

1. Ievads	5
1.1. Mērķis	5
1.2. Nozares īss raksturojums	5
1.3. Izmantotā likumdošana un vadlīnijas.....	6
1.4. Vadlīnijās izmantoto terminu un saīsinājumu raksturojums.....	7
1.5. Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi konkrētajā pārtikas aprites posmā.....	10
2. Infrastruktūra un darba vide	11
2.1. Teritorija	11
2.2. Atkritumu savākšana.....	11
2.3. Prasības ražošanas telpām un palīgtelpām.....	12
2.4. Prasības aprīkojumam, iekārtām un inventāram.....	13
2.5. Prasības kontroles ierīcēm to pārbaudei	17
2.6. Ventilācija un apkure	17
2.7. Apgaismojums	17
2.8. Ūdensapgāde.....	18
2.9. Kanalizācija.....	19
2.10. Sanitārās telpas un sanitārais aprīkojums	19
2.11. Transports	20
2.12. Specifiskās nozares prasības.....	20
3. Izejvielu un procesu kontrole	21
3.1. Nekaitīguma prasības izejvielām un izejmateriāliem	21
3.2. Izejvielu un izejmateriālu uzglabāšana	22
3.3. Prasības uzglabāšanas telpām	24
3.4. Pārvadāšana.....	25
3.5. Higiēnas prasības iesaiņojuma materiāliem un iepakojumam	25
4. Pārstrāde, tehnoloģiskie procesi	26
4.1. Piemērota inventāra izvēle.....	26
4.2. Trauku sagatavošana konservēšanai.....	27
4.3. Ievārījumu, džemu pagatavošana.....	27
4.4. Sulu ražošana	29
4.5. Sīrupu pagatavošana	30
4.6. Kaltēšana un vītinašana.....	30
4.8. Raudzētu alkoholisko dzērienu pagatavošana	31
4.11. Gatavās produkcijas iesaiņošana un iepakošana.....	32
4.12. Gatavās produkcijas uzglabāšana	32
4.14. Gatavās produkcijas transportēšana.....	36
4.16. Specifiskas nozares prasības	37
5. Tīrīšana , dezinfekcija un deratizācija	37
6. Pārtikas atkritumi	38
7. Personāla higiēna	39
8. Personāla apmācība	42
9. Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība	42
9.1. Pārtikas produktu izsekojamība	42
9.2. Kritiskie kontroles punkti	43
9.3. Mikrobioloģiskā piesārņojuma kontrole un novēršana.....	44
9.4. Fizikālā piesārņojuma kontrole.....	45
9.5. Ķīmiskā piesārņojuma kontrole un novēršana.....	45

9.6. Analīžu paraugu ņemšanas kārtība un periodiskums.....	45
9.7. Derīguma termiņa noteikšana	47
10. HACCP (paškontroles procedūras).....	47

1. Ievads

1.11. Mērķis

Šīs vadlīnijas izstrādātas, lai sekmētu labu higiēnas un labu ražošanas prakses ieviešanu mazajos augļu un ogu pārstrādes uzņēmumos un mājražošanā, kā arī mazajās alkohola ražotnēs. Vadlīniju mērķis ir panākt saražotās produkcijas nekaitīgumu, tajā pat laikā nevajadzīgi neapgrūtinot mazos ražotājus ar liekām un ražošanu traucējošām prasībām.

Tā kā, saskaņā ar Regulas 852/2004 15.pantu, mazajos pārtikas uzņēmumos nav iespējams identificēt visus kritiskos kontrolpunktus, dažos gadījumos laba higiēnas prakse var aizstāt kritisko kontroles punktu uzraudzību. Tāpat, prasība – izveidot “kritisko robežu”, nenozīmē, ka vienmēr nepieciešams noteikt skaitlisko robežu, dažreiz tas ir pasākumu komplekss, kas jāveic, lai gala rezultāts neradītu draudus patērētāju veselībai.

Lai izvairītos no mazo pārtikas uzņēmumu nevajadzīgas apgrūtināšanas, prasības saglabāt dokumentāciju ir elastīgākas, kā lielajiem uzņēmumiem.

Šīm vadlīnijām būtu jāveicina mazos augļu un ogu pārstrādātājus un mājražotājus turpināt izmantot tradicionālās metodes visos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos.

Vadlīnijas nepieciešamas arī, lai nākotnē koordinētu sadarbību starp ražotāju, Pārtikas veterināro dienestu un citām kontrolējošām institūcijām.

1.11. Nozares īss raksturojums

Šīs vadlīnijas aptver divas galvenās nozares, kuras ir savā starpā cieši saistītas – augļu un ogu pirmapstrādi, pārstrādi un alkohola ražošanu no pašražotās augļu – ogu produkcijas:

Augļu un ogu pārstrāde.

Tā sevī ietver gan termisku, gan ķīmisku apstrādi. Šīs vadlīnijas nosaka labas higiēnas prakses ievērošanu šādiem pārstrādes veidiem:

kaltēšana, vītināšana;
ievārījumu pagatavošana; (arī svaigi rīvēts)
svaigi spiestu sulu pagatavošana
sīrupu pagatavošana;
saldēšana.

Alkoholisko dzērienu ražošana.

Alkoholisko dzērienu pagatavošana var sevī ietvert termisku, ķīmisku un bioloģisku apstrādi. Vadlīnijās apskatīta vīna pagatavošana.

1.11. Izmantotā likumdošana un vadlīnijas

1.3.1. Eiropas Parlamenta un Padomes regula EK 852/2004 no 2004.g.29.aprīļa par pārtikas produktu higiēnu;

1.3.2. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.g.28.janvāra regula EK 178/2002, ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu;

1.3.3. Eiropas Parlamenta un Padomes regula EK 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskiem kritērijiem;

1.3.4. MK noteikumi Nr.235 no 2003.g. 29.aprīļa „Dzeramā ūdens obligātā nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”

1.3.5. MK noteikumi Nr. 637 no 2006.g. 1.augusta „Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku”

1.3.6. MK noteikumi Nr. 964 no 2004.g. 23.novembra „Pārtikas preču marķēšanas prasības”

1.3.7. MK noteikumi Nr. 452 no 2005.g. 26.jūnija „Noteikumi par mērīšanas līdzekļu verificēšanu, verificēšanas sertifikātiem un verificēšanas atzīmēm”.

1.3.8. MK noteikumi Nr. 203 no 1999.g. 4. jūnija „Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība”

1.3.9. MK noteikumi Nr.86 no 2001. g. 2.marta „Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas”.

1.3.10. MK noteikumi Nr.409 no 2005.g. 17. jūnija „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”

1.3.11. MK noteikumi Nr.378 no 2003.g.8.jūlija „Kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības augļu džemam, želejai, marmelādei un saldinātam kastaņu biezenim”

1.3.12. MK noteikumi Nr.86 no 2001.g.27.februāra „Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas”

1.3.13. MK noteikumi Nr.128 no 2003.g.21.marta „Obligātās nekaitīguma un marķējuma prasības augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem”

1.11. Vadlīnijās izmantoto terminu un saīsinājumu raksturojums

Antioksidanti - vielas, kas pagarina pārtikas produkta saglabāšanās laiku, aizsargājot to no oksidācijas izraisītās bojāšanās (piemēram, sasmakšana, krāsas maiņa);

Apdraudējums – bioloģisks, ķīmisks vai fizisks faktors pārtikā vai barībā, vai tāds pārtikas vai barības stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz veselību.

Deratizācija – grauzēju iznīcināšana.

Dezinfekcija – pārtiku piesārņojošo mikroorganismu līmeņa samazināšana līdz pārtikai drošam līmenim ar higiēnai apmierinošu ķīmisko vielu vai fizisko metožu palīdzību, kurām nav nelabvēlīgas ietekmes uz pārtiku.

Dezinsekcija – kaitīgo, nevēlamo kukaiņu, parazītu iznīcināšana ar speciālām ierīcēm vai ķīmiskām vielām.

Dzeramais ūdens – ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas LR MK noteikumos Nr. 235 no 2003.29.04. “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”

Galapatērētājs – pēdējais pārtikas produkta patērētājs, kurš neizmanto pārtiku uzņēmējdarbībā, kas saistīta ar pārtikas apriti.

Hermētiski noslēgts trauks – trauks, kas veidots un paredzēts drošībai pret apdraudējumu iekļūšanu tajā;

Iepakošana – viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā, un **iepakojums** ir pats ārējais trauks;

Iesaiņošana – pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un **iesaiņojums** ir pats ietinamais materiāls vai trauks;

Izejvielas – vielas, kuras nepieciešamas, lai pagatavotu šajās vadlīnijās apskatītos produktus (ievārījumi, džemi, kompoti, sulas, sīrupi un raudzēti dzērieni)

Izejvielu sagatavošana ir izejvielu kvalitātes pārbaude un atbilstoši tehnoloģiskā procesa prasībām nepieciešamās pirmapstrādes operācijas.

Izgatavotājs – juridiskā vai fiziskā persona, kas ražo preces realizācijai citām personām;

Izsekojamība – spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku, barību, produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.

Kaitīgais piesārņojums – jebkura viela vai veidojums, arī bioloģisks, ķīmisks vai mehānisks veidojums, kura klātbūtne pārtikā var pasliktināt tās kvalitāti un nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai;

Konservanti – vielas, kas noteiktos uzglabāšanas apstākļos pagarina pārtikas produkta saglabāšanas laiku, aizsargājot to no mikroorganismu izraisītās bojāšanās;

Kritiskais kontroles punkts (KKP) – pārtikas drošības pakāpe, kurā iespējams izmantot kontroli, un, kura ir būtiska, lai aizsargātu vai lai samazinātu to līdz pieļaujamam līmenim;

Kvalitāte – īpašību kopuma, kas nodrošina pārtikas spēju apmierināt patērētāju vajadzības tās ķīmiskajā sastāvā, fizikālajās īpašībās, izskatā, krāsā, smaržā, garšā, uzturvērtībā;

Labas ražošanas prakse – dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina ražošanas stabilitāti un tiek regulāri uzraudzīts;

Mājražošana – **pārtikas ražošana realizācijai, kas saskaņā ar regulas 852/2004 2.pielikuma 3.nodaļu, notiek telpās, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas, bet kur regulāri laišanai tirgū tiek gatavotas pārtika; mājražoto produkciju drīkst izplatīt tikai tieši gala patērētājam .**

Maksimālā deva – pārtikas piedevas lielākais pieļaujamais daudzums patēriņam gatavā pārtikas produktā;

Marķēšana – pārtikas vai tās iesaiņojuma nodrošināšana ar datiem, kas raksturo attiecīgo pārtiku un sniedz patērētājam nepieciešamo informāciju par to;

Mikrobioloģiskais kritērijs – 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 vienībās.

Mikroorganismi – baktērijas, vīrusi, raugi, pelējuma sēnes, aļģes, mikroskopiskie vienšūņi, mikroskopiskie parazitiskie helminti, kā arī to toksīni un metabolīti.

Minimālais derīguma termiņš – datums, līdz kuram, ievērojot uzglabāšanas režīmu, fasētā pārtikas prece saglabā savas specifiskās standartizētās īpašības;

Maksimālais derīguma termiņš – datums, pēc kura prece vairs nav lietojama uzturā.

Neapstrādāts pārtikas produkts – pārtikas produkts, kas nav bijis pakļauts apstrādei vai ir bijis pakļauts tādai apstrādei, kura nav radījusi izmaiņas tā sākotnējā sastāvā (piemēram, dalīts, griezts, kapāts, mizots, lobīts, malts, tīrīts, atdzesēts, sasaldēts, iesaiņots);

Obligātās nekaitīguma prasības – prasību kopums, kuru ievērošana nodrošina produkta, procesa vai pakalpojuma nekaitīgumu cilvēku veselībai;

Organoleptiska (sensora) pārbaude – ar cilvēka jutekļiem uztveramu pārtikas īpašību (izskata, konsistences, krāsas, smaržas, garšas un citu īpašību) novērošana;

Pamatprodukti, jeb pirmprodukti – primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti;

Pārstrāde – jebkura darbība, tostarp karsēšana, vārīšana, konservēšana, nogatavināšana, kaltēšana, marinēšana, smalcināšana, pakļaušana mehāniskam spiedienam vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu;

Pārstrādes produkti – pārtikas produkti, ko iegūst pēc pamatproduktu pārstrādes.

Partija – identificējamu produktu grupa vai komplekts, kas iegūts attiecīgajā procesā praktiski identiskos apstākļos un ražots attiecīgajā vietā viena noteikta ražošanas perioda laikā.

Pārtika – jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturā, vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā.

Pārtikas aprīte – visas stadijas, ko iziet izplatīšanai paredzētā pārtika (ieguve, sagatavošana pārstrādei, pārstrāde, ražošana, iesaiņošana, uzglabāšana, pārkraušana, pārvadāšana, importēšana, eksportēšana, izplatīšana, ēdiena pagatavošana un citas stadijas) līdz patērēšanai;

Pārtikas aprītes tiesību akti – normatīvi akti, kas Kopienas vai valsts līmenī reglamentē pārtiku vispār, un jo īpaši pārtikas nekaitīgumu; tie attiecas uz jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu;

Pārtikas higiēna, turpmāk tekstā "higiēna" – ir pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu;

Pārtikas izplatīšana – pārtikas piedāvāšana, pārdošana vairumtirdzniecībā un mazumtirdzniecībā, nodošana saskaņā ar līgumu, izdalīšana bez maksas;

Pārtikas nekaitīguma kritērijs – kritērijs, kas nosaka produkta vai pārtikas produktu partijas pieņemamību, un to piemēro tirgū laistajiem produktiem.

Pārtikas piedevas – dabiskas vai sintētiskas vielas, kuras lieto, lai mainītu pārtikas konsistenci, krāsu, smaržu, garšu, uzturvērtību, saglabāšanos vai kādas citas īpašības, un kuras nav lietojamas kā pastāvīgs pārtikas produkts (krāsvielas, konservanti, aromatizatori, emulgatori, cukura aizstājēji, stabilizatori un citas vielas);

Pārtikas uzņēmums – jebkurš uzņēmums, kas nes peļņu vai ne, publisks vai privāts, kas saistīts ar jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu.

Patērētājs – persona, kas pārtiku izlieto personiskajām vajadzībām vai cita pārtikas produkta izgatavošanai;

Piesārņojums – apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana;

Plūsma – visu tehnoloģisko stadiju secība augļu, ogu pārstrādes procesā.

Procesa higiēnas kritērijs – kritērijs, kas norāda uz ražošanas procesa pieņemamu darbību. Šāds kritērijs neattiecas uz produktiem, kas laisti tirgū. Tas nosaka piesārņojuma līmeni, kuru pārsniedzot ir nepieciešami korektīvi pasākumi, lai saglabātu procesa higiēnu pārtikas aprītes tiesību aktiem atbilstošā līmenī.

PVD – Pārtikas veterinārais dienests

Ražošanas, pārstrādes izplatīšanas posmi – visi posmi, tostarp imports no pārtikas primārās ražošanas, to ieskaitot līdz tās uzglabāšanai, pārvadāšanai, pārdošanai vai piegādei galapatērētājam;

Receptūra – nepieciešamo izejvielu sastāva un daudzuma uzskatījums gatavā produkta ražošanā;

Risks – apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību varbūtība un minētās ietekmes nopietnība.

Saldinātāji – cukuru nesaturošas vielas, kas piešķir pārtikas produktam saldu garšu;

Skābes – vielas, kas palielina pārtikas produkta skābumu vai piešķir tam skābu garšu;

SVA – Sabiedrības veselības aģentūra

Tehnoloģiskā instrukcija (apraksts) – noteikta izstrādājuma veida pagatavošanai nepieciešamās receptūras, tehnoloģiskā procesa, kā arī gatavā produkta kvalitāti raksturojošo rādītāju apraksts.

Tehnoloģiskais process – produkta pagatavošanai nepieciešamās tehnoloģiskās operācijas un to režīmi.

1.11. Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi konkrētajā pārtikas aprites posmā

1.5.1. Cik vien iespējams, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina pirmproduktu un izejvielu pasargāšana no piesārņojuma visos to pārstrādes posmos.

1.5.2. Visiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāizpilda Kopienas un valsts tiesību aktu noteikumi, kas attiecas uz bīstamības kontroli pārtikas produktu ražošanā.

1.5.3. Tā kā šīs vadlīnijas ir vērstas uz mazajiem augļu un ogu pārstrādātājiem un mājražotājiem, tas nozīmē, ka tiem ir jāievēro arī tiesību aktu noteikumi, kas attiecas uz bīstamības kontroli primārajā ražošanā un ar to saistītām darbībām – pirmproduktu pārvadāšanu, uzglabāšanu un apstrādi to ražošanas vietā.

1.5.4. Tas sevī ietver pasākumus, kas kontrolētu augsnes, ūdens, mēslojuma, augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu radīto piesārņojumu, atkritumu uzglabāšanu, pārvadāšanu un likvidēšanu.

1.5.5. Lai panāktu galaprodukta nekaitīgumu, jāievēro obligātās prasības telpām, aprīkojumam, instrumentiem, tarai, apgaismojumam, kanalizācijai un citām ražošanas procesā izmantotām vietām un iekārtām. Jānodrošina atbilstoša

ūdensapgāde, pārtikas atkritumu aizvākšana un likvidācija. Stingri jāievēro personīgā higiēna.

1.5.6. Produktam jābūt marķētam atbilstoši normatīvo aktu prasībām, lai nodrošinātu pārtikas produkta izsekojamību.

2. Infrastruktūra un darba vide

Šeit apskatīti obligāto prasību principi, kas attiecas uz visiem šajās vadlīnijās apskatītajiem pārstrādes veidiem. Katrs uzņēmumam individuāli jāparedz, kādā veidā šīs prasības tiek apmierinātas.

2.11. Teritorija

2.1.1. Augļu un ogu pārstrādes vietai jābūt nepiesārņotā teritorijā. Apkārtējā vide nedrīkst radīt draudus ražošanas telpu piesārņojumam.

2.1.2. Teritorijas segumam jānodrošina ūdens notece un jānovērš piesārņojums (t.sk. putekļi).

2.1.3. Gaisss nedrīkst būt piesārņots ar ražošanas procesam neatbilstīgām specifiskām smakām.

2.1.4. Uzņēmumam pieguļošā teritorija un autoceļi jāuztur tīri.

2.11. Atkritumu savākšana

2.2.1. Jābūt iekārtotai atsevišķai vietai atkritumu uzglabāšanai un tai jāatrodas atstatus no ieejas ražošanas un noliktavu telpās, kā arī atstatus no logiem, caur kuriem tiek veikta dabiskā ventilācija.

2.2.2. Atkritumu konteineriem, ja tādi tiek izmantoti, jābūt no piemērota materiāla – viegli tīrāmiem un nepieciešamības gadījumā dezinficējamiem (ķīmiski vai termiski).

2.2.3. Atkritumu konteineriem jābūt slēgtiem un atbilstoši marķētiem (ar ūdens noturīgu krāsu vai marķieri uzraksts “ATKRITUMI”).

2.2.4. Augu valsts atkritumvielas var kompostēt. Komposta vietai jābūt atstāta no ražošanas telpām, lai novērstu piesārņojuma risku ar neatbilstīgām smakām un kaitēkļiem.

2.2.5. Atkritumu konteineriem jābūt atbilstošā daudzumā, lai novērstu esošo atkritumu konteineru pārpildīšanos vai atkritumu uzkrāšanos ārpus konteineriem.

2.11. Prasības ražošanas telpām un palīgtelpām

2.3.1. Telpām jābūt izvietotām un konstruētām tādā veidā, lai spētu nodrošināt tehnoloģisko procesu izpildi.

2.3.2. Izmantojot nodalījumu laikā, iespējams pielāgot higiēnas prasībām dažādas ražošanas stadijas (piemēram pirmapstrāde, mehāniska apstrāde, gatavā produkta pagatavošana, fasēšana) vienās un tajās pašās ražošanas telpās, kurās nav iespējams veikt rekonstrukciju, lai atšķirīgās ražošanas procesa stadijas varētu veikt dažādās telpās. Ražošanas procesā paredzamās darbības veicamas secīgi viena aiz otras. Ja izejvielu mazgāšana un šķirošana notiek telpās, kur vēlāk tiks veikta to mehāniska vai termiska pārstrāde, telpa un darba virsmas pēc izejvielu pirmapstrādes jātīra.

2.3.3. Plānojot jaunas ražošanas telpas, pareizs telpu izvietojums, jāparedz jau ražotnes plānojumā.

2.3.4. Telpas, kur pārstrādā un uzglabā pārtiku, jāuztur tīras un labā stāvoklī.

2.3.5. Ražošanas palīgtelpas, personāla telpas, sanitārās telpas un noliktavas jāuztur labā stāvoklī.

2.3.6. Grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī. Grīdas segumam jābūt viegli tīrāmam un dezinficējamam. Grīdas segumam un stāvoklim jānovērš šķidrums uzkrāšanās uz tās. Ja uz grīdas nonāk daudz ūdens vai citi šķidrums, jāierīko drenāža. Drenāžai jābūt noslēgtai vai aprīkotai ar restēm, lai novērtu grauzēju iekļūšanu ražošanas telpās.

2.3.7. Sienu segumam jābūt labā stāvoklī. Ražošanas telpās sienām jābūt no gluda, neapsorbējoša materiāla bez plaisām un spraugām, tām jābūt viegli tīrāmām un darba augstumā dezinficējamām. Savienojumam starp sienu un grīdu jābūt viegli tīrāmam, ja iespējams – ar izliekumu. Sienas noliktavās (arī vīna nogatavināšanas telpās), kur tiek novietoti iesaiņoti un/vai iepakoti gatavie produkti var būt no akmens, vai līdzīga materiāla. Sienas noliktavu telpās regulāri jātīra.

2.3.8. Griesti (vai, ja griestu nav, tad jumta iekšējā virsma) jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensāciju (īpaši, ja nav griestu) un kondensāta uzkrāšanos, pelējuma sēnīšu augšanu un daļiņu izplatību. Tiem jābūt viegli tīrāmiem.

2.3.9. Logi(un citas atveres) jāveido tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tie jāaprīko ar pretinsektu sietu, ko var viegli noņemt, lai notīrītu. Sieti jāuztur labā kārtībā. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem.

2.3.10. Durvīm jābūt ar gludu, neabsorbējošu virsmu, viegli tīrāmām un dezinficējamām.

2.3.11. Kāpnes, lifti un citas palīgierīces kā platformas, teknes jābūt konstruētām un novietotām tā, lai nepieļautu pārtikas piesārņošanu

2.11. Prasības aprīkojumam, iekārtām un inventāram

2.4.1. Visām virsmām, tai skaitā aprīkojumu un inventāra virsmām, telpās, kur notiek augļu un ogu pārstrāde, jābūt viegli tīrāmām un labā stāvoklī.

2.4.2. Iekārtu konstrukcijai jābūt tādai, lai tajās neuzkrātos produktu sastāvdaļas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi, nevairotos mikroorganismi, neslēptos kaitēkļi. Iekārtu konstrukcijai jānodrošina viegla apkope.

2.4.3. Visām rotējošām detaļām iekārtās jābūt kārtīgi nostiprinātām, lai izslēgtu to iekļūšanu produktā.

2.4.4. Iekārtu detaļas, šļūtenes nedrīkst turēt tieši uz grīdas, bet jāizmanto āķi, plaukti, paliktņi u.c.

2.4.5. Iekārtām jāizmanto tikai tādas smērvielas, kuras paredzētas pārtikas ražošanas iekārtām. Izņemot, ja smērvielu tiek lietota vietā, kur pilnībā novērsta produkta piesārņošanās ar to. Tādā gadījumā jānodrošina smērvielu glabāšanas, izmantošanas atbilstoša uzraudzības procedūra.

2.4.6. Iekārtu apkopei un remontam nepieciešamie materiāli ražošanas telpā drīkst atrasties tikai apkopes un remonta laikā. Remonts un apkope nedrīkst notikt vienlaicīgi ar ražošanas procesu.

2.4.7. Cauruļvadiem krāniem, vārstiem un aizbīdņiem iekārtās jābūt projektētiem tā, lai tie būtu viegli tīrāmi. Cauruļvadiem jābūt pēc iespējas īsiem un tādiem, lai nodrošinātu produktu un mazgājamo šķīdumu brīvu izliešanu. Šīs prasības jāievēro tiem ražotājiem, kuri iekārtu konstruē paši vai pielāgo savām vajadzībām jau gatavu iekārtu. Ja iekārta ir sertificēta kā īpaši paredzēta konkrētu produktu ražošanai, tad šīs prasības jau būs izpildītas.

2.4.8. Iekārtām un aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar produktu, jābūt veidotiem no tādiem materiāliem, kas ir paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

2.4.9. Jāizmanto nerūsējoši, netoksiski materiāli, kuri nereaģē ar skābēm, kas atrodas augļos un ogās. Iegādājoties jaunu iekārtu vai aprīkojumu, jāņem vērā, kāds produkts tiks ražots un šī iekārta – vai tā materiāls nereaģēs ar augļos un ogās esošajām skābēm. Nedrīkst izmantot alumīnija traukus skābiem produktiem.

2.4.10. Žāvēšanas un kaltēšanas iekārtām, ja tās nav ražotāja sertificētas, jāizmanto netoksiski, nerūsējoši materiāli. Sietiem jābūt stingri iestiprinātiem rāmī. Rāmim var būt veidots no koka. Tam jābūt gludam, bez atskabargām. Rāmim jābūt izņemama, lai veiktu tīrīšanu.

2.4.11. Sīkais inventārs (darba rīki, trauki, naži u.c.) jātīra tik bieži, cik nepieciešams, kā arī jāiekļauj tīrīšanas plānā (grafikā).

2.4.12. Visiem mērīšanas instrumentiem, kurus izmanto KKP parametru kontrolei un citiem nepieciešamajiem mērījumiem, jābūt verificētiem un/vai kalibrētiem noteiktā kārtībā.

2.4.13. Augļu pārstrādes uzņēmumam jābūt sadalītam ražošanas zonās tīrajā un netīrajā zonā. Katrā no šīm ražošanas zonām ir atšķirīgas higiēnas prasības un atšķirīgas veicamie darbi.

2.4.13.1. Netīrā zona – tajā tiek veikta augļu un ogu mazgāšana un šķirošana – tiek atdalīti nederīgie augļi. Var notikt taras mazgāšana.

2.4.13.2. Tīrā zona – notiek darbības ar atklātu produktu – notiek augļu mizošana, kauliņu izņemšana, sulu spiešana, termiskā un ķīmiskā apstrāde, gala produkta pagatavošana, svēršana, pildīšana uzglabāšanas traukos, pakošana. Arī pasterizācijai jānotiek tīrajā zonā.

2.4.14. Katrā zonā jābūt atsevišķai atkritumu savākšanai. No tīrās zonas atkritumus drīkst pārvietot uz netīro zonu, bet otrādi nedrīkst. Jābūt atsevišķiem traukiem priekš produkcijas mazgāšanas un taras mazgāšanas. Instrumenti, kuri

tiek izmantoti netīrajā zonā, bez atbilstošas mazgāšana nevar tikt izmantoti tīrajā zonā.

2.4.15. Ja zonas tiek nodalītas laikā, vienā telpā, jāizstrādā rīcības plāns – jāparedz secīga pārstrādes stadiju darbība. Šajā gadījumā pēc darbību, kuras attiecināmas uz netīrās zonas darbībām, veikšanas, jāveic tīrīšanas darbi, kuri novērstu piesārņojuma rašanos tīrajā zonā veicamajiem darbiem. Pie telpu laika sadalījuma grafika jāparedz tīrīšanas grafiks.

2.4.16. Ražošanas iekārtām jābūt projektētām tehnoloģiskā plūsmā un brīvi pieejamām. Nepieciešamības gadījumā tām vajadzētu būt izjaucamām, lai nodrošinātu atbilstošu tīrīšanu un dezinficēšanu.

2.4.17. Ražošanas iekārtu tīrīšanai un dezinfekcijai ir jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku. Iekārtām un aprīkojumam ir jābūt veidotam no tādiem materiāliem un tādā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku.

2.4.18. Ražošanas iekārtām jābūt tādām un tādā daudzumā, lai spētu nodrošināt ražošanu saskaņā ar tehnoloģiskajām instrukcijām.

2.4.19. Instrumentiem, aprīkojumam un visām virsmām, kuras nonāk saskarē ar atklātu produktu, jābūt no tāda materiāla, kurš būtu viegli tīrāms un nereaģētu un augļu skābēm. Tie jāuztur labā stāvoklī.

2.4.20. Ja, novēršot aprīkojuma konteineru koroziju, nepieciešams izmantot ķīmiskas piedevas, tās jāizmanto atbilstoši ķīmiskā preparāta lietošanas instrukcijai.

2.4.21. Kastes ir jāmazgā, ja tās ir netīras, kā arī to mazgāšana jāparedz tīrīšanas un dezinficēšanas grafikā.

2.4.22. Koka kastēm ir jābūt atbilstošā kvalitātē un tehniskajā stāvoklī, lai netiktu radīti draudi izejvielu piesārņošanai.

2.4.23. Instrumentiem un aprīkojumam izmantojamie materiāli:

2.4.23.1. koks,

2.4.23.2. plastmasa, kas paredzēta pārtikas produktu ievietošanai un glabāšanai,

2.4.23.3. emaljēti trauki,

2.4.23.4. nerūsējošais tērauds.

2.4.24. Produkta vārīšana un karsēšana jāveic emaljētos vai nerūsējošā tērauda traukos, izņemot gadījumus, kad pārstrādes procesā tiek izmantota speciāli šim nolūkam rūpnieciski ražota iekārta no sertificēta ražotāja, kas izgatavota no cita materiāla.

2.4.25. Ja ražotnē tiek veikta arī citu pārtikas produktu pārstrāde vai apstrāde*, jānodala tara un instrumenti. Īpaši tas attiecas uz koka un plastmasas taru. Tādā gadījumā tara un instrumenti ir attiecīgi jāmarķē, lai būtu atšķirams, kurā brīdī, kuri instrumenti ir izmantojami.

2.4.26. Nav pieļaujams augļu griešanai lietot tos pašus dēlīšus, uz kuriem griezi citas grupas produkti, piemēram, gaļas vai piena produkti.

2.4.27. Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu. To uzglabāšanas veids un vieta nedrīkst radīt draudus pārtikas, kuras iesaiņošanai tie tiks izmantoti, piesārņojumam.

2.4.28. Iesaiņošanas procesā jāizvairās no produktu piesārņojuma. Vajadzības gadījumā, jo īpaši, izmantojot kārbas un stikla burkas, jānodrošina iepakojuma konstrukcijas izturība un tīrība.

2.4.29. Iesaiņošanai izmantojami tikai tādi materiāli, kuri speciāli paredzēti pārtikas produktu iesaiņošanai un kuru saskare ar produktu nerada pārtikas piesārņojumu.

2.4.30. Atkārtoti lietojamiem (piemēram, stikla burkas) pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un dezinficējamiem.

2.4.31. Ilgstošai uzglabāšanai paredzami tādu materiālu trauki, ar kuriem nereaģē skābes, kuras atrodas augļos un ogās.

2.4.32. Iesaiņojamam materiālam jāatbilst normatīvajos aktos noteiktajām prasībām. Tas nozīmē, ka iesaiņojamos materiālus jāiegādājas no uzņēmējiem, kuri garantē pārtikai paredzētā iesaiņojamo materiālu kvalitāti un atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

* - Tā nedrīkst notikt vienlaicīgi ar augļu un ogu pārtrādi !

2.11. Prasības kontroles ierīcēm to pārbaudei

2.5.1. Uzņēmumam jābūt pietiekami nodrošinātam ar atbilstošām kontroles ierīcēm, saskaņā ar produktu ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām – gaisa un ūdens termometriem, svariem, alkometriem vai jebkādam citām kontroles ierīcēm, ja to paredz tehnoloģiskā instrukcija.

2.5.2. Gaisa termometri saldētavām un ūdens termometri jāverificē LR akreditētā iestādē.

2.5.3. Pieļaujams vest alkoholiskā dzēriena paraugu uz laboratoriju, kura specializējusies alkohola satura noteikšanai produktā, ja uzņēmumā nav pietiekami precīzu alkohola satura mērīšanas ierīču.

2.11. Ventilācija un apkure

2.6.1. Uzņēmumā jānodrošina atbilstošu mikroklimata apstākļus higiēniskai produktu pārstrādei un uzglabāšanai.

2.6.2. Ražošanas telpās jāparedz, bet palīgtelpās un sadzīves telpās vēlams paredzēt ventilācijas sistēmu (dabīga vai mākslīga), lai novērstu tvaiku, kondensātu un putekļu rašanos un uzkrāšanos.

2.6.3. Ventilācijas iekārtām, ja tādas tiek izmantotas, jābūt labā stāvoklī, viegli tīrāmām, nepieciešamības gadījumā dezinficējamām.

2.6.4. Ja tiek izmantota dabīgā ventilācija, jāparūpējas, lai ražošanas telpā tiktu novērsts kukaiņu, putekļu un cits piesārņojums.

2.6.5. Pēc iespējas jānovērš kondensāta veidošanās un uzkrāšanās.

2.6.6. Mitrumu un siltumu izdalošas iekārtas vēlams aprīkot ar tvaika nosūcējiem.

2.11. Apgaismojums

2.7.1. Apgaismojumam jābūt pietiekamam saskaņā ar ražošanas tehnoloģiskajiem noteikumiem. Tas var būt dabiskais vai mākslīgais.

2.7.2. Ražošanas un palīgtelpās iespēju robežās jāizmanto dabīgais apgaismojums.

2.7.3. Apgaismes ķermeņiem jābūt veidotiem un apdarinātiem tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un samazinātu kondensāta veidošanos un uzkrāšanos, kas veicinātu nevēlamu pelējuma augšanu un daļiņu izplatību.

2.7.4. Logu stikli un apgaismes ķermeņu kupoli regulāri jātīra. Sasistie logu stikli jānomaina.

2.7.5. Ražošanas un noliktavu telpu apgaismojuma ierīces vēlams nodrošināt ar plastikāta segumiem, lai spuldzēm plīstot, stikli nenokļūtu ražošanas telpās un produktos.

2.11. Ūdensapgāde

2.8.1. Uzņēmumā jānodrošina dzeramā ūdens kvalitāte atbilstoši LR normatīvajos aktos noteiktajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām dzeramajam ūdenim.

2.8.2. Uzņēmumā jābūt tekoša karstā un aukstā dzeramā ūdens apgādei ražošanas telpās un palīgtelpās, kas paredzētas izejvielu pirmapstrādei, tehnoloģiskajam procesam, inventāra mazgāšanai un sanitārajām vajadzībām.

2.8.3. Ūdenim, ko izmanto iekārtu, inventāra, iesaiņojuma un izejvielu mazgāšanai un pievienošanai pārtikā, tvaika, kas paredzēts pārtikas un taras apstrādei, ražošanai, jāatbilst dzeramā ūdens kvalitātes prasībām.

2.8.4. Ražotājam, jāsastāda un jāsaskaņo SVA dzeramā ūdens auditmonitoringa un kārtējā monitoringa programma Analizējamos rādītājus nosaka vietējā SVA, ņemot vērā konkrētos apstākļus un iespējamās bīstamības. Auditmonitoringu var neveikt, ja:

2.8.4.1. ūdens tiek ņemts no pašvaldības ierīkota un uzturēta ūdensvada,

2.8.4.2. ūdens netiek izmantots kā izejviela (nav kā sastāvdaļa gatavajā produktā), bet tikai izejvielu un trauku tīrīšanai u.c.

2.8.5. Gadījumos, ja uzņēmumā tehniskām vajadzībām tiek izmantots ūdens (piemēram, tualetes noskalojamais ūdens vai ūdens, kas paredzēts ugunsdrošībai), kas neatbilst dzeramā ūdens prasībām, nepieciešams paredzēt atdalītas ūdens apgādes sistēmas dzeramajam un tehniskajam ūdenim. Nav pieļaujami savienojumi starp dzeramā un tehniskā ūdens pievadiem, kā arī cauruļvadiem jābūt atšķiramiem pēc krāsojuma vai marķējuma.

2.8.6. Dzeramajam ūdenim, ko izmanto iesaiņoto produktu dzesēšanai, jābūt mikrobioloģiski tīram, ar kopējo mikroorganismu skaitu ne vairāk kā 100kvv/ml.

2.8.7. Neattīrītus notekūdeņus, aizliegts novadīt atklātās ūdens tilpnēs. Izņemot gadījumus, kad atklātos drenāžas vai cita veida grāvjos tiek novadīti ražošanā izmantotie ūdeņi, kuros nav ķīmisku vielu klātbūtnes.

2.11. Kanalizācija

2.9.1. Jābūt izstrādātai un izveidotai notekūdeņu savākšanas un aizvadīšanas sistēmai (plānam).

2.9.2. Notekūdeņu caurulēm jābūt aprīkotām ar sietu vai slēgtām, lai novērstu grauzēju iekļūšanu ražošanas telpās.

2.9.3. Jāparedz notekūdeņu sistēmas tīrīšana un dezinficēšana.

2.9.4. Ja notekūdeņi tiek savākti tvertnēs, tām jābūt labā stāvoklī, slēgtām, viegli tīrāmām un dezinficējamām. Tvertnēm jābūt pietiekami ietilpīgām, lai viena ražošanas perioda laikā visi notekūdeņi tajās būtu ietilpināmi un nerastos vajadzība tvertnes iznest. Ir jāparedz regulāra tvertņu tīrīšana.

2.9.5. Kanalizācijas sistēmai jānodrošina, ka atkritumi nenokļūtu no piesārņotās platības uz tīro platību vai tur, kur tas varētu apdraudēt gala patērētāja veselību.

2.11. Sanitārās telpas un sanitārais aprīkojums

2.10.1. Uzņēmumā jābūt pārgērbšanās vietām un tualetes telpām. Darba apģērbs pirms tualetes apmeklējuma jānovelk.

2.10.2. Roku mazgāšanas ierīcēm sanitārajās un ražošanas telpās jābūt nodrošinātām ar roku mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, vienreizējās lietošanas dvieļiem, atkritumu tvertnēm izlietotajiem dvieļiem vai aprīkotām ar roku žāvētājiem. Tām jābūt izvietotām pirms ieejas ražošanas zonā vai citā ērti pieejamā vietā.

2.10.3. Tualetes podiem jābūt ar ūdens skalojamām ierīcēm. Izņemot – mājražotājiem tā nav obligāta prasība. Ja tiek izmantotas mājas sausās tualetes, jāparedz rūpīga roku mazgāšana un dezinficēšana pirms ieiešanas ražošanas zonā.

2.10.4. Ieteicams labi redzamā vietā novietot uzskatāmi noformētu uzaicinājumu mazgāt rokas pēc tualetes lietošanas.

2.10.5. Sanitāro telpu grīdām, sienām, griestiem, durvīm un logiem jāatbilst prasībām, kas ir noteiktas ražošanas telpām.

2.10.6. Jābūt iespējai ražošanas apgērbu uzglabāt atsevišķi, higiēnu neapdraudošos apstākļos.

2.10.7. Ieteicams paredzēt atsevišķu vietu netīrā apģērba savākšanai. Pieļaujama darba apģērba mazgāšana uzņēmumā speciāli tam paredzētā vietā.

2.11. Transports

2.11.1. Jānodrošina regulāra transporta tīrīšana un dezinfekcija no iekšpuses saskaņā ar izstrādāto plānu (grafiku).

2.11.2. Transporta līdzekļi un tara produktu pārvadāšanai jāuztur tīri, labā kārtībā un stāvoklī.

2.11.3. Transporta līdzekļu iekšējām virsmām jābūt viegli mazgājamām un dezinficējamām.

2.11.4. Pārtikas produktiem un tarai pārvadāšanas transporta līdzekļos jābūt novietotiem uz paliktņiem.

2.11.5. Pārtikas izejvielas un gatavo produkciju atļauts pārvadāt transportlīdzekļos, par kuriem izsniegta PVD Pārtikas pārvadāšanas atļaujas.

2.12. Specifiskās nozares prasības

2.12.1. Izraugoties materiālus virsmām un aprīkojumam, jāņem vērā augsto skābju līmeni augļos un ogās, kā arī lielākajā daļā to pārstrādes produktu. Tāpēc jāizvēlas tādi materiāli, kuri nereaģēs ar dabīgajām vai pievienotajām skābēm un neveidos nevēlamus metālu sāļus vai jebkādas citus patērētāja veselībai kaitīgus savienojumus.

2.12.2. Izstrādājot produkta pagatavošanas tehnoloģisko instrukciju, jāņem vērā katra produkta individuālā receptūra un ar to saistīts lielāks vai mazāks pārtikas piesārņojuma risks.

3. Izejvielu un procesu kontrole

3.11. Nekaitīguma prasības izejvielām un izejmateriāliem

3.1.1. Ražotājs nedrīkst pieņemt izejvielas, ja ir zināms, ka tās ir vai varētu būt piesārņotas, ka pat pēc normālas šķirošanas un /vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūrām tās joprojām būtu nederīgas cilvēku uzturam.

3.1.2. Jāņem vērā organoleptiskais novērtējums, nepieciešamības gadījumā arī ķīmiskais novērtējums. Ražotājam ir tiesības pieprasīt, lai tiktu uzrādīts ķīmisko preparātu lietošanas reģistrācijas žurnāls vai izejvielu testēšanas pārskats.

3.1.3. Izejvielas, palīgmateriālus atzīst par nederīgiem, ja

3.1.3.1. tiem ir bojāšanās pazīmes;

3.1.3.2. beidzies derīguma termiņš;

3.1.3.3. nav atbilstoša marķējuma;

3.1.3.4. ja ogas/augļi ir bojātas, puvušas;

3.1.3.5. ja ogu/augļu gatavības pakāpe neatbilst prasībām, kādas noteiktas konkrētā produkta ražošanas tehnoloģiskajā instrukcijā;

3.1.3.6. ja izejvielas ir tik netīras, ka pēc standarta mazgāšanas, to tīrība joprojām nav apmierinoša;

3.1.3.7. mehāniskiem piemaisījumiem, ar pelējumu;

3.1.3.8. neatbilst obligātajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām.

3.1.4. Ja izejvielas ir ar mehāniskiem bojājumiem vai ar bojātām ogām/augļiem, tās var tikt izmantotas pēc atbilstošas šķirošanas. Lielākus augļus, ja bojājumi tiem ir nelieli un tos var atdalīt no pārējā augļa tā, ka bojājuma neskartā augļa daļa ir pārtikā izmantojama, var izmantot pārstrādē pēc atbilstošas to pirmapstrādes.

3.11. Izejvielu un izejmateriālu uzglabāšana

3.2.1. Visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēka uzturam un kaitīgu veselībai.

3.2.2. Jānovērš mājdzīvnieku, grauzēju un kaitēkļu piekļūšanu pārtikas izejvielu sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām.

3.2.3. Jābūt izstrādātam atbilstošam plānam kaitēkļu un grauzēju apkarošanai.

3.2.4. Izejvielas jāuzglabā pie tādas temperatūras, kas neietekmē produkta kvalitāti tādā veidā, ka to lietošana uzturā varētu radīt draudus patērētāja veselībai.

3.2.5. Nedrīkst pieļaut krasas temperatūras svārstības produktiem, ko jāuzglabā pie pazeminātas temperatūras, tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, pāravadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus cilvēka veselībai.

3.2.6. Saldētas izejvielas jāatkausē higiēniskos apstākļos.

3.2.7. Svaigi, nemizoti augļi uzglabājami tiem paredzētā noliktavā vai, āboliem, bumbieriem un cietajām ogām pieļaujams, nojumē (izņemot gadījumus, kad uz pārstrādi tiek piegādāti augļi un ogas tieši no novākšanas vietas).

3.2.8. Pēc iespējas jāsamazina izejvielu uzglabāšanas laiks līdz pārstrādei. Svaigiem augļiem un ogām tas atkarīgs gan no sugas, gan no šķirnes.

3.2.9. Īslaicīgi glabājamām izejvielām stingri jāievēro uzglabāšanas temperatūra, kas, pareizi izvēlēta, ievērojami pagarina uzglabāšanas laiku līdz pārstrādei

1. tabula

Izejvielu uzglabāšanas laiks līdz pārstrādei un temperatūra

Nr. p.k.	Izejvielas nosaukums	Optimālais (vēlamais)		Maksimālais**	
		Uzglabāšanas laiks telpās bez temperatūras regulācijas	Temperatūra	Uzglabāšanas laiks telpās ar temperatūras regulāciju	Temperatūra
1.	Āboli, bumbieri * rudens, ziemas šķirnes	Nodrošinot pareizus uzglabāšanas apstākļus – vairāki mēneši, atkarībā no šķirnes			

LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS AUGĻU UN OGU PĀRSTRĀDEI UN RAUDZĒTU ALKOHOLISKO DZĒRIENU RAŽOŠANAI NO PAŠRAŽOTĀS AUGĻU – OGU PRODUKCIJAS

2.	Āboli, bumbieri* vasaras šķirnes	48-72 stundas pēc novākšanas	Āra temperatūrā - ēnā	45 dienas	0...+4°C
3.	Plūmes, ķirši*	6-8 stundas pēc novākšanas	Āra temperatūrā - ēnā	7 dienas	+4...+6°C
4.	Jānogas, upenes uc. cietas ogas*	6-8 stundas pēc novākšanas	Āra temperatūrā - ēnā	7 dienas	+4...+6°C
5.	Avenes*	≤ 4 stundas pēc novākšanas	Āra temperatūrā - ēnā	3 dienas	+2...+4°C
6.	Zemenes*	≤ 4 stundas pēc novākšanas	Āra temperatūrā - ēnā	≤ 36 stundām	+2...+4°C
7.	Mizoti un/vai griezti augļi	Lietot uzreiz pēc mizošanas, griešanas	-	≤ 24 stundām	0...+4°C
7.	Cukuroti un/vai atsuloti augļi un ogas,	Lietot uzreiz pēc iegūšanas	-	≤ 36 stundām (atkarībā no cukura nocentrācijas)	0...+4°C
8.	Plaucēti vai blanšēti augļi, ogas,	Lietot uzreiz pēc iegūšanas	-	≤ 24 stundām	0...+4°C
9.	Svaiga, nekarsēta sula	Lietot uzreiz pēc iegūšanas	-	≤ 72 stundām	+0...+4°C
10.	Svaigs augļu biezenis	Lietot uzreiz pēc iegūšanas	-	≤ 24 stundām	+0...+4°C
11.	Cukurs, saldinātāji	Saskaņā ar ražotāja norādījumiem			
12.	Konservanti, aromatizatori, citas piedevas	Saskaņā ar ražotāja norādījumiem			

* - Svaigiem, nemazgātiem augļiem, ogām

** - Paaugstinot uzglabāšanas temperatūru samazinās uzglabāšanas laiks

3.2.10. Izejvielas un gatavā produkcija jāuzglabā tīros traukos, tiem jābūt slēgtiem.

3.2.11. Jāveic saņemto izejvielu uzskaitē un kontrole.

3.2.12. Izejmateriāli, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur apstākļos, kas novērstu to kvalitātes pasliktināšanos un aizsargātu no piesārņojuma.

3.2.13. Ķīmiskie tīrīšanas līdzekļi un inventārs vai jebkādi citi, pārtikā vai pārtikas sagatavošanā neizmantojami līdzekļi, kuru klātbūtne rada vai varētu radīt pārtikas piesārņojumu nevar uzglabāt kopā ar izejvielām un gatavo produkciju uzglabāšana nevar notikt telpās, kur atklāti tiek glabāti.

3.2.14. Bīstamas vai neēdamas vielas ir atbilstoši jāmarķē un jāglabā atsevišķos slēgtos traukos vai skapjos.

3.11. Prasības uzglabāšanas telpām

3.3.1. Uzglabāšanas telpas jāuztur tīras, labā kārtībā un stāvoklī.

3.3.2. Uzglabāšanas telpas nepieļauj (samazina) piesārņojumu, kas izplatās pa gaisu, ļauj visas darbības ar pārtikas izejvielām veikt higiēniski

3.3.3. Jānovērš kaitēkļu un dzīvnieku klātbūtne, kas rada vai varētu radīt draudus pārtikas drošībai.

3.3.4. Jānodrošina nepieciešamā temperatūra, kāda paredzēta konkrētu produktu uzglabāšanai. To panāk ar dzesēšanu, ventilāciju vai apkuri.

3.3.3. Indīgās/bīstamās vielas, atbilstoši jāmarķē un jāuzglabā atsevišķi no pārtikas izejvielām, kā arī iesaiņojuma materiāliem.

3.11. Pārvadāšana

3.4.1. Pārvadāšanas līdzekļi, konteineri un citi trauki jāuztur tīri, tiem jābūt labā kārtībā.

3.4.2. Pārvadāšanas laikā pārtikai jābūt nodalīta no nepārtikas vai no atšķirīga veida izejvielām (svaigas izejvielas jānodala no termiski apstrādātām).

3.4.3. Ja transportu izmanto arī citām izejvielām, priekšmetiem, pēc katras kravas jāveic rūpīga tīrīšana, lai nepieļautu pārtikas piesārņojumu.

3.4.4. Izejvielu pareiza novietošana transportlīdzeklī. Tiem jābūt novietoti un nostiprinātiem tā, lai netiktu radīti draudi pārtikas drošībai.

3.4.5. Transportējot saldētus produktus, jābūt iespējai uzturēt un kontrolēt temperatūru.

3.4.6. Izejvielas pārvadājamas tikai PVD reģistrētā transportlīdzeklī, kuram izsniegta atļauja pārvadāt pārtikas produktus.

3.11. Higiēnas prasības iesaiņojuma materiāliem un iepakojumam

3.5.1. Tie jāuzglabā tā, lai netiktu piesārņoti.

3.5.2. Vajadzības gadījumā, jo īpaši, izmantojot kārbas un stikla burkas, jānodrošina iepakojuma konstrukcijas izturība un tīrība.

3.5.3. Augļu pārstrādes produktu iesaiņošanai un uzglabāšanai izmantojami tikai tādi iesaiņojamie materiāli, kas paredzēti pārtikas produktu iesaiņošanai.

3.5.4. Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un dezinficējamiem.

3.5.5. Stikla tarai jābūt bez defektiem.

3.5.6. Ilgstošai uzglabāšanai paredzami tādu materiālu trauki, ar kuriem nereaģē skābes, kuras atrodas augļos un ogās.

3.5.7. Iesaiņojamam materiālam jāatbilst normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

4. Pārstrāde, tehnoloģiskie procesi

4.11. Piemērota inventāra izvēle

4.1.1. Iespējamais inventārs augļu, ogu apstrādē (izmanto visu vai daļu, atkarībā no receptūras un pagatavošanas veida)

4.1.1.1. Inventāra mazgāšanai – bļodas, katli, spaiņi vai citi (vēlams emaljēti) trauki;

4.1.1.2. Stikla burku karsēšanai – katls, ūdens bāka vai spainis ar koka vai metāla režģiem pamatnē;

4.1.1.3. Ūdens termometrs ar skalu līdz 150°C;

4.1.1.4. Mizošanai un griešanai – nerūsējošie metāla naži;

4.1.1.5. Griešanai – sadales dēļiši (vēlams koka);

4.1.1.6. Augļu sēklu kameras izņemšanai – speciālas ierīces vai naži (vai arī kā paredzēts individuālajā tehnoloģiskajā aprakstā);

4.1.1.7. Plūmju un ķiršu kauliņu atdalīšanai speciāla ierīce (vai arī kā paredzēts individuālajā tehnoloģiskajā aprakstā);

4.1.1.8. Produktu maisīšanai, gatavības proves noņemšanai un pusfabrikātu vai gatavu produktu pārlikšanai traukos – koka karotes, ēdamkarotes un putu noņemšanas karotes no nerūsējošā tērauda;

4.1.1.9. Emaljēti caurduri vai sieti izejvielu mazgāšanai, blanšēšanai un nokāšanai;

4.1.1.10. Trauki ievārījumu vārīšanai, kuri paredzēti pārtikas produktu sagatavošanai un kuri nereaģē ar augļos/ogās esošajām vai konservam pievienotajām skābēm;

4.1.1.11. Burku satvērējs;

4.1.1.12. Svari un/vai mērtrauki;

4.1.1.13. Stikla vai metāla vāciņi, burku vākotājs (ja nepieciešams);

4.1.1.14. Citas iekārtas, kuras paredzētas individuālajā tehnoloģiskajā instrukcijā (aprakstā) saskaņā ar receptūru un pagatavošanas kārtību.

4.1.2.Nav pieļaujams lietot traukus ar bojātu emalju.

4.1.3.Nav pieļaujams lietot alumīnija katlus un bļodas.

4.11. Trauku sagatavošana.

4.2.1.Burkas izmazgā ar karstu ūdeni, kuram nepieciešamības gadījumā pievienots atbilstošs tīrīšanas līdzeklis, kārtīgi izskalo un karsē.

4.2.2.Trauku karsēšana – saliek burkas dziļā katlā, pārlej ar siltu ūdeni, piepildot arī pašas burkas. Ūdeni uzvāra un burkas karsē 10 minūtes. Izņem no katla, apgāž otrādi, lai notekas, un liek žāvēties (var likt siltā cepeškrāsnī). Var karsēt ar karstu gaisu – 10 minūtes karsējot līdz 160°C temperatūrā.

4.2.3.Metāla vāciņus 10 minūtes novāra. Gumijas riņķus kārtīgi nomazgā, noskalo un tur karstā ūdenī līdz izmantošanas brīdim.

4.2.4.Dubultos polietilēna vāciņus nomazgā, noskalo un liek karstā ūdenī. Nepieciešamības gadījumā vāciņus dezinficē, dezinfekcijas līdzekli izmanto saskaņā ar tā lietošanas instrukciju.

4.2.5.Dezinficētas burkas līdz uzpildīšanai nav ieteicams uzglabāt ilgāk par 30 minūtēm, izņemot, ja ražotājs var pamatoti pierādīt citus uzglabāšanas laikus un ir tos atrunājis tehnoloģiskajā aprakstā.

4.2.6.Ievārījumus pilda tikai sausās burkās.

4.11. Ievārījumu pagatavošana

4.3.1.Izejvielu apstrādei jānotiek secīgi un ar attiecīga inventāra pielietošanu:

4.3.1.1.mazgāšana – izmantojams tikai dzeramais ūdens,

4.3.1.2.šķirošana (var notikt pirms mazgāšanas),

4.3.1.3.mizošana un/vai griešana,

4.3.1.4.vārīšana,

4.3.1.5.gatavā produkta pildīšana traukos,

4.3.1.6.aizvākošana,

4.3.1.7.novietošana glabāšanai.

4.3.2.Augļi un ogas jāsašķiro – atdala bojātos, iepuvušos, pārgatavojušos, negatavos un slimību skartos. Ja to paredz receptūra, šķirošana notiek arī pēc krāsas, formas u.c.

4.3.3. Ievārījumu pagatavošanai jāizmanto svaigi, slimību un kaitēkļu nebojāti augļi vai to daļas un ogas. Tiem jābūt tīriem, bez augšnes atliekām un augu izcelsmes piemaisījumiem. Jāizmanto gatavi augļi un ogas, izņemot gadījumus, kad receptūrā paredzēts, ka izejvielām jābūt negatavām, piemēram, ērkšķogu ievārījumu pagatavošanā.

4.3.4.Izejvielu uzglabāšanu līdz gatavā produkta pagatavošanai maksimāli jāsamazina, īpaši pievēršot uzmanību ogām.

4.3.5.Augļi un ogas pirms pārstrādes jāmazgā. Ieteicams mazgāt vairākas reizes. Var mazgāt divos traukos – vienā nomazgā, otrā, ar tīru ūdeni – noskalo.

4.3.5.1.Ābolus, bumbierus un citus stingrākus augļus var mazgāt metāla stieplu sietos. Sietā produktus mazgā vairākas reizes, uzmanīgi sakratot, beigās pārskalo zem tekoša ūdens. Var mazgāt ūdens tilpnēs, kur regulāri maina ūdeni arī citā veidā, kāds paredzēts tehnoloģiskajā aprakstā un kas nodrošina pietiekama izejvielu higiēnu.

4.3.5.2.Tādas viegli mehāniski bojājamas ogas kā zemenes, avenes, kazenes labāk mazgāt sietiņā zem dušas vai arī vairākas reizes iegremdējot ūdenī.

4.3.6.Pēc mazgāšanas produktus rūpīgi tīra, dažus augļus mizo, vai tiem noplēš augļapvalka virsējo kārtu, t.sk. miziņu (plūmēm), ja to paredz tehnoloģiskais apraksts vai receptūra.

4.3.7.Mizošanai un griešanai lieto asus, nerūsējošā tērauda nažus vai īpašus mizotājus.

4.3.8.Ja nepieciešams, veic ogu, sadurstīšanu vai saspaidīšanu, līdz pārplīst to miziņa.

4.3.9.Ja to paredz receptūra vai, lai novērstu sagrieztu augļu melnēšanu, veic blanšēšanu – veselus vai gabalos sagrieztus augļus un dārzeņus uz 2-5 minūtēm iegremdē verdošā (80-100°C) ūdenī. Blanšēšanas ilgums atkarīgs no produkta

sugas, gatavības pakāpes, mīkstuma konsistences utt. Pēc blanšēšanas produktu iegremdē aukstā ūdenī, lai pārtrauktu karšanu.

4.3.10. Ievārījumus pagatavošanai, augļiem pievieno cukuru (daudzums atkarīgs no receptūras un ņemot vērā MK noteikumus Nr.378).

4.3.11. Masu vāra, vārīšanas laikā noņemot putas.

4.3.12. Gatavu masu pilda burkā, aizvāko.

4.3.13. Pareizi sagatavotus ievārījumus, ar pietiekošu cukura saturu, var uzglabāt bez pasterizācijas un trauku hermētiskas noslēgšanas.

4.11. Svaigi spiestu sulu un difūzijas ceļā iegūtas sulas gatavošana

4.4.1. Augļu sula ir neraudzēts bet raudzējams produkts, kuru iegūst no nebojātiem un gataviem svaigiem vai ar atdzesēšanu saglabātiem viena veida vai kopā sajauktiem vairāku veidu augļiem, kuriem ir attiecīgajiem augļiem raksturīga krāsa, aromāts un garša.

4.4.2. Sulu ražošanai jāizmanto svaigi, slimību un kaitēkļu nebojāti augļi un ogas. Tiem jābūt tīriem, bez augsnes atliekām un augu izcelsmes piemaisījumiem.

4.4.3. Nepieciešamības gadījumā, augļi jāgriež. Augļu griešanai vai jebkura cita veida smalcināšanai jānotiek tīrajā zonā.

4.4.4. Jānodrošina arī instrumentu un taras higiēna.

4.4.5. Tehnoloģisko līniju darbībai pēc iespējas jānodrošina produkta dabisko īpašību saglabāšana.

4.4.6. Sulas iegūšana difūzijas ceļā (ar tvaicējamo aparātu) – iegūtā sula jau ir sterila un nav nepieciešama papildus sterilizācija. To var tieši pildīt uzglabāšanas traukos un aizvākot ar piemērotu vāku vai korķi.

4.4.7. Pudeļu aizkorķēšanai, ja tiek izmantoti koka korķi, tiem jābūt jauniem, iepriekš nelietotiem.

4.4.8. Iegūstot sulu ar mehāniska spiediena palīdzību, jārada nepieciešamie apstākļi kas novērstu rūgšanas procesu, kas var sākties jau dažas stundas pēc sulas izspiešanas.

4.4.9. Ar strauju temperatūras pazemināšanu vai citiem paņēmieniem var tikt paildināts svaigas sulas uzglabāšanas laiks.

4.4.10. Pēc iespējas jānovērš vai jāsamazina sulas saskare ar metālu, izņemot saskari ar nerūsējošo tēraudu.

4.11. Sīrupu pagatavošana

4.5.1. Sīrupu iegūst:

4.5.1.1. Saldinot iegūto augļu un/vai ogu sulu;

4.5.1.2. Cukurojot augļus, ogas.

4.5.2. Sīrupam, ņemot vērā augsto cukura koncentrāciju, pieļaujams garāks uzglabāšanas laiks pirms karsēšanas.

4.5.3. Cukurojot augļus un ogas, jānovērš kaitēkļu un mājdzīvnieku piekļūšana cukurošanas traukiem.

4.5.4. Sīrupu pirms pildīšanas burkāš vai pudelēs, uzvāra un 3-4 minūtes pavāra.

4.5.5. Verdošu sīrupu pilda burkāš vai pudelēs un aizvāko ar piemērotiem vākiem vai korķiem.

4.11. Kaltēšana un vītināšana

4.6.1. Jāizmanto svaigi, slimību un kaitēkļu nebojāti augļi un ogas. Tiem jābūt tīriem, bez augsnes atliekām un augu izcelsmes piemaisījumiem.

4.6.2. Nepieciešamības gadījumā, augļi jāgriež. Augļu griešanai vai jebkura cita veida smalcināšanai jānotiek tīrajā zonā.

4.6.3. Ja ogas pirms kaltēšanas tiek cukurotas, jāpārlicinās, lai cukurs būtu atbilstošā daudzumā. Šajā gadījumā tiek iegūti 2 produkti – ogu/augļu sukādes kaltēšanai un sīrups, kuru tālāk gatavo atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai un receptūrai.

4.6.4. Kaltēšanas procesā jānodrošina atbilstoša temperatūra un gaisa mitrums – paaugstināts mitrums rada pelējuma veidošanās un vairošanās draudus.

4.6.5. Pēc kaltēšanas, kad produkts gatavs, tas tiek svērts, pakots un marķēts.

4.6.6. Safasētā produkcija jānovieto atbilstošā glabāšanā. Kaltētiem produktiem uzglabāšana var notikt istabas temperatūrā.

4.6.7. Visā kaltēšanas vai vītināšanas procesā jāizmanto inventārs un trauki, kuru materiāls un/vai tehniskais stāvoklis nerada draudus pārtikas higiēnai un drošībai.

4.8. Raudzēta alkoholiska dzēriena - vīna pagatavošana

4.8.1. Vīna pagatavošanā tiek izmantotas augļu un/vai ogu sulas. Tāpēc ražošanas procesa sākums ir tāds pats kā sulu iegūšanai.

4.8.2. Sulas, kas paredzētas raudzēto dzērienu pagatavošanai netiek karsētas. Pēc izspiešanas tās tiek pildītas traukos, kuros notiks raudzēšana.

4.8.3. Raudzēšanai jāizmanto trauki, kas pagatavoti no plastmasas, kas paredzēta pārtikas produktu uzglabāšanai vai trauki no nerūsējošā tērauda.

4.8.4. Raudzēšanas traukiem jābūt īpaši pielāgotiem, lai būtu iespējams novadīt liekās uzkrājušās gāzes, kā arī noteikt alkohola saturu raudzējamā produktā.

4.8.5. Lai iznīcinātu nevēlamos mikroorganismus, kas nodrošinātu vīnu ilgstošu uzglabāšanu, nelietojot ķīmiskas piedevas, alkohola saturam jābūt vismaz 13%. Lai to panāktu, raudzējamā sula ir jāšaldina.

4.8.6. Tā kā vīna ražošanā tiek izmantots īpašs vīna raugs, tehnoloģiskajā instrukcijā jāparedz, kādā veidā notiks vīna nosēdumu atdalīšana un, ja nepieciešams, cisternu tīrīšana.

4.8.7. Vīna pagatavošana notiek vairāku gadu garumā un visā tā nogatavināšanās procesā jānodrošina higiēniska procesa uzraudzība.

4.8.8. Raudzēšanas laikā jābūt iespējai ņemt paraugu, lai veiktu analīzes.

4.8.9. Pēc nogatavošanās, vīnu pilda uzglabāšanas traukos, marķē atbilstoši normatīvajām prasībām, liek noliktavā.

Nav pieļaujama alkoholisko dzērienu izplatīšana bez licences un akcīzes markām!

4.11. Gatavās produkcijas iesaiņošana un iepakošana

- 4.11.1. Iesaiņojamam materiālam jāatbilst normatīvajos aktos noteiktajām prasībām
- 4.11.2. Iesaiņošanās procesā nedrīkst tikt radīti draudi pārtikas drošībai.
- 4.11.3. Iesaiņošanas materiāls jāuzglabā tā, lai tas netiktu piesārņots.
- 4.11.4. Ilgstošai uzglabāšanai paredzami tādu materiālu trauki, ar kuriem nereaģē skābes, kuras atrodas augļos un ogās.
- 4.11.5. Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un dezinficējamiem.
- 4.11.6. Augļu pārstrādes produktu iesaiņošanai un uzglabāšanai izmantojami tikai tādi iesaiņojamie materiāli, kas paredzēti pārtikas produktu iesaiņošanai.
- 4.11.7. Primārajam iesaiņojumam pārtikas precī jāaptver pilnībā vai daļēji tā, lai tās saturam nevarētu piekļūt, neatverot vai nemainot primāro iesaiņojumu.
- 4.11.8. Gatavās produkcijas iesaiņošana primārajā iesaiņojumā notiek ražošanas telpā, tīrajā zonā, - uzreiz pēc pagatavošanas, izņemot gadījumus, ja gatavais produkts tiek.

4.1. Gatavās produkcijas uzglabāšana

- 4.12.1. Pēc pareizas produkta, jānodrošina pareiza un higiēniska uzglabāšana.
- 4.12.2. Produktus labāk uzglabāt vēsumā (līdz +15°C), bet jānodrošina pret sasalšanu. Jāņem vērā, ka produkti ar augstāku cukura saturu labāk panes temperatūras svārstības – nesāk bojāties pie augstākas temperatūras nekā +15°C, kā arī nesasalst pie stipri zemām temperatūrām (ievārījumi, kuros daudz cukura nesasalst pat pie -7... -8°C temperatūras).
- 4.12.3. Ievērojot pareizu sulu gatavošanas tehnoloģiju, iespējams saglabāt līdz pat 80% C vitamīna. Lai gatavajās sulās uzglabāšanas laikā samazinātu vitamīnu zudumu, tās jāuzglabā tumsā.

4.12.4. Ja sula nav saldināta, uzglabāšanas temperatūra nedrīkst būt augstāka par 12°C, lai nesāktos rūgšanas process.

4.12.5. Konstrukcijām un plauktiem jābūt labā stāvoklī un pietiekami izturīgiem, jābūt tīriem.

4.12.6. Uzglabāšanas jāuztur tīra un labā stāvoklī.

4.12.7. Jānovērš kaitēkļu un grauzēju piekļūšana gatavajai produkcijai.

4.12.8. Nedrīkst uzglabāt gatavus produktus bez marķējuma (pārdošanai paredzēto etiķeti var līmēt vēlāk, taču uzglabāšanas telpā ražotājam skaidri jāzina kāda produkcija, no kuras partijas un ar kādu derīguma termiņu kurā vietā atrodas. Uzglabāšanas telpā var marķēt tikai, piemēram, paleti, ja uz tās atrodas viens un tas pats vienas partijas produkts).

4.2. Gatavās produkcijas marķēšana

4.13.1. Gatavā produkcija pēc iesaiņošana jāmarķē atbilstoši LR normatīvo aktu prasībām.

4.13.2. Fasēto pārtikas preču marķējums atrodas labi redzamā vietā uz primārā iesaiņojuma vai attiecīgajai pārtikas precei pievienotas etiķetes.

4.13.3. Marķējumā sniegtajai informācijai jābūt viegli saprotamai un ieraugāmai, skaidri salasāmai un neizdzēšamai.

4.13.4. Uz etiķetes jābūt skaidri norādītam un jāatrodas vienā redzes laukā (izņemot gadījumus, kas minēti LR MK noteikumos NR. 964 (26.11.2004)) informācija par:

4.13.4.1. produkta nosaukumu,

4.13.4.2. neto masu vai tilpumu,

4.13.4.3. norāde par minimālo vai galīgo derīguma termiņu,

4.13.4.4. alkohola saturu dzērieniem, kuros alkohola saturs ir vairāk kā 1.2 tilpumprocenti.

4.13.5. Papildus tam, pārtikas preces marķējumam jāsaturs informācija arī par:

4.13.5.1.pārtikas preces partiju – tās veidu nosaka ražotās vai iepakotājs; ja attiecīgā norāde nav nošķirta no citas informācijas, tās sākumā liek burtu “L”;

4.13.5.2.ražotāja un nosaukums un adrese;

4.13.5.4.ja pārtikas pagatavošanā ir tikušas lietotas pārtikas piedevas, uz etiķetes pie sastāva jābūt pārtikas piedevu funkcijai starptautiskajam (E) numuram vai nosaukumam;

4.13.5.5.lietojot aromatizētājus, jābūt norādei, ka sastāvā ir “Aromatizētājs”, norādot tā nosaukumu vai sniedzot tā aprakstu.

4.13.5.6.īpaši pārtikas preces lietošanas noteikumi, ja tādi pastāv.

4.13.5.7.jābūt norādītam arī preces tirdzniecības nosaukumam (to nevar aizstāt ar preču zīmi.)

4.13.5.8.jānorāda produktam pievienotā ūdens daudzums, ja tā masa produkta kopējā masā pārsniedz 5%. Ūdens masu aprēķina no galaprodukta atņemot pārējo sastāvdaļu daudzumu

4.13.6.Augļu sulām, kurām ir pievienots cukurs, produkta nosaukuma redzamības laukā ir norāde “saldināta” vai “ar cukuru”. Sastāvdaļu sarakstā norāda cukura maksimālo daudzumu (grami uz litru), kas izteikts kā sausna.

4.13.8.Alkohola saturu apzīmē ar norādi “Alk. ... % tilp.”. Norāda ne vairāk kā vienu zīmi aiz komata.

4.13.9.Alkohola saturu jānosaka pie 20°C temperatūras, pieļaujamā pielaiide ābolu sidram, bumbieru vīnam, augļu vīniem un līdzīgiem gāzētiem un negāzētiem dzērieniem – 1 tilpumprocents.

4.13.10.Alkoholiskajiem dzērieniem pie sastāvdaļām jānorāda tikai sulfīti un sēra dioksīds, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l.

4.13.9.Fasētām pārtikas precēm partiju norāda uz primārā iesaiņojuma vai pārtikas precei pievienotās etiķetes, bet nefasētām pārtikas precēm — uz sekundārā iepakojuma vai trauka, vai, ja tāda nav, — attiecīgajos pavaddokumentos.

4.13.10.Norādot minimālo derīguma termiņu, norāda secīgi – dienu, mēnesi, gadu bet ja pārtikas preces minimālais derīguma termiņš:

4.13.11.1.nav ilgāks par 3 mēnešiem, var norādīt tikai dienu un mēnesi;

4.13.11.2.ir ilgāks par 3 mēnešiem, bet nav ilgāks par 18 mēnešiem, var norādīt tikai gadu un mēnesi;

4.13.11.3.ir ilgāks par 18 mēnešiem, var norādīt tikai gadu.

4.13.12.Minimālo un galīgo derīguma termiņu var nenorādīt:

4.13.12.1.vīniem un liķiervīniem, dzirkstošajiem vīniem, kā arī līdzīgiem dzērieniem, kas iegūti no augļiem un ogām;

4.13.12.2.dzērieniem, kuri satur 10 vai vairāk tilpumprocentu alkohola;

4.13.12.3.bezalkohola dzērieniem, augļu sulām, augļu nektāriem un alkoholiskajiem dzērieniem, kuru tilpums ir lielāks par 5 litriem un kuri paredzēti vairumpatērētājiem.

4.13.13.3. papildina informāciju par minimālo derīguma termiņu ar norādi par laikposmu, cik ilgi saldētos produktus drīkst uzglabāt patērētājs, kā arī norādi par uzglabāšanas temperatūru un /vai aukstuma iekārtas veidu.

4.13.14. Saldētiem produktiem, ko nav paredzēts realizēt mazumtirdzniecībā vai vairumtirdzniecībā, bet kuri paredzēti tālākai pārstrādei vai citu produktu ražošanai papildus uz marķējuma norāda tikai:

4.13.14.1. tirdzniecības nosaukumu papildina ar norādi “Ātri sasaldēts”,

4.13.14.2.ražotāja, fasētāja vai izplatītāja nosaukumu un adresi,

4.13.14.3.minimālo derīguma termiņu.

4.13.15.Pārtikas preču marķējumā sniegtā informācija, kā arī marķēšanā izmantotās metodes nedrīkst maldināt patērētāju par pārtikas preces raksturojumu, identitāti, īpašībām, sastāvu, daudzumu, derīguma termiņu, izcelsmes vietu vai ražošanas metodēm.

4.13.16.Pārtikas preču marķējumā sniegtā informācija, kā arī marķēšanā izmantotās metodes pārtikas precei nedrīkst piedēvēt tādas īpašības vai ietekmi, kāda tai nepiemīt, kā arī radīt priekšstatu, ka pārtikas precei piemīt specifiskas iezīmes, ja šādas iezīmes piemīt visām attiecīgā veida pārtikas precēm.

4.13.17.Pārtikas preču marķējumā sniegtā informācija, kā arī marķēšanā izmantotās metodes pārtikas precei nedrīkst piedēvēt ārstnieciskas (dziednieciskas) vai slimības profilakses īpašības.

4.13.18. Aizliegts maldināt patērētāju attiecas arī uz pārtikas preču reklāmu un pasniegšanas veidu – it īpaši preces izskatu un iesaiņojumu, tā formu, iesaiņojumā izmantoto materiālu un tā veidu, kā arī pārtikas preču izkārtojumu tirdzniecības vietā.

4.3. Gatavās produkcijas transportēšana un izplatīšana

4.14.1. Gatavo produkciju pārvadā transportlīdzekļos, kuru tehniskais stāvoklis, kārtība un tīrība nerada draudus pārtikas drošībai, ja tas ir reģistrēts PVD un uz to ir izsniegta atļauja pārvadāt pārtikas produktus.

4.14.2. Pārvadājot pārtikas produktus vai izejvielas, jābūt uzņēmuma iekšējai pavadzīmei vai preču pavadzīmei.

4.14.3. Mājražoto produkciju atļauts izplatīt tikai tieši gala patērētājam.

4.4. Aizsardzība pret pārtikas piesārņojumu

4.15.1. Lai panāktu higiēniski drošu pārtiku un izvairītos no pārtikas piesārņojuma, svarīgi izmantot kvalitatīvus produktus un ievērot obligātās higiēnas prasības visos pārtikas pārstrādes un aprites posmos.

4.15.2. Izejvielas nedrīkst saturēt kaitēkļiem, patogēnos mikroorganismus, toksiskas vielas.

4.15.3. Mājražotājam, un mazajam uzņēmumam, kurš pārstrādā paša izaudzētus augļus un ogas, jāreģistrē augu aizsardzības līdzekļu (AAL) lietošana, to lietošanai jānotiek saskaņā ar integrētās audzēšanas metodēm.

4.15.4. Mazajam ražotājam, ja izejvielas (augļi un ogas) tiek iepirktas no cita audzētāja, jāpieprasa no pārdevēja AAL lietošanas reģistrācijas žurnāls vai testēšanas pārskats vai jāveic analīzes pašam. Iepirktais izejvielas jāreģistrē izejvielu uzskaites žurnālā.

4.15.5. Analīzes uz smagajiem metāliem (Svins-Pb un Kadmijs –Cd) izejvielās jāveic tiem pārstrādātājiem, kuru dārzi atrodas lielu ceļu malās.

4.15.6. Analīzes uz pesticīdiem jāveic, ja audzētājam nav reģistrēta pesticīdu lietošana, vai to lietošana bijusi tādā daudzumā, kas varētu būtiski ietekmēt pesticīdu atlikumu augļos un ogās.

4.5. Specifiskas nozares prasības

4.16.1. Gatavā augļu/ogu produkcija var saturēt cilvēka organismam nevēlamas vai kaitīgas vielas. Viena no šādām nevēlamām vielām ir patulīns (MK noteikumi Nr.334 (20.04.2004.), Regula Nr.466/2001)*.

4.16.2. Patulīns ir mikotoksīns, ko ražo dažādu ģinšu sēnītes, tai skaitā *Penicillium*, *Aspergillus* un *Byssochlamy* sugas. Lai gan patulīns var būt daudzos iepelējušos augļos, graudaugu un citos pārtikas produktos, galvenie patulīna piesārņojuma avoti ir ābolu produkti.

4.16.3. Vīniem pieļaujamais patulīna saturs ir 50µg/kg.

4.16.5. Augļu sulām, kompotiem un biezeņiem, kas paredzēti zīdaiņu vai mazu bērnu pārtikai un tiek attiecīgi marķēti, pieļaujamais patulīna saturs ir 10µg/kg.

4.16.6. Ņemot vērā, ka patulīnu ražo dažādas sēnītes, tai skaitā, dažādas pelējuma sēnītes, samazināt patulīna piesārņojumu gatavajā produktā iespējams pareizi izstrādājot un ievērojot tehnoloģiskas instrukcijas.

4.16.7. Lai izvairītos no svina piesārņojuma, jāizmanto nepiesārņotas izejvielas. Jāatceras, ka lielu ceļu un šoseju tuvumā augošiem augļiem ir lielāks risks tikt piesārņotiem ar svinu.

4.16.8. Gatavojot raudzētos dzērienus, jāuzmanās no nevēlamu baktēriju klātbūtnes. Tas iespējams pareizi izstrādājot un precīzi ievērojot tehnoloģisko instrukciju.

4.16.9. Ja tiek lietoti kādi stabilizatori, pārtikas piedevas vai konservanti (sulām un vīniem – sulfīti), precīzi jānosaka lietošanas devas, lai to saturs gatavajā produkcijā nepārsniegtu ES pieļautās normās.

5. Tīrīšana, dezinfekcija un deratizācija

5.1. Jāizstrādā un jānodrošina atbilstošs *tīrīšanas un dezinfekcijas* grafiks, kas nodrošinātu atbilstošu telpu, iekārtu un inventāra higiēnu.

5.2. Jāparedz tīrīšanas shēma vai grafiks:

* Vai saskaņā ar citiem, spēkā esošiem normatīvajiem aktiem.

- 5.2.1. virsmās, kas nonāk saskarsmē ar pārtiku,
 - 5.2.2. ražošanas iekārtām un ierīcēm,
 - 5.2.3. mērierīcēm, kontroles sistēmām (ja tādas ir)
 - 5.2.4. sanitārajiem mezgliem,
 - 5.2.5. ražošanas telpu grīdām un sienām,
 - 5.2.6. logiem un durvīm, kā arī citām atverēm,
 - 5.2.7. saldētavām,
 - 5.2.8. ventilācijas, kanalizācijas sistēmām,
 - 5.2.9. atkritumu tvertnēm,
 - 5.2.10. uzglabāšanas telpām vai citām vietām, kuru higiēniskais stāvoklis var ietekmēt produkta higiēnisku ražošanas vai uzglabāšanu.
- 5.3. Jāparedz arī uzkopšanas inventāra tīrīšana.
- 5.4. Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi, kā arī inventārs jāuzglabā atsevišķi no pārtikas produktiem un iesaiņojamiem materiāliem.
- 5.5. Jāizstrādā *deratizācijas un dezinfekcijas* programma – kādā veidā tiks novērsts kaitēkļu un grauzēju radīta piesārņojuma risks. Deratizācijas vietām uzņēmuma plānojumā jābūt atzīmētām.
- 5.6. Kaitēkļu un grauzēju apkarošana nevar notikt vienlaicīgi ar ražošanu.

6. Pārtikas atkritumi

- 6.1. Jānodrošina savlaicīga un pietiekama atkritumu savākšana.
- 6.2. Jānodrošina atbilstošs atkritumu izmērs, skaits un izvietojums.
- 6.3. Nav pieļaujama atkritumu uzkrāšanās ārpus atkritumu konteineriem.

6.4. Atkritumi jāsavāc slēgtos konteineros, kuru atvēršanai nav nepieciešams pieskarties tam ar rokām (vēlams atkritumu konteiners, kas atverams, piespiežot ar kāju sviru).

6.5. Dienas vai ražošanas procesa beigās, vai nepieciešamības gadījumā – biežāk, ražošanas telpa jāatbrīvo no pārtikas atkritumiem.

6.6. Jāparedz centralizēta pārtikas atkritumu savākšana. Augļu/ogu pārstrādes atkritumus pieļaujams kompostēt īpaši tam paredzētā vietā, kas atrodas atstāstus no ieejas ražošanas telpā vai tās logiem. Ja atkritumi tiek savākti lielos konteineros, kuri regulāri tiek izvesti (saskaņā ar līgumu vai pēc uzņēmuma grafika), jāparedz konteineru tīrīšana un, nepieciešamības gadījumā – dezinficēšana.

6.7. Atkritumvielas dažādu šķīdumu veidā, kuri radušies ražošanas procesa laikā un nesatur ķīmiski vai bioloģiski aktīvas vielas, kuras varētu radīt draudus apkārtējās vides piesārņošanai, var likvidēt, novadot tos centrālajā kanalizācijas sistēmā vai notekgrāvī.

6.8. Nav pieļaujama atkritumvielu transportēšana vai uzglabāšana traukos, kuri tiek izmantoti pārtikas izejvielām vai gatavajiem pārtikas produktiem.

6.9. Nav pieļaujams vienlaicīgi ar pārtikas produktiem pārvadāt arī pārtikas atkritumus.

7. Personāla higiēna

7.1. Personām, kuras ir nodarbinātas vai tiks nodarbinātas saskarē ar pārtiku, veicamas obligātas veselības pārbaudes LR normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

7.2. Darba devējs sastāda un apstiprina to personu sarakstu, kam veicamas obligātās veselības pārbaudes. Šis saraksts ir jāpārskata katru gadu. Darba devējs nosūta darbiniekus uz obligāto veselības pārbaudi ārstniecības iestādē (arī pirms darba līguma noslēgšanas). Obligāto veselības pārbaudi veic personām, kuru darbs ir tieši saistīts ar pārtikas apriti.

7.3. Darbinieka veselības pārbaudi veic primārās veselības aprūpes ārsts un atļauju strādāt pārtikas aprites uzņēmumos apstiprina ar ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā, kuras jāuzglabā kontroles institūcijām pieejamā vietā.

7.4. Uzņēmuma atbildīgajai amatpersonai pirms norīkošanas darbā personāls jāiepazīstina ar prasībām, kas jāievēro uzņēmumā, lai nepieļautu pārtikas

piesārņošanas, un noteiktajām higiēnas prasībām, kā arī jānodrošina attiecīgo prasību ievērošana.

7.5. Personām, kuras strādā tiešā saskarē ar pārtiku un ar pārtiku saskarē esošām iekārtām, ir jāuztur augsts personīgās tīrības līmenis un jāvalkā piemērots, tīrs un vajadzības gadījumā aizsargājošs apģērbs un galvas segas.

7.6. Personīgā higiēna ietver:

7.6.1. roku mazgāšanu pirms darba ar pārtiku, pēc tualetes izmantošanas;

7.6.2. aizsardzību pret matu, bārdas iekļūšanu pārtikā, nonākšanu uz iekārtām, ierīcēm, kas tiek izmantotas strādājot ar atklātu produktu;

7.6.3. darba apģērbam jābūt tīram, piemērotam (neveicina svīšanu), aizsargājošam (ja nepieciešams), galvassega. Jāmaina katru dienu vai biežāk (ja nepieciešams);

7.6.4. novilkt pirms tualetes apmeklējuma apģērbu, kurš tiek valkāts pārtikas pārstrādes laikā;

7.6.5. nav pieļaujama rotaslietu, pulksteņi un kosmētikas lietošana darbojoties ar atklātu produktu, ja tas rada vai var radīt draudus pārtikas drošībai;

7.6.6. nav pieļaujama ēšana, dzeršana, smēķēšana, košļājamās gumijas lietošana pārtikas ražošanas telpās;

7.6.7. pārtikas nogaršošana pieļaujama tikai ar tīru, atbilstoša materiāla karoti, kura nav jau vienreiz pēc mazgāšanas tikusi izmantota, lai ņemtu garšas paraugu no produkta.

7.6.8. ražošanas telpās nav atļauts glabāt personīgās mantas, izņēmums ir mājražotāji, kuri, saskaņā ar 852/2004 regulas 2.pielikuma 3.nodaļu ražošanu veic savās dzīvojamās telpās. Bet arī šajā gadījumā personīgajām mantām jābūt nošķirtām no ražošanai paredzētām lietām;

7.6.9. nav pieļaujama mājdzīvnieku klātbūtne telpās, kur notiek ražošana vai pakošana.

7.7. Uzņēmuma atbildīgajai amatpersonai pirms pieņemšanas darbā personāls jāiepazīstina ar prasībām, kas jāievēro uzņēmumā, lai nepieļautu pārtikas piesārņošanās risku, un noteiktajām higiēnas prasībām, kā arī jānodrošina attiecīgo prasību ievērošana.

7.8. Uzņēmumā nodarbinātās personas ir atbildīgas par personīgās higiēnas prasību ievērošanu un prasībām atbilstošu rīcību konkrētajos pārtikas aprites posmos.

7.9. Par izmaiņām veselības stāvoklī, kas varētu radīt draudus pārtikas higiēnai, nekavējoties jādara zināms atbildīgajām uzņēmuma amatpersonām, izņemot mājražotājus, kuri paši ir atbildīgi par pareizu rīcību neatbilstoša veselības stāvokļa gadījumā. Pazīmes, pie kurām nav atļauts darboties ar pārtiku un atrasties ražošanas telpās:

7.9.1.caureja,

7.9.2.dzelte,

7.9.3.vemšana,

7.9.4.drudzis, paaugstināta ķermeņa temperatūra,

7.9.5.sāpes kaklā,

7.9.6.ādas izsitumi,

7.9.7.ādas bojājumi atklātajās ķermeņa daļās – apdegumi, brūces, augoņi u.c.,

7.9.8.strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna.

7.10. Nelielu brūču gadījumā, ja tās nav inficētas, atļauts turpināt darbu, bet tikai lietojot aizsargplāksteri un/vai cimdus, kuri ir citā krāsā kā produkts, lai novērstu cimda daļu iekļūšanu gatavajā produktā.

8. Personāla apmācība

8.1. Uzņēmuma vadītājam jābūt apmācītam par pārtikas higiēnas jautājumiem.

8.2. Uzņēmuma vadītājam jānodrošina, ka pārtikas apstrādātāji tiek apmācīti par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam.

8.5. Pirms darbu uzsākšanas pārtikas uzņēmumā, jānoklausās piecas stundas garu mācību kursu “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”, atbilstoši MK noteikumu Nr.409* (14.06.2005) 1.pielikumam.

8.6. Atkārtoti jānoklausās mācību kurss reizi divos gados.

8.7. Uzņēmuma vadītājs pats tiesīgs veikt darbinieku apmācību higiēnas prasībās, ja:

8.7.1. viņam ir augstākā izglītība pārtikas nozarē, veterinārijā, medicīnā, lopkopībā vai bioloģijā;

8.7.2. viņam ir atbilstoša darba pieredze pārtikas higiēnas un pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā vai viņam ir dokumentāri apliecinājumi pār pēdējo piecu gadu laikā iegūtu papildu izglītību pārtikas higiēnas jomā.

8.8. Uzņēmuma vadītājam jānodrošina, ka personas, kuras izstrādā uzņēmuma kvalitātes sistēmas rokas grāmatu, ievieš praksē HACCP principus, ir saņēmušas atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu.

9. Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība

9.1. Pārtikas produktu izsekojamība

9.1.1. Izsekojamības sistēma ir procedūra, lai identificētu pārtikas produktus, produktu un tā sastāvdaļu piegādātājus, iesaiņojamā materiāla piegādātājus, pircējus, kas ir nopirkuši gatavo produktu.

9.1.2. Augļu, ogu pārstrādes uzņēmums ir atbildīgs par izsekojamības sistēmas ieviešanu:

9.1.2.1. reģistrējot izejvielas un sastāvdaļas, to piegādātājus,

* Vai jebkuru citu spēkā esošu normatīvu prasībām.

9.1.2.2. kontrolējot procesus pārstrādes un iesaiņošanas laikā,

9.1.2.3. padarot iespējamu pircēja izsekojamību vairumtirdzniecībā

9.1.3. Uzņēmumam jāspēj identificēt izejvielu piegādātāji un klienti, ka tiek piegādāta gatavā produkcija.

9.1.4. Ja uzņēmējs (mājražotājs) augļus un ogas izmanto tikai no sava dārza, nav jāveic šo izejvielu uzskaitē.

9.1.5. Ja uzņēmējs (mājražotājs) augļus un ogas izmanto gan no sava dārza, gan saņem no piegādātāja, tam jāreģistrē gan savas, gan piegādātās izejvielas.

9.1.6. Jāreģistrā un jābūt gatavam uzrādīt inspektoram:

9.1.6.1. piegādātāju nosaukums, adrese, saņemto produktu veids un daudzums,

9.1.6.2. pircēju nosaukums un adrese, piegādāto produktu veids un daudzums,

9.1.6.3. darījumu datums

9.1.6.4. partijas numurs,

9.1.7. Dokumentācija jāglabā vismaz vienu gadu vai, ja produkta minimālais derīguma termiņš ir lielāks – ilgāk. Tādā gadījumā vismaz tik ilgu laiku, cik garš ir minimālais derīguma termiņš

9.1.8. Ja kādai iesaiņojuma vienība konstatē neatbilstību, pie nosacījuma, ka ievēroti atbilstoši uzglabāšanas apstākļi, no apgrozījuma jāizņem visa partija, kas ir jāiznīcina.

9.2. Kritiskie kontroles punkti

9.2.1. Augļu un ogu pārstrādē ir sekojošas bīstamības:

9.2.1.1. Izejvielu kvalitāte – fizikālais, ķīmiskais piesārņojums

9.2.1.2. Izejvielu piesārņojums ar pesticīdu paliekām.

9.2.1.3. Izejvielu piesārņojums ar smagajiem metāliem.

9.2.1.4. Mazgāšanas ūdens kvalitāte - galvenokārt mikrobioloģiskais piesārņojums) īpaši mizoto vai griezto produktu mazgāšanā.

9.2.1.5. Darba rīki un inventārs no nepiemērotiem materiāliem

9.2.1.6. Nepareiza pārtikas piedevu lietošana (neatļautam produktam vai nepareizā devā).

9.2.1.7. Personāla veselības stāvoklis un personiskās higiēnas ievērošana.

9.2.1.8. Darba telpu un zonu tīrība.

9.2.1.9. Nepietiekami iztrītā aprīkojuma radītais fiziskais un mikrobioloģiskais piesārņojums.

9.2.1.10. Atkritumu uzkrāšana pārmērīga daudzumā un pārāk ilga uzglabāšana ražošanas telpās vai to tuvumā.

9.2.1.11. Grauzēju un mušu radītais fiziskā un mikrobioloģiskā piesārņojuma risks.

9.2.1.12. Nepareizi lietoto tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu radītais piesārņojums.

9.2.2. Lielākai daļai šo bīstamību nav iespējams noteikt mērķa parametrus (atskaitot izejvielu un ūdens mikrobioloģisko un ķīmisko piesārņojumu), tāpēc jāveic korektīva darbība.

9.3. Mikrobioloģiskā piesārņojuma kontrole un novēršana

9.3.1. Augļu, ogu pārstrādē drīkst nodarbināt tikai veselo personālu,

9.3.2. Strādniekiem bieži un rūpīgi jāmazgā rokas,

9.3.3. Regulāri jāveic ūdens kārtējais un auditmonitorings

9.3.4. Pietiekami augstas temperatūras nodrošināšana pie pasterizācijas, pietiekams pasterizācijas ilgums

9.3.5. *E.coli* un *Salmonella* inficēšanās avots var būt nepasterizēta ābolu sula, tāpēc plānojot realizēt nepasterizētu sulu, īpaši uzmanīgi jāievēro gan personīgā higiēna, gan higiēniska izejvielu tīrīšana un higiēniska apkārtējā vide

9.3.6. Pelējuma sēņu un to mikotoksīnu piesārņojumu kaltētiem un vītinātiem produktiem novērš – papildus rūpīgai izejvielu, izejmateriālu un iekārtu tīrīšanai veic:

9.3.6.1. samazina mitruma daudzumu kaltēšana iekārtās,

9.3.6.2. nodrošina pietiekamu mitruma zudumu gatavajā produktā.

9.3.6.3. cukurotiem vītinātiem produktiem (ogu rozīnēm) var būt augstāks mitruma saturs gatavajā produktā, jo cukurs iedarbojas kā konservants.

9.3.7. Noteikt atbilstošus uzglabāšanas termiņus, pamatojoties uz analīžu rezultātiem (analīzes uz pelējumu, raugiem, patulīnu – sulām).

9.4. Fizikālā piesārņojuma kontrole

9.4.1. Rūpīga izejvielu šķirošana un attīrīšana no piemaisījumiem,

9.4.2. Izvairīties lietot stikla izejmateriālu un trauku lietošanas, izņemot iesaiņojamo materiālu.

9.4.3. Izvēloties stikla iesaiņojamos materiālus, tiem jābūt nebojātiem – bez plaisām un robiem.

9.4.4. Virs produktu pagatavošanas un pildīšanas vietām nenovietot plauktus ar priekšmetiem vai vielām, kas varētu radīt piesārņojumu gatavajā produktā (lai no plauktiem nekas nebirst!).

9.4.5. Jānovērš dažādu kukaiņu piekļuve produkta gatavošanas un iesaiņošanas vietām.

9.4.6. Rūpīgi aizvākot gatavo produktu.

9.5. Ķīmiskā piesārņojuma kontrole un novēršana

9.5.1. Izvēlēties izejvielas, kas nav piesārņotas ar ķīmiskiem AAL.

9.5.2. Pareizi lietot ķīmiskos tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus, pēc to lietošanas veikt rūpīgu skalošanu.

9.5.3. Ķīmiskos dezinfekcijas un deratizācijas līdzekļus lietot ārpus pārstrādes telpām pārstrādes sezonā. Insektus, ja tādi ir ražošanas telpā, jāapkaro pirms sezonas darbu uzsākšanas.

9.6. Analīžu paraugu ņemšanas kārtība un periodiskums

9.6.1. Analīžu paraugus ņem, lai:

9.6.1.1. noteiktu derīguma termiņu,

9.6.1.2. pārbaudītu produkta atbilstību obligātajām nekaitīguma prasībām,

9.6.1.3. pārbaudītu virsmu atbilstošu tīrību.

9.6.3. Viena parauga masa ir aptuveni 200 gr, žāvētiem augļiem parauga masa aptuveni 30 g, vai, ja laboratorijai paraugu veikšanai nepieciešams vairāk, tad viena parauga masa ir lielāka.

Tabula Nr.3

Veicamās analīzes gatavajiem produktiem

Produkta nosaukums	Nosakāmie rādītāji	Parauga vienība un lielums	Analīžu veikšanas periodiskums
Ievārījumi	Raugi, sēnes	1 iepakojums*	1 x gadā**
Svaigas sulas	Raugi, sēnes, patulīns	200 ml	1 x gadā
Kaltēti augļi	Pelējuma sēne	1 iepakojums	1 x gadā
Vīni	Alkohola saturs, sulfīti	1 iepakojums	Katrai partijai
Svaigi augļi***	Svins	500 gr	No katra piegādātāja

* - oriģināliepakojums vai 200gr nefasēta produkta.

** - paraugs jāņem no produkta, kas iegūts no attiecīgā gada ražas.

*** - analizē, ja nav reģistrēta ķīmisko AAL lietošana vai, ja tie lietoti, salīdzinoši lielās, tomēr pieļautajās devās

9.6.4. Ūdens kvalitātes analīzes jāveic pamatojoties uz SVA apstiprināto un saskaņoto ūdens monitoringa programmu. Nosakāmos rādītājus izvirza vietējais SVA, izvērtējot visas bīstamības.

9.6.5. Ūdens paraugu analīzēm ņem no krāna, no kura ūdens tiek ņemts ražošanai.

9.6.6. Paraugu ņemšanas kārtība

9.6.6.1. ar atklātu liesmu dezinficē krāna atveri,

9.6.6.2. ar sterilu salveti attaisa krānu un notecina ūdeni apmēram 10 minūtes,

9.6.6.3. sterilā pudelē vai sterilā polietilēna maisiņā ietecina paraugu 500 ml,

9.6.6.4. paraugu termosomā nogādā laboratorijā.

9.6.7. Ja ūdens no urbuma vai akas tiek pārsūknēts cisternā, no kurienes tiek izmantots izejvielu un trauku mazgāšanai un kā sastāvdaļa gatavajā produktā, analīžu paraugu ņem ar sterilu kausu iesmeļot no cisternas.

9.6.8. Uztriepes paraugus no virsmām un darba apģērbiem ņem ar sterilu vates tamponu norīvējot aptuveni 10 cm² lielu laukumu, like sterilā maisiņā un nogādā laboratorijā.

9.7. Derīguma termiņa noteikšana

9.7.1. Derīguma termiņu nosaka balstoties uz izstrādātiem standartiem vai, ja tādu nav, pamatojoties novērošanas sistēmu.

9.7.2. Derīguma termiņa noteikšanai, pamatojoties uz novērojumiem, no viena produkta (pie noteikuma, ka viena produkta visas partijas pagatavotas identiskos apstākļos, ar identisku receptūru) ņem 4-5 iepakojumus. Pēc noteikta grafika veic analīzes sertificētā laboratorijā katram iepakojumam.

Piemērs. Ievārījumam ar vidēju cukura saturu pirmās analīzes veic pirms uzglabāšanas, nākamās ik pēc mēneša.

9.7.3. Iegūtos datus analizē un salīdzina ar atļautajiem piesārņojuma līmeņiem. Ja rādītāji iekļaujas normatīvajos aktos noteikto līmeņu robežās.

10. HACCP (paškontroles procedūras)

10.1. Uzņēmējam jāveic paškontroles procedūras, balstoties uz šīm vadlīnijām.

10.2. Jāuzglabā svarīgā dokumentācija:

10.2.1. Uzņēmuma reģistrācijas apliecība,

10.2.2. LR un ES normatīvie akti, kas attiecas uz konkrēto uzņēmumu,

10.2.3. personas medicīniskās grāmatiņas katram nodarbinātajam pārtikas apritē,

10.2.4. apliecības par noklausītām apmācībām minimālajām higiēnas prasībām,

10.2.5. ķīmisko tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu sertifikāti, kas apliecina, ka konkrētais preparāts nodrošina pietiekami higiēnisku tīrīšanu un dezinfekciju,

10.2.6. ķīmisko tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas instrukcija (pievienota no ražotāja)

10.2.7. ķīmisko līdzekļu saņemšanas un izlietošanas žurnāls:

10.2.7.1. Cik saņemts,

10.2.7.2. piegādātājs,

10.2.7.3. saņemšanas datums,

10.2.7.4. izlietotais daudzums,

10.2.7.5. izlietošanas datums.

10.2.8. mērinstrumentu vai sistēmu verifikācijas dokumenti un mērījumu uzskaites dokumenti;

10.2.9. izejvielu un piedevu reģistrācijas žurnāls,

10.2.10. gatavās produkcijas reģistrācijas žurnāls (ar partijas numuru),

10.2.11. realizācijas dokumenti (kam un cik piegādā),

10.2.12. deratizācijas un dezinsekcijas plāns, dozēšanas,

10.2.13. tīrīšanas un dezinfekcijas plāns, dozēšana.

10.2.14. produktu laboratorisko izmeklējumu plāns un rezultāti, apraksts, kā izvērtē rezultātus.