

Strādā droši un zinoši kopā Valsts darba inspekciju un Pārtikas un veterināro dienestu

PVD Dienvidkurzemes pārvaldes valsts pārtikas
inspektore

Arita Kuņķe

Veterinārārste, profesionālais maģistra grāds pārtikas
higiēnā.

Kā kļūt par mājražotāju?

- 1.Vēlme.
- 2. Spēja uzdrīkstēties.
- 3.Ideja.
- 4.Zināšanas.
- 5.Iepējas.
- 6.Neatlaidība.
- 7.Tirgus izpēte.
- 8. Iepazīšanās ar normatīviem aktiem.

- Viena no iespējām uzsākt savu mazo biznesu ir kļūt par mājražotāju. Protams, katrs iesākums ir grūts. Lai to atvieglotu un izskaidrotu galvenās prasības šādai uzņēmējdarbībai, Pārtikas un veterinārais dienests (PVD) piedāvā šos ieteikumus.

- Ikvienam, kurš mājas apstākļos gatavotos pārtikas produktus un ēdienu piedāvā pārdošanai ārpus savas ģimenes, jāreģistrējas, izvēloties sev izdevīgāko formu kā:
 - 1) saimnieciskās darbības veicējam,
 - 2) individuālajam komersantam,
 - 3) zemnieku vai zvejnieku saimniecībai,
 - 4) sabiedrībai ar ierobežotu atbildību,
 - 5) biedrība.

- Par mājražotāju var kļūt:
 - 1.fiziska persona,
 - 2. juridiska persona.
-
- Pārtikas ražotājiem obligāti ir jāreģistrējas Pārtikas un veterinārajā dienestā (PVD).

Reģistrācija

- Lai reģistrētu uzņēmumu, komersantam jā sagatavo pieteikums atbilstošās jomas uzņēmuma reģistrācijai. Pieteikuma veidlapa pieejama sadaļā Veidlapas. Var izmantot arī iesniegumu formas, kas atrodamas uzņēmumu reģistrāciju, atzīšanu un licencēšanu regulējošo normatīvo aktu pielikumos.
- https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/PVD/21_04_1_pielik_-_Pieteikums_PR_1_13_v.xls
- PIETEIKUMS PĀRTIKAS UZŅĒMUMA REĢISTRĀCIJAI VAI ATZĪŠANAI

Reģistrāciju nosaka MK noteikumi Nr. 104 "Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība" 02.02.2010.

- *lesniedzot pieteikumu Pārtikas uzņēmuma reģistrācijai vai atzīšanai:*
- 2.1 Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas procedūru uzsāk pēc attiecīgās būves nodošanas ekspluatācijā;
- 4.1 (arī 24.1) Pārtikas uzņēmums šo noteikumu 4.1 punktā (arī 24.1 punktā) minētajam iesniegumam pievieno dokumenta kopiju, kas apliecina tā tiesības darboties attiecīgajās būvēs (telpās), un plāna kopiju teritorijai un telpām, kurās darbosies uzņēmums. Ja nepieciešams, dienests pieprasa uzrādīt dokumentus (attiecīgos savstarpējos līgumus), kas apliecina tiesības izmantot tehnisko aprīkojumu un ražošanas iekārtas.

- Pieteikumu vai iesniegumu iesniedz Pārtikas un veterinārajam dienestam vienā no zemāk norādītajiem veidiem:
- Elektroniski parakstīts pieteikums nosūtāms pa e-pastu uz pvd@pvd.gov.lv vai uard@pvd.gov.lv.
- Parakstīts un apzīmogots pieteikums iesniedzams klātienē PVD teritoriālajā struktūrvienībā, kuras pārraudzības teritorijā atrodas reģistrējams objekts vai arī jānosūta tas pa pastu atbilstošajai PVD teritoriālajai struktūrvienībai.
- Informāciju par Pieteikuma veidlapas 4. daļas aizpildīšanu (darbības veidi) var atrast PVD uzraudzībai pakļauto uzņēmumu (objektu), to pamatdarbības veidu un produktu klasifikatorā, kas ir atrodams sadaļā **Klasifikators**

Vispārējās prasības

- Vispārīgās higiēnas prasības visiem pārtikas apritē iesaistītajiem pārtikas ražošanas uzņēmumiem, tajā skaitā arī mājražotājiem, ir noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes regulā Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu. Mājas apstākļos ražotu pārtikas produktu ražošanai atvieglojumi paredzēti tikai telpām, ventilācijai un kanalizācijai. Prasības noteiktas minētās Regulas II. pielikuma III. nodaļā, bet pārējās Regulas V.-XII nodaļās noteiktās higiēnas prasības jāievēro tādas pašas kā visiem ražošanas uzņēmumiem. Galvenā uzmanība jāveltī telpu tīrībai, kā arī saražotā produkta nekaitīgumam un izsekojamībai.

Specifiskās prasības dzīvnieku izcelsmes pārtikai ir norādītas Eiropas Parlamenta un Padomes regulā Nr.853/2004 un attiecīgās nozares labas higiēnas prakses vadlīnijās. Mājražotājiem, kuri ražo dzīvnieku izcelsmes produkciju (gaļas, piena un zvejas produktus) prasības ir stingrākas. Drīkst izmantot tikai regulas Nr.853/2004 prasībām atbilstošas izejvielas. Var izmantot tikai gaļu, kas iegūta atzītās kautuvēs. Attiecībā uz mājputnu un zaķveidīgo (piemēram, trušu, nutriju) gaļas iegūšanu un savvaļas medījumu gaļu, kuru iegūst nelielos daudzumos, ir noteiktas komersantam vieglāk izpildāmas prasības.

- Specifiski ierobežojumi attiecināmi uz produkcijas ražošanu hermētiski slēgtos traukos, piemēram, augļu un dārzeņu konservi, kurus aizvāko ar metāla vāciņiem. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regulas Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu XI nodaļā noteiktas prasības par termisko apstrādi. Tās nosaka, ka visu termiski apstrādātu pārtikas produktu, ko pilda un uzglabā hermētiski noslēgtos traukos, sagatavošanas procesam ir jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem. Tas nozīmē, ka gatavojot, piemēram, marinētus dārzeņus, pasterizētas sulas vai ievārījumus, kuru uzglabāšanai tiek izmantoti hermētiski noslēgti trauki (valcējamie vai skrūvējamie metāla vāciņi), katram produktu veidam regulāri ir jāpārbauda galvenie rādītāji – temperatūra, spiediens, vide (pH), hermetizācija un mikrobioloģija.
- Uz produktiem, kas fasēti traukos ar plastmasas vāciņiem, šis ierobežojums neattiecas, piemēram, ievārījumiem.
- Pašlaik Alkohola aprites likums neļauj ražot vīnu vai alu mājas apstākļos.

- **Telpa.** Tā var būt mājas virtuve, piena māja vai atsevišķa telpa, 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 ģimenes virtuvē, tad nedrīkst vienlaicīgi gatavot maltīti, mazgāt veļu u.tml. Jāpievērš uzmanība skapīšu un atvilkņu higiēnai. Jāievēro darbu secība, vienlaikus nevajadzētu mazgāt rokas, produktus un traukus. Pārtikas ražošanas telpās nedrīkst atrasties mājdzīvnieki.
- Tualete. Ja tā ir sausā, tad noteikti jābūt iespējai dezinficēt rokas.

- **iekārtas un trauki.** Svarīgākā ir tīrība!
Ledusskapim jābūt pietiekami ietilpīgam, jānovērš piesārņošana no svaigiem dzīvnieku izcelsmes produktiem. Mājražošanai ir jāiegādājas atsevišķi trauki un aprīkojums. Traukiem nedrīkst lobīties emalja, skabargas (koka, plastmasas) un rūsa. Skābiem produktiem neizmanto alumīnija traukus. Vēlams nošķirt ģimenes vajadzībām domātos traukus. Īpaši būtu jāuzrauga rotējošas iekārtas. Trauki jāizmanto tādi, kas atļauti izmantot pārtikai! Par to liecina apzīmējums glāzīte un dakšiņa.

- **Ūdens.** Obligāti jābūt tekošam aukstam un karstam dzeramajam ūdenim. Ja ir viena izlietne, tad vienlaikus nevar mazgāt rokas, produktus un traukus. Nepieciešams veikt dzeramā ūdens laboratoriskās pārbaudes (dzeramā ūdens monitoringu), saskaņā ar Ministru kabineta 2003.gada 29.aprīļa noteikumos Nr.235 „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība” noteikto kārtību un rādītājiem. Nepieciešamais dzeramā ūdens monitoringa veids (kārtējais monitorings vai auditmonitorings) ir atkarīgs no dzeramā ūdens piegādes veida (tiek piegādāts pa publiskajām ūdens apgādes sistēmām vai izmanto „savu” ūdeni, piemēram, no dziļurbuma) un no izmantošanas ražošanas procesā (vai dzeramais ūdens tiek izmantots kā sastāvdaļa vai netiek izmantots kā sastāvdaļa). Tāpat jāatceras, ka, gadījumos, kad netiek izmantots pa publiskajām ūdens apgādes sistēmām piegādātais dzeramais ūdens, monitoringa programma jāaskaņo ar Veselības inspekciju.

- **Ražošanas process**. Tehnoloģisko ražošanas procesu nosaka produktu ražotājs. Obligāti nepieciešama ražoto produktu receptūra un procesa apraksts. Tos var izdomāt pats, var izmantot omes pavārgrāmatu vai jebkuru citu informācijas veidu. Aprakstam ir jābūt saprotamam. Ražošanas laikā ir jāievēro savas receptūras lai produkts neatšķirtos. Uzņēmums savā darbībā var izmantot piemērotākās labas higiēnas prakses vadlīnijas, kurās ir aprakstītas higiēnas prasības ražošanas procesiem. Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes produktiem ieteicam izmantot „Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotiem piena, zvejas un gaļas produktiem”. Vadlīnijas atrodamas Zemkopības ministrijas interneta mājaslapā.

- **Temperatūra**. Ražotājs pats nosaka vai un kāpēc, cik bieži jāmēra temperatūras līmenis un ko darīs, ja mērījums nebūs atbilstošs vēlamajam. Ja mērījumi jāveic, tad tie ir jāpieraksta. Tā varētu būt temperatūra ogu uzglabāšanā, produktu 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.

- **Markējums.** Tam vienmēr jābūt uz iepakojuma vai nefasētam produktam uz ārējā iepakojuma (kastes, maisiņa), to nevar aizstāt ar pavadzīmi.
- Vispārīgās prasības noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1169/2011 (2011. gada 25. oktobris) par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem.
- Specifiskās prasības noteiktas ievārījumiem 03.11.2015. MK noteikumos Nr. 624 “Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības augļu džemam, ievārījumam, želejai, marmelādei un saldinātam kastaņu biezenim”, kakao un šokolādes produktiem”
- 13.10.2015. Ministru kabineta noteikumos Nr. 585 "Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem", augļu sulām un tam līdzīgiem produktiem”.
- 15.10.2013. Ministru kabineta noteikumos Nr.1113 “Prasības attiecībā uz augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem”.
- 09.02.2010. Ministru kabineta noteikumos Nr. 123 “Veterinārās, higiēnas un nekaitīguma prasības svaigpiena aprītei”

- Marķējums nefasētai pārtikai – prasības nosaka MK noteikumi (20.10.2015) “Prasības informācijas sniegšanai par nefasētu pārtiku”.
- **Nefasēta pārtika** – pārtika ko piedāvā pārdošanai gala patērētājam, tirdzniecības vietā iesaiņo pēc patērētāja lūguma.
- Pārtiku, ko tirdzniecības vietā iesaiņo pēc patērētāja lūguma vai fasē tiešai pārdošanai uzliekot uzlīmi uz iesaiņojuma, norāda vismaz šādu informāciju:
 - * pārtikas produkta nosaukumu,
 - * vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību,
 - * minimālo derīguma termiņu vai, ja prece ātri bojājas, norādi ar datumu “izlietot līdz...”,
 - * neto daudzumu.
 - * ja nepieciešams, īpašus uzglabāšanas un lietošanas nosacījumus;
 - * par produkta marķējumā sniegtās informācijas atbildīgo pārtikas uzņēmumu (nosaukums un adrese), fiziskai personai – vārds, uzvārds,

• ***sastāvdaļu saraksts, vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību:**

1.Labība,kas satur lipekli, t. i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši, triticum turgidum polonicum vai to hibridizēti celmi, un tās produkti, izņemot:

- a)glikozes sīrupus uz kviešu bāzes, ietverot dekstrozi;
- b)maltodekstrīnus uz kviešu bāzes;
- c)glikozes sīrupus uz miežu bāzes;
- d)labību, ko izmanto, lai iegūtu alkohola destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu.

2.Vēžveidīgie un to produkti.

3.Olas un to produkti.

4.Zivis un to produkti, izņemot:

- a)zivju želatīnu, ko izmanto vitamīnu vai karotinoīdu preparātiem;
- b)zivju želatīnu vai zivju līmi, ko izmanto alus un vīna dzidrināšanai.

5.Zemesrieksti un to produkti.

6.Sojas pupas un to produkti, izņemot:

- a)pilnībā rafinētu sojas pupu eļļu un taukus;
- b)no sojas pupām iegūtus dabiskus jauktus tokoferolus (E306), dabisku D-alfa tokoferolu, dabisku D-alfa tokoferola acetātu, dabisku D-alfa tokoferola sukcinātu;
- c)fitosterīnus un fitosterolesterus, kas atvasināti no augu eļļas, kura iegūta no sojas pupām;
- d)fitostanolesterus, kas iegūti no tādas augu eļļas steroliem, kura iegūta no sojas pupām.

7.Piens un tā produkti (ietverot laktozi), izņemot:

- a)sūkalas, ko izmanto, lai iegūtu alkoholua destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu;
- b)laktitolu.

8.Rieksti, t. i., mandeles (Amygdalus communis L.), lazdu rieksti (Corylus avellana), valrieksti (Juglans regia), Indijas rieksti (Anacardium occidentale), pekanrieksti (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazīlijas rieksti (Bertholletia excelsa), pistāciju rieksti (Pistacia vera), makadāmijas jeb Kvīnslendās rieksti (Macadamia ternifolia) un to produkti, izņemot riekstus, ko izmanto, lai iegūtu alkohola destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu.

9.Selerijas un to produkti.

10.Sinepes un to produkti.

11.Sezama sēklas un to produkti.

12.Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 m/kg vai 10 mg/l kopējā SO₂, kas ir jāaprēķina produktiem, ko piedāvā kā gatavus patēriņam vai kuru sākotnējā forma jāatjauno saskaņā ar ražotāju instrukcijām.

13.Lupīna un tās produkti.

14.Gliemji un to produkti.

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

Tiem ir jābūt atbilstoši marķētiem, kā tas noteikts Regulas 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/109/EEK atcelšanu, 15.pantā, kā arī saskaņā ar minētās regulas 16.pantu plastmasai, keramikai, reģenerēta celulozes plēvei, papīram un kartonam nepieciešama ražotāja rakstveida atbilstības deklarācija vai citiem, neuzskaitītajiem - attiecīgs dokuments.

Ja materiālus un izstrādājumus izmanto atkārtoti, tad tiem jābūt viegli tīrāmiem un, ja nepieciešams, dezinficējamiem!!!

Jāuzglabā tā, lai tie netiktu piesārņoti.

- **Izejvielas un produktu izsekojamība.** Ražotājam nepieciešams uzskaites žurnāls izejvielām un saražotajam gatavajam produktam. Piegādātāju sarakstā jā saglabā sekojošas ziņas:
 - kādas izejvielas iegādātas, no kurienes iepirktas un cik daudz?
 - Kādi ir to derīguma termiņi?
 - Kādi uzglabāšanas apstākļi jāievēro?
 - Ja izejvielas ir paša ražotas/audzētas, piemēram, dārzeņi un augļi, tad piegādātāju sarakstā ieraksta SEVI kā piegādātāju!
 - Izejvielas vajadzētu novērtēt organoleptiski- pārbaudīt to izskatu, garšu un smaržu, un nepieņemt, ja ir bojātas vai rodas aizdomas, ka tās varētu būt piesārņotas.
 - Uzmaniģiem jābūt ar jēlproduktu izmantošanu, piemēram, olām.
 - Svaigu gaļu un/vai zivis atļauts iepirkt un izmantot tikai no atzītiem uzņēmumiem vai kautuvēm.
 - Tāpat jābūt informācijai par saražoto galaproduktiem- kad, cik daudz saražoti, uz kuriem nogādāti/pārdoti?
 - Izsekojamības pārbaudi var veikt, pamēģinot ar šādu piemēru – paņemt gatavā produkta, piemēram, ievārījuma vienu burku, iedomāties, ka tajā atrastas pesticīdu atliekas, un mēģināt sameklēt, no kurienes iepirkta ogas ievārījumam, pēc tam noskaidrot, kādos produktos vēl šīs ogas izmantotas un uz kuriem savukārt šie produkti piegādāti vai kam pārdoti. Vai varēsiet identificēt izejvielu ražotājus un galaproduktu pircējus, lai informētu, ka produktu nevar lietot uzturā?

- Derīguma termiņš. Ražotājam pašam jānosaka kādu derīguma termiņu noteikt savam produktam, lai nodrošinātu, ka lietošanai gatavais produkts ir nekaitīgs. Derīguma termiņu produktiem ražotājs pats nosaka eksperimentāli, izvērtējot produkta receptūru, ražošanas tehnoloģisko procesu, iesaiņošanas un uzglabāšanas apstākļus, paša pieredzi. Tā noteikšanā var Labas higiēnas prakses vadlīnijās sniegto informāciju par produktu. Kā pierādījumu var izmantot laboratorisko analīžu testēšanas pārskatus. Laboratoriski nosaka konkrētus rādītājus produktam pēc tā saražošanas, tad ik pa laikam glabāšanas periodā un plānotā derīguma termiņa beigās. Testēšanas rezultātus salīdzina ar normatīvajos aktos noteiktajām normām vai, ja tādu nav, tad ar standartiem vai uzņēmuma paškontroles sistēmā noteiktajām normām.

- Atkritumi. Atkritumu konteineri telpās jātur tīri un regulāri jāiztukšo, tiem jābūt slēgtiem. Labāk izmantot polietilēna maisus, ko ievieto tvertnēs, kurus regulāri iztukšo. Glabāšanas vietām jābūt tīrām, aizsargātām pret kaitēkļiem, lai nepiesārņotu telpas, iekārtas un dzeramo ūdeni.

- Darbinieki. Visām personām, kuras iesaistītas produkta ražošanā, jābūt medicīnas grāmatiņai. Jāseko personīgās veselības stāvoklim un higiēnai (tīrs apģērbs un rokas, pirms ražošanas uzsākšanas jānoņem rotas, produkta garšošanai neizmantojot pirkstus utt.). Visiem ražošanā iesaistītajiem reizi trijos gados jānoklausās vismaz trīs astronomisko stundu mācību kurss „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”. Saskaņā ar Ministru kabineta noteikumiem Nr. 545 "Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" punktu 5.

Veselības pārbaudes

Darbus, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, kuros nodarbinātās personas (ieskaitot praktikantus) tiek pakļautas obligātajām pirmreizējām (pirms stāšanās darbā) un periodiskajām veselības pārbaudēm, kā arī periodisko pārbaužu veikšanas biežumu:

- Vispārējā izmeklēšana- pirmreizējā pārbaude un periodiski reizi gadā;
- Platkadru fluorogrāfija- pirmreizējā pārbaude un periodiski reizi gadā;
- Bakterioloģiskā izmeklēšana- zarnu infekcijas slimību (vēdertīfa, šigelozes, salmonelozes) izraisītāju noteikšanai- vienreizējā pārbaude;
- (MK Not. Nr.494 no 27.11.2001).

- Tīrīšana / dezinfekcija.
- Izmantojot tīrīšanas / dezinfekcijas līdzekli, jāskatās ķīmiskās vielas dokumentu – lietošanas instrukciju, kurā jābūt norādēm par izmantošanas mērķi vai uzņēmuma veidu, koncentrāciju (negatavot vājāku šķīdumu!), iedarbības laiku (to obligāti ievērot!), vai ķīmiskais līdzeklis ir jāskalo ar tekošu ūdeni (šādos gadījumos nevar noslaucīt tikai 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 arī verdošu ūdeni, citronskābi, etiķskābi vai pienskābi.
- Līdzekļus jāuzglabā tikai oriģinālā iepakojumā.
- Tīrīšanas aprīkojumam (birstes, švammītes, spaiņi) jābūt tīram, funkcionējošam.

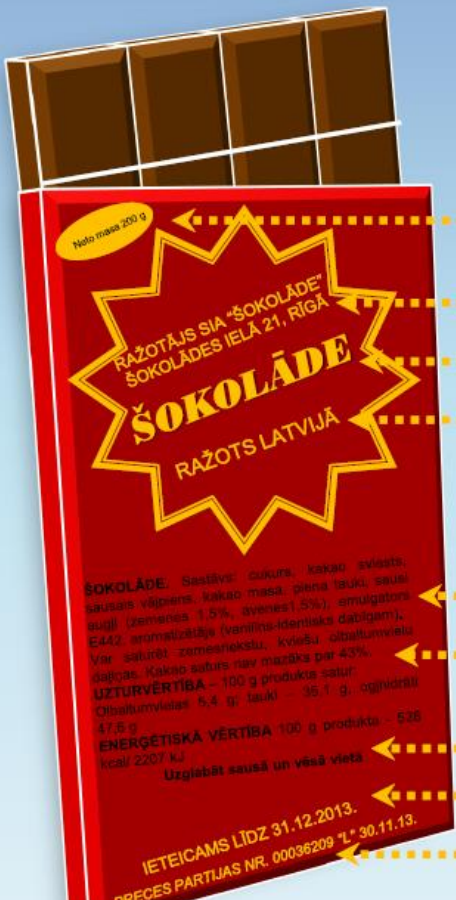
- Deratizācija.
- Vispirms jānovērš kaitēkļu klātbūtnes cēloni, piemēram, jālikvidē kukaiņu vairošanās vietas (bojāti produkti, augsnes atliekas) vai iespējamās iekļūšanas vietas (caurumi sienās, atvērti logi, durvis) .
- Vietās, kur atrodas produkti, kaitēkļu likvidācijai izmanto tikai mehāniskus līdzekļus (piemēram, slazdus, līmlentes).
- Līgums ar deratizācijas firmu nepieciešams, ja ražotājs pats netiek galā ar kaitēkļu vai grauzēju klātbūtni.
- Mājdzīvnieki (suņi, kaķi) nedrīkst atrasties produkta ražošanas telpās.

Nepieciešamās dokumentācijas minimums:

- Normatīvo dokumentu (Regulu, MK noteikumu) saraksts, kas attiecas uz ražošanas veidu. Ērti meklēt Zemkopības ministrijas mājas lapā, vai internetā meklētājprogrammās.
- Produktu receptūra, tehnoloģisko procesu apraksti.
- Paškontroles procedūru apraksti un kontroles pasākumu pieraksti.
- Paškontroles apmācības dokuments ražošanas uzņēmuma vadītājam.
- Sanitārās grāmatiņas, higiēnas apmācību apliecinājumi darbiniekiem.
- Piegādātāju saraksts.
- Izejvielu uzskaites un saražotās gala produkcijas uzskaites žurnāli.
- Tīrīšanas/dezinfekcijas pasākumi, grafiks.
- Deratizācijas/dezinsekcijas pasākumi, plāns.
- Produktu laboratorisko izmeklējumu plāns un rezultāti, ja uzņēmums ir paredzējis tos un veic!
- Dzeramā ūdens monitoringa izpilde un, ja nepieciešams, saskaņojums ar Veselības inspekciju.

No 2011.gada 12.decembra ir spēkā
EP REGULA (ES) Nr. 1169/2011
(2011. gada 25. oktobris)
par pārtikas produktu informācijas sniegšanu
patērētājiem

MARKĒJUMS IR PĀRTIKAS PRECES VIZĪTKARTE



SVARS (NETO MASA) VAI TILPUMS

RAŽOTĀJA, IEPAKOTĀJA VAI
PĀRDEVĒJA NOSAUKUMS UN
ADRESE

PRECES TIRDZNICĪBAS
NOSAUKUMS

PRECES IZCELSMES VALSTS,
JA ŠĀDAS INFORMĀCIJAS
TRŪKUMA DĒĻ VAR TIKT MALDINĀTS
PATĒRĒTĀJS

SASTĀVDAĻU SARAKSTS

UZTURVĒRTĪBAS INFORMĀCIJA
(JA NEPIECIEŠAMS)

PRECES LIETOŠANAS VAI
UZGLABĀŠANAS NOTEIKUMI
(JA NEPIECIEŠAMS)

DERĪGUMA TERMIŅŠ

PRECES PARTIJAS NUMURS (JA
NEPIECIEŠAMS)

✓ MARKĒJUMAM JĀATRODAS LABI
REDZAMĀ VIETĀ – UZ IEPAKOJUMA
VAI ETIĶETES

✓ MARKĒJUMAM JĀBŪT TULKOTAM
VALSTS VALODĀ

✓ MARKĒJUMĀ NORĀDĪTAJAI
INFORMĀCIJAI JĀBŪT SKAIDRI
SALASĀMAI UN NEIZDZĒŠAMAĪ

✓ **MARKĒJUMĀ NORĀDĪTĀ
INFORMĀCIJA NEDRĪKST:**

✓ MALDINĀT PATĒRĒTĀJU

✓ PIEDĒVĒT PRECEI ĪPAŠĪBAS,
KAS TAI NEPIEMĪT

✓ PIEDĒVĒT PRECEI
DZIEDNIECISKAS ĪPAŠĪBAS

PRECES TIRDZNIECĪBAS NOSAUKUMS

JA PRECE IR ATTIECĪGI APSTRĀDĀTA, TIRDZNIECĪBAS NOSAUKUMU PAPILDINA AR NORĀDĒM, PIEMĒRAM:

- ŽĀVĒTS
- SĀLĪTS
- SASALDĒTS
- KONCENTRĒTS
- PULVERVEIDA U.C.

JA PRECE IR APSTRĀDĀTA, PATĒRĒTĀJAM TAS IR JĀZINA!

Sastāvdaļu norāde

RAŽOTĀJAM PĀRTIKAS PRODUKTA MARĶĒJUMĀ JĀNORĀDA PRECES SASTĀVDAĻAS – VIELAS, KAS IZMANTOTĀS RAŽOŠANĀ UN IR GALAPRODUKTĀ!

SASTĀVDAĻAS NENORĀDA:

- SVAIGIEM AUGĻIEM UN DĀRŽENIEM
- GĀZĒTAM ŪDENIM (JA MARĶĒJUMĀ NORĀDĪTS, KA TAS IR GĀZĒTS)
- RAUDZĒTAM ETIĶIM (JA TAM NAV PIEVIENOTAS CITAS SASTĀVDAĻAS)
- SIERAM
- SVIESTAM
- RAUDZĒTAM PIENAM
- KRĒJUMAM (JA TAM NAV PIEVIENOTAS CITAS SASTĀVDAĻAS)
- PĀRTIKAS PRECĒM, KURĀM IR TIKAI VIENA SASTĀVDAĻA
- ALKOHOLISKAJIEM DZĒRIENIEM NORĀDA TIKAI TĀS SASTĀVDAĻAS, KAS IR ALERGĒNI (PIEMĒRAM, SULFĪTUS)

DERĪGUMA TERMIŅA NORĀDE

- Definīcija: Pārtikas derīguma termiņš ir laika periods, līdz kuram pārtikas prece ir uzskatāma par derīgu pārdošanai un lietošanai uzturā, ja to pienācīgi uzglabā
- Laika periods, kad produkts saglabā atbilstošu kvalitāti (uzturvērtību, garšu, struktūru un izskatu) no produkta izgatavošanas brīža līdz tā nonākšanai līdz patērētājam.
- Ja pirms datuma ir vārdi "**izlietot līdz**", tad tas ir galīgais derīguma termiņš, pēc kura attiecīgo precī uzturā lietot nedrīkst
- Pārtikas preces, kuras marķētas ar galīgo derīguma termiņu, pēc norādītā datuma vairs nedrīkst lietot, jo tās var radīt kaitējumu cilvēka veselībai



- Minimālais derīguma termiņš ir datums, līdz kuram pārtikas prece saglabā savas specifiskās standartizētās īpašības
- Pārtikas preču marķējumā preču minimālā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem
- **"Ieteicams līdz ..."** (angļu valodā - "best before")
- **"Ieteicams līdz ... beigām"** un norāda datumu vai atsauci uz marķējuma vietu, kur ir norādīts datums
- **Ja produktam ir beidzies derīguma termiņš, tad prece ir jāiznīcina.**

DERĪGUMA TERMIŅA NORĀDE

- **DERĪGUMA TERMIŅU VAR NENORĀDĪT:**
- ✓ AUGLIEM UN DĀRZENIEM (SVAIGIEM, NEMIZOTIEM, NESAGRIEZTIEM UN CITĀDI NEAPSTRĀDĀTIEM) *IZNEMOT DIEDZĒTUS GRAUDUS, PĀKŠAUGU DĪGLUS, CITUS LĪDZĪGI DIEZDZĒTUS PRODUKTUS*
- ✓ VĪNIEM, LIKIERVĪNIEM, DZIRKSTOŠAJIEM UN AROMATIZĒTAJIEM VĪNIEM UN LĪDZĪGIEM DZĒRIENIEM
- ✓ DZĒRIENIEM, KAS SATUR 10 TILPUMPROCENTUS VAI VAIRĀK ALKOHOLA
- ✓ ALKOHOLISKAJIEM DZĒRIENIEM, KURU TILPUMS IR LIELĀKS PAR 5 L
- ✓ SABIEDRISKĀS ĒDINĀŠANAS UZNĒMUMIEM PAREDZĒTĀM AUGĻU SULĀM, NEKTĀRIEM UN CITIEM BEZALKOHOLISKAJIEM DZĒRIENIEM
- ✓ MAIZEI UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMIEM, UZ KURIEM IR NORĀDE, KA TIE JĀIZLIETO 24 H LAIKĀ
- ✓ ETIĶIM
- ✓ VĀRĀMAI SĀLIJ
- ✓ CUKURAM CIETĀ VEIDĀ
- ✓ KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMIEM, KAS GALVENOKĀRT SASTĀV NO AROMATIZĒTĀ VAI KRĀSOTĀ CUKURA
- ✓ KOŠĻĀJAMĀM GUMIJĀM UN LĪDZĪGIEM PRODUKTIEM
- ✓ SALDĒJUMAM, KAS TIEK SVĒRTS PIRCĒJA KLĀTBŪTNĒ

Uzturvērtības un veselīguma norādes:

paziņojums par uzturvērtību, pielaišanas uzturvērtībai

- Patērētāji var uzskatīt, ka pārtikas produktiem, kuru tirdzniecību veicina ar norādēm, ir uzturvērtības, fizioloģiskas vai citas priekšrocības attiecībā uz veselību, salīdzinot ar līdzīgiem vai citiem produktiem, kam šādas uzturvielas un citas vielas nav pievienotas. Tas var mudināt patērētājus izdarīt izvēli, no kuras tieši ir atkarīgs atsevišķu uzturvielu vai citu vielu kopējais patēriņš veidā, kas būtu pretrunā zinātnes atziņām. Lai vērstos pret šādu iespējamu nevēlamu ietekmi, ir lietderīgi ieviest atsevišķus ierobežojumus attiecībā uz produktiem ar šādām norādēm.(regulas preambulas 9 punkts)

- Uzturvērtības norādes ir atļautas tikai tādā gadījumā, ja tās ir uzskaitītas Regulas Nr.1924/2006 pielikumā un atbilst šajā regulā paredzētajiem nosacījumiem (Regulas Nr.1924/2006 8.panta 1.punkts)
- Regulas Nr.1169/2011 9. panta 1. punkta l) apakšpunktu, kas noteic obligātu paziņojumu par uzturvērtību, piemēro no 2016. gada 13.decembra
- Uzturvērtības marķējums ir obligāts produktiem, par kuriem ir sniegta uzturvērtības un/vai veselīguma norāde, izņemot vispārīgas reklāmas gadījumus.
(Regulas Nr.1924/2006 7.pants)

Obligātais paziņojums par uzturvērtību

Obligātais paziņojums par uzturvērtību

- Enerģētiskā vērtība
- tauki
- tostarp:
 - — piesātinātās taukskābes
- ogļhidrāti
- tostarp:
 - — cukuri
- olbaltumvielas
- sāls

Aprēķins

- enerģētiskā vērtība un uzturvielu daudzums attiecas uz pārtikas produktiem, ko piedāvā pārdošanā.
- šī informācija var attiekties uz pārtikas produktu pēc apstrādes ar noteikumu, ka:
 - pievieno pietiekami sīkus apstrādes norādījumus;
 - šī informācija attiecas uz pārtikas produktu, kas ir gatavs lietošanai uzturā.

Vērtību norādīšana

- Enerģētisko vērtību un uzturvielu daudzumu norāda uz 100 g vai 100 ml.
- Ja sniedz paziņojumu par vitamīniem un minerālvielām, papildus daudzumu norāda arī procentos no ieteicamajām devām uz 100 g vai 100 ml.

PVD struktūra

- PVD ir Zemkopības ministrijas pārraudzībā esošā pārvaldes iestāde;
- PVD veic, organizē normatīvajos aktos noteikto pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli;
- PVD īsteno uzraudzības principu no lauka līdz galdam;
- Uzrauga un kontrolē visos pārtikas aprites posmos pārtikas produktu atbilstību normatīvo aktu noteiktām prasībām;
- Atzīt un reģistrē uzņēmumus.

PVD tiesības, pārtikas aprites uzraudzība

- Bez brīdinājuma apmeklēt pārtikas uzņēmumu;
- Ņemt paraugus laboratoriskajiem izmeklējumiem;
- Kontrolēt personāla obligāto veselības pārbaucību periodiskumu;
- Veikt pārrunas ar uzņēmuma vadītāju;
- Veikt T^o mērījumus;
- Apturēt pārtikas uzņēmuma darbību;
- Sagatavot materiālus tiesībsargājošām iestādēm vainīgo personu saukšanai pie atbildības;
- Vainīgās personas saukt pie administratīvas atbildības.

Augsta riska produkti no mikrobioloģiskā piesārņojuma viedokļa

- Gaļas produkti-pastētes, gaļas kulinārija;
- Gaļas izstrādājumi- kupāti, jēlas kotletes;
- Subprodukti- mēles, aknas, sirdis, aknas;
- Svaiga gaļa, tai skaitā maltā gaļa;
- Zvejas produkti;
- Svaigas zivis;
- Produkti , kuru ražošanā izmanto svaigas olas;
- Piena produkti;
- Vārīti makaroni, griķi, rīsi, salāti ar krējuma, majonēzes mērci;
- Konditorejas izstrādājumi ar krēmu;
- Kulinārijas izstrādājumi.

Mikrobu attīstībai nepieciešamie apstākļi

- Optimālā mikrobu attīstības temperatūra- + 20°C līdz + 50°C, mikrobi apstājas augt pie + 5°C;
- Produktu sastāvs- visātrāk bojājas produkti, kuru sastāvā daudz olbaltumvielu- gaļa, zivis, olas;
- Laiks- pie optimālās T° mikrobi 2kāršojas katras 10-20 minūtes;
- pH- patogēnas baktērijas vislabāk attīstās pie pH 4,6-7,5;
- Skābeklis-baktērijas attīstās skābekļa klātbūtnē, ir arī mikroorganismi, kam nevajag skābekli- clostridium perfringens, botulinum.

Paldies par uzmanību!