgās izmaiņas, kad vien veic izmaiņas produktā, procesā vai jebkurā posmā. Piemērojot HACCP, ir svarīgi vajadzības gadījumos to darīt elastīgi, attiecīgajā kontekstā ņemot vērā darbības raksturu un apjomu.

HACCP veido šādi septiņi principi:

¹ pielāgots no Pārtikas kodeksa dokumentiem: Alinorm kodeksa 03/13A II pielikums (procedūras 8. posmā) un CAC/RCP 1-1969 (Rev. 3-1997).

² CAC/RCP 1-A996, Rev. 4-12003

- 1) tādu apdraudējumu noteikšana, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim (apdraudējuma analīze);
- 2) kritisko kontrolpunktu noteikšana tajā posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu apdraudējumu vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim;
- 3) tādu kritisko robežu noteikšana kritiskajos kontrolpunktos, kas, aizkavējot, novēršot vai samazinot noteiktos apdraudējumus, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem;
- 4) efektīvu uzraudzības procedūru noteikšana un īstenošana kritiskajos kontrolpunktos;
- 5) korektīvu rīcību noteikšana, kad uzraudzība norāda, ka kritiskais kontrolpunkts netiek kontrolēts;
- 6) regulāri veicamu procedūru izveidošana, lai pārbaudītu, vai no 1. līdz 5. apakšpunktam izklāstītie pasākumi darbojas efektīvi;
- 7) dokumentu un uzskaites izveidošana, kas atbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu no 1. līdz 6. apakšpunktam izklāstīto pasākumu efektīvu piemērošanu.

Septiņu principu piemērošana

Iesaka veikt šādas darbības norādītajā secībā.

1. RISKĀ ANALĪZE

1.1. Daudznozarņu grupas (*HACCP* grupas) izveidošana

Šai grupai, kuras veidošanā piedalās visas pārtikas apritē iesaistītā uzņēmuma vienības, kas nonāk saskarē ar produktu, ir jāaptver visas speciālās zināšanas un atbilstošā pieredze par attiecīgo produktu, tā ražošanu (izgatavošanu, uzglabāšanu un izplatīšanu), patēriņu un ar to saistītajiem potenciālajiem apdraudējumiem, un tajā pēc iespējas ir jāiekļauj augstākās vadības līmeņa pārstāvji.

Vajadzības gadījumā grupai palīdz speciālisti, kuri palīdz risināt ar kritisko punktu novērtēšanu un kontroli saistītās grūtības.

Grupā var iekļaut speciālistus:

- kas saprot ar noteiktu produktu grupu saistītos bioloģiskos, ķīmiskos vai fiziskos apdraudējumus,
- kas ir atbildīgi par pētāmā produkta ražošanas tehnisko procesu vai ir dziļi iesaistīti tajā,
- kam ir praktiskas zināšanas par ražošanas iekārtas un aprīkojuma higiēnas noteikumiem un ekspluatāciju,

- jebkuras citas personas ar specializētām zināšanām mikrobioloģijā, higiēnā vai pārtikas tehnoloģijā.

Viena persona var pildīt vairākus no minētajiem uzdevumiem, ja grupai ir pieejama visa vajadzīgā informācija un to izmanto, lai garantētu izveidotās sistēmas uzticamību. Ja speciālās zināšanas nav pieejamas uzņēmumā, padoms jāgūst no citiem avotiem (konsultācijās, no norādījumiem par labu higiēnas praksi utt.).

Jānosaka *HACCP* plāna darbības joma. Darbības jomā jānorāda, kurš pārtikas aprites posms tajā ir iekļauts, kuri uzņēmuma procesi un vispārējās apdraudējumu klases (bioloģiskā, ķīmiskā un fiziskā) tiks pētītas.

1.2. Produkta apraksts

Ir jā sastāda pilns produkta apraksts, ieskaitot vajadzīgo informāciju par drošību, tostarp:

- par sastāvu (piem., par izejvielām, sastāvdaļām, piedevām utt.),
- par struktūru un fizikālo un ķīmisko raksturojumu (piem., cieta viela, šķidra viela, želeja, emulsija, mitruma sastāvs, pH utt.),
- par apstrādi (piem., karsēšanu, sasaldēšanu, žāvēšanu, sāļšanu, kūpināšanu utt., un tās pakāpi),
- par iesaiņošanu (piem., hermētisku, vakuumpakojumā, modificētā atmosfērā),
- par uzglabāšanas un izplatīšanas nosacījumiem,
- par paredzēto uzglabāšanas laiku (piem., „izlietot līdz” vai „ieteicams izlietot līdz”),
- par lietošanas instrukcijām,
- par jebkuriem piemērojamiem mikrobioloģiskajiem un ķīmiskajiem kritērijiem.

1.3. Paredzētā izmantojuma noteikšana

HACCP darba grupai būtu arī jānosaka parastais vai paredzētais produkta izmantojums klientu un patērētāju mērķa grupās, kam produkts ir domāts. Īpašos gadījumos var nākties apsvērt produkta piemērotību īpašām patērētāju grupām, piemēram, produktu piegādātājiem, kas apkalpo iestādes, ceļotājiem utt., un neaizsargātām iedzīvotāju grupām.

1.4. Plūsmas diagrammas veidošana (ražošanas procesa apraksts)

Neatkarīgi no izvēlētā formāta ir secīgi jāizpēta visi procesa posmi, ieskaitot kavēšanos, kas var notikt vienā posmā vai, pārejot no viena posma uz otru, no izejvielu saņemšanas līdz galaprodukta laišanai tirgū, tostarp sagatavošanu, apstrādi, iesaiņošanu, uzglabāšanu un izplatīšanu, un tie jāparāda sīki izstrādātā plūsmas diagrammā, norādot pietiekami daudz tehnisko datu.

Cita starpā tie var ietvert šādus datus:

- darba telpu un palīgtelpu plānu,
- aprīkojuma izvietojumu un parametrus,
- visu procesa posmu secību (ieskaitot izejvielu, sastāvdaļu un piedevu iekļaušanu un kavēšanos, kas var notikt vienā posmā vai, pārejot no viena posma uz otru),
- darbību tehniskos parametrus (īpaši laiku un temperatūru, ieskaitot kavēšanos),
- produktu plūsmu (ieskaitot potenciālo savstarpējas piesārņošanās risku),
- tīro un piesārņoto zonu nošķiršanu (vai augsta/zema riska zonas).

Turpmāk norādītās prasības ir priekšnoteikums, un tās var iekļaut *HACCP* sistēmā:

- tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras,
- uzņēmuma vides higiēna,
- darbinieku maršruti un higiēnas paradumi,
- produktu uzglabāšanas un izplatīšanas nosacījumi.

1.5. Plūsmas diagrammas apstiprināšana ražošanas vietā

Pēc tam, kad ir sastādīta plūsmas diagramma, daudznozaru grupai tā jāapstiprina ražošanas vietā darba laikā. Ja novēro jebkādas novirzes, sākotnējo plūsmas diagrammu groza, lai panāktu tās precizitāti.

1.6. Apdraudējumu un kontroles pasākumu saraksta sastādīšana

1.6.1. Jāuzskaita visi potenciālie bioloģiskie, ķīmiskie vai fiziskie apdraudējumi, kurus, saprātīgi spriežot, var paredzēt katrā procesa posmā (ieskaitot izejvielu un sastāvdaļu iegādi un uzglabāšanu, un kavēšanos ražošanas procesā). Apdraudējums ir definēts Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 14. punktā.

Pēc tam *HACCP* grupai vajadzētu veikt riska analīzi, lai *HACCP* plāna vajadzībām noteiktu tāda rakstura apdraudējumus, kuru novēršana vai samazināšana līdz pieļaujamam līmenim ir būtiska drošas pārtikas ražošanai.

Veicot riska analīzi, būtu jāievēro turpmāk izklāstītais:

- apdraudējumu iespējamība un to kaitīgās ietekmes uz veselību nopietnība,
- apdraudējumu pastāvēšanas kvalitatīvais un/vai kvantitatīvais novērtējums,
- patogēno mikroorganismu izdzīvošana vai vairošanās un nepieļaujama ķīmisko vielu rašanās starpproduktos, galaproduktos, ražošanas līnijās vai līniju vidē;

- toksīnu vai citu nevēlamu mikrobiālā metabolisma produktu, ķīmikāliju vai fizisku faktoru vai alergēnu rašanās vai saglabāšanās pārtikas produktos,
- izejvielu, starpproduktu vai galaproduktu bioloģiska (mikroorganismi, parazīti), ķīmiska vai fiziska rakstura piesārņošana (vai atkārtota piesārņošana).

1.6.2. *Jāuzskaita un jāapraksta visi katram apdraudējumam piemērojamie kontroles pasākumi, ja tādi ir.*

Kontroles pasākumi ir tās darbības un pasākumi, kurus var izmantot apdraudējumu aizkavēšanai, novēršanai vai to ietekmes mazināšanai līdz pieļaujamam līmenim.

Noteikta apdraudējuma kontrolei var būt vajadzīgs vairāk kā viens kontroles pasākums, un ar vienu kontroles pasākumu dažreiz var kontrolēt vairāk kā vienu apdraudējumu, piem., pasterizācija vai kontrolēta termiskā apstrāde var pietiekami nodrošināt gan *salmonella*, gan *listeria* līmeņa samazināšanos.

Kontroles pasākumi jāpapildina ar sīki izstrādātām procedūrām un norādījumiem, kas ļauj tos efektīvi īstenot. Piemēram, ar sīki izstrādātiem tīrīšanas grafikiem, precīziem norādījumiem par termisko apstrādi, maksimālajām konservantu koncentrācijām, ko izmanto atbilstīgi piemērojamiem Kopienas noteikumiem.

2. KRITISKO KONTROLPUNKTU (KKP) NOTEIKŠANA

Apdraudējuma kritiskā kontrolpunkta noteikšanai ir vajadzīga loģiska pieeja. Šādu pieeju var sekmēt, izmantojot lēmuma pieņemšanas shēmu (atkarībā no zināšanām un pieredzes grupa var izmantot citas metodes). Lai piemērotu lēmuma pieņemšanas shēmu, ir secīgi jāaplūko katrs plūsmas grafikā noteiktais posms. Katrā posmā katram apdraudējumam, ko, saprātīgi spriežot, var paredzēt, ir jāpiemēro lēmuma pieņemšanas shēma un jānosaka kontroles pasākumi. Lēmuma pieņemšanas shēma ir jāpiemēro elastīgi, ņemot vērā visu ražošanas procesu, lai pēc iespējas izvairītos no nevajadzīgiem kritiskajiem punktiem. 1. attēlā ir attēlots lēmuma pieņemšanas shēmas paraugs, bet to nevar piemērot visām situācijām. Ir ieteicams veikt apmācību par lēmuma pieņemšanas shēmas izmantošanu.

Kritisko kontrolpunktu noteikšanas rezultātā *HACCP* grupai ir jāveic divi uzdevumi:

- jānodrošina atbilstošu kontroles pasākumu efektīva izveidošana un īstenošana. Jo īpaši, ja apdraudējums ir noteikts posmā, kurā ir jāveic kontrole produktu drošības dēļ un kurā nav kontroles pasākumu, vai jebkurā citā posmā, produkts vai process jākorrigē šai posmā vai arī agrāk vai vēlāk, iekļaujot kontroles pasākumu;
- jāizveido un jāīsteno uzraudzības sistēma katrā kritiskajā punktā.

3. KRITISKĀS ROBEŽAS KRITISKAJOS KONTROLPUNKTOS

Nosakot katru ar kritisko kontrolpunktu saistīto kontroles pasākumu, ir jānorāda kritiskās robežas.

Kritiskās robežas atbilst galējām vērtībām, ko pieļauj produktu drošība. Tās nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem. Tās nosaka novērojamiem vai izmērāmiem parametriem, kas rāda, ka kritiskais punkts tiek kontrolēts. Tās jānosaka atbilstoši pamatotiem pierādījumiem par to, ka izvēlētās vērtības nodrošinās procesa kontroli.

Šādi parametri var būt temperatūra, laiks, pH, mitruma sastāvs, piedevas, konservanta vai sāls līmenis, organoleptiski parametri, piemēram, izskats vai faktūra utt.

Dažos gadījumos, lai samazinātu risku, ka noviržu dēļ procesos kritiskā robeža varētu tikt pārsniegta, jānorāda stingrāki līmeņi (mērķa līmeņi), lai nodrošinātu kritisko robežu ievērošanu.

Kritiskās robežas var noskaidrot dažādi. Ja tās nav norādītas reglamentējošos standartos vai labas higiēnas prakses norādījumos, grupai jāpārlicinās par to pamatotību saistībā ar noteiktā apdraudējuma kontroli KPP.

4. UZRAUDZĪBAS PROCEDŪRAS KRITISKAJOS KONTROLPUNKTOS

Būtiska *HACCP* programmas daļa ir katrā kritiskajā punktā veiktie novērojumi un mērījumi, kas nodrošina atbilstību noteiktām kritiskajām robežām.

Veiktajiem novērojumiem vai mērījumiem jāatklāj kontroles zudums kritiskajos punktos un laikā jānodrošina korektīviem pasākumiem vajadzīgā informācija.

Ja uzraudzības rezultāti liecina par kontroles zuduma tendenci KKP, procesā atbilstoši iespējām jāizdara korekcijas. Korekcijas jāizdara, pirms ir notikušas novirzes. Uzraudzības dati ir jāvērtē īpaši norīkotai personai, kam ir vajadzīgās zināšanas un pilnvaras korektīvu pasākumu veikšanai, ja tādi ir vajadzīgi.

Novērojumus un mērījumus var veikt pastāvīgi vai ar starplaikiem. Ja novērojumus vai mērījumus neveic pastāvīgi, jānosaka novērojumu vai mērījumu biežums, kas nodrošina ticamu informāciju.

Programmā ir jāapraksta metodes, novērojumu vai mērījumu biežums un uzskaites veikšanas kārtība, un katrā kritiskajā punktā jānosaka:

- kas veic uzraudzību un pārbaudi,
- kad uzraudzība un pārbaude tiek veikta,
- kā uzraudzība un pārbaude tiek veikta.

Ar KKP uzraudzību saistītā uzskaitē jāparaksta personai vai personām, kas veic uzraudzību, un, uzskaiti pārbaudot, — atbildīgajai amatpersonai vai amatpersonām, kas veic uzņēmuma pārbaudi.

5. KOREKTĪVI PASĀKUMI

- *HACCP* grupai ir iepriekš jāplāno korektīvi pasākumi katrā kritiskajā kontrolpunktā, lai tos var veikt nekavējoties, kad uzraudzības dati liecina par novirzi no kritiskās robežas.
- Šādos korektīvos pasākumos jāiekļauj:
 - atbilstoša norāde par personu vai personām, kas atbild par korektīvā pasākuma īstenošanu,
 - līdzekļu un pasākumu apraksts, kas vajadzīgi novērotās novirzes korekcijai,
 - pasākumi, kas jāveic saistībā ar produktiem, kuru ražošana notika laikā, kad procesu nekontrolēja,
 - pieraksti, kuros norādīta visa vajadzīgā informācija par veiktajiem pasākumiem (piemēram, diena, laiks, pasākuma veids, izpildītājs un turpmākā verifikācijas pārbaude).
- Uzraudzība var liecināt:
 - ka ir jāveic preventīvi pasākumi (aprīkojuma pārbaude, saskarē ar pārtiku bijušo cilvēku pārbaude, iepriekšējo korektīvo pasākumu efektivitātes pārbaude utt.), ja vienā un tai pašā procedūrā ir atkārtoti jāveic korekcijas.

6. VERIFIKĀCIJAS PROCEDŪRAS

- 6.1.** *HACCP* grupai būtu jānorāda izmantojamās metodes un procedūras, lai noskaidrotu, vai *HACCP* darbojas pareizi. Verifikācijas metodes var jo īpaši būt paraugu ņemšana un analīze izlases kārtībā, pastiprinātas analīzes un pārbaudes izvēlētajos kritiskajos punktos, intensīvāka starpproduktu un galaproduktu analīze, faktisko apstākļu izpēte glabāšanas, izplatīšanas un pārdošanas laikā, un faktiskās produkta izmantošanas izpēte.

Verifikācija jāveic pietiekami bieži, lai pārlicinātos, ka *HACCP* darbojas efektīvi. Verifikācijas biežums ir atkarīgs no uzņēmējdarbības rakstura (ražošanas apjoma, strādājošo skaita, attiecīgās pārtikas veida), uzraudzības biežuma, darbinieku precizitātes, laika gaitā atklāto noviržu biežuma un paredzamajiem apdraudējumiem.

Verifikācijas procedūrās ietilpst:

- *HACCP* un *HACCP* uzskaites revīzija,
- darbību pārbaude,
- apstiprinājums, ka KKP tiek kontrolēti,
- kritisko robežu apstiprināšana,
- noviržu un produktu izvietojuma vietu pārskatīšana, saistībā ar produktu veiktie korektīvie pasākumi.

Verifikācijas biežums ļoti ietekmē atkārtotu pārbaūžu veikšanu vai vajadzīgos atsaukumus, ja ir atklāta novirze, kas pārsniedz kritiskās robežas. Verifikācija ietver visus turpmāk minētos elementus, bet ne vienmēr tie visi jāveic vienlaicīgi:

- uzskaites pareizības un noviržu analīzes pārbaudi,
- tās personas, kura uzrauga ar apstrādi, glabāšanu un/vai pārvadāšanu saistītās darbības, pārbaudi,
- uzraugāmā procesa fizisku pārbaudi,
- uzraudzībā izmantoto instrumentu kalibrēšanu.

Verifikācija būtu jāveic citai personai nevis tai, kas atbild par uzraudzības un korektīvo pasākumu veikšanu. Ja noteiktas verifikācijas darbības nevar veikt uz vietas, verifikāciju uzņēmuma labā veic neatkarīgi eksperti vai trešās puses ar atbilstošu kvalifikāciju.

- 6.2. Ja iespējams, pārbaudes pasākumos jāiekļauj pasākumi visu *HACCP* plāna elementu efektivitātes apstiprināšanai. Izmaiņu gadījumā sistēmu nepieciešams pārskatīt, lai pārliecinātos, vai tā vēl ir (vai būs) pamatota.

Izmaiņu piemēri:

- izmaiņas izejvielās vai produktā, apstrādes apstākļos (ražotnes izvietojumā un vidē, pārstrādes iekārtās, tīrīšanas un dezinfekcijas programmā),
- izmaiņas iepakojuma, uzglabāšanas vai izplatīšanas nosacījumos,
- izmaiņas patēriņā,
- jebkuras informācijas saņemšana par jaunu apdraudējumu saistībā ar minēto produktu.

Atbilstošos gadījumos pēc šādas pārskatīšanas jāgroza paredzētās procedūras. Izmaiņas pilnīgi jāiekļauj dokumentu un uzskaites sistēmā, lai nodrošinātu precīzas jaunākās informācijas pieejamību.

7. DOKUMENTI UN UZSKAITE

Efektīvai un precīzai uzskaitē ir būtiska nozīme *HACCP* sistēmas piemērošanā. *HACCP* procedūras jādokumentē. Dokumentiem un uzskaitē jāatbilst darbības veidam un apjomam un jābūt pietiekamai, lai ar tās palīdzību uzņēmums varētu verificēt, ka *HACCP* kontrole ir ieviesta un notiek. Dokumenti un uzskaitē ir jāglabā pietiekami ilgi, lai kompetentā iestāde varētu veikt *HACCP* sistēmas auditu. Labi izveidotus metodiskus norādījumus par *HACCP* (piem., nozaru norādījumus par *HACCP*) var ietvert dokumentos, ja vien šajos materiālos ir atspoguļotas uzņēmuma darbības, kas īpaši attiecas uz pārtikas apriti. Dokumenti jāparaksta darbiniekam, kas uzņēmumā atbild par pārskatīšanu.

Dokumentu piemēri ir:

- riska analīze,
- KKP noteikšana,
- kritisko robežu noteikšana,
- pārveidojumi *HACCP* sistēmā.

Uzskaites piemēri ir:

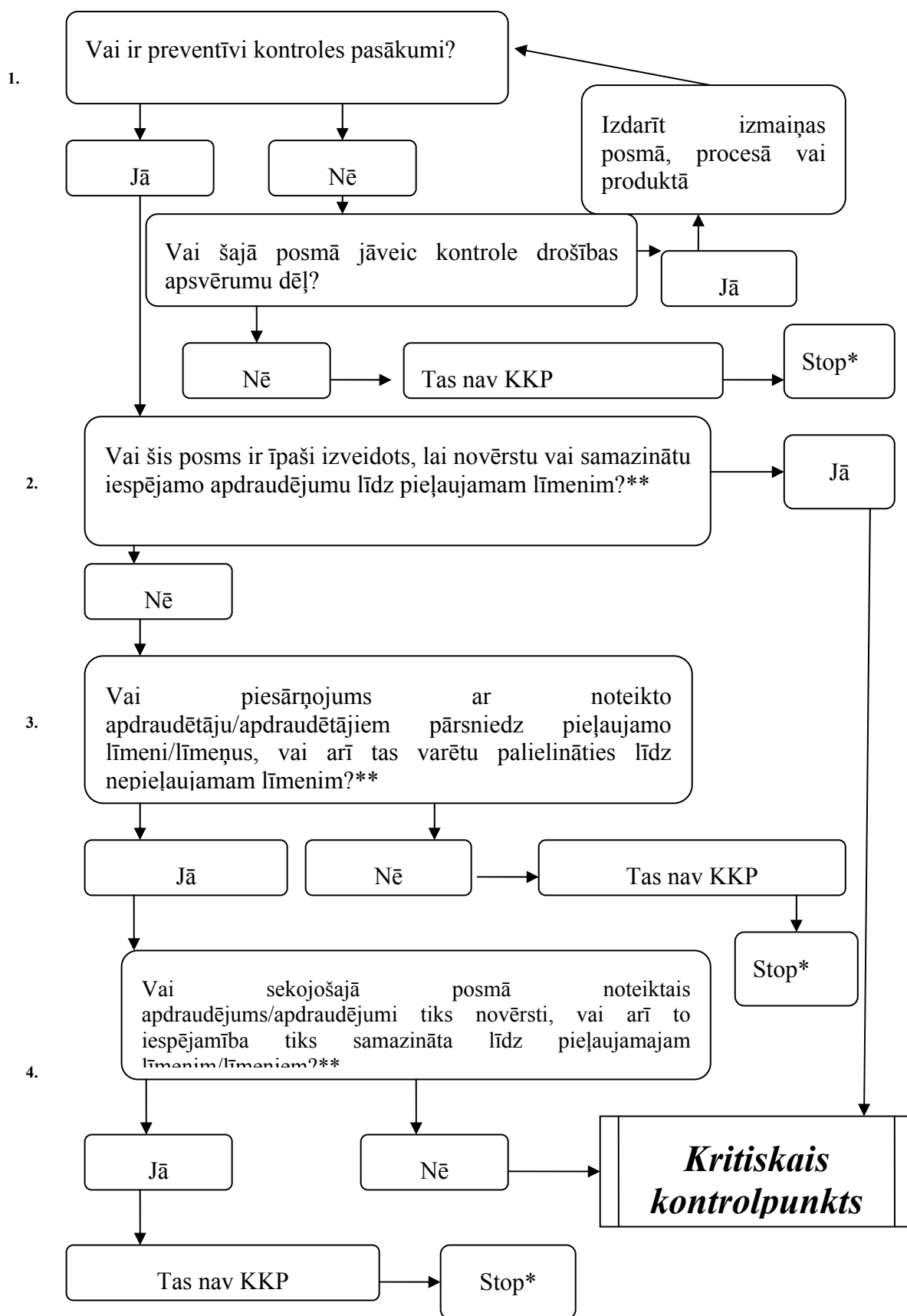
- KKP uzraudzības pasākumi,
- novirzes un atbilstošie korektīvie pasākumi,
- verifikācijas pasākumi.

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

8. MĀCĪBAS

1. Pārtikas apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam jāpārliecinās, ka visi darbinieki ir informēti par identificētajiem apdraudējumiem (ja tādi ir), ražošanas, glabāšanas, pārvadāšanas un/vai izplatīšanas procesa kritiskajiem punktiem un korektīvajiem pasākumiem un dokumentēšanas kārtību, ko piemēro konkrētajā uzņēmumā.
2. Pārtikas nozares apakšnozares centīsies sagatavot tādu informāciju kā (vispārējus) norādījumus par *HACCP* un organizēt apmācību pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.
3. Kompetentā iestāde vajadzības gadījumos palīdzēs izstrādāt pasākumus, kas līdzīgi 2. punktā minētajiem, jo īpaši slikti organizētās apakšnozarēs vai tādās, par kurām ir zināms, ka to dalībnieki nav pietiekami informēti.

1. attēls: Lēmumu pieņemšanas shēma kritisko kontrolpunktu (KKP) noteikšanai. Uz jautājumiem jāatbild, ievērojot secību.



* Pāriet pie nākamā noteiktā apdraudējuma aprakstītajā procesā.

** Pieļaujamos un nepieļaujamos līmeņus jānosaka saskaņā vispārīgajiem mērķiem, identificējot KKP HACCP plānā.

II PIELIKUMS

HACCP principu īstenošanas atvieglošana noteiktos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumos

1. PAMATA INFORMĀCIJA

- 1.1. Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu 5. pantā ir noteikta prasība pārtikas tirgū iesaistītajiem tirgus ieviest, īstenot un saglabāt saskaņā ar Riska analīzes un kritisko kontrolpunktu (*HACCP*) principiem izveidotu pastāvīgu procedūru.

Šī koncepcija ļauj visos gadījumos ievērot nepieciešamo elastīgumu, īstenojot *HACCP* principus. Šai dokumentā ir aplūkots, cik tāl šāds elastīgums ir pieļaujams, un doti norādījumi par vienkāršotu *HACCP* prasību īstenošanu jo īpaši mazos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumos.

- 1.2. Regulā (EK) Nr. 852/2004 galvenie jautājumi, kas skar vienkāršotu *HACCP* procedūru, ir šādi:

- (a) Regulas 15. apsvēruma, kurā ir teikts:

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

- b) Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 1. punkta noteikums, kas nepārprotami norāda, ka **procedūra jāpamato** ar *HACCP* principiem;

- c) 5. panta 2. punkta g) apakšpunkts par to, ka ieviešamajiem dokumentiem un uzskaiti **jāatbilst pārtikas aprītes uzņēmumu veidam un lielumam**;

- d) Regulas 5. panta 5. punkts, kas ļauj veikt pasākumus, lai atvieglotu *HACCP* prasību īstenošanu noteiktos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumos. Šie pasākumi iekļauj **norādījumu izmantošanu par *HACCP* principu piemērošanu**.

2. ŠĀ DOKUMENTA NOLŪKS

Šā dokumenta nolūks ir sniegt norādījumus par elastīgumu, ieviešot pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras, jo īpaši:

- identificēt tos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumus, kuriem būtu jāpiemēro elastīgums,
- izskaidrot jēdzienu „pēc *HACCP* principiem izveidota procedūra”,

- aplūkot *HACCP* plašākā pārtikas higiēnas un priekšnoteikumu prasību kontekstā,
- izskaidrot labas prakses norādījumu un vispārēju *HACCP* norādījumu nozīmi, arī dokumentu nepieciešamību, un
- noteikt *HACCP* principiem piemērojamo elastīguma pakāpi.

3. UZŅĒMUMI, UZ KURIEM ATTIECAS ATVIEGLOJUMI *HACCP* JOMĀ

Regulā (EK) Nr. 852/2004 nav īpaši norādīts, kāda veida pārtikas uzņēmumos drīkst ieviest vienkāršotu, pēc *HACCP* principiem izveidotu procedūru. Tomēr vispārējā jauno pārtikas drošības noteikumu kontekstā prasības par pastāvīgas, pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras ieviešanu, īstenošanu un saglabāšanu ietekmei jābūt samērīgai un pamatotai ar riska novērtējumu. Jo īpaši, apsverot vienkāršotas, pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras, jāņem vērā apdraudējumi, kas saistīti ar noteiktiem pārtikas veidiem un pārtikai piemēroto procesu.

Šai dokumentā izklāstītie principi ir galvenokārt adresēti maziem uzņēmumiem, bet tos var piemērot ne tikai mazajos uzņēmumos. Tāpēc dažādās dokumenta sadaļās dotie piemēri ir ieteicami nosauktajiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem vai pārtikas apakšnozarēm, bet nav domāti tikai tiem.

4. KAS IR PĒC *HACCP* PRINCIPIEM IZVEIDOTA PROCEDŪRA?

Septiņi *HACCP* principi veido praktisku modeli pastāvīgai nopietnu apdraudējumu noteikšanai un kontrolei. Tas nozīmē, ka, ja uzdevuma izpildi var panākt ar līdzvērtīgiem līdzekļiem, kas vienkāršotā, bet efektīvā veidā aizstāj septiņus principus, Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta 1. punktā noteiktais pienākums jāuzskata par izpildītu.

Pēc *HACCP* principiem izveidota procedūra ir aktīvai reaģēšanai veidota riska vadības sistēma. Tās mērķis ir nodrošināt kontroli pār pārtikas piesārņošanu ar mikroorganismiem, ķīmiskām vielām vai fiziskiem piesārņotājiem (piemēram, stikla daļiņām), lai pārtikas ražošana būtu droša.

Pienākuma noteikšanu par pastāvīgas pēc *HACCP* principiem radītas procedūras ieviešanu, īstenošanu un saglabāšanu lielā mērā pamatoja „Ieteicamais starptautiskās prakses kodekss — pārtikas higiēnas vispārīgie principi”². Tā kā šīs procedūras nolūks ir pārtikas apdraudējumu kontrole, kodeksā pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem iesaka:

- noteikt visus posmus uzņēmuma darbībā, kuriem ir izšķiroša nozīme pārtikas drošībā,
- šajos posmos īstenot efektīvas kontroles procedūras,
- uzraudzīt kontroles procedūras, lai nodrošinātu to ilgstošu efektivitāti, un
- regulāri pārskatīt kontroles procedūras, kad vien darbībā notiek izmaiņas.

Tas nozīmē, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāievieš sistēma nopietnu apdraudējumu pastāvīgai noteikšanai un kontrolei un šī sistēma vienmēr pēc vajadzības jāpielāgo.

To var panākt, piem., pareizi ieviešot priekšnoteikumu prasības un labu higiēnas praksi, piemērojot *HACCP* principus (iespējams, vienkāršotā veidā), izmantojot labas prakses norādījumus vai to visu kombinējot.

5. *HACCP* UN PRIEKŠNOTEIKUMU PRASĪBAS

Pārtikas higiēna ir priekšnoteikumu prasību un pēc *HACCP* principiem radītu procedūru īstenošanas rezultāts pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumos. Priekšnoteikumu prasības rada pamatu efektīvai pēc *HACCP* principiem radītu procedūru īstenošanai un tās jāīsteno pirms procedūrām, kas izveidotas pēc *HACCP* principiem.

HACCP sistēmas neaizvieto citas pārtikas higiēnas prasības, bet veido daļu no pārtikas higiēnas pasākumu kopuma, ar kuru garantē pārtikas drošību. Īpaši jāievēro, ka, pirms ievieš pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras, jānodrošina pārtikas higiēnas „priekšnoteikumu” prasības, tostarp īpaši:

- infrastruktūras un aprīkojuma prasības,
- prasības attiecībā uz izejvielām,
- droša pārtikas apstrāde (arī saiņošana un pārvadāšana),
- pārtikas atkritumu apstrāde,
- kaitēkļu apkarošanas procedūras,
- sanitārās procedūras (tīrīšana un dezinfekcija),
- ūdens kvalitāte,
- aukstuma ķēdes uzturēšana,
- personāla veselība,
- personīgā higiēna,
- apmācība.

Šo prasību nolūks ir vispārējas kontroles nodrošināšana pār apdraudējumu, un tās ir skaidri noteiktas Kopienas tiesību aktos. Tās papildina norādījumi par labu praksi, kas izveidoti dažādās pārtikas apakšnozarēs.

Citas Kopienas tiesību aktos ietvertās prasības, piemēram, prasību par izsekojamību (Regulas (EK) Nr. 178/2002 18. pants) un prasību par pārtikas izņemšanu no tirgus, un paziņošanu kompetentajām iestādēm (Regulas (EK) Nr. 178/2002 19. pants),

varētu uzskatīt par pamatnoteikumu prasībām, lai arī uz tām neattiecas higiēnas noteikumi.

6. PAMATNOTEIKUMU PRASĪBAS UN PĀRTIKAS APDRAUDĒJUMU KONTROLE

Ja ar pamatnosacījumu prasībām (neatkarīgi no tā, vai tās ir papildinātas ar labas prakses norādījumiem) kontrolē apdraudējumu, kas saistīts ar pārtiku, pamatojoties uz samērīguma principu, jāuzskata, ka pārtikas higiēnas noteikumos uzliktie pienākumi ir izpildīti un nav vajadzības turpināt pildīt pienākumu par pastāvīgas, pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras ieviešanu, īstenošanu un saglabāšanu.

6.1. Pilna, pēc *HACCP* principiem izveidota procedūra ir pārtikas drošības vadības sistēma, kas ir īpaši piemērota pārtikas apritē iesaistītiem uzņēmumiem, kuros sagatavo, ražo vai apstrādā pārtiku.

Noteiktos gadījumos, īpaši, ja pārtikas apritē iesaistītā uzņēmumā **nesagatavo, neražo vai neapstrādā pārtiku**, domājams, ka apdraudējumus var kontrolēt, īstenojot priekšnoteikumu prasības. Šajos gadījumos var uzskatīt, ka *HACCP* procedūras pirmais posms (risku analīze) ir paveikts un citi *HACCP* principi vairs nav jāizstrādā un jāievieš.

Citu starpā šādi uzņēmumi var iekļaut:

- tirdzniecības teltis, tirgus standus, tirdzniecības vietas pārvietojamos transporta līdzekļos,
- iestādes, kurās galvenokārt piedāvā dzērienus (bārus, kafetērijas utt.),
- mazus mazumtirdzniecības veikalus (piemēram, pārtikas preču veikalus),
- fasētas pārtikas vai pārtikas ar ilgu glabāšanas termiņu pārvadāšanu un glabāšanu,

kuras gaitā pārtikas sagatavošanu parasti neveic.

Šādos uzņēmumos varētu veikt arī vienkāršas, ar pārtikas sagatavošanu saistītas darbības (piemēram, griešanu šķēlēs), kuras var droši veikt, pareizi piemērojot pārtikas higiēnas pamatnoteikumu prasības.

6.2. Tomēr ir skaidrs, ka ir jāgarantē vajadzīgā uzraudzība un verifikācija (un, iespējams, uzskaitē), ja to prasa pārtikas drošība, piemēram, kad jāuztur aukstuma ķēde. Šai gadījumā būtiska nozīme ir temperatūras uzraudzībai un vajadzības gadījumā saldēšanas iekārtu pareizas darbības pārbaudei.

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

Labas prakses norādījumi ir vienkāršs, bet efektīvs veids, kā pārvarēt grūtības, ar kurām var saskarties noteikti pārtikas apritē iesaistīti uzņēmumi, īstenojot

siki izstrādātu *HACCP* procedūru. Dažādu pārtikas apakšnozaru pārstāvjiem un jo īpaši to apakšnozaru pārstāvjiem, kurās pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem ir grūti izstrādāt *HACCP* procedūras, vajadzētu apsvērt šādu norādījumu izmantošanu, un kompetentajām iestādēm būtu jāstimulē apakšnozaru pārstāvji izstrādāt šādus norādījumus. Labas prakses norādījumu izstrādāšanā būtu jāatbalsta vājās vai slikti organizētās pārtikas nozares.

7.1. Labas prakses norādījumu izmantošana var palīdzēt pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem kontrolēt apdraudējumus un pierādīt atbilstību. Tos var piemērot jebkurā pārtikas nozarē un jo īpaši, ja saskare ar pārtiku notiek atbilstīgi labi pazīstamām procedūrām, kas bieži ir iekļautas attiecīgo nozaru (mazumtirdzniecības vai citā līmenī) dalībnieku parastajā profesionālajā apmācībā:

- restorānos, tostarp pārtikas aprites vietās uz transporta līdzekļiem, piemēram, kuģiem,
- pārtikas piegādes nozarēs, kas no centrālās iestādes izsūta sagatavotu pārtiku,
- maizes un konditorejas izstrādājumu nozarē,
- mazumtirdzniecības veikalos, ieskaitot gaļas veikalus.

7.2. Šādu uzņēmumu vajadzībām var būt pietiekami, ja labas prakses norādījumos praktiskā un vienkāršā veidā ir aprakstītas apdraudējumu kontroles metodes, neiedziļinoties apdraudējumu rakstura noskaidrošanā un formālā kritisko kontrolpunktu noteikšanā. Šiem norādījumiem tomēr būtu jāattiecas uz visiem nopietniem apdraudējumiem attiecīgajā uzņēmējā un tajos skaidri jādefinē procedūras šo apdraudējumu kontrolēšanai un korektīvā rīcība, kas jāveic problēmu gadījumos.

Šādos norādījumos arī jāizceļ ar noteiktu pārtiku saistītie iespējamie apdraudējumi (piem., jēlas olas un iespējamā *salmonella* tajās), kā arī metodes pārtikas piesārņojuma kontrolei (piem., droši jēlu olu iepirkumu avoti un laika/temperatūras kombinācijas ievērošana apstrādē).

7.3. Daudzās pārtikas nozarēs labas prakses norādījumi jau ir izstrādāti un kompetentās iestādes tos ir novērtējušas. Šajos norādījumos parasti ir apvienoti labas higiēnas prakses (LHP) un pēc *HACCP* principiem izveidoti elementi, un tie ietver, piemēram:

- vadlīnijas par pamatnoteikumu prasību īstenošanu praksē,
- prasības attiecībā uz izejvielām,
- riska analīzi,
- iepriekš noteiktus kritiskos kontrolpunktus pārtikas sagatavošanā, ražošanā un apstrādē, kuros ir noteikti apdraudējumi un īpašās prasības par kontroli,
- higiēnas drošības pasākumus, kas jāievēro saskarē ar jutīgiem produktiem un produktiem, kas ātri bojājas (piemēram, ēšanai sagatavotiem produktiem),

- sarežģītākus pasākumus, kas attiecas uz ļoti jutīgām patērētāju grupām (bērniem, vecākiem cilvēkiem utt.) sagatavotu pārtiku,
- vajadzību pēc dokumentiem un uzskaites,
- protokolus par produktu derīguma termiņa apstiprināšanu.

7.4. **Vispārēji norādījumi par HACCP sistēmas īstenošanu**

Vispārējie HACCP norādījumi ir īpašs labas prakses norādījumu veids.

Vispārējos norādījumos varētu norādīt uz apdraudējumiem un kontroles pasākumiem, kas ir kopēji noteiktās pārtikas nozarēs, un sniegt atbalstu vadītājam vai HACCP grupai, izstrādājot pārtikas drošības procedūras vai metodes un atbilstīgu uzskaiti.

Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem tomēr jāzina, ka var būt arī citi apdraudējumi, piem., tādi, kas ir saistīti ar viņu uzņēmuma izvietojumu vai izmantoto procesu, un ka tādus apdraudējumus vispārējos HACCP norādījumos nevar paredzēt. Izmantojot vispārējos HACCP norādījumus, ir vajadzīga šādu apdraudējumu iespējamās klātbūtnes un kontroles metožu papildu izpēte.

Nozarēs, kuru uzņēmumos ir daudz kopīga, kur ražošanas process ir lineārs un kur varētu būt daudz apdraudējumu, būtu atbilstoši izmantot vispārējus norādījumus, piem.,:

- kautuvēs, uzņēmumos, kas saskaras ar zvejniecības produktiem, piena produktu aprites uzņēmumos utt.,
- uzņēmumos, kur izmanto standarta pārtikas apstrādes procedūras, piemēram, pārtikas konservēšanu, šķidrās pārtikas pastēzīšanu, pārtikas sasaldēšanu/ātro sasaldēšanu utt.

8. **ELASTĪGUMS SAISTĪBĀ AR HACCP PRINCIPIEM**

Ņemot vērā iepriekš minēto, turpmāk ir minēti vairāki piemēri par to, kā elastīgi un vienkāršoti piemērot HACCP principus. Labas prakses norādījumi ir labs instruments, pēc kā vadīties šai jautājumā.

8.1. **Apdraudējumu analīze un procedūru izstrādāšana, kuru pamatā ir HACCP**

- Dažos gadījumos var pieņemt, ka pārtikas apritē iesaistītā uzņēmuma un attiecīgās pārtikas veida dēļ iespējamus apdraudējumus var kontrolēt, īstenojot priekšnoteikumu prasības. Šādos gadījumos nav nepieciešama formāla apdraudējumu analīze. Šādiem pārtikas aprites uzņēmumiem būtu ieteicams izstrādāt labas prakses norādījumus.
- Noteiktos gadījumos riska analīze var liecināt par to, ka visus pārtikas apdraudējumus var kontrolēt, īstenojot pārtikas higiēnas priekšnoteikumu prasības.

- Noteiktām pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu kategorijām var iepriekš noteikt apdraudējumus, kas jākontrolē. Tāpēc norādījumus par šādiem apdraudējumiem un to kontroli var iekļaut vispārējos *HACCP* norādījumos.

8.2. Kritiskās robežas

Kritiskās robežas ir kritiskie kontrolpunkti, kurus var noteikt, pamatojoties uz:

- pieredzi (labāko praksi),
- starptautiskajiem dokumentiem par vairākām darbībām, piem., pārtikas konservēšanu, šķidrumu pasterizāciju utt., kurām ir noteikti starptautiskie standarti (Pārtikas kodekss). Kritiskās robežas var noteikt arī
- labas prakses norādījumos.

Prasība par kritiskās robežas noteikšanu kritiskā kontrolpunktā ne vienmēr nozīmē, ka jānosaka skaitliskā vērtība. Tas īpaši attiecas uz gadījumiem, kad uzraudzības procedūras pamatojas uz vizuālo novērošanu, piemēram;

- kautķermeņu fekālais piesārņojums kautuvē,
- šķidrās pārtikas vārīšanās temperatūra,
- pārtikas fizisko īpašību maiņa apstrādes procesā (piem., termiski apstrādājot pārtiku).

8.3. Uzraudzības procedūras

8.3.1. Bieži uzraudzību var veikt kā vienkāršu procedūru, piem.,:

- regulāri veicot vizuālu dzesēšanas/saldēšanas iekārtu temperatūras pārbaudi, izmantojot termometru,
- ar vizuālu novērošanu, lai pārbaudītu, vai kaušanā ir izmantots pareizais ādas noņemšanas process, ja šī kaušanas procesa daļa ir noteikta kā kritiskais kontrolpunkts kautķermeņa piesārņojuma novēršanai;
- ar vizuālu novērošanu, lai pārliecinātos, ka pārtikas izstrādājumam, kas ir pakļauts kādai noteiktai termiskai apstrādei, ir pareizās fiziskās īpašības, kas atspoguļo termiskās apstrādes līmeni (piem., vārīšanos).

8.3.2. Apstrādes standartprocedūras

- Noteiktas pārtikas standartapstrādi, piem., noteiktas termiskās apstrādes darbības, cāļu cepšanu, utt. dažreiz var veikt ar kalibrētu standarta aprīkojumu. Tāds aprīkojums nodrošina pareizās laika/temperatūras kombinācijas ievērošanu, veicot standarta darbības. Šādos gadījumos produkta termiskās apstrādes temperatūra nav sistemātiski jāmēra, ja nodrošina aprīkojuma pareizu darbību, ievēro vajadzīgo laika/temperatūras kombināciju (un vajadzības gadījumā veic korektīvu rīcību).

- Restorānos pārtiku gatavo saskaņā ar vispāratzītām ēdiena gatavošanas procedūrām. Tas nozīmē, ka mērījumi (piem., pārtikas temperatūras mērījumi) nav jāveic sistemātiski, ja ievēro vispāratzītās procedūras.

8.4. Dokumenti un uzskaitē

Piezīmes ievadam:

Šī sadaļa attiecas tikai uz dokumentiem, kas saistīti ar HACCP, bet neattiecas uz citiem dokumentiem par tādiem jautājumiem kā krājumu pārvaldība, izsekojamība utt.

Šeit minētie piemēri ir aplūkojami saskaņā ar Regulas Nr. 852/2004 5. panta 2. punkta g) apakšpunktu, kurā ir teikts, ka dokumentiem un uzskaitē par procedūrām, kas pamatojas uz HACCP, jāatbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam.

Parasti vajadzībai pēc uzskaites saistībā ar HACCP, jābūt līdzsvarotai un to var attiecināt tikai uz jautājumiem, kas svarīgi attiecībā uz pārtikas drošību.

Ar HACCP saistītie dokumenti iekļauj:

- a) dokumentus par noteiktām pārtikas aprites uzņēmumam piemērotām procedūrām, kas izveidotas pēc HACCP principiem,
- b) uzskaiti par veiktajiem mērījumiem un analīzēm.

Ņemot vērā iepriekš minēto, var vadīties no turpmāk minētajiem vispārējiem apsvērumiem:

- ja ir pieejami labas prakses norādījumi vai vispārēji HACCP norādījumi, tie var aizstāt atsevišķus dokumentus par procedūrām, kas izveidotas pēc HACCP principiem. Šādos norādījumos varētu arī skaidri noteikt, kādos gadījumos ir vajadzīga uzskaitē un kādu laika posmu tā jāglabā;
- ja pārraudzību veic ar vizuālu novērošanu, var apsvērt iespēju attiecināt uzskaitē tikai uz mērījumiem par ievērotajām neatbilstībām (piem., ja aprīkojums neuztur vajadzīgo temperatūru).

Neatbilstību uzskaitē vajadzētu iekļaut arī veikto korektīvo rīcību. Šādos gadījumos piemērots uzskaites veids varētu būt dienasgrāmata vai pārbaudes punktu saraksts.

- Dokumentācija jāglabā atbilstošu laika periodu. Periodam jābūt pietiekami ilgam, lai trauksmes gadījumā nodrošinātu pieeju informācijai, kuru var izsekot līdz pat attiecīgajai pārtikai, piem., divus mēnešus pēc tās patēriņa dienas, ja tāda diena ir noteikta.

Dažiem pārtikas veidiem patēriņa diena ir zināma, piem., sabiedriskajā ēdināšanā patēriņš notiek īsi pēc ražošanas laika.

Par pārtiku, kuras patēriņa diena nav skaidri zināma, uzskaites datus vajadzētu saglabāt pamatoti īsu laika posmu pēc pārtikas derīguma termiņa beigām.

- Uzskaites dati ir svarīgs instruments kompetentajām iestādēm, ar kuru var verificēt pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma pārtikas drošības procedūru pareizu darbību.

9. KOPIENAS VAI VALSTS TIESĪBU AKTOS NOTEIKTO KRITĒRIJU UN IEROBEŽOJUMU NOZĪME

Lai gan Kopienas tiesību aktos nav noteiktas kritiskās robežas kritiskajos kontrolpunktos, jāuzskata, ka pēc *HACCP* principiem izveidotu procedūru un citu pārtikas higiēnas kontroles pasākumu apstiprināšanai un verificācijai, kā arī šo kontroles pasākumu pareizas darbības verificācijai var izmantot mikrobioloģijas kritērijus. Šādi kritēriji bieži jau ir atrodamī Kopienas vai nacionālajos tiesību aktos. Noteiktu darbību vai pārtikas veida gadījumā labas prakses norādījumos var būt atsauce uz šiem ierobežojumiem, un *HACCP* procedūru var izveidot tā, lai nodrošinātu šo ierobežojumu ievērošanu.

10. AUKSTUMA ĶĒDES UZTURĒŠANA

Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir nepārprotams pienākums ievērot aukstuma ķēdi.

Tāpēc šis pienākums pieder pie priekšnoteikumu prasībām, un tas jāīsteno pat tad, kad tiek piemērotas vienkāršotas *HACCP* procedūras.

Tomēr nekas netraucē pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem pārbaudīt pārtikas temperatūru noteiktos ražošanas līnijas punktos, kas kalpo kā kritiskie kontrolpunkti, un iekļaut šo prasību *HACCP* procedūrās.

11. REGLAMENTĒJOŠAIS NOVĒRTĒJUMS

HACCP procedūras neatkarīgi no to piemērošanas veida jāizstrādā pārtikas aprītē iekļautajiem tirgus dalībniekiem, kas par to ir atbildīgi.

Veicot reglamentējošo novērtējumu, jāņem vērā veids, kuru izvēlēties pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmums, lai nodrošinātu atbilstību prasībai par *HACCP*.

- Ja pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmumi nodrošina pārtikas drošību tikai ar priekšnoteikumu prasībām, kompetentajai iestādei ir jāpārbauda šo prasību pareiza īstenošana.
- Ja pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmumi izmanto labas prakses norādījumus higiēnas un *HACCP* principu piemērošanas jomā, lai nodrošinātu atbilstību prasībai par *HACCP*, kontrolējošā iestāde parasti novērtē šādu uzņēmumu, pamatojoties uz šiem norādījumiem.

Novērtējot, kā ir īstenota prasība par *HACCP*, kompetentā iestāde var pieprasīt veikt korekcijas. Tomēr tas nav jāuzskata par formālu procedūru apstiprinājumu.

12. HACCP UN CERTIFICĒŠANA

Kopienas tiesību aktos nav prasības par HACCP procedūru sertifikāciju, piem, saskaņā ar kvalitātes nodrošināšanas shēmām. Jebkura iniciatīva uzsākt šādu sertifikāciju izriet no privātas iniciatīvas.

Vienīgais Kopienas tiesību aktos noteiktais novērtējums ir novērtējums, ko veic dalībvalstu kompetentās iestādes savu parasto oficiālās kontroles pienākumu kontekstā.

13. HACCP UN PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTO UZŅĒMUMU PERSONĀLA APMĀCĪBA

Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma XII nodaļā minētā apmācība ir jāaplūko plašā kontekstā. Atbilstoša apmācība ne vienmēr ir saistīta ar dalību apmācībasursos. Apmācību var panākt arī, profesionālajām organizācijām un kompetentajām iestādēm veicot informācijas kampaņas, izmantojot labas prakses norādījumus, utt.

Jāpatur prātā, ka pārtikas apritē iesaistīto uzņēmumu darbinieku HACCP apmācībai **jāatbilst uzņēmuma veidam un lielumam.**

14. NOBEIGUMS

Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir noteikts, ka prasībām par HACCP ir jābūt **pietiekami elastīgām, lai tās varētu piemērot jebkādos apstākļos, arī mazajos uzņēmumos.**

Pēc HACCP principiem izveidotu procedūru īstenošanas pamata mērķis ir kontrolēt pārtikā esošos apdraudējumus. Šo mērķi var panākt dažādiem līdzekļiem, paturot prātā, ka apdraudējumu kontroles procedūrām jābūt balstītām uz risku, jānosaka tās par prioritāti un to uzmanības centrā jābūt faktoriem, kas pārtikas apritē iesaistītā uzņēmumā nosaka pārtikas drošību. Šīs procedūras var izstrādāt labas prakses norādījumos, vispārējos norādījumos par pārtikas drošības vadību vai saskaņā ar tradicionālo HACCP procesu atkarībā no apstākļiem. Daudzos gadījumos, īpaši, pārtikas apritē iesaistītos uzņēmumos, kur pārtiku neapstrādā, apdraudējumus var kontrolēt, īstenojot tikai pārtikas higiēnas pamatnoteikumu prasības.