

32004R0852

L 139/1

EIROPAS SAVIENĪBAS OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

30.4.2004.

EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (EK) Nr. 852/2004**(2004. gada 29. aprīlis)****par pārtikas produktu higiēnu**

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 95. pantu un 152. panta 4. punkta b) apakšpunktu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ⁽¹⁾,ņemot vērā Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ⁽²⁾,

pēc apspriešanās ar Reģionu komiteju,

saskaņā ar Līguma 251. pantā noteikto procedūru ⁽³⁾,

tā kā:

(1) Cilvēka dzīvības un veselības augsta līmeņa aizsardzība ir viens no pārtikas aprites tiesību aktu pamatmērķiem, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 178/2002 ⁽⁴⁾. Minētā regula nosaka arī citus valstu un Kopienas pārtikas aprites tiesību aktu kopīgos principus un definīcijas, iekļaujot mērķi sasniegt brīvu pārtikas apriti Kopienā.

(2) Padomes 1993. gada 14. jūnija Direktīvā 93/43/EEK par pārtikas produktu higiēnu ⁽⁵⁾ ir noteikti vispārējie pārtikas produktu higiēnas noteikumi un procedūras, lai pārbaudītu atbilstību minētajiem noteikumiem.

(3) Pieredze rāda, ka minētie noteikumi un procedūras veido stabilu pamatu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai. Lai izstrādātu īpašas higiēnas prasības līguma I pielikumā iekļauto produktu ražošanai un laišanai tirgū, saistībā ar kopējo lauksaimniecības politiku ir pieņemtas vairākas

direktīvas. Minētās higiēnas prasības samazinājušas tirdzniecības šķēršļus attiecīgajiem produktiem, veicinot iekšējā tirgus izveidi un vienlaicīgi nodrošinot augsta līmeņa iedzīvotāju veselības aizsardzību.

(4) Minētie noteikumi un procedūras attiecībā uz iedzīvotāju veselības aizsardzību ietver kopīgus principus, jo īpaši saistībā ar ražotāju un "kompetento iestāžu" pienākumiem, strukturālajām, operatīvajām un higiēnas prasībām iestādēm, uzņēmumu apstiprināšanas kārtību, glabāšanas un pārvadāšanas, kā arī veselības marķējumu prasībām.

(5) Norādītie principi veido kopīgu pamatu visu pārtikas produktu, iekļaujot līguma I pielikumā minētos dzīvnieku izcelsmes produktus, higiēniskai ražošanai.

(6) Papildus minētajam kopīgajam pamatam atsevišķiem pārtikas produktiem ir nepieciešami vēl īpaši higiēnas noteikumi. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku ⁽⁶⁾, paredz minētos noteikumus.

(7) Jauno vispārējo un īpašo higiēnas noteikumu galvenais mērķis ir nodrošināt augsta līmeņa patērētāju aizsardzību pārtikas nekaitīguma ziņā.

(8) Lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu no primārās ražošanas vietas līdz produkcijas laišanai tirgū vai eksportēšanai, to ieskaitot, ir nepieciešama integrēta pieeja. Ikvienam pārtikas aprītē iesaistītam tirgus dalībniekam ir jānodrošina pārtikas nekaitīgums visā pārtikas aprītē.

(9) Kopienas noteikumi neattiecas ne uz produktu primāro ražošanu savam patēriņam ne arī uz pārtikas sagatavošanu, manipulācijām ar to vai uzglabāšanu mājās savam patēriņam. Turklāt tie ir jāpiemēro tikai uzņēmumiem, kuru koncepcija ietver noteiktu darbības nepārtrauktību un noteiktu organizācijas līmeni.

⁽¹⁾ OV C 365 E, 19.12.2000., 43. lpp.

⁽²⁾ OV C 155, 29.5.2001., 39. lpp.

⁽³⁾ Eiropas Parlamenta 2002. gada 15. maija Atzinums (OV C 180 E, 31.7.2003., 267. lpp), Padomes 2003. gada 27. oktobra Kopējā nostāja (OV C 48 E, 24.2.2004., 1. lpp), Eiropas Parlamenta 2004. gada 30. marta Nostāja (*Oficiālajā Vēstnesī* vēl nav publicēta) un Padomes 2004. gada 16. aprīļa Lēmums.

⁽⁴⁾ 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 ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu (OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp). Regulā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1642/2003 (OV L 245, 29.9.2003., 4. lpp).

⁽⁵⁾ OV L 175, 19.7.1993., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1882/2003 (OV L 284, 31.10.2003., 1. lpp.).

⁽⁶⁾ OV L 139, 30.4.2004., 22. lpp.

- (10) Lai sasniegtu šajā regulā norādītos mērķus, pārtikas bīstamība primārās ražošanas posmā jāidentificē un atbilstoši jākontrolē. Ja pamatproduktu tiešu piegādi nelielos daudzumos galapatērētājiem vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem veic pārtikas nozares uzņēmēji, kas tos ražo, sabiedrības veselība tomēr ir jāaizsargā ar attiecīgās valsts tiesību aktiem, jo īpaši ražotāju un patērētāju ciešās saistības dēļ.
- (11) Vēl nav pilnībā iespējams piemērot primārajai ražošanai riska analīzes un kritisko kontrolpunktu (*HACCP*) principus. Tomēr labas prakses norādījumiem jāveicina atbilstoša higiēnas prakses izmantošana saimniecības līmenī. Vajadzības gadījumā minētie norādījumi jāpapildina ar īpašiem higiēnas noteikumiem primārajā ražošanā. Ir lietderīgi, lai primārai ražošanai un ar to saistītiem procesiem piemērotās higiēnas prasības atšķirtos no prasībām, kas attiecas uz citiem procesiem.
- (12) Pārtikas nekaitīgumu nodrošina vairāki faktori: tiesību aktos jānosaka obligātās higiēnas prasības; jābūt oficiālai kontrolei, kas pārbaudītu pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku atbilstību, un pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāizveido un jādarbojas pārtikas nekaitīguma programmās un procedūrās, kas pamatojas uz *HACCP* principiem.
- (13) Lai veiksmīgi īstenotu pēc *HACCP* principiem izveidotās procedūras, ir nepieciešama pārtikas aprītē nodarbināto personu cieša sadarbība un saistības. Tādēļ nodarbinātās personas ir jāapmāca. *HACCP* sistēma var palīdzēt pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem sasniegt augstākus pārtikas nekaitīguma standartus. *HACCP* sistēma nav jāuztver kā pašregulācijas metode, un tā nevar aizstāt oficiālo kontroli.
- (14) Lai gan prasība izveidot procedūras atbilstoši *HACCP* principiem sākotnēji nav jāattiecinā uz primāro ražošanu, tās paplašināšanas pamatojums būs viens elements pārskatīšanā, ko Komisija realizēs pēc šīs regulas īstenošanas. Tomēr dalībvalstīm ir lietderīgi iedrošināt primārās ražošanas posma tirgus dalībniekus piemērot minētos principus, cik vien tas ir iespējams, arī citos pārtikas aprites posmos.
- (15) *HACCP* prasībās jāņem vērā Pārtikas kodeksā ietvertie principi. Prasībām jābūt pietiekami elastīgām, lai tās varētu piemērot jebkādos apstākļos, arī mazajiem uzņēmumiem. 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 dokumentāciju jābūt elastīgai, lai izvairītos no ļoti mazu uzņēmumu nevajadzīgas apgrūtināšanas.
- (16) Elastīgums ir vajadzīgs arī tam, lai varētu turpināt izmantot tradicionālās metodes visos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos un saistībā ar iestāžu struktūrālajām prasībām. Elastīgums ir sevišķi nozīmīgs reģionos ar īpašiem ģeogrāfiskiem ierobežojumiem, iekļaujot Līguma 299. panta 2. punktā minētos attālākos reģionus. Tomēr elastīgums nedrīkst negatīvi ietekmēt pārtikas higiēnas mērķus. Turklāt, tā kā visu veidu pārtikas produkti, kas saražoti saskaņā ar higiēnas noteikumiem, Kopienā tiks laisti brīvā apgrozībā, procedūrai, kas ļauj dalībvalstīm realizēt elastīgumu, jābūt pilnībā pārredzamai. Jāparedz, ka domstarpības apspriežamas Pastāvīgajā pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komitejā, kas izveidota ar Regulu (EK) Nr. 178/2002.
- (17) Tādu mērķu noteikšana kā patogēnu samazināšana vai darbības standarti var virzīt higiēnas noteikumu īstenošanu. Tādēļ šim nolūkam ir jānosaka procedūras. Minētie mērķi papildinātu esošos pārtikas aprites tiesību aktus, piemēram, Padomes 1993. gada 8. februāra Regulu (EEK) Nr. 315/93, ar ko nosaka Kopienas procedūras attiecībā uz piesārņotājiem pārtikā⁽¹⁾, kurā noteiktas specifisko piesārņotāju pieļaujamās normas, un Regulu (EK) Nr. 178/2002, ar ko aizliedz laist tirgū pārtikas produktus, kas nav nekaitīgi, un nosaka vienotu piesardzības principa izmantošanas bāzi.
- (18) Lai ņemtu vērā tehnikas un zinātnes attīstību, jānodrošina cieša un efektīva Komisijas sadarbība ar dalībvalstīm Pastāvīgajā pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komitejā. Šajā regulā ņemtas vērā PTO Sanitārā un fitosanitārā nolīguma noteiktās starptautiskās saistības un Pārtikas kodeksā ietvertie starptautiskie pārtikas nekaitīguma standarti.
- (19) Lai kompetentās iestādes varētu efektīvi veikt oficiālo kontroli, ir nepieciešama uzņēmumu reģistrācija un pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku sadarbība.
- (20) Lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu, pārtikas un pārtikas sastāvdaļu izsekojamība pārtikas aprītē ir būtisks elements. Regulā (EK) Nr. 178/2002 ir ietverti noteikumi pārtikas un pārtikas sastāvdaļu izsekojamības nodrošināšanai, un tā nosaka īstenošanas noteikumu pieņemšanas procedūru, lai piemērotu minētos principus konkrētai nozarei.

(1) OVL 37, 13.2.1993., 1. lpp. Regulā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1882/2003.

- (21) Pārtikai, ko ieved Kopienā, jāatbilst Regulā (EK) Nr. 178/2002 paredzētajām vispārīgajām prasībām vai noteikumiem, kas ir līdzvērtīgi Kopienas noteikumiem. Šī regula nosaka atsevišķas īpašās higiēnas prasības pārtikai, ko ieved Kopienā.
- (22) Pārtikai, ko no Kopienas eksportē uz trešām valstīm, jāatbilst Regulā (EK) Nr. 178/2002 noteiktajām vispārīgajām prasībām. Šī regula nosaka atsevišķas īpašās higiēnas prasības pārtikai, ko eksportē no Kopienas.
- (23) Zinātniskai konsultācijai jāapstiprina Kopienas tiesību akti par pārtikas higiēnu. Tādēļ pēc vajadzības jākonsultējas ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi.
- (24) Ar šo regulu aizstāj Direktīvu 93/43/EEK, minētā direktīva ir jāatceļ.
- (25) Šīs regulas prasības nepiemēro, pirms nav stājušās spēkā visas jauno pārtikas higiēnas tiesības aktu daļas. Ir arī lietderīgi nodrošināt vismaz 18 mēnešu laika posmu starp jauno noteikumu stāšanos spēkā un to piemērošanu, lai nozarēm, uz kurām tā attiecas, būtu iespēja pielāgoties.
- (26) Šīs regulas īstenošanai vajadzīgie pasākumi jāpieņem saskaņā ar Padomes 1999. gada 28. jūnija Lēmumu 1999/468/EK, ar ko nosaka procedūras Komisijai uzticēto izpildu pilnvaru īstenošanai ⁽¹⁾,
- b) pārtikas nekaitīgums jānodrošina visos pārtikas aprites posmos, sākot ar primāro ražošanu;
- c) ir svarīgi saglabāt aukstuma ķēdi pārtikai, ko nevar droši glabāt apkārtējās vides temperatūrā, jo īpaši saldētai pārtikai;
- d) pēc HACCP principiem izveidoto procedūru vispārējai īstenošanai un labas higiēnas prakses piemērošanai jāpastiprina pārtikas aprītē iesaistīto tirgu dalībnieku atbildība;
- e) labas prakses norādījumi visos pārtikas aprites posmos iesaistītajiem tirgus dalībniekiem var palīdzēt ievērot pārtikas higiēnas noteikumus un piemērot HACCP principus;
- f) pamatojoties uz zinātnisku riska novērtējumu, jānosaka mikrobioloģiskie kritēriji un temperatūras kontroles prasības;
- g) jānodrošina, lai ievestā pārtika atbilstu vismaz tādiem pašiem vai līdzvērtīgiem higiēnas standartiem kā Kopienā ražotā pārtika.

Šī regula attiecas uz visiem pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem un eksportu, neskarot citas konkrētākas prasības saistībā ar pārtikas higiēnu.

IR PIENĒMUŠI ŠO REGULU.

I NODAĻA

VISPĀRĪGI NOTEIKUMI

1. pants

Piemērošanas joma

1. Šī regula nosaka vispārīgus pārtikas produktu higiēnas noteikumus pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, īpaši ņemot vērā šādus principus:

- a) galvenie atbildīgie par pārtikas nekaitīgumu ir pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki;

2. Šī regula neattiecas uz:

- a) primāro ražošanu, kas paredzēta patēriņam savā uzturā;
- b) pārtikas sagatavošanu, apstrādi vai glabāšanu mājās patēriņam savā uzturā;
- c) ražotāja veiktu pamatproduktu tiešo piegādi nelielos daudzumos galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas tieši apgādā galapatērētāju;

⁽¹⁾ OV L 184, 17.7.1999., 23. lpp.

d) savākšanas centriem un miecētavām, kas atbilst pārtikas aprites definīcijai tikai tādēļ, ka apstrādā izejvielas želatīna vai kolagēna ražošanai.

3. Dalībvalstis saskaņā ar saviem tiesību aktiem pieņem noteikumus, kas reglamentē 2. punkta c) apakšpunktā minētās darbības. Minētie tiesību akti nodrošina šīs regulas mērķu sasniegšanu.

2. pants

Definīcijas

1. Šajā regulā:

- a) "pārtikas higiēna", turpmāk tekstā – "higiēna", ir pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu;
- b) "pamatprodukti" ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti;
- c) "uzņēmums" ir jebkura pārtikas aprites vienība;
- d) "kompetentā iestāde" ir dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta nodrošināt šīs regulas prasību izpildi, vai jebkura cita iestāde, kurai centrālā iestāde ir deleģējusi minēto kompetenci; vajadzības gadījumā tā ir arī atbilstīgā iestāde trešā valstī;
- e) "līdzvērtīgs", ja tas attiecas uz citām sistēmām, ir tāds, ar ko var sasniegt tos pašus mērķus;
- f) "piesārņojums" ir apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana;
- g) "dzeramais ūdens" ir ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas Padomes 1998. gada 3. novembra Direktīvā 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti ⁽¹⁾;

h) "tīrs jūras ūdens" ir dabīgs, mākslīgs vai attīrīts jūras ūdens vai arī iesālš ūdens, kas nesatur mikroorganismus, kaitīgas vielas vai toksisko jūras planktonu daudzumus, kuri spēj tieši vai netieši ietekmēt pārtikas sanitāro kvalitāti;

i) "tīrs ūdens" ir tīrs, līdzīgas kvalitātes jūras ūdens un saldūdens;

j) "iesaiņošana" ir pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un "iesaiņojums" ir pats ietinamais materiāls vai trauks;

k) "iepakošana" ir viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā, un "iepakošanas" ir pats ārējais trauks;

l) "hermētiski noslēgts trauks" ir trauks, kas veidots un paredzēts drošībai pret apdraudējumu iekļūšanu tajā;

m) "pārstrāde" ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu;

n) "neapstrādāti produkti" ir pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, atkauloti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, sasaldēti vai atkausēti;

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

2. Piemēro arī definīcijas, kas noteiktas Regulā (EK) Nr. 178/2002.

3. Šīs regulas pielikumos izteicieni "vajadzības gadījumā", "attiecīgā gadījumā", "atbilstoši" un "pietiekami" attiecīgi nozīmē vajadzības gadījumā, attiecīgā gadījumā, atbilstoši vai pietiekami, lai sasniegtu šīs regulas mērķus.

⁽¹⁾ OV L 330, 5.12.1998., 32. lpp. Direktīvā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1882/2003.

II NODAĻA

PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTO TIRGUS DALĪBNIKU
SAISTĪBAS

3. pants

Vispārīgas saistības

Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, lai visi viņu pārziņā esošie pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmi atbilstu šajā regulā noteiktajām prasībām.

4. pants

Vispārīgās un īpašās higiēnas prasības

1. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas veic primāro ražošanu un ar to saistītās I pielikumā minētās darbības, izpilda I pielikuma A daļā noteiktos vispārīgos higiēnas noteikumus un citas Regulā (EK) Nr. 853/2004 paredzētās īpašās prasības.

2. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas darbojas kādā no pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem pēc tiem posmiem, uz ko attiecas 1. punkts, izpilda II pielikumā noteiktās vispārīgās higiēnas prasības un citas Regulā (EK) Nr. 853/2004 paredzētās īpašās prasības.

3. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem attiecīgā gadījumā jāpieņem šādi īpašie higiēnas pasākumi:

- a) atbilstība pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;
- b) procedūras, kas nepieciešamas, lai sasniegtu šajā regulā noteiktos mērķus;
- c) atbilstība pārtikas produktu temperatūras kontroles prasībām;
- d) aukstuma ķēdes uzturēšana;
- e) paraugu ņemšana un analīze.

4. Kritērijus, prasības un mērķus, kas minēti 3. punktā, pieņem saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru.

Saistītās paraugu ņemšanas un analīžu metodes nosaka saskaņā ar minēto procedūru.

5. Ja šajā regulā, Regulā (EK) Nr. 853/2004 un abu regulu īstenošanas pasākumos nav norādītas konkrētas paraugu ņemšanas vai analīzes metodes, pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var izmantot Kopienas vai valsts tiesību aktos noteiktās atbilstošās metodes vai, ja tādu nav, metodes, kas nodrošina ar standartmetodēm iegūtajiem rezultātiem līdzvērtīgus rezultātus, ja šīs metodes ir zinātniski apstiprinātas saskaņā ar starptautiski atzītiem noteikumiem vai protokoliem.

6. Lai pildītu savas saistības saskaņā ar šo regulu, pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var izmantot 7., 8. un 9. pantā paredzētos norādījumus.

5. pants

Riska analīze un kritiskie kontrolpunkti

1. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki ievieš, īsteno un saglabā saskaņā ar HACCP principiem izveidotu pastāvīgu procedūru vai procedūras.

2. HACCP principi, kas minēti 1. punktā, ietver:

- a) tādu apdraudējumu noteikšanu, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim;
- b) kritisko kontrolpunktu noteikšanu tajā posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu apdraudējumu vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim;

- c) tādu kritisko robežu noteikšanu kritiskajos kontrolpunktos, kas, aizkavējot, novēršot vai samazinot noteiktos apdraudējumus, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem;
- d) efektīvu uzraudzības procedūru noteikšanu un īstenošanu kritiskajos kontrolpunktos;
- e) korektīvu rīcību noteikšanu, ja uzraudzība norāda, ka kritiskais kontrolpunkts netiek kontrolēts;
- f) regulāri veicamu procedūru izveidošanu, lai pārlicinātos, ka a) un e) apakšpunktos izklāstītie pasākumi ir efektīvi; un
- g) dokumentu un uzskaites ieviešanu, kas atbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu a) līdz f) apakšpunktā izklāstīto pasākumu efektīvu piemērošanu.

Ja produktā, procesā vai jebkurā posmā tiek veikti pārveidojumi, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki pārskata procedūru un veic tajā nepieciešamās izmaiņas.

3. Šā panta 1. punkts attiecas tikai uz pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas darbojas kādā no pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem pēc primārās ražošanas un ar to saistītajām I pielikumā minētajām darbībām.

4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki:

- a) kompetentām iestādēm to noteiktā veidā iesniedz pierādījumus par atbilstību 1. punktam, ņemot vērā pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmuma veidu un lielumu;
- b) nodrošina, ka visi procedūras aprakstošie dokumenti, kas izstrādāti saskaņā ar šo regulu, visu laiku tiek atjaunināti;
- c) uz atbilstošu laika posmu saglabā visus citus dokumentus un uzskaiti.

5. Saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru var noteikt sīki izstrādātus noteikumus šā panta īstenošanai. Minētie noteikumi atsevišķiem pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem

var atvieglot šā panta īstenošanu, paredzot tos HACCP principu piemērošanas norādījumos noteikto procedūru izmantošanai, lai atbilstu 1. punktam. Minētie noteikumi var norādīt arī laika posmu, kurā pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki saglabā dokumentus un uzskaiti saskaņā ar 4. punkta c) apakšpunktu.

6. pants

Oficiālā kontrole, reģistrācija un apstiprināšana

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki sadarbojas ar kompetentajām iestādēm saskaņā ar citiem attiecīgiem Kopienas tiesību aktiem vai, ja tādu nav, ar valsts tiesību aktiem.

2. Jo īpaši ikviens pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks paziņo kompetentām iestādēm to noteiktā veidā par pārziņā esošiem uzņēmumiem, kas darbojas kādā no pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem, lai reģistrētu minētos uzņēmumus.

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki arī nodrošina, ka kompetentās iestādes vienmēr saņem jaunāko informāciju par uzņēmumiem, un paziņo arī par visām būtiskām izmaiņām darbībā un jebkuru pastāvošā uzņēmuma slēgšanu.

3. Tomēr pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, ka uzņēmumus apstiprina kompetentā iestāde, apmeklējot tos vismaz vienu reizi, ja apstiprinājums ir nepieciešams:

- a) saskaņā ar tās dalībvalsts tiesību aktiem, kur atrodas uzņēmums;
- b) saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 vai arī
- c) ar lēmumu, kas pieņemts saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru.

Jebkura dalībvalsts, kas pieprasa tās teritorijā esošu atsevišķu uzņēmumu apstiprināšanu saskaņā ar valsts tiesību aktiem, kā paredzēts a) apakšpunktā, informē Komisiju un citas dalībvalstis par attiecīgajiem valsts tiesību aktiem.

III NODAĻA

LABAS PRAKSES NORĀDĪJUMI

7. pants

Norādījumu izstrāde, izplatīšana un izmantošana

Dalībvalstis veicina higiēnas un HACCP principu piemērošanas valsts labas prakses norādījumu izstrādi saskaņā ar 8. pantu. Kopienas norādījumi tiek izstrādāti saskaņā ar 9. pantu.

Tiek veicināta gan Kopienas, gan valsts norādījumu izplatīšana un izmantošana. Tomēr pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var izmantot minētos norādījumus brīvprātīgi.

8. pants

Valsts norādījumi

1. Ja ir izstrādāti valsts labas prakses norādījumi, tos attīsta un izplata pārtikas aprites nozarēs,

- a) konsultējoties ar ieinteresēto pušu pārstāvjiem, piemēram, kompetentām iestādēm un patērētāju grupām;
- b) ņemot vērā attiecīgus Pārtikas kodeksa prakses kodeksus un
- c) ņemot vērā I pielikuma B daļā norādītos ieteikumus, ja tie attiecas uz primāro ražošanu un ar to saistītām darbībām, kas minētas I pielikumā.

2. Valsts norādījumus var izstrādāt Direktīvas 98/34/EK II pielikumā minētā valsts standartu institūta pārraudzībā ⁽¹⁾.

3. Dalībvalstis novērtē valsts norādījumus, lai nodrošinātu, ka:

- a) tie ir izstrādāti saskaņā ar 1. punktu;
- b) to saturs ir realizējams nozarēs, uz kurām minētie norādījumi attiecas; un

- c) tie ir piemēroti norādījumi attiecīgajās nozarēs un attiecīgiem pārtikas produktiem un atbilst 3., 4. un 5. pantam.

4. Dalībvalstis Komisijai nosūta valsts norādījumus, kas atbilst 3. punkta prasībām. Komisija minētajiem norādījumiem izveido un vada reģistrācijas sistēmu, kas ir pieejama dalībvalstīm.

5. Labas prakses norādījumi, kas izveidoti saskaņā ar Direktīvu 93/43/EEK, ir spēkā arī pēc šīs regulas stāšanās spēkā, ja norādījumi atbilst regulas mērķiem.

9. pants

Kopienas norādījumi

1. Pirms tiek izstrādāti higiēnas vai HACCP principu piemērošanas Kopienas labas prakses norādījumi, Komisija apspriežas ar 14. pantā minēto komiteju. Konsultācijas mērķis ir apsvērt minētos norādījumus, to apjomus un tēmu.

2. Ja Kopienas norādījumi ir izstrādāti, Komisija nodrošina, ka tos attīsta un izplata:

- a) apspriežoties ar attiecīgiem Eiropas pārtikas aprites nozaru pārstāvjiem, tostarp ar mazajiem un vidējiem uzņēmumiem un citām ieinteresētajām personām, piemēram, patērētāju grupām;

- b) sadarbojoties ar ieinteresētajām personām, tostarp ar kompetentām iestādēm;

- c) ņemot vērā attiecīgus Pārtikas kodeksa prakses kodeksus

un

- d) ņemot vērā I pielikuma B daļā norādītos ieteikumus, ja tie attiecas uz primāro ražošanu un ar to saistītām darbībām, kas minētas I pielikumā.

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 1998. gada 22. jūnija Direktīva 98/34/EK, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko standartu un noteikumu jomā (OV L 204, 21.7.1998., 37. lpp.). Direktīvā grozījumi izdarīti ar Direktīvu 98/48/EK (OV L 217, 5.8.1998., 18. lpp.).

3. Šīs regulas 14. pantā minētā Komiteja izvērtē Kopienas pagaidu norādījumus, lai nodrošinātu, ka:

11. pants

Eksports

- a) tie ir izstrādāti saskaņā ar 2. punktu;
- b) to saturs ir realizējams nozarēs, uz kurām minētie norādījumi attiecas visā Kopienā; un
- c) tie ir piemēroti norādījumi attiecīgajās nozarēs un attiecīgiem pārtikas produktiem un atbilst 3., 4. un 5. pantam.

Saistībā ar eksportētās vai atkārtoti eksportētās pārtikas higiēnu Regulas (EK) Nr. 178/2002 12. pantā minētās pārtikas aprites tiesību aktu attiecīgās prasības iekļauj šīs regulas 3. līdz 6. pantā noteiktās prasības.

4. Komisija aicina 14. pantā minēto komiteju, sadarbojoties ar 2. punktā minētajām struktūrām, periodiski pārskatīt visus saskaņā ar šo pantu izveidotos Kopienas norādījumus.

V NODAĻA

NOBEIGUMA NOTEIKUMI

Minētās pārskatīšanas mērķis ir nodrošināt norādījumu turpmāku realizējamību un ņemt vērā tehnoloģiju un zinātnes attīstību.

12. pants

5. Kopienas norādījumu nosaukumus un norādes, kas sagatavotas saskaņā ar šo pantu, publicē *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* C sērijā.

Īstenošanas pasākumi un pārejas režīms

Saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru var noteikt īstenošanas pasākumus un pārejas režīmu.

13. pants

IV NODAĻA

IMPORTS UN EKSPORTS

I un II pielikuma grozīšana un pielāgošana

10. pants

Imports

Saistībā ar importētās pārtikas higiēnu Regulas (EK) Nr. 178/2002 11. pantā minētās pārtikas aprites tiesību aktu attiecīgās prasības iekļauj šīs regulas 3. līdz 6. pantā noteiktās prasības.

1. Šīs regulas I un II pielikumu var pielāgot vai papildināt saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru, ņemot vērā:

- a) vajadzību pārskatīt I pielikuma B daļas 2. punktā noteiktos ieteikumus;
- b) pieredzi, kas gūta, īstenojot pēc HACCP principiem izveidotās sistēmas atbilstoši 5. pantam;
- c) tehnoloģijas attīstību un tās praktiskos rezultātus un patērētāju prasības attiecībā uz pārtikas sastāvu;

- d) zinātniskos ieteikumus, jo īpaši jaunus riska novērtējumus;
- e) pārtikas produktu mikrobioloģiskos un temperatūras kritērijus.

2. Var pieļaut atkāpes no I un II pielikuma, jo īpaši, lai atvieglotu 5. panta īstenošanu mazajiem uzņēmumiem saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru, ņemot vērā attiecīgos riska faktorus, ar nosacījumu, ka minētās atkāpes neietekmēs šīs regulas mērķu sasniegšanu.

3. Dalībvalstis, netraucējot šīs regulas mērķu sasniegšanu, saskaņā ar šā panta 4. līdz 7. punktu var ieviest valstu pasākumus, kas pielāgotu II pielikumā noteiktās prasības.

4. a) Valstu pasākumiem, kas minēti 3. punktā, ir šādi mērķi:

- i) veicināt turpmāku tradicionālo metožu izmantošanu visos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos

vai arī

- ii) ietvert to pārtikas aprites uzņēmumu vajadzības, kas izvietoti reģionos ar īpašiem ģeogrāfiskiem ierobežojumiem;

b) citos gadījumos tie attiecas tikai uz uzņēmumu uzbūvi, formu un aprīkojumu.

5. Jebkura dalībvalsts, kas vēlas pieņemt 3. punktā minētos valstu pasākumus, paziņo par to Komisijai un citām dalībvalstīm. Paziņojumi:

- a) ietver sīku to prasību aprakstu, ko dalībvalsts uzskata par vajadzīgām pielāgot, un nepieciešamās pielāgošanas veidu;
- b) apraksta attiecīgos pārtikas produktus un uzņēmumus;
- c) izskaidro pielāgošanas iemeslus, attiecīgā gadījumā sniedzot veiktās riska analīzes kopsavilkumu un veicamos pasākumus, lai nodrošinātu, ka pielāgošana netraucēs šīs regulas mērķu sasniegšanu; un
- d) sniedz citu būtisku informāciju.

6. Pārējās dalībvalstis trīs mēnešu laikā pēc 5. punktā minētā paziņojuma saņemšanas Komisijai nosūta rakstiskas atsaukmes. Attiecībā uz pielāgojumiem, kas izriet no 4. punkta b) apakšpunkta, minēto laika periodu pēc jebkuras dalībvalsts lūguma pagarina līdz četriem mēnešiem. Komisija var apsprieties un, ja tā no vienas vai vairākām dalībvalstīm saņem rakstiskas atsaukmes, apspriežas ar dalībvalstīm 14. panta 1) punktā minētajā komitejā. Saskaņā ar 14. panta 2. punktā minēto procedūru Komisija var nolemt, vai var īstenot paredzētos pasākumus, kuriem var veikt attiecīgus grozījumus. Attiecīgā gadījumā saskaņā ar 1. vai 2. punktu Komisija var ierosināt vispārīgus pasākumus.

7. Dalībvalsts, pielāgojot II pielikuma prasības, var pieņemt valstu pasākumus tikai:

- a) atbilstoši lēmumam, kas pieņemts saskaņā ar 6. punktu; vai arī
- b) gadījumā, ja mēnesi pēc 6. punktā minētā termiņa beigām Komisija dalībvalstīm nav paziņojusi, ka ir saņēmusi rakstiskas atsaukmes vai ka plāno ierosināt lēmuma pieņemšanu saskaņā ar 6. punktu.

14. pants

Komitejas procedūra

1. Komisijai palīdz Pastāvīgā pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komiteja.

2. Atsaucoties uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5. un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. panta noteikumus.

Lēmuma 1999/468/EK 5. panta 6. punktā noteiktais termiņš ir trīs mēneši.

3. Komiteja pieņem savu reglamentu.

15. pants

Apspriešanās ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi

Komisija apspriežas ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi visos jautājumos, uz kuriem attiecas šī regula un kas var ievērojami ietekmēt sabiedrības veselību, jo īpaši pirms kritēriju, prasību vai uzdevumu ierosināšanas saskaņā ar 4. panta 4. punktu.

16. pants

Ziņojums Eiropas Parlamentam un Padomei

1. Ne vēlāk kā 2009. gada 20. maijā Komisija iesniedz ziņojumu Eiropas Parlamentam un Padomei.

2. Ziņojumā jo īpaši pārskata šīs regulas piemērošanas laikā iegūto pieredzi un izskata, vai būtu vēlams un iespējams paplašināt 5. panta prasības pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas veic primāro ražošanu un ar to saistītās I pielikumā minētās darbības.

3. Vajadzības gadījumā Komisija ziņojumam pievieno attiecīgos priekšlikumus.

17. pants

Atcelšana

1. Direktīvu 93/43/EEK atceļ no šīs regulas piemērošanas dienas.

2. Atsauces uz atcelto direktīvu uzskata par atsaucēm uz šo regulu.

3. Tomēr lēmumi, kas pieņemti, ievērojot Direktīvas 93/43/EEK 3. panta 3. punktu un 10. pantu, paliek spēkā līdz tam, kamēr tos

aizstāj ar lēmumiem, kuri pieņemti saskaņā ar šo regulu vai Regulu (EK) Nr. 178/2002. Līdz šīs regulas 4. panta 3. punkta a) līdz e) apakšpunktā minēto kritēriju vai prasību noteikšanai dalībvalstis var paturēt spēkā visas valsts tiesību normas, kas saskaņā ar Direktīvu 93/43/EEK izveido pieņemtos minētos kritērijus vai prasības.

4. Līdz tam, kamēr piemēros jaunus Kopienas tiesību aktus, ar ko paredz noteikumus pārtikas oficiālai kontrolei, dalībvalstis veic visus attiecīgos pasākumus, lai nodrošinātu šajā regulā noteikto vai saskaņā ar šo regulu noteikto saistību izpildi.

18. pants

Stāšanās spēkā

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro 18 mēnešus pēc dienas, kurā ir stājušies spēkā turpmāk minētie tiesību akti:

- a) Regula (EK) Nr. 853/2004;
- b) Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 854/2004, ar ko nosaka īpašus noteikumus attiecībā uz pārtikai paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālas kontroles organizēšanu ⁽¹⁾; un
- c) Eiropas Parlamenta un Kopienas 2004. gada 21. aprīļa Direktīva 2004/41/EK, ar ko atceļ dažas direktīvas par pārtikas higiēnu un dzīvnieku veselības nosacījumiem attiecībā uz noteiktu pārtikai paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu un laišanu tirgū ⁽²⁾.

Tomēr to piemēro ne agrāk kā no 2006. gada 1. janvāra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Strasbūrā, 2004. gada 29. aprīlī

Eiropas Parlamenta vārdā —

priekšsēdētājs

P. COX

Padomes vārdā —

priekšsēdētājs

M. McDOWELL

⁽¹⁾ OV L 139, 30.4.2004., 83. lpp.

⁽²⁾ OV L 157, 30.4.2004., 33. lpp.

I PIELIKUMS

PRIMĀRĀ RAŽOŠANA

A DAĻA: PRIMĀRĀS RAŽOŠANAS UN AR TO SAISTĪTO DARBĪBU VISPĀRĪGIE HIGIĒNAS NOTEIKUMI

I. DARBĪBAS JOMA

1. Šis pielikums attiecas uz primāro ražošanu un uz šādām ar to saistītām darbībām, kas ir:
 - a) pirmproduktu pārvadāšana, uzglabāšana un apstrāde to ražošanas vietā, ja to īpašības būtiski nemainās;
 - b) dzīvu dzīvnieku pārvadāšana, ja tas ir nepieciešams šīs regulas mērķu sasniegšanai; un
 - c) augu izcelsmes produktu, zvejniecības produktu un medījumu gadījumā – pārvadājumi, ar kuriem nogādā pirmproduktus, kuru īpašības nav būtiski mainītas, no ražošanas vietas uz uzņēmumu.

II. HIGIĒNAS NOTEIKUMI

2. Cik vien iespējams, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina pirmproduktu pasargāšana no piesārņojuma visos to pārstrādes posmos.
3. Neatkarīgi no 2. punktā noteiktajiem vispārīgajiem pienākumiem pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāizpilda attiecīgi Kopienas un valsts tiesību aktu noteikumi, kas attiecas uz bīstamības kontroli primārajā ražošanā un ar to saistītajās darbībās, ietverot:
 - a) pasākumus, kas kontrolētu gaisa, augsnes, ūdens, barības, mēslojuma, veterināro zāļu, augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu radīto piesārņojumu un atkritumu uzglabāšanu, pārvadāšanu un likvidēšanu, un
 - b) pasākumus attiecībā uz dzīvnieku veselību un labturību un augu veselību, kas ietekmē cilvēku veselību, tostarp zoonozes un zoonozes ierosinātāju monitoringa un kontroles programmas.
4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas audzē, izmanto vai medī dzīvniekus vai ražo dzīvnieku izcelsmes pirmproduktus, pēc vajadzības jāveic attiecīgi pasākumi:
 - a) jāuztur tīras visas saistībā ar primāro ražošanu un ar to saistītām darbībām izmantotās iekārtas, tostarp iekārtas, kas izmantotas barības uzglabāšanai un apstrādāšanai, un vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas tās atbilstošā veidā jādezinficē;
 - b) jāuztur tīras un vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas atbilstošā veidā jādezinficē ierīces, konteineri, būri, vagoni un kuģi;
 - c) cik vien iespējams jānodrošina kaujamo dzīvnieku un, ja vajadzīgs, rūpnieciski izmantojamo dzīvnieku tīrība;
 - d) piesārņojuma novēršanai vienmēr jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs ūdens;
 - e) jānodrošina, lai darbinieki, kas apstrādā pārtikas produktus, būtu veseli un apmācīti par veselības apdraudējumiem;
 - f) cik vien iespējams jānovērš dzīvnieku un kaitēkļu radītais piesārņojums;
 - g) atkritumi un bīstamās vielas jāuzglabā un ar tām jārīkojas tā, lai nepieļautu piesārņojumu;
 - h) jānovērš ar pārtiku cilvēkiem pārmēsājamu lipīgu slimību ievazāšana un izplatīšanās, arī veicot piesardzības pasākumus, kad tiek ievesti jauni dzīvnieki, un ziņojot kompetentajām iestādēm par minēto slimību iespējamiem uzliesmojumiem;
 - i) jāņem vērā visu veikto analīžu rezultāti no dzīvnieku vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem un
 - j) pareizi jāizmanto barības piedevas un veterinārās zāles, kā to paredz attiecīgie tiesību akti.

5. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo vai novāc augu produktus, pēc vajadzības jāveic attiecīgi pasākumi:
 - a) iekārtas, ierīces, konteineri, kastes, vagoni un kuģi jātur tīri un vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas tie atbilstošā veidā jādezinficē;
 - b) vajadzības gadījumā jānodrošina augu produktu tīrība un higiēniski ražošanas, pārvadāšanas un glabāšanas nosacījumi;
 - c) piesārņojuma novēršanai vienmēr jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs ūdens;
 - d) jānodrošina, lai darbinieki, kas darbojas ar pārtikas produktiem, būtu veseli un apmācīti par veselības apdraudējumiem;
 - e) cik vien iespējams jānovērš dzīvnieku un kaitēkļu radītais piesārņojums;
 - f) atkritumi un bīstamās vielas jāuzglabā un ar tām jārīkojas tā, lai nepieļautu piesārņojumu;
 - g) jāņem vērā visu veikto analīžu rezultāti no augu vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem un
 - h) pareizi jālieto augu aizsardzības līdzekļi un biocīdi, kā to paredz attiecīgie tiesību akti.
6. Ja saņemta informācija par oficiālās kontroles laikā konstatētām problēmām, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāveic koriģējošas darbības.

III. UZSKAITE

7. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem atbilstoši pārtikas uzņēmuma lielumam un veidam jāveic uzskaitē, kas attiecas uz pasākumiem, kuri ieviesti, lai piemērotā veidā uz attiecīgu laika posmu kontrolētu apdraudējumus. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem minētajos dokumentos esošā attiecīgā informācija pēc pieprasījuma jādara pieejama kompetentajām iestādēm un pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ir saņēmēji.
8. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas audzē dzīvniekus vai ražos dzīvnieku izcelsmes pirmproduktus, jo īpaši jāglabā dokumenti par:
 - a) dzīvniekiem izbarotās barības veidu un izcelsmi;
 - b) veterinārajām zālēm vai citiem medikamentiem, kas ievadīti dzīvniekiem, ievadīšanas datumiem un zāļu izdalīšanās periodiem;
 - c) tādu slimību parādīšanos, kas var ietekmēt dzīvnieku izcelsmes produktu nekaitīgumu;
 - d) visu veikto analīžu rezultātiem no dzīvnieku vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem, kas ņemti diagnostikas nolūkiem, un
 - e) par visiem attiecīgiem ziņojumiem un pārbaudēm, kas veiktas dzīvniekiem vai dzīvnieku izcelsmes produktiem.
9. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo vai novāc augu produktus, jo īpaši jāglabā dokumenti par:
 - a) augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu jebkāda veida izmantošanu;
 - b) tādu kaitēkļu vai slimību parādīšanos, kas var ietekmēt augu izcelsmes produktu nekaitīgumu, un
 - c) visu veikto analīžu rezultātiem no augu vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem.
10. Dokumentu glabāšanā pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem var palīdzēt citas personas, piemēram, veterinārārsti, agronomi, saimniecības tehniskie darbinieki.

B DAĻA: IETEIKUMI, KAS ATTIECAS UZ LABAS HIGIĒNAS PRAKSES NORĀDĪJUMIEM

1. Valsts un Kopienas norādījumiem, kas minēti šīs regulas 7. līdz 9. pantā, jāietver labas higiēnas prakses norādījumi attiecībā uz apdraudējuma kontrolēšanu primārās ražošanas posmā un ar to saistītajās darbībās.
 2. Labas higiēnas prakses norādījumos jāiekļauj attiecīga informācija par apdraudējumiem, kas var rasties primārās ražošanas posmā un ar to saistītajās darbībās, un pasākumiem apdraudējumu kontrolēšanai, iekļaujot attiecīgus pasākumus, kas noteikti Kopienas un valsts tiesību aktos vai valsts un Kopienas programmās. Šādi apdraudējumi un pasākumi var būt:
 - a) mikotoksīnu, smago metālu un radioaktīvo vielu izraisītā piesārņojuma kontrole;
 - b) ūdens, organisko atkritumu un mēslojuma izmantošana;
 - c) pareiza un atbilstoša augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu izmantošana un izsekojamība;
 - d) pareiza un atbilstoša veterināro zāļu un barības piedevu izmantošana un izsekojamība;
 - e) barības sagatavošana, glabāšana, izmantošana un izsekojamība;
 - f) beigtu dzīvnieku, atkritumu un pakaišu atbilstoša likvidēšana;
 - g) aizsardzības pasākumi, kas nepieļauj ar pārtiku cilvēkiem pārnēsājamu lipīgu slimību ievazāšanu, un pienākums to paziņot kompetentajām iestādēm;
 - h) procedūras, prakse un metodes, kas nodrošina, ka pārtika tiek ražota, apstrādāta, iepakota, uzglabāta un pārvadāta saskaņā ar attiecīgiem higiēnas nosacījumiem, ietverot efektīvu tīrīšanu un kaitēkļu apkarošanu;
 - i) pasākumi, kas attiecas uz kaujamo dzīvnieku un rūpnieciski izmantojamo dzīvnieku tīrību;
 - j) ar uzskaiti saistīti pasākumi.
-

II PIELIKUMS

VISPĀRĪGĀS HIGIĒNAS PRASĪBAS VISIEM PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTAJIEM TIRGUS DALĪBNIEKIEM
(IZŅEMOT GADĪJUMUS, KAD PIEMĒROJAMS I PIELIKUMS)

IEVADS

Visiem pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem piemēro V līdz XII nodaļu, bet pārējās nodaļas piemēro šādi:

- I nodaļu piemēro visām uzņēmuma telpām, kur uzglabā pārtiku, izņemot telpas, kam piemēro III nodaļu,
- II nodaļu piemēro visām telpām, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā, izņemot ēdamtelpas un telpas, kam piemēro III nodaļu,
- III nodaļu piemēro telpām, kas minētas nodaļas virsrakstā,
- IV nodaļu piemēro visiem pārvadājumiem.

I NODAĻA

VISPĀRĪGAS PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ UZŅĒMUMU TELPĀM, KUR UZGLABĀ PĀRTIKU (KAS NAV
MINĒTAS III NODAĻĀ)

1. Uzņēmumu telpas, kur uzglabā pārtiku, jātur tīras, un tās jāuztur labā kārtībā un stāvoklī.
2. Uzņēmumu telpu, kur uzglabā pārtiku, izvietojums, projekts, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums:
 - a) ļauj veikt atbilstošu uzturēšanu, tīrīšanu un/vai dezinfekciju, nepieļauj vai samazina piesārņojumu, kas izplatās pa gaisu, un nodrošina atbilstošu darba telpu, kas visas darbības ļauj veikt higiēniski;
 - b) ir tāds, lai aizsargātu no netīrumu uzkrāšanās, saskares ar indīgām vielām, daļiņu nokļūšanas pārtikā un kondensācijas vai nevēlama pelējuma veidošanās uz virsmām;
 - c) ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu un jo īpaši kaitēkļu apkarošanu, un
 - d) vajadzības gadījumā ar termoregulāciju nodrošina piemērotus pietiekamas jaudas apstrādes un uzglabāšanas nosacījumus, lai varētu uzglabāt pārtikas produktus pareizā temperatūrā, un telpas ir projektētas tā, lai būtu iespējams minētās temperatūras uzraudzīt un, ja vajadzīgs, reģistrēt.
3. Jābūt pieejamam atbilstošam skaitam ūdensskalojuma tuaļu, un tām jābūt savienotām ar efektīvu kanalizāciju. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.
4. Jābūt pieejamam atbilstošam skaitam izlietņu, kas piemēroti izvietotas un paredzētas roku tīrīšanai. Izlietnes roku tīrīšanai jāapgādā ar tekošu karsto un auksto ūdeni, materiāliem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai. Vajadzības gadījumā pārtikas mazgāšanas iekārtas jānovieto atsevišķi no roku mazgāšanas iekārtām.
5. Jābūt piemērotiem un pietiekami daudzumiem dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas no piesārņotās platības uz tīru platību. Ventilācijas sistēmas jāizveido tā, lai filtri un citas daļas, kam vajadzīga tīrīšana vai nomaiņa, būtu viegli pieejamas.
6. Sanitārās labierīcības jāaprīko ar atbilstošu dabīgo vai mehānisko ventilāciju.
7. Visās uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt atbilstošam dabīgajam un/vai mākslīgajam apgaismojumam.
8. Kanalizācijas iekārtām jāatbilst paredzētajam nolūkam. Tās jāprojektē un jāveido tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska. Ja kanalizācijas kanāli ir pilnībā vai daļēji atvērti, tie jāprojektē tā, lai atkritumi nenokļūtu no piesārņotas platības uz tīru platību vai tajā, jo īpaši platībās, kur apstrādā pārtiku, kas varētu apdraudēt galapatērētāja veselību.
9. Vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstošas ģērbtuves darbiniekiem.
10. Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus nedrīkst uzglabāt telpās, kur apstrādā pārtiku.

II NODAĻA**ĪPAŠAS PRASĪBAS TELPĀM, KUR PĀRTIKAS PRODUKTUS SAGATAVO, APSTRĀDĀ VAI PĀRSTRĀDĀ (IZŅEMOT ĒDAMTELPAS UN TĀS TELPAS, KAS NOTEIKTAS III NODAĻĀ)**

1. Telpu, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā (izņemot ēdamtelpas un telpas, kas noteiktas III nodaļā, bet iekļaujot telpas transporta līdzekļos), projekts un izvietojums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu starp darbībām vai to laikā. Jo īpaši:
 - a) grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši. Vajadzības gadījumā grīdām jānodrošina atbilstoša virsmas drenāža;
 - b) sienu virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli un gluda virsma tādā augstumā, kā tas vajadzīgs darbībām, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši;
 - c) griesti (vai, ja nav griestu, jumta iekšējā virsma) un griestu lampas jāveido un jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos, nevēlama pelējuma augšanu un daļiņu izplatību;
 - d) logi un citas atveres jāveido tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tie, kurus var atvērt uz āru, vajadzības gadījumā jāaprīko ar kukaiņu sietu, ko var viegli noņemt, lai notīrītu. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem;
 - e) durvīm jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludas un neabsorbējošas virsmas, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši, un
 - f) virsmas (tostarp aprīkojuma virsmas) telpās, kur pārtikas produktus apstrādā, jo īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistīti tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši.
2. Vajadzības gadījumā jābūt atbilstīgām iekārtām darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai, dezinfekcijai un glabāšanai. Šīm iekārtām jābūt no materiāliem, kas izturīgi pret koroziju, un tām jābūt viegli tīrāmām un ar atbilstošu karstā un aukstā ūdens apgādi.
3. Vajadzības gadījumā atbilstoši jāparedz pārtikas mazgāšana. Visām izlietnēm vai citām šādām iekārtām, kas paredzētas pārtikas mazgāšanai, jābūt atbilstošai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens apgādei, kas atbilst VII nodaļas prasībām, un tās jātur tīras un vajadzības gadījumā jādezinficē.

III NODAĻA**PRASĪBAS PĀRVIETOJAMĀM UN/VAI PAGAUDU TELPĀM (PIEMĒRAM, TIRDZNICĪBAS TELTĪM, TIRGUS STENDIEM, TIRDZNICĪBAS VIETĀM PĀRVIETOJAMOS TRANSPORTA LĪDZEKĻOS), TELPĀM, KO GALVENOKĀRT IZMANTO KĀ PRIVĀTMĀJAS, BET KUR REGULĀRI LAIŠANAI TIRGŪ TIEK GATAVOTA PĀRTIKA, UN TIRDZNICĪBAS AUTOMĀTIEM**

1. Ciktāl praktiski iespējams, telpas un tirdzniecības automāti jānovieto, jāprojektē, jāveido un jāuztur tīri un labā kārtībā un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska, jo īpaši tā, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi.
2. Īpaši vajadzības gadījumā:
 - a) jābūt pieejamām attiecīgām iekārtām, lai uzturētu atbilstošu personīgo higiēnu (tostarp higiēniskām roku mazgāšanas un nosusināšanas iekārtām, higiēniskam sanitārajam aprīkojumam un ģērbtuvēm);
 - b) virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši;
 - c) atbilstoši jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija;

- d) atbilstoši jāparedz higiēniska pārtikas produktu tīrīšana, ja tā ir daļa no pārtikas uzņēmuma darbībām;
- e) jābūt pieejamai atbilstošai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens apgādei;
- f) jābūt pieejamam atbilstošam aprīkojumam un/vai iekārtām bīstamo un/vai neēdamo vielu un atkritumu (šķidro vai cieto) higiēniskai uzglabāšanai un iznīcināšanai;
- g) jābūt pieejamām atbilstošām iekārtām un/vai aprīkojumam piemērotu pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai;
- h) ciktāl praktiski iespējams, pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska.

IV NODAĻA

PĀRVADĀŠANA

1. Pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju.
2. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros nedrīkst izmantot nekam citam kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.
3. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktiem vajadzības gadījumā jābūt rūpīgi nodalītiem.
4. Nefasēti pārtikas produkti šķidrā, granulā vai pulvera veidā jāpārvadā tvertnēs un/vai konteineros/cisternās, kas paredzētas pārtikas produktu pārvadāšanai. Minētie konteineri jāmarķē skaidri redzamā un neizdzēšamā veidā, vienā vai vairākās Kopienas valodās, lai parādītu, ka tos izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, vai arī tie jāmarķē ar uzrakstu – "tikai pārtikas produktiem".
5. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu pārvadāšanai vienlaikus, lai nepieļautu piesārņojuma risku, pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga tīrīšana.
6. Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.
7. Vajadzības gadījumā pārvadāšanas līdzekļiem un/vai konteineriem, ko izmanto pārtikas līdzekļu pārvadāšanai, jāuztur pārtikas produkti atbilstošās temperatūrās un jābūt iespējai minētās temperatūras kontrolēt.

V NODAĻA

PRASĪBAS APRĪKOJUMAM

1. Visiem izstrādājumiem, iekārtām un aprīkojumam, ar ko nonāk saskarē pārtika:
 - a) jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem. Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku;
 - b) jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku;
 - c) izņemot vienreizlietojamus konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un vajadzības gadījumā dezinficētus, un
 - d) jābūt uzstādītiem tādā veidā, lai ļautu veikt aprīkojuma un apkārtējās teritorijas atbilstošu tīrīšanu.
2. Vajadzības gadījumā aprīkojumam uzstāda jebkādu atbilstošu vadības ierīci, lai nodrošinātu šīs regulas mērķu sasniegšanu.
3. Ja, novēršot aprīkojuma vai konteineru koroziju, nepieciešams izmantot ķīmiskas piedevas, tās jāizmanto atbilstoši labai praksei.

VI NODAĻA

PĀRTIKAS ATKRITUMI

1. Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpām, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanās.
2. Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi jānovieto aiztaisāmos konteineros, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka ir atbilstoši cita veida izmantotie konteineri vai atkritumu aizvākšanas sistēmas. Minētajiem konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, tiem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.
3. Atbilstoši jāparedz pārtikas atkritumu, neēdamu blakusproduktu un citu atkritumu glabāšana un likvidēšana. Atkritumu glabātavām jābūt projektētām un apsaimniekotām tā, lai tās varētu turēt tīras un vajadzības gadījumā bez dzīvniekiem un kaitēkļiem.
4. Visi atkritumi jālikvidē higiēniski un tādā veidā, kas nekaitē videi, saskaņā ar šim nolūkam piemērojamajiem Kopienas tiesību aktiem un neradot tiešu vai netiešu piesārņojuma avotu.

VII NODAĻA

ŪDENSAPGĀDE

1. a) Jābūt atbilstoši dzeramā ūdens apgādei, kas jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu, ka pārtikas produkti nav piesārņoti;
b) tīru ūdeni var izmantot nesadalītiem zvejniecības produktiem. Tīru jūras ūdeni var izmantot dzīvām gliemenēm, adatādaņņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem; tīru ūdeni var izmantot arī ārējai mazgāšanai. Ja tiek izmantots šāds ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām.
2. Ja izmanto nedzeramu ūdeni, piemēram, ugunsdzēsības vajadzībām, tvaika ražošanai, saldēšanai un citiem līdzīgiem nolūkiem, tam jācirkulē atsevišķā pienācīgi identificētā sistēmā. Nedzeramais ūdens nedrīkst būt saistīts ar dzeramā ūdens sistēmām un nedrīkst pieļaut tā ieplūšanu dzeramā ūdens sistēmās.
3. Pārstrādātais ūdens, ko izmanto apstrādē vai kā sastāvdaļu, nedrīkst radīt piesārņojuma risku. Tam jāatbilst tādiem pašiem standartiem kā dzeramajam ūdenim, izņemot gadījumus, kad kompetentā iestāde ir pārliecinājusies, ka ūdens kvalitāte neietekmē gatava veida pārtikas produktu veselīgumu.
4. Ledus, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai var to piesārņot, jāpagatavo no dzeramā ūdens vai tīra ūdens, ja ledus paredzēts nesadalītu zvejniecības produktu dzesināšanai. Tas jāpagatavo, jāuzglabā un jāapstrādā apstākļos, kas aizsargā to no piesārņojuma.
5. Tvaiks, ko izmanto tiešā saskarē ar pārtiku, nedrīkst saturēt jebkādas vielas, kas rada apdraudējumu veselībai vai var piesārņot pārtiku.
6. Ja pārtikas produkti hermētiski noslēgtos traukos tiek termiski apstrādāti, jānodrošina, ka ūdens, kas izmantots trauku dzesēšanai pēc termiskās apstrādes, nerada pārtikas produktu piesārņojumu.

VIII NODAĻA

PERSONĪGĀ HIGIĒNA

1. Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu apģērbu.
2. Nevienam, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt pārtiku vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru skārusi minētā slimība vai kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā un var nonākt saskarē ar pārtiku, tūlīt ir jāziņo pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem.

IX NODAĻA**NOTEIKUMI, KO PIEMĒRO PĀRTIKAS PRODUKTIEM**

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nepieņem izejvielas vai sastāvdaļas, izņemot dzīvus dzīvniekus, vai citus produktu pārstrādē izmantotos materiālus, ja ir zināms, ka tie ir vai varētu būt tā piesārņoti ar kaitēkļiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadalījušām vielām vai piemaisījumiem, ka pat pēc pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku higiēniski piemērotām normālas šķirošanas un/vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūrām tie joprojām būtu nederīgi cilvēku uzturam.
2. Izejmateriāli un visas sastāvdaļas, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tās no piesārņojuma.
3. Visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī.
4. Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus. Jābūt arī izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai nepieļautu mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām (vai īpašos gadījumos, ja kompetentā iestāde piekrist, lai nepieļautu, ka piekļuve var radīt piesārņojumu).
5. Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai. Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskos aspektus sagatavojot, pārvadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus veselībai. Pārtikas aprītes uzņēmumiem, kas ražo, apstrādā un iesaiņo pārstrādātus pārtikas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas izejmateriālu un pārstrādātu materiālu atsevišķai glabāšanai, un pietiekamai dzesēšanas zonai.
6. Ja pārtikas produktus uzglabā vai pasniedz atdzesētus, cik iespējams drīz pēc termiskā apstrādes posma vai pēc pēdējā sagatavošanās posma, ja tos nekarsē, tiem jābūt atdzesētiem līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai.
7. Pārtikas produktu atkausēšana jāveic tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku pārtikā. Atkausēšanas laikā pārtikai jāatrodas tādā temperatūrā, kas nerada draudus veselībai. Ja atkausēšanas procesa notekšķidrums var radīt draudus veselībai, tas atbilstoši jānotecina. Pēc atkausēšanas pārtika jāapstrādā tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku.
8. Bistamas un/vai neēdamas vielas, tostarp dzīvnieku barība, atbilstoši jāmarķē un jāglabā atsevišķos un drošos konteineros.

X NODAĻA**NOTEIKUMI, KO PIEMĒRO PĀRTIKAS PRODUKTU IESAIŅOŠANAI**

1. Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu.
2. Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam.
3. Iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma. Vajadzības gadījumā, jo īpaši, izmantojot kārbas un stikla burkas, jānodrošina iepakojuma konstrukcijas izturība un tā tīrība.
4. Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.

XI NODAĻA TERMISKĀ APSTRĀDE

Turpmāk minētās prasības attiecas tikai uz pārtiku, ko laiž tirgū hermētiski noslēgtos traukos.

1. Visi termiskās apstrādes procesi, ko izmanto, lai pārstrādātu nepārstrādātus produktus vai turpinātu pārstrādāt pārstrādātus produktus, ir tādēļ, lai:
 - a) panāktu, ka visas produkta partijas noteiktu laika posmu tiek apstrādātas noteiktā temperatūrā, un
 - b) nepieļautu produkta piesārņošanu procesa laikā.
2. Lai nodrošinātu, ka izmantotais process sasniedz vēlamos mērķus, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem regulāri jāpārbauda attiecīgi galvenie rādītāji (konkrēti – temperatūra, spiediens, hermetizācija un mikrobioloģija), izmantojot arī automātiskās ierīces.
3. Izmantotajam procesam jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem (piemēram, pastērizēšana, sevišķi augsta temperatūra vai sterilizācija).

XII NODAĻA APMĀCĪBA

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina:

- 1) ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam;
 - 2) ka atbildīgie par šīs regulas 5. panta 1. punktā minētās procedūras izstrādi un uzturēšanu vai attiecīgo norādījumu izmantošanu ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu; un
 - 3) atbilstību visām valsts tiesību aktu prasībām, kas attiecas uz noteiktās pārtikas nozarēs strādājošu personu apmācības programmām.
-