Šis dokuments ir izveidots vienīgi dokumentācijas nolūkos, un iestādes neuzņemas nekādu atbildību par tā saturu

►**B**

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 2073/2005

(2005. gada 15. novembris)

par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.)

Grozīta ar:

		Oficiālais Vēstnesis		
		Nr.	Lappuse	Datums
►**M1**	Komisijas Regula (EK) Nr. 1441/2007 (2007. gada 5. decembris)	L 322	12	7.12.2007.
►**M2**	Komisijas Regula (ES) Nr. 365/2010 (2010. gada 28. aprīlis)	L 107	9	29.4.2010.
►**M3**	Komisijas Regula (ES) Nr. 1086/2011 (2011. gada 27. oktobris)	L 281	7	28.10.2011.
►**M4**	Komisijas Regula (ES) Nr. 209/2013 (2013. gada 11. marts)	L 68	19	12.3.2013.

Labota ar:

►**C1**	Kļūdu labojums, OV L 278, 10.10.2006., 32. lpp. (2073/2005)

▼B

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 2073/2005

(2005. gada 15. novembris)

par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu [1], un jo īpaši tās 4. panta 4. punktu un 12. pantu,

tā kā:

(1) Augsts sabiedrības veselības aizsardzības līmenis ir viens no pārtikas aprites tiesību aktu pamatmērķiem, kā tas ir noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regulā (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu [2]. Mikrobioloģiskie apdraudējumi pārtikas produktos ir cēlonis lielākajai daļai ar pārtikas produktiem saistīto slimību.

(2) Pārtikas produktos nedrīkst būt mikroorganismi, to toksīni vai metabolīti tādos daudzumos, kas rada nepieņemamu risku cilvēka veselībai.

(3) Regulā (EK) Nr. 178/2002 noteiktas pārtikas nekaitīguma vispārīgas prasības, saskaņā ar kurām pārtiku nevar laist tirgū, ja tā nav droša. Pārtikas nozares dalībnieku pienākums ir izņemt nedrošus produktus no tirgus. Lai veicinātu sabiedrības veselības aizsardzību un novērstu atšķirīgus skaidrojumus, ir jānosaka saskaņoti nekaitīguma kritēriji pārtikas pieņemamībai, īpaši attiecībā uz atsevišķu patogēnu mikroorganismu klātbūtni.

(4) Mikrobioloģiskie kritēriji arī ļauj secināt, cik pieņemami ir pārtikas produkti, to ražošana, apstrāde un izplatīšana. Mikrobioloģisko kritēriju izmantošanai ir jākļūst par uz HACCP balstīto procedūru un citu higiēnas kontroles pasākumu ieviešanas neatņemamu sastāvdaļu.

[1] OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp. Labots ar OV L 226, 25.6.2004., 3. lpp.
[2] 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.).

▼B

(5) Pārtikas produktu nekaitīgumu galvenokārt nodrošina profilaktiski, piemēram, ieviešot labas higiēnas praksi un izmantojot procedūras, kas izriet no apdraudējuma analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principiem. Mikrobioloģiskos kritērijus var izmantot HACCP procedūru un citu higiēnas kontroles pasākumu validācijai un verifikācijai. Tādēļ ir jānosaka mikrobioloģiskie kritēriji, kas definētu procesu pieņemamību, kā arī pārtikas nekaitīguma mikrobioloģiskie kritēriji, kuri norādītu robežvērtību, ko pārsniedzot, pārtikas produkts ir jāatzīst par nepieņemami piesārņotu ar mikroorganismiem, uz kuriem attiecas kritēriji.

(6) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 4. pantu pārtikas nozares dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība mikrobioloģiskajiem kritērijiem. Tas ietver kritērijiem noteikto vērtību pārbaudi, ņemot paraugus, veicot analīzes un īstenojot korektīvus pasākumus saskaņā ar pārtikas aprites tiesību aktiem un kompetentās iestādes norādījumiem. Tādēļ ir jānosaka izpildes pasākumi attiecībā uz analītiskām metodēm, tostarp, ja nepieciešams, attiecībā uz mērījumu nenoteiktību, paraugu ņemšanas plānu, mikrobioloģiskām robežvērtībām, analītisko vienību skaitu, kam ir jāatbilst šīm robežvērtībām. Turklāt ir jānosaka arī izpildes pasākumi attiecībā uz pārtikas produktiem, uz kuriem attiecas konkrētais kritērijs, pārtikas ķēdes punktiem, kuros ir spēkā konkrētais kritērijs, kā arī darbībām, kas jāveic, ja konstatēta neatbilstība kritērijam. Lai nodrošinātu atbilstību procesa pieņemamību definējošiem kritērijiem, pārtikas nozares dalībnieki var veikt arī produkta izejvielu, higiēnas, temperatūras un derīguma laika kontroli.

(7) Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem ([1]), ietver prasību dalībvalstīm nodrošināt, lai oficiālās pārbaudes tiktu veiktas regulāri, ņemot vērā pastāvošo risku, un pietiekami bieži. Šīs pārbaudes ir jāveic atbilstošos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos, lai nodrošinātu, ka pārtikas nozares dalībnieki ievēro šajā regulā noteiktos kritērijus.

(8) Komisijas paziņojumā par Kopienas stratēģiju pārtikas produktu mikrobioloģisko kritēriju noteikšanai ([2]) izklāstīta stratēģija kritēriju noteikšanai un pārskatīšanai Kopienas tiesību aktos, kā arī kritēriju izstrādes un piemērošanas principi. Šī stratēģija ir jāizmanto, nosakot mikrobioloģiskos kritērijus.

([1]) OV L 165, 30.4.2004., 1. lpp. Labots ar OV L 191, 28.5.2004., 1. lpp.
([2]) SANCO/1252/2001 Darba dokuments par stratēģiju pārtikas produktu mikrobioloģisko kritēriju noteikšanai Kopienas tiesību aktos, 34. lpp.

▼B

(9) Veselības aizsardzības veterināro pasākumu zinātniskā komiteja (SCVPH) 1999. gada 23. septembrī publicēja atzinumu par lietošanai cilvēka uzturā paredzēto dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu mikrobioloģisko kritēriju izvērtēšanu. Tajā ir uzsvērta nepieciešamība balstīt mikrobioloģiskos kritērijus uz oficiālu riska izvērtējumu un starptautiski atzītiem principiem. Šajā atzinumā ieteikts, ka mikrobioloģiskiem kritērijiem ir jābūt atbilstīgiem un efektīviem no patērētāju veselības aizsardzības viedokļa. SCVPH līdz brīdim, kad tiks pabeigts oficiāls riska izvērtējums, kā pagaidu pasākumu ieteica izmantot atsevišķus pārskatītus kritērijus.

(10) SCVPH vienlaicīgi publicēja atsevišķu atzinumu par *Listeria monocytogenes*. Šajā atzinumā ir ieteikts izvirzīt mērķi saglabāt *Listeria monocytogenes* koncentrāciju pārtikā zem 100 cfu/g. Pārtikas zinātniskā komiteja (SCF) atbalstīja šos ieteikumus savā 2000. gada 22. jūnija atzinumā.

(11) No 2001. gada 19. līdz 20. septembrim SCVPH pieņēma atzinumu par *Vibrio vulnificus* un Vibrio *parahaemolyticus*, tajā secinot, ka šobrīd pieejamie zinātniskie dati nepamato specifisku *Vibrio vulnificus* un Vibrio *parahaemolyticus* kritēriju noteikšanu jūras produktiem. Tomēr, lai nodrošinātu labas higiēnas prakses īstenošanu, ir ieteicams ieviest prakses kodeksus.

(12) SCVPH 2002. gada 31. janvārī publicēja atzinumu par Norvalka vīrusam līdzīgiem vīrusiem (NLV, norovīrusiem), tajā secinot, ka ierastie fekālie indikatori nav uzticami, lai spriestu par NLV klātbūtni vai trūkumu, un fekālā bakteriālā indikatora izzušana nav pietiekami drošs rādītājs vēžveidīgo un mīkstmiešu attīrīšanas laika noteikšanai. Bez tam tajā tika ieteikts vēžveidīgo un mīkstmiešu ievākšanas zonu fekālā piesārņojuma norādīšanai kā bakteriālos indikatorus izmantot nevis fekālās koliformas, bet *E. coli.*

(13) SCF 2002. gada 27. februārī pieņēma atzinumu par želatīna specifikācijām patērētāju veselības aspektā. SCF secināja, ka mikrobioloģiskie kritēriji, kas noteikti 4. nodaļā II pielikumā Padomes 1992. gada 17. decembra Direktīvai 92/118/EEK, ar ko paredz dzīvnieku veselības un sabiedrības veselības prasības attiecībā uz tādu produktu tirdzniecību un ievešanu Kopienā, uz kuriem neattiecas šādas prasības, kas paredzētas īpašos Kopienas noteikumos, kuri minēti Direktīvas 89/662/EEK A pielikuma I daļā, un – attiecībā uz slimību izraisītājiem – īpašos Kopienas noteikumos, kuri minēti Direktīvā 90/425/EEK ([1]), no patērētāju veselības viedokļa ir pārmērīgi un nolēma, ka ir pietiekami piemērot obligāto mikrobioloģisko kritēriju tikai attiecībā uz salmonellām.

([1]) OV L 62, 15.3.1993., 49. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 445/2004 (OV L 72, 11.3.2004., 60. lpp.).

▼B

(14) SCVPH 2003. gada 22. janvārī publicēja atzinumu par verotoksigēno *E. coli* (VTEC) pārtikas produktos, secinot, ka galaprodukta mikrobioloģisko standartu piemērošana VTEC O157 vistic amāk nespēs būtiski samazināt attiecīgo risku patērētājiem. Tomēr mikrobioloģiskās vadlīnijas ar mērķi samazināt fekālo piesārņojumu pārtikas ķēdē var mazināt draudus sabiedrības veselībai, ieskaitot VTEC. SCVPH identificēja šādas pārtikas kategorijas, kurās VTEC apdraud sabiedrības veselību: jēla vai termiski nepietiekami apstrādāta liellopu gaļa un iespējams citu atgremotāju gaļa, maltā gaļa un fermentēta liellopu gaļa, kā arī tās produkti, neapstrādāts piens un neapstrādāta piena produkti, svaigi produkti, īpaši sadīgušas sēklas un nepasterizētas augļu un dārzeņu sulas.

(15) No 2003. gada 26. līdz 27. martam SCVPH pieņēma atzinumu par stafilokoku enterotoksīniem piena produktos, īpaši sieros. Tā ieteica pārskatīt koagulāzes pozitīvo stafilokoku kritērijus sieriem, pārstrādei paredzētam neapstrādātam pienam un sausajam pienam. Bez tam būtu jānosaka stafilokoku enterotoksīnu kritēriji sieriem un sausajam pienam.

(16) No 2003. gada 14. līdz 15. aprīlim SCVPH pieņēma atzinumu par salmonellām pārtikas produktos. Saskaņā ar šo atzinumu pārtikas kategorijas, kas var nopietni apdraudēt sabiedrības veselību, ir jēla gaļa un daži produkti, kuri ir paredzēti lietošanai bez to termiskās apstrādes, neapstrādāti un nepietiekami apstrādāti mājputnu gaļas produkti, olas un produkti, kas satur jēlas olas, nepasterizēts piens un atsevišķi tā produkti. Uzmanība jāpievērš arī sadīgušām sēklām un nepasterizētām augļu sulām. Lēmums par mikrobioloģisko kritēriju nepieciešamību būtu jāpieņem, balstoties uz tā spēju aizsargāt patērētājus, kā arī tā izpildāmību.

(17) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) Bioloģisko apdraudējumu zinātnes ekspertu grupa (BIOHAZ ekspertu grupa) 2004. gada 9. septembrī publicēja atzinumu par mikrobioloģiskajiem draudiem zīdaiņiem paredzētajā mātes piena aizstājējā un piebarošanas pārtikā, secinot, ka vislielākā uzmanība mātes piena aizstājējā, īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētā pārtikā un piebarošanas pārtikā būtu jāpievērš *Salmonella* un *Enterobacter sakazakii*. Šo patogēnu klātbūtne ir nopietns risks, ja apstākļi pēc atšķaidīšanas pieļauj to vairošanos. *Enterobacteriaceae*, kas ir biežāk sastopami, var izmantot kā riska indikatoru. EFSA ieteica *Enterobacteriaceae* uzraudzību un pārbaudes gan ražošanas vidē, gan arī galaproduktā. Tomēr *Enterobacteriaceae* dzimtā ietilpst ne tikai patogēnās sugas, bet arī pārtikas ražošanas vidē bieži konstatētie vides mikroorganismi, kas nerada apdraudējumu veselībai. Tādēļ *Enterobacteriaceae* dzimtu var izmantot rutīnas uzraudzībā, un, konstatējot šādus mikroorganismus, var veikt analīzes specifisku patogēnu noteikšanai.

▼B

(18) Starptautiskas vadlīnijas daudzu pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem vēl nav noteiktas. Tomēr, nosakot mikrobioloģiskos kritērijus, Komisijas izmantoja *CodexAlimentarius* vadlīnijas "Pārtikas produktu mikrobioloģisko kritēriju noteikšanas un piemērošanas principi CAC/GL 21 – 1997" (*Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods CAC/GL 21 – 1997*), kā arī *SCVPH* un *SCF* ieteikumus. Ir ņemtas vērā pastāvošās *Codex* specifikācijas attiecībā uz sausā piena produktiem, zīdaiņiem un bērniem paredzētiem pārtikas produktiem, kā arī histamīna kritērijs atsevišķām zivīm un zivsaimniecības produktiem. Kopienas kritēriju pieņemšana nodrošinātu saskaņotas pārtikas produktu mikrobioloģiskās prasības un aizstātu nacionālos kritērijus, tādējādi veicinot tirdzniecību.

(19) Ir jāpārskata atsevišķu dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu kategoriju mikrobioloģiskie kritēriji, kas bija noteikti direktīvās, kuras atcēla ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 21. aprīļa Direktīvu 2004/41/EK, ar ko atceļ dažas direktīvas par pārtikas higiēnu un dzīvnieku veselības nosacījumiem attiecībā uz dažu lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu un laišanu tirgū un groza Padomes Direktīvas 89/622/EEK un 92/118/EK un Padomes Lēmumu 95/408/EK ([1]), kā arī, ņemot vērā zinātniskos ieteikumus, jānosaka atsevišķi jauni kritēriji.

(20) Komisijas 1992. gada 15. decembra Lēmumā 93/51/EEK par mikrobioloģiskajiem kritērijiem, ko piemēro vārītu vēžveidīgo un mīkstmiešu ražošanai ([2]) noteiktie mikrobioloģiskie kritēriji ir iestrādāti šajā regulā. Tādēļ šis lēmums ir jāatceļ. Tā kā Komisijas 2001. gada 8. jūnija Lēmums 2001/471, ar ko paredz noteikumus par vispārējās higiēnas regulārajām pārbaudēm, kuras uzņēmumu vadītāji veic saskaņā ar Direktīvu 64/433/EEK par veselības nosacījumiem svaigas gaļas ražošanai un tirdzniecībai un Direktīvu 71/118/EEK par veselības problēmām, kas ietekmē svaigas mājputnu gaļas ražošanu un laišanu tirgū ([3]), ir atcelts no 2006. gada 1. janvāra, šajā regulā ir jāiestrādā liemeņiem noteiktie mikrobioloģiskie kritēriji.

(21) Pārtikas produkta ražotājam ir jāizlemj, vai produkts ir gatavs lietošanai cilvēka uzturā un to nevajag termiski apstrādāt vai kā citādi pārstrādāt, lai nodrošinātu tā nekaitīgumu un atbilstību mikrobioloģiskajiem kritērijiem. Saskaņā ar 3. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīvā 2000/13/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu ([4]), uz marķējuma ir obligāti jābūt norādēm par pārtikas produkta izmantošanu, ja tās ir nepieciešamas, lai pareizi izmantotu šo produktu.

([1]) OV L 157, 30.4.2004., 33. lpp. Labots ar OV L 195, 2.6.2004., 12. lpp.
([2]) OV L 13, 21.1.1993., 11. lpp.
([3]) OV L 165, 21.6.2001., 48. lpp. Lēmumā grozījumi izdarīti ar Lēmumu 2004/379/EK (OV L 144, 30.4.2004., 1. lpp.).
([4]) OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2003/89/EK (OV L 308, 25.11.2003., 15. lpp.).

▼B

Pārtikas nozares dalībniekiem šīs norādes ir jāņem vērā, lemjot par to, cik bieži ir jāņem paraugi, lai veiktu analīzes mikrobioloģisko kritēriju pārbaudei.

(22) Paraugu ņemšana ražošanas un pārstrādes vidē var būt noderīga, identificējot un novēršot patogēno mikroorganismu klātbūtni pārtikas produktos.

(23) Pārtikas nozares dalībniekiem ir pašiem jālemj, cik bieži tiem ir jāņem paraugi un jāveic analīzes atbilstīgi to uz *HACCP* principiem balstītām procedūrām un citām higiēnas kontroles procedūrām. Tomēr dažos gadījumos var būt nepieciešams noteikt saskaņotas paraugu ņemšanas shēmas Kopienas līmenī, īpaši, lai nodrošinātu vienādu kontroles līmeni visā Kopienā.

(24) Testu rezultāti ir atkarīgi no izmantotās analītiskās metodes, tādēļ katrs mikrobioloģiskais kritērijs būtu jāsaista ar attiecīgu atsauces metodi. Tomēr pārtikas nozares dalībniekiem jādod iespēja izmantot ne tikai atsauces metodes, bet arī citas analītiskās metodes, jo īpaši ātrākas metodes, ja šo alternatīvo metožu izmantošana ļauj iegūt līdzvērtīgus rezultātus. Turklāt, lai nodrošinātu saskaņotu ieviešanu, katram kritērijam ir jānosaka paraugu ņemšanas plāns. Tomēr ir jāļauj izmantot citas paraugu ņemšanas un analīžu veikšanas shēmas, ieskaitot alternatīvu indikatoru organismu izmantošanu, ar nosacījumu, ka šīs shēmas nodrošina līdzvērtīgas pārtikas nekaitīguma garantijas.

(25) Tendences testa rezultātos ir jāanalizē, jo tās var atklāt nevēlamu attīstību ražošanas procesā, ļaujot pārtikas nozares dalībniekam īstenot korektīvus pasākumus, pirms problēma ir kļuvusi nekontrolējama.

(26) Ir jāparedz iespēja vajadzības gadījumā pārskatīt un papildināt šajā regulā noteiktos mikrobioloģiskos kritērijus, lai ņemtu vērā attīstību pārtikas nekaitīguma un pārtikas mikrobioloģijas jomā, ieskaitot zinātnes, tehnoloģijas un metodoloģijas progresu, izmaiņas izplatībā un piesārņojuma līmeņos, izmaiņas jutīgo patērētāju grupās, kā arī iespējamo riska novērtējuma ietekmi.

(27) Jo īpaši ir jānosaka kritēriji patogēnajiem vīrusiem dzīvās gliemenēs, tiklīdz analītiskās metodes ir pietiekami izstrādātas. Ir nepieciešams izstrādāt arī uzticamas metodes citiem mikrobiāliem apdraudējumiem, piemēram, *Vibrio parahaemolyticus*.

▼B

(28) Ir pierādīts, ka kontroles programmu ieviešana var būtiski samazināt salmonellu izplatību produktīvajos dzīvniekos un to produktos. Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 17. novembra Regulas (EK) Nr. 2160/2003 par salmonellas un dažu citu pārtikā sastopamu zoonozes īpašu izraisītāju kontroli ([1]) mērķis ir nodrošināt, ka tiek īstenoti atbilstoši un iedarbīgi pasākumi, lai kontrolētu salmonellas nozīmīgajos pārtikas ķēdes posmos. Nosakot kritērijus gaļai un tās produktiem, ir jāņem vērā sagaidāmie uzlabojumi salmonellu stāvoklī primārās ražošanas posmā.

(29) Attiecībā uz dažiem pārtikas nekaitīguma kritērijiem dalībvalstīm ir jāpiešķir pagaidu atkāpes, ļaujot izpildīt mazāk stingrus kritērijus, taču ar nosacījumu, ka pārtikas produkti tiks laisti tikai konkrētās valsts tirgū. Dalībvalstīm ir jāinformē Komisija un pārējās dalībvalstis par šādas pagaidu atkāpes izmantošanu.

(30) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pastāvīgās pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Mērķis un joma

Šajā regulā noteikti mikrobioloģiskie kritēriji dažiem mikroorganismiem un izpildes noteikumi, kas ir jāievēro pārtikas nozares dalībniekiem, kuri īsteno Regulas (EK) Nr. 852/2004 4. pantā minētos vispārīgos un specifiskos higiēnas pasākumus. Kompetentā iestāde pārbauda atbilstību šajā regulā noteiktajiem noteikumiem un kritērijiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 882/2004, neierobežojot tiesības ņemt papildu paraugus un veikt analīzes, lai noteiktu un izmērītu citu mikroorganismu saturu, to toksīnus un metabolītus, vai nu procesu verificēšanai, lai pārbaudītu aizdomas par nedrošu pārtiku, vai saistība ar riska analīzi.

Šī regula bez ierobežojumiem attiecas uz citām Kopienas tiesību aktos noteiktajām specifiskajām prasībām mikroorganismu kontrolei, un īpaši pārtikas produktu veselības standartiem, kas ir noteikti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 853/2004 ([2]), prasībām par parazītiem, kas ir noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 854/2004 ([3]) un mikrobioloģiskajiem kritērijiem, kas ir noteikti Padomes Direktīvā 80/777/EEK ([4]).

([1]) OV L 325, 12.12.2003., 1. lpp.
([2]) OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp. Labots ar OV L 226, 25.6.2004., 22. lpp.
([3]) OV L 139, 30.4.2004., 206. lpp. Labots ar OV L 226, 25.6.2004., 83. lpp.
([4]) OV L 229, 30.8.1980., 1. lpp.

▼B

2. pants

Definīcijas

Ir spēkā šādas definīcijas:

a) “mikroorganismi” ir baktērijas, vīrusi, raugi, pelējuma sēnes, aļģes, parazītiskie vienšūņi, mikroskopiskie parazītiskie helminti, kā arī to toksīni un metabolīti;

b) “mikrobioloģiskais kritērijs” ir kritērijs, kas nosaka produkta, pārtikas produktu partijas vai procesa pieņemamību un izriet no mikroorganismu neesamības, esamības vai skaita un/vai to toksīnu/-metabolītu daudzuma masas, tilpuma, virsmas vai partijas vienībā(-ās);

c) “pārtikas nekaitīguma kritērijs” ir kritērijs, kas nosaka produkta vai pārtikas produktu partijas pieņemamību, un to piemēro tirgū laistajiem produktiem;

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

e) “partija” ir identificējamu produktu grupa vai komplekts, kas ir iegūts attiecīgajā procesā praktiski identiskos apstākļos un ražots attiecīgajā vietā viena noteikta ražošanas perioda laikā;

f) “derīguma laiks” ir vai nu periods, kas atbilst periodam līdz “izlietot līdz”, vai arī minimālais “derīguma termiņš”, kā attiecīgi definēts Direktīvas 2000/13/EK 9. un 10. pantā;

g) “lietošanai cilvēka uzturā gatava pārtika” ir pārtika, ko ražotājs ir paredzējis tiešam patēriņam pārtikā un ko nav nepieciešams termiski apstrādāt vai kā citādi apstrādāt, lai likvidētu vai līdz pieņemam līmenim samazinātu nevēlamo mikroorganismu saturu;

h) “zīdaiņiem paredzēta pārtika” ir īpaši zīdaiņiem paredzēta pārtika saskaņā ar definīciju Komisijas Direktīvā 91/321/EEK ([1]);

i) “pārtika īpašiem medicīniskiem mērķiem” ir diētiskā pārtika īpašiem medicīniskiem mērķiem saskaņā ar definīciju Komisijas Direktīvā 1999/21/EK ([2]);

j) “paraugs” ir objekts, ko veido viena vai vairākas vienības vai vielas porcija, ko, izmantojot dažādas metodes, izvēlas no populācijas vai nozīmīga vielas daudzuma ar nolūku iegūt informāciju par konkrēto pētāmās populācijas vai vielas īpašību un nodrošināt pamatojumu lēmumam par konkrēto populāciju vai vielu, vai procesu, ar kura palīdzību to ieguva;

([1]) OV L 175, 4.7.1991., 35 lpp.
([2]) OV L 91, 7.4.1999., 29. lpp.

▼B

k) “reprezentatīvais paraugs” ir paraugs, kas saglabā tā partijai piemītošās īpašības. Tas īpaši attiecas uz vienkāršu, brīvi izvēlētu paraugu, kas tika ņemts, lai visiem partijas objektiem vai tās daļām būtu vienāda iespēja nokļūt paraugā;

l) “atbilstība mikrobioloģiskajiem kritērijiem” izpaužas kā apmierinoši vai pieņemami pārbaužu rezultāti saskaņā ar I pielikumu, kurus panāk, ņemot paraugus, veicot analīzes un ieviešot korektīvus pasākumus saskaņā ar pārtikas aprites tiesību aktiem un kompetentās iestādes norādījumiem;

▼M4

m) “dīgsti” – definīcija saskaņā ar 2. panta a) apakšpunktu Komisijas Īstenošanas regulā (ES) Nr. 208/2013 (2013. gada 11. marts) par izsekojamības prasībām attiecībā uz dīgstiem un sēklām, no kurām paredzēts ražot dīgstus ([1]).

▼B

3. pants

Vispārīgās prasības

1. Pārtikas nozares dalībnieki nodrošina, ka pārtikas produkti atbilst attiecīgajiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem, kas ir uzskaitīti I pielikumā. Šajā nolūkā pārtikas nozares dalībnieki katrā pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmā, ieskaitot mazumtirdzniecību, īsteno pasākumus, kas ietilpst to uz *HACCP* balstītajās procedūrās, kā arī īsteno labas higiēnas praksi, lai nodrošinātu, ka:

a) to pārziņā esošā izejvielu un pārtikas produktu piegāde, apstrāde un pārstrāde tiek veikta atbilstoši procesa higiēnas kritērijiem;

b) pārtikas nekaitīguma kritērijus, kas ir spēkā visu produktu derīguma laiku, var izpildīt saprātīgi prognozējamos izplatīšanas, uzglabāšanas un lietošanas apstākļos.

2. Par produkta ražošanu atbildīgais pārtikas nozares dalībnieks pēc vajadzības veic pētījumus saskaņā ar II pielikumu, lai pārbaudītu atbilstību kritērijiem derīguma laikā. Tas īpaši attiecas uz lietošanai cilvēka uzturā gataviem produktiem, kas var veicināt *Listeria monocytogenes* augšanu un radīt *Listeria monocytogenes* draudus sabiedrības veselībai.

Pārtikas uzņēmumi var sadarboties šo pētījumu veikšanā.

Vadlīnijas šo pētījumu veikšanai var iekļaut Regulas (EK) Nr. 852/2004 7. pantā minētajos labas prakses norādījumos.

4. pants

Analīžu veikšana atbilstīgi kritērijiem

1. Lai validētu vai apstiprinātu savu uz *HACCP* principiem un labas higiēnas prakses balstīto procedūru pareizu darbību, pārtikas nozares dalībnieki pēc vajadzības veic testus, lai pārbaudītu atbilstību I pielikumā uzskaitītajiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem.

([1]) Sk. šā Oficiālā Vēstneša 16. lpp.

▼B

2. Pārtikas nozares dalībnieki lemj, cik bieži ir jāņem paraugi, izņemot gadījumus, kad I pielikumā paredzētas specifiskas paraugu ņemšanas shēmas, jo tad paraugi ir jāņem vismaz tik bieži, kā tas ir paredzēts I pielikumā. Pārtikas nozares dalībnieki šo lēmumu pieņem atkarībā no savām uz *HACCP* principiem un labas higiēnas praksi balstītajām procedūrām, ņemot vērā norādes pārtikas produkta lietošanai.

Paraugu ņemšanas biežumu var pieskaņot pārtikas uzņēmuma veidam un lielumam ar nosacījumu, ka tas neapdraudēs pārtikas produktu nekaitīgumu.

5. pants

Īpaši noteikumi analīžu veikšanai un paraugu ņemšanai

1. I pielikumā uzskaitītās analītiskās metodes un paraugu ņemšanas plānus un metodes izmanto kā atsauces metodes.

2. Paraugus ņem no ražošanas platībām un iekārtām, ko izmanto pārtikas ražošanā, ja šāda paraugu ņemšana ir nepieciešama, lai nodrošinātu kritēriju izpildi. Šajā paraugu ņemšanā kā atsauces metodi izmanto ISO standartu 18593.

Pārtikas nozares dalībniekiem, kas ražo lietošanai cilvēka uzturā gatavus produktus, kas var radīt *Listeria monocytogenes* draudus sabiedrības veselībai, savā paraugu ņemšanas shēmā ir jāiekļauj ražošanas platību un iekārtu pārbaude *Listeria monocytogenes* noteikšanai.

Pārtikas nozares dalībniekiem, kas ražo sausos mātes piena aizstājējus vai tādus sausos pārtikas produktus īpašiem medicīniskiem mērķiem, kuri paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam un var radīt *Enterobacter sakazakii* draudus, savā paraugu ņemšanas shēmā ir jāiekļauj ražošanas platību un iekārtu pārbaude *Enterobacteriaceae* noteikšanai.

3. I pielikumā noteikto paraugu ņemšanas plānu paraugu vienību skaitu var samazināt, ja pārtikas nozares dalībnieks ar hronoloģiskiem dokumentiem var pierādīt, ka viņš īsteno efektīvas uz *HACCP* balstītas procedūras.

4. Ja testēšanas mērķis ir specifiski izvērtēt konkrētas pārtikas produktu partijas vai procesa pieņemamību, ir jāievēro vismaz I pielikumā izklāstītie paraugu ņemšanas plāni.

5. Pārtikas nozares dalībnieki var izmantot citas paraugu ņemšanas un testu veikšanas procedūras, ja tie spēj pārliecināt kompetento iestādi, ka šīs procedūras nodrošina vismaz līdzvērtīgas garantijas. Šajās procedūrās var ietilpt alternatīvu parauga ņemšanas vietu un tendenču izpētes izmantošana.

▼B

Testi alternatīvo mikroorganismu un atbilstošo mikrobioloģisko robežvērtību noteikšanai, kā arī citu vielu, izņemot mikroorganismus, noteikšana ir atļauta tikai procesa higiēnas kritēriju pārbaudei.

Alternatīvo analītisko metožu izmantošana ir pieņemama, ja metodes ir validētas attiecībā pret I pielikumā minēto atsauces metodi un, ja tiek izmantota patentēta metode, ko trešā puse ir sertificējusi saskaņā ar EN/ISO standartā 16140 noteikto protokolu vai citiem starptautiski atzītiem līdzvērtīgiem protokoliem.

Ja pārtikas nozares dalībnieks vēlas izmantot citas analītiskās metodes, nevis tās, kas ir validētas un sertificētas saskaņā ar iepriekš minēto 3. apakšpunktu, metodes jāvalidē saskaņā ar starptautiski atzītiem protokoliem un ir jāsaņem kompetentās iestādes atļauja šo metožu izmantošanai.

6. pants

Prasības par marķēšanu

1. Ja visas I pielikumā noteiktās prasības par *Salmonella* maltajā gaļā, gaļas pusfabrikātos un gaļas produktos, kas ir paredzēti lietošanai cilvēka uzturā pēc termiskās apstrādes, ir izpildītas, ražotājam šo produktu tirgū laistās partijas ir skaidri jāmarķē, lai informētu patērētāju, ka pirms lietošanas produkti rūpīgi termiski jāapstrādā.

2. Sākot no 2010. gada 1. janvāra, 1. punktā minētā marķēšana maltajai gaļai, gaļas pusfabrikātiem un gaļas produktiem no mājputnu gaļas vairs nebūs nepieciešama.

7. pants

Neapmierinoši rezultāti

1. Ja, veicot pārbaudi atbilstīgi I pielikumā noteiktajiem kritērijiem, iegūst neapmierinošus rezultātus, pārtikas nozares dalībnieki īsteno šā panta 2. līdz 4. punktā izklāstītos pasākumus kopā ar citiem korektīviem pasākumiem, kas ir definēti to uz *HACCP* balstītajās procedūrās, un citus patērētāju veselības aizsardzībai nepieciešamos pasākumus.

Bez tam tie veic pasākumus, lai noteiktu neapmierinošo rezultātu cēloni, lai novērstu nepieņemama mikrobioloģiskā piesārņojuma atkārtošanos. Šajos pasākumos var ietilpt izmaiņas uz *HACCP* balstītajās procedūrās vai citos pārtikas higiēnas kontroles pasākumos.

2. Ja, veicot pārbaudi atbilstīgi I pielikuma 1. nodaļā noteiktajiem pārtikas nekaitīguma kritērijiem, rezultāti ir neapmierinoši, produktu vai produktu partiju izņem vai atsauc saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 178/2002 19. pantu. Tomēr tirgū laistos produktus, kas vēl nav sasnieguši mazumtirdzniecības posmu un neatbilst pārtikas nekaitīguma kritērijiem, var pakļaut papildu apstrādei ar metodi, kura novērš attiecīgo apdraudējumu. Šo apstrādi var veikt tikai tādi pārtikas nozares dalībnieki, kas nedarbojas mazumtirdzniecības līmenī.

▼B

Pārtikas nozares dalībnieks var izmantot partiju citiem mērķiem, kas atšķiras no sākumā paredzētajiem, ar nosacījumu, ka šis lietojums neapdraud sabiedrības vai dzīvnieku veselību, un lēmums par šo lietojumu tiek pieņemts atbilstīgi uz *HACCP* principiem un labu higiēnas praksi balstītām procedūrām, un to ir atļāvusi kompetentā iestāde.

3. Mehāniski atkaulotas gaļas (*MSM*) partiju, kura ir ražota ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. punktā minētajām metodēm un kuras pārbaudes rezultāts attiecībā uz *Salmonella* kritēriju ir neapmierinošs, var izmantot pārtikas ķēdē tikai, lai ražotu termiski apstrādātus gaļas produktus uzņēmumos, kas ir apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004.

4. Iegūstot neapmierinošus rezultātus attiecībā uz procesa higiēnas kritērijiem, ir jāveic I pielikuma 2. nodaļā noteiktie pasākumi.

8. pants

Pagaidu atkāpes

1. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 12. pantu vēlākais līdz 2009. gada 31. decembrim piešķir pagaidu atkāpi attiecībā uz atbilstību šīs regulas I pielikumā noteiktajam *Salmonella* daudzumam maltajā gaļā, gaļas pusfabrikātos un gaļas produktos, kas ir paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes un ir laisti kādas dalībvalsts tirgū.

2. Dalībvalstis, kas izmanto šo iespēju, informē par to Komisiju un citas dalībvalstis. Dalībvalsts:

a) garantē, ka tiek izmantoti pienācīgi līdzekļi, ieskaitot marķējumu un īpašu zīmi, ko nevar sajaukt ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma I sadaļā noteikto identifikācijas zīmi, lai nodrošinātu, ka atkāpe attiecas tikai uz konkrētajiem produktiem, kas ir laisti vietējā tirgū, un produkti, kuri ir paredzēti citām Kopienas dalībvalstīm, atbilst I pielikumā noteiktajiem kritērijiem;

b) nodrošina, ka produkti, uz kuriem attiecas šāda pagaidu atkāpe, ir skaidri marķēti, norādot, ka tie pirms lietošanas ir rūpīgi termiski jāapstrādā;

c) apņemas, ka, veicot testus *Salmonella* kritērija pārbaudei saskaņā ar 4. pantu, rezultāts saskaņā ar šādām pagaidu atkāpēm ir pieņemams tikai tādā gadījumā, ja pozitīvas ir ne vairāk kā viena piektā daļa visu parauga vienību.

▼B

9. pants

Tendenču analīzes

Pārtikas nozares dalībnieki analizē testu rezultātu tendences. Lai novērstu mikrobioloģisko draudu rašanos, konstatējot neapmierinošu rezultātu tendenci, tie pēc iespējas ātrāk īsteno atbilstošus pasākumus, lai stāvokli uzlabotu.

10. pants

Pārskatīšana

Šo regulu pārskata, ņemot vērā zinātnes, tehnoloģijas un metodoloģijas attīstību, jaunos patogēnos mikroorganismus pārtikas produktos un riska izvērtējumos iegūto informāciju. Jo īpaši pārskata kritērijus un apstākļus attiecībā uz salmonellu izplatību liellopu, aitu, kazu, zirgu, cūku un mājputnu liemeņos, ņemot vērā konstatētās izmaiņas salmonellu sastopamībā.

11. pants

Atcelšana

Ar šo atceļ Lēmumu 93/51/EEK.

12. pants

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

Šo regulu piemēro no 2006. gada 1. janvāra.

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

▼**M1**

I PIELIKUMS

Pārtikas produktu mikrobioloģiskie kritēriji

1. nodaļa Pārtikas nekaitīguma kritēriji . . . . . .

2. nodaļa Procesa higiēnas kritēriji . . . . . .

2.1. Gaļa un tās produkti . . . . . .

2.2. Piens un piena produkti . . . . . .

2.3. Olu produkti . . . . . .

2.4. Zivsaimniecības produkti . . . . . .

2.5. Dārzeņi, augļi un to produkti . . . . . .

3. nodaļa Paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi . . . . . .

3.1. Vispārējie paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi . . . . . .

3.2. Bakterioloģisko paraugu ņemšana kautuvēs un telpās, kurās ražo malto gaļu un gaļas izstrādājumus . . . . . .

3.3. Dīgstu paraugu ņemšanas noteikumi . . . . . .

▼M1

1. Nodaļa Pārtikas nekaitīguma kritēriji

	Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
			n	c	m	M		
1.1.	Lietošanai gatavi produkti, kas paredzēti zīdaiņiem, un lietošanai gatavi produkti īpašiem medicīniskiem mērķiem ([4])	*Listeria monocytogenes*	10	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 11290-1	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.2.	Lietošanai gatavi produkti, kas var veicināt *L. monocytogenes* augšanu, izņemot produktus, kas paredzēti zīdaiņiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu (kolonijas veidojošās vienības)/g ([5])		*EN/ISO* 11290-2 ([6])	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
			5	0	Nav 25 g ([7])		*EN/ISO* 11290-1	Kamēr pārtikas produkti vēl atrodas to ražotāja tiešajā kontrolē
1.3.	Lietošanai gatavi produkti, kas nevar veicināt *L. monocytogenes* augšanu, izņemot tos, kas paredzēti zīdaiņiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem ([4]) ([8])	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 ([6])	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.4.	Malta gaļa un gaļas izstrādājumi, kas paredzēti lietošanai jēli	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M2								
1.5.	Malta gaļa un gaļas pusfabrikāti no mājputnu gaļas, kas ir paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M1								
1.6	Malta gaļa un gaļas izstrādājumi, izņemot no mājputnu gaļas ražotos, kas ir paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	*Salmonella*	5	0	Nav 10 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.7.	Mehāniski atkaulota gaļa (*MSM*) ([9])	*Salmonella*	5	0	Nav 10 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.8. Gaļas produkti, kas paredzēti lietošanai jēli, izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs nepieļauj salmonellu risku	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M2 1.9. Gaļas produkti, kas ir ražoti no mājputnu gaļas un paredzēti lietošanai pēc termiskās apstrādes	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M1 1.10. Želatīns un kolagēns	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.11. Sieri, sviests un krējums no neapstrādāta piena vai piena, kas apstrādāts par pasterizāciju zemākās temperatūrās ([10])	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.12. Piena pulveris un sūkalu pulveris	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.13. Saldējums ([11]), izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs novērš salmonellu risku	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.14. Olu produkti, izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs novērš salmonellu risku	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.15. Lietošanai gatavi pārtikas produkti, kas satur jēlas olas, izņemot produktus, kuru ražošanas process vai sastāvs novērš salmonellu risku	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g vai ml		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.16. Termiski apstrādāti vēžveidīgie un gliemju izcelsmes mīkstmieši	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības (2)		Analītiskā atsauces metode (3)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.17. Dzīvas gliemenes un dzīvi adatādaiņi, tunikāti un vēderkāji	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.18. Sadīgušas sēklas (lietošanai gatavas) ►M4 (23) ◄	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.19. Iepriekš sagriezti augļi un dārzeņi (lietošanai gatavi)	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.20. Nepasterizētas augļu un dārzeņu sulas (lietošanai gatavas)	*Salmonella*	5	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.21. Sieri, piena pulveris un sūkalu pulveris, kā minēts koagulāzes pozitīvo stafilokoku kritērijos šā pielikuma 2.2. nodaļā	Stafilokoku enterotoksīni	5	0	Nav konstatēti 25 g		Koagulāzes pozitīvo stafilokoku Kopienas references laboratorijas Eiropas skrīninga metode (13)	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.22. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam	*Salmonella*	30	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.23. Sausā piebarošanas pārtika	*Salmonella*	30	0	Nav 25 g		*EN/ISO* 6579	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M2							
1.24. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas ir paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam (14)	*Cronobacter* spp. *(Enterobacter sakazakii*)	30	0	Nav 10 g		ISO/TS 22964	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M1							
1.25. Dzīvas gliemenes un dzīvi adatādaiņi, tunikāti un vēderkāji	*E. coli* (15)	1 (16)	0	230 MPN/100 g gaļas un iekšējā šķidruma		*ISO TS* 16649-3	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
1.26. Zivsaimniecības produkti no tādu sugu zivīm, kam ir augsts histidīna saturs (17)	Histamīns	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	*HPLC* (19)	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		
1.27. Enzīmu nobriešanai sālījumā pakļauti zivsaimniecības produkti, kas ražoti no tādu sugu zivīm, kam ir augsts histidīna saturs ([17])	Histamīns	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	*HPLC* ([19])	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma termiņā
▼M3							
1.28. Svaiga mājputnu gaļa ([20])	*Salmonella typhimurium* ([21]) *Salmonella enteritidis*	5	0	Nav 25 g		EN/ISO 6579 (noteikšanai) *White-Kaufmann-Le Minor* shēma (serotipa noteikšanai)	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma laikā
▼M4							
1.29. Dīgsti ([23])	Šigas toksīnu producējošā *E. coli* (*STEC*) O157, O26, O111, O103, O145 un O104:H4	5	0	Nav 25 g		CEN/ISO TS 13136 ([22])	Produkti, kas laisti tirgū to derīguma laikā

▼M1

([1]) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.
([2]) Attiecībā uz 1.1. līdz 1.25. punktu m = M.
([3]) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.
([4]) Normālos apstākļos šādiem lietošanai gataviem pārtikas produktiem netiek prasīts veikt regulārus testus, lai pārbaudītu atbilstību kritērijam:
— produktiem, kuri ir termiski apstrādāti vai kuriem veikta cita apstrāde, kas ir efektīva, lai iznīcinātu *L. monocytogenes*, ja pēc šādas apstrādes nav iespējama atkārtota piesārņošana (piemēram, produkti, ko termiski apstrādā to galīgos iepakojumos),
— svaigiem, nesagrieztiem un nepārstrādātiem dārzeņiem un augļiem, izņemot diedzētas sēklas,
— maizei, cepumiem un līdzīgiem produktiem,
— ūdenim pudelēs vai pakās, bezalkoholiskajiem dzērieniem, alum, sidram, vīnam, alkoholiskajiem dzērieniem un līdzīgiem produktiem,
— cukuram, medum un konditorejas izstrādājumiem, tostarp kakao un šokolādes produktiem,
— dzīvām gliemenēm,
►M2 — pārtikas sāls. ◄
([5]) Šis kritērijs ir spēkā, ja ražotājs spēj pārliecināt kompetento iestādi, ka produktā tā derīguma termiņā netiks pārsniegts rādītājs 100 cfu/g. Nozares dalībnieks procesa laikā drīkst noteikt pagaidu robežvērtības, kurām jābūt pietiekami zemām, lai derīguma laika beigās netiktu pārsniegta 100 cfu/g.
([6]) 1 ml inokulāta izsēj uz 140 mm Petri plates vai trīs Petri platēm ar diametru 90 mm.
([7]) Šis kritērijs attiecas uz produktiem, kas atrodas ražotāja tiešā kontrolē, ja ražotājs nespēj pārliecināt kompetento iestādi, ka produktā tā derīguma laikā netiks pārsniegts rādītājs 100 cfu/g.
([8]) Šajā kategorijā automātiski iedala produktus ar pH pH ≤ 4,4 vai $a_w \leq 0{,}92$, produktus ar pH ≤ 5,0 un $a_w \leq 0{,}94$, kā arī produktus, kuru derīguma laiks ir īsāks par piecām dienām. Šajā kategorijā var ietilpt arī citas produktu kategorijas, ja tas ir zinātniski pamatots.
([9]) Šis kritērijs attiecas uz mehāniski atkaulotu gaļu (MSM), kas ražota, izmantojot metodes, kuras minētas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. punktā.

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi/to toksīni metabolīti	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības (2)		Analītiskā atsauces metode (3)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs
		n	c	m	M		

(10) Izņemot produktus, par kuriem ražotājs spēj pārliecināt kompetentās iestādes, ka nogatavināšanas laiks un produkta a_w ir novērsis salmonellu risku.
(11) Tikai saldējums, kura sastāvā ir piens.
►M4 ——————— ◄
(13) *Atsauce* Koagulāzes pozitīvo stafilokoku Kopienas references laboratorija. Eiropas skrīninga metode, lai konstatētu stafilokoku enterotoksīnus pienā un piena produktos.
(14) Paralēli veic *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pārbaudes, izņemot gadījumus, kad ir panākta korelācija starp šiem mikroorganismiem atsevišķu rūpnīcu līmenī. Ja kādā no šādā rūpnīcā pārbaudītajiem produktu paraugiem konstatē *Enterobacteriaceae*, partija ir jāpārbauda, lai noteiktu *E. Sakazakii*. Ražotājs atbild par to, lai spētu pārliecināt kompetento iestādi, ka starp *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pastāv šāda korelācija.
(15) *E. coli* izmanto kā fekālā piesārņojuma indikatoru.
(16) Kopparaugs ar vismaz 10 individuāliem dzīvniekiem.
(17) Īpaši šādu ģinšu zivis: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae*.
(18) Atsevišķus paraugus var ņemt mazumtirdzniecības posmā. Šajā gadījumā nav spēkā Regulas (EK) Nr. 178/2002 14. panta 6. punktā izteiktais pieņēmumus, saskaņā ar kuru visa partija jāatzīst par nedrošu.
(19) *Atsauces*: 1. *Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition* ("Zivju sadalīšanās procesā iesaistīto biogēno amīnu vērtējums"). *J. AOAC Internat*. 1996, 79, 43–49. lpp. 2. *Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (Pleuronectes platessa) and whiting (Merlangus merlangus)* ("Matrices efekta loma biogēno amīnu noteikšanā plekstēs (*Pleuronectes platessa*) un merlangās (*Merlangus merlangus*)"). *J. AOAC Internat*. 1999, 82, 1097.–1101. lpp.
►M3 (20) Šo kritēriju piemēro svaigai gaļai, kas iegūta no *Gallus gallus* vaislas saimēm, dējējvistām, broileriem un vaislas un gaļas tītaru saimēm.
(21) Attiecībā uz monofāzisko *Salmonella typhimurium* iekļauts ir tikai 1,4,[5],12:i:-. ◄
►M4 (22) Ņemot vērā jaunākos pielāgojumus, ko veikusi Eiropas Savienības references laboratorija, kas atbildīga par *Escherichia coli*, tostarp verotoksigēno *E. coli* (*VTEC*), attiecībā uz *STEC* O104:H4 noteikšanu.
(23) Izņemot dīgstus, kas efektīvi apstrādāti, lai izskaustu *Salmonella* spp. un *STEC*. ◄

▼M1

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību, izņemot dzīvām gliemenēm un dzīviem adatādaiņiem, tunikātiem un vēderkājiem attiecībā uz *E. coli* testiem, kur robežvērtības attiecas uz kopparaugu.

Testa rezultāti parāda pārbaudītās partijas mikrobioloģisko kvalitāti ([1]).

L. monocytogenes lietošanai gatavos pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem un īpašiem medicīniskiem mērķiem:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,

— neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

L. monocytogenes lietošanai gatavos pārtikas produktos, kas var veicināt *L. monocytogenes* augšanu, un šie produkti atrodas ražotāja tiešā kontrolē, ja ražotājs nespēj pierādīt, ka produkts visu derīguma termiņu nepārsniegs 100 cfu/g robežvērtību:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,

— neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

L. monocytogenes citos lietošanai gatavos pārtikas produktos un *E. coli* dzīvās gliemenēs:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ robežvērtību,

— neapmierinošs, ja kāds no rezultātiem ir > par robežvērtību.

Salmonella dažādu kategoriju pārtikas produktos:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,

— neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

Stafilokoku enterotoksīni piena produktos:

— apmierinošs, ja nevienā no parauga vienībām nav konstatēti enterotoksīni,

— neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatēti enterotoksīni.

Enterobacter sakazakii sausajos mātes piena aizstājējos un diētiskajos pārtikas produktos īpašiem medicīniskiem mērķiem, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,

— neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

Zivsaimniecības produkti no tādu sugu zivīm, kam ir augsts histidīna saturs:

([1]) Testa rezultātus var izmantot, lai parādītu apdraudējuma analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas principu vai procesa labas higiēnas procedūras efektivitāti.

▼M1

— apmierinošs, ja ir izpildīta kāda no šīm prasībām:

1) vidējais iegūtais rezultāts ir ≤ m

2) ne vairāk kā c/n rezultāti ir intervālā no m līdz M;

3) nav iegūti rezultāti, kas pārsniedz M,

— neapmierinošs, ja vidējais iegūtais rezultāts pārsniedz m vai arī ja vairāk nekā c/n rezultāti ir intervālā no m līdz M, vai arī ja viens vai vairāki iegūtie rezultāti ir > M.

▼M1

2. nodaļa Procesa higiēnas kritēriji

2.1. *Gaļa un tās produkti*

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.1.1. Liellopu, aitu, kazu un zirgu liemeņi ([4])	Aerobo mikroorganismu koloniju skaits			3,5 log cfu/cm^2 dienas vid. log	5,0 log cfu/cm^2 dienas vid. log	*ISO* 4833	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
	Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm^2 dienas vid. log	2,5 log cfu/cm^2 dienas vid. log	*ISO* 21528-2	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
2.1.2. Cūku liemeņi ([4])	Aerobo mikroorganismu koloniju skaits			4,0 log cfu/cm^2 dienas vid. log	5,0 log cfu/cm^2 dienas vid. log	ISO 4833	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
	Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm^2 dienas vid. log	3,0 log cfu/cm^2 dienas vid. log	ISO 21528-2	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā un procesa kontroles pārbaude
2.1.3. Liellopu, aitu, kazu un zirgu liemeņi	*Salmonella*	50 ([5])	2 ([6])	Nav liemenim pārbaudītajā laukumā		*EN/ISO* 6579	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā, procesa kontroles un dzīvnieku izcelsmes pārbaude

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības (2)		Analītiskā atsauces metode (3)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.1.4. Cūku liemeņi	*Salmonella*	50 (5)	5 (6)	Nav liemenim pārbaudītajā laukumā		*EN/ISO* 6579	Liemeņi pēc apstrādes, bet pirms atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā, kā arī procesa kontroles, dzīvnieku izcelsmes un bioloģiskās drošības pasākumu pārbaude izcelsmes fermās
▼M3 2.1.5. No broileriem un tītariem iegūti mājputnu liemeņi	*Salmonella* spp. (10)	50 (5)	7 (6) No 1.1.2012. broileriem c = 5 No 1.1.2013. tītariem c = 5	Nav 25 g kakla ādas kopparaugā		EN/ISO 6579 (noteikšanai)	Liemeņi pēc atdzesēšanas	Uzlabojumi kaušanas higiēnā, kā arī procesa kontroles pārskats un dzīvnieku izcelsmes un bioloģiskās drošības pasākumu pārbaude izcelsmes fermās
▼M1 2.1.6. Maltā gaļa	Aerobo koloniju skaits (7)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	*ISO* 4833	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	*ISO* 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
2.1.7. Mehāniski atkaulota gaļa (*MSM*) (9)	Aerobo mikroorganismu koloniju skaits	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	*ISO* 4833	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	*ISO* 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.1.8. Gaļas izstrādājumi	*E. coli* ([8])	5	2	500 cfu/g vai cm^2	5 000 cfu/g vai cm^2	*ISO* 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un uzlabojumi izejvielu izvēlē un/vai izcelsmē

([1]) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.
([2]) 2.1.3.–2.1.5. punktam m = M.
([3]) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.
([4]) Robežvērtības (m un M) attiecas tikai uz paraugiem, kas iegūti ar destruktīvu metodi. Dienas vidējo logaritmu aprēķina, vispirms nosakot logaritmu katram individuālam testa paraugam un aprēķinot šo logaritmu vidējo vērtību.
([5]) 50 paraugus iegūst 10 secīgās paraugu ņemšanas kārtās saskaņā ar šajā regulā noteiktajiem paraugu ņemšanas noteikumiem un shēmām.
([6]) To paraugu skaits, kuros konstatē salmonellas. c vērtību pārskata, lai ņemtu vērā, cik veiksmīgi noris salmonellu izplatības ierobežošana. Dalībvalstis vai reģioni, kur salmonellu izplatība nav liela, var izmantot mazākas c vērtības vēl pirms pārskatīšanas.
([7]) Šis kritērijs neattiecas uz mazumtirdzniecībā ražotu malto gaļu, ja produkta derīguma termiņš ir mazāks par 24 stundām.
([8]) *E. coli* izmanto kā fekālā piesārņojuma indikatoru.
([9]) Šie kritēriji attiecas uz mehāniski atkaulotu gaļu (MSM), kas ražota, izmantojot metodes, kuras minētas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. punktā.
►M3 ([10]) Ja tiek konstatēta *Salmonella* spp., izolātiem veic arī serotipu noteikšanu attiecībā uz *Salmonella typhimurium* un *Salmonella enteritidis*, lai pārbaudītu atbilstību 1. nodaļas 1.28. rindā izklāstītajam mikrobioloģiskajam kritērijam. ◄

▼M1

Testa rezultātu interpretācija

Minētās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību, izņemot liemeņu pārbaudi, kur robežvērtības attiecas uz kopparaugiem.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

Enterobacteriaceae un aerobo mikroorganismu koloniju skaits liellopu, aitu, kazu, zirgu un cūku liemeņos:

— apmierinošs, ja dienas vidējā logaritma vērtība ir ≤ m,

— pieņemams, ja dienas vidējā logaritma vērtība ir intervālā no m līdz M,

— neapmierinošs, ja dienas vidējā logaritma vērtība ir > M.

Salmonella liemeņos:

— apmierinošs, ja *Salmonella* konstatētas ne vairāk kā c/n daudzuma paraugos,

— neapmierinošs, ja *Salmonella* konstatētas vairāk kā c/n daudzuma paraugos.

Pēc katras paraugu ņemšanas kārtas tiek izvērtēti pēdējo desmit paraugu ņemšanas kārtu rezultāti, lai iegūtu n paraugu skaitu.

E. coli un aerobo mikroorganismu skaits maltajā gaļā, gaļas izstrādājumos un mehāniski atkaulotā gaļā (*MSM*):

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

▼M1

2.2. *Piens un piena produkti*

	Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
			n	c	m	M			
▼M2									
2.2.1.	Pasterizēts piens un citi pasterizēti šķidrie piena produkti ([4])	*Enterobacteriaceae*	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Pārbauda termiskās apstrādes efektivitāti un to, kā tiek novērsta atkārtota piesārņošana, kā arī – kāda ir izejvielu kvalitāte
▼M1									
2.2.2.	Sieri no termiski apstrādāta piena vai sūkalām	*E. coli* ([5])	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	*ISO* 16649-1 vai 2	Tajā ražošanas brīdī, kad tiek gaidīts vislielākais *E. coli* skaits ([6])	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un izejvielu izvēlē
2.2.3.	No neapstrādāta piena ražoti sieri	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	10^4 cfu/g	10^5 cfu/g	*EN/ISO* 6888-2	Ražošanas posms, kurā prognozējams vislielākais stafilokoku skaits	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un izejvielu izvēlē. Konstatējot > 10^5 cfu/g, sieru partija jāpārbauda, lai noteiktu stafilokoku enterotoksīnus
2.2.4.	Sieri no piena, kas ir apstrādāts par pasterizāciju zemākā temperatūrā ([7]), un nogatavināti sieri no piena vai sūkalām, kas ir pasterizēti vai termiski apstrādāti augstākās temperatūrās ([7])	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	*EN/ISO* 6888-1 vai 2		
2.2.5.	Nenogatavināti mīkstie sieri (svaigie sieri) no piena vai sūkalām, kas ir pasterizēti vai termiski apstrādāti augstākās temperatūrās ([7])	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	*EN/ISO* 6888-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā. Konstatējot > 10^5 cfu/g, sieru partija jāpārbauda, lai noteiktu stafilokoku enterotoksīnus

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.2.6. Sviests un krējums no neapstrādāta piena vai piena, kas ir apstrādāts par pasterizāciju zemākās temperatūrās	*E. coli* ([5])	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	*ISO* 16649-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā un izejvielu izvēlē
2.2.7. Piena pulveris un sūkalu pulveris ([4])	*Enterobacteriaceae*	5	0	10 cfu/g		*ISO* 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Pārbauda termiskās apstrādes efektivitāti un to, kā tiek novērsta atkārtota piesārņošana
	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	*EN/ISO* 6888-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā. Konstatējot > 10^5 cfu/g, partija jāpārbauda, lai noteiktu stafilokoku enterotoksīnus
2.2.8. Saldējums ([8]) un saldēti piena deserti	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	*ISO* 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā
2.2.9. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam	*Enterobacteriaceae*	10	0	Nav 10 g		*ISO* 21528-1	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā, lai samazinātu piesārņojumu ([9]).
2.2.10. Sausā piebarošanas pārtika	*Enterobacteriaceae*	5	0	Nav 10 g		*ISO* 21528-1	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā, lai samazinātu piesārņojumu

▼M1

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības ([2])		Analītiskā atsauces metode ([3])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.2.11. Sausie mātes piena aizstājēji un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētie diētiskie pārtikas produkti, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam	Paredzamā *Bacillus cereus*	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	*EN/ISO* 7932 ([10])	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā. Atkārtotas piesārņošanas novēršana. Izejvielu atlase

([1]) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.
►M2 ([2]) 2.2.1., 2.2.7., 2.2.9. un 2.2.10. punktā m = M. ◄
([3]) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.
([4]) Šis kritērijs neattiecas uz produktiem, kas paredzēti turpmākai pārstrādei pārtikas rūpniecībā.
([5]) *E. coli* izmanto kā higiēnas līmeņa indikatoru.
([6]) Sieriem, kas nevar veicināt *E. coli* augšanu, *E. coli* skaits parasti vislielākais ir nogatavināšanas sākumā, bet sieriem, kas var veicināt *E. coli* augšanu, tas parasti ir vislielākais nogatavināšanas beigās.
([7]) Izņemot sierus, kuriem ražotājs atbildīgajām iestādēm var pierādīt, ka produkts nesatur stafilokoku enterotoksīnus, kas var radīt draudus.
([8]) Tikai saldējums, kura sastāvā ir piens.
([9]) Paralēli veic *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pārbaudes, izņemot gadījumus, kad ir panākta korelācija starp šiem mikroorganismiem atsevišķu rūpnīcu līmenī. Ja kādā no produktu paraugiem, kuri pārbaudīti šādā rūpnīcā, konstatē *Enterobacteriaceae*, partija ir jāpārbauda, lai noteiktu *E. sakazakii*. Ražotājs atbild par to, lai spētu pārliecināt kompetento iestādi, ka starp *Enterobacteriaceae* un *E. sakazakii* pastāv šāda korelācija.
([10]) 1 ml inokulāta izsēj uz 140 mm Petri plates vai trīs Petri platēm ar diametru 90 mm.

▼M1

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

Enterobacteriaceae sausajos mātes piena aizstājējos un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētos diētiskajos pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam, un sausajā piebarošanas pārtikā:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti norāda, ka baktēriju nav,

— neapmierinošs, ja kādā no parauga vienībām konstatē baktērijas.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (citu kategoriju pārtikas produkti) un koagulāzes pozitīvi stafilokoki:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

Paredzamā *Bacillus cereus* sausajos mātes piena aizstājējos un īpašiem medicīniskiem mērķiem paredzētos diētiskajos pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem līdz sešu mēnešu vecumam:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

▼M1

2.3. *Olu produkti*

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns ([1])		Robežvērtības		Analītiskā atsauces metode ([2])	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.3.1. Olu produkti	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 cfu/g vai ml	100 cfu/g vai ml	*ISO* 21528-2	Ražošanas procesa beigas	Pārbauda termiskās apstrādes efektivitāti un to, kā tiek novērsta atkārtota piesārņošana

([1]) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.
([2]) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

Enterobacteriaceae olu produktos:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

▼M1

2.4. *Zivsaimniecības produkti*

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības		Analītiskā atsauces metode (2)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.4.1. Lobīti termiski apstrādātu vēžveidīgo un mīkstmiešu produkti	*E. coli*	5	2	1/g	10/g	*ISO TS* 16649-3	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā
	Koagulāzes pozitīvie stafilokoki	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	*EN/ISO* 6888-1 vai 2	Ražošanas procesa beigas	Uzlabojumi ražošanas higiēnā

(1) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.
(2) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

E. coli lobītos termiski apstrādātu vēžveidīgo un mīkstmiešu produktos:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

Koagulāzes-pozitīvi stafilokoki lobītos un termiski apstrādātos vēžveidīgajos un mīkstmiešos:

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti

▼M1

2.5. *Dārzeņi, augļi un to produkti*

Pārtikas kategorija	Mikroorganismi	Paraugu ņemšanas plāns (1)		Robežvērtības		Analītiskā atsauces metode (2)	Posms, uz kuru attiecas kritērijs	Rīcība neapmierinošu rezultātu gadījumā
		n	c	m	M			
2.5.1. Pārstrādāti augļi un dārzeņi (lietošanai gatavi)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	*ISO* 16649-1 vai 2	Ražošanas process	Uzlabojumi ražošanas higiēnā, izejvielu atlase
2.5.2. Nepasterizētas augļu un dārzeņu sulas (lietošanai gatavas)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	*ISO* 16649-1 vai 2	Ražošanas process	Uzlabojumi ražošanas higiēnā, izejvielu atlase

(1) n = paraugu veidojošo vienību skaits; c = parauga vienības, kuru vērtības ir intervālā no m līdz M.
(2) Jāizmanto jaunākais standarta izdevums.

Testa rezultātu interpretācija

Dotās robežvērtības attiecas uz katru pārbaudīto parauga vienību.

Testa rezultāti parāda pārbaudītā procesa mikrobioloģisko kvalitāti.

E. coli iepriekš sagrieztos augļos un dārzeņos (lietošanai gatavos) un nepasterizētās augļu un dārzeņu sulās (lietošanai gatavās):

— apmierinošs, ja visi konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— pieņemams, ja intervālā no m līdz M ir ne vairāk kā c/n rezultātu, bet pārējie konstatētie rezultāti ir ≤ m,

— neapmierinošs, ja viens vai vairāki konstatētie rezultāti ir > M vai intervālā no m līdz M ir vairāk nekā c/n rezultāti.

▼M1

3. nodaļa Paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi

3.1. *Vispārējie paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumi*

Ja nav sīkāku paraugu ņemšanas un testa paraugu sagatavošanas noteikumu, kā atsauces metodes izmanto attiecīgos *ISO* (Starptautiskā Standartizācijas organizācija) standartus un *Codex Alimentarius* vadlīnijas.

▼M3

3.2. *Bakterioloģisko paraugu ņemšana kautuvēs un telpās, kur ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus, mehāniski atkaulotu gaļu vai svaigu gaļu*

Paraugu ņemšanas noteikumi liellopu, cūku, aitu, kazu un zirgu liemeņiem

Destruktīvas un nedestruktīvas paraugu ņemšanas metodes, paraugu ņemšanas vietu izvēle, kā arī piemērojamie paraugu uzglabāšanas un pārvadāšanas noteikumi ir izklāstīti ISO 17604 standartā.

Katrā paraugu ņemšanas kārtā paraugus ņem no pieciem brīvi izvēlētiem liemeņiem. Paraugu ņemšanas vietas jāizvēlas, ņemot vērā katrā kautuvē izmantoto kaušanas metodi.

Lai noteiktu *Enterobacteriaceae* un aerobo koloniju skaitu, paraugus ņem četrās katra liemeņa vietās. Izmantojot destruktīvo metodi ir jāiegūst četru audu paraugi, kas kopā atbilst 20 cm^2. Ja šim nolūkam izmanto nedestruktīvu metodi, paraugu ņemšanas virsmai katrā parauga ņemšanas vietā ir jābūt vismaz 100 cm^2 (50 cm^2 mazo atgremotāju liemeņiem).

Ņemot paraugus salmonellu testiem, jāizmanto abrazīvā sūkļa paraugu ņemšanas metode. Izvēlas virsmas, kuras, visticamāk, ir piesārņotas. Kopējā parauga ņemšanas virsma ir vismaz 400 cm^2.

Ja paraugus ņem no dažādām paraugu ņemšanas vietām uz liemeņa, šie paraugi pirms testēšanas jāapvieno.

Paraugu ņemšanas noteikumi mājputnu liemeņiem un svaigai mājputnu gaļai

▼M4

Salmonella testiem kautuves ņem paraugus no veseliem mājputnu liemeņiem ar kakla ādu. Gaļas izciršanas un pārstrādes uzņēmumi, kas neatrodas tuvumā kautuvēm, kurās izcērt un pārstrādā gaļu, kas saņemta tikai no šīs kautuves, arī ņem paraugus *Salmonella* testam. Tādā gadījumā tie dod priekšroku veseliem mājputnu liemeņiem ar kakla ādu, ja tādi ir pieejami, taču pārliecinoties, ka paraugā iekļautas arī vistu daļas ar ādu vai vistu daļas bez ādas, vai tikai ar nelielu ādas daudzumu, un šo izvēli izdara, pamatojoties uz risku.

▼M3

Kautuves paraugu ņemšanas plānā iekļauj mājputnu liemeņus no saimēm, kuru statuss attiecība uz salmonellām nav zināms vai par kurām zināms, ka to statuss ir pozitīvs attiecībā uz *Salmonella enteritidis* vai *Salmonella typhimurium*.

Pārbaudot 2. nodaļas 2.1.5. rindā paredzēto procesa higiēnas kritēriju mājputnu liemeņiem kautuvēs, katrā paraugu ņemšanas kārtā paraugus ņem no vismaz 15 brīvi izvēlētu atdzesētu mājputnu liemeņu kakla ādas. No katra mājputnu liemeņa jāpaņem apmēram 10 g smags kakla ādas gabals. Katru reizi pirms pārbaudes ir jāapvieno vienas izcelsmes saimes trīs mājputnu liemeņu kakla ādas gabali, lai iegūtu 5 × 25 g gala paraugu. Šos paraugus izmanto arī, lai pārbaudītu atbilstību 1. nodaļas 1.28. rindā noteiktajam pārtikas nekaitīguma kritērijam.

▼M4

Svaigas mājputnu gaļas, kas nav mājputnu liemeņi, *Salmonella* testiem ņem piecus vismaz 25 g lielus paraugus no vienas partijas. Paraugos, kas ņemti no vistu daļām ar ādu, ietilpst āda un plāna virsmas muskuļa kārta, ja ādas daudzums nav pietiekams, lai veidotu parauga vienību. Paraugos, kas ņemti no vistu daļām bez ādas vai tikai ar nelielu ādas daudzumu, ietilpst plāna virsmas muskuļu kārta vai kārtas, kas pievienotas jebkurai pieejamai ādas daļai, lai veidotu pietiekami lielu parauga vienību. Gaļas paraugus ņem tā, lai tiktu iekļauts pēc iespējas daudz gaļas virsmas.

▼M3

Paraugu ņemšanas vadlīnijas

Sīkākas liemeņu paraugu ņemšanas vadlīnijas, īpaši attiecībā uz paraugu ņemšanas vietām, var iekļaut Regulas (EK) Nr. 852/2004 7. pantā minētajos labas prakses norādījumos.

Paraugu ņemšanas biežums liemeņiem, maltajai gaļai, gaļas izstrādājumiem, mehāniski atkaulotai gaļai un svaigai mājputnu gaļai

Pārtikas nozares uzņēmumi, kas ir kautuves vai uzņēmumi, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus, mehāniski atkaulotu gaļu vai svaigu mājputnu gaļu, ņem paraugus mikrobioloģiskajai analīzei vismaz reizi nedēļā. Paraugu ņemšanas diena jāmaina katru nedēļu, lai nodrošinātu, ka pārbaudes ir veiktas katrā nedēļas dienā.

Maltās gaļas un gaļas izstrādājumu paraugu ņemšanu, lai noteiktu *E. coli* un aerobo koloniju skaitu, kā arī liemeņu paraugu ņemšanu, lai noteiktu *Enterobacteriaceae* un aerobo koloniju skaitu, var samazināt līdz vienai reizei divās nedēļās, ja sešās secīgās nedēļās ir iegūti apmierinoši rezultāti.

Maltās gaļas, gaļas izstrādājumu, liemeņu un svaigas mājputnu gaļas paraugu ņemšanu salmonellu testiem var samazināt līdz vienai reizei divās nedēļās, ja 30 secīgās nedēļās iegūti apmierinoši rezultāti. Paraugu ņemšanas biežumu salmonellu testiem var samazināt, ja ir valsts vai reģionāla salmonellu kontroles programma un ja šajā programmā paredzētas pārbaudes, kas aizstāj šajā punktā minēto paraugu ņemšanu. Parauga ņemšanas biežumu var samazināt vēl vairāk, ja valsts vai reģionālā salmonellu kontroles programmā konstatēts, ka kautuves iepirktajiem dzīvniekiem salmonellas ir reti sastopamas.

Tomēr, ja to attaisno riska analīze un apstiprina kompetentā iestāde, mazās kautuves un uzņēmumi, kas malto gaļu, gaļas izstrādājumus un svaigu mājputnu gaļu ražo nelielos daudzumos, var tikt atbrīvoti no pienākuma ņemt paraugus saskaņā ar šīm shēmām.

▼M4

3.3. *Dīgstu paraugu ņemšanas noteikumi*

Šajā iedaļā piemēro partijas definīciju saskaņā ar Īstenošanas regulas (ES) Nr. 208/2013 2. panta b) apakšpunktu.

A. Vispārīgie noteikumi paraugu ņemšanai un pārbaudīšanai

1. Sēklu partijas sākotnēja pārbaudīšana

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, veic visu sēklu partiju reprezentatīvā parauga sākotnēju pārbaudīšanu. Reprezentatīvajā paraugā ietver vismaz 0,5 % sēklu partijas svara 50 g apakšparaugos vai izvēlas, izmantojot strukturētu statistiski līdzvērtīgu paraugu ņemšanas stratēģiju, ko pārbauda kompetentā iestāde.

Sākotnējās pārbaudīšanas nolūkos pārtikas nozares dalībnieki diedzē sēklas reprezentatīvajā paraugā tādos pašos apstākļos kā paredzēts diedzēšanai paredzēto sēklu partijas atlikumam.

▼M4

2. Dīgstu un apūdeņošanai izmantotā ūdens paraugu ņemšana un pārbaudīšana

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, ņem paraugus mikrobioloģiskai pārbaudīšanai posmā, kurā ir lielākā iespējamība atrast *Šigas* toksīnu producējošo *E. coli* (*STEC*) un *Salmonella* spp., un katrā gadījumā ne agrāk kā 48 stundas pēc diedzēšanas procesa sākšanas.

Dīgstu paraugus analizē saskaņā ar 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailes prasībām.

Tomēr, ja pārtikas nozares dalībniekiem, kas ražo dīgstus, ir paraugu ņemšanas plāns, ieskaitot paraugu ņemšanas procedūras un izmantotā apūdeņošanas ūdens paraugu ņemšanas punktus, tie var aizstāt paraugu ņemšanas prasību saskaņā ar paraugu ņemšanas plāniem, kas paredzēti 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailē, ar pieciem 200 ml ūdens paraugiem, kas izmantots dīgstu apūdeņošanai.

Šajā gadījumā 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailē ietvertās prasības piemēro analizētajam ūdenim, ko izmantoja dīgstu apūdeņošanai, ar 200 ml pierādīšanas robežvērtību.

Pirmo reizi pārbaudot sēklu partiju, pārtikas nozares dalībnieki drīkst laist tirgu dīgstus, ja mikrobioloģiskās analīzes rezultāti atbilst 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailes prasībām, vai 200 ml pierādīšanas robežvērtībai, ja tie analizē apūdeņošanai izmantoto ūdeni.

3. Paraugu ņemšanas biežums

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, ņem paraugus mikrobioloģiskai analīzei vismaz reizi mēnesī posmā, kurā ir lielākā iespējamība atrast *Šigas* toksīnu producējošo *E. coli* (*STEC*) un *Salmonella* spp., un katrā gadījumā ne agrāk kā 48 stundas pēc diedzēšanas procesa sākšanas.

B. Atkāpe no visu sēklu partiju sākotnējās pārbaudīšanas, kas paredzēta šīs iedaļas A.1. punktā.

Pārtikas nozares dalībnieki, kas ražo dīgstus, var tikt atbrīvoti no paraugu ņemšanas prasības, kas paredzēta šīs iedaļas A.1. punktā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi un kompetentā iestāde ir devusi atļauju:

a) kompetentā iestāde ir pārliecinājusies, ka pārtikas nozares dalībnieks minētajā uzņēmumā piemēro pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu, kas ražošanas procesā var ietvert pasākumus, ar kuriem mazina mikrobioloģisko risku; un

b) vēsturiski dati apstiprina, ka vismaz pēdējos sešos secīgos mēnešos pirms atļaujas došanas, visas dažādu tipu tādu dīgstu partijas, kas ražoti uzņēmumā, atbilst pārtikas nekaitīguma kritērijiem, kuri izklāstīti 1. nodaļas 1.18. un 1.29. ailē.

▼B

II PIELIKUMS

3. panta 2. punktā minētajos pētījumos ietilpst:

— produkta fizikāli ķīmisko īpašību specifikācijas, piemēram, pH, a_w, sāls saturs, konservantu koncentrācija un iepakojuma sistēmas tips, ņemot vērā uzglabāšanas un pārstrādes apstākļus, piesārņošanas iespējas un prognozējamo derīguma laiku; un

— esošās zinātniskās literatūras un pētījumu datu par konkrētā mikroorganisma augšanu un izdzīvošanu izpēte.

Ja nepieciešams, balstoties uz iepriekš minētajiem pētījumiem, pārtikas nozares dalībnieks veic papildu pētījumus, tostarp:

— prognozējošu matemātisku modelēšanu konkrētajam pārtikas produktam, izmantojot attiecīgā mikroorganisma kritiskos augšanas vai izdzīvošanas faktorus produktā;

— testus, lai noteiktu atbilstoši uzsēta mikroorganisma spēju augt vai izdzīvot produktā dažādos saprātīgi paredzamos uzglabāšanas apstākļos;

— pētījumus, lai novērtētu, kā attiecīgie mikroorganismi, kas var atrasties produktā tā derīguma laika laikā, aug un izdzīvo saprātīgi paredzamos izplatīšanas, uzglabāšanas un lietošanas apstākļos.

Iepriekš minētajos pētījumos ir jāņem vērā mainīgums, kas izriet no produkta, attiecīgajiem mikroorganismiem, kā arī pārstrādes un uzglabāšanas apstākļiem.