

SASKAŅOTS
Pārtikas un veterinārā dienesta
ģenerāldirektors

_____ **V.Veldre**

. 2006.

LABAS HIGIĒNAS PRAKSES
VADLĪNIJAS
zvejas produktu ražošanai mājas apstākļos

IZSTRĀDĀTS
Latvijas Lauksaimniecības Universitātes
Veterinārmedicīnas fakultātes
Pārtikas un vides higiēnas institūta direktors
Dr.med.vet.

_____ **E. Liepiņš**

. 2006.

Saturs

1.	Ievads	4
1.1.	Mērķis	4
	Nozares īss raksturojums	4
	Izmantotā likumdošana un vadlīnijas	4
	Vadlīnijās izmantoto terminu skaidrojums	7
	Mājražotāja pienākumi	9
1.6.	Vadlīniju izstrādes darba grupa	10
2.	Uzņēmuma strukturālās prasības	10
2.1.	Uzņēmuma teritorija	10
2.2.	Telpu izvietojums	10
2.3.	Grīdas	10
2.4.	Sienas	11
2.5.	Griesti	11
2.6.	Logi	11
2.7.	Durvis	11
2.8.	Ventilācija	11
2.9.	Apgaismojums	12
2.10.	Kanalizācija	12
2.11.	Ierīces darba rīku tīrīšanai	12
2.12.	Ūdensapgāde	12
3.	Prasības virsmām, iekārtām un aprīkojumam	13
3.1.	Virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku	13
3.2.	Tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums	14
4.	Izejvielas	15
4.1.	Prasības izejvielu ieguvei	15
4.2.	Prasības izejvielu uzglabāšanai	16
4.3.	Prasības izejvielu transportēšanai	17
5.	Tehnoloģiskie procesi	18
5.1.	Higiēnas prasības ražošanas plūsmām	18
5.2.	Higiēnas prasības tehnoloģiskajiem procesiem	18
6.	Higiēnas prasības zvejas produktu iesaiņošanai un iepakojšanai	22
7.	Prasības zvejas produktu marķēšanai	23
8.	Zvejas produktu uzglabāšana un derīguma termiņi	24
9.	Aizsardzība pret pārtikas ķīmisko un mikrobioloģisko piesārņojumu	25
10.	Tīrīšana un dezinfekcija	27
10.1.	Prasības tīrīšanai un dezinfekcijai	27
10.2.	Prasības grauzēju un insektu profilaksei un apkarošanai	28
11.	Atkritumi	29
11.1.	Sadzīves un pārtikas atkritumi	29
11.2.	Zvejas produktu blakusprodukti	30
12.	Personāla higiēna	31
13.	Personāla apmācība	33

14.	Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība	34
15.	Pārtikas izsekojamība	36
16.	HACCP (paškontroles) procedūras	37
	Pielikumi	40

1. Ievads

1.1. Mērķis

Šīs vadlīnijas izstrādātas, lai sekmētu labu higiēnas praksi un pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu zvejas produktu sālīšanā, kūpināšanā un cepšanā mājās apstākļos.

Vadlīnijas sniedz rekomendācijas Eiropas Savienības regulu un Latvijas pārtikas apriti regulējošo normatīvo aktu piemērošanai zvejas produktu apstrādē mājās apstākļos.

1.2. Nozares īss raksturojums

Baltijas jūrā un Rīgas jūras līcī nozvejoto zvejas produktu apstrāde (sālīšana, kūpināšana, cepšana) piekrastes lauku sētās ir sena latviešu un līvu zvejnieku nodarbošanās pēc ilgstošā laika periodā izveidotām un nostiprinātām tradīcijām.

Šobrīd, pateicoties Eiropas Savienības finanšu fondu sniegtajām iespējām un mazo un vidējo uzņēmumu atbalsta programmām, piekrastes uzņēmēji, lai palielinātu pašu iegūto zvejas produktu pievienoto vērtību, uzsākuši sālītu, kūpinātu un ceptu zvejas produktu ražošanu savās saimniecībās, pielāgojot ražošanas vajadzībām atsevišķas saimniecības telpas.

Pēdējos gados zvejas produktu apstrādi piekrastes saimniecībās veicina arī lauku tūrisma attīstība.

1.3. Izmantotā likumdošana un vadlīnijas

Vadlīnijas izstrādātas saskaņā ar prasībām, kas noteiktas:

ES normatīvajos aktos :

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 28.janvāra regulā Nr.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;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regulā Nr.852/2004 par pārtikas higiēnu;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regulā Nr.853/2004, ar ko paredz dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu specifiskās higiēnas prasības;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 3.oktobra regulā Nr.1774/2002, ar ko nosaka veselības aizsardzības pasākumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti cilvēku uzturam;

- Padomes 1996.gada 26.novebra regulā 2406/96, ar ko paredz kopējus tirdzniecības standartus attiecībā uz noteiktiem zivsaimniecības produktiem;
- Komisijas 1997.gada 21.februāra regulā Nr. 323/97, ar kuru groza Padomes regulu Nr. 2406/96, ar ko nosaka kopīgus tirdzniecības standartus dažiem zivsaimniecības produktiem (reņģu lieluma kategorijas);
- Komisijas 2001.gada 19.decembra regulā Nr. 2495/2001, ar kuru groza Padomes regulu Nr. 2406/96, ar ko nosaka kopīgus tirdzniecības standartus atsevišķiem zivsaimniecības produktiem (reņģu lieluma kategorijas);
- Komisijas 2005.gada 25.maija regulā Nr. 790/2005, ar kuru groza Padomes regulu Nr. 2406/96, ar ko paredz kopējus tirdzniecības standartus attiecībā uz noteiktiem zivsaimniecības produktiem (brētliņu lieluma kategorijas);
- Komisijas 2005.gada 4.februāra regulā Nr. 208/2005, ar ko groza Komisijas regulu Nr. 466/2001 par policikliskajiem aromātiskajiem ogļūdeņražiem;
- Komisijas 2001.gada 8.marta regulā Nr. 466/2001, ar ko nosaka atsevišķu piesārņotāju maksimālos pieļaujamus līmeņus pārtikas produktos;
- Komisijas 2005.gada 15.novembra regulā Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;
- Komisijas 2001.gada 22.oktobra regulā Nr. 2065/2001, kas nosaka sīki izstrādātus noteikumus Padomes regulas Nr. 104/2000 ieviešanai attiecībā uz patērētāju informēšanu par zivsaimniecības produktiem;
- Komisijas 2005.gada 5.decembra regulā Nr. 2074/2005, ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar regulu Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar regulu Nr. 854/2004 un Nr. 882/2004, izņēmumus regulai Nr. 852/2004 un groza regulu Nr. 853/2004 un Nr. 854/2004;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 27.oktobra regulā Nr.1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK atcelšanu.

LR normatīvajos aktos :

- Pārtikas aprites uzraudzības likumā;
- Veterinārmedicīnas likumā;
- Ministru kabineta 2003.gada 29.aprīļa noteikumos Nr.235 “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”;
- Ministru kabineta 2004.gada 23.novembra noteikumos Nr. 964 “Pārtikas preču marķēšanas noteikumi”;

- Ministru kabineta 2006.gada 8.augusta noteikumos Nr.646 „Noteikumi par zvejas produktu marķējumā lietojamiem sugu nosaukumiem”;
- Ministru kabineta 2001.gada 27.novembra noteikumos Nr. 494 “Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm”;
- Ministru kabineta 2005.gada 14.jūnija noteikumos Nr. 409 “Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”;
- Ministru kabineta 1999.gada 1.jūnija noteikumos Nr. 203 “Dezinfekcijas, dezinsekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība”;
- Ministru kabineta 1998.gada 03.jūlija noteikumos Nr. 131 „Noteikumi par aromatizētāju lietošanu pārtikā”;
- Ministru kabineta 2006.gada 05.septembra noteikumos Nr. 732 „Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu saraksts”;
- Ministru kabineta 2006.gada 18.jūlija noteikumos Nr. 596 „Obligātās nekaitīguma prasības zvejas produktu aprītei nelielā apjomā”;
- Ministru kabineta 2001.gada 27.februāra noteikumos Nr. 86 “Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas”.

Izmantotā literatūra, vadlīniju dokumenti un Latvijas standarti:

- Recommended International code of Practice for Salted fish, CAC/RCP 26-1979;
- Code of practice for fish and fishery products, CAC/RCP 52-2003, Rev.2-2005;
- Guidance document Implementation of procedures based on the HACCP principles and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses, European Commission, Health & Consumer Protection Directorate – General, 2005;
- 2004.gada 20.decembra Pamatnostādnes Regulas (EC) Nr.178/2004 par vispārīgiem pārtikas aprītes tiesību aktiem 11., 12., 16., 17., 18., 19., un 20. panta ieviešanā;
- Latvijas Standarts LVS 245:1999 „Svaigi, atvēsināti un saldēti zvejas produkti”;
- Latvijas Standarts LVS 43:2000 “Karsti kūpinātas zivis”;
- Latvijas standarts LVS 285:2000 “Sālītas zivis un zivis garšvielu sālījumā”.

1.4. Vadlīnijās izmantoto terminu skaidrojums

1.4.1. **apstrāde** – jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu (regula 852/2004);

1.4.2. **apstrādes produkti** – pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu apstrādes. Minētajos produktos var būt sastāvdaļas, kas ir nepieciešamas to ražošanai vai konkrētu īpašību piešķiršanai (regula 852/2004);

1.4.3. **bīstamība** – bioloģisks, ķīmisks vai fizikāls aģents pārtikā vai barībā vai tāds pārtikas vai barības stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz veselību (regula 178/2002);

1.4.4. **galapatērētājs** – ir pēdējais pārtikas produkta patērētājs, kurš neizmantos pārtiku darbībā, kas saistīta ar pārtikas apriti (regula 178/2002);

1.4.5. **griešana** – zvejas produktu galvu nogriešana, vēdera pārgriešana, iekšu izņemšana, filetēšana (Code of practice for fish and fishery products, CAC/RCP 52-2003, Rev.2-2005);

1.4.6. **iepakošana** – viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā tarā, un iepakojums ir pati ārējā tara (regula 852/2004);

1.4.7. **iesaiņošana** – pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un iesaiņojums ir pats ietinamais materiāls vai trauks (regula 852/2004);

1.4.8. **izsekojamība** – spēja visos ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku, barību, produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai (regula 178/2002);

1.4.9. **karstā kūpināšana** – termisks apstrādes process, kas tiek veikts speciālās iekārtās temperatūrā, kurā notiek zivju muskuļaudu vispārēja olbaltumvielu denaturācija (Code of practice for fish and fishery products, CAC/RCP 52-2003, Rev.2-2005);

1.4.10. **korektīva darbība** – darbība, lai novērstu atklātās neatbilstības cēloni vai citu nevēlamu situāciju (LVS EN ISO 22000:2006);

1.4.11. **kritiskais kontroles punkts** – pārtikas apstrādes posms, kurā iespējams izmantot kontroli un, kura ir būtiska, lai aizsargātu vai novērstu pārtikas drošības apdraudējumu vai, lai samazinātu to līdz pieļaujamam līmenim (LVS EN ISO 22000:2006);

1.4.12. **laišana tirgū** – pārtikas turēšana pārdošanas nolūkā, tostarp piedāvāšana pārdošanai vai jebkura cita veida nodošana par maksu vai bez tās, un pārdošana, izplatīšana un citāda nodošana;

1.4.13. **mājražotājs** (šo vadlīniju izpratnē) – pārtikas aprītē iesaistīta persona, kas nodarbojas ar zvejas produktu apstrādi to laišanai tirgū telpās, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas;

1.4.14. **mazumtirdzniecība** – manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu

ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos (regula 178/2002);

1.4.15. **neapstrādāti produkti** – pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, atkauloti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, sasaldēti vai atkausēti (regula 852/2004);

1.4.16. **nekaitīga pārtika** – pārtika, kas normālos vai paredzamos lietošanas apstākļos nenodara kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi (Pārtikas aprites uzraudzības likums);

1.4.17. **pārtika** – jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā (regula 178/2002);

1.4.18. **pārtikas aprite** – visas darbības ar pārtiku no tās ieguves līdz patēriņam (primārā ražošana, ieguve, pirmapstrāde, apstrāde, pārstrāde, ražošana, iepakojšana, uzglabāšana, izplatīšana, transportēšana, pārvietošana pāri valsts robežai, vairumtirdzniecība un mazumtirdzniecība) (Pārtikas aprites uzraudzības likums);

1.4.19. **pārtikas higiēna** – pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu (regula 852/2004);

1.4.20. **primārie produkti** – primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejas produkti (regula 852/2004);

1.4.21. **risks** – apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību varbūtība un minētās ietekmes nopietnība (regula 178/2002);

1.4.22. **sagatavoti zvejas produkti** – neapstrādāti zvejas produkti, kam veiktas apstrādes darbības, kuras ietekmē to anatomisko veselumu, piemēram, ķīdāšana, galvas atdalīšana, sagriešana šķēlēs vai gabalos, filejas atdalīšana un kapāšana (regula 853/2004);

1.4.23. **svaigi zvejas produkti** – neapstrādāti veseli vai sagatavoti zvejas produkti, tostarp vakuumpakojumā vai izmainītā temperatūrā iepakoti produkti, kuru saglabāšanai nav veikta nekāda cita apstrāde, kā vien atvēsināšana (regula 853/2004);

1.4.24. **trešās kategorijas dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti** – svaigu vai apstrādātu zvejas produktu blakusprodukti, kas rodas zvejas produktu apstrādes procesā (atšķiroti, pārtikā neizmantojami zvejas produkti, svaigu vai apstrādātu zvejas produktu daļas)(regula Nr.1774/2002);

1.4.25. **uzņēmums** – jebkura pārtikas aprites vienība (regula 852/2004);

1.4.26. **vietējais tirgus** – Latvijā ražotu produktu pārdošana patērēšanai Latvijā (Pārtikas aprites uzraudzības likums);

1.4.27. **zvejas produkti** – visi savvaļas vai saimniecībā audzēti jūras vai saldūdens dzīvnieki (izņemot dzīvas gliemenes, dzīvus adatādaiņus, dzīvus

tunikātus un dzīvus jūras gliemežus, kā arī visus zīdītājus, rāpuļus un varden), tostarp visas šādu dzīvnieku ēdamās formas, daļas un produkti (regula 853/2004).

1.5. Mājražotāja pienākumi

1.5.1. Mājražotājs, kas nodarbojas ar zvejas produktu apstrādi mājas apstākļos, savā darbībā ir atbildīgs par zvejas produktu nekaitīgumu un atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

1.5.2. Ja mājražotājs uzskata, ka viņa ražotie zvejas produkti neatbilst nekaitīguma prasībām, bet:

1.5.2.1. zvejas produkti vairs nav mājražotāja tiešā kontrolē, tad tas tūlīt veic pasākumus, lai izņemtu attiecīgos zvejas produktus no tirgus, un paziņo par to Pārtikas un veterinārajam dienestam;

1.5.2.2. zvejas produkti jau nonākuši pie patērētāja, mājražotājs veic patērētāju informēšanu un pieņem atpakaļ nekaitīguma prasībām neatbilstošos zvejas produktus.

1.5.3. Ar 2006.gada 01.janvāri visiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem, tajā skaitā mājražotājiem, jāievēro prasības, kas noteiktas regulā Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu un regulā Nr.853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, bet jo īpaši:

1.5.3.1. aukstuma ķēdes nodrošināšana;

1.5.3.2. zvejas produktu nekaitīguma kritēriju ievērošana;

1.5.3.3. procedūru, kas balstītas uz HACCP principiem, izveidošana un uzturēšana.

1.5.4. Mājražotājam jānodrošina pārtikas izsekojamība. Izsekojamības mērķis ir nodrošināt sistēmu, lai iespējamu pārtikas neatbilstību gadījumā to nekavējoties varētu izņemt no pārtikas aprites.

1.5.5. Mājražotājs sadarbojas ar Pārtikas un veterināro dienestu un informē to par būtiskām izmaiņām sava uzņēmuma darbībā.

1.5.6.

Pārtiku, kas ražota, pārstrādāta vai apstrādāta mājas apstākļos, drīkst izplatīt vietējā tirgū tieši patērētājam, ievērojot higiēnas prasības pārtikas ražošanai un apstrādei.

Tirgos mājas apstākļos ražotos zvejas produktus drīkst realizēt tikai pēc tam, kad Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarots veterinārārsts veicis tirgū veterināro ekspertīzi, un tikai saskaņā ar viņa atzinumu par produktu turpmāko izmantošanu.

1.6. Vadlīniju izstrādes darba grupa

Vadlīniju izstrādi veica Latvijas Lauksaimniecības universitātes Veterinārmedicīnas fakultātes Pārtikas un vides higiēnas institūta mācībspēki - Dr.med.vet. E. Liepiņš, Dr.med.vet. G. Mičule, Mg.med.vet. A.Valdovska un Mg.med.vet. A. Zirnītis.

Obligātās higiēnas prasības, kas noteiktas regulās vai citos normatīvajos aktos, turpmāk norādītas ierāmējumā.

2. Uzņēmuma strukturālās prasības (teritorija, telpas, dzeramā ūdens apgāde)

2.1. Uzņēmuma teritorija

Uzņēmuma teritoriju uztur tīru. Nav pieļaujama atkritumu uzkrāšana tādā apjomā, kas varētu izraisīt pārtikas piesārņojumu.

2.2. Telpu izvietojums

2.2.1.

Telpas jāprojektē, jāveido un jāuztur tīras un labā kārtībā un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska, jo īpaši no tāda, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi.

2.2.2. Uzņēmumu zvejas produktu apstrādei mājas apstākļos izvietojiet vietās:

- kur nav tāds vides piesārņojums un tādas rūpnieciskās darbības, kas rada pārtikas piesārņojuma draudus;
- kur nav applūšanas draudu;
- kur iespējama atkritumu efektīva aizvākšana.

2.2.3. Zvejas produktu apstrādei mājas apstākļos iekārtojiet vismaz vienu atsevišķu telpu. Šajā telpā zvejas produktu apstrādes laikā neveiciet ar apstrādi nesaistītas darbības.

2.3. Grīdas

2.3.1. Grīdai zvejas produktu apstrādes telpā jābūt nodilumizturīgai, ar slīpumu un drenāžu. Piemērotākās ir flīzētas vai betonētas grīdas (3.attēls).

2.3.2. Grīda nedrīkst būt ar redzamiem bojājumiem (sasistas flīzes), plaisām un spraugām.

2.4. Sienas

2.4.1. Sienas ir no neabsorbējoša un netoksiska materiāla, kas ir viegli tīrāms un dezinficējams.

2.4.2. Sienas vēlams flīzēt vai izmantot citus ūdensizturīgus materiālus un krāsot gaišā krāsā. Sienās nedrīkst būt spraugas un plaisas.

2.4.3. Uz sienām nedrīkst būt netīrumi, putekļi, pelējums.

2.5. Griesti

2.5.1. Uz griestiem nedrīkst būt netīrumi, zirnekļu tīkli, putekļi, pelējums. Vēlams gaišs krāsojums.

2.5.2. Kondensāta veidošanos uz griestiem novērš ar vēdināšanu.

2.5.3. Griestu lampas aprīko ar noņemamiem aizsargkupuļiem, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos un izvairītos no stikla iekļūšanas pārtikā.

2.6. Logi

2.6.1. Logu un citu atveru konstrukcijai jānovērš netīrumu uzkrāšanās, insektu un piesārņojuma iekļūšanu telpās.

2.6.2. Logus, kurus izmanto vēdināšanai, aprīko ar pretinsektu sietiem, kuri ir viegli noņemami un tīrāmi.

2.6.3. Logiem var paredzēt žalūzijas, kas pasargā no tiešiem saules stariem. Tās jāizvieto starp logu rūtīm.

2.6.4. Logi ir ar tīrām, nesaplaisājušām stikla rūtīm.

2.6.5. Ja atvērtu logu dēļ iespējams pārtikas piesārņojums, tad tos pārtikas ražošanas laikā neatver.

2.7. Durvis

2.7.1. Durvis gatavo no gluda, viegli tīrāma un dezinficējama materiāla, to konstrukcija nepieļauj netīrumu uzkrāšanos.

2.7.2. Starp durvīm un durvju aili nedrīkst būt spraugas, pa kurām telpā var iekļūt grauzēji.

2.8. Ventilācija

2.8.1. Telpas nodrošina ar pietiekamu dabīgo vai piespiedu ventilāciju.

2.8.2. Ventilācijai jābūt pietiekamai, lai izvadītu nepatīkamās smakas no telpas un jānovērš pārlietu augsts mitrums telpā, jo tas rada labvēlīgus apstākļus pelējuma attīstībai uz virsmām.

2.9. Apgaismojums

Telpā, kur notiek zvejas produktu apstrāde, iekārto atbilstošu dabīgo vai mākslīgo apgaismojumu, lai darbības varētu veikt higiēniski (4.attēls).

2.10. Kanalizācija

2.10.1. Zvejas produktu apstrādes telpā iekārto kanalizāciju, kas nodrošina notekūdeņu novadīšanu uz kanalizācijas akām.

2.10.2. Kanalizācijas kanālus aprīko ar trapiem, kas novērš smaku izplatīšanos.

2.10.3. Nedrīkst notikt kanalizācijas ūdeņu noplūde no kanalizācijas akām.

2.10.4. Nedrīkst novadīt kanalizācijas ūdeņus atklātās ūdens tilpnēs.

2.11. Ierīces darba rīku tīrīšanai

2.11.1.

Uzņēmumā atbilstoši jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija.
--

2.11.2. Darba rīku un aprīkojuma mazgāšanai iekārto izlietni.

2.11.3. Izlietne ir gatavota no materiāla, kas izturīgs pret koroziju, tā ir viegli tīrāma un aprīkota ar karstā un aukstā ūdens padevi.

2.11.4. Karstā un aukstā ūdens krānu konstrukcija nodrošina aukstā un karstā ūdens sajaukšanos.

2.12. Ūdensapgāde

2.12.1.

Jābūt pieejamai atbilstošai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens apgādei.

2.12.2. Uzņēmumā iekārto tekoša aukstā un karstā dzeramā ūdens apgādes sistēmu.

2.12.3. Dzeramajam ūdenim jāatbilst prasībām, kas noteiktas Ministru kabineta 2003.gada 29. aprīļa noteikumos Nr.235 "Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība".

2.12.4. Lai noteiktu, vai izmantotais dzeramais ūdens atbilst noteikumu prasībām, mājražotājs veic dzeramā ūdens kārtējo un auditmonitoringu.

2.12.5. Mājražotājs katru gadu līdz kārtējā gada sākumam sastāda monitoringa programmu un to saskaņo ar Sabiedrības veselības aģentūru.

2.12.6. Ja dzeramo ūdeni iegūst uzņēmumā uz vietas un dzeramais ūdens tiek izmantots kā pārtikas sastāvdaļa (piemēram, sālījuma vai buljona pagatavošanai):

a) pie ūdens patēriņa līdz 100 m³ gadā jāveic viens auditmonitorings un viens kārtējais monitorings. Nosakāmie rādītāji doti 1.pielikumā;

b) pie ūdens patēriņa no 101 līdz 1000 m³ jāveic viens auditmonitorings un četri kārtējie monitoringi gadā. Nosakāmie rādītāji doti 1.pielikumā.

2.12.7. Ja dzeramais ūdens tiek saņemts pa publiskajām (centralizētajām) ūdensapgādes sistēmām un tiek izmantots kā pārtikas sastāvdaļa:

a) pie ūdens patēriņa līdz 100 m³ gadā jāveic 1 kārtējais monitorings. Auditmonitoringu neveic. Nosakāmie rādītāji doti 1.pielikumā;

b) pie ūdens patēriņa no 101 līdz 1000 m³ jāveic viens auditmonitorings un četri kārtējie monitoringi gadā. Nosakāmie rādītāji doti 1.pielikumā.

2.12.8. Dzeramā ūdens paraugu noņem vietā, kur dzeramais ūdens izplūst no krāna.

2.12.9. Ja dzeramā ūdens monitoringa laikā konstatē mikrobioloģisko vai ķīmisko piesārņojumu, kas pārsniedz Ministru kabineta 2003.gada 29. aprīļa noteikumos Nr.235 "Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība" 1.pielikumā noteiktās normas, mājražotājs rakstiski informē Pārtikas un veterināro dienestu, Valsts sanitāro inspekciju un Sabiedrības veselības aģentūru.

2.12.10.

Ledus, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai var to piesārņot, jāpagatavo no dzeramā ūdens vai tīra ūdens, ja ledus paredzēts nesadalītu zvejas produktu atvēršanai. Tas jāpagatavo, jāuzglabā un jāapstrādā apstākļos, kas aizsargā to no piesārņojuma.

3. Prasības virsmām, iekārtām un aprīkojumam

3.1. Virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku

3.1.1.

Virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī, tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli.

3.1.2. Virsmas, kas nonāk kontaktā ar pārtiku, tai skaitā iekārtu virsmas ir gludas, bez redzamiem bojājumiem, netoksiskas, no korozijas izturīga materiāla, viegli tīrāmas un dezinficējamās (5., 6., 7., 8. attēls).

Bojātu, nelīdzenu virsmu tīršana ir apgrūtināta, līdz ar to ievērojami pieaug pārtikas piesārņojuma risks, zvejas produktiem apstrādes laikā nonākot kontaktā ar tām.

3.1.3. Koka materiālu izmantošana pieļaujama tikai vienreizlietojama iepakojamā materiāla izgatavošanai, jo koka īpatnējās struktūras dēļ šādu virsmu

mazgāšana un dezinfekcija ir apgrūtināta un nekvalitatīva, kā rezultātā veidojas labvēlīga vide mikroorganismu attīstībai. Bez tam, koka materiāli viegli pieņem un saglabā nepatīkamas smakas.

3.1.4. Finiera un citu laminētu materiālu lietošana nav pieļaujama.

3.1.5. Konteineriem un traukiem, kas nonāk kontaktā ar zvejas produktiem vai citām izejvielām, jābūt izgatavotiem no polimēru materiāliem vai no pret koroziju izturīga metāla, kuru izmantošana atļauta pārtikas aprītē.

3.1.6. Polimēru materiālu priekšmeti, kas nonāk saskarē ar svaigiem vai apstrādātiem zvejas produktiem, marķēti ar atbilstošu simbolu, vai arī to pavaddokumenti vai iepakojums satur norādi “pārtikai”.

3.2. Tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums

3.2.1.

Uzņēmumā jābūt pieejamām atbilstošām iekārtām un/vai aprīkojumam piemērotas pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai.

Visiem izstrādājumiem, iekārtām un aprīkojumam, ar ko nonāk saskarē pārtika:

- a) jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem;
- b) jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku;
- c) izņemot vienreizlietojamus konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un vajadzības gadījumā dezinficētus;
- d) jābūt uzstādītiem tādā veidā, lai ļautu veikt aprīkojuma un apkārtējās teritorijas atbilstošu tīrīšanu.

Iekārtas

3.2.2. Iekārtas izvieto tā, lai nodrošinātu tehnoloģisko plūsmu.

3.2.3. Pēc iekārtu uzstādīšanas, pirms ražošanas uzsākšanas veic iekārtu tīrīšanu un dezinfekciju.

3.2.4. Svaigus zvejas produktus nepieciešamības gadījumā uzglabā ledusskapī, kas nodrošina temperatūru kamerā no 0°C līdz mīnus1°C.

3.2.5. Apstrādātajiem zvejas produktiem iekārto aukstuma kameru, kas nodrošina temperatūru no 2°C līdz 6°C. Aukstuma kameras lielums ir atbilstošs ražošanas jaudai (12.attēls).

3.2.6. Aukstuma kameru aprīko ar termometru. Vēlams, lai termometra rādījumi būtu nolasāmi kameras ārpusē viegli pieejamā vietā. Termometru novieto pēc iespējas tālu no aukstuma iekārtas. Termometra rādījumus reģistrē “Temperatūru reģistrācijas žurnālā” (skat. 2. pielikumu).

3.2.7. Gaisa plūsmu ierobežojoši polimēra aizkari aukstuma kameras durvīs ļauj ietaupīt enerģiju aukstuma ražošanai un pasargā aukstuma kameru no straujām temperatūras svārstībām zvejas produktu ievietošanas un izņemšanas laikā.

3.2.8. Zvejas produktu kūpinātavu būvē uz betona pamatnes no ugunsdrošiem materiāliem - ķieģeļiem, metāla. Gaisa plūsmu kūpinātavā regulē ar kurtuves durvīm un aizvērtņiem kūpinātavas augšējā daļā. Ja kūpinātavu iekārto telpā, tad virs tās jābūt efektīvam dūmu nosūcējam. Kūpinātavas sānu sienās iekārto atbalstus kūpināšanas rāmjiem (9. un 11.attēls).

3.2.9. Zvejas produktu kūpinātavā kurtuvi ieteicams pēc iespējas attālināt no zvejas produktu kūpināšanas vietas.

3.2.10. Zvejas produktu cepšanas krāsns kurtuvi veido no ugunsdrošiem ķieģeļiem (10.attēls). Virs zvejas produktu cepšanas krāsns iekārto tvaiku nosūcēju, kas apgādāts ar viegli maināmu un tīrāmu filtru.

3.2.11.

Valsts metroloģiskajai kontrolei ir pakļauti mērīšanas līdzekļi, kurus lieto pārtikas produktu izgatavošanā un kontrolē, tehniskās drošības kontrolē, veicot izmeklēšanu un ekspertīzi. Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu verificēšanu veic Metroloģijas centrs vai akreditētas laboratorijas.

3.2.12. Mājražotājiem metroloģiskajai kontrolei pakļautie mērīšanas līdzekļi ir sviri, kuru verificēšanas periodiskums ir ne retāk kā reizi divos gados.

Aprīkojums

3.2.13. Darbam ar svaigiem un apstrādātiem zvejas produktiem izmanto atsevišķus darba instrumentus. Instrumenti (naži, u.c.) ir atbilstoši marķēti (piemēram, atšķirīgu krāsu spali) darbam ar svaigiem zvejas produktiem un darbam ar termiski apstrādātiem zvejas produktiem.

3.2.14. Tīrie instrumenti, trauki un pārvietojamais aprīkojums jāuzglabā tā, lai tas nesaskartos ar grīdu, sausā, tīrā vietā. Trauku uzglabāšanai vēlams iekārtot āķus vai statīvu ar plauktiem, kas izgatavoti saskaņā ar prasībām, kas noteiktas virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku (skat. 3.1. nodaļu „Virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku”). Trauki tajos jāglabā tādā stāvoklī, lai no tiem varētu noplūst ūdens atliekas, kas palikušas pēc mazgāšanas un dezinfekcijas.

3.2.15. Jānodrošina, lai instrumenti, trauki un cits aprīkojums uzglabāšanas laikā netiktu piesārņots ar putekļiem.

4. Izejvielas

4.1. Prasības izejvielu ieguvei

4.1.1.

Mājražotājam, kas atbild par zvejas produktu izkraušanu, jānodrošina, ka izkraušanas aprīkojums, kas nonāk saskarē ar zvejas produktiem, ir no materiāla, ko viegli tīrīt un dezinficēt, un tas tiek uzturēts labā darba kārtībā un tīrībā.

Jānovērš zvejas produktu piesārņošana izkraušanas laikā.

4.1.2. Svaigi zvejas produkti pēc to ieguves:

4.1.2.1. jāievieto un jāuzglabā tīrās, iepriekš mazgātās un nepieciešamības gadījumā dezinficētās kastēs vai konteineros, kas atbilst nodaļas 3.1. „Virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku” prasībām;

4.1.2.2. jāpasargā no piesārņojuma (degvielas, eļļas u.c.) un tiešas saules staru iedarbības.

4.1.3.

Ja uz kuģa klāja nav bijis iespējams veikt atvēsināšanu, svaigiem zvejas produktiem, ko neglabā dzīvā veidā, iespējami drīz pēc izkraušanas krastā jāveic atvēsināšana un tie jāuzglabā temperatūrā, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai.

4.1.4. Svaigi zvejas produkti pēc iespējas ātrāk jāatvēsina līdz temperatūrai, kas tuva ledus kušanas temperatūrai (no 0 °C līdz mīnus 1 °C). Ja tas nav iespējams, tie pēc iespējas ātrāk jānogādā krastā atvēsināšanai. Svaigus zvejas produktus atvēsina konteineros vai kastēs, pārberot ar ledu 30 – 50 % apjomā no zvejas produktu masas (atkarībā no gadalaika). Konteineru vai kastu konstrukcijai jābūt tādai, lai izkusušā ledus ūdens nepalīktu kontaktā ar zvejas produktiem.

4.1.5. Saldētiem zvejas produktiem nedrīkst būt atļaidināšanas pazīmju.

4.2. Prasības izejvielu uzglabāšanai

4.2.1.

Mājražotājam, kas apstrādā un iesaiņo apstrādātus zvejas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas izejvielu atsevišķai uzglabāšanai. Ja svaigus, neiesaiņotus zvejas produktus neizplata, nenosūta, nesagatavo vai nepārstrādā tūlīt pēc to nonākšanas uzņēmumā, tie jāuzglabā pārbērti ar ledu šim nolūkam piemērotās telpās. Ledus atjaunošana jāveic tik bieži, cik nepieciešams.

4.2.2.

Svaigi zvejas produkti un atļaidināti neapstrādāti zvejas produkti, jāuzglabā temperatūrā, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai.

4.2.3.

Ja zvejas produktus uzglabā pārbērtus ar ledu, izkusušā ledus ūdens nedrīkst palikt saskarē ar produktiem.

4.2.4.

Saldēti zvejas produkti jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz mīnus 18 °C visās produkta daļās.

4.2.5. Pārtikas vārāmo sāli uzglabā sausā vietā un pasargā no piesārņojuma. Mitrums nelabvēlīgi ietekmē sāls kvalitāti, jo ar sacietējuša sāls masu darbs ir apgrūtināts.

4.2.6. Visas iepakotās izejvielas jāuzglabā marķētā iepakojumā, atbilstoši marķējuma vai pavaddokumentu norādēm par uzglabāšanas apstākļiem.

4.2.7. Iepirkto izejvielu izcelsme ir dokumentāli pierādāma.

4.2.8. Mājražotājs uzņēmumā nodrošina izejvielu rotāciju (pēc principa “pirmais iekšā – pirmais ārā”) – ilgāk glabātās izejvielas un sastāvdaļas tiek izlietotas vispirms.

4.3. Prasības izejvielu transportēšanai

4.3.1.

Zvejas produkti, ko paredzēts laist tirgū, jāpārvadā tā, lai negatīvi neietekmētu pārtikas drošību. Pārvadāšanas laikā zvejas produkti jātur vajadzīgajā temperatūrā.

4.3.2.

Svaigi zvejas produkti pārvadāšanas laikā jātur temperatūrā, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai (no 0 °C līdz mīnus 1 °C).

4.3.3.

Saldēti zvejas produkti pārvadāšanas laikā jātur vienmērīgā ne vairāk kā mīnus 18 °C temperatūrā visās produkta daļās, pieļaujot īsas temperatūras svārstības ne vairāk kā par 3 °C.

4.3.4.

Pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju.

4.3.5.

Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros nedrīkst izmantot nekam citam, kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.

4.3.6.

Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktiem vajadzības gadījumā jābūt rūpīgi nodalītiem.

4.3.7.

Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu pārvadāšanai vienlaikus, lai nepieļautu piesārņojuma risku, pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga tīrīšana.

4.3.8.

Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.

5. Tehnoloģiskie procesi

5.1. Higiēnas prasības ražošanas plūsmām

5.1.1.

Mājražotājam ir jāievēro dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un ražošanas atbilstību ražotāja noteiktajām kvalitātes prasībām.

5.1.2.

Visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēka uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī.

5.1.3. Lai izvairītos no produktu savstarpējas piesārņošanās, zvejas produktu apstrādes laikā nepieļauj izejvielu un gatavās produkcijas plūsmas krustošanos.

5.1.4. Ja nepieciešams, vienā ražošanas telpā ir pieļaujams veikt dažādas ar zvejas produktu apstrādi saistītas darbības dažādos laikos, nošķirot svaigu zvejas produktu un apstrādātu zvejas produktu plūsmu.

5.2. Higiēnas prasības tehnoloģiskajiem procesiem

5.2.1. Svaigu zvejas produktu sālīšanai, kūpināšanai vai cepšanai mājražotājs izstrādā receptūru un pēc tās vadās zvejas produktu apstrādes laikā.

Atlaidināšana

5.2.2.

Zvejas produktu atlaidināšana jāveic tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku pārtikā. Atlaidināšanas laikā zvejas produktiem jāatrodas tādā temperatūrā, kas nerada draudus veselībai. Ja atlaidināšanas procesa kušanas šķidrums var radīt draudus veselībai, tas atbilstoši jānovada. Pēc atlaidināšanas zvejas produkti jāapstrādā tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku.

5.2.3. Sasaldētu zvejas produktu atlaidināšana:

5.2.3.1. sasaldētus zvejas produktus atlaidina tā, lai nenotiktu to piesārņošana un netiktu sekmēta mikroorganismu attīstība;

5.2.3.2. atlaidinātus zvejas produktus atkārtoti sasaldēt ir aizliegts;

5.2.3.3. atlaidināšanas laikā izveidojies šķidrums nedrīkst uzkrāties kontaktā ar zvejas produktiem;

5.2.3.4. ja atlaidināšanu veic gaisā, tā temperatūra nedrīkst pārsniegt 20 °C;

5.2.3.5. ja atļaidināšanu veic, saldētus zvejas produktus ievietojot ūdenī, jālieto tīrs dzeramais ūdens, kura temperatūra nepārsniedz 20 °C.

Griešana

5.2.4.

Zvejas produktu galvas atdalīšana un ķidāšana jāveic atbilstoši higiēnas prasībām. Ja no tehniskā un tirdzniecības viedokļa ir iespējams veikt ķidāšanu, tā jāveic iespējami drīz pēc produktu nozvejošanas vai izkraušanas krastā. Tūlīt pēc šīm darbībām produkti kārtīgi jānomazgā ar dzeramo ūdeni.

5.2.5. Nažus, kurus izmanto svaigu zvejas produktu griešanai, neizmanto darbībās ar apstrādātiem zvejas produktiem.

5.2.6. Griešanas laikā zvejas produktiem atdala galvu, pilnībā izņem iekšējos orgānus – zarnas, aknas, asins recekļus un vēdera membrānu.

5.2.7. Griešanas laikā iegūtos zvejas produktu blakusproduktus nekavējoties ievieto šim nolūkam paredzētos konteineros (skat. 11. nodaļu „Atkritumi”).

5.2.8. Pēc griešanas zvejas produktus nekavējoties skalo ar pietiekamu daudzumu tekoša auksta ūdens. Skalošanas laikā zvejas produkti pilnībā jāatbrīvo no gļotu, asiņu un iekšējo orgānu paliekām, kas var rādīt zvejas produktu piesārņojumu.

5.2.9. Griežtiem un noskalotiem zvejas produktiem nekavējoties:

- a) veic tālāku apstrādi vai
- b) ievieto aukstuma kamerā temperatūrā, kas tuva kūstoša ledus temperatūrai (no 0 °C līdz mīnus 1 °C).

Filetēšana

5.2.10.

Filejas atdalīšana un sadalīšana jāveic tā, lai izvairītos no filejas un tās gabalu piesārņošanas vai bojāšanas. Fileja un tās gabali nedrīkst atrasties uz darba galda ilgāk nekā vajadzīgs to sagatavošanai. Fileja un tās gabali vai šķēles jāiesaiņo un vajadzības gadījumā jāiepako un jāatvėsina iespējami drīz pēc sagatavošanas.

5.2.11. Ja no griežtiem zvejas produktiem gatavo filejas, tas jā dara nekavējoties pēc grieztu zvejas produktu skalošanas.

5.2.12. Ja filetēšanai izmanto to pašu galdu, kas ir lietots zvejas produktu griešanai, tad pirms filetēšanas uzsākšanas veic darba virsmu mazgāšanu un dezinfekciju.

5.2.13. Lai novērstu iespējamo zvejas produktu piesārņojumu, filetēšanai izmanto nažus, kas netiek lietoti zvejas produktu griešanai.

5.2.14. Sagatavotās filejas neuzkrāj uz galda virsmas, lai novērstu to piesārņošanu.

5.2.15. Nekavējoties pēc filetēšanas veic fileju mazgāšanu ar pietiekamu daudzumu tekoša auksta dzeramā ūdens, lai pilnībā noskalotu gļotu un asiņu paliekas.

5.2.16. Filetēšanas laikā iegūtos zvejas produktu blakusproduktus nekavējoties ievieto šim nolūkam paredzētos konteineros (skat. 11.nodaļu „Atkritumi”).

5.2.17. Ja filejas gatavo no sasaldētiem zvejas produktiem, filetēšanu veic nekavējoties pēc zvejas produktu atlaidināšanas.

5.2.18. Pēc fileju pagatavošanas tās nekavējoties:

a) ievieto sālījumā, ja zvejas produktus paredzēts sālīt, vai

b) ievieto aukstuma kamerā temperatūrā, kas tuva kūstoša ledus temperatūrai (no 0 °C līdz mīnus 1 °C).

5.2.19. Personas, kuras veic darbības ar svaigiem zvejas produktiem, nedrīkst bez darba apģērba nomaiņas un roku mazgāšanas darboties ar apstrādātiem zvejas produktiem.

5.2.20. Visas iekārtas un aprīkojumu, kas ir bijis kontaktā ar svaigiem zvejas produktiem, pirms tā izmantošanas darbībām ar apstrādātiem zvejas produktiem, mazgā un dezinficē.

Sālīšana

5.2.21. Sālīšana ir viens no senākajiem zvejas produktu konservēšanas veidiem. Sālīšanās laikā zvejas produktu muskuļaudi absorbē noteiktu sāls daudzumu un zaudē mitrumu. Notiek olbaltumvielu denaturācija un tauku fermentatīvā šķelšanās. Mitruma samazināšanās rada nelabvēlīgu vidi mikroorganismu attīstībai un aizkavē zvejas produktu bojāšanos, kā rezultātā palielinās to derīguma laiks. Sālīšanas procesu tieši ietekmē tauku saturs zvejas produktos, zvejas produktu izmērs, svaigums, vides temperatūra un pārtikas vārāmās sāls tīrība.

5.2.22. Būtiskākais, lai sālīšanās laikā zvejas produkti vienmērīgi piesātinātos ar sāli. Tādēļ svarīgi, lai zvejas produktu vai to daļu izmērs atbilstu sālīšanas ilgumam. Vienā traukā, kur tiek veikta sālīšana, jāievieto pēc iespējas vienāda izmēra zvejas produkti vai to gabali. Treknie zvejas produkti izsālās labāk nekā liesie zvejas produkti.

5.2.23. Jo augstāka ir sāls koncentrācija sālījumā, jo zvejas produkti labāk saglabājas, tomēr to kvalitāte ir zemāka. Liels sāls daudzums izmaina zvejas produktu olbaltumvielas, to audi kļūst blīvi, sīksti.

5.2.24. Sālīšanai izmanto tikai svaiguma un nekaitīguma kritērijiem atbilstošus zvejas produktus (skat. 4.nodaļu “Izejvielas” un 14.nodaļu “Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība”).

Kūpināšana

5.2.25. Kūpināšana aizkavē mikroorganismu attīstību zvejas produktos, piešķir tiem specifiskas garšas un smaržas īpašības. Kūpināšanas laikā zvejas

produkti zaudē mitrumu un piesātinās ar dūmu sastāvdaļām – formaldehīdiem, spirtiem un etiķskābi, kam piemīt baktericīdas īpašības. Kūpināšana paildzina zvejas produktu derīguma termiņu.

5.2.26. Kurināmo materiālu uzglabā ārpus zvejas produktu apstrādes telpām, lai novērstu iespējamo piesārņojumu. Zvejas produktu apstrādes telpā kurināmos materiālus var uzglabāt ar vākiem aizvērtā tarā. Izmantotā koksne nedrīkst būt apstrādāta ar ķīmiskiem savienojumiem (krāsota, lakota, apstrādāta ar antiseptiskiem līdzekļiem). Neizmanto skuju koku koksni.

5.2.27. Kūpināšanas laikā novērš produkcijas piesārņošanu.

5.2.28. Temperatūru kūpinātavā regulē ar aizvērtu stāvokli un kurtuvē pēc vajadzības pievienojot mitras alkšņu skaidas.

5.2.29. Kūpināšanas notekūdeņus (fenolūdeņus) savāc un uzglabā atsevišķi no pārējiem notekūdeņiem.

Karstā kūpināšana

5.2.30. Sālītus zvejas produktus kūpināšanas kamerā apžāvē aptuveni 60 °C līdz 70 °C temperatūrā, līdz tie kļūst sausi un daļēji mīksti.

5.2.31. Kūpināšanu turpina no 80 °C līdz 150 °C temperatūrā līdz zvejas produktu virsma kļūst zeltaini dzeltena.

Aukstā kūpināšana

5.2.32. Sālītus zvejas produktus kūpināšanas kamerā apžāvē aptuveni 20 °C līdz 25 °C temperatūrā.

5.2.33. Trekniem zvejas produktiem kūpināšanu turpina 20 °C temperatūrā, liesiem – no 30 °C līdz 40 °C temperatūrā. Maza izmēra zvejas produktus kūpina 12 līdz 22 stundas, liela izmēra – 50 līdz 65 stundas. Auksti kūpinātu zvejas produktu virsma ir sausa, gaiši vai tumši zeltaina.

Atdzesēšana

5.2.34.

Mājražotājam, kas apstrādā un iesaiņo apstrādātus zvejas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas apstrādātu produktu pietiekamai atdzesēšanai.

Ja zvejas produktus uzglabā vai pasniedz atdzesētus, cik iespējams drīz pēc termiskā apstrādes posma vai pēc pēdējā sagatavošanās posma, ja tos nekarsē, tiem jābūt atdzesētiem līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai.

5.2.35. Pēc termiskās apstrādes nodrošina zvejas produktu atdzesēšanu. Atdzesēšanas laikā termiski apstrādātus zvejas produktus pasargā no atkārtotas piesārņošanās (putekļi, insekti, grauzēji, mājdzīvnieku klātbūtne).

5.2.36. Pēc termiskās apstrādes atdzesēšanas procesu veic pēc iespējas ātrāk un efektīvāk:

- zvejas produktus ievieto atdzesēšanas kamerā vai citā telpā, kas pasargā tos no piesārņojuma; var izmantot telpu, kurā notiek zvejas produktu iepakošana;
- termiski apstrādātu zvejas produktu iekšējo temperatūru samazina līdz apkārtējas vides temperatūrai ne ilgāk kā 2 stundās.

6. Higiēnas prasības zvejas produktu iesaiņošanai un iepakojšanai

6.1.

Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu. Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam. Iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma. Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.

6.2.

Materiāliem un izstrādājumiem jābūt ražotiem atbilstīgi labai ražošanas praksei, lai normālos vai paredzamos izmantošanas apstākļos tie nepārnestu uz pārtiku savas sastāvdaļas tādos daudzumos, kas var apdraudēt cilvēku veselību, radīt nepieņemamas izmaiņas pārtikas produkta sastāvā, izraisīt organoleptisko īpašību pasliktināšanos.

Laižot tirgū materiālus un izstrādājumus, kas vēl nav nonākuši saskarē ar pārtiku, tiem pievieno vārdus "saskarei ar pārtiku" vai konkrētu norādi par to izmantojumu, ja nepieciešams, īpašu pamācību, nosaukumu vai tirdzniecības nosaukumu, atbilstīgu marķējumu vai identificēšanas zīmi.

Informāciju izvieto pavaddokumentos, uz etiķetēm vai iepakojuma, uz pašiem materiāliem un izstrādājumiem

6.3. Iepakojšanai nedrīkst izmantot koka taru, izņemot, ja tā paredzēta vienreizējai lietošanai. Atkārtoti lietojamam iepakojumam jābūt viegli mazgājamam un dezinficējamam.

6.4. Zvejas produktu iepakojšanai paredzētā tara jāuzglabā tīrā vietā ārpus ražošanas telpas, lai tā netiktu pakļauta kaitēkļu vai putekļu izraisītam piesārņojumam. Pieļaujama īslaicīga taras uzglabāšana zem nojumes uz paliktņiem, kas novietoti uz cieta seguma.

6.5. Visam iepakojumam jābūt tīram un jāpasargā zvejas produkti no piesārņojuma.

6.6. Iesaiņošanas laikā zvejas produktus pasargā no piesārņojuma. Vienā iepakojumā iepakoj viena veida un lieluma zvejas produktus, kas ražoti vienā dienā.

7. Prasības zvejas produktu marķēšanai

7.1.

Patērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar Ministru kabineta noteikumu Nr.964 V.nodaļu.

7.2.

Noteikumos paredzēto informāciju var norādīt tikai pārtikas preču pavaddokumentos, ja attiecīgie dokumenti tiek sūtīti kopā ar pārtikas precēm, ir nosūtīti iepriekš vai tiek nogādāti preču piegādes laikā. Uz iepakojuma tādā gadījumā norāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukumu, minimālo vai galīgo derīguma termiņu, ražotāja nosaukumu, adresi un, ja nepieciešams, uzglabāšanas režīmu; ja pārtikas preces tiek piedāvātas patērētājam nefasētas, blakus pārtikas precei pievieno informāciju par tirdzniecības nosaukumu un minimālo vai galīgo derīguma termiņu.

7.3.

Patērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces sastāvdaļas saskaņā ar Ministru kabineta noteikumu Nr.964 VI.nodaļu.

Pārtikas preču sastāvdaļas var nenorādīt pārtikas precēm, kurām ir tikai viena sastāvdaļa, ja pārtikas preces tirdzniecības nosaukums ir identisks ar sastāvdaļas tirdzniecības nosaukumu vai nodrošina iespēju precīzi identificēt sastāvdaļas veidu.

Patērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda noteiktu pārtikas preces sastāvdaļu vai sastāvdaļu grupu daudzums saskaņā ar Ministru kabineta noteikumu Nr.964 VII.nodaļu.

7.4.

Patērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda neto masa vai tilpums fasētām pārtikas precēm saskaņā ar Ministru kabineta noteikumu Nr.964 VIII.nodaļu.

7.5.

Patērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda Eiropas Ekonomiskās zonas valstī reģistrēta ražotāja, iepakotāja vai pārdevēja (importētāja) nosaukums un adrese.

7.6.

Patērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jānorāda pārtikas preces minimālais derīguma termiņš vai, ja prece ātri bojājas, galīgais derīguma termiņš saskaņā ar Ministru kabineta noteikumu Nr.964 IX.nodaļu.

Pārtikas preču marķējumā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem „Ieteicams līdz” (minimālais derīguma termiņš) vai „Izlietot līdz” (galīgais derīguma termiņš), kā arī norāda datumu vai atsauci uz vietu, kur datums norādīts.

Pārtikas preces galīgā derīguma termiņa norādē hronoloģiskā secībā un nekodētā veidā norāda dienu, mēnesi un, ja nepieciešams, gadu.

7.7.

Marķējumā jānorāda izmantoto pārtikas piedevu grupas nosaukums un pārtikas piedevas nosaukums vai starptautiskais (E) numurs.

7.8.

Zvejas produktu (dzīvu, svaigu, atvēsinātu un saldētu zivju, svaigu, atvēsinātu vai saldētu zivju fileju un cita veida zivju gaļas (maltas vai nemaltas), kūpinātu, vītinātu un sālītu zivju marķējumā), piedāvājot tos pārdošanai mazumtirdzniecībā galapatērētājam, jānorāda zvejas produktu sugas komerciālais nosaukums, ražošanas metode (nozvejots jūrā vai iekšzemes ūdeņos, vai audzēts audzētavā), nozvejas teritorija.

Šīs prasības neattiecas uz nelieliem svaigu zvejas produktu daudzumiem (nosaka Ministru kabineta noteikumi Nr.596), ko vai nu zvejnieki vai akvakultūras produktu ražotāji tieši pārdod patērētājiem.

7.9. Ja mājražotājs tirdzniecības vietā piedāvā patērētājam nefasētus zvejas produktus, tad blakus zvejas produktiem izvieto informāciju par tirdzniecības nosaukumu un galīgo derīguma termiņu (13.attēls).

7.10. Ja zvejas produktus mājražotājs tirdzniecības vietā iesaiņo tūlītējai pārdošanai patērētāja norādītajā daudzumā, tad pievieno informāciju par:

- a) tirdzniecības nosaukumu;
- b) galīgo derīguma termiņu;
- c) neto masu;
- d) ražotāja nosaukumu un adresi;
- e) zvejas produktu uzglabāšanas režīmu.

7.11. Ja mājražotājs nosūta zvejas produktus tirdzniecībai iesaiņojumā (kastēs, spaiņos u.c.), tad uz tā norāda tirdzniecības nosaukumu, galīgo derīguma termiņu, ražotāja nosaukumu, adresi un uzglabāšanas režīmu.

7.12. Galīgā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem "Izlietot līdz ...", kā arī norāda datumu un mēnesi.

7.13. Tirdzniecības nosaukumā norāda zvejas produktu apstrādes veidu (piemēram, kūpināts, sālīts, cepts).

8. Zvejas produktu uzglabāšana un derīguma termiņi

8.1. Apstrādātus zvejas produktus ievieto aukstuma kamerā.

8.2. Mājražotājs uzglabāšanas laikā veic temperatūras kontroli aukstuma kamerā un termometra rādījumus ieraksta "Temperatūru reģistrācijas žurnālā" (2.pielikums). Temperatūras pārbaužu periodiskums ir atkarīgs no aukstuma kameras tilpuma, termoizolācijas, aukstuma iekārtas jaudas, produkcijas daudzuma kamerā un citiem faktoriem. Tas varētu būt ik pēc 12 vai 24 stundām, vai biežāk.

8.3. Ja temperatūra gatavo zvejas produktu uzglabāšanas aukstuma kamerā ir augstāka par 6 °C, mājražotājs veic korektīvos pasākumus – zvejas produktus

pārvieto uz citu aukstuma kameru, veic aukstuma iekārtas remontu un, ja nepieciešams, iznīcina bojātos zvejas produktus. Korektīvos pasākumus norāda “Temperatūru reģistrācijas žurnālā” (2.pielikums).

8.4. Sālītus zvejas produktus uzglabā temperatūrā no 2 °C līdz 6 °C. Sālītu zvejas produktu derīguma termiņš atkarīgs no sāls satura gatavajā produkcijā un iesaiņojuma veida. Mazsālītiem produktiem (ar sāls saturu no 4 līdz 6 %) tas var būt līdz divdesmit dienām.

8.5. Karsti kūpinātu zvejas produktu uzglabāšanas termiņš atkarībā no uzglabāšanas temperatūras:

- no mīnus 2 °C līdz 2 °C temperatūrā derīguma termiņš – 72 stundas;
- no 2 °C līdz 6 °C temperatūrā derīguma termiņš - 48 stundas.

8.6. Ceptu nēģu derīguma termiņš atkarībā no uzglabāšanas temperatūras:

- no 0 °C līdz 6 °C temperatūrā – 3 diennaktis;
- no mīnus 2 °C līdz mīnus 5 °C temperatūrā – 1 mēnesis;
- no mīnus 6 °C līdz mīnus 8 °C temperatūrā – 2 mēneši.

8.7. Derīguma termiņu var noteikt, paraugus nododot Nacionālajā diagnostikas centrā, kur tos uzglabā ražotāja noteiktajā temperatūrā, periodiski veicot mikrobioloģiskās analīzes.

9. Aizsardzība pret pārtikas ķīmisko un mikrobioloģisko piesārņojumu

9.1. *Listeria monocytogenes*

Listeriozes ierosinātājs *Listeria monocytogenes* spēj attīstīties ļoti plašā temperatūru diapazonā, pat mīnus 1 °C temperatūrā, kā arī ilgstoši saglabāties saldētos zvejas produktos un uz aukstuma kameru virsmām.

Pēc nokļūšanas cilvēku organismā *Listeria monocytogenes* var izraisīt saslimšanu, bet cilvēkiem ar pazeminātu imunitātes līmeni iespējami arī letāli gadījumi.

Listeriozes ierosinātājs ir izplatīts apkārtējā vidē – uz augiem, virszemes ūdeņos, fekālijās un tas ir izdalīts arī no svaigiem zvejas produktiem.

Mājražotājam, kas nodarbojas ar zvejas produktu apstrādi, svarīgi veikt pasākumus listeriozes riska novēršanai:

- līdz minimumam jāsamazina *Listeria monocytogenes* iespējas vairoties svaigos un apstrādātos zvejas produktos, ievērojot aukstuma ķēdi (skat. 4.nodaļu „Izejvielas” un 8.nodaļu „Zvejas produktu uzglabāšana un derīguma termiņi”);
- jāveic atbilstoša svaigu zvejas produktu termiskā apstrāde un atdzesēšana pēc termiskās apstrādes;

- jānovērš šķērspiesārņošanās starp svaigiem un termiski apstrādātiem zvejas produktiem;
- jāveic rūpīga tīrīšana un dezinfekcija, tajā skaitā aukstuma kamerās (skat. 10. nodaļu "Tīrīšana un dezinfekcija");
- jāievēro svaigu un apstrādātu zvejas produktu derīguma termiņi.

9.2. Benzo(a)pirēns

Zvejas produktu kūpināšanas laikā, kurināmajam nepilnīgi sadegot, var veidoties benzo(a)pirēns un citi policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži, kas veicina ļaundabīgo audzēju veidošanos un pazemina imunitāti. Kūpināšanas procesā benzo(a)pirēns kopā ar citām dūmu sastāvdaļām nonāk uz zvejas produktu virsmas.

Benzo(a)pirēna daudzumu kūpinātos zvejas produktos ietekmē:

- kurināmā degšanas temperatūra;

Benzo(a)pirēns sāk strauji veidoties temperatūrā virs 350 °C; zemākā temperatūrā tā veidošanās ir minimāla. Temperatūru pazemina palielināts kurināmā mitruma saturs;

- laiks, kādu zvejas produkti ir kontaktā ar dūmiem;

Jo ilgāks laiks, jo augstāks var būt benzo(a)pirēna saturs zvejas produktos;

- kūpinātavas konstrukcija un attālums starp degošo kurināmo un zvejas produktiem kūpinātavā;

Benzo(a)pirēna veidošanās palielinās, produktus novietojot tiešā liesmu tuvumā un pieļaujot zvejas produktu tauku pilēšanu degošajā kurināmajā, jo tauku pirolīze sekmē benzo(a)pirēna veidošanos;

- kurināmā veids un mitruma saturs;

Benzo(a)pirēna veidošanos palielina skuju koku čiekuru un skuju izmantošana;

- tauku saturs zvejas produktos;

Jo tas ir mazāks, jo mazāk benzo(a)pirēna veidojas kūpinātos produktos;

- zvejas produktu virsmas lielums;

Jo lielāka zvejas produktu virsma, jo vairāk benzo(a)pirēna veidojas kūpinātajos produktos.

Mājražotājiem, kas nodarbojas ar zvejas produktu kūpināšanu, svarīgi maksimāli samazināt iespējamo benzo(a)pirēna saturu kūpinātos zvejas produktos. Lai to panāktu:

- novērš tauku pilēšanu no zvejas produktiem uz degošo kurināmo;
- zvejas produktus nenovieto tiešā liesmu tuvumā;
- pārāk augstu degšanas temperatūru samazina, pievienojot kurināmajam mitras skaidas.

10. Tīrīšana un dezinfekcija

10.1. Prasības tīrīšanai un dezinfekcijai

10.1.1.

Visiem izstrādājumiem, iekārtām un aprīkojumam, ar ko nonāk saskarē pārtika, jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem. Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku.

10.1.2. Pirms dezinfekcijas veic telpu, iekārtu, taras un instrumentu virsmu tīrīšanu mehāniski (beržot, skalojot ar ūdens strūklu) vai ar ķīmisku metodi (lietojot mazgāšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābes vai sārmī).

10.1.3. Tīrīšanai izmanto marķētas sukas (vai ar atšķirīgu krāsu kātiem un rokturiem). Atšķirīga marķējuma sukas izmanto:

- grīdu un sienu virsmu tīrīšanai;
- virsmām, kuras nonāk saskarē ar svaigiem zvejas produktiem;
- virsmām, kas nonāk saskarē ar apstrādātiem zvejas produktiem;
- sanitāro telpu (tualetes, ģērbtuves) tīrīšanai.

10.1.4. Dezinfekcijas līdzekļu lietošanā stingri jāvadās no konkrētā līdzekļa lietošanas instrukcijas. Sagatavojot dezinfekcijas līdzekļu darba šķīdumus un veicot dezinfekciju, mājražotājs lieto lietošanas instrukcijā noteiktos nepieciešamos individuālos aizsardzības līdzekļus (piemēram, aizsargtērpu, cimdus, respiratoru).

10.1.5. Ja lietošanas instrukcijā paredzēts, pēc noteiktā ekspozīcijas laika dezinficētās virsmas rūpīgi jānoskalo ar tīru dzeramo ūdeni.

10.1.6. Ķīmiskos dezinfekcijas līdzekļus ieteicams periodiski nomainīt, lai uzņēmumā neveidotos pret noteiktu dezinfekcijas līdzekli izturīgas mikroorganismu formas.

10.1.7.

Bīstamas un / vai neēdamas vielas atbilstoši jāmarķē un jāglabā atsevišķos un drošos konteineros.

10.1.8. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus uzglabā oriģinālā iepakojumā ar oriģinālo marķējumu atsevišķā slēgtā skapī vai telpā.

10.1.9. Līdzekļu lietošanas instrukcijas ir novietotas tā, lai ar tām pēc vajadzības varētu iepazīties (piemēram, pielīmētas pie skapja durvīm).

10.1.10. Iekārtas, darba rīkus un citu aprīkojumu tīra un/vai dezinficē regulāri darba dienas laikā, bet vienmēr:

10.1.10.1. gadījumos, ja plūsmas darba virsmu trūkuma dēļ jānodala laikā, t.i. vienu un to pašu darba virsmu izmanto secīgi vairākām tehnoloģiskajām darbībām;

10.1.10.2. darba dienas beigās.

10.1.11. Grīdas un sienas ap darba virsmām mazgā un dezinficē katru dienu pēc darba pabeigšanas vai arī biežāk, ja plūsmas darba virsmu trūkuma dēļ jānodala laikā, t.i. vienu un to pašu darba virsmu izmanto secīgi vairākām tehnoloģiskajām darbībām.

10.1.12. Aukstuma kameras svaigo zvejas produktu un gatavās produkcijas uzglabāšanai tīra un dezinficē vienu reizi nedēļā vai biežāk.

10.1.13. Ne retāk kā reizi nedēļā no griestiem un sienām notīra putekļus.

10.1.14. Logus un durvis mazgā un dezinficē pēc vajadzības.

10.1.15. Veicot mazgāšanu un dezinfekciju, telpā nedrīkst atrasties vaļēji pārtikas produkti vai dzeramais ūdens.

10.1.16. Mājražotājs tīrīšanas un dezinfekcijas biežumu un izmantotos līdzekļus norāda tīrīšanas un dezinfekcijas grafikā.

10.2.Prasības grauzēju un insektu profilaksei un apkarošanai

10.2.1.

Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu grauzējus un insektus. Jābūt arī izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai nepieļautu mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām (vai īpašos gadījumos, ja kompetentā iestāde piekrīt, lai nepieļautu, ka piekļuve var radīt piesārņojumu).

Visiem pārtikas aprites uzņēmumiem ir pienākums uzturēt to īpašumā vai lietošanā esošos objektus un teritorijas higiēnas prasībām atbilstošā stāvoklī, nodrošinot insektu un grauzēju iznīcināšanu, un nepieļaut to ieviešanos.

Dezinsekciju un deratizāciju organizē amatpersonas ar medicīnisko, veterināro, biologa vai ķīmiķa izglītību un veic apmācītas personas.

Insekti un grauzēji jāiznīcina, izmantojot ķīmiskas vielas vai mehāniskos līdzekļus. Dezinsekcijas un deratizācijas pasākumu izpildītājam jāsniedz informācija par izmantotajiem bīstamajiem preparātiem un to daudzumu, stingri jāievēro ražotāja izstrādātās preparātu lietošanas instrukcijas, nenodarot kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi.

Ministru kabineta noteikumos Nr.203 norādītas dezinsekcijas un deratizācijas karšu formas, kādās izpildītājam jāreģistrē visi objekta dezinsekcijas un deratizācijas pasākumi.

10.2.2. Telpas uztur tīras, atveramus logus, ventilācijas un kanalizācijas šahtas noslēdz ar noņemamiem un viegli tīrāmiem sietiem, nepieļauj šķirbas un plaisas sienās un grīdā.

10.2.3. Svaigus un apstrādātus zvejas produktus uzglabā tikai slēgtās aukstuma kamerās, pārtikas atkritumus savāc un uzglabā slēgtās tvertnēs. Kontrolē izejvielas, vai ar tām ražošanas telpā netiek ienesti grauzēji vai insekti.

10.2.4. Pārbauda, vai ražošanas telpās nav redzamas grauzēju vai insektu klātbūtnes pazīmes (sagrauzta pārtika, grauzēju mēsli, urīns).

10.2.5. Ja konstatē iespējamu grauzēju vai insektu klātbūtni, uzaicina licenzētu firmu deratizācijas un dezinfekcijas darbu veikšanai. Mājražotājs pats šos darbus veikt nedrīkst.

11. Atkritumi

11.1. Sadzīves un pārtikas atkritumi (kas nesatur zvejas produktu blakusproduktus)

11.1.1.

Pārtikas un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpām, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanās.

Pārtikas un citi atkritumi jānovieto aiztaisāmos konteineros. Minētajiem konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, tiem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.

Atbilstoši jāparedz pārtikas un citu atkritumu glabāšana un likvidēšana. Atkritumu glabātuvēm jābūt projektētām un apsaimniekotām tā, lai tās varētu turēt tīras un vajadzības gadījumā bez dzīvniekiem un kaitēkļiem

Visi atkritumi jālikvidē higiēniski un tādā veidā, kas nekaitē videi, saskaņā ar šim nolūkam piemērojamajiem Kopienas tiesību aktiem un neradot tiešu vai netiešu piesārņojuma avotu.

11.1.2. Atkritumus savāc, uzglabā un nosūta tālākai izmantošanai atsevišķi no zvejas produktu blakusproduktiem.

11.1.3. Atkritumi pēc iespējas ātrāk jāievieto šim nolūkam paredzētos konteineros un jāaizvāc no ražošanas telpām.

11.1.4. Konteineri atkritumiem ir identificējami, izgatavoti no ūdensnecaurlaidīga, viegli mazgājama un dezinficējama materiāla, ar aizveramu vāku, nav mehāniski bojāti. Atkritumu tvertnēs pirms atkritumu ievietošanas var ievietot plastmasas maisu.

11.1.5. Atkritumu tvertnes iztukšo katru dienu pēc darba beigām. Tvertni mazgā un dezinficē, tad ieklāj tīru plastmasas maisu.

11.1.6. Atkritumus glabā šim nolūkam iekārtotā vietā, kas ir pasargāta no dzīvnieku un kaitēkļu piekļūšanas atkritumiem.

11.1.7. Atkritumus neuzkrāj uzņējumā tādā daudzumā, lai būtu iespējama pārtikas, dzeramā ūdens vai vides piesārņošana.

11.1.8. Mājražotājs noslēdz līgumu ar sadzīves atkritumu savācējfirmu, kas veic tālāku atkritumu apsaimniekošanu.

11.2. Zvejas produktu blakusprodukti

11.2.1.

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 3.oktobra regulas (EK) Nr.1774/2002, ar ko nosaka veselības aizsardzības pasākumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti cilvēku uzturam 6.pantu, zvejas produktu blakusprodukti klasificējami kā 3.kategorijas blakusprodukti.

11.2.2.

Zvejas blakusprodukti jāsavāc un jātransportē jaunā aizzīmogatā iepakojumā vai slēgtos ūdensnecaurlaidīgos konteineros.

Vairākkārt izmantojamie konteineri un visas vairākkārt izmantojamās ierīces un iekārtas, kas nonāk saskarē ar zvejas blakusproduktiem vai pārstrādātiem produktiem:

- a) jānotīra, jānomazgā un jādezinficē pēc katras lietošanas;
- b) jāuztur tīras;
- c) pirms lietošanas tām jābūt tīrām un sausām.

3.kategorijas blakusproduktus līdz tālākai nosūtīšanai ir jāuzglabā pienācīgi un attiecīgā gadījumā atvēsinātā vai sasaldētā stāvoklī.

11.2.3.

Jāveic visi vajadzīgie pasākumi, lai nodrošinātu, ka 3.kategorijas blakusprodukti ir identificējami un to savākšanas un transportēšanas laikā tiek turēti atsevišķā un identificējamā veidā.

Transportēšanas laikā uz konteineru, kastes vai cita iepakojuma materiāla piestiprinātajā etiķetē skaidri jānorāda vārdi “nelietot pārtikā”, ja tas ir 3. kategorijas blakusprodukti.

11.2.4.

Ir jāveic iegūto blakusproduktu daudzuma uzskaitē un reģistrācija. Uzskaites un reģistrācijas dokumenti jā saglabā vismaz 2 gadus.

11.2.5. Zvejas produktu blakusprodukti pēc iespējas ātrāk jāievieto tīros, noslēdzamos, marķētos, iepriekš mazgātos un dezinficētos konteineros un jāaizvāc no zvejas produktu apstrādes telpas.

11.2.6. Zvejas produktu blakusproduktiem paredzēto konteineru skaitam jāatbilst zvejas produktu blakusproduktu apjomam uzņēmumā.

11.2.7. Konteineri zvejas produktu blakusproduktiem ir identificējami, izgatavoti no ūdens un taukus necaurlaidīga, viegli mazgājama un dezinficējama materiāla, ar aizveramu vāku, nav mehāniski bojāti.

11.2.8. Konteineri ir marķēti ar uzrakstiem “nelietot cilvēku uzturā” un “3.kategorija”.

11.2.9. Konteineriem jābūt vai nu aizslēdzamiem vai jāglabājas aizslēdzamā vietā.

11.2.10. Zvejas produktu blakusprodukti to uzglabāšanas vietā nedrīkst piesārņot pārtiku vai apkārtējo vidi.

11.2.11. Mājražotājam līgumā ar zvejas produktu blakusproduktu savācēju uzņēmēj sabiedrību ieteicams paredzēt, ka savākšanas konteineru mazgāšanu un dezinfekciju veic minētā uzņēmēj sabiedrība. Pretējā gadījumā mājražotājam jāiekārto konteineru mazgāšanas un dezinfekcijas vieta.

11.2.12. Ja zvejas produktu blakusproduktu uzglabāšanas laikā iespējama to bojāšanās, blakusprodukti jāuzglabā aukstuma kamerā atvēsinātā vai sasaldētā veidā. Ja blakusprodukti paredzēti lolojumdzīvnieku barības gatavošanai un tie netiek pārstrādāti 24 stundu laikā pēc nosūtīšanas, blakusprodukti jātransportē atvēsinātā vai saldētā veidā.

11.2.13. Mājražotājs veic zvejas produktu blakusproduktu uzskaiti zvejas produktu blakusproduktu uzskaites žurnālā (skat. 5.pielikumu) un uzskaites dokumentāciju uzglabā 2 gadus.

12. Personāla higiēna

12.1.

Uzņēmumā jābūt pieejamām attiecīgām iekārtām, lai uzturētu atbilstošu personīgo higiēnu (tostarp higiēniskām roku mazgāšanas un nosusināšanas iekārtām, higiēniskam sanitārajam aprīkojumam un gērbtuvēm).

12.2. Uzņēmumā ir izlietne roku mazgāšanai. Roku mazgāšanas izlietni nodrošina ar karstā un aukstā dzeramā ūdens padevi. Pie izlietnes jābūt līdzekļiem roku mazgāšanai, dezinfekcijai un nosusināšanai.

12.3. Mājražotājs mazgā un nepieciešamības gadījumā dezinficē rokas:

- pirms darba uzsākšanas un pēc tā;
- darba laikā, kad tiek mainīts darba uzdevums – rīcībai ar svaigiem zvejas produktiem seko rīcība ar apstrādātiem zvejas produktiem – lai nepieļautu to savstarpēju piesārņošanu;
- pēc klepošanas, šķaudīšanas un kabatlakatiņa vai salvetes lietošanas;
- pēc smēķēšanas un ēšanas;
- pēc tualetes apmeklējuma;
- pēc tīrīšanas, netīru priekšmetu aiztikšanas, rīcības ar atkritumiem;
- pēc mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas;
- pēc rīcības ar netīrām iekārtām un darba rīkiem;
- pēc ievainojumu apstrādes.

12.4. Rokas mazgā šādi:

- samitrina;
- saziepē;
- vismaz 20 sekundes berzē;

- ja nepieciešams, lieto nagu suku;
- noskalo;
- dezinficē (ja mazgāšanas un dezinfekcijas līdzeklis nav apvienots vienā);
- žāvē vai nosusina.

12.5. Uzņēmumā ir pieejama tualete, kura ir aprīkota ar ūdens pievadu, kanalizāciju un ventilāciju. Tualete nedrīkst būt tieši savienota ar telpām, kurās notiek darbības ar pārtiku. Tualete var būt izvietota arī mājražotāja dzīvojamā mājā, tiešā zvejas produktu apstrādes telpu tuvumā.

12.6.

Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu apģērbu.

12.7. Tiešā zvejas produktu apstrādes telpu tuvumā vai mājražotāja dzīvojamā mājā iekārto vietu darbinieku ģērbtuvei. Specapģērbu uzvelk, ieejot ražošanas telpā.

12.8. Mājražotāji valkā piemērotu, tīru darba apģērbu. Darba apģērbu aizliegts aiztaisīt ar saspaužamajām adatām, glabāt kabatās cigaretes, naudu un citus priekšmetus, nēsāt krelles, auskarus un gredzenus (izņemot laulības gredzenu). Mājražotāji nedrīkst valkāt vai ienest telpā, kur notiek darbība ar pārtiku, rotaslietas, pulksteņus, sprādzes un citus priekšmetus, kas var radīt draudus pārtikas drošībai. Mājražotāji seko tam, lai to roku nagi būtu īsi un nelakoti.

12.9. Mājražotājiem, kuri ir iesaistīti rīcībās ar pārtiku, jāatturas no darbībām, kas var sekmēt pārtikas piesārņojumu, piemēram:

- smēķēšana;
- spļaušana;
- ēšana vai košļājamās gumijas košļāšana;
- deguna šņaukšana vai klepošana virs neiepakotas pārtikas.

12.10.

Obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic personām, kuru darbs (mācību prakse) ir tieši saistīts ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai. Darbinieka veselības pārbaudes veic primārās veselības aprūpes ārsts un atļauju stādāt pārtikas aprites uzņēmumos apstiprina ar ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā, kuras jāuzglabā kontroles institūcijai pieejamā vietā. Ministru kabineta noteikumu Nr.494 pielikumos norādīti izmeklēšanas veidi, veselības pārbaūžu periodiskums (reizi gadā) un personas medicīnas grāmatiņas noformējums.

12.11. Zvejas produktu apstrādē mājas apstākļos drīkst strādāt mājražotāji, kas ir apmeklējuši veselības pārbaudes (stājoties darbā un pēc tam reizi gadā).

Katrai nodarbinātajai personai jābūt personas medicīniskajai grāmatiņai, kurā ierakstīts ģimenes ārsta slēdziens ar atļauju strādāt pārtikas aprītē.

12.12. Mājražotājs ir atbildīgs par to, lai darba telpā viegli pieejamā vietā atrastos pirmās medicīniskās palīdzības aptieciņa.

12.13.

Neviens, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt pārtiku vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru skārusi minētā slimība vai kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā un var nonākt saskarē ar pārtiku, tūlīt ir jāziņo pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem.

12.14. Mājražotājs ir atbildīgs par to, ka personas, par kurām zināms vai pastāv aizdomas, ka tās ir slimas vai pārnēsā tādas infekcijas slimības, kas izplatās ar pārtikas produktiem, netiktu nodarbinātas darbā ar pārtiku.

12.15. Personas nedrīkst strādāt ar pārtiku, ja tām ir šādi saslimšanas simptomi:

- strutaini izdalījumi no ausīm, acīm un deguna;
- dzelte;
- caureja;
- vemšana;
- drudzis;
- sāpošs kakls ar drudzi;
- ādas izsitumi;
- infekciozi ādas bojājumi atklātās ķermeņa vietās (augoņi, brūces).

Par šādiem gadījumiem personāls nekavējoties ziņo mājražotājam.

12.16. Gadījumos, kad mājražotājs gūst ievainojumu, darbs nekavējoties jāpārtrauc, jāveic brūces dezinfekcija un brūce jānosedz ar ūdensnecaurlaidīgu plāksteri. Nepieciešamajiem materiāliem jāatrodas pirmās medicīniskās palīdzības aptieciņā.

13. Personāla apmācība

13.1.

Mājražotājs nodrošina, ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam. Uzņēmumu darbiniekiem, kas ražo pārtiku mājas apstākļos uzsākot darbu uzņēmumā, jānoklausās piecas stundas garš apmācības kurss „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” atbilstoši Ministru kabineta noteikumu

Nr.409 1.pielikumā noteiktajai programmai. Darbinieks atkārtoti noklausās mācību kursu reizi divos gados. Kursu noklausīšanos apliecina "Apliecība par mācību kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" noklausīšanos"".

Informāciju par kursu norises vietām un laikiem var iegūt Pārtikas un veterinārā dienesta teritoriālajās struktūrvienībās vai Pārtikas un veterinārā dienesta Mācību daļā, tel. 7027573.

13.2. Mājražotājs, darbiniekam stājoties darbā, veic darbinieka instruktāžu higiēnas jautājumos attiecībā uz izpildāmo darbu.

14. Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība

14.1.

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāveic zvejas produktu organoleptiskā pārbaude. Šajā pārbaudē jo īpaši jāpārlicinās, ka zvejas produkti atbilst visiem svaiguma kritērijiem.

14.2. Katrai svaigu zvejas produktu partijai mājražotājs veic organoleptisko pārbaudi saskaņā ar regulu Nr.2406/96 (skat. 3.pielikumu).

14.3.

Mājražotājam jānodrošina, ka zvejas produkti pirms to laišanas tirgū ir vizuāli pārbaudīti, lai pārlicinātos, vai nav redzamu parazitū. Zvejas produktus, kas ir acīmredzami piesārņoti ar parazitūiem, nedrīkst laist tirgū lietošanai pārtikā.

14.4. Katrai svaigu zvejas produktu partijai mājražotājs veic vizuālu pārbaudi uz parazitū klātbūtni. Ja zvejas produktiem vizuāli konstatē parazitū klātbūtni, tos neizmanto apstrādē.

14.5.

Mājražotājs nepieņem izejvielas vai sastāvdaļas, ja ir zināms, ka tie ir vai varētu būt tā piesārņoti ar grauzējiem vai insektiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadalījušām vielām vai piemaisījumiem, ka pat pēc mājražotāja higiēniski piemērotām normālas šķīrošanas un/vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūrām, tie joprojām būtu nederīgi cilvēku uzturam.

14.6.

Mājražotājam jānodrošina, ka nav pārsniegti ierobežojumi attiecībā uz histamīnu.

14.7. Zvejas produktiem, kam iespējams augsts histamīna saturs (makreļu un siļķu dzimtas zivis – makreles (skumbrijas), pelamīdas, tunzivis, siļķes, reņģes, brētliņas), ne retāk kā vienu reizi gadā, ņem paraugus laboratoriskai testēšanai histamīna daudzuma noteikšanai (skat.3.tabulu). Histamīna saturu nosaka gatavai produkcijai.

14.8. Iepirktajām sastāvdaļām (garšvielas, sāls, etiķis) no piegādātāja jāpieprasa kvalitāti apliecinājoši dokumenti.

14.9. Laboratorisko izmeklējumu periodiskumu gatavajai produkcijai nosaka pats mājražotājs, bet ieteicams kūpinātajiem zvejas produktiem ne retāk kā vienu reizi ceturksnī veikt mikrobioloģiskos izmeklējumus kādam no produkcijas veidiem, tos mainot, un noteikt benzo(a)pirēna līmeni (skat.2.un 3.tabulu).

14.10. Mājražotājs ne retāk kā vienu reizi gadā veic mikrobioloģiskos izmeklējumus sālītiem zvejas produktiem.

(1.tabula)

Maksimāli pieļaujamās mikrobioloģiskā piesārņojuma normas zvejas produktos

N.p.k.	Zvejas produkti	MAFAM skaits (KVV 1g ne vairāk kā)	Produkta masa (g), kurā nav pieļaujams			
			Zarnu nūjiņu grupas baktērijas	<i>Salmonella sp.</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
1.	Karsti kūpināti	5×10^3	0,01	25	1,0	–
2.	Auksti kūpināti	1×10^4	1,0	25	1,0	25, ja n=5, c=0
3.	Sālīti	1×10^4	0,1	25	–	

(2.tabula)

Maksimāli pieļaujamās ķīmiskā piesārņojuma normas zvejas produktos

N.p.k.	Zvejas produkti	Histamīns (mg/kg)	Benzo(a)pirēns (µg/kg svaiga produkta)
1.	Sālīti	n=9, c=2, m = 200 mg/kg, M = 400 mg/kg	–
2.	Kūpināti	n=9, c=2, m=100 mg/kg, M = 200 mg/kg	5,0

Piezīme. **n** – parauga vienību skaits, **c** – pieļaujamais neatbilstošo vienību skaits (vai vienību skaits, kurās mikroorganismu skaits ir no m līdz M), **m** – robežvērtība, zem kuras visi rezultāti uzskatāmi par apmierinošiem, **M** – pieļaujamā robeža, virs kuras visi rezultāti uzskatāmi par neapmierinošiem.

14.11. Pieļaujamā konservanta nātrija benzoāta (E211) norma sālītos zvejas produktos – 200 mg/kg.

15. Pārtikas izsekojamība

15.1.

Visos ražošanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku un jebkuras citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai, var izsekot. Mājražotājs spēj identificēt jebkuru personu, kas tam piegādājusi pārtiku vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai. Tādēļ mājražotāja rīcībā ir sistēmas un procedūras, kas dod iespēju pēc pieprasījuma darīt attiecīgo informāciju zināmu kompetentajām iestādēm. Mājražotāja rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificēt citus uzņēmumus, kam ir piegādāti produkti. Attiecīgo informāciju pēc pieprasījuma dara zināmu kompetentajām iestādēm.

15.2. Izsekojamības mērķis ir nodrošināt sistēmu, lai iespējamu pārtikas neatbilstību gadījumā to nekavējoties varētu izņemt no pārtikas aprites.

15.3. Izsekojamība pārtikas aprītē jānodrošina jau sākot no primārā ražošanas līmeņa, – zvejas produktu aprītē sākot ar zveju.

15.4. Pārtikas izsekojamības pamatprincips ir nepieciešamība katram uzņēmumam izveidot sistēmu, lai spētu izsekot pārtikas ķēdē “soli atpakaļ” un “soli uz priekšu”.

15.5. Uzņēmumā reģistrējamā informācija ir:

- piegādātāja nosaukums un adrese;
- piegādāto produktu veids;
- pircēja nosaukums un adrese, ja produktus piegādā mazumtirdzniecības uzņēmumam; ja zvejas produkti realizēti galapatērētājam, galapatērētājs nav jāreģistrē;
- pircējam piegādāto produktu veids;
- darījuma datums;
- produktu daudzums;
- partijas numurs.

15.6. Mājas apstākļos sālītiem, kūpinātiem vai ceptiem zvejas produktiem izsekojamības dokumentu uzglabāšanas laiks ir 6 mēneši pēc produktu izgatavošanas.

15.7. Lai nodrošinātu pārtikas izsekojamību, mājražotājs iekārto “Pārtikas izsekojamības žurnālu” (skat.6.pielikumu). Žurnālā reģistrē pašiegūtos un iepirkto zvejas produktus un citas izejvielas. Norāda ieguves vai iegādes datumu, ieguves vai iegādes veidu, produkta nosaukumu, daudzumu. Žurnālā

reģistrē arī gatavo zvejas produktu realizācijas datumu, produkta nosaukumu, daudzumu un saņēmēju.

16. HACCP (paškontroles) procedūras

16.1.

Mājražotājs ievieš, īsteno un saglabā saskaņā ar HACCP principiem izveidotu pastāvīgu procedūru vai procedūras.

HACCP principi ietver:

a) tādu bīstamību noteikšanu, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim;

b) kritisko kontrolpunktu noteikšanu tajā posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu bīstamību vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim;

c) tādu kritisko robežu noteikšanu kritiskajos kontrolpunktos, kas, aizkavējot, novēršot vai samazinot noteiktās bīstamības, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem;

d) efektīvu uzraudzības procedūru noteikšanu un īstenošanu kritiskajos kontrolpunktos;

e) korektīvu rīcību noteikšanu, ja uzraudzība norāda, ka kritiskais kontrolpunkts netiek kontrolēts;

f) regulāri veicamu procedūru izveidošanu, lai pārliecinātos, ka a) un e) apakšpunktos izklāstītie pasākumi ir efektīvi;

un

g) dokumentu un uzskaites ieviešanu, kas atbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu a) līdz f) apakšpunktā izklāstīto pasākumu efektīvu piemērošanu.

16.2. Uz HACCP principiem balstītas procedūras uzdevums ir nodrošināt nekaitīgas pārtikas apriti un kontrolēt iespējamo:

16.2.1. bioloģisko bīstamību (parazīti, mikroorganismi – *Listeria monocytogenes* jeb listeriozes ierosinātājs, *Enterobacteriaceae* dzimtas mikroorganismi – salmonelozes, šigelozes un kolibakteriozes ierosinātāji);

16.2.2. ķīmisko bīstamību (benzo(a)pirēns, histamīns);

16.2.3. fizikālo bīstamību (metāla, stikla, koka, iepakojamā materiāla gabaliņi, darbinieku rotas lietas, insekti, grauzēji, cigarešu paliekas, pogas, mati u.c.).

16.3. Uz HACCP principiem balstītas procedūras ļauj realizēt aizsardzību potenciālā riska vietās visā apstrādes procesā, nevis balstās tikai uz gatavā produkta pārbaudi.

16.4. HACCP vadlīnijas nosaka šādas obligātās higiēnas prasības, kas uzņēmumā jāievieš **pirms** HACCP procedūru izveides:

16.4.1. higiēnas prasības telpām un iekārtām (skat. 2.nodaļu „Uzņēmuma strukturālās prasības” un 3.nodaļu „Prasības virsmām, iekārtām un aprīkojumam”);

16.4.2. higiēnas prasības izejvielām (skat. 4.nodaļu „Izejvielas”);

16.4.3. higiēnas prasības zvejas produktu apstrādei, iepakojšanai un uzglabāšanai (skat. 5.nodaļu „Tehnoloģiskie procesi”, 6.nodaļu „Higiēnas prasības zvejas produktu iesaiņošanai un iepakojšanai”, 7.nodaļu „Prasības zvejas produktu marķēšanai” un 8.nodaļu „Zvejas produktu uzglabāšana un derīguma termiņi”);

16.4.4. prasības rīcībai ar zvejas produktu blakusproduktiem (skat. 11.nodaļu „Atkritumi”);

16.4.5. prasības tīrīšanai un dezinfekcijai (skat. 10.nodaļu „Tīrīšana un dezinfekcija”);

16.4.6. prasības grauzēju un insektu profilaksei un apkarošanai (skat. 10.2.nodaļu „Prasības grauzēju un insektu profilaksei un apkarošanai”);

16.4.7. prasības dzeramā ūdens kvalitātei (skat. 2.12.nodaļu „Ūdensapgāde”);

16.4.8. prasības aukstuma ķēdes nodrošināšanai (skat. 4.nodaļu „Izejvielas” un 8.nodaļu „Zvejas produktu uzglabāšana un derīguma termiņi”);

16.4.9. prasības personāla veselībai un higiēnai (skat. 12.nodaļu „Personāla higiēna”);

16.4.10. prasības apmācībai (skat. 13.nodaļu „Personāla apmācība”).

16.5. Obligātās prasības ir arī izsekojamība (skat.15.nodaļu „Pārtikas izsekojamība”) un zvejas produktu izņemšana no tirgus neatbilstību gadījumā (skat. 1.5.nodaļu „Mājražotāja pienākumi”).

16.6. Mājražotājs visus pārtikas apdraudējumus var kontrolēt ar obligāto higiēnas prasību ieviešanu (16.4. un 16.5.punkts).

16.7. Ja uzņēmumā HACCP procedūras aprobežojas ar obligāto higiēnas prasību ieviešanu, svarīgi ir strādāt saskaņā ar šīm nozares labas higiēnas prakses vadlīnijām.

16.8.

Mājražotājs:

- a) Pārtikas un veterinārajam dienestam iesniedz pierādījumus par atbilstību HACCP principiem, ņemot vērā uzņēmuma veidu un lielumu;
- b) nodrošina, ka visi procedūras aprakstošie dokumenti, kas izstrādāti saskaņā ar regulu 852/2004, visu laiku tiek atjaunoti;
- c) uz atbilstošu laiku posmu saglabā citus dokumentus un uzskaiti.

16.9.

Mājražotājs nodrošina, ka atbildīgie par HACCP (paškontroles) procedūru izstrādi un uzturēšanu vai ar pasākumiem saistīto norādījumu izpildi ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu.

16.10. Uz HACCP principiem balstītu procedūru dokumentācija ietver:

16.10.1. veikto mērījumu un analīžu pierakstus;
16.10.2. kritisko robežu neievērošanas gadījumā – veiktās korektīvās darbības.

16.11. Mājražotājam jānosaka laiks, kādu uzņēmumā tiek uzglabāta HACCP dokumentācija un uzskaitē. Noteiktajam laikam jābūt pietiekamam, lai neatbilstību gadījumā Pārtikas un veterinārais dienests varētu iegūt nepieciešamo informāciju un izsekot zvejas produktiem, piemēram, 2 mēneši pēc zvejas produktu derīguma termiņa beigām.

16.12. Mājražotājam HACCP dokumentācija un uzskaitē ietver:

- 16.12.1. „Pārtikas izsekojamības žurnālu” (skat. 6.pielikumu);
- 16.12.2. „Temperatūru reģistrācijas žurnālu” (skat. 2.pielikumu);
- 16.12.3. „Zvejas produktu blakusproduktu uzskaites žurnālu” (skat. 5.pielikumu).
- 16.12.4. dzeramā ūdens monitoringa plānu un laboratoriskās testēšanas rezultātus (skat. 2.12.nodaļu „Ūdensapgāde”);
- 16.12.5. zvejas produktu laboratoriskās testēšanas rezultātus (skat. 14. nodaļu “Nekaitīguma un kvalitātes uzraudzība”);
- 16.12.6. līgumu par zvejas produktu blakusproduktu izvešanu;
- 16.12.7. tīrīšanas un dezinfekcijas grafiku (skat. 10.nodaļu „Tīrīšana un dezinfekcija”).

16.13. Mājražošanas uzņēmumos personāla apmācība var ietvert iepazīšanos ar nozares labas higiēnas prakses vadlīnijām, personāla piedalīšanās profesionālo organizāciju un Pārtikas un veterinārā dienesta rīkotajos informatīvajos pasākumos.

Pateicība

Vadlīniju izstrādes darba grupa pateicas par sadarbību un konsultācijām:

IK „Reinis B” vadītājam Allai Beķerei,

Individuālā darba veicējai Lilitai Pildiņai,

SIA „Gaujas nēģi” direktoram Jānim Kartupelim,

SIA „Zītaris K” direktoram Dzintaram Ziemelim,

LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultātes prof., Dr.sc.ing. Līgai Skudrai.

Dzeramā ūdens kārtējā monitoringā nosakāmie rādītāji

N.p.k.	Rādītājs	Piezīmes
1.	Alumīnijs	Nosaka, ja par flokulantu lieto alumīnija sāļus, citos gadījumos nosaka tikai auditmonitoringā
2.	Amonijs	
3.	<i>Clostridium perfringens</i> (arī sporas)	Nosaka ūdenim, ko var ietekmēt virszemes ūdens, citos gadījumos nosaka tikai auditmonitoringā
4.	Dzelzs	Nosaka, ja par flokulantu lieto dzelzs sāļus, citos gadījumos nosaka tikai auditmonitoringā
5.	Dulķainība	
6.	<i>Escherichia coli</i>	
7.	Garša	
8.	Krāsa	
9.	Smarža	
10.	Nitrīti	Nosaka, ja dezinfekcijai izmanto hloramināciju, citos gadījumos nosaka tikai auditmonitoringā
11.	Elektrovadītspēja	
12.	Kopējās koliformas	
13.	Ūdeņraža jonu koncentrācija (pH)	

Temperatūru reģistrācijas žurnāls

Datums	Laiks	Aukstuma kameras Nr.	Reģistrētā temperatūra (°C)	Veiktās korektīvās darbības (nepieciešamības gadījumā)	Atbildīgais	Paraksts

Zvejas produktu svaiguma kritēriji

Kritēriji	Svaiguma kategorija			Zvejas produktus nepieņem
	B	A	Ekstra	
<i>Baltās zivis (pīkša, menca, saida, pollaks, jūras asaris, merlanga, jūras līdaka, heks, breksis, jūrasvelns, jūras zutis, plekste)</i>				
Āda	Pigmentācija pārvēršas par bezkrāsu un nespodru	Pigmentācija spilgta, bet ne mirdzoša	Spilgta, zaigojoša vai lāsmojoša pigmentācija (izņemot jūras asari), nav krāsas zudumu	Nespodra pigmentācija
Gļotādas	Pienainas	Viegli duļķainas	Ūdeni saturošas, caurspīdīgas	Necaurspīdīgas
Acis	Plakanas; duļķaina zīlīte; necaurspīdīga radzene	Uz āru izliektas un viegli iešļukušas; melna, nespodra zīlīte; viegli lāsmojoša radzene,	Uz āru izliektas (izspiedušās); melna, spilgta zīlīte; caurspīdīga radzene	Vidū ieliekušās; pelēka zīlīte; pienaina radzene
Žaunas	Brūnas/pelēkas, kļūst bezkrāsainas; biezas, duļķainas gļotas	Mazāk spilgta krāsa; caurspīdīgas gļotas	Spilgta krāsa; nekādu gļotu	Dzeltenīgas; Pienainas gļotas
Vēderplēve ve ķidātām zivīm	Plankumaina, var viegli atdalīt no gaļas	Viegli nespodra, var atraut no gaļas	Gluda, spilgta, grūti atraut no gaļas	Neturas klāt gaļai
Žaunu un vēdera dobuma smarža (izņemot pleksti)	Rūguma, viegli ieskāba smarža	Nav jūras zāļu smaržas, neitrāla smarža	Jūras zāļu	Skāba smarža
Žaunu un vēdera dobuma smarža plekstei	Eļļaina, rūguma, sasmakusi	Eļļaina; jūras zāļu vai viegli saldena	Svaigi eļļaina, piparota, zemes smarža	Skāba
Gaļa	Mazliet mīksta, sašļukusi, mazāk elastīga; vaskaina (samtaina) un ar nespodru virsmu	Mazāk elastīga	Stingra, elastīga, ar gludu virsmu	Mīksta (sašļukusi), zvīņas viegli iet nost no ādas, virsma diezgan sakrunkojusies
<i>Zilās zivis (siļķes, sardīnes, skumbrijas, stavridas)</i>				
Āda	Spilgta pigmentācija; spilgtas	Mirdzuma un spožuma zudums, nespodrākas krāsas;	Nespodras, blāvas krāsas; ja zivi pagriež, āda	Ļoti nespodra pigmentācija; āda viegli atdalās

	mirdzošas krāsas; skaidri nodalītas muguras un vēdera virsmas	mazāka atšķirība starp muguras un vēdera virsmām	ir netīri eļļaina	no gaļas
Gļotādas	Ūdeni saturošas, caurspīdīgas	Viegli duļķainas	Pienainas	Dzeltenīgi pelēkas, necaurspīdīgas
Gaļas konsistence (2)	Ļoti stingra, tvirta	Diezgan tvirta, cieta	Mazliet mīksta	Mīksta (sašļukusi)
Žaunu pārsegi	Sudrabaini	Sudrabaini, viegli sarkani vai brūni	Brūnganas asinis lielā daudzumā sūcas no asinsvadiem	Dzeltenīgi
Acis	Uz āru izliektas izspiedušās; melna, spilgta zīlīte; caurspīdīgs “plakstiņš”	Uz āru izliektas un viegli iešļukušas, tumša zīlīte, viegli lāsmojoša radzene	Plakanas, izplūdusi zīlīte, asinis sūcas ap aci	Vidū ieliekušās, pelēka zīlīte, pienaina radzene
Žaunas	Vienmērīgi tumši sarkanas līdz purpura krāsai. Nekādu gļotu	Mazāk spilgta krāsa; Malas bālākas; Caurspīdīgas gļotas	Duļķainas, biezas, bezkrāsainas gļotas	Dzeltenīgas pienainas gļotas
Žaunu smarža	Svaigu jūras zāļu; asa; joda smarža	Nav jūras zāļu smaržas, neitrāla smarža	Viegla sēra smarža ⁽¹⁾ , tauku smaka, sastāvējuša bekona smaka vai puvušu augļu smaka	Skāba puvuma smaka

⁽¹⁾- saldētas zivis vispirms kļūst sasmakušas un pēc tam iegūst skābu smaku. Atvēsinātas zivis vispirms iegūst skābu smaku un pēc tam kļūst sasmakušas.

⁽²⁾ - siļķēm un skumbrijām, kas atdzesētas ar ledu vai tiek uzglabātas aukstā jūras ūdenī, A kategorijas kritērijus piemēro arī “ekstra” kategorijai

Atvēsinātu zvejas produktu derīguma termiņi

Nr.p.k.	Zvejas produkta nosaukums	Uzglabāšanas temperatūra	Derīguma termiņš
1.	Baltijas brētliņas, reņģes, salakas	No 0 °C līdz mīnus 2 °C	2 diennaktis
2.	Baltijas brētliņas, reņģes, salakas	No mīnus 2 °C līdz mīnus 3 °C	6 diennaktis
3.	Pārējie zvejas produkti, kas nozvejoti: <ul style="list-style-type: none"> • I un IV ceturksnī; • II ceturksnī; • III ceturksnī 	No 0 °C līdz mīnus 2 °C	6 diennaktis 5 diennaktis 3 diennaktis

Zvejas produktu blakusproduktu uzskaites žurnāls

Blakusprodukta nosaukums – zvejas produktu blakusprodukti, 3. Kategorija

N. p. k	Datums	Atlikums no iepriekšējās dienas (kg)	Iegūti blakusprodukti (kg)	Nosūtīti					Atlikums darba dienas beigās (kg)	Pavaddokumenta Nr.	Mājražotāja vai atbildīgās personas paraksts
				Nosūtīti termiskai pārstrādei (kg)	Nosūtīti kažoku zvēru barībai (kg)	Nosūtīti dzīvnieku barībai (kg)*	Nosūtīti lolojumdzīvnieku barības ražošanai (kg)	Nosūtīti aprakšanai iepriekš ar PVD saskaņotās vietās (kg)			

* PVD reģistrētas dzīvnieku turēšanas vietās (suņu audzētavas, zooloģiskais dārzs)

Pārtikas izsekojamības žurnāls

Iegādes datums	Piegādātājs	Produkta nosaukums un daudzums (kg)	Derīguma termiņš	Realizācijas datums	Saņēmējs	Produkta nosaukums, daudzums (kg)	Paraksts



1. attēls. Piekrastes zvejas kuģi Baltijas jūrā



2. attēls Piekrastes zvejas laivas Rīgas jūras līcī



3.attēls. Grīda zvejas produktu apstrādes telpā



4. attēls. Apgaismojums zvejas produktu apstrādes telpā



5.attēls. Galds zvejas produktu apstrādei



6.attēls. Galds zvejas produktu apstrādei



7. attēls. Galds un aprīkojums zvejas produktu apstrādei



8. attēls. Galds un aprīkojums zvejas produktu apstrādei



9.attēls. Zvejas produktu kūpinātava



10. attēls. Zvejas produktu cepšanas krāsns



11.attēls. Zvejas produktu kūpinātava



12.attēls. Aukstuma kamera
apstrādātiem zvejas produktiem



13.attēls. Karsti kūpināti zvejas produkti