

Higiēnas prasības mājražošanas uzņēmumiem.

Linda Uglanova PVD Ziemeļvidzemes pārvalde
tel.29328444,64207931





Kā klasificē

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



Reģistrācija PVD

- Ja vēlas savu produkciju primārais ražotājs realizēt tirgū, mazumtirdzniecībā, sabiedriskā ēdināšanā mazos apjomos-tad nav nepieciešama reģistrācija PVD.
- Ja vēlas savu produkciju primārais ražotājs realizēt pārstrādes uzņēmumam ir nepieciešama reģistrācija PVD.

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem



Galvenās atšķirības no ražotāja:

Nav jāievēro HACCP principi

Ir jāievēro labas higiēnas prakses norādījumi
(vadlīnijas)

Nav prasības apdarei, kanalizācijai, ventilācijai

Nav obligāti jāveic produktu analīzes

Dokumentus var kārtot citas personas

Jautājums par veselību

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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem



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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem



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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem



- Marķējums
(vispārīgais- MK 964 + kvalitātes -Reg. 1580/2007)
- Mazgātiem –derīguma termiņš
Kam standarti –jāievēro
- Izsekojamība-kas, cik daudz , kad ienācis, -uz kurieni aizgājis.
(Reg.178/2002 18.pants)

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem



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

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

Transports-tīrs

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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem



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

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

Deratizācija

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

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Darbinieki (852/2004 1.pielikums)

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

“nē” ēšanai, smēķēšanai, košļāšanai

Brūces ar košu plāksteri

Kopti nagi

Salātiem, garšaugiem ieteicami cimdi

Apmācība-darba drošība, higiēna –instruktāža,
paraksts

Higiēnas prasības primārajiem ražotājiem

- Dokumenti

Uzskaitē par tīrīšanas, dezinfekcijas, deratizācijas pasākumiem.

Savi un citu veiktie laboratoriskie izmeklējumi

Lauka vēsture

Augu aizsardzības līdzekļu uzskaitē

Produkcijas uzskaitē

Personāla instruktāža

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

Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu pārstrādātājiem

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

Sienas 1,8-2 m augstumā mazgājamas

Ūdens monitorings-kārtējais MK 235

Vienreiz lietojamais iepakojamais materiāls

Plastmasas spainīši-rūpīga dezinfekcija

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

Elektroniskie sviri jāverificē reizi gadā

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

Pārtikas piedevas MK noteikumi Nr.146/2010

Attiecas HACCP principi



Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu pārstrādātājiem

Elektroniskie sviri jāverificē reizi gadā
E. Coli (īpaši bioloģiskajiem), Salmonella
(dārzeņu salātiem), Leptospira
interrogans (stirpās glabātiem)

Pārtikas piedevas MK noteikumi
Nr.146/2010

Attiecas HACCP principi



Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu pārstrādātājiem

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

Darbiniekiem sanitārās grāmatiņas

Personālam minimālās higiēnas prasības

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

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem



- Mājražotājs-uzņēmējs, kas produkciju ražo telpās, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas, bet kur regulāri laišanai tirgū tiek gatavota pārtika. Saražoto produkciju uzņēmējs pārdod ražošanas vietā vai tirgos un gadatirgos. (Pārtikas uzraudzības likuma 4.pants 6.punkts)
- Prasības telpām saskaņā ar EK Regulas 852/2004 2.pielikuma 3.nodaļu
- Prasības svaigpienam saskaņā ar EK Regulas 853/2004 3.pielikuma 9.sadaļas prasībām.



Informācija

zm.gov.lv

↓
Pārtika un veterinārija

↓
Pārtikas nozaru labas higiēnas prakses
vadlīnijas

↓
Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas
ražošanai mājas apstākļos



Informācija

pvd.gov.lv



informācija iedzīvotājiem un uzņēmējiem



pārtikas produktu mājražotājiem

Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas ražošanai mājās apstākļos



Graudaugi, eļļas augi, pākšaugi

Dārzeni

Augļi , ogas

Ēdināšana atklāta un slēgta tipa

Maize, konditorija

Mājražotāji-gaļa, piens, maize

Svaigpiens

Zvejas produkti

Biškopības produkti u.c



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

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

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

Prasības pārstrādei paredzētam svaigpienam:

Neapstrādātam govs pienam jāatbilst šādiem kritērijiem:

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



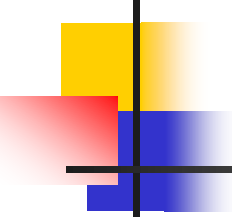
Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

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



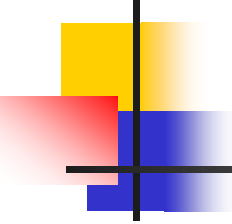
Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Izejviela

- Mājražotājam jāizmeklē piens uz patogēno mikrofloru vismaz 1 reizi gadā, t.i uz *Staphylococcus aureus* un uz *Salmonella spp.*(MK Noteikumi Nr.345/2010"\"Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govju svaigpiena aprītei nelielā apjomā\"")



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas aprites telpu higiēna

- Ciktāl praktiski iespējams, telpas un tirdzniecības automāti jānovieto, jāprojektē, jāveido un jāuztur tīri un labā kārtībā un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska, jo īpaši tā, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi.
(EK Regula 852/2004 2.pielikums 3.nodaļa)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas aprites telpu higiēna

Tā var būt mājas virtuve vai atsevišķa telpa, bet bez kondensāta un bez pelējuma. Apdares materiālu izvēlas saimnieks, bet tādu, lai telpas varētu uzturēt tīras un arī mazgāt vismaz darba virsmu augstumā. Logiem nepieciešams kukaiņu aizsargtīkls. Ja ražošana notiek virtuvē, tad nedrīkst vienlaicīgi gatavot maltīti, mazgāt veļu u.tml. Jāpievērš uzmanība skapīšu un atvilkņu higiēnai.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Iekārtas un aprīkojums

- Virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli.
 - atbilstoši jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija;
- (EK Regula 852/2004 2.pielikums)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Iekārtas un aprīkojums

Ledusskapis pietiekami ietilpīgs

Emaljētie trauki nelūp

Skābētiem produktiem –nē emaljētiem produktiem

Marķējums, ka trauki derīgi pārtikai

Koka inventārs-bez skabargām

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

Īpaši uzraudzīsim rotējošas iekārtas



Ūdens apgāde

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

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

Kārtējo monitoringu veic vienu reizi divos gados.



Ūdens apgāde

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

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Tehnoloģisko procesu ievērošana

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

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Tehnoloģisko procesu ievērošana



Tehnoloģisko procesu nosaka mājražotājs, bet nepieciešama receptūra un procesa apraksts. Vadlīniju 4.nodaļā aprakstīta trauku sagatavošana, ievārījumu, svaigi spiestu sulu un sīrupu gatavošana, kā arī produktu glabāšana. Ierobežojums produktu gatavošanai hermētiski slēgtos traukos. Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes produktiem ieteicam izmantot **„Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotiem piena, zvejas un gaļas produktiem”**, kurās ir aprakstītas higiēnas prasības ražošanas procesiem.

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas temperatūras režīmi

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

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)



temperatūra

Ražotājs pats nosaka vai un kāpēc, cik bieži jāmēri temperatūras līmenis un ko darīs, ja mērījums nebūs atbilstošs vēlamajam. Ja mērījumi jāveic, tad tie ir jāpieraksta. Tā varētu būt temperatūra ogu uzglabāšanā, trauku sagatavošanā, blanšēšanā, vārīšanā, gatavā produkta glabāšanā u.tml. Temperatūras un laika mērījumus var fiksēt vienkopus.

Dzīvnieku izcelsmes produktu temperatūrai un tās mērījumiem ir jāatbilst Regulas 853/2004 prasībām(arī mājražošana)

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas temperatūras režīmi

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

Specifiskie ražošanas procesi

Skābēti Kāposti /gurķi

Kāpostu skābēšanā jāparedz atsevišķas telpas sekojošu darbību veikšanai:

- a) Izejvielu izkraušana, sagatavošana ,
mazgāšana
- b) Mucu mazgāšana un dezinfekcija
- c) Kāpostu smalcināšana, mucu pildīšana
- d) Kāpostu skābēšana (pienskābā fermentācija)
- e) Kāpostu uzglabāšana
- f) gatavā produkta fasēšana, saiņošana

Specifiskie ražošanas procesi

Skābēti Kāposti /gurķi

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



piesārņojums

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

Specifiskie ražošanas procesi

Gaļas produkti

Aukstā kūpināšana (+12+22⁰C) 1 līdz 14 diennaktis. Karstā kūpināšana (+41+60 ⁰C) 30 min līdz 2 stundas.

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

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

Specifiskie ražošanas procesi, piens

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



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas izsekojamība

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

(EK Regula 178/2002)

Jāparedz nekvalitatīvas produkcijas atsaukšanas procedūra



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas izsekojamība

Jāsaglabā ziņas: kas, kad, kur, cik daudz, no kurienes iepirkts, kādos produktos iestrādāts, kad, cik daudz, uz kurieni nogādāts.

Pamēģiniet ar šādu piemēru – paņem pēc kāda laika gatavā produkta vienu burku, iedomāties, ka tajā atrastas pesticīdu atliekas, un mēģināt sameklēt, no kurām ogām ievārījums gatavots, pēc tam noskaidrot, kādos produktos vēl šīs ogas ieliktas un uz kurieni savukārt šie produkti piegādāti. Vai varēsiet identificēt produktus un pircējus un informēt, lai nelieto uzturā?



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Iepakojamais materiāls

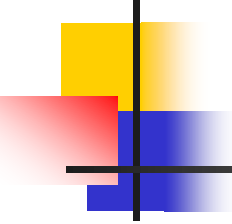
- Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu.
- Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam.
- Iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma. Vajadzības gadījumā, jo īpaši, izmantojot kārbas un stikla burkas, jānodrošina iepakojuma konstrukcijas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



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Iepakojamais materiāls

- Tam jābūt derīgam saskarei ar pārtiku (marķējumā glāzīte un dakšiņa, ja nav, tad jābūt dokumentam par atbilstību Regulai 1935/2004). Ja lieto otrreiz izmantojamu taru, tad īpaša uzmanība jāpievērš dezinfekcijai.

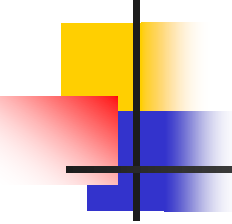




Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas derīguma termiņi to pamatojums

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

(LR Pārtikas aprites uzraudzības likums)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas derīguma termiņi to pamatojums

- To nosaka pats saimnieks, tomēr izprotot, ka glabāšanās laikā tas var sabojāties, piemēram, ievārījums var pelēt. Tāpēc konkrētus rādītājus nosaka laboratorijā pēc saražošanas, tad ik pa laikam glabāšanas periodā un plānotā derīguma termiņa beigās. Rādītājus vai nu salīdzina ar normatīvajos aktos noteiktajām maksimālajām robežām, vai, ja tādu nav, salīdzina ar standartiem, iepriekš izmantotiem datiem, konsultējas ar asociācijas speciālistiem u.tml.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas piedevu lietošana

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

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

lai nodrošinātu ar pārtiku patērētāju grupas ar īpašām diētiskām prasībām;

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

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

(MK 146/2010 noteikumi par pārtikas piedevām)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas piedevu lietošana

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

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

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

netiek maldināts patērētājs.

(MK 146/2010 noteikumi par pārtikas piedevām)



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas piedevu lietošana

- Jābūt pamatojumam, kāpēc to dara, un vai mērķi nevar sasniegt citiem līdzekļiem (piemēram, ja ievārījumā ir augsts cukura saturs, tad kādēļ vēl likt konservantu?). Stingri jāievēro piedevas lietošanas instrukcija, svēršanā izmanto tikai verificētus svarus vai mērglāzi, piedevas jānorāda marķējumā, obligāti jāveic pieraksti par piedevu izlietojumu.

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

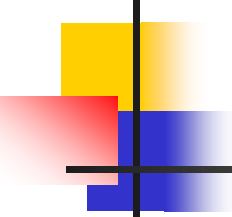
- Obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic personām, kuru darbs (mācību prakse) ir tieši saistīts ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai

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

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

Saslimuši nestrādā

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

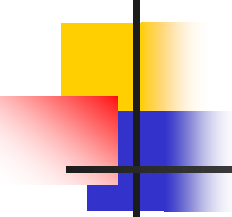


Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras

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

(EK Regula 852/2004 5.pants)

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras



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

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

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras

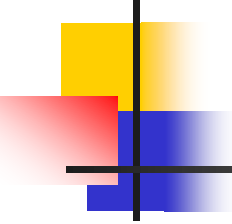
Paškontroles sistēmas procedūras un dokumentācija mājražotājiem varētu būt:

- ražotā produkta sastāvdaļu, iepakojamā materiāla u.c. iepirkšanas vai piegādes procedūras;
- izejvielu, sastāvdaļu, daļēji apstrādātu un gala produktu uzglabāšanas procedūras (laiks, temperatūra);
- termiskās apstrādes procedūras (laiks, temperatūra);
- tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras (tīrīšanas un dezinfekcijas programma un/vai grafiks);
- mikrobioloģiskās testēšanas plāns,
- dzeramā ūdens monitoringa plāns;
- mājražotāja un tā ģimenes locekļa, kas iesaistīts pārtikas apritē, personas medicīniskā grāmatiņa;
- apliecinājums par higiēnas apmācību kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" noklausīšanos;
- līgums par atkritumu izvešanu un, ja nepieciešams, kaitēkļu, t.sk. grauzēju, iznīcināšanu. ("Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai." Latvijas agrārās ekonomikas institūts. 2006)

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras

- Jāpārdomā, kas, kad un kur var neizdoties, kurā ražošanas posmā var rasties piesārņojums, kā un kur to novērst, kas ir pieņemams un kā to pārbaudīt. Uzmanība jāvelta ikvienam ražošanas posmam, jo var rasties piesārņojums. Sekosim izejvielu kvalitātei, lai novērstu fizikālo un ķīmisko piesārņojumu(pesticīdu paliekas, smagie metāli); mazgāšanas ūdens kvalitātei-mikrobioloģiskais piesārņojums (īpaši mazgājot mizotos vai grieztos produktus); ja darba rīki un inventārs ir no nepiemērotiem materiāliem-var rasties fizikālais piesārņojums;

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -HACCP(paškontroles) procedūras



- Nepareizi lietojot pārtikas piedevas (neatļautam produktam vai nepareizā devā)- ķīmiskais piesārņojums; personāla veselības stāvoklim un personiskās higiēnas neievērošanai sekos mikrobioloģiskais piesārņojums; nepietiekami iztīrīts aprīkojums rada fizisko un mikrobioloģiskais piesārņojumu; atkritumu uzkrāšana pārmērīgā daudzumā un pārāk ilga uzglabāšana ražošanas telpās vai to tuvumā, grauzēji un mušas - fizikālo un mikrobioloģisko piesārņojumu; nepareizi lietoti tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi var radīt ķīmisko piesārņojumu



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Tīrīšana un dezinfekcija

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



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Tīrīšana un dezinfekcija

- Izmantojot tīrīšanas / dezinfekcijas līdzekli, skatiet ķīmiskās vielas dokumentu – lietošanas instrukciju, kurā jābūt norādēm par izmantošanas mērķi vai uzņēmuma veidu, koncentrāciju (negatavot vājāku šķīdumu!), iedarbības laiku (to obligāti ievērot!), vai ir jāskalo ar tekošu ūdeni (nevis noslaucīt ar lupatu), derīguma termiņu (nelietot pēc tā beigām). Ja nav iespēju skalot virsmas, tad jāizvēlas līdzeklis, kura lietošanas instrukcijā norādīts, ka atļauts neskalot. Dezinfekcijai var izmantot verdošu ūdeni, citronskābi, etiķskābi vai pienskābi. Līdzekļus uzglabā tikai oriģinālā iepakojumā. Pieraksta, kad, kas un ar ko ir dezinficēts.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Kaitēkļu apkarošana

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

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)

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



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem - Kaitēkļu apkarošana

- Vispirms novērsīsim kaitēkļu klātbūtnes cēloni, piemēram, likvidēsim kukaiņu vairošanās vietas (bojāti produkti, augsnes atliekas). Vietās, kur atrodas produkti, kaitēkļu likvidācijai izmanto tikai mehāniskus līdzekļus (piemēram, slazdus, līmlentes). Līgums ar deratizācijas firmu nepieciešams, ja ražotājs pats netiek galā. Mājdzīvnieki (suņi, kaķi) nedrīkst atrasties produkta ražošanas telpās.



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem- Personāla apmācība

Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina,

- ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam.

(EK Regula 852/2004 2.pielikums)

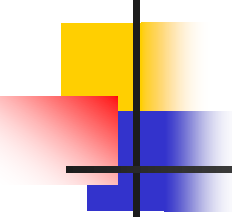
- Uzņēmējs nodrošina, ka personas, kas iesaistītas darbā ar pārtiku noklausās mācību kursu:

“Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”

darbinieks noklausās mācību kursu reizi divos gados

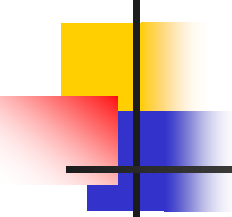
(MK 409/2005 Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālas kvalifikācijas prasības)

Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas produktu marķēšanas prasības



Fasētai precei jānorāda:

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



Vispārīgās higiēnas prasības mājražotājiem -Pārtikas produktu marķēšanas prasības

- Tam vienmēr jābūt uz iepakojuma, to nevar aizstāt ar pavadzīmi. Vispārīgās prasības noteiktas MK noteikumos Nr.964, specifiskās prasības MK noteikumos un EK Regulās konkrētajam produktam. Pirms norāda marķējumā informāciju par veselīgumu, mājražotājam jākonsultējas Sabiedrības veselības aģentūrā.



Svaigpiena realizācija

- Ja pienu vēlas realizēt nefasētu (sabiedriskā ēdināšanā, tirgū, veikalā) tad to uz vietas lej pircēja traukos vai pēc pircēja lūguma vienreizlietojamā iepakojumā, kas atbilst normatīvajos aktos noteiktajam, jāsaņem piena realizācijas atļauja PVD.
- Ja pienu vēlas realizēt fasētu, tad to var safasēt savā saimniecībā, bet drīkst realizēt tikai **gala patērētājam** (t.i savā saimniecībā, savā veikalā, tirgū).
- Ja pienu vēlas realizēt fasētu un **dot veikalā** fasētu pudelēs, tad jāveic uzņēmuma darbības atzīšana kā ražošanas uzņēmumam, izvērtējot aktivitāti-piena fasēšana. (stingras prasības kā nopietnam ražotājam)
- Jāaizpilda pavaddokuments pienam (mk 345/2010 2.pielikums)
- Markējumā jānorāda-"svaigpiens", derīguma termiņš-"izlietot līdz", uzglabāšanas apstākļi, piena ražotāja nosaukums un adrese.
- Pienam jāatbilst mikrobioloģiskajiem un kvalitātes rādītājiem (MK 345/2010 1.pielikums)

Laboratorisko izmeklējumu Izmaksas

- Ūdens-20 Ls
- Salmonella-16.24 Ls
- Staphylococcus aureus -4.71 Ls
- Baktēriju kopskaits-4.94 Ls
- Somatiskās šūnas-5.45 Ls
- Inhibitori-5.58 Ls
- Pelējumi, raugi-4.56 Ls
- Listeria monocytogenes-19.40 Ls
- Organoleptika derīguma termiņa noteikšanai-4.86-6.83 Ls x2 (jāveic 2 izmeklējumi)

Paldies par uzmanību!



Shown at Funny-games.biz