



Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus par pārtikas higiēnu





**EIROPAS KOMISIJA
VESELĪBAS UN PATĒRĒTĀJU AIZSARDZĪBAS
ĢENERĀLDIREKTORĀTS**

Briselē, 2012. gada 18. jūnijs

**Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr. 852/2004
noteikumus par pārtikas higiēnu**

Šim dokumentam ir tikai informatīvs nolūks. To nav pieņēmusi vai jebkādā veidā apstiprinājusi Eiropas Komisija.

Eiropas Komisija negarantē sniegtās informācijas precizitāti un neuzņemas atbildību par tās izmantošanu. Tāpēc lietotājiem būtu jāievēro piesardzība, izmantojot šo informāciju un uzņemoties visu ar to saistīto risku.

ŠĀ DOKUMENTA MĒRĶIS

Šis dokuments galvenokārt ir domāts pārtikas uzņēmumiem un kompetentajām iestādēm, un tā mērķis ir sniegt metodiskus norādījumus par jauno pārtikas higiēnas prasību īstenošanu un citiem ar to saistītiem jautājumiem.

PIEZĪME

Šis dokuments ir izstrādes procesā un to atjauninās, ņemot vērā dalībvalstu, kompetento iestāžu, pārtikas uzņēmumu un Komisijas Pārtikas un veterinārijas biroja pieredzi un sniegto informāciju.

1. IEVADS

Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu¹ (turpmāk „regula”) tika pieņemta 2004. gada 29. aprīlī. Tajā ir noteiktas vispārējās higiēnas prasības, kas jāievēro pārtikas uzņēmumiem visos pārtikas ķēdes posmos. Kopš regulas pieņemšanas Komisijai ir saņēmusi pieprasījumus paskaidrot vairākus tās aspektus. Šā dokumenta mērķis ir sniegt atbildi uz minētajiem pieprasījumiem.

Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju direktorāta pārstāvji ir vairākkārt tikušies ar dalībvalstu ekspertiem, lai pārrunātu un panāktu vienprātību vairākos jautājumos par regulas īstenošanu.

Lielākas pārredzamības nodrošināšanai Komisija ir arī veicinājusi diskusiju ar iesaistītajām pusēm, ļaujot dažādām sociāli ekonomisko interešu grupām paust savu viedokli. Šai nolūkā Komisija rīkoja tikšanos ar ražotāju, nozares, tirgotāju un patērētāju pārstāvjiem, lai pārrunātu jautājumus saistībā ar regulas īstenošanu.

Tika pausts uzskats, ka šīs sanāksmes un apspriedes būtu jāturpina, ņemot vērā regulas piemērošanā gūto pieredzi kopš 2006. gada 1. janvāra.

Jāpiebilst, ka jautājumi par valsts tiesību aktu neatbilstību regulai šai pasākumā netika skarti, un tos arī turpmāk risinās saskaņā ar Komisijas noteikto procedūru.

Šā dokumenta mērķis ir palīdzēt visiem pārtikas ķēdē iesaistītajiem dalībniekiem rast labāku izpratni par regulu un piemērot to pareizi un vienveidīgi. Tomēr šim dokumentam nav formāla juridiska statusa, un strīda gadījumā galīgā atbildība par likuma normu interpretāciju pieder Eiropas Kopienu Tiesai.

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

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu² (zināmi arī kā Vispārīgie pārtikas aprites tiesību akti); Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem³;
- Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulā (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem⁴; un

¹ OV L 226, 25.6.2004., 3. lpp.

² OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.

³ OV L 191, 28.5.2004., 1. lpp.

⁴ OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

- Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulā (EK) Nr. 2074/2005, ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004, izņēmums Regula (EK) Nr. 852/2004 un groza Regulu (EK) Nr. 853/2004 un Nr. 854/2005⁵.

Par Regulu (EK) Nr. 178/2002 ir izveidoti atsevišķi metodiski norādījumi.

(Sk. http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

⁵ OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.

2. PĀRTIKAS UZŅĒMUMU PIENĀKUMI

Regula jāīsteno pārtikas uzņēmumiem. Viņiem jānodrošina visu prasību pareiza izpilde, lai garantētu pārtikas nekaitīgumu.

Pārtikas uzņēmumiem, kas darbojas dzīvnieku izcelsmes pārtikas nozarē, papildu Regulai (EK) Nr. 852/2004, jāīsteno arī Regulas (EK) Nr. 853/2004 attiecīgās prasības.

3. DARBĪBAS JOMA

3.1. *Primārā ražošana*

Regula attiecas uz primāro ražošanu.

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

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

Primārajai ražošanai piemērojamos noteikumus nosaka Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punktā.

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

- pamatproduktu pārvadāšana, glabāšana un pārvietošana ražošanas vietā, ja produkti būtiski nemainās;
- dzīvu dzīvnieku pārvadāšana, ja tas vajadzīgs šīs regulas mērķu sasniegšanai; un
- augu valsts izcelsmes un zvejniecības produktu gadījumā – pārvadājumi, ar kuriem nogādā pamatproduktus, kuru īpašības nav būtiski mainītas, no ražošanas vietas uz uzņēmumu.

Tāpēc termins „primārā ražošana” šajos metodiskajos norādījumos nozīmē primāro ražošanu, tostarp minētās saistītās darbības.

„Primārā ražošana” ir termins, ar kuru raksturo saimniecībā vai līdzīgā līmenī veiktās darbības, un tās *inter alia* ietver:

- augu valsts produktu, tādu kā graudi, augļi, dārzeņi un garšaugi, ražošanu vai audzēšanu, kā arī minēto produktu pārvadāšanu, glabāšanu un apstrādi (ja produkti būtiski nemainās) saimniecībā un tālāku nogādāšanu uzņēmumā;
- pārtikas ražošanai paredzētu dzīvnieku ražošanu vai audzēšanu saimniecībā un jebkuras ar to saistītās darbības, kā arī gaļas ražošanai paredzētu dzīvnieku nogādāšanu tirgū, kautuvē vai dzīvnieku pārvadāšana no saimniecības uz saimniecību;
- gliemežu ražošanu vai audzēšanu saimniecībā un to iespējamo nogādi pārstrādes uzņēmumā vai tirgū;
- slaukšanu un piena uzglabāšanu saimniecībā;
- olu ražošanu un savākšanu ražotāja telpās, bet ne darbības, kas saistītas ar olu iesaiņošanu;
- zveju, zvejniecības produktu pārvietošanu (tos būtiski neizmainot) uz kuģa (izņemot saldētavas vai zivju pārstrādes kuģus) un to nogādāšanu pirmajā cietzemes uzņēmumā (ieskaitot izsoles telpās). Tas ietver saldūdens zveju (upēs, ezeros) un saldūdens zivju apstrādi un pārvadāšanu;
- zivju ražošanu un audzēšanu akvakultūras saimniecībās un to nogādi uzņēmumā;
- dzīvju gliemeņu ražošanu un audzēšanu un to nogādi izplatīšanas centrā, attīrīšanas vai apstrādes uzņēmumā;
- sēņu, ogu, gliemežu utt. vākšanu savvaļas apstākļos un to nogādi uzņēmumā.

Piezīmes par primāro ražošanu:

- **Primārās ražošanas vispārējie noteikumi** ir atrodami Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikumā. Turklāt par dažiem pārtikas veidiem (piem., svaigpienam, dzīvām gliemenēm) ir atrodami **sīkāki noteikumi** Regulā (EK) Nr. 853/2004 (sk. metodisko norādījumu 3. sadaļas 7. punktu par dažu Regulas (EK) Nr. 853/2004 noteikumu izpildi attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnu).

- **Zvejniecības produkti, kas nav būtiski izmainīti:** sk. metodiskos norādījumus 3. sadaļas 7 punktā.
- **Olu iesaiņošanas centri:** saskaņā ar jauno higiēnas noteikumu definīcijām un prasībām, olu iesaiņošanas centrus (pat ja tie ir izvietoti ražotājā saimniecībā) neuzskata par primāro ražošanu.
- **Piena savākšanas centri:** kad svaigpiens ir savākts no saimniecībām, tas pārstāj būt primārās ražošanas produkts. Piena savākšanas centrus, kur pienu uzglabā, kad tas ir savākts no saimniecības, un pirms to nogādā piena pārstrādes uzņēmumā, neuzskata par primārās ražošanas produktu.
- **Medus un citi biškopības produkti:** visas biškopībā veiktās darbības ir uzskatāmas par primāro ražošanu. Tas iekļauj bišu turēšanu (pat ja bišu stropi atrodas tālu no biškopja telpām), medus vākšanu, tā apstrādi centrifūgā un ietīšanu un/vai iesaiņošanu biškopja telpās. Citas darbības ārpus biškopja telpām (piem., centrifugēšana un/vai ietīšana/iesaiņošana) nav uzskatāmas par primāro ražošanu, tostarp darbības, ko biškopju interesēs veic kolektīvi uzņēmumi (piemēram, kooperatīvi).
- **Saldētavas vai zivju pārstrādes kuģi:** termins „primārā ražošana” neattiecas uz zvejniecības produktu pārvietošanu, glabāšanu un pārvadāšanu, ko veic uz saldētavas vai zivju pārstrādes kuģa klāja.
- **Asnu ražošana:**

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

I. Norādījumi asnu ražošanai

- Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 2. un 5. punkta e) apakšpunktu pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem diedzējamās sēklas jāuzglabā piemērotos apstākļos, lai aizkavētu to kaitīgu bojāšanos un aizsargātu tās no piesārņojuma. Visos ražošanas un izplatīšanas posmos asni jāaizsargā no visa veida piesārņojuma, kas pārtiku var padarīt par nederīgu lietošanai uzturā. Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitīgos organismus un nepieļautu mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām.

- Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta b) apakšpunktu un EFSA ieteikumiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem tieši pirms diedzēšanas sēklas jāmazgā ar dzeramo ūdeni. Ūdeni, kas izmantots sēklu mazgāšanai, asnu ražošanā otrreiz neizmanto.

- Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta c) apakšpunktu asnu ražošanā apūdeņošanai izmanto pirmām kārtām dzeramo ūdeni, lai novērstu piesārņojumu.

- Saskaņā ar EFSA ieteikumiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem jānodrošina, ka asni no ražošanas beigām līdz laišanai tirgū, kā arī transportēšanas laikā, tiek uzglabāti atdzesētā veidā.

II. Personīgā higiēna

Saskaņā ar I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta d) apakšpunktu pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem jānodrošina, ka personālam, kas veic darbības ar asniem, ir laba veselība un tas ir izgājis apmācības par veselības riskiem. It īpaši personāls, kas ražo vai ievāc asnus, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un, vajadzības gadījumā, aizsargājošu apģērbu. Personām, kuras slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājas, ko var nodot tālāk ar pārtiku, vai kurām ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, noteikts vispārējs aizliegums apstrādāt sēklas vai asnus vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kurš ir šādi skarts un nodarbināts pārtikas nozares uzņēmumā, kas ražo asnus, un var nonākt saskarē ar pārtiku, nekavējoties ir jāziņo pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmumam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, to cēloņiem.

III. Pārvadāšana

- I pielikuma A daļas II nodaļas 5. punkta a) un b) apakšpunktu tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtiku no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteinerus nedrīkst izmantot nekam citam kā tikai pārtikas pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.

3.2. Pamatprodukti

Pamatprodukti Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta b) apakšpunktā ir definēti šādi:

„*patmatprodukti*” ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti.

Pamatprodukti *inter alia* ietver:

- augu valsts produktus, piem., graudus, augļus, dārzeņus, garšaugus, sēnes un diedzētas sēklas;
- dzīvnieku valsts produktus, piem., olas, svaigpienu, medu, zvejniecības produktus, dzīvas gliemenes;
- savvaļas apstākļos savāktus augu vai dzīvnieku valsts produktus, piem., sēnes, ogas, gliemežus utt.

Piezīmes par pamatproduktiem

- **Svaiga gala** nav pamatprodukts, jo to iegūst pēc kaušanas.
- **Zvejniecības produkti** ir pamatprodukti arī pēc nogalināšanas, atasiņošanas, galvu atdalīšanas, ķidāšanas, spuru nogriešanas, sasaldēšanas un novietošanas transporta tarā primārās ražošanas līmenī. Produkti, kas rodas turpmākas zvejniecības produktu apstrādes rezultātā (piem., filejas atdalīšana, vakuumsaiņošana utt.) nav pamatprodukti.

3.3. *Pamatproduktu „nelieli daudzumi”, kas minēti regulas 1. panta 2. punkta c) apakšpunktā*

Regula nav piemērojama pamatproduktiem „nelielā daudzumā”, ko ražotājs tieši piegādā galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas produktus tieši piegādā galapatērētājiem.

Vispār jēdzienu „nelielā daudzumā” jāsaprot pietiekami plaši, attiecinot to *inter alia* uz:

- lauksaimniekiem, kas pamatproduktus (dārzeņus, augļus, olas, svaigpienu⁶ utt.) tieši pārdod galapatērētājam, piem., pie saimniecības vārtiem vai vietējā tirdziņā, vietējiem mazumtirgotājiem tiešai pārdošanai galapatērētājam un vietējiem restorāniem;
- personām, kas vāc savvaļā augošus produktus, tādus kā sēnes un ogas, to tiešai piegādei galapatērētājam vai vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri produktus tieši piegādā galapatērētājiem, un vietējiem restorāniem.

Atbilstoši Regulas (EK) Nr. 852/2004 1. panta 3. punktam dalībvalstis var pieņemt noteikumus, kas sīkāk nosaka „neliela daudzuma” jēdzienu atkarībā no vietējās situācijas, un noteikt vajadzīgos valsts tiesību aktus, ar kuriem nodrošina pārtikas drošības garantijas (uz risku balstīta pieeja).

Kopumā dalībvalstu pieņemto valsts tiesību aktu noteikumiem par nelieliem daudzumiem saskaņā ar 1. panta 2. punkta c) apakšpunktu būtu jāļauj turpināt esošo praksi, ja vien ar tiem tiek nodrošināta regulas mērķu sasniegšana.

3.4. *Pamatproduktu pārrobežu tirdzniecība nelielos daudzumos*

Regulas (EK) Nr. 852/2004 1. panta 3. punktā dalībvalstīm ir pienākums saskaņā ar saviem tiesību aktiem pieņemt noteikumus, kas reglamentē pamatproduktu tiešu piegādi nelielos daudzumos no ražotāja galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem.

⁶ Saskaņā ar Regulas Nr. 853/2004 10. panta 8. punktu dalībvalstis var pieņemt valsts noteikumus, ar ko aizliedz vai ierobežo tiešai lietošanai pārtikā paredzēta svaigpiena laišanu tirgū.

Dažreiz šāda piegādei var būt pārrobežu raksturs, īpaši ja ražotāja saimniecība atrodas teritorijā, kas atrodas tuvu dalībvalsts robežai.

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

3.5. *Primāro produktu pārstrāde saimniecībā*

Pamatproduktus var pārstrādāt saimniecībā, piem., svaigpienu pārstrādāt sierā, no augļiem izspiest sulu. Šīs darbības neiekļauj pasākumos, kas raksturoti kā primārā ražošana, un tāpēc tām ir piemērojami regulas II pielikuma noteikumi par pārtikas higiēnu un attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku arī Regulas (EK) Nr. 853/2004 atbilstošās prasības.

Piemēri

- Augļu sulas gatavošana saimniecībā

Ja saimniecībā (piem., ābolu) ražu vai daļu no ražas izmanto augļu sulas ražošanai saimniecības telpās, tāda saimniecība ir ārpus primārās ražošanas līmeņa. Augļu sulas ražošana ir uzskatāma par darbību, ko veic pēc primārās ražošanas, un tāpēc uz to attiecas Regulas (EK) Nr. 852/2004 atbilstošās prasības.

- Siera ražošana saimniecībā.

Siers rodas svaigpiena vai termiski apstrādāta piena pārstrādes rezultātā. Tāpēc siers nav pamatprodukts pat tad, ja to gatavo saimniecībā.

Līdz ar to siera ražošanai saimniecībā jābūt atbilstīgai attiecīgajām pārtikas higiēnas prasībām, kas noteiktas Regulā (EK) Nr. 852/2004 un Regulā (EK) Nr. 853/2004.

Piezīmes:

1. Kopumā Regulas (EK) Nr. 853/2004 darbības jomā parasti neietilpst mazumtirdzniecība (t.i. pārtikas produktu pārvietošana un/vai apstrāde un glabāšana pārdošanas vai piegādes punktā galapatērētājam). Tas nozīmē, ka ja sieru ražo un galapatērētājiem pārdod tikai saimniecībā vai vietējā tirdziņā (piem., tirdziņā, kas notiek reizi nedēļā, lauksaimniecības produktu tirdziņā utt.), šīs darbības ir jāveic atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 852/2004 un jo īpaši tās II pielikuma attiecīgajām prasībām, bet netiek prasīts nodrošināt atbilstību Regulas (EK) Nr. 853/2004 prasībām, izņemot attiecībā uz svaigpienu. Vajadzības gadījumā ir jānodrošina atbilstība valsts pasākumiem, kas ir noteikti saskaņā ar dalībvalstu tiesību aktiem, pamatojoties uz Regulas (EK) Nr. 853/2004 1 panta 5. punkta c) apakšpunktu.

2. Lai nodrošinātu ražošanu saimniecībās un saglabātu tradicionālās ražošanas metodes, dalībvalstis var ieviest valsts pasākumus būtisko

infrastrukturā prasību pielāgošanai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. pantā un Regulas (EK) Nr. 853/2004 10. pantā šim nolūkam paredzēto kārtību, ja tradicionālās metodes nevar nodrošināt, pamatojoties uz regulā noteiktajām prasībām.

3.6. *Olas un primārā ražošana*

Ņemot vērā Regulas (EK) Nr. 178/2002 3. panta 17. punktā noteikto primārās ražošanas definīciju un Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punktu, olu primārā ražošana iekļauj olu pārvietošanu, t. i. savākšanu un pārvadāšanu no vienas ēkas uz otru un olu glabāšanu ražošanas vietā, ja to īpašības būtiski nemainās. Olu iesaiņošana ražošanas vietā vai atsevišķā iesaiņošanas uzņēmumā nav uzskatāma par primārās ražošanas darbību. Tāpēc šīm darbībām ir jāatbilst attiecīgajām prasībām Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumā, Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma X sadaļā un 116. pantā un XIV pielikumā Regulā (EK) Nr. 1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem.

3.7. *Primārās ražošanas līmenī pamatproduktus var pārvadāt, uzglabāt un apstrādāt, ja to īpašības būtiski nemainās (sk. regulas I pielikuma A daļas I nodaļas 1. punkta a) apakšpunktu).*

Primārās ražošanas līmenī ar pamatproduktiem bieži veic darbības, lai uzlabotu to izskatu, piemēram:

- iesaiņošanu bez papildu apstrādes;
- dārzeņu mazgāšanu, lapu notīrīšanu, augļu šķirošanu utt.;
- graudu žāvēšanu;
- zivju nogalināšanu, atasiņošanu, ķidāšanu, spuru nogriešanu, sasaldēšanu un iesaiņošanu;
- medus centrifugēšana, lai attīrītu no medus šūnām.

Tādas darbības ir uzskatāmas par parastām ikdienā veicamām darbībām primārās ražošanas līmenī, un, tās veicot, nav jāapmierina prasības par pārtikas drošību, ko izvirza papildus primārās ražošanas prasībām.

No otras puses, dažu saimniecībā veiktu darbību rezultātā produktus var izmainīt un/vai var tajos ienest jaunus riska faktorus, piem., mizojot kartupeļus, griežot burkānus, iesaiņojot salātus ar iesaiņojuma gāzēm vai izmantojot gāzu atsūkņēšanu. Šīs darbības nevar uzskatīt par parastām ikdienā veicamām darbībām primārās ražošanas līmenī, nedz arī par darbībām, kas ir saistītas ar primāro ražošanu.

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

Tādas darbības kā neregulāra pārtikas apstrāde, sagatavošana, uzglabāšana un pasniegšana, ko veic privātpersonas pasākumos, tādos kā baznīcas, skolas un ciemata gadatirgos, neietilpst regulas darbības jomā. Tas ir izskaidrots Regulas (EK) Nr. 852/2004 9. apsvērumā. Otrajā teikumā ir teikts:

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

Termins „uzņēmums” ir iekļauts „pārtikas uzņēmuma” definīcijā (saskaņā ar Vispārīgiem pārtikas aprites tiesību aktiem (Regula (EK) Nr. 178/2002), „pārtikas uzņēmumam” ir jābūt „uzņēmumam”). Personas, kas neregulāri apstrādā, sagatavo, uzglabā un pasniedz pārtiku nelielos apjomos (piem., baznīcas, skolas vai ciemata gadatirgū, vai citās situācijās, tādās kā organizēti labdarības pasākumi, kuros ir iesaistīti atsevišķi brīvprātīgie), nevar uzskatīt par „uzņēmumu”, un tāpēc Kopienas higiēnas tiesību aktu prasības uz tiem neattiecas.

3.9. *Pārtikas uzņēmumi un pārdošana ar interneta starpniecību*

Daži uzņēmumi piedāvā savas preces pārdošanai internetā. Lai gan regulā šāds tirdzniecības veids īpaši netiek minēts, pārtikas uzņēmuma definīcija attiecas uz šādiem uzņēmumiem, un attiecīgās tiesību aktu prasības par pārtikas produktiem tiem ir piemērojamas.

4. JĒDZIENI „VAJADZĪBAS GADĪJUMĀ”, „ATTIECĪGĀ GADĪJUMĀ”, „ATBILSTOŠĪ” UN „PIETIEKAMI”

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

Nosakot, vai prasība ir vajadzīga, attiecīga, atbilstoša vai pietiekama Regulas (EK) Nr. 852/2004 mērķu sasniegšanai, jāņem vērā pārtikas raksturs un tās izmantošanas nolūks.

Uzņēmējs var pamatot savu izvēli saskaņā ar kārtību, kuras pamatā ir kritisko kontroles punktu bīstamības analīzes (*HACCP*) principi, vai saskaņā ar sava uzņēmuma darba kārtību. Arī regulas 7. pantā minētajos labas prakses norādījumos var būt derīgi ieteikumi un norādījumi par to, kā saprotama labākā prakse attiecībā uz gadījumiem, kad lietoti izteicieni „vajadzības gadījumā”, „attiecīgā gadījumā”, „atbilstoši” un „pietiekami”.

5. FLEKSIBILITĀTE

5.1. *Vispārīga informācija*

Regulā ir noteikti principi, kas piemērojami visiem pārtikas uzņēmumiem. Lai nodrošinātu, ka īpašām situācijām ir pieejami risinājumi, kam nav negatīvas ietekmes uz pārtikas drošību, regula paredz elastību. Šim nolūkam dalībvalstis var pieņemt valsts pasākumus noteiktu regulas pielikumu prasību pielāgošanai. Valsts pasākumus var raksturot šādi:

- to mērķis ir ļaut turpināt tradicionālo metožu izmantošanu pārtikas ražošanā, apstrādē un izplatīšanā; vai
- to mērķis ir apmierināt pārtikas uzņēmumu vajadzības, kuri atrodas reģionos, kur ir īpaši ģeogrāfiski šķēršļi;
- citos gadījumos tie attiecas tikai uz uzņēmumu būvniecību, konstrukcijām un iekārtām.

Dalībvalstis, kas vēlas pieņemt valsts pasākumus, pārredzamības nodrošināšanas nolūkos paziņo par to Komisijai un citām dalībvalstīm (sk. Regulas (EK) Nr. 852/2004 13. panta 5. punktu). Komisijai un citām dalībvalstīm ir tiesības izteikt piezīmes. Ja piezīmju rezultātā viedokļi dalās, jautājumu izskata pastāvīgā komiteja, kura var pieņemt lēmumu.

5.2. *Tradicionālās ražošanas metodes*

Dalībvalstīs pārtikas ražošana var notikt saskaņā ar ilgstošām tradīcijām, kuru nekaitīgums ir pierādījies, lai gan ne vienmēr tās ir pilnībā saskaņotas ar regulā noteiktām tehniskajām prasībām. Regulā ir atzīta vajadzība saglabāt šīs tradicionālās ražošanas metodes, kas pierāda Eiropas kultūras dažādību, un līdz ar to ir paredzēta pārtikas uzņēmumiem nepieciešamā elastība.

Šā dokumenta mērķis nav uzskaitīt dalībvalstu tradicionālās ražošanas metodes. Kompetento iestāžu ziņā ir uzņemties vajadzīgo iniciatīvu vai uzsākt darbību saskaņā ar iespējamiem pārtikas uzņēmumu lūgumiem pēc lielākas elastības.

5.3. *HACCP un fleksibilitāte*

HACCP metodoloģija pēc būtības ir elastīga, jo tā pamatojas uz ierobežotu principu un procesu kopumu pārtikas drošības atbalstam, neliekot pārtikas uzņēmumiem nodrošināt atbilstību noteikumiem vai īstenot procedūras, kas nav būtiskas vai nav pielāgotas to darbības konkrētajiem apstākļiem.

Norādījumiem par labu praksi higiēnas jomā un par *HACCP* principu piemērošanu, kas izstrādāti pašu pārtikas nozaru ietvaros valsts vai Kopienas līmenī, vajadzētu palīdzēt uzņēmumiem ieviest pēc *HACCP* principiem izveidotas procedūras, kas izstrādātas, vadoties no ražošanas specifikas.

Komisija ir izdevusi norādījumus, kuros ir izskaidrotas pamata iespējas saistībā ar elastību, ko paver pēc *HACCP* principiem izveidotu procedūru īstenošana.

6. UZŅĒMUMU REĢISTRĀCIJA UN APSTIPRINĀŠANA

6.1. *Ko praksē nozīmē uzņēmumu reģistrācija?*

Regulas (EK) Nr. 852/2004 6. panta 2. punktā ir prasīts, lai katrs pārtikas apritē iesaistītais uzņēmums būtu reģistrēts kompetentajā iestādē.

Reģistrācijas mērķis ir dalībvalstu kompetentajām iestādēm darīt zināmu uzņēmumu atrašanās vietu un darbības veidu, kas ļautu veikt oficiālo kontroli, kad valsts kompetentā iestāde to uzskata par nepieciešamu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 882/2004 31. pantā paredzētajiem vispārīgajiem principiem, saskaņā ar kuriem dalībvalstīm ir jānosaka kārtība, kādā reģistrācijai piesakāmi pārtikas un dzīvnieku barības apritē iesaistītie tirgus dalībnieki.

Reģistrācijas kārtībai vajadzētu būt vienkāršai, kuras gaitā kompetentai iestādei tiek sniegtas ziņas par uzņēmuma atrašanās vietu un veikto darbību.

Ja šīs ziņas jau ir pieejamas no citiem avotiem, piem., saistībā ar vides aizsardzību vai dzīvnieku veselību vai citiem administratīviem mērķiem, tās var izmantot arī pārtikas higiēnas nolūkiem.

Daži uzņēmumi specializējas pārtikas vairumtirdzniecībā (starpniecībā). Lai gan tie var organizēt pārtikas produktu kustību starp piegādātājiem un mazumtirgotājiem, tie ne vienmēr paši ir saskarsmē ar pārtikas produktiem un pat ne vienmēr tos glabā savās telpās (kuru var veidot biroja telpas). Prasība par reģistrāciju tiek piemērota, ja šie uzņēmumi atbilst „pārtikas uzņēmuma” vai „pārtikas apritē iesaistīta tirgus dalībnieka” definīcijai.

6.2. *Uzņēmumu apstiprināšana*

Saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem noteiktiem uzņēmumiem, kuros tiek veiktas darbības ar dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktiem, jāiegūst apstiprinājums, pirms tie drīkst laist savus produktus tirgū. Papildu informācijai sk. 4. sadaļu metodiskajos norādījumos par atsevišķu Regulas (EK) Nr. 853/2004 par pārtikas higiēnu noteikumu izpildi.

6.3. *Uzņēmuma apstiprināšana saskaņā ar valsts tiesību aktiem*

Regulā ir paredzēta iespēja, ka dalībvalstis pieprasa tādu pārtikas uzņēmumu apstiprināšanu, kuru apstiprināšana nav prasīta Kopienas tiesību aktos (ieskaitot Regulu (EK) Nr. 853/2004).

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

7. LABAS PRAKSES NORĀDĪJUMI HIGIĒNAS JOMĀ UN HACCP PRINCIPU PIEMĒROŠANAI

Regulas 7.–9. pants ir veltīts labas prakses norādījumu izstrādāšanai higiēnas jomā un HACCP principu piemērošanai.

Lai gan tie ir instrumenti brīvprātīgai izmantošanai, šādi norādījumi ļauj pārtikas nozarēm (**primārās ražošanas līmenī un līmenī pēc primārās ražošanas**) sīkāk aprakstīt, kā tirgus dalībnieki var nodrošināt atbilstību juridiskajām prasībām, kas regulā ir aprakstītas vispārinātā veidā.

Jaunajos noteikumos par pārtikas higiēnu ir noteiktas vairākas prasības, saskaņā ar kurām:

- galīgo lēmumu pieņem pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks: šim nolūkam regulā ir ieviesti izteicieni „vajadzības gadījumā”, „attiecīgā gadījumā”, „atbilstoši” un „pietiekami” (piem., „*jābūt pieejamam atbilstošam skaitam izlietņu*” vai „*tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku*”); vai
- tās ir izteiktas kā mērķi, par kuru sasniegšanas ceļiem gādā pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks (piem., attiecībā uz termisko apstrādi hermētiski noslēgtos traukos *visi apstrādes procesi ir tādēļ, lai nepieļautu produkta piesārņošanu procesa laikā*).

Labas prakses norādījumi ir labs instruments, kas var palīdzēt pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem šādā ziņā:

- spriest par kādas prasības vajadzību, atbilstību vai pietiekamību, piem., norādīt, kāds būtu atbilstošais izlietņu skaits; un
- noteikt regulā definēto mērķu sasniegšanas ceļus, piem., norādīt, cik bieži jānotiek aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai.

Norādījumos var ērti iekļaut aprakstus par procedūrām, ar kurām var nodrošināt pareizu regulas īstenošanu, tādām kā:

- procedūras riska novēršanai primārās ražošanas līmenī;
- procedūra tīrīšanai un dezinfekcijai pārtikas uzņēmumos;
- procedūra kaitēkļu apkarošanai un
- procedūra, lai tiktu izpildīta prasība par procedūru izveidošanu pēc HACCP principiem.

8. DOKUMENTĀCIJA

- 8.1. *Regula rada vajadzību pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem saskaņā ar procedūrām, kas izveidotas pēc HACCP principiem, izveidot dokumentāciju, kas ir samērīga ar uzņēmuma raksturu un lielumu.*
- 8.2. *Lai arī regulā tas nav prasīts, pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku laba prakse varētu būt izveidot arī papildu dokumentāciju, kas varētu palīdzēt sasniegt regulas mērķus. Veidojot šādu dokumentāciju, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pievērst vērību šādiem elementiem:*

Dokumentācija par prasībām attiecībā uz telpām

Dokumentācija var attiekties uz prasībām, kas ir izvirzītas telpām, paskaidrojot dažas regulā paredzētās vispārēja rakstura prasības, tādas kā:

- II pielikuma II nodaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktos, kur ir noteikts, ka grīdu un sienu virsmām „būtu 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” un f) apakšpunktā, kur ir noteikts, ka virsmām vispār „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”;
- II pielikuma III nodaļas 2. punkta b) apakšpunktā, kur ir noteikts, ka virsmām, kas nonāk saskarsmē ar pārtiku, jābūt no gludiem, mazgājamiem, pret koroziju izturīgiem un netoksiskiem materiāliem, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši”.

Dokumentācija par prasībām attiecībā uz darbību

Dokumentācija var attiekties uz prasībām attiecībā uz darbību, tādām kā:

- II pielikuma IX nodaļas 4. punktā: „Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus”;
 - vajadzība pamatot šādu frāžu izvēli: „vajadzības gadījumā”, „attiecīgā gadījumā”, „atbilstoši” un „pietiekami”;
 - pēc HACCP principiem izveidotas procedūras un atzīmes.
- 8.3. ***Kopumā šī dokumentācija veidos darbības kārtību, kas ir svarīgs pārtikas drošības elements.***

Ir vairākas iespējas, kā veidot šo dokumentāciju:

- daļu no dokumentācijas vai visu vajadzīgo dokumentāciju var atrast labas prakses norādījumos;

- pārtikas uzņēmumi var nolemt veidot *ad hoc* dokumentāciju atbilstoši savai situācijai;
- saskaņā ar procedūrām, kas izveidotas pēc *HACCP* principiem (ņemot vērā pārtikas uzņēmumiem, jo īpaši mazajiem uzņēmumiem, vajadzīgo elastību).

Dokumentāciju var nodrošināt kā laboratorijas analīžu rezultātus, ziņojumus par kaitēkļu apkarošanu, temperatūras mērījumus, kā arī rakstu avotu citātu veidā, celtniecības materiālu piegādātāja nodrošinātās dokumentācijas veidā utt.

9. TEHNISKIE JAUTĀJUMI (PIELIKUMI)

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

Regulā ir prasīts, ka, laižot pārtiku tirgū hermētiski noslēgtos traukos, visiem pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem ir jāizmanto karstuma apstrādes process, kas atbilst starptautiski atzītiem standartiem. Šādi standarti ir izstrādāti Pārtikas kodeksā, piemēram:

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

9.2. *Apmācība (II pielikuma XII nodaļa)*

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

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

Apmācību var panākt dažādā ceļā. Tas ietver apmācību pašu vajadzībām, mācību kursu organizēšanu, profesionālo organizāciju un kompetento iestāžu informāciju kampaņu rīkošanu, labas prakses norādījumus utt.

Attiecībā uz *HACCP* apmācību mazu uzņēmumu personālam jāņem vērā, ka šādai apmācībai ir jābūt samērīgai ar uzņēmuma lielumu un raksturu un jāattiecas uz to, kā *HACCP* piemēro pārtikas uzņēmumos. Ja izmanto labas prakses norādījumus higiēnas jomā un *HACCP* principu piemērošanas jomā, apmācības mērķis būtu iepazīstināt personālu ar šo norādījumu saturu. Ja atzīst, ka noteiktā pārtikas uzņēmumā pārtikas drošību var sasniegt, īstenojot priekšnoteikumu prasības, apmācību vajadzētu pielāgot konkrētajai situācijai.

9.3. *Transports (II pielikums, IV nodaļa)*

Lai nodrošinātu pārtikas drošību un piemērotību cilvēku patēriņam, veicot piegādi, ir jāizmanto atbilstošas transporta sistēmas.

Regulā noteikts, ka, transportējot nefasētus pārtikas produktus (t. i., neiesaiņotas pārtikas preces tiešā kontaktā ar pārtikas transportlīdzekļa kontaktvirsmu un atmosfēru) šķidrā, granulu vai pulvera veidā, uzņēmējiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, ir jāizmanto specializēti transportlīdzekļi.

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

Tā kā vārds „granulas” var nozīmēt „granulētā veidā” vai „graudu veidā”, ir saņemti vairāki lūgumi precizēt šā formulējuma nozīmi. Kopumā būtu loģiski ierobežot šo prasību attiecībā uz pārtikas produktiem, kas granulu formu ir ieguvuši pēc pārstrādes (piemēram, cukurs), vai attiecībā uz graudiem, kas ir nolobīti, nomazgāti vai iepriekšapstrādāti un tiks iepakoti pārdošanai galapatērētājam. Tādēļ būtu jāizslēdz tādi pirmprodukti kā labība, kas ir novākta un kurai ir nepieciešama turpmāka apstrāde (ar vai bez priekšapstrādes) pirms nodošanas cilvēku patēriņam.

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

Prasība uzņēmējiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, pēc iespējas izmantot tīru ūdeni, ir minēta vairākās higiēnas noteikumu daļās.

Ja zivis vai dzīvās gliemenes tiek apstrādātas primārajā ražošanā, piesārņojuma novēršanai ir jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs ūdens (tīrs jūras ūdens vai svaigs līdzvērtīgas kvalitātes ūdens):

- „Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas audzē, izmanto vai medī dzīvniekus vai ražo dzīvnieku izcelsmes pirmproduktus, pēc vajadzības jāveic attiecīgi pasākumi: [...] d) piesārņojuma novēršanai vienmēr jāizmanto dzeramais vai tīrs ūdens;” (Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikums, A daļa, II panta 4. punkta d) apakšpunkts);

Līdzīgas prasības ir noteiktas attiecībā uz zvejniecības produktu vai dzīvu gliemeņu apstrādi, ja tie nav pirmprodukti:

- „Tīru ūdeni var izmantot nesadalītiem zvejniecības produktiem. Tīru jūras ūdeni var izmantot dzīvām gliemenēm, adatādaiņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem; tīru ūdeni var izmantot arī ārējai mazgāšanai. Ja tiek izmantots tīrs ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām un procedūrām, lai nodrošinātu, ka šāda ūdens izmantošana nav pārtikas produktu piesārņojuma avots.” (Regulas (EK) 852/2004 II pielikums, VII nodaļa, 1. punkta b) apakšpunkts);

- „[...] tīru jūras ūdeni var izmantot zvejniecības produktu apstrādei un mazgāšanai, ledus sagatavošanai, ko izmanto, lai atdzesētu zvejniecības produktus, un ātrai vēžveidīgo un gliemju atdzesēšanai pēc termiskās apstrādes.” (Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikums, VIII sadaļa, 3. punkta c) apakšpunkts).

Piezīmes attiecībā uz tā izmantošanu:

Gan primārajā ražošanā, gan turpmākā zvejniecības produktu vai dzīvu gliemeņu apstrādē pēc primārās ražošanas ir jāveic pasākumi, lai nodrošinātu, ka izmantotais tīrais ūdens nerada zvejniecības produktu vai dzīvo gliemeņu piesārņojumu. Uzņēmējiem ir jāveic ūdens drošības/kvalitātes pārraudzības un dokumentācijas procedūras. Šie pasākumi ir jāietver *HACCP* procedūrās, nosakot, ka tīrs ūdens ir izmantojams visos posmos pēc pirmapstrādes.

Atbildīgās iestādes uzdevums ir apstiprināt, vai uzņēmēju izstrādātās procedūras ir pietiekamas un pienācīgi veiktas, lai neradītu risku patērētājiem.

- **Pieņemot lēmumu par šāda ūdens izmantošanu** un/vai izstrādājot procedūras, kas ir balstītas uz *HACCP* principiem, uzņēmējiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, jāpievērš uzmanība dažādiem aspektiem, piemēram:
 - ūdens sastāva (ietverot iespējamos piesārņotājus, piemēram, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vielas, toksiskās aļģes utt.), kā arī tā iespējamo variāciju (sezonālas ietekmes, lietusūdens notekūdeņu novadīšana utt.) izpēte ūdens ņemšanas vietās, lai nodrošinātu, ka tas nesatur mikroorganismus, kaitīgas vielas vai toksisko jūras planktonu tādos daudzumos, kas tiešā vai netiešā veidā varētu ietekmēt pārtikas nekaitīgumu;
 - dabisko un cilvēka radīto piesārņojuma avotu novērtēšana un iespējamie aizsardzības pasākumi to novēršanai (upes grīva, bagarēšana utt.);
 - ūdens ražošanas (utilizācija, apstrāde utt.), uzglabāšanas un apgādes sistēmu apraksts.
- **Izmantojot šādu ūdeni**, uzņēmējiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, ir jānodrošina, ka tas nerada zvejniecības produktu vai dzīvo gliemeņu piesārņojumu. Šā mērķa sasniegšanai pastāv vairāki veidi, piemēram:
 - ūdens sūknēšana tīra ūdens sagatavošanai, novēršot ūdens apgādes piesārņojumu, izvairoties no piesārņotajām teritorijām, sūknējot ūdeni no liela dziļuma, sūknējot to attālās teritorijās). Šādu pasākumu veikšana varētu būt pietiekama kuģiem, kas darbojas atklātā jūrā;
 - ūdens attīrīšanas iekārtas izmantošana, lai nodrošinātu, ka prasības attiecībā uz tīru ūdeni tiek ievērotas. Tas var ietvert daļiņu ievākšanu, kam seko adsorbcija un sanitārā apstrāde; un/vai
 - citi piemēroti pasākumi.

Labas prakses rokasgrāmatas var būt piemērots palīgmateriāls uzņēmējiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, šo pasākumu noteikšanai, lai nodrošinātu, ka izmantotais tīrais ūdens nav zvejniecības produktu piesārņojuma avots.

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

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

Visas noteiktās darbības ir veicamas telpās, kur uzglabā pārtiku, ja nav norādīts citādi (piemēram, oficiāli apstiprinātas transportlīdzekļu mazgāšanas ierīces).