

LATVIJAS REPUBLIKAS ZEMKOPĪBAS MINISTRIJA  
PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS



## Vispārīgās higiēnas prasības pārtikas aprītei, pārtikas markējums un izsekojamība

Dr. sc.ing. TATJANA MARČENKOVA  
PVD Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļas vadītāja  
LLKC speciālistu apmācības  
2014.gada 1.oktobrī  
[tatjana.marcenkova@pvd.gov.lv](mailto:tatjana.marcenkova@pvd.gov.lv)

## Higiēna

- **Higiēna** ir profilaktiskās medicīnas nozare, zinātne un praktisko pasākumu kopums, ko veic, lai saglabātu veselību
- **HIGIĒNA** - *hygieinos* (grieķu) dziedniecisks, veselību nesošs/ veicinošs
- **Pārtikas higiēna** – ir visi pasākumi, kuri ir nepieciešami lai pārtikas sagatavošanas un ražošanas, pārstrādes, iepakojšanas, uzglabāšanas, transportēšanas, izplatīšanas posmos tiktu saglabāta pārtikas kvalitāte, drošība jeb nekaitīgums cilvēka veselībai

**Higieia** – labas veselības, tīrības un sanitārijas dieviete  
**Asklepios** – medicīnas dievs (12 g.p.e.)



## PĀRTIKAS APRĪTI REGLAMENTĒJOŠIE NORMATĪVIE AKTI

### Eiropas Savienības normatīvie akti

- ES Regulas
- ES Direktīvas
- ES lēmumi, rekomendācijas, atzinumi

### Latvijas Republikas normatīvie akti

- LR likumi
- LR Ministru kabineta noteikumi

### Standarti, labas prakses vadlīnijas u.c. :

<https://www.zm.gov.lv/partika/statiskas-lapas/partikas-higiiena?nid=650#jump> - Pārtikas nozaru labas higiēnas prakses vadlīnijas

<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/> - Pārtikas likumdošanas komisijas Codex Alimentarius standarti

## LR likumi un MK noteikumi

### LIKUMI

- Pārtikas aprites uzraudzības likums
- Epidemioloģiskās drošības likums
- Patērētāju tiesību aizsardzības likums
- Preču un pakalpojumu drošuma likums
- Veterinārmedicīnas likums
- Būvniecības likums
- Negodīgas komercprakses aizlieguma likums
- Latvijas Administratīvo pārkāpumu kodekss
- Farmācijas likums
- Dzīvnieku aizsardzības likums
- Ģenētiski modificēto organismu aprites likums
- Dzīvnieku barības aprites likums
- Administratīvā procesa likums
- Ķīmisko vielu likums u.c.

### MK noteikumi

- 02.02.2010. MK noteikumi Nr.104 "Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība"
- 22.02.2005. MK noteikumi Nr.142 "Pārtikas un veterinārā dienesta nolikums " u.c.

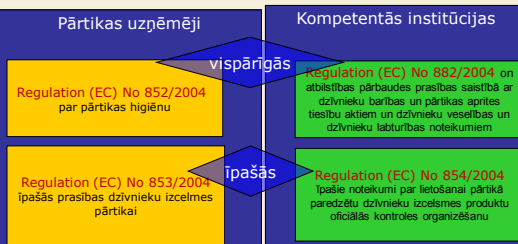
## ES likumdošana

### White Paper on Food safety

### Pārtikas drošuma baltā grāmata

From stable to table - concept / no „fermas līdz galdam” koncepcija

Regulation (EC) No 178/2002/ ES Pārtikas likums nosaka pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgos principus un prasības un procedūras saistībā ar ES Pārtikas nekaitīguma iestādes izveidošanu



## ES likumdošana

	Prasības visa veida pārtikai	Prasības dzīvnieku izcelsmes pārtikai
Prasības uzņēmumiem	Par pārtikas higiēnu (852/2004)	852/2004 + Higiēnas prasības dzīvnieku izcelsmes pārtikai (853/2004)
Prasības oficiālai kontrolei	Pārtikas un barības oficiālā kontrole (882/2004)	882/2004 + Dzīvnieku izcelsmes pārtikas oficiālā kontrole (854/2004)

## EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (EC) Nr. 178/2002

Ir spēkā ar 2004.gada 1.maiju

### Mērķis un darbības sfēra

- Cilvēku veselības aizsardzība
- Patērētāju interešu aizsardzība
- Efektīva iekšējā tirgus funkcionēšana

Ieviesta jauna pārtikas drošuma terminoloģija.

**Nekaitīgas un veselīgas pārtikas brīva aprīte ir būtisks iekšējā tirgus aspekts, un tā ievērojami uzlabo iedzīvotāju veselību un labklājību, kā arī viņu sociālās un ekonomiskās intereses**  
(Regulas 178/2002, (1) preambula)

## Regulas 178/2002 pamatprincipi

### Nekaitīgums

Uzņēmēji nelaiž tirgū tādu pārtiku vai barību, kas ir kaitīga

### Atbildība

Uzņēmēji ir atbildīgi par to ražotās, transportētās, glabātās vai pārdotās pārtikas vai barības nekaitīgumu

### Izsekojamība

Uzņēmējiem jāspēj ātri identificēt jebkuru piegādātāju vai saņēmēju

### Caurskatāmība

Uzņēmējiem nekavējoties jāinformē kompetentās iestādes, ja ir iemesls uzskatīt, ka pārtika vai barība ir kaitīga

### Steidzama rīcība

Uzņēmēji nekavējoties izņem pārtiku vai barību no tirgus, ja tiem ir iemesls uzskatīt, ka tā ir kaitīga

### Novērsšana

Uzņēmēji identificē un regulāri pārskata kritiskos jautājumus to darbībā un nodrošina šādu jautājumu kontroli

### Sadarbība

Uzņēmēji sadarbojas ar kompetentajām iestādēm, lai samazinātu risku

## CODEX standarti

http://www.codexalimentarius.org/

## EFSA

Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde *Europe Food Safety Authority* (turpmāk – EFSA):

- **sniedz neatkarīgas zinātniskas konsultācijas** jautājumos par tiešu vai netiešu ietekmi uz pārtikas un dzīvnieku barības nekaitīgumu, tostarp dzīvnieku veselību un labturību, kā arī augu aizsardzību.

- **veic zinātnisko datu vākšanu un analīzi, iespējamo risku apzināšanu** un sniedz zinātnisko atbalstu Eiropas Komisijai, jo īpaši, pārtikas krīzes gadījumā, kā to nosaka Regula (EK) Nr. 178/2002.

- **sniedz informāciju sabiedrībai** atklātā un pārredzamā veidā par visiem jautājumiem, kuri ir tās pārziņā.



## Terminoloģija

- **pārtika** (jeb "pārtikas produkts") ir jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā
- **pārtikas uzņēmums** ir jebkurš uzņēmums, kas nes peļņu vai ne, publisks vai privāts, kas saistīts ar jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu
- **uzņēmējs, kas iesaistīts pārtikas apritē** ir ikviens fiziska vai juridiska persona, kura atbildīga par to, lai tiktu nodrošināts, ka viņa/viņas kontrolē esošais pārtikas uzņēmums izpilda pārtikas aprites tiesību aktu prasības
- **pārtikas higiēna** ir pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu

## Terminoloģija

- **pārtikas valsts uzraudzība** ir valsts institūciju saskaņotu un konsekventu darbību sistēma, lai visos pārtikas aprites posmos tiktu nodrošināta noteikto prasību izpilde, kā rezultātā aprītē nonāktu patērētāju veselībai un dzīvībai nekaitīga un droša pārtika
- **pārtikas aprīte** visas darbības ar pārtiku no tās ieguves līdz patērētājam (primārā ražošana un ieguve, pīmpastrāde, apstrāde, pārstrāde, ražošana, iepakojšana, uzglabāšana, izplatīšana, transportēšana, pārvietošana pāri valsts robežai, vairumtirdzniecība un mazumtirdzniecība)
- **kompetentā iestāde** ir dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta nodrošināt higiēnas regulas prasību izpildi, vai jebkura cita iestāde, kurai centrālā iestāde ir deleģējusi minēto kompetenci; vajadzības gadījumā tā ir arī atbilstīgā iestāde trešā valstī ...

## Kas ir kvalitāte?

**kvalitāte** – īpašību kopums, kas nodrošina pārtikas atbilstību patērētāja vajadzībām un konkrētām normatīvo aktu prasībām (PAUL)

**kvalitāte** – ir atbilstība noteiktām prasībām vai kopējie produkta vai pakalpojuma raksturotāji (parametri), kas spēj apmierināt noteiktas vai iedomātas vajadzības (ISO 9000:2005)

## ES pastāv divu veidu kvalitātes nodrošināšanas shēmas: sertifikācija un marķēšana.



Latvijā, kvalitātes sertifikācijas un atbilstības nodrošināšanai izmanto, ka arī ierobežotās shēmas.

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

### 5.pants

Pārtikas uzņēmumi, kuru darbība nav jāatzīst (t.sk. mazumtirdzniecības uzņēmumi sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi, pārtikas tirdzniecības uzņēmumi skat. mazumtirdzniecības definīciju Regulā 178/2002), var iesaistīties pārtikas aprītē, ja tie reģistrēti Pārtikas un veterinārajā dienestā.

Pārtikas uzņēmumu darbības atzīšanas kārtību vai reģistrācijas kārtību nosaka Ministru kabinets (skat. 02.02.2010. MK noteikumi Nr.104 "Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība").

Fakts, ka pārtikas uzņēmuma darbība ir atzīta vai reģistrēta, apliecina, ka uzņēmums spēj pastāvīgi nodrošināt savas darbības un produkcijas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

### 7. pants

pārtikas uzņēmums savā darbībā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, kā arī par izplatāmās pārtikas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām un uzņēmuma deklarētajām prasībām.

### 8. pants

pārtikas uzņēmuma pienākums ir veikt paškontroli, novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošināt attiecīgās pārtikas aprites drošības procedūras vai kontroles pasākumus, to ieviešanu pārtikas saglabāšanā un pārbaudē. Pārtikas uzņēmumiem ir jāievēro dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un ražošanas atbilstību ražotāja noteiktajām kvalitātes prasībām.

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

**21.pants.** (1) Pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli veic Zemkopības ministrijas pārraudzībā esoša valsts pārvaldes iestāde – **Pārtikas un veterinārais dienests.**

(2) Pārtikas un veterinārā dienesta funkcijas ir:

### 1) pārtikas apritē:

- a) **uzraudzīt un kontrolēt visos pārtikas aprites posmos pārtikas produktu** (izņemot nefasētu dzeramo ūdeni, ko iedzīvotājiem piegādā pa ūdensapgādes sistēmām) **atbilstību** normatīvajos aktos noteiktajām prasībām,
- b) **atzīt un reģistrēt pārtikas uzņēmumu darbību**, kā arī anulēt to atzīšanu un reģistrāciju normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā, c) visos pārtikas aprites posmos uzraudzīt un kontrolēt pārtikas uzņēmumu darbību un pārtikas aprites procesu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām,
- d) visos pārtikas aprites posmos **veikt riska faktoru izpēti** un analīzi;

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

c) visos pārtikas aprites posmos uzraudzīt un kontrolēt pārtikas uzņēmumu darbību un pārtikas aprites procesu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām,

d) visos pārtikas aprites posmos veikt riska faktoru izpēti un analīzi;

**2) sanitārajā robežkontrolē** – normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā uzraudzīt un kontrolēt **valsts robežas kontroles punktus**, kā arī brīvajās zonās, brīvajās noliktavās un muitas noliktavās pārtikas ieviešanu valstī, veterinārajai uzraudzībai pakļauto produktu, kā arī citu preču un produktu ieviešanu, izvešanu vai pārvadāšanu tranzītā;

### 3) bioloģiskajā lauksaimniecībā:

a) **atzīt, uzraudzīt un kontrolēt institūcijas**, kas pārbauda to personu darbību, kuras nodarbojas ar bioloģisko lauksaimniecību, un šo personu saražoto produkciju,

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

b) veidot un uzturēt to personu sarakstu, kuras nodarbojas ar bioloģisko lauksaimniecību;

c) izsniegt atļauju produktu importam no trešajām valstīm,

d) apliecināt inspekcijas sertifikāta izrakstu importēto produktu sūtījuma sadalīšanas gadījumā;

**4) pēc kompetentas valsts institūcijas vai komersanta, kas eksportē pārtiku, pieprasījuma apliecināt atbilstību savas kompetences ietvaros;**

### 5) pārtikas produktu valsts intervencē:

a) kontrolēt **valsts intervencē iepirkamo pārtikas produktu atbilstību obligātajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām,**

b) veikt intervences noliktavu uzraudzību atbilstoši normatīvo aktu prasībām;

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

- 6) nodrošināt savas kompetences ietvaros **sadarbību ar starptautiskajām organizācijām**, kā arī starptautisko pārtikas kontroles sistēmu darbību. Riska faktoru izpētes un riska samazināšanas nolūkā noskaidrot obligātajām nekaitīguma prasībām neatbilstošas pārtikas ražotājus un izplatītājus;
- 7) uzraudzīt un kontrolēt **ģeogrāfiskas izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu, kā arī tradicionālo īpatnību aizsardzību**;
- 8) veikt veterināro uzraudzību un kontroli saskaņā ar normatīvajiem aktiem;
- 9) noteikt riska vadības pagaidu pasākumus bīstamības samazināšanai līdz riska novērtēšanai un riska vadības pasākumu izstrādāšanai, ja ir konstatēts iespējams apdraudējums cilvēku vai dzīvnieku veselībai un nav veikta riska analīze;

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

- 10) izvērtēt diētiskās pārtikas un uztura bagātinātāju atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām;
- 11) veikt citas normatīvajos aktos noteiktās funkcijas;
- 12) iesaistoties Eiropas Savienības ātrās izziņošanas sistēmā, **veikt riska faktoru izpēti un panākt riska samazināšanu**, novēršot obligātajām nekaitīguma prasībām neatbilstošas un cilvēku veselībai vai dzīvībai draudus radošas pārtikas izplatīšanu Latvijā;
- 13) uzraudzīt un kontrolēt Eiropas Savienības tiesību aktos noteikto prasību ievērošanu pārtikas aprites jomā, kā arī sniegt nepieciešamo informāciju Eiropas Savienības institūcijām;
- 14) izveidot, aktualizēt un uzturēt reģistrus un datu bāzes;

## PĀRTIKAS APRITES UZRAUDZĪBAS LIKUMS (PAUL)

- 16) pārtikas kvalitātes shēmu uzraudzības jomā:
  - a) uzraudzīt un kontrolēt to personu darbību, kas piedalās nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā,
  - b) veidot, uzturēt un aktualizēt nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā iesaistīto operatoru, izejvielu piegādātāju un nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktu sarakstu;
- 17) atzīt un uzraudzīt laboratorijas, kas veic svaigpiena kvalitātes laboratoriskos izmeklējumus;
- 18) uzraudzīt un kontrolēt saskarei ar pārtiku paredzēto materiālu un izstrādājumu ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas procesu; u.c....
- 27.pants  
pārtikas uzņēmuma darbību aptur bez iepriekšēja brīdinājuma, ja darbība pārtikas aprītē nav atzīta vai reģistrēta normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

## Regula 852/2004

### (15) preambula

- HACCP prasības jāņem vērā Pārtikas kodeksā ietvertie principi. Prasībām jābūt pietiekami elastīgām, lai tās varētu piemērot jebkādos apstākļos, arī mazajiem uzņēmumiem. Jo īpaši ir jāatzīst, ka attiecīgos pārtikas uzņēmumos nav iespējams identificēt kritiskos kontrolpunktus un dažos gadījumos laba higiēnas prakse var aizstāt kritisko kontrolpunktu uzraudzību. Arī prasība izveidot "kritisko robežu" nenozīmē, ka vienmēr nepieciešams noteikt skaitlisko robežu. Turklāt prasībai saglabāt dokumentāciju jābūt elastīgai, lai izvairītos no ļoti mazu uzņēmumu nevajadzīgas apgrūtināšanas.

### (16) preambula

- Elastīgums ir vajadzīgs arī tam, lai varētu turpināt izmantot tradicionālās metodes visos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos un saistībā ar iestāžu strukturālajām prasībām. Elastīgums ir sevišķi nozīmīgs reģionos ar īpašiem ģeogrāfiskiem ierobežojumiem... Tomēr elastīgums nedrīkst negatīvi ietekmēt pārtikas higiēnas mērķus.

## Regula 852/2004

**Regula attiecas uz visiem pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem un eksportu, neskarot citas konkrētākas prasības saistībā ar pārtikas higiēnu.**

**Šī regula neattiecas uz:**

- primāro ražošanu, kas paredzēta patēriņam savā uzturā;
- pārtikas sagatavošanu, apstrādi vai glabāšanu mājās patēriņam savā uzturā;
- ražotāja veiktu pamatproduktu tiešo piegādi nelielos daudzumos galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas tieši apgādā galapatērētāju;
- savākšanas centriem unniecītavām, kas atbilst pārtikas aprites definīcijai tikai tadēļ, ka apstrādā izejvielas želatīna vai kolagēna ražošanai.

## Regula 852/2004

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas veic primāro ražošanu un ar to saistītās I pielikumā minētās darbības, izpilda I pielikuma A daļā noteiktos vispārīgos higiēnas noteikumus un citas paredzētās īpašās prasības.

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas darbojas kādā no pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem (izņemot primāro ražošanu) izpilda II pielikumā noteiktās vispārīgās higiēnas prasības un citas paredzētās īpašās prasības.

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem attiecīgā gadījumā jāpieņem šādi īpašie higiēnas pasākumi:

- atbilstība pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;
- procedūras, kas nepieciešamas, lai sasniegtu šajā regulā noteiktos mērķus;
- atbilstība pārtikas produktu temperatūras kontroles prasībām;
- aukstuma ķēdes uzturēšana;
- paraugu ņemšana un analīze.

## Regula 852/2004

### 5. pants

#### Riska analīze un kritiskie kontrolpunkti

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki ievieš, īsteno un saglabā saskaņā ar HACCP principiem izveidotu pastāvīgu procedūru vai procedūras.

HACCP principi ietver (7 pamatprincipi):

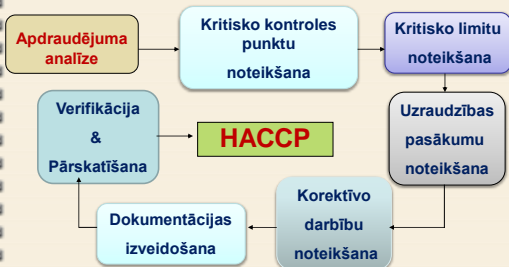
- tādu **apdraudējumu noteikšanu**, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim;
- kritisko kontrolpunktu noteikšanu** tajā posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu apdraudējumu vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim;
- tādu **kritisko robežu noteikšanu** kritiskajos kontrolpunktos, kas, aizkavējot, novēršot vai samazinot noteiktos apdraudējumus, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem;

## Regula 852/2004

- efektīvu **uzraudzības procedūru noteikšanu** un īstenošanu kritiskajos kontrolpunktos
- korektīvu rīcību noteikšanu**, ja uzraudzība norāda, ka kritiskais kontrolpunkts netiek kontrolēts
- regulāri veicamu procedūru izveidošanu**, lai pārliecinātos, ka a) un e) apakšpunktos izklāstītie pasākumi ir efektīvi; un
- dokumentu un uzskaites ieviešanu**, kas atbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu a) līdz f) apakšpunktā izklāstīto pasākumu efektīvu piemērošanu.

**Ja produktā, procesā vai jebkurā posmā tiek veikti pārveidojumi, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki pārskata procedūru un veic tajā nepieciešamās izmaiņas.**

## HACCP pamatprincipi



## Regula 852/2004

### 6.pants

- Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki **sadarbojas ar kompetentajām iestādēm**
- Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki arī nodrošina, ka kompetentās iestādes **vienmēr saņem jaunāko informāciju** par uzņēmumiem, un paziņo arī par visām būtiskām izmaiņām darbībā un jebkuru pastāvošā uzņēmuma slēgšanu.

## Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [1]

### I. PIELIKUMS

#### A DAĻA: PRIMĀRĀS RAŽOŠANAS UN AR TO SAISTĪTO DARBĪBU VISPĀRĪGIE HIGIĒNAS NOTEIKUMI

pielikums attiecas uz primāro ražošanu un uz šādām ar to saistītām darbībām, kas ir:

- a) pamatproduktu pārvadāšana, uzglabāšana un apstrāde to ražošanas vietā, ja to īpašības būtiski nemainās
- b) dzīvju dzīvnieku pārvadāšana, ja tas ir nepieciešams šīs regulas mērķu sasniegšanai
- c) augu izcelsmes produktu, zvejniecības produktu un medījumu gadījumā – pārvadājumi, ar kuriem nogādā pirmproduktus, kuru īpašības nav būtiski mainītas, no ražošanas vietas uz uzņēmumu.

**"pamatprodukti"** ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti.

## Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [2]

### II. HIGIĒNAS NOTEIKUMI

2. Cik vien iespējams, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina pirmproduktu pasargāšana no piesārņojuma visos to pārstrādes posmos.
3. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāizpilda attiecīgi Kopienas un valsts tiesību aktu noteikumi, kas attiecas uz bīstamības kontroli primārajā ražošanā un ar to saistītajās darbībās, ietverot:
  - a) pasākumus, kas kontrolē gaisu, augsnes, ūdens, barības, mēslojuma, veterināro zāļu, augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu radīto piesārņojumu un atkritumu uzglabāšanu, pārvadāšanu un likvidēšanu, un
  - b) pasākumus attiecībā uz dzīvnieku veselību un labturību un augu veselību, kas ietekmē cilvēku veselību, tostarp zoonozes un zoonozes ierosinātāju monitoringa un kontroles programmas.



### Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [3]

4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas audzē, izmanto vai medī dzīvniekus vai ražo dzīvnieku izcelsmes primāros produktus, pēc vajadzības jāveic attiecīgi pasākumi:
- jāuztur tīras visas saistībā ar primāro ražošanu un ar to saistītām darbībām izmantotās iekārtas, tostarp iekārtas, kas izmantotas barības uzglabāšanai un apstrādāšanai, un vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas tās atbilstošā veidā jādezinficē;
  - jāuztur tīras un vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas atbilstošā veidā jādezinficē ierīces, konteineri, būri, vagoni un kuģi;
  - cik vien iespējams jānodrošina kaujamo dzīvnieku un, ja vajadzīgs, produktīvo dzīvnieku tīrība;
  - piesārņojuma novēršanai vienmēr jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs ūdens;
  - jānodrošina, lai darbinieki, kas apstrādā pārtikas produktus, būtu veseli un apmācīti par veselības apdraudējumiem;

### Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [4]

- cik vien iespējams jānovērš dzīvnieku un kaitēkļu radītais piesārņojums
- atkritumi un bīstamās vielas jāuzglabā un ar tām jārīkojas tā, lai nepieļautu piesārņojumu
- jānovērš ar pārtiku cilvēkiem pārnēsājamo lipīgu slimību ievazāšana un izplatīšanās, arī veicot piesardzības pasākumus, kad tiek ievesti jauni dzīvnieki, un ziņojot kompetentajām iestādēm par minēto slimību iespējamiem uzliesmojumiem
- jāņem vērā visu veikto analīžu rezultāti no dzīvnieku vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem un
- pareizi jāizmanto barības piedevas un veterinārās zāles, kā to paredz attiecīgie tiesību akti

### Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [5]

5. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo vai novāc augu produktus, pēc vajadzības jāveic attiecīgi pasākumi:
- iekārtas, ierīces, konteineri, kastes, vagoni un kuģi jātur tīri un vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas tie atbilstošā veidā jādezinficē
  - vajadzības gadījumā jānodrošina augu produktu tīrība un higiēniski ražošanas, pārvadāšanas un glabāšanas nosacījumi
  - piesārņojuma novēršanai vienmēr jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs ūdens
  - jānodrošina, lai darbinieki, kas darbojas ar pārtikas produktiem, būtu veseli un apmācīti par veselības apdraudējumiem
  - cik vien iespējams jānovērš dzīvnieku un kaitēkļu radītais piesārņojums;
  - atkritumi un bīstamās vielas jāuzglabā un ar tām jārīkojas tā, lai nepieļautu piesārņojumu
  - jāņem vērā visu veikto analīžu rezultāti no augu vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem un
  - pareizi jālieto augu aizsardzības līdzekļi un biocīdi, kā to paredz attiecīgie tiesību akti.

### Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [6]

6. Ja saņemta informācija par oficiālās kontroles laikā konstatētām problēmām, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāveic **korģējošas darbības**.
- III. UZSKAITE**
7. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem atbilstoši pārtikas uzņēmuma lielumam un veidam jāveic **uzskaite**, kas attiecas uz pasākumiem, kuri ieviesti, lai piemērotā veidā uz attiecīgu laika posmu kontrolētu apdraudējumus. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem minētajos dokumentos esošā attiecīgā informācija pēc pieprasījuma jādara pieejama kompetentajām iestādēm un pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ir saņēmēji.

## Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [7]

8. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas audzē dzīvniekus vai ražos dzīvnieku izcelsmes pirmproduktus, jo īpaši jāglabā dokumenti par:
- dzīvniekiem izbarotās barības veidu un izcelsmi;
  - veterinārajām zālēm vai citiem medikamentiem, kas ievadīti dzīvniekiem, ievadīšanas datumiem un zāļu izdalīšanās periodiem;
  - tādu slimību parādīšanos, kas var ietekmēt dzīvnieku izcelsmes produktu nekaitīgumu;
  - visu veikto analīžu rezultātiem no dzīvnieku vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem, kas ņemti diagnostikas nolūkiem, un
  - par visiem attiecīgiem ziņojumiem un pārbaudēm, kas veiktas dzīvniekiem vai dzīvnieku izcelsmes produktiem.

## Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [8]

9. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo vai novāc augu produktus, jo īpaši jāglabā dokumenti par:
- augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu jebkāda veida izmantošanu;
  - tādu kaitēkļu vai slimību parādīšanos, kas var ietekmēt augu izcelsmes produktu nekaitīgumu, un
  - visu veikto analīžu rezultātiem no augu vai citiem cilvēka veselībai nozīmīgiem paraugiem.
10. Dokumentu glabāšanā pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem var palīdzēt citas personas, piemēram, veterinārārsti, agronomi, saimniecības tehniskie darbinieki.

## Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [9]

**B DAĻA: IETEIKUMI, KAS ATTIECAS UZ LABAS HIGIĒNAS PRAKSES NORĀDĪJUMIEM**

2. Labas higiēnas prakses norādījumos jāiekļauj attiecīga informācija par apdraudējumiem, kas var rasties primārās ražošanas posmā un ar to saistītajās darbībās, un pasākumiem apdraudējumu kontrolēšanai, iekļaujot attiecīgus pasākumus, kas noteikti Kopienas un valsts tiesību aktos vai valsts un Kopienas programmās. Šādi apdraudējumi un pasākumi var būt:
- mikotoksīnu, smago metālu un radioaktīvo vielu izraisītā piesārņojuma kontrole;
  - ūdens, organisko atkritumu un mēslojuma izmantošana;
  - pareiza un atbilstoša augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu izmantošana un izsekojamība;
  - pareiza un atbilstoša veterināro zāļu un barības piedevu izmantošana un izsekojamība;
  - barības sagatavošana, glabāšana, izmantošana un izsekojamība;

## Regula 852/2004 - PRIMĀRĀ RAŽOŠANA [10]

- beigtu dzīvnieku, atkritumu un pakaišu atbilstoša likvidēšana
- aizsardzības pasākumi, kas nepieļauj ar pārtiku cilvēkiem pārnēsājamu lipīgu slimību ievazāšanu, un pienākums to paziņot kompetentajām iestādēm;
- procedūras, prakse un metodes, kas nodrošina, ka pārtika tiek ražota, apstrādāta, iepakota, uzglabāta un pārvadāta saskaņā ar attiecīgiem higiēnas nosacījumiem, ietverot efektīvu tīrīšanu un kaitēkļu apkarošanu
- pasākumi, kas attiecas uz kausējamo dzīvnieku un produktīvo dzīvnieku tīrību
- ar uzskaiti saistīti pasākumi.

### Regula 852/2004 – II pielikums

#### VISPĀRĪGĀS HIGIĒNAS PRASĪBAS VISIEM PĀRTIKAS APRĪTĒ IESAISTĪTAJIEM TIRGUS DALĪBNIEKIEM (IZŅEMOT GADĪJUMUS, KAD PIEMĒROJAMS I PIELIKUMS)

Visiem pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem piemēro V līdz XII nodaļu, bet pārējās nodaļas piemēro šādi:

- ✓ I nodaļu piemēro visām uzņēmuma telpām, kur uzglabā pārtiku, izņemot telpas, kam piemēro III nodaļu,
- ✓ II nodaļu piemēro visām telpām, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā, izņemot ēdamtelpas un telpas, kam piemēro III nodaļu,
- ✓ III nodaļu piemēro telpām, kas minētas nodaļas virsrakstā,
- ✓ IV nodaļu piemēro visiem pārvadājumiem.

### Regula 852/2004 – II pielikums, I NODAĻA

#### VISPĀRĪGĀS PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ UZŅĒMUMU TELPĀM, KUR UZGLABĀ PĀRTIKU

- telpas, kur uzglabā pārtiku, jātur tīras, un tās jāuztur labā kārtībā un stāvoklī.
- izvietojums, projekts, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums:
  - a) jāveik atbilstošu uzturēšanu, tīrīšanu un/vai dezinfekciju, nepieļauj vai samazina piesārņojumu, kas izplatās pa gaisu, un nodrošina atbilstošu darba telpu, kas visas darbības jāveik higiēniski
  - b) ir tāds, lai aizsargātu no netīrumu uzkrāšanās, saskares ar indīgām vielām, daļiņu nokļūšanas pārtikā un kondensācijas vai nevēlama pelējuma veidošanās uz virsmām
  - c) jāveic labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu un jo īpaši kaitēkļu apkarošanu, un
  - d) vajadzības gadījumā ar termoregulāciju nodrošina piemērotus pietiekamas jaudas apstrādes un uzglabāšanas nosacījumus, lai varētu uzglabāt pārtikas produktus pareizā temperatūrā, un telpas ir projektētas tā, lai būtu iespējams minētās temperatūras uzraudzīt un, ja vajadzīgs, reģistrēt.

### Regula 852/2004 – II pielikums, I NODAĻA

- jābūt pieejamam atbilstošam skaitam ūdensskalojuma tualetu, un tām jābūt savienotām ar efektīvu kanalizāciju. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.
- jābūt pieejamam atbilstošam skaitam izlietņu, kas piemēroti izvietotas un paredzētas roku tīrīšanai. Izlietnes roku tīrīšanai jāapgādā ar tekošu karstu un auksto ūdeni, materiāliem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai.
- vajadzības gadījumā pārtikas mazgāšanas iekārtas jānovieto atsevišķi no roku mazgāšanas iekārtām.
- jābūt piemērotiem un pietiekami daudzām dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas no piesārņotās platības uz tīru platību. Ventilācijas sistēmas jāizveido tā, lai filtri un citas daļas, kam vajadzīga tīrīšana vai nomaiņa, būtu viegli pieejamas.
- sanitārās labiercības jāaprīko ar atbilstošu dabīgo vai mehānisko ventilāciju.

### Regula 852/2004 – II pielikums, I NODAĻA

- visās uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt atbilstošam dabīgajam un/vai mākslīgajam apgaismojumam.
- kanalizācijas iekārtām jāatbilst paredzētajam nolūkam. Tās jāprojektē un jāveido tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska. Ja kanalizācijas kanāli ir pilnībā vai daļēji atvērti, tie jāprojektē tā, lai atkritumi nenokļūtu no piesārņotās platības uz tīro platību vai tajā, jo īpaši platībās, kur apstrādā pārtiku, kas varētu apdraudēt galapatērētāja veselību
- vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstošas ģērbtuves darbiniekiem
- tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus nedrīkst uzglabāt telpās, kur apstrādā pārtiku.

## Regula 852/2004 – II pielikums, II NODAĻA

**ĪPAŠAS PRASĪBAS TĒLPĀM, KUR PĀRTIKAS PRODUKTUS SAGATAVO, APSTRĀDĀ VAI PĀRSTRĀDĀ**

Telpu, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā (izņemot ēdamtelpas un telpas, kas noteiktas III nodaļā, bet iekļaujot telpas transporta līdzekļos), **projekts un izvietojums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi**, tostarp:

- aizsardzību pret piesārņojumu starp darbībām vai to laikā. Jo īpaši:
  - **grīdas virsmas** jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurīdīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši. Vajadzības gadījumā grīdām jānodrošina **atbilstoša virsmas drenāža**;

## Regula 852/2004 – II pielikums, II NODAĻA

- **sienu virsmas** jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurīdīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli un gluda virsma tādā augstumā, kā tas vajadzīgs darbībām, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši
- **griesti** (vai, ja nav griestu, jumta iekšējā virsma) un griestu lampas jāveido un jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos, nevēlama pelējuma augšanu un daļiņu izplatību
- **logi un citas atveres** jāveido tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tie, kurus var atvērt uz āru, vajadzības gadījumā jāapriko ar kukaiņu sietu, ko var viegli noņemt, lai notīrītu. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem

## Regula 852/2004 – II pielikums, II NODAĻA

- **durvīm** jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludas un neabsorbējošas virsmas, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki **var pārliecināt kompetentās iestādes** par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši, un
- **virsmas** (tostarp aprīkojuma virsmas) telpās, kur pārtikas produktus apstrādā, jo īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto **gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli**, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši.

## Regula 852/2004 – II pielikums, II NODAĻA

- Vajadzības gadījumā jābūt atbilstīgām iekārtām darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai, dezinfekcijai un glabāšanai. Šīm iekārtām jābūt no materiāliem, kas izturīgi pret koroziju, un tām jābūt viegli tīrāmām un **ar atbilstošu karstā un aukstā ūdens apgādi**.
- Vajadzības gadījumā **atbilstoši jāparedz pārtikas mazgāšana**. Visām izlietnēm vai citām šādām iekārtām, kas paredzētas pārtikas mazgāšanai, jābūt **atbilstošai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens apgādei**, kas atbilst VII nodaļas (ūdensapgāde) prasībām, un tās jātur tīras un vajadzības gadījumā jādezinficē.

## Regula 852/2004 – II pielikums, III NODAĻA

PRASĪBAS PĀRVIETOJAMĀM UN/VAI PAGAIĻU TĒLPĀM (PIEMĒRAM, TIRDZNICĪBAS TELTĪM, TIRGUS STENDIEM...), TĒLPĀM, KO GALVENOKĀRT IZMANTO KĀ PRIVĀTMĀJAS, BET KUR REGULĀRI LAIŠANAI TIRGŪ TIEK GATAVOTA PĀRTIKA, UN TIRDZNICĪBAS AUTOMĀTIEM

- cik 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.
- vajadzības gadījumā:
  - a) jābūt pieejamām attiecīgām iekārtām, lai uzturētu atbilstošu personīgo higiēnu (tostarp higiēniskām roku mazgāšanas un nosusināšanas iekārtām, higiēniskam sanitārajam aprīkojumam un ģērbtuvēm)
  - b) virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Jizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīcē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši

## Regula 852/2004 – II pielikums, III NODAĻA

- c) atbilstoši jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija
- d) atbilstoši jāparedz higiēniska pārtikas produktu tīrīšana, ja tā ir daļa no pārtikas uzņēmuma darbībā
- e) jābūt pieejamai atbilstoši karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens apgādei
- f) jābūt pieejamam atbilstošam aprīkojumam un/vai iekārtām bīstamo un/vai neēdamo vielu un atkritumu (šķidro vai cieto) higiēniskai uzglabāšanai un iznīcināšanai
- g) jābūt pieejamām atbilstošām iekārtām un/vai aprīkojumam piemērotu pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai;
- h) ciktāl praktiski iespējams, pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska.

## Regula 852/2004 – II pielikums, IV NODAĻA

## PĀRVADĀŠANA

1. 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.
2. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros nedrīkst izmantot nekam citam kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.
3. 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. Nefasēti pārtikas produkti šķidrā, granulu vai pulvera veidā jāpārvadā tvertnēs un/vai konteineros/cisternās, kas paredzētas pārtikas produktu pārvadāšanai. Minētie konteineri jāmarķē skaidri redzamā un neizdzēšamā veidā, vienā vai vairākās Kopienas valodās, lai parādītu, ka tos izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, vai arī tie jāmarķē ar uzrakstu – "tikai pārtikas produktiem".

## Regula 852/2004 – II pielikums, IV NODAĻA

5. 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.
6. Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietoti un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.
7. Vajadzības gadījumā pārvadāšanas līdzekļiem un/vai konteineriem, ko izmanto pārtikas līdzekļu pārvadāšanai, jāuztur pārtikas produkti atbilstošās temperatūrās un jābūt iespējai minētās temperatūras kontrolēt.

## Regula 852/2004 – II pielikums, V NODAĻA

### PRASĪBAS APRĪKOJUMAM

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

## Regula 852/2004 – II pielikums, V un VI NODAĻAS

- Vajadzības gadījumā aprīkojumam uzstāda jebkādu atbilstošu vadības ierīci, lai nodrošinātu šīs regulas mērķu sasniegšanu.
- Ja, novēršot aprīkojuma vai konteineru koroziju, nepieciešams izmantot ķīmiskas piedevas, tās jāizmanto atbilstoši labai praksei.

### PĀRTIKAS ATKRITUMI

- Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpām, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanās.
- Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi jānovieto aiztaisāmos konteineros, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīcē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka ir atbilstoši cita veida izmantotie konteineri vai atkritumu aizvākšanas sistēmas. Minētajiem konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, tiem jābūt viegli tīrāmi un vajadzības gadījumā dezinficējami.

## Regula 852/2004 – II pielikums, VI un VII NODAĻAS

- Atbilstoši jāparedz pārtikas atkritumu, neēdamu blakusproduktu un citu atkritumu glabāšana un likvidēšana. Atkritumu glabātavām 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.

### ŪDENSAPGĀDE

- Jābūt atbilstoši dzeramā ūdens apgādei, kas jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu, ka pārtikas produkti nav piesārņoti;
  - Tīru ūdeni var izmantot nesadalītiem zvejniecības produktiem. Tīru jūras ūdeni var izmantot dzīvām gliemeņiem, adatādaigiem, tuniķākiem un jūras gliemežiem; tīru ūdeni var izmantot arī ārējai mazgāšanai.

Ja tiek izmantots tīrs ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām un procedūrām, lai nodrošinātu, ka šāda ūdens izmantošana nav pārtikas produktu piesārņojuma avots.

## Regula 852/2004 – II pielikums, VI un VII NODAĻAS

- Ja izmanto nedzeramu ūdeni, piemēram, ugunsdzēsības vajadzībām, tvaika ražošanai, saldēšanai un citiem līdzīgiem nolūkiem, tam jācirkulē atsevišķā pienācīgi identificētā sistēmā. Nedzeramais ūdens nedrīkst būt saistīts ar dzeramā ūdens sistēmām un nedrīkst pieļaut tā ieplūšanu dzeramā ūdens sistēmās.
- Pārstrādātais ūdens, ko izmanto apstrādē vai kā sastāvdaļu, nedrīkst radīt piesārņojuma risku. Tam jāatbilst tādiem pašiem standartiem kā dzeramajam ūdenim, izņemot gadījumus, kad kompetentā iestāde ir pārliecinājusies, ka ūdens kvalitāte neietekmē gatava veida pārtikas produktu veselīgumu.
- Ledus, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai var to piesārgot, jāpagatavo no dzeramā ūdens vai tīra ūdens, ja ledus paredzēts nesadalītu zvejniecības produktu dzesināšanai. Tas jāpagatavo, jāuzglabā un jāapstrādā apstākļos, kas aizsargā to no piesārņojuma.
- Tvaiks, ko izmanto tiešā saskarē ar pārtiku, nedrīkst saturēt jebkādas vielas, kas rada apdraudējumu veselībai vai var piesārgot pārtiku.
- Ja pārtikas produkti hermētiski noslēgtos traukos tiek termiski apstrādāti, jānodrošina, ka ūdens, kas izmantots trauku dzesēšanai pēc termiskās apstrādes, nerada pārtikas produktu piesārņojumu.

## Regula 852/2004 – II pielikums, VIII NODAĻA

## PERSONĪGĀ HIGIĒNA

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

## Regula 852/2004 – II pielikums, IX NODAĻA

## NOTEIKUMI, KO PIEMĒRO PĀRTIKAS PRODUKTIEM

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki **nepieņem izejvielas vai sastāvdaļas, izņemot dzīvus dzīvniekus, vai citus produktu pārstrādē izmantotos materiālus, ja ir zināms, ka tie ir vai varētu būt tā piesārņoti ar kaitēkļiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadaljušām vielām vai piemaisījumiem, ka pat pēc pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku higiēniski piemērotām normālas šķirošanas un/vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūrām tie joprojām būtu nederīgi cilvēku uzturam.**
2. **Izejmateriāli un visas sastāvdaļas, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tās no piesārņojuma.**
3. 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.**

## Regula 852/2004 – II pielikums, IX NODAĻA

4. **Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus.** 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).
5. Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, **nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai.** Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskos aspektus sagatavojot, pārvadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus veselībai. Pārtikas aprītes 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.**

## Regula 852/2004 – II pielikums, IX NODAĻA

6. Ja pārtikas produktus uzglabā vai pasniedz **atdzesētus, cik iespējams drīz pēc termiskā apstrādes posma vai pēc pēdējā sagatavošanas posma, ja tos nekarsē, tiem jābūt atdzesētiem līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai.**
7. Pārtikas **produktu atkausēšana jāveic tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanas risku pārtikā.** Atkausēšanas laikā **pārtikai jāatrodas tādā temperatūrā, kas nerada draudus veselībai.** Ja atkausēšanas procesa noteikšajam drums var radīt draudus veselībai, tas atbilstoši jānotecina. **Pēc atkausēšanas pārtika jāapstrādā tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanas risku.**
8. Bīstamas un/vai neēdamas vielas, tostarp dzīvnieku barība, atbilstoši jāmarķē un jāglabā atsevišķos un drošos konteineros.

## Regula 852/2004 – II pielikums, X NODAĻA

## NOTEIKUMI, KO PIEMĒRO PĀRTIKAS PRODUKTU IESAIŅOŠANAI

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

## Regula 852/2004 – II pielikums, XI NODAĻA

## TERMISKĀ APSTRĀDE

Turpmāk minētās prasības attiecas tikai uz pārtiku, ko laiž tirgū hermētiski noslēgtos traukos.

1. Visi termiskās apstrādes procesi, ko izmanto, lai pārstrādātu nepārstrādātus produktus vai turpinātu pārstrādāt pārstrādātus produktus, ir tādēļ, lai:
  - a) panāktu, ka visas produkta partijas noteiktu laika posmu tiek apstrādātas noteiktā temperatūrā, un
  - b) nepieļautu produkta piesārņošanu procesa laikā.
2. Lai nodrošinātu, ka izmantotais process sasniedz vēlamos mērķus, pārtikas aprīhē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem regulāri jāpārbauda attiecīgi galvenie rādītāji (konkrēti – *temperatūra, spiediens, hermetizācija un mikrobioloģija*), izmantojot arī automātiskās ierīces.
3. Izmantotajam procesam jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem (piemēram, pasterizēšana, sevišķi augsta temperatūra vai sterilizācija).

## Regula 852/2004 – II pielikums, XII NODAĻA

## APMĀCĪBA

Pārtikas aprīhē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina:

- ka pārtikas apstrādātājus **uzrauga un instruē** un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam
- ka **atbildīgie par HACCP procedūras izstrādi un uzturēšanu** vai attiecīgo norādījumu (LHP) izmantošanu **ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu; un**
- atbilstību visām valsts tiesību aktu prasībām, kas attiecas uz noteiktās pārtikas nozarēs strādājošu personu apmācības programmām.

**Paškontroles galvenais mērķis ir izveidot vienādi domājošu un rīkojošu cilvēku komandu uzņēmumā, kura veicinās drošas un kvalitatīvas pārtikas aprīhi.**







**GMP Laba ražošanas prakse (LRP)**  
Good Manufacturing Practice

**"Augsta meistarība" pārtikas ražošanas visos posmos; sevišķi, īpaši nozīmīgos, kuri ietekmē pārtikas kvalitāti.**

**GMP** izveido un dokumentē izgatavošanu, vērtēšanu un vadīšanu, kas nodrošina noteikto kvalitāti

**GMP**

- lieto pareizas, uzticamas un praktiski pārbaudītas metodes
- pareizu izgatavošanas, vērtēšanas un vadības rīcību (procedūru) kompleks;
- praktiski norādījumi (ieteikumi) *code of practice*
- norādījumos iekļauti arī specifiskie noteikumi
- pieejami starptautiskās profesionālās institūcijas

**GMP** praktiski ieteikumi, ko parasti izstrādā profesionāla organizācija; tie nav aplūkājami kā standarts.

**GHP Laba higiēnas prakse (LHP)**  
Good Hygiene Practice

**Regula EK 852/2004**  
**"Par pārtikas produktu higiēnu"**  
**nosaka vispārīgas higiēnas noteikumus un procedūras**

**Mērķis – cilvēka dzīvības un veselības aizsardzība**

**SSOP Sanitation Standard Operating Procedures**

## LABAS HIGIĒNAS un LABAS RAŽOŠANAS PRAKSES PAMATPRINCIPI

NOTEIKTI CODEX ALIMENTARIUS DOKUMENTĀ :

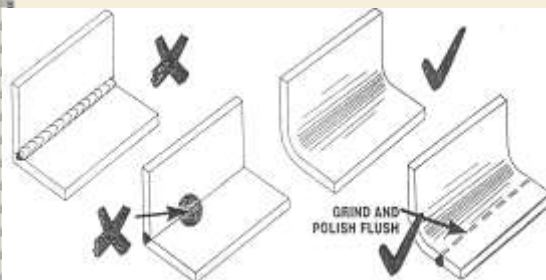
*Recommended International Code of Practice „General principles of Food Hygiene”*

*Rekomendētais Starptautiskais prakses kods „Vispārīgie Pārtikas higiēnas pamatprincipi”*  
**CAC/RCP 1-1969, Rev. - 2003;**

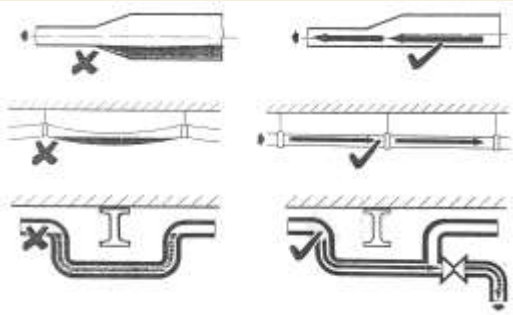
### CAC/RCP 1-1969, Pielikums: HACCP sistēma un vadlīnijas to piemērošanai

- ✓ Sniegti HACCP sistēmas 7 principi;
- ✓ Vadlīnijas HACCP ieviešanai (no 12 punktiem);
- ✓ Dokumentu (veidlapu) paraugi, shēmas.

### Labas un sliktas higiēnas piemēri

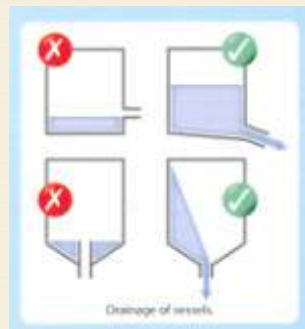


### Labas un sliktas higiēnas piemēri



Cauruļvadu dizains

### Higiēnas dizains un konstrukcija



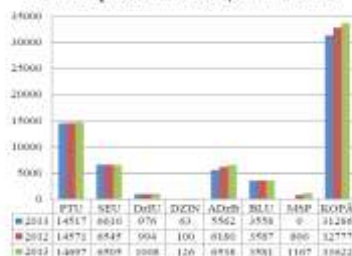
Drainage of vessels

### PVD struktūrhēma



### Pārtikas aprites uzņēmumi

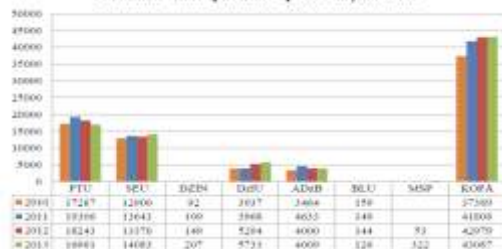
Pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu skaits



PTU – Pārtikas tirdzniecības uzņēmumi; SEU – Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi; DzīV – Dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzņēmumi; DZIN – Pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu uzņēmumi; ADzB – Augu izcelsmes produktu un dzērienu ražošanas uzņēmumi; BLU – bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumi; MSP – Materiālu un izstrādājumu, kas paredzēti saskarei ar pārtiku, uzraudzības jomas uzņēmumi.

## Pārbaudes pārtikas uzņēmumos

Pārbažu skaits pārtikas aprītes uzņēmumos



**PTU** – Pārtikas tirdzniecības uzņēmumi; **SEU** – Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi; **DZBU** – Dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzņēmumi; **DZBN** – Pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu uzņēmumi; **ADzB** – Augu izcelsmes produktu un dzērienu ražošanas uzņēmumi; **BLU** – bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumi; **MSP** – Materiālu un izstrādājumu, kas paredzēti saskarei ar pārtiku, uzraudzības jomas uzņēmumi.



## PĀRTIKAS PREČU MARĶĒŠANAS VISPĀRĪGIE PRINCIPI

## Patērētāju tiesības

Patērētāju aizsardzības vadošie principi (pieņemti ANO 1985.gadā) - tiesības ir:

- uz veselības un drošības aizsardzību
- uz ekonomisko interešu aizsardzību un veicināšanu
- uz informāciju, lai varētu izdarīt kompetentu izvēli
- uz patērētāju izglītību
- uz atbildību
- veidot patērētāju grupas
- tikt uzklausiņam - pārstāvēt patērētāju intereses un piedalīties lēmumu pieņemšanas procesā.

Vienas no galvenajām tiesībām ir patērētāja tiesības uz preču un pakalpojumu drošumu. Zinot savas tiesības patērētājs spēj tās pilnvērtīgi realizēt, vienlaicīgi veicinot arī godīgu konkurenci uzņēmējdarbībā.

## Desmit pamatprincipi

### Patērētāju aizsardzības desmit pamatprincipi ES

1. Pērciet to, ko vēlaties, tur, kur vēlaties.
2. Ja nodarbojats, vāciet atpakaļ.
3. Augsti drošības standarti pārtikai un citām patērējām precēm.
4. Ziniet, ko ēdat.
5. Taisnīgi ņemiet patērētājiem.
6. Dažādi patērētāji var arī pārdot.
7. Vienākotnīga cenu salīdzināšana.
8. Patērētājs nedrīkst maldināt.
9. Aizsardzība svaigtnājumā kakā.
10. Racionāls pārrobežu strīdu izšķiršana.

Papildu informācija: [ec.europa.eu/consumers/cons\\_info/10principles\\_lv.pdf](http://ec.europa.eu/consumers/cons_info/10principles_lv.pdf)

## Patērētāju tiesību aizsardzības likums

**Patērētājs** – fiziskā persona, kas izsaka vēlēšanos iegādāties, iegādājas vai varētu iegādāties vai izmantot precī vai pakalpojumu nolūkam, kurš nav saistīts ar tās saimniecisko vai profesionālo darbību

### 3.pants. Patērētāja tiesību pārkāpums

Patērētāja tiesības ir pārkāptas, ja:

- iegādājoties precī vai saņemot pakalpojumu, nav levērota patērētāja izvēles brīvība un viņa izteiktā griba
- nav nodrošināta iespēja saņemt vispusīgu un pilnīgu informāciju par precī vai pakalpojumu vai preces vai pakalpojuma cenu

### 4.pants. Patērētāja izvēles brīvība un griba

Pirms patērētājs iegādājas precī vai saņem pakalpojumu:

- tam jānodrošina iespēja novērtēt attiecīgās preces vai pakalpojuma derīgumu un atbilstību
- jāsaņem pilnīga informācija par precī vai pakalpojumu, norēķināšanās veidu, līguma izpildījumu un atbildību, ja līgumsaistības tiek pārkāptas

## Patērētāju tiesību aizsardzības likums

### 17.pants. Informācijas nodrošināšana

- Ražotāja, tā pilnvarotā pārstāvja, pārdevēja vai pakalpojuma sniedzēja pienākums ir iepazīstināt patērētāju ar patiesu un pilnīgu informāciju par piedāvātās preces vai pakalpojuma kvalitāti, drošumu... cenu, lietošanas noteikumiem, ražotāja, pārdevēja vai pakalpojuma sniedzēja nosaukumu (firmu), vārdu, uzvārdu un adresi...
- Patērētājam ir tiesības pieprasīt, lai papildu informācija tiek sniegta arī mutvārdos...



## Kā var uzzināt ko Jūs ēdat?

- Apskatīt informāciju uz iepakojuma!
- Ielūkoties ēdienkartē (ēdināšanas uzņēmumā)!
- Pajautāt pārdevējam!
- ???



## Eiropas Parlamenta un Padomes 2011.gada 25.oktobra Regula Nr.1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem

### REGULAS MĒRĶIS

#### Nodrošināt:

- Pamatu apzinātas izvēles izdarīšanai attiecībā uz uzturā lietoto pārtiku un nepieļaut praksi, kas var maldināt patērētāju
- Augstu patērētāju tiesību aizsardzības līmeni, ņemot vērā patērētāju uztveres atšķirības un viņu vajadzības pēc informācijas, vienlaicīgi nodrošinot netraucētu iekšējā tirgus darbību

#### UZDEVUMI

- Sekmēt patērētāju tiesību aizsardzības augsta līmeņa sasniegšanu
- Sasniegt augstu patērētāju veselības aizsardzības līmeni un garantēt viņu tiesības uz informāciju
- Nodrošināt patērētāju pienācīgu informētību par uzturā lietoto pārtiku;
- Nepieļaut maldinošu praksi vai informācijas noklusēšanu
- Uzlabot iekšējā tirgus darbību, vienārojot tiesību aktus, nodrošinot juridisko noteiktību un administratīvā sloga samazināšanu, un nodrošināt labumu iedzīvotājiem, nosakot, ka jāveic precīza, saprotama un salasāma pārtikas produktu marķēšana



## Eiropas Parlamenta un Padomes 2011.gada 25.oktobra Regula Nr.1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem

- Regula nosaka vispārīgos
  - principus
  - prasības un
  - atbildību
 pārtikas produktu marķēšanai (t.sk. uzturvērtības marķēšanai)
- Pārtikas informācijas terminoloģiju

EUROPS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (ES) Nr. 1169/2011  
 (2011. gada 25. oktobris)  
 par pārtikas produktu informācijas obligāto pieejamību un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1825/2005 un (EK) Nr. 1831/2003, un par Komisijas Direktīvas 85/374/EEK, Padomes Direktīvas 90/269/EEK, Komisijas Direktīvu 1999/94/EEK, Komisijas Direktīvas un Padomes Direktīvas 2002/95/EK, Komisijas Direktīvu 2004/107/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 609/2004 saturākos

## Termini

“**pārtikas produktu informācija**” ir informācija par pārtiku un ir **pieejama galapatērētājam** ar marķējuma, citu pievienoto materiālu vai jebkuru līdzekļu, tostarp mūsdienu tehnoloģiju rīku vai verbālas komunikācijas, starpniecību

“**obligātā pārtikas produktu informācija**” ir ziņas, kas saskaņā ar Savienības noteikumiem jānorāda galapatērētājiem

“**etiķete**” ir visu veidu birkas, zīmoli, atšķirības zīmes, ilustratīvs vai cits aprakstošs materiāls, kas uzrakstīts, uzdrukāts, uzkrāsots ar šablonu, iezīmēts, iespiests vai uzspiests uz pārtikas iepakojuma vai taras vai ir tai piestiprināts

“**marķējums**” ir teksti, ziņas, preču zīmes, zīmolvārdi, attēls vai simbols, kas ir saistīts ar pārtikas produktu, atrodas uz jebkura iepakojuma, dokumenta, uzraksta, etiķetes, aptveres vai uzlīmes, kura pievienota šādam produktam vai attiecas uz to

## Regulas darbības joma

### Piemēro

- pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem **visos pārtikas aprītes posmos**, ja viņu uzņēmējdarbība ir saistīta ar pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem
- neskarot marķēšanas prasības, kas paredzētas atsevišķos Savienības noteikumos, kurus piemēro īpašiem pārtikas produktiem
- visiem pārtikas produktiem
  - kas paredzēti galapatērētājam
  - kurus piegādā ēdināšanas iestādēm
  - kuri paredzēti piegādei ēdināšanas iestādēm pārvadājumu uzņēmumu sniegtajiem ēdināšanas pakalpojumiem, ja izbraukšana notiek no dalībvalstu teritorijas

## Godīgas informēšanas prakse

Informācija par pārtikas produktu nedrīkst būt maidinoša par

- raksturīgajām pazīmēm
- identitāti
- īpašībām
- sastāvu
- daudzumu
- derīgumu,
- izcelsmes valsti vai izcelsmes vietu
- ražošanas vai izgatavošanas veidu
- piedēvējot pārtikas produktam tādu iedarbību vai īpašības, kas tam nepiemīt
- liekot saprast, ka pārtikas produktam piemīt īpašas pazīmes, lai gan faktiski šādas pazīmes piemīt visiem līdzīgiem pārtikas produktiem, **jo īpaši uzsvērot kādas konkrētas sastāvdaļas un/vai uzturvielas esamību vai neesamību produktā**

### Godīga informēšanas prakse

- *noformējumā, aprakstā vai attēlā nedrīkst* iekļaut norādi, kas liek noprast konkrēta pārtikas produkta vai sastāvdaļas klātbūtni, lai gan faktiski minētajā pārtikas produktā dabīgi esošais komponents vai parasti izmantotā sastāvdaļa ir aizstāta ar citu komponentu vai citu sastāvdaļu



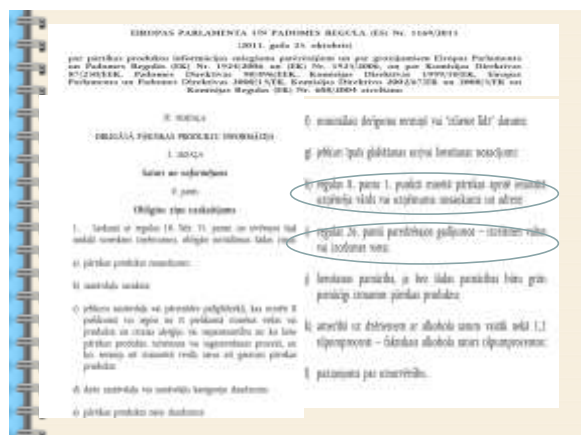
Vispārīgas, nekonkrētas veselīguma norādes drīkst lietot tikai ar īpašajām VN!

### Godīgas informēšanas prakse

- pārtikas produktu informācija ir
    - precīza
    - skaidra
    - patērētājam viegli saprotama
  - ievērojot izņēmumus, kurus piemēro dabīgiem minerālūdeņiem un īpašas diētas pārtikas produktiem, pārtikas produktiem nepiedēvē spējas novērst, ārstēt vai izārstēt kādu cilvēka slimību vai neatsaucas uz šādām spējām
- Iepriekšminētās prasības attiecas arī
- uz reklāmu
  - pārtikas produktu pasniegšanas veidu, jo īpaši to formu, izskatu vai iepakojumu, izmantojamiem iepakojšanas materiāliem

### Atbildība

- Par pārtikas produktu informāciju atbildīgais pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs ir tas uzņēmējs, ar kura vārdu vai uzņēmuma nosaukumu šo pārtikas produktu tirgo, vai, ja minētais uzņēmējs neveic uzņēmējdarbību Savienībā, – importētājs Savienības tirgū
- Par pārtikas produktu informāciju atbildīgais pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs nodrošina pārtikas produktu informācijas
  - esamību
  - precizitāti



### Obligāto ziņu izvietojums un noformējums (1)

- Obligātās ziņas norāda **ar vārdiem un skaitļiem**
- Ja patērētāji gūst labumu no tā, ka pārtikas produktu obligātās informācijas sniegšanai **var izmantot arī citus līdzekļus**, bet ar nosacījumu, ka tā pati informācija ir izteikta arī vārdos un skaitļos

Pārtikas produktu obligāti norādāmā informācija ir :

- viegli pieejama

Fasētu pārtikas produktu obligāto informāciju norāda

- tieši uz iepakojuma vai
- tai pievienotās etiķetes

### Obligāto ziņu izvietojums un noformējums (2)

Obligāto pārtikas informāciju sniedz **skaidri**

**redzamā vietā** tādā veidā, lai tā ir

- skaidri saskatāma
- skaidri salasāma
- neizdzēšama

Obligāti sniegto pārtikas informāciju **nedrīkst**

- paslēpt
- nomaskēt
- padarīt nesvarīgu
- pārtraukt ar jebkādu citu rakstveida vai attēlu formā sniegtu informāciju...

### Obligāto ziņu izvietojums un noformējums (3)

Vienā redzamības laukā iekļauj ziņas par

- pārtikas produkta nosaukums
- pārtikas produkta neto daudzums
- attiecībā uz dzērieniem ar alkohola saturu vairāk nekā 1,2 tilpumprocenti – faktiskais alkohola saturs tilpumprocentos

### Minimālais burtu lielums

- Uz iepakojuma vai tam pievienotās etiķetes uzdrukā obligātās ziņas tā, lai nodrošinātu **skaidru salasāmību**, lietojot rakstzīmju izmēru, kur x-augstums, kā noteikts regulas IV pielikumā, ir lielāks vai vienāds ar 1,2 mm.
- Attiecībā uz iepakojumu vai taru, kuras lielākās virsmas laukums ir mazāks par 80 cm<sup>2</sup> minētais rakstzīmju x- augstums ir lielāks vai vienāds ar 0,9 mm.

\*Fonta Arial x-augstums:

Point Size	mm
4 Point	0.9
6 Point	1.2
8 Point	1.6
10 Point	1.8
12 Point	2.2
14 Point	2.7

- Ja x-augstums 1,2 mm]

Fonts	Izmērs
Times New Roman	7.592 pt
Avant-Garde	6.252 pt
Arial Narrow	6.672 pt



## Alerģeni un vielas kas izsauc nepanesamību

- Labība, kas satur lipekli (glutēnu)
- **Vēžveidīgie un to produkti**
- Olas un to produkti
- **Zivis un to produkti**
- Zemesrieksti un to produkti
- Sojas pupas un to produkti
- Piens un tā produkti
- Rieksti ....(nosaukums...)
- Selerijas, sinepes un sezama sēklas un to produkti
- Sēra dioksīds, sulfīti
- Lupīna un to produkti
- **Glīmeļi un to produkti**

**Alerģijas un nepanesamība!!!**

**Jāizceļ ar biezākiem burtiem (boldē) sastāvdaļu sarakstā!!!**

## Tālpārdošana (Interneta tirdzniecība)

- Fasētiem pārtikas produktiem, kurus piedāvā pārdošanai ar tālsazinās līdzekļu starpniecību -
- Pirms pirkuma veikšanas ir jābūt pieejamai visai obligāti norādāmajai informācijai
  - **izņemt** minimālo derīguma termiņu vai „izlietot līdz” datumu
- Šīs prasības nepiemēro pārtikas produktiem, ko pārdod, izmantojot tirdzniecības automātus
- Fasētiem pārtikas produktiem, kurus piedāvā pārdošanai ar tālsazinās līdzekļu starpniecību -
- Pirkuma piegādes brīdī, ir jābūt pieejamai visai obligāti norādāmajai informācijai

## Daži praktiskie piemēri

### Skaidram marķējumam ir nepieciešams:

- Būtiska informācija un informācijas grupēšana
- Atbilstošs burtu izmērs un fons, kontrasts un kvalitāte
- Prioritizēšana, izvietojums un secība
- Pietiekams marķējuma informācijas lauks uz iepakojuma
- Korekta derīguma termiņa norāde – vieta u.c.
- Alerģēnu informācija
- Atbilstoša noformējuma uzturvērtības informācija u.c.



## Biežākās problēmas

- Nav informācijas valsts valodā (ievestai precei)
- Produkta nosaukumā minēta sastāvdaļa nav iekļauta sastāvdaļu sarakstā un nav norādīts tās procentuālais daudzums (piemēram: **ķilavas tomātu mērcē** - nav norādīts tomātu mērces % daudzums)
- Nekorekti norādīts sastāvdaļu saraksts, piemēram, „**garneļu sviests**” – nav norādes cik procentuāli ir garneļu, cik sviesta, cik augu eļļas un kādas (rapšu, saulespuķu)?
- Sastāvdaļu sarakstā nav norādīti alerģeni un vielas/produkti, kas var izsaukt nepanesamību (piemēram: nav norādīts ka garšvielu maisījumā sastāvā ir selerijas un sinepes)
- Pārtikas piedevas, kas ir no alerģēniem vai satur alerģēnus norādītas tikai ar E- burtiem (E322 sojas lecitīns, E426 sojas pupiņu hemiceluloze)



## Biežākās problēmas

- Nav norādītas pārtikas piedevu funkcionālās grupas (piemēram, E-211 - ...konservants/nātrija benzoāts)
- Netiek norādīts gļazūras % daudzums (saldētām zivīm u.c.)
- Produktiem, kas atrodas šķidrumā vai sālījumā netiek norādīts šķidrums un cieto vielu % daudzums
- Derīguma termiņu norādes citā secībā
- Nav papildus norādes par atsevišķu vielu lietošanu (pārtikas gāzes, kofeīns, saldinātāji, aspartāms - fenilalanīna avots, polioli – caureja, lakrica - gliciriziskābe vai tās amonija sāļi u.c.)
- Nepilnīgas vai nekorektas uzturvērtības norādes
- Nav norādīts brīdinājums pārtikai, kas satur krāsvielas - „Var nelabvēlīgi ietekmēt bērnu aktivitāti un uzmanību” – E110-saulrieta dzeltenā, E104- hinolīndzeltenā, E122 - karmoizīns, E129 – alura sarkanā, E102- tartrazīns, E124-košenīla sarkanā.



## PĀRTIKAS IZSEKOJAMĪBAS PRINCIPI

### Definīcijas (1)

**Traceability/product tracing:** the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution.

**Izsekojamība** – spēja izsekot pārtikas produktu pārvietošanai noteiktajos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos

**Codex Alimentarius vadlīnijas (CAC/GL 60-2006)**

**Izsekojamība** – spēja izsekot barības vai pārtikas kustībai cauri specifiskajiem aprites ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem

**Avots: ISO 22005:2007 (First Edition)**

**Piezīme:** izsekojamība var attiekties gan uz izejvielu, sastāvdaļu un produktu izcelsmi, gan uz šo vielu un produktu apstrādes, gatavošanas vai realizācijas vēsturi.

### Definīcijas(2)

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

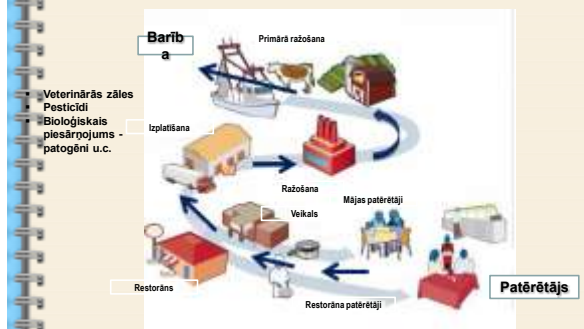
**Regulas 178/2002 3.panta 15.**

**punkts**

Efektīva sistēma ļauj izsekot pārtikas produktus vienu soli uz priekšu vai atpakaļ piegādes ķēdē un atbildēt uz jautājumiem “Kad?” saņemts, “Kur?” atrodas un “No kurienes?” tie ir nākuši, t.i. noteikt produktu izcelsmi, daudzumu u.c.

**“One Step Up / One Step Down” approach  
Konceptija «Solis uz priekšu/ solis atpakaļ»**

## Pārtikas ķēde



## Kāpēc ir nepieciešama izsekojamība?



### Kāpēc ir nepieciešama izsekojamība?

- Veicināt mērķtiecīgu bīstamas (nedrošas) pārtikas ātru izņemšanu no tirgus, kā arī samazināt izdevumus pārtikas atsaukšanas gadījumos
- Sniegt patērētājiem precīzu informāciju par attiecīgajiem produktiem, tādējādi saglabājot patērētāju uzticību, izvēles brīvību
- Palielināt darbības efektivitāti, nodrošinot labāku iekšējo informācijas apriti
- Atvieglot kontroles iestādēm veikt riska novērtējumu

Avoti:

- [http://www.pvd.gov.lv/lat/aujg\\_lzvme/iedzvojjiem\\_un\\_uzmjiem/informacija\\_uzmjiem/prtikas\\_uzraudziba/precu\\_pavadeidokumenti](http://www.pvd.gov.lv/lat/aujg_lzvme/iedzvojjiem_un_uzmjiem/informacija_uzmjiem/prtikas_uzraudziba/precu_pavadeidokumenti)
- [http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance\\_rev\\_8\\_lv.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance_rev_8_lv.pdf)

### Kāpēc ir nepieciešama izsekojamība?

- Kad kaut kas noiet greizi, ir nepieciešams noteikt, kurš ir atbildīgs par šādu neatbilstošu rīcību jeb produktu
- Izvairīties no iespējamām kļūdām, vai kļūdām, kuras bija pieļautas iepriekš
- Nodrošināt produkta atbilstību kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem (histamīns, alergēni, zirga gaja u.c.)
- Prognozēt/plānot kādas problēmas var rasties, un izstrādāt risinājumus to novēršanai

Izsekojamība ir daļa no kopējās pārtikas drošuma sistēmas, kas ir savienota ar HACCP

## Izsekojamības 4 pamatprincipi

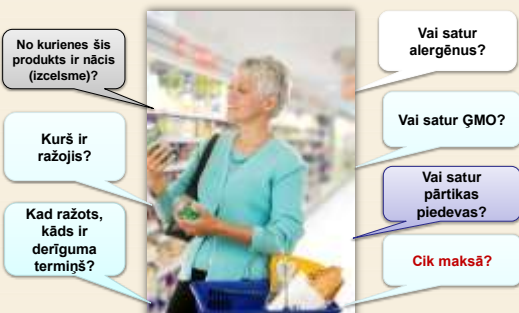
- Identificēšana
- Pierakstu veikšana
- Saikņu koordinēšana un vadīšana
- Komunicēšana



## Izsekojamības uzdevumi un mērķi



## Patērētāja ieguvumi



## Ražotāja/pārtikas uzņēmēja ieguvumi



## Likumdošanas un normatīvie akti (1)

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.178/2002 ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgos principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu. Regulas 178/2002 konsolidēto versiju var atrast: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20090807&rid=1>
- Komisijas īstenošanas Regula (ES) Nr.931/2011 (2011. gada 19. septembris) par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai. Regulu atrodama interneta vietnē: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0931&rid=2>
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004 (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku. Regulas konsolidēto versija atrodama interneta vietnē: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&rid=1>

## Likumdošanas un normatīvie akti (2)

- LVS EN ISO 22000:2005 "Pārtikas drošības pārvaldības sistēmas. Prasības jebkurai pārtikas ķēdes organizācijai" (7.9 p.)
- LVS EN ISO 22005:2007 "Izsekojamība lopbarības un pārtikas aprites ķēdē. Sistēmu izstrādāšanas un ieviešanas vispārīgie principi un pamatprasības"
- BRC, IFS, FSIS, GS1 u.c. standarti



Globalā tirdzniecības valsts



## Pārtikas izsekojamība (regula 178/2002)

### 18. pants Izsekojamība

1. Visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināt, lai pārtiku, barību, produktus dzīvniekiem un jebkuru citu vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai, var izsekot.
2. Uzņēmējā, kas iesaistīts pārtikas un barības aprīcē, spēja identificēt jebkuru personu, kas tām piegādājusi pārtiku, barību, produktus dzīvniekiem vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.
3. Pārtikas un barības aprīcē iesaistīto uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificēt otru uzņēmumu, kam ir piegādāti minēto uzņēmēju produkti. Attiecīgo informāciju pēc pieprasījuma dara zināmu kompetentajām iestādēm.
4. Pārtiku vai barību, ko laiž tirgū vai ko varētu laist tirgū Kopienā, pienācīgi marķē vai identificē, lai atvieglotu tās izsekojamību, izmantojot atbilstošus dokumentus vai informāciju saņēmuši ar attiecīgu kompetentāku noteikumu prasībām.
5. Nosaukumos šā panta prasību piemērošanas attiecībā uz konkrētām nozarēm var pieņemt saukāpi ar 39. panta 2. punktā noteikto procedūru.

### KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULĀ (ES) Nr. 931/2011 (2011. gada 19. septembris)

par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai

Šo regulu piemēro pārtikas produktiem, kas Regulas (EK) Nr. 853/2004 2. panta 1. punktā definēti kā neapstrādāti produkti un pārstrādes produkti. Šī regula neattiecas uz pārtiku, kuras saturā ir gan augu izcelsmes produkti, gan dzīvnieku izcelsmes pārstrādes produkti.

#### Uzņēmēji sniedz šādu informāciju:

- A. precīzs pārtikas apraksts
- B. pārtikas tilpums vai daudzums
- C. tā pārtikas uzņēmēja nosaukums un adrese, kurš pārtiku nosūta
- D. nosūtītāja (īpašnieka) nosaukums un adrese, ja tie atšķiras no uzņēmēja nosaukuma un adreses, kurš pārtiku nosūta
- E. pārtikas uzņēmēja nosaukums un adrese, kuram pārtiku nosūta
- F. saņēmēja (īpašnieka) nosaukums un adrese, ja tie atšķiras no nosūtītāja nosaukuma un adreses, kuram pārtiku nosūta
- G. attiecīgi partijas, sērijas vai sūtījuma identifikācijas numurs
- H. nosūtīšanas datums

Regulu piemēro ar 2012. gada 1. jūliju

KOMISIJAS IZSEKOŠANAS REGULĀ (ES) Nr. 178/2002  
 (2002. gada 19. septembris)  
 par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002  
 noteiktas dažādāku izcelsmes pārtikas

Uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas apritē, nodrošina, ka pārtikas apritē iesaistītajam minēto informāciju sniedz papildus informācijai, kas prasīta saskaņā ar attiecīgiem Savienības tiesību aktu noteikumiem par dzīvnieku izcelsmes pārtikas izsekojamību

Informāciju ik dienu atjaunina un glabā pieejamu vismaz līdz brīdim, kad loģiski pienemams, ka pārtika ir patērēta

Pēc kompetentās iestādes pieprasījuma uzņēmējs, kas iesaistīts pārtikas apritē, sniedz informāciju bez liekas kavēšanās. Pārtikas piegādātājs var izvēlēties, kādā veidā informāciju darīt pieejamu, ja vien uzņēmējam, kam pārtika ir piegādāta, skaidri un nepārprotami ir pieejama un izgūstama 1. punktā prasītā informācija

## EK vadlīnijas – ārējā izsekojamība (1)

- Prasības balstās uz pieeju **“solis atpakaļ – solis uz priekšu”**, kas nozīmē, ka pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem:
  - jābūt ieviestai sistēmai, kas tiem ļauj identificēt tiešo(s) produktu piegādātāju(s) un tiešo(s) klientu(s), kam piegādāti produkti
  - jāizveido saikne “piegādātājs-produkts” (lai būtu zināms, kādus produktus piegādā katrs piegādātājs)
  - jāizveido saikne “klients-produkts” (lai būtu zināms, kādi produkti piegādāti katram klientam)
- Tomēr pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem nav jāidentificē tiešie pircēji, ja tie ir galapatērētāji**
- (ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

## EK vadlīnijas – ārējā izsekojamība (2)

- Pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem jāspēj identificēt ikvienu “personu”, no kuras tie ir saņēmuši pārtiku/izejvielas. Tā var būt privātpersona (piemēram, mednieks vai sēņotājs) vai juridiska persona (uzņēmums vai sabiedrība)
  - starpnieki ir jāuzskata par piegādātājiem neatkarīgi no tā, vai preces ir to fiziskā valdījumā vai nav !!!**
- Pārtikas apritē iesaistītajam uzņēmējam ir jāidentificē citi pārtikas uzņēmumi, kuriem tas piegādā savu produkciju (izņemot galapatērētāju):
  - izsekojamības prasību piemēro arī tirdzniecībai starp mazumtirgotājiem, piemēram, lielveikaliem un restorāniem
  - saldētavu uzņēmumi un pārvadātāji ir pārtikas uzņēmumi, un tiem arī ir jāveic izsekojamības uzskaitē
- (ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

## Izsekojamības principi pēc ISO

**Nepieciešams, ka izsekojamības sistēmas:**

- verificējamās, pakļaujamas pārbaudei
- piemērotas taisnīgi, vienoti un mērķtiecīgi
- koncentrētas uz gala produktu
- ekonomiski efektīvas (rentablas)
- praktiski piemērojamas
- atbilst tiesību aktu un politikas prasībām
- atbilst noteiktām (standartos u.c.) precizitātes prasībām

## Kā izpildīt izsekojamības prasības?

- ❑ Visu izejvielu, sastāvdaļu, iepakojuma, pusfabrikātu un atkārtoti pārstrādāto produktu u.c. Komponentu skaidrs un precīzs marķējums un identifikācija
- ❑ Kodolīgi un precīzi ieraksti produktu partiju veidošanas posmā
- ❑ Primārie identitātes dati parasti nosaka turpmāk lietojamās informācijas plūsmu
- ❑ Gatavai produkcijai piešķir skaidru un kodolīgu marķējumu vai partijas identifikāciju
- ❑ Īpaša uzmanība ir jāvelta produktiem, kuros saglabātas sākotnējās funkcijas (ģenētiskās, fiziskās u.c.), lai apmierinātu klientu prasības
- ❑ Izsekojamības datiem jābūt vienkārši pieejamiem

## Izsekojamības nodrošināšanas līdzekļi

Ražotājs var izvēlēties jebkura veida sistēmas un datu nesējus izsekojamības nodrošināšanai atsevišķi, vai kombinācijā, piemēram:

- ❑ **Papīra sistēmas**
- ❑ **Datorizētās sistēmas (IT technology)**
- ❑ **Svītru kodu sistēmas**
- ❑ **Radiofrekvences identifikācija**
- ❑ **Biometrijas (DNS u.c.)**



## EK vadlīnijas - Saglabājamā informācija

- Lai īstenotu 18. panta mērķi, jā saglabā **vismaz šāda informācija** (nav pateikts kā):
  - **piegādātāja nosaukums, adrese un piegādāto produktu identifikācija**
  - **klienta nosaukums, adrese un piegādāto produktu identifikācija**
  - **datums un, ja vajadzīgs, darījuma/iegādes laiks ( ja ir vairākas piegādes dienā)**
  - **vajadzības gadījumā apjoms vai daudzums**
- Produktu komerciālās plūsmas izsekošana, saglabājot faktūrrēķinu, nav bijusi pietiekama, lai varētu izsekot produktu fiziskajai plūsmai, jo pārtika var būt, piemēram, nosūtīta glabāšanai. Tādēļ ir būtiski, lai izsekojamības sistēmas, ko izmanto jebkurš pārtikas apritē iesaistītais uzņēmējs, būtu izstrādātas tā, lai **varētu izsekot produktu fizisko plūsmu** (ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

## EK vadlīnijas – informācijas glabāšanas termiņi

### Glabāšanas termiņus piemēro no ražošanas vai piegādes dienas!!!

- Tomēr dažos gadījumos šis vienotais noteikums būtu jāpielāgo:
  - produktiem, kas ātri bojājas un kuru "izlietot līdz" termiņš ir sāks par trim mēnešiem, vai produktiem, kuriem nav noteikta izlietošanas beigu datuma 12 un kas paredzēti tieši gala patērētājam, reģistrus var saglabāt **sešus mēnešus pēc produkta ražošanas vai piegādes dienas**
  - citiem produktiem ar norādi "ieteicams līdz" konkrētam datumam reģistrus var glabāt **visu derīguma laiku plus vēl sešus mēnešus**
  - produktiem **bez noteikta derīguma laika** piemēro vispārējo **piecu gadu termiņu** (ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

## EK vadlīnijas - izsekojamības sistēmas, kas paredzētas īpašos tiesību aktos

- dažiem pārtikas produktiem ir paredzētas **īpašas prasības** izsekojamībai un marķēšanai, t.i. liellopu gaļa, zivis, ĢMO, augļi un dārzeņi u.c.
- Regulas 18. pantā noteiktās prasības izpildei var izmantot **iebkuru īpašos noteikumos paredzētu produktu identifikācijas sistēmu**, ciktāl šāda sistēma ļauj identificēt produktu piegādātājus un tiešos saņēmējus katrā ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmā. **Tomēr regulas izsekojamības prasības ir vispārējas prasības un tāpēc piemērojamas iebkurā gadījumā!**

**Vispārīgās + specifiskās prasības!!!**



## Izsekojamības sistēmas pārbaude [1]

**Nepieciešams regulāri pārbaudīt kā strādā izsekojamības sistēma:**

- Sistēmas pārbaude – tas ir tests piegādātāju, klientu, produktu, tehnoloģisko procesu izsekojamības kontrolei
- Pārbaudei izvēlas dažādus izejvielu, palīgmateriālu un gatavās produkcijas veidus, dažādus procesus un posmus
- Testu (pārbaužu) rezultātus reģistrē, pārbaužu dokumentu kopijas saglabā (dokumentos obligāti piefiksē būtiskās neatbilstības ar detalizētu posmu un produktu aprakstiem)

## Izsekojamības sistēmas pārbaude [2]

**Pārbaudē novērtē:**

- Partiju identifikācijas kodu pareizību, piešķiršanas kārtību
- Partiju reģistrācijas pareizību (žurnālos, veidlapās, pavaddokumentos, sistēmās)
- Saikni starp pamatizejvielu un palīgizejvielu, iepakojšanas materiālu partiju identifikācijas kodiem
- Marķējuma esamību, pareizību, identifikācijas datu esamību uz produkcijas iepakojuma

Sistēma tiek uzskatīta par efektīvu, ja pilnībā var izsekot produkta ražošanas un izplatīšanas vēsturi (no izejvielas līdz gatavam produktam, vai otrādi) saņemot sistēmā esošos datus (pierādījumus) **par attiecīgo produktu ne ilgāk kā 8 stundu laikā** (ISO), ja laiks ir ilgāks tad seko korektīvas darbības

## EK vadlīnijas - iekšējā izsekojamība

- Neierobežojot īpašus nozares pārtikas aprites tiesību aktu noteikumus, **regula skaidri neliek uzņēmējiem izveidot saikni starp ienākošajiem un izejošajiem produktiem** (tā saukto iekšējo izsekojamību). Nav arī noteikts, kā jāreģistrē, kā katrā uzņēmumā notiek preču partiju sadale un apvienošana ar nolūku radīt kādu produktu vai jaunu preču partiju

- Lēmums par to, vai ieviest iekšējās izsekojamības sistēmu un kāda būs tās detalizācijas pakāpe, jāatstāj pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmēju ziņā **atbilstoši pārtikas uzņēmuma lielumam un veidam**

(ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)



## Visa pasaule jūsu šķīvī!!!

Why international effort? Globalisation of trade!  
"The world on your plate"



**Chicken Kiev**

Courtesy A. Reilly, FSAI, Ireland

Herb	Salted butter	Ireland
Butter	Garlic puree	China, USA, Spain
	Garlic salt	China, USA, Spain
	Lemon	USA
	Parsley	France, UK
	Pepper	Indonesia
	Water	Ireland
Chicken breast	Chicken	Ireland, Belgium, UK, France, etc.
Batter	Flour	Belgium, France
	Water	Ireland
Bread crumb	Bread crumb	Ireland, UK
	Rape seed oil	EU, Australia, Eastern Europe

**Jautājumi?  
Paldies par uzmanību!**