

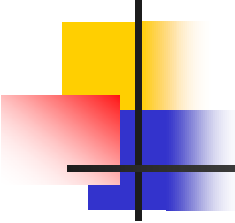
Higiēnas prasības mājražošanas uzņēmumiem.

Linda Uglanova PVD Ziemeļvidzemes pārvalde
tel.29328444,64207931



Ja uzņēmējs vēlas realizēt savu produkciju, nepieciešama reģistrācija PVD:

- Svaigi augļi un dārzeņi –primārais ražotājs
- Griezti, skābēti, marinēti augļi vai dārzeņi-pārstrādātājs vai mājražotājs (atkarībā no veida kur tos realizēs)
- Piena ,gaļas u.c. dzīvnieku izcelsmes produkti-mājražotājs vai pārstrādātājs (atkarībā no veida kur tos realizēs)
- Svaigpiena vai olu realizācija mazos apjomos (tirgos vai veikalos)-jāsaņem svaigpiena vai olu realizācijas atļauja PVD.



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

(var produkciju realizēt tirgos,
mazumtirdzniecībā ,sabiedriskajā ēdināšanā)

Galvenās atšķirības no ražotāja:

Nav jāievēro HACCP principi

Ir jāievēro labas higiēnas prakses norādījumi
(vadlīnijas)

Nav prasības apdarei,kanalizācijai,ventilācijai

Nav obligāti jāveic produktu analīzes

Dokumentus var kārtot citas personas

Jautājums par veselību

Nav higiēnas minimuma apmācība (MK 409),
(bet vispārīgu apmācību vajag)



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Telpas-tīras (higiēniski apstākļi) 852/2004 1.pielikums
- Audzēšanas vieta-("nē"bijušo izgāztuvju, lopu kapsētu, atkritumu poligonu vietās ,500m no pesticīdu noliktavām, 20 m no lielceļiem)
- Šķirošanas /saiņošanas vieta
- Noliktava/glabātuve-(durvju priekša līdzena, netiek grauzēji)
- Sanitārais mezgls (līdz 1000 m² -1,var būt sausā , bet iespēja dezinficēt rokas, mazākās saimniecībās – mājās)



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Telpas-852/2004 1.pielikums
- Apgaismojums-pietiekams
- Kurtuve atdalīta
- Tehnika –citur, vai vismaz 10-15 m attālumā
- Degviela, smērvielas pesticīdi –ne tuvumā
- Grīda, sienas –viegli tīrāmi
- Ventilācija (kondensāts->pelējums)
- Dezinfekcija vismaz reizi gadā pirms ražas



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Ierīces , konteineri-tīri dezinfekcija pēc nepieciešamības
- Nē rūšainiem nažiem
- Spali košā krāsā
- Kastes tīras (īpaši kas nāk no veikaliem)
- Konteinerus dezinficē vismaz reizi gadā pirms ražas
- Ūdens-tekošs/auksts ūdens (rokām), roku žāvēšana-vismaz netālu no šķirošanas
- Dārzeņu mazgāšanai auksts ūdens atsevišķi no rokām



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Mēslošana/augu aizsardzības līdzekļi:
Nedrīkst lietot notekūdeņus (m/b piesārņojums)
Nav vēlama mēslošana papildmēslošana ar vircu
tiem dārzeņiem, kam ēd virszemes daļas
Augu aizsardzības līdzekļus glabā atsevišķi
slēgti, oriģinālā iepakojumā
Darbības dokumentētas (nosaka Pārtikas aprites
uzraudzības likums 8. pants



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Marķējums (vispārīgais- MK 964 + kvalitātes -Reg. 1580/2007)

Mazgātiem –derīguma termiņš

Kam standarti –jāievēro

Izsekojamība-kas, cik daudz , kad ienācis,
-uz kuriem aizgājis.(Reg.178/2002
18.pants)



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

Iepakojums-tīrs ,derīgs pārtikai (852/2004 1.pielikums)

- Nedrīkst izmantot minerālmēslu maisus, cukura un miltu maisi īslaicīgi (jo vide m/o vairošanai)

Transports-tīrs

Atkritumi-izvāc katru dienu, marķēti konteineri, izgāztuve vai kompostēšana

Tīrīšana-dezinfekcija (852/2004 1.pielikums = MK 203)

- Balsināšana ar krītu, +2 % vara vitriols,
- Menno Florades
- Glabājas slēgti
- Var izmantot sadzīves mazgāšanas līdzekļus

Deratizācija

- mehāniski/fiziski aizsardzības līdzekļi
- Invāzijai nelabvēlīgi apstākļi
- Deratizācijas plāns (lamatu skaits, plāns)
- Līgums , ja paši netiek galā

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Darbinieki (852/2004 1.pielikums)

Bez medicīniskās grāmatīnas bet veseli (nav akūtas zarnu /kuņģa infekcijas, caureja, atklātas inficētas brūces)

“nē” ēšanai, smēķēšanai, košlāšanai

Brūces ar košu plāksteri

Kopti nagi

Salātiem, garšaugiem ieteicami cimdi

Apmācība-darba drošība, higiēna –instruktāža, paraksts



Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Dokumenti

Uzskaitē par tīrīšanas, dezinfekcijas, deratizācijas pasākumiem.

Savi un citu veiktie laboratoriskie izmeklējumi

Lauka vēsture

Augu aizsardzības līdzekļu uzskaitē

Produkcijas uzskaitē

Personāla instruktāža

Galvenais uzsvars: tīrība, izsekojamība, izvairīšanās no piesārņojuma, minimāla uzskaitē, veseli darbinieki)

Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu pārstrādātājiem

(var produkciju realizēt tirgos, mazumtirdzniecībā sabiedriskajā ēdināšanā)

Papildus nosacījumi, (ja mizo, marinē, sāla, skābē, griež):

Sienas 1,8-2 m augstumā mazgājamas

Ūdens monitorings-kārtējais MK 235

Vienreiz lietojamais iepakojamais materiāls

Plastmasas spainīši-rūpīga dezinfekcija

Mizoto/rīvēto dārzeņu uzglabāšanas temp.- 0 °C, ražošanas telpā +12 °C, izplatīšanas posmā +4 +8 °C

Elektroniskie svāri jāverificē reizi gadā

E. Coli (īpaši bioloģiskajiem), Salmonella (dārzeņu salātiem), Leptospira interrogans (stirpās glabātiem)

Pārtikas piedevas MK noteikumi Nr.158

Attiecas HACCP principi



Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu pārstrādātājiem

Papildus nosacījumi, (ja mizo, marinē, sāļa, skābē, griež):

Darbiniekiem sanitārās grāmatiņas

Personālam minimālās higiēnas prasības

Markējums-tirdzniecības nosaukums, neto masa, sastāvdaļas, sulfīti, ja to daudzums vairāk kā 10 mg/kg, derīguma termiņš, ražotāja nosaukums un adrese.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem

- Mājražotājs-uzņēmējs, kas produkciju ražo telpās, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas, bet kur regulāri laišanai tirgū tiek gatavota pārtika. Saražoto produkciju uzņēmējs pārdod ražošanas vietā vai tirgos un gadatirgos.
- Prasības telpām saskaņā ar EK Regulas 852/2004 2.pielikuma 3.nodaļu
- Prasības svaigpienam saskaņā ar EK Regulas 853/2004 3.pielikuma 9.sadaļas prasībām.



Informācija

zm.gov.lv

↓
Pārtika un veterinārija

↓
Pārtikas nozaru labas higiēnas prakses
vadlīnijas

↓
Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas
ražošanai mājas apstākļos

Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas ražošanai mājās apstākļos



Graudaugi, eļļas augi, pākšaugi

Dārzeni

Augļi , ogas

Ēdināšana atklāta un slēgta tipa

Maize, konditorija

Mājražotāji-gaļa, piens, maize

Svaigpiens

Zvejas produkti

Biškopības produkti u.c



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

- Mājražotāji pārsvarā izmanto pašu ražotas izejvielas un produkta sastāvdaļas, tomēr, atkarībā no ražoto produktu veida un sortimenta, daļu no produkcijas sastāvdaļām iepērk, piemēram, ieraugu, sāli, garšvielas u.c. **Pārtikas, tajā skaitā izejvielu, sastāvdaļu un materiālu piegādei vai iepirkšanai izvēlas zināmus un drošus piegādātājus.**
- Produkcijas ražošanā izmantojot savā saimniecībā iegūto svaigpienu **vadās pēc Labas higiēnas prakses vadlīnijām piena ieguvei un pirmapstrādei.**

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

Prasības pārstrādei paredzētam svaigpienam:

Neapstrādātam govs pienam jāatbilst šādiem kritērijiem:

- Dzīvotspējīgo šūnu skaits (baktēriju kopskaits) novērtējums 30 ° C temperatūrā 1 ml $\leq 100\ 000^*$
 - Somatisko šūnu skaita novērtējums (uz 1 ml) $\leq 400\ 000^{**}$
- *vidējais ģeometriskais lielums divos mēnešos, ņemot vismaz divus paraugus mēnesī
- **vidējais ģeometriskais lielums trīs mēnešos, ņemot vismaz vienu paraugu mēnesī. (EK Regula 853/2004)
- Nedrīkst saturēt inhibitorus (vielas, kas palēnina vai aptur ķīmiskas reakcijas noriši, mikrofloras attīstību, nomāc fermentu darbību, tajā skaitā mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi)
 - Atbilstošām organoleptiskām īpašībām (bez citām garšām, smaržām, piemaisījumiem)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

- Produkcijas ražošanai svaigpienu izlieto tūlīt pēc slaukšanas vai, ja apstrādi neuzsāk 2 stundu laikā, atdzesē līdz temperatūrai, kas nav augstāka par $+8^{\circ}\text{C}$, ja pienu izmanto tajā pašā dienā, vai līdz temperatūrai ne augstākai kā $+6^{\circ}\text{C}$, ja pienu paredzēts apstrādāt nākošajā dienā un uzglabā šādā temperatūrā, līdz tā apstrādei;
- Neapstrādātu govju pienu drīkst izmantot piena produktu ražošanai no termiski neapstrādāta piena, taču īpaša uzmanība jāpievērš piena kvalitātei.

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas aprites telpu higiēna

- Ciktāl praktiski iespējams, telpas un tirdzniecības automāti jānovieto, jāprojektē, jāveido un jāuztur tīri un labā kārtībā un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska, jo īpaši tā, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi.

(EK Regula 852/2004 2.pielikums 3.nodaļa)

Pieļaujama virtuve, bet vienlaicīgi nedrīkst gatavot maltīti, ēst, mazgāt veļu, uzņemt, barot mājdzīvniekus.

Tualete-pieļaujama sausā tualete ar obligātu iespēju mazgāt /dezinficēt rokas.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Iekārtas un aprīkojums

- Virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli.
- atbilstoši jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija;

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)

Ledusskapis pietiekami ietilpīgs

Emaljētie trauki nelūp

Skābētiem produktiem –nē emaljētiem produktiem

Marķējums, ka trauki derīgi pārtikai

Koka inventārs-bez skabargām

Dzīvnieku izcelsmes produktiem –ierīces instrumentu dezinficēšanai ar 82 °Ckarstu ūdeni vai līdzvērtīga sistēma.



Ūdens apgāde

- „Dzeramais ūdens” ir ūdens , kas atbilst obligātajām nekaitīguma prasībām
(Prasības noteiktas MK 235/2003 1.pielikumā)
- Dzeramā ūdens piegādātāji un uzņēmēji katru gadu izstrādā monitoringa programmu. Ūdens piegādātāji un uzņēmēji to saskaņo ar Sabiedrības veselības aģentūru.
(MK 833/2009 28.punkts)

Mājražotājiem nevajag auditmonitoringu, ja ražo miltus, eļļu, citus produktus, **kam ūdens nav sastāvdaļa.**

Kārtējo monitoringu veic vienu reizi divos gados.

Auditmonitoringa rādītājus var samazināt saskaņojot ar aģentūru līdz pat vienai reizei sešos gados.

(MK 833/2009 28.punkts)



Ūdens apgāde

- Jābūt atbilstošai dzeramā ūdens apgādei, kas jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu, ka pārtikas produkti nav piesārņoti;
- Pārstrādātais ūdens, ko izmanto apstrādē vai kā sastāvdaļu, nedrīkst radīt piesārņojuma risku.
- Ja viena izlietne darbu secība, nemazgā rokas, ja izlietnē ir darbarīki, uzmanīgi ar jēliem produktiem, nevar izmantot pēc tualetes apmeklējuma.

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Tehnoloģisko procesu ievērošana

- Pārtikas uzņēmumiem ir **jāievēro dokumentēts pasākumu komplekss**, kas nodrošina higiēnas un ražošanas atbilstību ražotāja noteiktajām kvalitātes prasībām. (LR Pārtikas aprites uzraudzības likums)
- **Visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma**, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī.

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)



Specifiskie ražošanas procesi

- **Pienu** pasterizē vismaz 72°C temperatūrā izturot ne mazāk kā 15 sekundes, vai izmantojot citi temperatūras un laika kombināciju, kur pasterizācijas efekts ir līdzvērtīgs (63°C izturot 30 minūtes)
- **Krējumu** pasterizē augstākā temperatūrā nekā pienu, jo augstāka tauku saturs dēļ nepieciešama augstāka temperatūra lai likvidētu mikroorganismus un inaktivētu fermentus: lipāzi un peroksidāzi, kas var izraisīt krējuma bojāšanos. (virs 80°C)
- **Skābpiena dzērienu** ražošanā izmanto paaugstinātus pasterizācijas režīmus ($+85^{\circ}\text{C}$ - $+87^{\circ}\text{C}$ /10 -15 minūtes), šādi pasterizācijas režīmi rada labvēlīgus apstākļus ieraugu mikrofloras attīstībai un pagarina produkta uzglabāšanas ilgumu.
- **Siera** ražošanas procesā pievienojot recēšanas fermentus iespējama kaitīgo baktēriju nokļūšana pienā. Nogatavināšanas laikā nevēlamie pelējumi un raugi var producēt mikotoksīnus-vielas ar kancerogēnām īpašībām.

(“Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai.”
Latvijas agrārās ekonomikas institūts. 2006)



Specifiskie ražošanas procesi

Skābēti Kāposti /gurķi

Kāpostu skābēšanā jāparedz atsevišķas telpas sekojošu darbību veikšanai:

a)Izejvielu izkraušana, sagatavošana , mazgāšana

b)Mucu magāšana un dezinfekcija

c)Kāpostu smalcināšana, mucu pildīšana

d)Kāpostu skābēšana(pienskābā fermentācija)

e)Kāpostu uzglabāšana

f)gatavā produkta fasēšana, saiņošana

Telpu skaits var būt mazāks pie nosacījuma, ka darbības a),b),c) un f) netiek veiktas vienlaikus, tos var veikt vienā telpā bet pēc kārtas, atsevišķā laikā. Procesiem d) un e) nepieciešamas atsevišķas telpas, jo tas saistīts ar atšķirīgām temperatūras prasībām. Nelielās saimniecībās ir iespējams strādāt tikai divās telpās, veicot visus sagatavošanas un pēc tam fasēšanas darbus vienā telpā, bet skābēšanu un uzglabāšanu otrā.



Specifiskie procesi

- *Botrytis cinerea* (pelēkā puve)-cilvēkiem nav bīstams, bet traucē pienskābos fermentēšanas procesus-tādēļ pievērš uzmanību izejvielai
- *Erwinia sp.*(bakteriālā puve)-kāposti kļūst mīksti un slikti uzglabājas
- *E.coli*-no inficēta ūdens vai personāla
- *Salmonella spp.*- no inficēta ūdens, personāla
- *Leptospira interrogans*-no grauzējiem un inficēta ūdens
- *Listeria monocytogenes* skābētiem kāpostiem un gurķiem nav aktuāls(jo skābā vidē nevairojas) , citos produktos no inficētas augsnes, ūdens, piena un gaļas produktiem



Specifiskie ražošanas procesi

- **Galas produkti**

Aukstā kūpināšana (+12+22⁰C) līdz 14 diennaktis

Karstā kūpināšana (+41+60 ⁰C) 30 min līdz 2 stundas

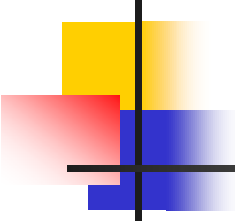
Karsti kūpinātus vistu izstrādājumus kūpina +100 +110 ⁰C 1,5 -2,0 stundas, līdz temperatūra iekšienē sasniedz +73 ⁰C .

Atdzesēšana-vēsā vietā veic tā, ka 2 stundu laikā sasniedz +21 ⁰C iekšējo temperatūru un tālākā dzesēšanas procesā +5 ⁰C sasniedz 4 stundu laikā. Kopumā dzesēšanas process nepārsniedz 6 stundas. Pēc atdzesēšanas kūpinājumus novieto ledusskapī + 4 ⁰C temperatūrā.

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas temperatūras režīmi

- Izejmateriāli un visas sastāvdaļas, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tās no piesārņojuma.
- Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai. Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. **Tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskos aspektus sagatavojot, pārvadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus veselībai.** Pārtikas aprites uzņēmumiem, kas ražo, apstrādā un iesaino pārstrādātus pārtikas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas izejmateriālu un pārstrādātu materiālu atsevišķai glabāšanai, un pietiekamai dzesēšanas zonai.

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas temperatūras režīmi

- Produkta iekšējās temperatūras mērīšanai izmanto "adatas" tipa termometru.
- Termometru , atkarībā no termometra tipa regulāri kalibrē jeb pārbauda
- Transportējot jānodrošina temperatūras režīms (aukstuma somas, saldētas ar ūdeni pildītas pudeles u.c)
- Transportam nepieciešama PVD atļauja
- Ievēro katra produkta specifiskās prasības transportēšanas laikā
- Lai novērstu šķerspiesārņojuma rašanos , dažāda veida produktus transportē dažādās somas/kastes vietās.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas izsekojamība

- Visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku, barību, produktīvos dzīvniekus un jebkuras citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai, var izsekot.
- Pārtiku vai barību, ko laiž tirgū pienācīgi markē vai identificē, lai atvieglotu tās izsekojamību, izmantojot atbilstīgus dokumentus vai informāciju saskaņā ar attiecīgām konkrētāku noteikumu prasībām.

(EK Regula 178/2002)

Jāparedz nekvalitatīvas produkcijas atsaukšanas procedūra



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Iepakojamais materiāls

- Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu.
- Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam.
- Iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma. Vajadzības gadījumā, jo īpaši, izmantojot kārbas un stikla burkas, jānodrošina iepakojuma konstrukcijas izturība un tā tīrība.
- Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.
- Materiāli atļauti saskarei ar pārtiku-marķējums un sertifikāts
- Atkārtoti izmantojamais-dezinfekcija!!!



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas derīguma termiņi to pamatojums

- Pārtikas uzņēmums savā darbībā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, kā arī par izplatāmās pārtikas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām un uzņēmuma deklarētajām prasībām.
- Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonas, ražotājs vai izplatītājs pārtiku atzīst par nederīgu, ja tai ir beidzies derīguma termiņš.

(LR Pārtikas aprites uzraudzības likums)

Ražotājs testē laboratoriski savu saražoto produkciju lai pamatotu derīguma termiņu.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas piedevu lietošana

- Pārtikas piedevas lieto patērētāja interesēs, un to lietošanas iemesli ir šādi:

lai saglabātu pārtikas uzturvērtību. Pārtikas uzturvērtības samazināšana ir attaisnojama tikai tad, ja šī pārtika neveido ievērojamu normālas diētas daļu vai pārtika tiek ražota patērētāju grupām ar īpašām diētiskām prasībām;

lai nodrošinātu ar pārtiku patērētāju grupas ar īpašām diētiskām prasībām;

lai saglabātu pārtikas kvalitāti un stabilitāti vai uzlabotu pārtikas organoleptiskās īpašības - ar nosacījumu, ka netiek mainīts pārtikas saturs un īpašības tādā veidā, ka tiek maldināts patērētājs;

lai nodrošinātu pārtikas ražošanu, apstrādi, sagatavošanu, iesaiņošanu, transportēšanu un uzglabāšanu.

(MK 158/2007 noteikumi par pārtikas piedevām)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas piedevu lietošana

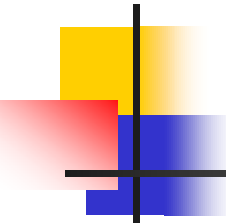
- Pārtikas piedevu neizmanto, lai slēptu bojātu izejmateriālu vai nevēlamu (piemēram, nehigiēnisku) darba paņēmieni izmantošanu pārtikas ražošanas, apstrādes, sagatavošanas, iesaiņošanas, transportēšanas vai uzglabāšanas procesā.
- Pārtikas piedevu lietošana ir atļauta tikai tad, ja:

ir pamatota to lietošanas tehnoloģiskā nepieciešamība un šo mērķi nevar sasniegt ar citiem ekonomiski un tehnoloģiski iespējamām līdzekļiem;

ir zinātniski pierādījumi, ka lietotajā daudzumā pārtikas piedeva nerada draudus patērētāja veselībai;

netiek maldināts patērētājs.

(MK 158/2007 noteikumi par pārtikas piedevām)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Obligātās veselības pārbaudes personīgās higiēnas ievērošana.

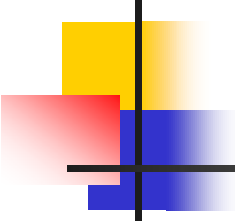
- Obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic personām, kuru darbs (mācību prakse) ir tieši saistīts ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai

(MK 494 /2001 Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm)

Personīgās higiēnas noteikumi (apģērbs, mati, nagi, rotas, smaržas, ēšana, košļāšana, garšošana ar pirkstiem)

Saslimuši nestrādā

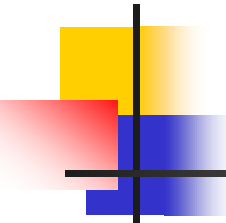
Aptieciņa-dezinfekcijas , pretapdeguma līdzeklis, necaurlaidīgs materiāls (ne ādas un ne produkta krāsā)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras

- Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki ievieš, īsteno un saglabā saskaņā ar *HACCP* principiem izveidotu pastāvīgu procedūru vai procedūras.
- HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - apdraudējumu jeb bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti) sistēmas galvenais uzdevums ir īstenot uzņēmumā tādu darbības un uzraudzības mehānismu, kas nodrošina patērētāja veselībai, dzīvībai un videi nekaitīgu un derīgu pārtikas produktu ražošanu un izplatīšanu.

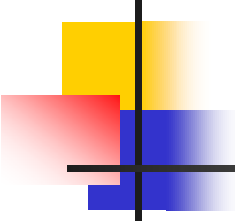
(EK Regula 852/2004 5.pants)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras

ES tiesiskie akti un rekomendācijas noteic, ka visiem pārtikas ražošanas uzņēmumiem attiecīgos gadījumos jāveic šādi higiēnas pasākumi:

- pārtikas mikrobioloģisko kritēriju izpilde;
- noteiktu mērķu sasniegšanai nepieciešamu procedūru ievērošana;
- pārtikas produktu temperatūras kontroles prasību izpilde;
- aukstuma ķēdes uzturēšana;
- paraugu noņemšana un analīze.

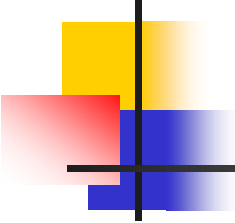


Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras

Paškontroles sistēmas procedūras un dokumentācija mājražotājiem varētu būt:

- ražotā produkta sastāvdaļu, iepakojamā materiāla u.c. iepirkšanas vai piegādes procedūras;
- izejvielu, sastāvdaļu, daļēji apstrādātu un gala produktu uzglabāšanas procedūras (laiks, temperatūra);
- termiskās apstrādes procedūras (laiks, temperatūra);
- tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras (tīrīšanas un dezinfekcijas programma un/vai grafiks);
- mikrobioloģiskās testēšanas plāns,
- dzeramā ūdens monitoringa plāns;
- mājražotāja un tā ģimenes locekļa, kas iesaistīts pārtikas aprītē, personas medicīniskā grāmatīņa;
- apliecinājums par higiēnas apmācību kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" noklausīšanos;
- līgums par atkritumu izvešanu un, ja nepieciešams, kaitēkļu, t.sk. grauzēju, iznīcināšanu. ("Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai."

Latvijas agrārās ekonomikas institūts. 2006)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Mikrobioloģiskās testēšanas plāns (paškontroles ietvaros)

- Izmeklējumi uz *Listeria monocytogenes* visiem piena produktiem (vismaz 2 x gadā)
- Izmeklējumi uz *E.coli* -sieri, sviests un krējums no termiski neapstrādāta un termiski apstrādāta piena (vismaz 1x gadā)
- Izmeklējumi uz Koagulāzes pozitīvajiem stafilokokiem-sieri, kas ražoti no termiski apstrādāta un termiski neapstrādāta piena (vismaz 1x gadā)

(EK Regula 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem)

Katram produkta veidam var atrast vadlīnijās



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Tīrīšana un dezinfekcija

- Bīstamas un/vai neēdamas vielas, tostarp dzīvnieku barība, atbilstoši jāmarkē un jāglabā atsevišķos un drošos konteineros. (EK Regula 852/2004 2.pielikums)
- Tīrīšanas programmā jeb plānā paredz:
 - kas jātīra
 - cik bieži veic tīrīšanu
 - kā veicama tīrīšana
 - jāizstrādā instrukcija kā un kādus ķīmiskus līdzekļus lieto



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Kaitēkļu apkarošana

- Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus. Jābūt arī izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai nepieļautu mājdzīvnieku pieklūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām.

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)

- mehāniski/fiziski aizsardzības līdzekļi
- Invāzijai nelabvēlīgi apstākļi
- Deratizācijas plāns (lamatu skaits, plāns)
- Līgums , ja paši netiek galā



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem- Personāla apmācība

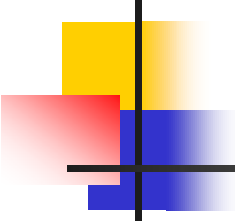
- Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina,
- ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam.

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)

- Uzņēmējs nodrošina, ka personas, kas iesaistītas darbā ar pārtiku noklausās mācību kursu:

“Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”
darbinieks noklausās mācību kursu reizi divos gados

(MK 409/2005 Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālas kvalifikācijas prasības)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas produktu marķēšanas prasības

Fasētai precei jānorāda:

- ❑ Tirdzniecības nosaukums
- ❑ Sastāvdaļas
- ❑ Neto masa
- ❑ Ražotājs un adrese
- ❑ Derīguma termiņš(norāde sākas ar vārdiem:
"izlietot līdz" dzīvnieku izcelsmes produktiem
un "ieteicams līdz")
- ❑ Uzglabāšanas un lietošanas noteikumi.
(MK 964/2004 "Pārtikas preču marķēšanas noteikumi")



Svaigpiena realizācija

- Ja pienu vēlas realizēt nefasētu (sabiedriskā ēdināšanā, tirgū, veikalā) tad to uz vietas lej pircēja traukos vai pēc pircēja lūguma vienreizlietojamā iepakojumā, kas atbilst normatīvajos aktos noteiktajam, jāsaņem piena realizācijas atļauja PVD.
- Ja pienu vēlas realizēt fasētu, tad to var safasēt savā saimniecībā, bet drīkst realizēt tikai **gala patērētājam** (t.i savā saimniecībā, savā veikalā, tirgū).
- Ja pienu vēlas realizēt fasētu un **dot veikalā** fasētu pudelēs, tad jāveic uzņēmuma darbības atzīšana kā ražošanas uzņēmumam, izvērtējot aktivitāti-piena fasēšana. (stingras prasības kā nopietnam ražotājam)
- Jāaizpilda pavaddokuments pienam (MK 875/2007 2.pielikums)
- Markējumā jānorāda-"svaigpiens", derīguma termiņš-"izlietot līdz", uzglabāšanas apstākļi, piena ražotāja nosaukums un adrese.
- Pienam jāatbilst mikrobioloģiskajiem un kvalitātes rādītājiem (MK 875/2007 1.pielikums)

Paldies par uzmanību!

