

SASKAŅOTS:
Pārtikas un veterinārā dienesta
ģenerāldirektors

(M.Balodis)

2015.gada _____

Labas higiēnas prakses
VADLĪNIJAS
ēdināšanas uzņēmumiem
izbraukumu banketu un tirdzniecības
organizēšanā

Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija

Rīga, 2015

Izmantoto terminu un saīsinājumu saraksts

EK – Eiropas Komisija

ES – Eiropas Savienība

Pārtikas likumdošana – normatīvo aktu kopums (ES regulas, EK vadlīnijas, LR likumi un MK noteikumi), kas pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmumiem nosaka prasības drošas un nekaitīgas pārtikas apritei un īpašnieka atbildību par šo prasību ievērošanu

Organoleptiskie rādītāji – rādītāji, kurus var noteikt ar cilvēka maņu orgāniem - garša, smarža, krāsa, ārējais izskats, krāsa.

PVD - Pārtikas un veterinārais dienests

Saturs

Ievads.....	4
1. Definīcijas.....	5
2. Izmantotie likumdošanas normatīvie akti un vadlīnijas.....	7
3. Vispārīgās higiēnas prasības.....	9
3.1. Teritorija, novietojums, konstrukcija.....	9
3.2. Prasības iekārtām, virsmām, aprīkojumam.....	10
4. Realizējamie produkti.....	12
4.1. Iesaiņošana, iepakošana, marķēšana.....	14
4.2. Transportēšana.....	15
5. Higiēnas prasības tehnoloģisko procesu norisē izbraukuma tirdzniecības un ēdināšanas vietās.....	17
6. Personāla apmācība un higiēna.....	21
7. HACCP principu piemērošana.....	22
8. Dokumentācija.....	26
Pielikums.....	27

Ievads

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukuma banketu un tirdzniecības organizēšanā (turpmāk tekstā – *Higiēnas vadlīnijas*) ir izstrādātas, lai palīdzētu uzņēmumu īpašniekiem vai to pilnvarotām personām izprast un izpildīt pārtikas likumdošanas prasības, kas nosaka drošas un nekaitīgas pārtikas apriti.

Higiēnas vadlīniju **mērķis** – veicināt higiēnas prasību izpratni un pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas pasākumu ieviešanu ēdināšanas uzņēmumu izbraukuma tirdzniecības organizācijā.

Higiēnas vadlīnijas savā darbībā var izmantot:

- Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) inspektori;
- pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki - ēdināšanas uzņēmumi, kas organizē izbraukuma tirdzniecību vai banketus ārpus uzņēmuma telpām.

Izstrādātajām Higiēnas vadlīnijām ir rekomendējošs raksturs, un tās sniedz ieteikumus, kurus ēdināšanas uzņēmumi brīvprātīgi var izmantot savā darbā, lai nodrošinātu patērētājam piedāvātās pārtikas nekaitīgumu.

1. Definīcijas

Definīcijas šo Higiēnas vadlīniju kontekstā

Apstrāde – iedarbošanās uz pārtikas produktu ar mērķi iegūt atbilstošas kvalitātes izstrādājumu.

Atbilstoša uzglabāšanas temperatūra – temperatūra, kurā pārtika var tikt uzglabāta tā, lai nepazeminātos tās kvalitāte (gan organoleptiskie, gan nekaitīguma rādītāji).

Gatavs produkts – ēdināšanas uzņēmumā ražots produkts (ēdiens vai dzēriens), kas izgājis visus paredzētos apstrādes posmus un ir derīgs lietošanai cilvēku uzturā.

Jēlprodukts – termiski neapstrādāts pārtikas produkts (zivju, gaļas u.c.).

Pagaidu un pārvietojamās pārtikas novietnes – ietver standus, kioskus, teltis, autofurgonus (gadatirgos, pārtikas izstādēs, koncertos, sporta pasākumos utml.), no kuriem pārtika tiek piedāvāta pārdošanai iesaiņotā vai iepakotā veidā.

Pārtikas ražošanas uzņēmums – ēdināšanas uzņēmums, kas veic pārtikas izejvielu apstrādi, pārstrādi un gatavās produkcijas iesaiņošanu un/vai iepakojšanu, lai nogādātu to realizācijai tirdzniecības vai banketa vietā.

Definīcijas, kas noteiktas pārtikas likumdošanā un vadlīnijās

Termins	Skaidrojums	Avots
Augsta riska pārtika	– gatavi ēdieni vai pārtikas produkti, kuros ir labvēlīgi apstākļi bīstamo un potenciāli bīstamo mikroorganismu augšanai un kas netiks pakļauti turpmākai siltumapstrādei, tādējādi samazinot vai likvidējot iespējamus bīstamos mikroorganismus.	<i>Codex Alimentarius</i>
Gaļas izstrādājumi	– svaiga gaļa, tostarp gabalos sadalīta gaļa, kurai pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas vai kurai veikta apstrāde, kas nav pietiekama, lai mainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības. Gaļas produktus marķē ar ovālas formas identifikācijas marķējumu.	Regula Nr. 853/2004
HACCP	- saīsin. no angl. val. <i>Hazard Analyses and Critical Control Points</i> – apdraudējuma analīze un kritiskie kontroles punkti; – metodoloģiska sistēma, kas identificē, novērtē un kontrolē iespējamus riska cēloņus, kas ir būtiski pārtikas nekaitīgumam.	<i>Codex Alimentarius</i>
Hermētiski noslēgts trauks	- trauks, kas veidots un paredzēts drošībai pret apdraudējumu (piesārņojumu) iekļūšanu tajā	Regula Nr. 852/2004
Iepakojšana	– viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā un „iepakojums” ir pats ārējais trauks	Regula Nr. 852/2004
Iesaiņošana	- pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo produktu, un „iesaiņojums” ir pats ietinamais materiāls vai trauks	Regula Nr. 852/2004

Izplatīšanai nederīga pārtika	<ul style="list-style-type: none"> - tā neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām; - tai beidzies derīguma termiņš; - tā nav marķēta atbilstoši normatīvo aktu prasībām; - pārbaudē, pamatojoties uz pierādījumiem, konstatēta tās bojāšanās, kā arī organoleptisko, ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo pārtikas īpašību pasliktināšanās; - tā ir falsificēta un tiek maldināts patērētājs; - tai nav normatīvajos aktos noteikto pavaddokumentu; - to paredz citi normatīvie akti. 	Pārtikas aprites uzraudzības likums
Mikro uzņēmums	- uzņēmums, kurā nodarbināti ne vairāk kā 9 darbinieki un gada apgrozījums un/vai gada bilances vērtība nepārsniedz 2 miljonus eiro	Komisijas Ieteikums 2003/361/EK
Partija	- identiskos apstākļos ražota, apstrādāta vai iepakota tirdzniecībai paredzēta pārtikas preču vienību grupa	Pārtikas preču marķēšanas noteikumi
Pārtika jeb „pārtikas produkts”	- jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko paredzētos saprātīgos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā.	Regula Nr. 178/2002
Pārtikas preču marķējums	- informācija (vārds, teksts, norāde, preču zīme, firmas zīme – zīmols, attēls vai simbols), kas attiecas uz pārtikas precī un ir norādīta uz iepakojuma, pavaddokumentos, uz etiķetes vai uzlīmes, vai aptveres.	Pārtikas aprites uzraudzības likums
Pārtikas uzņēmums	- persona, kura iesaistīta kādā no pārtikas aprites posmiem	Pārtikas aprites uzraudzības likums
Pārstrāde	jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu.	Regula Nr. 852/2004
Tīrīšana	Aprīkojuma apstrāde ar tīrīšanas līdzekļiem tūlīt pēc lietošanas	The Hygiene code for the Hotel &Catering Industry

2. Izmantotie likumdošanas normatīvie akti un vadlīnijas

Eiropas Parlamenta un Padomes regulas, EK ieteikumi

1. Eiropas Komisijas regula (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem.
2. Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu” (29.04.2004.).
3. Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 1069/2009 (2009. gada 21. oktobris), ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam, un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 1774/2002 (Dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu regula)
4. Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.
5. Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu
6. Komisijas 2003.gada 6.maija Ieteikums 2003/361/EK attiecībā uz mikro, mazo un vidējo uzņēmumu definīciju.

LR likumi un MK noteikumi

1. Pārtikas aprites uzraudzības likums (06.03.1998.)
2. MK noteikumi Nr. 409 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības” (14.06.2005.).
3. MK noteikumi Nr. 494 „Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm” (27.11.2001.)
4. MK noteikumi Nr.440 “Noteikumi par tirdzniecības veidiem, kas saskaņojami ar pašvaldību, un tirdzniecības organizēšanas kārtību” (12.05.2010)
5. MK noteikumi Nr. 742 „Izplatīšanai nederīgas pārtikas turpmākās izmantošanas vai iznīcināšanas kārtība” (07.07.2009.).

Vadlīnijas

1. Food Stalls. Guidance Note No.16. Published by: Food Safety Authority of Ireland, 2006.
2. Hygiene in the Catering Sector. National Standards Authority of Ireland. NSAI, 1994.
3. Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem. Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, 2006.
4. Product Recall and Traceability. Guidance Note No.10. Published by: Food Safety Authority of Ireland, 2002.

5. The Hygiene code for the Hotel &Catering Industry. Hotel & Catering Association of Netherland, 2004.
6. The Inspection of Food Safety Training and Competence. Guidance Note No.12. Published by: Food Safety Authority of Ireland, 2003.

3. Vispārīgās higiēnas prasības

3.1. Teritorija, novietojums, konstrukcija

Teritorija

Pārtikas piesārņojuma apdraudējumu būtu jāvērtē jau sākot no teritorijas, kurā vēlas izvietot pārvietojamās un/vai pagaidu novietnes, vai arī organizēt banketu. Netīras vai slikti uzturētas teritorijas rada nehygiēniskus apstākļus ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā. Teritorijas pēc iespējas norobežo, jo nav pieļaujama svešu personu brīva piekļuve pārtikai u.c. materiāliem, ar ko pārtika nonāk saskarē. Teritorijā ierīko laukumu, kurā izvietoti slēgtus atkritumu konteinerus atkritumu savākšanai.

Novietojums

Pārvietojamām un/vai pagaidu telpām (piemēram, teltis, stendi, autofurģoni) jābūt novietotām uz cietas pamatnes, ka novada lietus ūdeņus. Ja nav iespējams pagaidu mītnes novietot uz cieta pamata, tad pamatnē paredz stingru, izturīgu, viegli tīrāma un neslīdoša materiāla klājumu. Pārvietojamo autofurģonu grīdai jābūt no stingra, izturīga, viegli tīrāma un neslīdoša materiāla.

Pārvietojamās un/vai pagaidu telpas neizvieto blakus tualetēm, atkritumu novietnēm un dzīvnieku turēšanas vietām.

Konstrukcija

Pagaidu novietnēm jābūt konstruētām:

- ✓ no ūdensnecaurlaidīga, izturīga materiāla, kas nodrošina tīrus un higiēniskus apstākļus, un kas nerada risku neiesaiņotai un/vai neiekotai pārtikai;
- ✓ tā, lai pārtikas produkti būtu pasargāti no putekļiem, putniem un insektiem un nepiederotu personu piekļuves.

Pagaidu novietnēm jābūt pārklātām ar nosedzošo materiālu no augšas, sāniem un mugurpusē – tās ir atvērtas tikai no priekšpusē, t.i. no apmeklētāju piekļuves pusē. Tas attiecas arī uz gadījumiem, ja pagaidu novietnes izvietotas ēkās (piemēram, hallēs).

Pārtikas produktu uzglabāšanai un demonstrācijai tirdzniecības vietās jābūt tādā attālumā no zemes līmeņa, lai tiem nevarētu piekļūt dzīvnieki un citi zemes līmeņa piesārņojuma avoti.

Pagaidu nojumes konstrukciju elementus, kad tos neizmanto, uzglabā tīrā, sausā vietā.

Ūdens apgāde

Pārvietojamām un/vai pagaidu telpām jābūt apgādātām ar karsto un/vai auksto dzeramo ūdeni produktu, roku mazgāšanai, kā arī virsmu un aprīkojuma tīrīšanai.

Apgaisojums

Pārvietojamām un/vai pagaidu telpām jābūt ierīkotam pietiekamam apgaisojumam.

Elektroenerģijas apgāde

Lai nepieciešamajam aprīkojumam (aukstumaiekārtām, siltumaiekārtām, apgaisojumam u.c.) nodrošinātu elektroenerģiju, pārvietojamās un/vai pagaidu telpas jāaprīko ar mobiliem elektroģeneratoriem (ar nepieciešamo kapacitāti) vai jārod iespēja pievienoties elektroapgādes maģistrālei.

3.2. Prasības iekārtām, virsmām, aprīkojumam

Tehnoloģiskais aprīkojums

Pārvietojamām un/vai pagaidu telpas pēc vajadzības aprīko ar:

- ✓ *aukstumiekārtām* tās pārtikas uzglabāšanai (pēc nepieciešamās siltapstrādes atdzesēta gatavā produkcija, aukstie ēdieni un uzkodas utml.), kas jūtīga pret strauju mikroorganismu attīstību, ja to uzglabā augstākā temperatūrā par 7°C (ledusskapji, aukstumvitrīnās)
Piezīme: termosi, ko izmanto auksto ēdienu vai produktu transportēšanai nav uzskatāmi par aukstumiekārtām, jo tie “neražo” aukstumu. Termosi saglabā pastāvīgu temperatūru vairākas stundas (ja termoss ir piepildīts, tad temperatūras zudumi ir vidēji $\pm 2^\circ\text{C}$ stundā), ja tie ir noslēgtā stāvoklī.
- ✓ *siltumiekārtām* ēdienu gatavošanai, galvenokārt tādu ēdienu, kuru gatavošanas laiks ir 10-20 min (pannas, fritīri, grili, cepeškrāsnis, kafijas automāti u.c.) un uzglabāšanai virs 60 °C (marmīti, siltumskapji, siltās letes, termosi utml.);
- ✓ *darba virsmām* produktu apstrādei;
- ✓ *konteineriem* netīrā inventāra un trauku uzglabāšanai (līdz transportēšanai uz mazgāšanas vietu ēdināšanas uzņēmumā);
- ✓ *atkritumu tvertnēm* ar vāku;
- ✓ *roku mazgāšanas izlietni* ar ūdens pievadu vai tvertni un notekūdeņu savākšanas tvertni;
- ✓ *dažādām iekārtām* – plauktiem, mikroviļņu krāsni u.c.

Drošības apsvērumu dēļ aiz siltumiekārtām, īpaši griliem un fritīriem, nepieciešams novietot nerūsējošā tērauda plāksni.

Konteineriem, darba virsmām, vitrīnām, iepakojamam materiālam, kas nonāk saskarē ar pārtiku jābūt gludiem, tīriem, nekorodējošiem, labā stāvoklī, lai nepieļautu pārtikas piesārņošanu. Tāpat jāparedz iespēja tos tīrīt – jābūt pieejamiem tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, kā arī inventāram (lupatiņām, birstēm utml.)

Inventāra mazgāšana

Ja darba laikā nepieciešams mazgāt inventāru un aprīkojumu, tad pārvietojamās un pagaidu novietnes jāaprīko ar piemērota lieluma izlietnēm, kas apgādātas ar karsto un auksto ūdeni un noslēgtu notekūdeņu savākšanas tvertni.

Roku mazgāšana

Darbiniekiem, kas strādā pārvietojamām un pagaidu novietnēs jābūt iespējai mazgāt rokas tad, kad tas nepieciešams darba procesa laikā, īpaši, ja tiek veiktas darbības ar neiesaiņotu pārtiku. Tā var būt autonoma roku mazgātuve, virs kuras ir novietots ūdens rezervuārs (skat. pielikumā). Roku mazgātuve ir aprīkota ar šķidrajām ziepēm, roku dezinfekcijas līdzekļiem un papīra dvieļiem roku susināšanai.

Ieteicams roku higiēnas nodrošināšanai pārtikas apstrādes, porcionēšanas laikā izmantot vienreiz lietojamus cimdus, kurus pēc katras darbības nomaina. Pirms cimdu uzvilšanas, ir jāveic pilna roku mazgāšanas procedūra.

Pagaidu novietnēs, kur tiek veikta galvenokārt fasētu produktu tirdzniecība, un nav iespējama fiziska roku mazgāšana, roku slaucīšanai var izmantot higiēniskās salvetes, kas piesūcinātas ar alkoholu.

Pirmā palīdzība

Pārvietojamām un/vai pagaidu novietnēs jābūt pirmās palīdzības sniegšanas komplektam, kurā ietilpst ūdensnecaurļaidīgi (vēlams zili) leikoplasti, pārsienamie materiāli, kas nepieciešami brūču un iegriezumu pārklāšanai, kā arī antiseptiskie līdzekļi.

Atkritumu savākšana

Pārvietojamās un/vai pagaidu novietnēs ēdienu gatavošanas un tirdzniecības laikā var rasties dažādi atkritumi, ko var iedalīt šādās grupās:

- ✓ ēdienu atliekas (gatavu ēdienu pārpalikumi, fritēšanā izmantotās eļļas);
- ✓ agrākā pārtika (pārtikas produkti, kuriem beidzies derīguma termiņš);
- ✓ citi atkritumi (papīrs, stikls, metāls utt.);
- ✓ šķidrie atkritumi – notekūdeņi.

Pārvietojamām un/vai pagaidu novietnēm jābūt aprīkotām ar pietiekamu skaitu aizvākotu tvertņu atkritumu uzglabāšanai, līdz tos savāc. Atkritumu konteineru konstrukcijai un materiālam jābūt ērtam lietošanā un tīrīšanā. Atkritumu savākšanai lieto vienreizējās lietošanas polietilēna maisus, ko iekļāj konteineros. Darba procesā atkritumu tvertnes var būt atvērtas, ja tas nerada pārtikas piesārņojumu. Tvertnes iztukšo pēc nepieciešamības, bet ne retāk kā vienu reizi maiņā. Fritēšanai izmantoto eļļu pilda triecienizturīgos, hermētiski noslēgtos konteineros. Ja nav iespējams iztukšot tvertnes tam norādītājās banketu vai tirdzniecības vietās, tad atkritumu savākšanai izmanto tvertnes, kas ir blīvi noslēdzamas, lai būtu iespējams tās transportēt uz atkritumu savākšanas vietām.

Tīrīšanas līdzekļu un specapgērbu uzglabāšana

Nepieciešamie tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi, kā arī tīrīšanas aprīkojums jāuzglabā atsevišķi (piemēram, atsevišķā lādē, kastē) no pārtikas produktiem, lai izvairītos no pārtikas piesārņošanas.

Atsevišķā skapja nodalījumā (vai lādē) jāparedz vieta personāla specapgērbam.

4. Realizējamie produkti

Ēdināšanas uzņēmums, kurš realizē produkciju ārpus uzņēmuma, izvēlas tādus produktus, kas piemēroti ēdināšanas organizācijas vai tirdzniecības veidam un apjomam.

Visus realizējamus produktus ārpus ēdināšanas uzņēmuma var iedalīt:

- augsta riska pārtikā;
- zema riska pārtikā.

Augsta riska pārtika, neatkarīgi no iesaiņojuma, ietver:

- ✓ iepriekš sagatavotas sāļās ruletes un sviestmaizes;
- ✓ kūkas ar krēma pildījumiem, konditorejas izstrādājumi ar biezpiena, gaļas (u.c. tauku un olbaltumvielu saturošiem) pildījumiem;
- ✓ iepriekš sagatavotus salātus un sagrieztus augļus;
- ✓ termiski apstrādātas (karsētas un tad dzesētas) zivis, jūras produktus;
- ✓ gaļas produktus (kūpinātus, ceptus u.c.);
- ✓ sieru u.c. šķēlēs sagrieztus gastronomijas produktus;
- ✓ gatavus ēdienus (aukstus, karstus, uzsildītus);
- ✓ desertus.

Atsevišķu augsta riska ēdienu mikrobioloģiskās kvalitātes kritēriji un to pieļaujamie daudzumi skat. *Labas higiēnas prakses vadlīnijās atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem* (turpmāk LHP vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem) 11.pielikumā.

Zema riska pārtika ietver:

- ✓ veselus augļus;
- ✓ rūpnieciski ražotus, iesaiņotus produktus, kuriem ir prasības, bet kurus ir atļauts uzglabāt t^o >20^oC;
- ✓ iesaiņotus konditorejas izstrādājumus, kuriem nav nepieciešama temperatūras kontrole.

Ēdināšanas uzņēmumiem sastādot ēdienkarti un izvēloties produktus realizācijai ārpus uzņēmuma, ir jāizvērtē visi iespējamie riski tehnoloģiskā procesa norises posmos, īpaši nepastāvīgas vides apstākļos. Jāatceras, ka par piedāvātās pārtikas nekaitīgumu ir atbildīgs tās ražotājs, šajā gadījumā – ēdināšanas uzņēmums, tāpēc tieši drošības aspekts jāizvirza pirmajā vietā, pasūtītāja vēlmes atstājot sekundāras (īpaši banketos). Lai izvairītos no domstarpībām starp banketu pasūtītāju un ēdināšanas uzņēmumu kā izpildītāju, būtu slēdzams līgums, kas noteiktu pienākumus un sadalītu atbildību dažādos banketa organizācijas posmos.

Sastādot ēdienkarti, ir jāņem vērā:

- sezona (apkārtējās vides temperatūra);
- pastāvošie ierobežojumi, ko nosaka:
 - ✓ atvēlētā telpa banketam vai izbraukuma tirdzniecības vietai;
 - ✓ tehnoloģisko iekārtu esamība (pārtikas produktu uzglabāšanai, apstrādei, kā arī higiēnas prasību ievērošanai);
 - ✓ ēdiena servēšanas veids;
 - ✓ personāla skaits un kompetence.

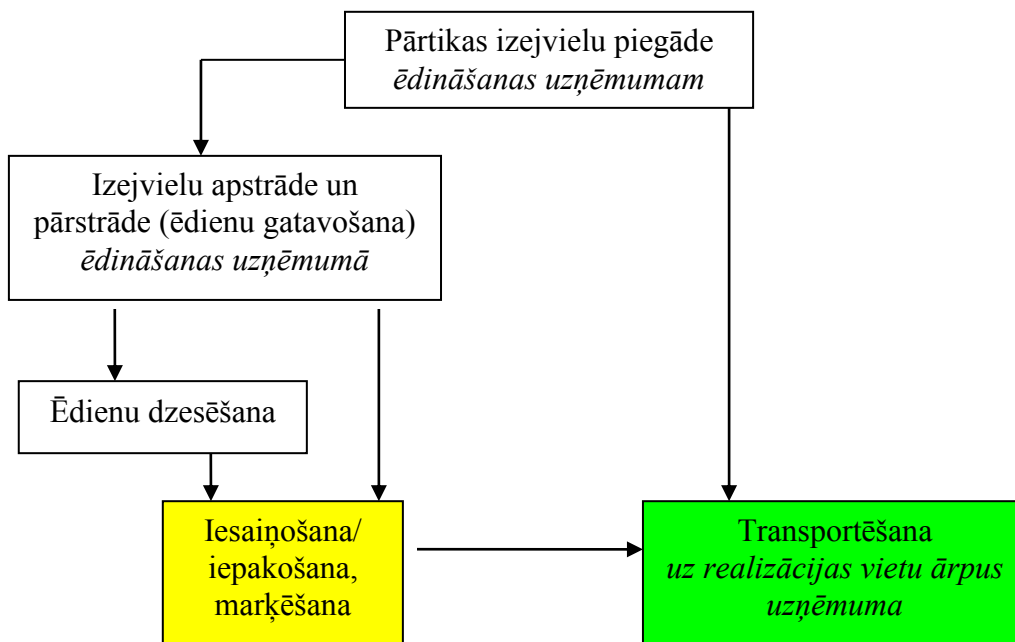
Pēc iespējas jāizvēlas vienkāršas ēdienu gatavošanas metodes, kā arī to transportēšanas, uzglabāšanas un izsniegšanas veids, kas nerada apdraudējumu patērētājam. Tie galvenokārt ir zema riska produkti, iesaiņoti un/vai iepakoti produkti.

Vienkārši ēdienu gatavošanas piemēri ir:

- ✓ pildītas maizes;
- ✓ fritēti produkti (kartupeļi, gaļas vai zivju strēmelītes u.c.);
- ✓ uzsildītas zupas un mērces, gaļas un zivju ēdieni;
- ✓ ceptas sāļās uzkodas, tādas kā picas, cīsiņi mīklā utml.;
- ✓ iesaiņoti maltīšu komplekti.

Ja nepieciešams gatavot sarežģītas tehnoloģijas ēdienus (īpaši banketiem), kas ietver vairākas darbības, tad lielāko daļu apstrādes operāciju (pirmapstrādi, apstrādi, kas ietver arī termisko apstrādi - siltapstrādi un dzesēšanu) veic bāzes ēdināšanas uzņēmumā, kur ir piemēroti apstākļi higiēnas prasību nodrošināšanai (atbilstoši pārtikas likumdošanas prasībām), bet gala apstrādi (vienkāršas operācijas, piemēram, uzsildīšanu) veic pārvietojamās vai pagaidu telpās/novietnēs.

Lai saražotu vai sagatavotu produkciju realizācijai ārpus uzņēmuma (tirdzniecības vai ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai pagaidu novietnēs vai banketu norises vietās), ēdināšanas uzņēmumos tiek organizēta darbība vairākos posmos (skat. 4.1. att.).



4.1.att. Tehnoloģisko procesu norise ēdināšanas uzņēmumā gatavojoties produkcijas transportēšanai

Pārtikas izejvielu saņemšana, pirmapstrāde, apstrāde un sekojoša ēdienu gatavošana, dzesēšana ēdināšanas uzņēmumā notiek saskaņā ar ES un LR likumdošanas normatīvo aktu prasībām, kā arī izmantojot LHP vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem.

4.1. Iesaiņošana, iepakojšana un marķēšana

Iesaiņošana un iepakojšana

Lai izvairītos no iespējamā pārtikas piesārņojuma, pārvietojamām un/vai pagaidu novietnēs realizē galvenokārt iepriekš (pārtikas pārstrādes uzņēmumā vai ēdināšanas uzņēmumā) iesaiņotus un iepakotus produktus:

- kas neprasa pazeminātas temperatūras apstākļus (rūpnieciski ražotas sulas, rieksti, cepumi un smalkmaizītes bez pildījumiem, maize u.c.)
- kurus nepieciešams uzglabāt ledusskapī vai saldētavā (sviestmaizes, salāti, gastronomijas izstrādājumi u.c.)

Iesaiņojamajam materiālam jānovērš piesārņojums, tam jābūt netoksiskam, ūdens necaurlaidīgam, hermētiski noslēdzamam, tai pašā laikā tādām, kas neietekmē produktu organoleptiskās īpašības. Iesaiņojamiem materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāatbilst prasībām, kas noteiktas materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku.

Iesaiņojumam izmanto:

- ✓ pārtikas polietilēna (PE), polivinilhlorīda (PVC) un termosarūkošās PVC plēves (dažādu produktu ietīšanai);
- ✓ polimēru materiālu (polipropilēna, polietilēna, polistirola) kārbīņas;
- ✓ foliju, ūdens tvaiku un tauku necaurlaidīgu ietinamo papīru;
- ✓ konteinerus.

Primārā iepakojumā iesaiņotos produktus, kas nesaglabā formu (plēves, folija, ietinamais papīrs), liek transportiekpakojumā: kastēs ar vākiem, konteineros, kas nodrošina aizsardzību pret produktu deformāciju. Daudzos gadījumos iepakojšana konteineros produktu pārvadāšanai ir vienīgais iespējamais transportēšanas veids, jo tie ir ne tikai izturīgi un viegli tīrāmi, bet arī saglabā aukstajiem vai karstajiem ēdieniem nepieciešamo uzglabāšanas temperatūru.

Iepakojšanai izmanto:

- ✓ GN (gastronorm) traukus;
- ✓ kastes, konteinerus.

Iepakojuma materiālam ieteicams metāls, polimēri, kuru var viegli iztīrīt un nepieciešamības gadījumā dezinficēt. Arī iepakojuma konstrukcijai jābūt tādai, kas ir viegli tīrāmas!

Produktiem jābūt iesaiņotiem un/vai iepakotiem tā, lai tiktu novērsta produktu piesārņošanās:

- jēlus un gatavus produktus iepakoj atsevišķi;
- pārbauda konteineru tīrību un hermētiskumu pirms produktu ievietošanas;
- konteinerus, kurus izmanto pārtikas produktu iepakojšanai, neizmanto nepārtikas preču transportēšanai.

Uzglabājot iepakotus produktus uzglabāšanas vai demonstrēšanas vietās, jānodrošina tāds aprīkojums, kas nepieļauj iepakojuma sabojāšanu (saplēšanu, deformāciju utt.)

Marķēšana

Pārtikas produktu marķēšanas pamatuzdevums ir novērst patērētāju maldināšanu. Izbraukuma tirdzniecības laikā tirgotu un izbraukuma banketu laikā servēto pārtikas produktu marķējumam jāatbilst LR un ES tiesību aktu prasībām. Ja tirgo fasētu precī, tad

marķējums ir uz primārā iepakojuma, bet ja nefasētu, tad uz sekundārā iepakojuma vai trauka, vai, ja tāda nav - attiecīgajos pavaddokumentos.

Tirgojot pārtikas produktus nefasētā veidā, patērētājiem rakstiskā veidā sniedz sekojošu informāciju:

- vielas vai produktu, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, nosaukumu, izceļot ar rakstzīmju formatējumu Regulas Nr.1169/2011 II pielikumā norādītās vielas vai produktus;
- produkta minimālo vai galīgo derīguma termiņu;
- produkta nosaukumu un svara vai tilpuma vienības cenu;
- citu normatīvajos aktos noteikto rakstiski obligāti sniedzamo informāciju, piemēram, ziņas par produkta izcelsmi augļiem, dārzeņiem, gaļai, medum, zivīm u.c.,

Pārējo Regulā Nr.1169/2011 noteikto obligāto informāciju par produktu patērētājiem var sniegt arī mutiskā veidā.

Izbraukuma banketam vai izvietojšanai tirdzniecības vitrīnā sagatavotos pārtikas produktus (pusfabrikātus un/vai gatavos ēdienus) ievieto slēgtā tarā, uz kuras uzlīmē uzlīmi, kurā norāda:

- produktu ražošanas laiku;
- produktu uzglabāšanas režīmus;
- produktu realizācijas laiku, ieskaitot sagatavošanas laiku.

Fasētiem pārtikas produktiem informācijai uz primārā iepakojuma jāatbilst Regulā Nr.1169/2011 un citos normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

4.2. Transportēšana

Pārtikas transportēšanai, pat īsos attālumos, jānotiek veidā, kas aizsargā pārtiku no iespējamā piesārņojuma un bojāšanās. Tam izmanto transportu:

- kas atbilst pārtikas produktu pārvietošanai,
- kur pārtika ir atsevišķi nodalīta no transportlīdzekļa vadītāja un pasažieriem,
- kur pārtika ir pilnībā pārklāta vai noslēgta.

Pirms pārtikas iekraušanas transportlīdzeklī vizuāli tiek pārbaudīta pārtikas nodalījuma tīrība un atbilstība.

Atkarībā no uzglabāšanas temperatūras un transportēšana prasībām var izdalīt divas pārtikas produktu grupas:

1. produkti, kam nepieciešama pazemināta temperatūra (gaļas, zivju, dārzeņu izstrādājumi, konditorejas izstrādājumi ar krēmiem, pildījumiem u.c.)
2. produkti, kam nav nepieciešama pazemināta temperatūra (cepumi, rieksti, alkoholiskie un bezalkoholiskie dzērieni u.c.).

To produktu, kuru uzglabāšanai un transportēšanai **nepieciešama noteikta temperatūra**, kas aizkavē nevēlamo mikroorganismu attīstību, transportēšanu veic “atbilstošā”¹ temperatūrā un/vai „piemērotos”² konteineros:

¹ - aukstus ēdienus, pusfabrikātus +2...+7°C, karstus ēdienus +60...+70 °C, saldētos produktus -15...18 °C. Temperatūras atbilstība tiek pārbaudīta ar termometriem.

² - izturīgi, netoksiski, ūdens neaurlaidīgi, hermētiski noslēdzami, un viegli tīrāmi konteineri, kas neietekmē produktu organoleptiskās īpašības (skat. pielik.)

- ✓ Transporta līdzeklis var būt aprīkots ar aukstuma agregātiem, t.i. aukstuma kameru un aukstuma ģeneratoru jeb iztvaikotāju, kurā tiek ievietoti iesaiņoti un/vai iepakoti pārtikas produkti traukos, kastēs, konteineros, un kas nodrošina nepieciešamo produktu temperatūru visā transportēšanas laikā. Šāda transporta līdzekļa aukstuma kameras iekšpuse ir izolēta ar gludu, izturīgu, nebojātu, viegli tīrāmu, ūdensnecaurlaidīgu virsmu (t. sk. grīda). Par temperatūras atbilstību pārliecinās, sekojot transporta līdzekļa aukstuma kamerā ievietotā termometra rādījumiem. Transportējot dažādus pārtikas produktus (gaļas, zivju u.c.) un dažādas gatavības stadijas produktus (jēlus, gatavus) vienā aukstuma kamerā jānodrošina produktu savstarpējas nepiesārņošanās iespēja, tas ir iepakojšana atsevišķos, hermētiski noslēdzamos konteineros.
- ✓ Produktus atkarībā no to veida un gatavības stadijas iepakoj termozolējošos konteineros, kas saglabā ievietoto produktu (aukstu vai karstu) temperatūru 5-15 stundas, atkarībā no konteineru konstrukcijas. Produktus konteineros ievieto tā, lai nodrošinātu gaisa cirkulāciju ap produktiem, kas palīdz saglabāt nepieciešamo temperatūru.

Transportējot produktus, kam **nav nepieciešams noteikts temperatūras režīms**, tos iesaiņotā un/vai iepakotā veidā novieto transporta līdzekļa nodalījumā, kas sagatavots pārtikas transportēšanai.

Transporta līdzeklī kas tiek izmantots pārtikas transportēšanai, jābūt tīram, labā darba kārtībā. Tas iztīrāms un dezinficējams pēc katras lietošanas reizes. Uzņēmumā jābūt izstrādātai transportlīdzekļa tīrīšanas-dezinfekcijas programmai.

Ja transporta līdzekļi un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, tad pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga transportlīdzekļa tīrīšana un dezinfekcija.

Ja transporta līdzeklī vienlaicīgi pārvadā dažādus pārtikas produktus (iesaiņoti un iepakoti produkti vai jēli un gatavi produkti, vai pārtikas produkti un tīrīšanas līdzekļi), tad tiem jābūt rūpīgi nodalītiem vienam no otra (slēgtā atsevišķā konteinerā), lai nepieļautu iespējamo pārtikas piesārņošanu.

5. Higiēnas prasības tehnoloģisko procesu norisē izbraukuma tirdzniecības un ēdināšanas vietās

Izbraukuma tirdzniecība un/vai ēdināšana tiek organizēta:

1) tirdzniecības vietās:

- ✓ ar ēdināšanu (ietverot gatavošanu, uzsildīšanu, porcionēšanu);
- ✓ bez ēdināšanas (realizē iesaiņotu, iepakotu produkciju līdzņemšanai).

Ja tirdzniecības vietās organizē ēdināšanu, tad paredzētajās vietās izvieto galdus (ar/bez krēsliem), pie kuriem apmeklētāji var apēst nopirktos karstos un aukstos ēdienus vai dzērienus. Savukārt tirdzniecības vietā (pagaidu novietnē) pēc vajadzības veido:

- ražošanas zonu, kurā izvieto nepieciešamos ledusskapjus, siltumiekārtas (plītis, cepeškrāsnis, grilus, fritīrus, kafijas automātus u.c.) un nemehāniskās iekārtas (darba virsmas, plauktus, izlietni, atkritumu tvertnes u.c.) produktu sagatavošanai un uzglabāšanai;
- tirdzniecības zonu, kurā izvieto aukstuma un siltuma vitrīnas, leti u.c.

2) banketu vietās:

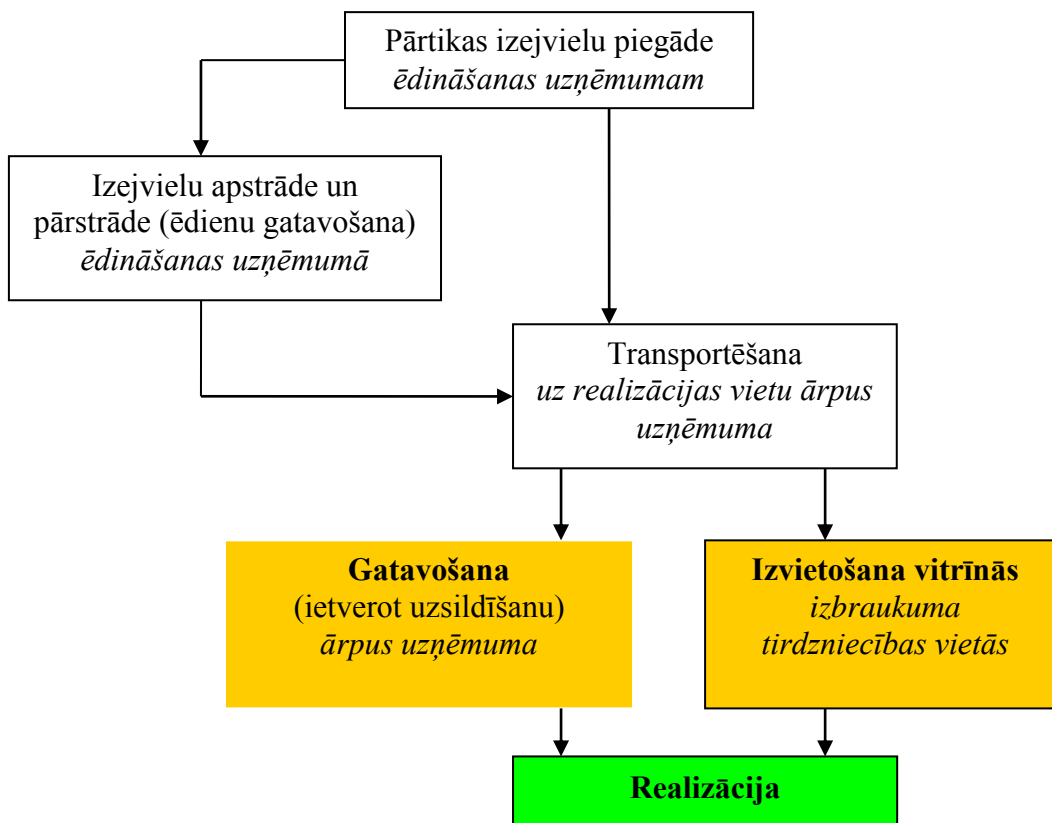
Banketu norisei nepieciešamas:

- pastāvīgas (sporta halles, svinību un izstāžu zāles u.c.);
- vai pagaidu telpas (nojumes, teltis) apmeklētāju galdu izvietojšanai.

Ēdināšanas organizācija (t.sk. ēdienkarte, apkalpošanas veids) lielā mērā atkarīga no banketa vietas (telpās vai brīvā dabā), ko nosaka elektroiekārtu piesaistes (aukstumiekārtu un siltumiekārtu darbības nodrošināšanai) un trauku mazgāšanas iespējas. Tā kā bieži vien banketu norises vietās ārpus ēdināšanas uzņēmuma nav iespējama pilnīga higiēnas prasību ievērošana, tad pārtikas produktu apstrādes un pārstrādes procesi tajos jāsamazina līdz minimumam. Pārtikas produktiem jābūt uzglabātiem, apstrādātiem un pasniegtiem tā, lai tiktu ievēroti visi nepieciešamie pārtikas drošības pasākumi. Tas liek banketiem izvēlēties tādus ēdienus un dzērienus, kā arī apkalpošanas veidu, kas patērētājiem sniegs vislielāko pārtikas drošības garantiju – t.i. procesu un procedūru norise notiek saskaņā ar likumdošanas normatīvo aktu prasībām, kā arī *Labas higiēnas prakses vadlīnijām atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem*.

Ja banketu vietās tiek paredzēta pārtikas produktu apstrāde un/vai pārstrāde (piemēram, cepšana, grilēšana vai uzsildīšana), tad tam paredz darba vietas, kas apgādātas ar nepieciešamajām iekārtām (darba virsmām, siltumiekārtām u.c.).

Ēdināšanas uzņēmumi, kas savu produkciju realizē ārpus uzņēmuma (izbraukuma tirdzniecībā vai banketu organizācijā), veic vairākas darbības (skat. 5.1.att.).



5.1.att. Nozīmīgāko darbību plūsmas diagramma ēdināšanas uzņēmumos, kas realizē savu produkciju ārpus uzņēmuma

Ēdienu gatavošana

Ārpus ēdināšanas uzņēmuma ēdienu gatavošanas operācijas vēlams samazināt līdz minimumam - veicot tikai tās noslēdzošās darbības, kas plānoto produktu (ēdienu, dzērienu) padara gatavu, lai to varētu tieši realizēt patērētājam.

Ēdienu gatavošana higiēniskāk un drošāk būtu veikt ēdināšanas uzņēmumos, kur ir lielākas iespējas izmantot piemērotu aprīkojumu un ievērot nepieciešamos drošības pasākumus, tomēr, ņemot vērā realizācijas laikus, pārvietojamās un pagaidu novietnēs var rasties nepieciešamība gatavot ēdienus uz vietas. Šim nolūkam izvēlas tādus ēdienus vai dzērienus:

- ✓ kuru gatavošana nav energo un darba ietilpīga - tiek izmantota vienkārša gatavošanas tehnoloģija, kas ietver 1-3 apstrādes operācijas, piemēram, gaļas cepšana un porcionēšana; gatavu, iesaiņotu produktu uzsildīšana; slēgto sviestmaižu sastāvdaļu kārtošana un iesaiņošana utml.;
- ✓ kas tiek gatavoti no izejvielām, kuriem transportēšanas un uzglabāšanas (tirdzniecības vietās) laikā ir minimāls pārtikas apdraudējuma risks (piemēram, žāvēti, marinēti, skābēti produkti).

Gatavojot ēdienu, būtu jāievēro vairāki principi:

- jāizmanto tikai kvalitatīvi produkti (kas ir atbilstoši saņemti, apstrādāti, uzglabāti un transportēti);
- gatavošanas tehnoloģijai (apstrādes operācijām un to secībai) un izmantojamam aprīkojumam (darba virsmām, dēlīšiem, siltumiekārtām u.c.) jābūt tādiem, kas

minimizē pārtikas piesārņojuma risku – jēlu un gatavu produktu apstrāde, gatavošana un uzglabāšana ir nodalīta;

- nepieciešamais aprīkojums jāuztur tīrs un darba kārtībā;
- jāapmāca ēdienu gatavošanā iesaistītais personāls, lai tiktu izpildītas noteiktās higiēnas un kvalitātes prasības;
- jāgatavo ēdieni pēc pieprasījuma (lai netiktu pārsniegti gatavo ēdienu uzglabāšanas termiņi);
- gatavojot gaļas un zivju ēdienus, produkti atbilstoši to veidam jāizkarsē vismaz 70°C temperatūrā 2 minūtes (temperatūru dažādu produktu izkarsēšanai skatīt LHP vadlīnijās atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem 1.tab.)

Ēdienu uzsildīšana

- atdzesētus ēdienus atkārtoti uzkarsē tikai vienreiz, līdz temperatūra sasniedz 74 – 75 °C (produkta vidū), un to servē 30 minūšu laikā.

Ēdienu uzglabāšana

Pārtikas produktiem (gan aukstiem, gan karstiem) to uzglabāšanas laikā jābūt turētiem atbilstošā temperatūrā, kas ir cieši saistīts ar uzglabāšanas laiku un apstrādes veidu:

- karstos ēdienus uzglabā (marmītos, siltumskapjos) temperatūrā, kas ir augstāka par 60 °C, ne ilgāk kā 3 stundas. Šīs 3 stundas tiek skaitītas no brīža, kad ēdiens ir pagatavots ēdināšanas uzņēmumā, un tas ietver arī transportēšanas un uzglabāšanas laiku;
- atkārtoti uzsildītus ēdienus uzglabā temperatūrā, kas ir augstāka par 60 °C, ne ilgāk kā 1 stundu;
- aukstos ēdienus (aukstumvitrīnās, ledusskapjos) ne zemākā temperatūrā par 7 °C, ne ilgāk kā 24 h;
- produktus, kuru uzglabāšanai nepieciešama temperatūra zemāka par 7 °C, var tikt demonstrēti paaugstinātas temperatūras apstākļos 2-3 stundas.

Pasākumi uzglabāšanas laiku ievērošanai

1) tirdzniecības vietās

Pie ēdienu uzglabāšanas iekārtām, īpaši karsto ēdienu un neatbilstošā temperatūrā uzglabātiem aukstiem produktiem, var tikt piestiprināta informācija - gatavā produkta uzglabāšanas temperatūras reģistrācijas lapa, kurās norādīts:

- ✓ produkta nosaukums;
- ✓ partijas numurs;
- ✓ realizācijas beigu laiks (noteiktā stunda) dotajos apstākļos (temperatūrā).

Produkcija, kuru uzglabāšanas laiks pārsniedz noteikto realizācijas laiku (nav realizēti), ir nederīga (norakstāma).

2) banketu vietās

Bieži produkti atrodas paaugstinātas temperatūras apstākļos (virs 7 °C) banketu galda klājumos, kur viesi vai nu sēž pie galda vai arī stāv (bufetes veida banketos), un pašapkalpojas, t.i. servē sev tīkamos ēdienus no savlaicīgi servētiem koplietošanas traukiem. Tā kā daudzos gadījumos tiek servēta augsta riska pārtika (gaļas, zivju ēdieni, salāti, deserti u.c.), tad šādi galdu klājumi tiek paredzēti noteiktam ēdienu izsniegšanas laikam (2 - 3 stundām). Pēc šī laika iztecēšanas, ēdienu koplietošanas trauki tiek nomainīti ar svaigu produkciju. Ēdieni, kas nav tikuši patērēti šo 2 -3 stundu laikā, ir izbrāķējami un likvidējami.

Arī bufetes veida galdos izmanto ēdienu uzglabāšanas iekārtas, kas palīdz saglabāt nepieciešamo ēdienu temperatūru.

Mērījumi, protokolēšana

Lai pārlicinātos par temperatūras atbilstību karsto un auksto ēdienu uzglabāšanas iekārtās, jāveic mērījumi ar termometru. Veikto mērījumu rezultāti jāieraksta temperatūras reģistrācijas lapā (skat. „LHP vadlīniju atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem” 10.pielik.)

Izvietošana vitrīnās

Ēdienu un dzērienu prezentācijas vietai, materiāliem un aprīkojumam (letei, siltuma un aukstuma vitrīnām u.c.) jābūt tīrītiem un dezinficētiem saskaņā ar ēdināšanas uzņēmuma Tīrīšanas un dezinfekcijas plānu.

Demonstrēšanas laikā visai gatavai produkcijai tai jābūt pietiekami aizsargātai (nosegtai, norobežotai), lai nepieļautu tās piesārņošanu:

- ✓ no apmeklētāju pusēs;
- ✓ no neapstrādātiem produktiem.

Galda trauku tīrība

Viens no iespējamiem piesārņojuma avotiem var būt atkārtoti lietojamie galda trauki un piederumi. Pirms ēdienu servēšanas ēdināšanas uzņēmumam ir nepieciešams īstenot pasākumus, kas nodrošina trauku tīrību:

- 1) galda trauki un piederumi uz banketa vai tirdzniecības vietu tiek transportēti *no ēdināšanas uzņēmuma*, kur tie ir iepriekš mazgāti, dezinficēti, iepakoti tīros konteīneros;
- 2) galda trauki un piederumi uz banketa vai tirdzniecības vietu tiek transportēti *no nomas uzņēmuma*. Nomājot traukus ēdināšanas uzņēmuma darbības ir atkarīgas no nomas uzņēmuma darbībām (atbildības), kas var tikt noteiktas pakalpojuma līgumā starp ēdināšanas uzņēmumu un nomas uzņēmumu. Nomas uzņēmums var uzņemties vai neuzņemties atbildību par galda trauku un piederumu sagatavošanu tūlītējai ēdienu servēšanai (t.i. veikt trauku pārmazgāšanu, dezinfekciju, slaucīšanu). Ja nomas uzņēmums negarantē nomāto galda trauku un piederumu tīrību, tad ēdināšanas uzņēmumam pirms izbraukšanas uz banketa vai tirdzniecības vietu trauki ir jāmazgā un jādezinficē bāzes uzņēmumā.

Pēc galda trauku un piederumu izmantošanas nepieciešams organizēt to mazgāšanu, ko visērtāk un drošāk ir veikt bāzes uzņēmumā. Šim nolūkam netīros galda traukus un piederumus liek kastēs, transportē uz bāzes uzņēmumu, mazgā un dezinficē atbilstoši zāles trauku mazgāšanas un dezinfekcijas programmai.

6. Personāla apmācība un personāla higiēna

Personāla apmācība

Visi pārtikas uzņēmumā strādājošie, tai skaitā sezonas, nepilnu darba dienu strādājošie un praktikanti, atkarībā no to kompetences līmeņa un veicamajiem darba pienākumiem, tiek adekvāti kontrolēti, instruēti un/vai apmācīti pārtikas higiēnas jautājumos (skatīt „LHP vadlīniju atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem” 7. pielikumu).

Ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem jābūt pietiekamām zināšanām pārtikas drošības jautājumos, lai spētu identificēt un kontrolēt pārtikas apdraudējuma riskus sava uzņēmuma darbībā.

Pārtikas uzņēmuma personāls, stājoties darbā, un turpmāk ne retāk kā reizi 2 gados noklausās apmācību kurss „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumiem” atbilstoši veicamajam darbam.

Personālam, kura darbībā ir ietekme un pārtikas drošību, ir jādefinē nepieciešamā kompetence. Viena no apmācības formām ir uzņēmuma vadītāja saruna ar strādājošiem. Sarunas laikā jāpārlicinās, ka personāls izprot sava darba nozīmīgumu pārtikas drošuma garantēšanā.

Pēc personāla apmācībām uzņēmuma vadītājs izvērtē šī procesa lietderīgumu, izmantojot kādu no apmācības procesa efektivitātes novērtēšanas metodēm, piemēram, diskusiju, novērtējumu darba vietā, strādājošā radošo aktivitāšu izvērtējumu.

Apmācību rezultātus reģistrē uzņēmuma kopējā paškontroles dokumentācijā. Visus ar apmācībām saistītos dokumentus saglabā 1 gadu.

Personāla higiēna

Uzņēmumam savā darbībā ir jāpraktizē personāla higiēnas prasību ievērošana visaugstākajā pakāpē.

Personālu, kas cieš no slimībām vai infekcijām, nedrīkst pielaist pie produktu sagatavošanas, apstrādes un gatavošanas vai arī pie strādāšanas ar pārtiku.

Griezumiem, jēlumiem un atvērtām brūcēm ir jābūt segtām ar ūdensnecaurlaidīgiem pārsējiem (rekomendējoši gaiši zilā krāsā).

Strādājot ar pārtiku, personālam jānēsā tīrs, aizsargājošs tērps. Gari mati ir jāsasien atpakaļ vai jānosedz ar cepuri, matu tīkliņu vai tamlīdzīgu galvas segu.

Rokas vienmēr ir jāmazgā pēc:

- ✓ tualetes lietošanas;
- ✓ darbošanās ar atkritumiem;
- ✓ darbošanās ar jēlproduktiem;
- ✓ kontakta ar dzīvniekiem;
- ✓ katra pārtraukuma.

Ir stingri aizliegta smēķēšana darba zonā.

Prasības personāla veselības pārbaudei, higiēnai un darba apģērbam skatīt „LHP vadlīnijās atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem” 5.4., 5.5. un 5.6. apakšpunktos.

7. HACCP principu piemērošana

Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu paredz, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāizveido un jādarbojas pārtikas nekaitīguma programmās un procedūrās, kas pamatojas uz HACCP principiem. Tas ietver pasākumu kopumu, kura ietvaros tiek:

- ✓ identificēta ikviena darbība, kas var apdraudēt pārtikas drošību jebkurā no uzņēmuma kontrolē esošajiem posmiem;
- ✓ noteiktas, īstenotas, uzturētas un atjaunotas atbilstošas nekaitīguma nodrošināšanas procedūras.

Uzņēmumam ir jāizstrādā, jāievieš, jākontrolē un jāaktualizē uz HACCP principiem balstīta paškontroles sistēma. Izmantojot HACCP sistēmas 7 pamatprincipus (skatīt „LHP vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem” 6.1.apakšpunktu), identificē jebkuru veikto darbību, kura ir kritiska pārtikas drošības garantēšanai, nosaka adekvātas veicamās procedūras, kuru realizāciju regulāri kontrolē. HACCP principu pielietošana kalpo kā metode, lai identificētu, novērtētu un kontrolētu iespējamus riska cēloņus, kas ir būtiski pārtikas nekaitīgumam. Viens no to pielietošanas piemēriem redzams 7.1.tabulā.

7.1.tabula

HACCP principi un to pielietošana

N.p.k.	HACCP princips	Pielietošanas piemērs (uzglabāšanas stadijā)
1.	Apdraudējumu analīze un riska, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim, noteikšana. Riska kontroles līdzekļu noteikšana.	Mikrobioloģiskā piesārņojuma iespējamība pārtikas produktos neatbilstošas uzglabāšanas (parasti neatbilstošas temperatūras) laikā
2.	Kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu risku, vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim	Temperatūras ievērošana produktu uzglabāšanas laikā
3.	Kritisko robežu noteikšana kritiskajos kontrolpunktos, kas, aizkavējot, novērstot vai samazinot noteiktos riskus, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem	Maksimāli pieļaujamās uzglabāšanas temperatūras noteikšana. Ātri bojājamojiem produktiem tā ir (+ 4 °C)
4.	Efektīvu uzraudzības procedūru noteikšana un īstenošanu kritiskajos kontrolpunktos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ temperatūras uzraudzības kontroles atbildīgās personas norīkošana; ✓ regulāra temperatūras mērīšana; ✓ ierakstu protokolēšana
5.	Korektīvu darbību noteikšana gadījumiem, ja kontroles procedūras norāda, ka kritiskais kontrolpunkts netiek kontrolēts	✓ Korektīvo pasākuma plānā norāda, ko darīt ar produktiem, ja tie ir atradušies kritiskā temperatūrā (virs maksimāli pieļaujamās)
6.	Noteikt pārbaudes (verifikācijas) procedūras, lai pārlicinātos, ka	Periodiski veikt produktu mikrobioloģisko testēšanu, lai

	HACCP sistēma darbojās atbilstoši izstrādātam plānam.	pārliecinātos, ka uzglabāšanas laikā tie nav bojājušies.
7.	Dokumentē visas procedūras, kas paredzētas paškontroles sistēmas darbībai.	Veikt temperatūras mērīšanas procedūru lapu uzskaiti.

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki saskaņā ar HACCP principiem izveido pastāvīgu procedūru vai procedūras, tās ievieš, īsteno un uztur. Procedūru un pasākumu īstenošana var notikt tikai tad, ja uzņēmums izstrādā strukturētu un dokumentētu sistēmu.

HACCP principu prasības var pielietot pietiekami elastīgi, un tās var piemērot jebkādos apstākļos, arī mazajos un mikro uzņēmumos. Mikro uzņēmumus (kuros darbinieku skaits nepārsniedz 9 cilvēkus) ir iespējams atbrīvot no prasībām ieviest, īstenojot un uzturēt uz HACCP principiem balstītas pastāvīgas procedūras. Dažos gadījumos to var aizstāt ar labu higiēnas praksi.

Ja izbraukuma tirdzniecības laikā uzņēmums tirgo tikai rūpnieciski ražotus vai paša uzņēmuma ražotus iepriekš iepakotus un atbilstoši marķētus pārtikas produktus, nav nepieciešams ieviest HACCP sistēmu pilnībā. Tā vietā ir jāievēro LHP principi produktu transportēšanas, uzglabāšanas un realizācijas laikā.

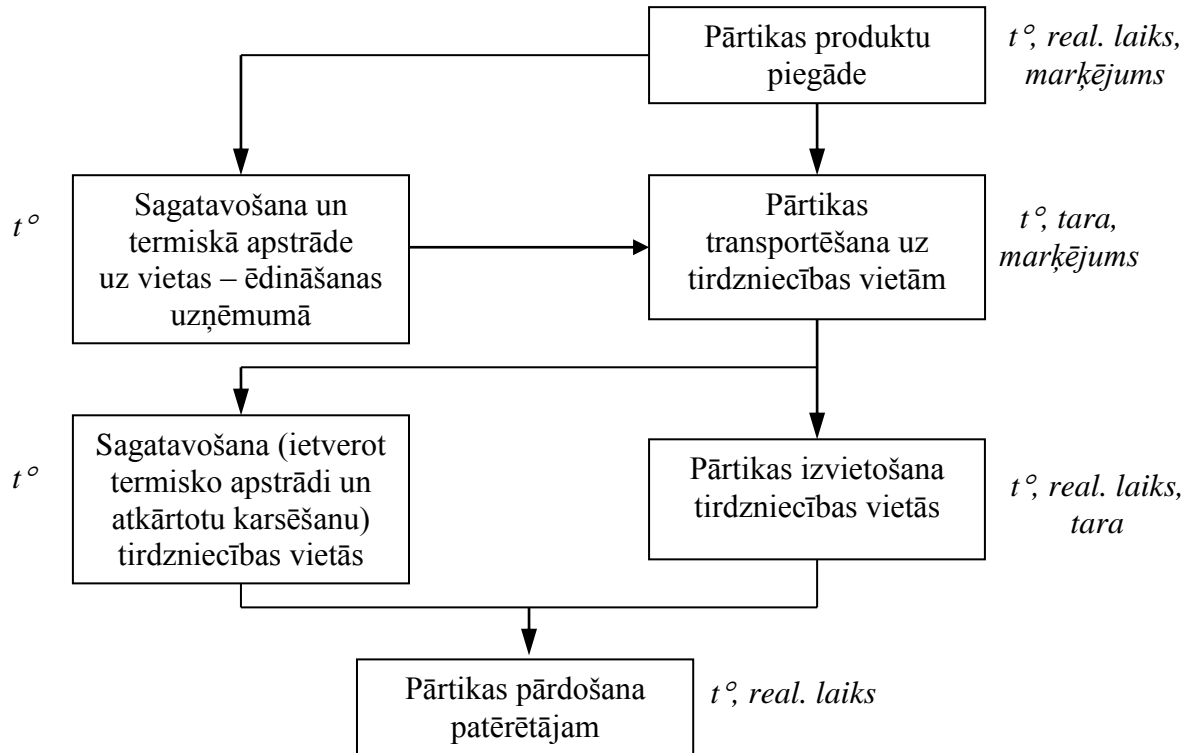
Galvenie principi pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai visā pārtikas aprītē ir:

- aukstuma ķēdes uzturēšana pārtikai (transportēšanas, uzglabāšanas un realizācijas laikā), ko nevar droši glabāt apkārtējās vides temperatūrā;
- pēc HACCP principiem izveidoto procedūru īstenošana un/vai labas higiēnas prakses piemērošana;
- temperatūras kontroles prasību noteikšana;
- ražotāja (izejvielai vai rūpnieciski ražotiem produktiem) vai paša uzņēmuma (kulināri apstrādātiem produktiem) deklarēto derīguma termiņu ievērošana.

Lai gan ēdināšanas uzņēmumos, kas realizē savu produkciju ārpus uzņēmuma, tiek veiktas atšķirīgas darbības atkarībā no apstrādājamā pārtikas produkta vai plānotā ēdināšanas organizācijas veida, tomēr daudzu uzņēmumu darbībā ir kopīgi vairāki kontroles aspekti:

- temperatūras kontrole ēdienu gatavošanas (siltapstrādes), transportēšanas uzsildīšanas, uzglabāšanas laikā;
- iepakojuma (t.sk. konteineru), aprīkojuma, inventāra tīrības un darba kārtības pārbaude;
- ja transportē primārā iepakojumā neiekotus pārtikas produktus, jāraugās, lai trauki, kurā produkti ir ievietoti, ir no nekaitīga, netoksiska un nekoroziīva materiāla, kā arī tiem jābūt ir slēgtiem vai nosegtiem.
- jēlu un gatavu produktu nodalīšana uzglabāšanas, apstrādes, transportēšanas laikā;
- personāla higiēna.

Tipiskie etapi, kas ir saistīti ar tirdzniecību ārpus ēdināšanas uzņēmuma telpām, kā arī iespējamie riska faktori redzami 7.1.attēlā. Katrā no šiem etapiem ir jānosaka iespējamie apdraudējumi un jāveic riska analīze.



7.1. att. **Procesu etapu diagramma tirdzniecībai ārpus ēdināšanas uzņēmuma**

Pārtikas piesārņošanās apdraudējums iespējams, ja notiek:

- pārtikas piesārņošana ar pārtikai kaitīgiem mikroorganismiem, ķīmikālijām vai svešķermeņiem;
- bīstamo mikroorganismu vai to toksīnu augšana pārtikā.

Nosakot pārtikas nekaitīgumu, ņem vērā:

- apstākļus ražošanas, transportēšanas un izplatīšanas posmos, t.i. apstākļus, kādos tiek saražots un transportēts produkts, un kādos patērētājs to lieto;
 - piemēram, banketam, kas tiek organizēts ārpus uzņēmuma, izvēlas ēdienus (pamatproduktus), to transportēšanas, uzglabāšanas aprīkojumu, kā arī viesu apkalpošanas veidu, tādus, kas samazina potenciālo bīstamību, kāda var rasties, ja ēdieni pārlietu ilgi atrodas neatbilstošā temperatūrā.
- patērētāja informēšanas iespējas par to, kā izvairīties no negatīvas ietekmes uz veselību, ko izraisa kāds konkrēts pārtikas produkts vai konkrētas kategorijas pārtikas produkti;
 - piemēram, ražotājs informācijā sniedz norādes par ēdiena alerģiskām sastāvdaļām (lipekli saturošiem graudaugiem – kviešiem, miežiem, auzām, rudziem, vēžveidīgajiem produktiem, gliemjiem, olām, zivīm, riekstiem, soju, piena produktiem, selerijām, sinepēm, sezama sēklām), norādes par produkta uzturvērtību, lietošanas ierobežojumiem (ēdiena realizācijas laiks, lietošanas temperatūra utml.).

Iespējamais apdraudējums neradīsies, ja korekti tiks veiktas sekojošas darbības:

- pārtiku pārvadās adekvātā temperatūrā un piemērotos konteineros (skat.4.3.nod.);

- nodrošinās pārtikas izejvielas izsekojamību;
- aizsargās pārtiku no iespējamā piesārņojuma riska;
- uzglabāšanas un realizācijas laikā pārtiku turēs atbilstošā temperatūrā (skat. 5.nod.);
- pārtikas kulināro apstrādi veiks atbilstošā temperatūrā (skat.5.nod.);
- pārtikas uzsildīšanu veiks atbilstošā temperatūrā (skat.5.nod.);
- izslēgs krustenisku piesārņojumu starp termiski neapstrādātu un termiski apstrādātu pārtiku;
- izmantos atsevišķu aprīkojumu jēlproduktiem un termiski apstrādātai pārtikai;
- izmantot tīras un labā tehniskā stāvoklī esošas iekārtas, aprīkojumu un traukus;
- tiks ievērota personiskā higiēna.

Atbilstoši procesu etapu diagramma posmiem regulāri ir jāveic kontrole. Gadījumos, ja ir izmaiņas tirdzniecības procesā, produktā, receptūrā, kulinārajā apstrādē un citās procedūrās, kontroles procedūras ir jāpārskata.

Pārtikas / izejvielas piegādes, pārtikas sākotnējās apstrādes, pārtikas sagatavošanas / kulinārās apstrādes un gatavo produktu izvietojšanas un realizācijas kontroles procedūras un dokumentu paraugus skatīt „LHP vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem” 6.2.apakšpunktā.

8. Dokumentācija

Uzņēmumam, organizējot izbraukuma banketus un tirdzniecību, ir jādokumentē visi procesi un darbības, kas ir saistītas ar:

- higiēnas prasību ievērošanu;
- tehnoloģiskiem procesiem;
- pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu;
- personāla apmācību;
- pusfabrikātu un gatavo produktu laboratorisko testēšanu.

Visai tirgotajai produkcijai ir jānodrošina izsekojamība, ko apliecina veiktie pieraksti un noformētie dokumenti. Pierakstos ir jābūt informācijai par:

- ✓ piegādātajiem pārtikas produktiem (ēdienkarti, īpaši banketa gadījumos);
- ✓ piegādes datumiem;
- ✓ banketu gadījumos arī saņēmēja (gala patērētāja) kontaktinformācija (uzņēmuma nosaukums, adrese, tālruņa numuri u.c.)

Uzņēmumiem, pirms izbraukuma banketu un tirdzniecības organizēšanas ir jābūt reģistrētiem pārtikas uzņēmumu reģistrā, ko tirdzniecības vietās apliecinātu redzamā vietā izvietotā PVD reģistrācijas apliecība.

Dokumentācijai ir jāiekļaujas kopējā uzņēmuma paškontroles sistēmā.

Jāievēro vienotas prasības dokumentācijas izstrādē. Uz dokumentiem ir jābūt sekojošai informācijai:

- dokumenta nosaukums,
- konkrēto prasību definējums,
- noteiktie optimālie režīmi un pieļaujamās novirzes,
- atbildīgā persona,
- lapu numerāciju.

Veicot pierakstus, ir jāievēro sekojošas prasības:

- ✓ tiem ir jābūt skaidri salasāmiem;
- ✓ veicot labojumus, nepareizais teksts ir jāpārsvīturo, jāuzraksta pareizais teksts, apstiprinot to ar datumu un parakstu;
- ✓ pierakstus kritiskajos kontroles punktos veic uzņēmuma vadības nozīmēta atbildīgā persona ar atbilstošu kompetenci.

Dokumentu paraugus skatīt „LHP vadlīnijās atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem”.

Konteineri pārtikas produktu transportēšanai



Autonomās roku mazgāšanas iespējas

