



Lauku
Ceļotājs

celotajs.lv

LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS

ĒDIENU GATAVOŠANAI LAUKU TŪRISMA MĪTNĒS



Latvijas Lauku tūrisma asociācija "Lauku ceļotājs"

Kalnciema iela 40, Rīga, Latvija

E-pasts: lauku@celotajs.lv, www.celotajs.lv



SATURS

SATURS	2
IEVADS	3
1. nodaļa. IZMANTOTIE TERMINI	4
2.nodaļa. ATBILDĪBA PAR HIGIĒNAS PRASĪBU IEVĒROŠANU	7
3.nodaļa. LABAS HIGIĒNAS PRAKSES PRASĪBAS	9
3.1. Vispārējas higiēnas prasības telpām	9
3.2. Higiēnas prasības virtuvei	10
3.3. Higiēnas prasības palīgtelpām	10
3.4. Higiēnas prasības telpu uzkopšanai	11
3.5. Kaitēkļu un grauzēju apkarošana	11
3.6. Higiēnas prasības priekšmetiem, materiāliem un iekārtām	12
3.7. Higiēnas prasības pārtikas transportēšanai	14
4.nodaļa. PRASĪBAS DARBĪBĀM AR PĀRTIKU	16
4.1. Higiēnas prasības pārtikas produktiem	16
4.2. Higiēnas prasības dzeramajam ūdenim	18
4.3. Higiēnas prasības pārtikas atkritumiem	20
5.nodaļa. PRASĪBAS PERSONĀLAM	21
6.nodaļa. PRASĪBAS PĀRTIKAS PRODUKTU APSTRĀDES PROCESIEM	23
6.1. Pārtikas produktu (izejvielu) pieņemšana	23
6.2. Pārtikas produktu atkausēšana (atļaidināšana)	23
6.3. Ēdienu gatavošana	24
6.4. Atdzesēšana pēc siltumapstrādes	25
6.5. Sasaldēšana, tostarp arī pēc siltumapstrādes	26
6.6. Ēdienu uzsildīšana (uzkarsēšana)	26
6.7. Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un ēdienu pasniegšana	26
7. nodaļa. PAŠKONTROLES SISTĒMAS IZVEIDE	29
7.1. Potenciālo riska cēloņu analīze katrā tehnoloģiskā procesa posmā	29
7.2. Kritisko kontroles punktu un kontroles limitu noteikšana	30
7.3. Korektīvo darbību noteikšana	31
7.4. Uzraudzības procedūras un kontrole, kritiskie kontroles punkti (KKP), dokumentēšana	32
1. PIELIKUMS. LATVIJAS REPUBLIKAS UN EIROPAS KOMISIJAS LIKUMDOŠANAS PRASĪBAS PĀRTIKAS APRITES UN AR TO SAISTĪTIEM PROCESIEM	40
2. PIELIKUMS. TEMPERATŪRAS KONTROLE LEDUSSKAPĪ NR. ____	42
3. PIELIKUMS. PRODUKTU IZSEKOJAMĪBAS ŽURNĀLS	43
4. PIELIKUMS. IETEICAMĀIS PRODUKTU TERMISKĀS APSTRĀDES ILGUMS	44
5. PIELIKUMS. RISKĀ ANALĪZE KRITISKAJOS KONTROLES PUNKTOS	50
6. PIELIKUMS. PĀRTIKAS PREČU SASTĀVDAĻAS – ALERGĒNI, KO OBLIGĀTI NORĀDA MARĶĒJUMĀ	54
7. PIELIKUMS. INFEKCIJAS SLIMĪBAS, AR KURĀM SASLIMUŠĀS VAI INFCĪJUŠĀS PERSONAS VAI PERSONAS, PAR KURĀM IR RADUŠĀS AIZDOMAS PAR SASLIMŠANU VAI INFCĪŠANOS, AIZLIEGTS NODARBINĀT DARBOS, KAS SAISTĪTI AR IESPĒJAMU RISKU CITU CILVĒKU VESELĪBAI	56
8. PIELIKUMS. IETEICAMIE ATVĒSINĀTO UN SALDĒTO PRODUKTU UZGLABĀŠANAS LAIKI	57
9. PIELIKUMS. PIETEIKUMS PĀRTIKAS UZŅĒMUMA REĢISTRĀCIJAI VAI ATZĪŠANAI PĀRTIKAS UN VETERINĀRAJĀ DIENESTĀ	58



IEVADS

Šīs vadlīnijas - „Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” - izstrādātas lauku tūrisma mītņu saimniekiem (turpmāk tekstā – saimniekiem) – ēdināšanas pakalpojuma sniedzējiem, lai palīdzētu izpildīt normatīvo aktu prasības drošas un nekaitīgas pārtikas aprites nodrošināšanai. Vadlīnijas apraksta ieteikumus saimnieku rīcībai, lai nodrošinātu higiēnas ievērošanu pārtikas aprītē. Vadlīnijas ir paredzētas saimnieku brīvprātīgai lietošanai, lai praktiski īstenotu labas higiēnas prakses teorētiskos ieteikumus un ieviestu uz HACCP (*Hazard Analyses and Critical Control Points* tulkojumā no angļu valodas nozīmē - Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti) principiem balstītu paškontroles sistēmu savā lauku tūrisma mītnē.

Ja tūrisma mītne sniedz ēdināšanas pakalpojumus, tās saimniekam/pārvaldniekam jāreģistrējas sava rajona Pārtikas un Veterinārā Dienestā. Mītnes saimnieks var izmantot šīs vadlīnijas, vai izstrādāt sava uzņēmuma vadlīnijas pats saskaņā ar noteikumiem.

Šīs vadlīnijas attiecas uz lauku tūrisma mītnēm – ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem, ja ēdināšana tiek piedāvāta:

1. Gatavojot ēdienu lauku tūrisma mītnē izmitinātajiem viesiem;
2. Periodiski, pēc iepriekšējas vienošanās (piem., svinības, sporta spēles, grupu ēdināšana utt.);
3. Pasniedzot viesiem citā ēdināšanas uzņēmumā (kafejnīcā, ēdnīcā utt.) gatavotu ēdienu;

Saimnieku atbildības pakāpe ir atkarīga no ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas veida.

Šīs vadlīnijas izstrādāja Latvijas Lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”, konsultējoties ar Pārtikas un veterinārā dienesta darbiniekiem, izpētot reāli esošo ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu lauku tūrisma mītnēs Latvijā, kā arī balstoties uz Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.



1. nodaļa. IZMANTOTIE TERMINI

Šajā dokumentā lietotajiem terminiem ir dots sekojošs skaidrojums, kas nav jāuzskata par šī termina definīciju.

Lauku tūrisms	- šī dokumenta izpratnē, ir tūrisms, kas norisinās lauku teritorijās vai apdzīvotās vietās, kam pamatā ir naktsmītne ar tās piedāvājumā esošajām papildu aktivitātēm un pakalpojumiem.
Tūristu mītne	- ēka, ēku grupa vai labiekārtota vieta (teritorija), kurā uzņēmums (uzņēmēj sabiedrība) nodrošina tūristu izmitināšanu un apkalpošanu.
“B&B”	- “gulta un brokastis” - viens no izplatītākajiem lauku tūrisma mītņu veidiem, kur nakšņošanas cenā ir ietvertas arī brokastis.
Lauku māja	- lauku tūrisma mītnes veids - zemnieku saimniecība vai ģimenes māja laukos, kur viesiem piedāvā istabas vai atsevišķu mājas daļu. Šāda veida mājās ir līdz piecām viesu istabām. Parasti nakšņošanas cenā ir iekļautas arī brokastis, tādēļ šo piedāvājuma veidu mēdz apzīmēt kā „gulta un brokastis” jeb „B&B”.
Brīvdienu māja	- lauku tūrisma mītnes veids - atsevišķa māja vai mājas daļa, kas pilnībā tiek nodota viesu rīcībā. Mājas cenā ir iekļauta elektrība, apsilde, gāze, gultasveļa un dvieļi. Parasti šajās mājās nepiedāvā ēdināšanu, bet tajā ir iekārtota virtuve, kur ēdienu viesi var gatavot paši.
Pils vai muiža	- lauku tūrisma mītnes veids - piedāvā telpas pasākumiem, nakšņošanai, svinību un semināru apkalpošanu.
Viesu māja vai lauku viesnīca	- lauku tūrisma mītnes veids - ar ne mazāk kā piecām (viesu namam) vai desmit (viesnīcai) istabām viesu naktsmītnei. Parasti piedāvā arī telpas pasākumiem, galdu klāšanu, pasākumu apkalpošanu. Nakšņošanas cenā var būt iekļautas brokastis. Nereti viesi var pasūtīt arī pusdienas un vakariņas.
Kempings	- lauku tūrisma mītnes veids - laukums teltīm un/vai dzīvojamajiem vagoniņiem, iespējami arī atsevišķi atpūtas namiņi. Kempingā parasti ir iespēja gatavot ēdienu atsevišķā telpā, kas ir kopēja viesiem vai vairākiem kempinga viesiem. Iespējams nomazgāties, izmantot tualeti, izmazgāt veļu, u.c.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

Virtuve	– telpa, kurā tiek pagatavots ēdiens.
Ēdamzāle	– atsevišķa telpa, vai norobežota telpas daļa, kurā tiek pasniegts sagatavots ēdiens un viesi ietur maltīti.
HACCP	- (<i>Hazard Analyses and Critical Control Points</i> tulkojumā no angļu valodas nozīmē “Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti). HACCP sistēmas principu ievērošana pārtikas aprītē ir noteikta Latvijas un Eiropas Kopienas likumdošanā.
Kritiskais kontroles punkts	- vieta, posms vai darbība pārtikas uzņēmumā, kur ir pieejama un nepieciešama kontrole, lai novērstu vai samazinātu līdz pieļaujamam līmenim pārtikas piesārņojuma cēloņus.
Labas higiēnas prakse	- ir prasību kopums, kas nodrošina atbilstošu uzņēmuma vidi darbībai ar pārtiku – telpas, inženierkomunikācijas (ūdensapgāde, kanalizācija, ventilācijas, apgaismojums), aprīkojums, apmācīts personāls, kas rīkojas higiēniski, un kvalitatīvas un drošas izejvielas.
Pārtikas aprīte	- rīcības ar pārtiku no produkta saņemšanas / iegūšanas līdz pasniegšanai viesim.
Pārtikas piesārņojums	- jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fiziski piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas gaitā vai citos pārtikas aprites posmos veikto darbību rezultātā un kuru klātbūtne var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, padarīt pārtiku nederīgu cilvēka patēriņam vai citādi izmainīt pārtikas dabu vai sastāvu.
Paškontrolē	- Saimnieku pašu uzraudzība vai kontrole pārtikas aprites posmos – ēdiena sagatavošanas procesos.

Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr.852/2004 (2004.gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu - Definīcijas (2.pants)

Pārtikas higiēna	- pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu.
Pamatprodukti	- ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

Uzņēmums	- ir jebkura pārtikas aprites vienība.
Piesārņojums	- ir apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana.
Dzeramais ūdens	- ir ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas Padomes 1998.gada 3.novembra Direktīvā 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti.
Tīrs ūdens	- ir tīrs, līdzīgas kvalitātes jūras ūdens un saldūdens.
Pārstrāde	- ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu.
Neapstrādāti produkti	- ir pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, attaukoti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, sasaldēti, vai atkausēti.
Pārstrādes produkti	- ir pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu pārstrādes.

Piemēro arī definīcijas, kas noteiktas Regulā (EK) Nr.178/2002



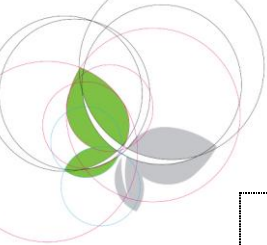
2.nodaļa. ATBILDĪBA PAR HIGIĒNAS PRASĪBU IEVĒROŠANU

2.1. Saimnieku atbildības pakāpe ir atkarīga no ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas veida, vietas un produktu vai ēdienu piegādes veida. Pārtikas un veterinārajā dienestā (PVD) jābūt reģistrētām lauku tūrisma mītnēm, kas sniedz ēdināšanas pakalpojumus:

- gatavojot un pasniedzot ēdienu lauku tūrisma mītnes viesiem;
- pēc iepriekšējas vienošanās (piem., svinības, sporta spēles, grupu ēdināšana utt.);
- pasniedzot viesiem citā ēdināšanas uzņēmumā (kafejnīcā, ēdnīcā utt.) gatavotu ēdienu.

Lai veiktu reģistrāciju PVD, lauku tūrisma uzņēmums aizpilda pārtikas uzņēmuma reģistrācijas veidlapu (ir pieejama PVD mājaslapā) un iesniedz PVD teritoriālajā struktūrvienībā vai nosūta to pa pastu vai elektroniski, ja tas sagatavots atbilstoši normatīvajiem aktiem par elektronisko dokumentu noformēšanu. Saņemot šo iesniegumu, PVD piecu darbdienu laikā reģistrē lauku tūrisma uzņēmumu, piešķirot tam reģistrācijas numuru un paziņojot par to pārtikas uzņēmumam. Ja pārtikas uzņēmums vēlas, dienests izsniedz reģistrācijas apliecību, norādot to reģistrācijas pieteikuma veidlapā.

Maltītes gatavošanas vieta	Maltītes gatavotājs	No kādiem produktiem	Saimnieka atbildības jomas
Mītnes saimnieku un viesu kopēji izmantojama virtuve	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saimnieki ▪ Darbinieki ▪ Praktikants 	savā saimniecībā iegūti/ražoti pārtikas produkti	Telpu un aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna, personāla higiēna *, pārtikas uzglabāšana, * pasniegšana*.
		tirdzniecības vietās iepirkti pārtikas produkti, pusfabrikāti	Telpu un aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna, personāla higiēna, * pārtikas
		ēdināšanas uzņēmumā gatavoti ēdieni, kas tiek piegādāti karsti vai atdzesēti	transportēšana, * uzglabāšana, pasniegšana*



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

		atvesta gatava maltīte, kas tiek uzkarsēta saimnieka virtuvē	Telpu un aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna, personāla higiēna;* transportēšana;* uzsildīšanas un pasniegšanas temperatūras režīmu ievērošana*
Atsevišķa virtuve, kas paredzēta tikai viesu vajadzībām	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pieaicināts ēdināšanas uzņēmums ▪ Saimnieks ▪ Darbinieks ▪ Praktikants 	servēta pa porcijām vai kopējos traukos; saimnieka saimniecība iegūta/ražota pārtika; tiek gatavoti iegādāti produkti	Telpu, aprīkojuma higiēna, trauki, instrumenti, iekārtas, pārtikas aprites higiēna, pārtikas uzglabāšana un pasniegšana *
Atsevišķa virtuve, kas aprīkota tikai šim nolūkam vai saimnieka virtuve	Pieaicināts ēdināšanas uzņēmums	atvesta gatava maltīte - servēta pa porcijām vai kopējos traukos	Telpu, aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna
Piknika vieta brīvā dabā	Saimnieks	saimniecībā iegūta/ražota pārtika, tirdzniecības vietās iepirkti pārtikas produkti	Atkarībā no gatavotāja – skat. iepriekš + pārtikas aprites higiēna, atkritumu apsaimniekošana, vietas aprīkojums.

* ja apkalpo saimnieks vai viņa norīkots darbinieks

2.2. Lauku tūrisma mītnes saimnieks ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, ja maltīti gatavo saimnieks vai viņa padotībā esošas personas. Lauku tūrisma mītne ir reģistrēta Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD) atbilstoši normatīvajiem aktiem.

2.3. Ja ēdināšanas pakalpojums tiek nodrošināts ar saimnieka sadarbības partnera – ēdināšanas uzņēmuma – palīdzību, ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam (t.sk. gan fiziskai personai, gan juridiskajai personai) jābūt reģistrētai Pārtikas un veterinārajā dienestā, un šajā gadījumā par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu atbildīgs ir konkrētās pieaicinātās ēdināšanas uzņēmuma vadītājs vai individuālā darba veicējs.

2.4. Ja saimnieki iegādājas/izmanto ēdnīcā, kafejnīcā, restorānā u.c. ēdināšanas uzņēmumos gatavotus ēdienus, kurus pasniedz viesiem, tad saimnieks atbild par ēdienu transportēšanu, uzglabāšanu un/vai uzkarsēšanu un pasniegšanu. Ēdināšanas uzņēmumam, no kura tiek iegādāti ēdieni, jābūt reģistrētam Pārtikas un veterinārajā dienestā.

2.5. Visos gadījumos saimnieks atbild par pārtikas u.c. atkritumu apsaimniekošanu.



3.nodaļa. LABAS HIGIĒNAS PRAKSES PRASĪBAS

Lai uzņēmumā izpildītu normatīvo aktu prasības un Labas higiēnas prakses ieteikumus, ir nepieciešams nodrošināt atbilstošu vidi – telpas, inženierkomunikācijas (ūdensapgāde, kanalizācija, ventilācijas, apgaismojums), aprīkojumu, apmācīt personālu, kas sagatavo un /vai pasniedz ēdienu, un kvalitatīvas, drošas izejvielas.

3.1. Vispārējās higiēnas prasības telpām

3.1.1 Lauku tūrisma mītnēs, kur tiek sniegts ēdināšanas pakalpojums, ir šādas telpas vai vietas:

- Virtuve, kurā tiek sagatavots ēdiens viesiem. Tā var būt atsevišķa šim nolūkam iekārtota telpa, vai saimnieku pašu virtuve.
- Ēdamistaba - telpa, kurā tiek pasniegts ēdiens un viesi ietur maltīti. Tā var būt atsevišķa telpa vai arī apvienota ar dzīvojamās istabas funkcijām, izmantojama tikai viesiem vai koplietošanā ar saimnieku ģimeni, sadalot lietošanas laikus vai norobežota (piemēram, ar aizslietni atdalīta) telpas daļa.
- Papildus ir jābūt vietai/telpām, kur tiek uzglabāti produkti: pieliekamais ar plauktiem vai skapīši produktiem, kuri uzglabājami sausā vietā istabas temperatūrā; pagrabs, ledusskapis, saldētava pārējām produktu grupām atkarībā no nepieciešamā uzglabāšanas temperatūras režīma.
- Brīvā dabā var ierīkot ēdiena gatavošanas jeb piknika vietu, kurā var būt ugunsкура vieta, grils, dārza mēbeles, atkritumu tvertne.

3.1.2. Visas telpas, kurās tiek uzglabāts, gatavots, servēts ēdiens, ir jāuztur tīras, labā tehniskā stāvoklī:

- Ventilācijas sistēmas jāuztur labā kārtībā, nodrošinot labas vēdināšanas iespējas (atverams logs, kam pielikts siets, vai piespiedu ventilācija).
- Griestus vai jumta iekšējo apdari (ja nav griesti) projektē un izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos un svešķermeņu nokļūšanu pārtikā. Telpu griesti ir viegli kopjami, tīri, uz tiem nedrīkst būt putekļi, zirnekļu tīkli, insektu atstātās pēdas, pelējums un citi netīrumi.
- Grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī. Telpu grīda ir tīra, viegli mazgājama, tāda, ko iespējams, to nebojājot, mazgāt ar lielu ūdens daudzumu un, ja nepieciešams, ar dezinfekcijas līdzekli. Piemērotāks materiāls ir flīžu grīda vai linolejs, var būt arī krāsota vai lakota dēļu grīda, taču var izmantot arī citus mazgājamus un netoksiskus materiālus. Grīdas segums nedrīkst būt ar redzamiem bojājumiem (sasistas flīzes, ieplīsis vai izdilis linolejs, nobružāta krāsa vai laka).
- Sienu virsmas uztur labā stāvoklī. Sienas ir viegli tīrāmas, ja nepieciešams, mazgājamas un dezinficējamas. Tās var būt flīzētas, krāsotas, aplīmētas ar mazgājamām tapetēm vai no cita piemērota gluda un netoksiska materiāla, ko var mazgāt. Uz sienām nedrīkst būt putekļi, insektu atstātās pēdas, pelējums un citi netīrumi.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

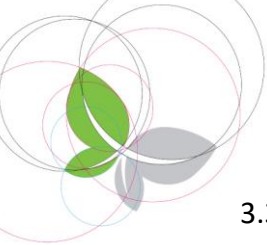
- Logus un citas atveres izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos. Logi ir ar tīrām, nesaplaisājušām rūtīm. Logu rāmji ir viegli mazgājami. Logus, kurus izmanto vēdināšanai, aprīko ar viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem aizsardzībai pret insektiem. Ja atvērto logu dēļ varētu rasties ēdienu piesārņojums, tad ēdienu gatavošanas laikā logiem jābūt aizvērtiem.
- Durvīm jābūt tīrāmām un mazgājamām. Tās ir tehniski labā stāvoklī, bez redzamiem bojājumiem. Durvīm jāizmanto gludas un ūdens izturīgas virsmas. Durvis pilnībā noslēdz durvju aili, kas nepieļauj grauzēju iekļūšanu telpās.
- Telpas, kurās notiek darbības ar pārtiku, nodrošina ar dabisko un/vai mākslīgo apgaismojumu, lai būtu laba redzamība, sevišķi ēdienu gatavošanas un trauku mazgāšanas vietās.

3.2. Higiēnas prasības virtuvei

- 3.2.1. Virtuvē ir iekārtota vieta mazgāšanai – vismaz viena izlietne ar tekošu ūdeni (aukstu vai aukstu un karstu). Ja tā ir viena, kopēja mazgāšanas vieta (izlietne), tad ievēro (izstrādā) veicamo darbu secību, lai izvairītos no pārtikas piesārņojuma iespējas:
- nodrošina, lai visas lietas tiktu mazgātas atsevišķi, tas ir, nav pieļaujams mazgāt rokas, ja izlietnē atrodas trauki vai pārtikas produkti;
 - pēc katra pārtikas produkta mazgāšanas izlietni izmazgā ar mazgāšanas līdzekli;
 - traukus mazgā izlietnē un skalo zem tekoša ūdens pēc maltītes pagatavošanas. Ja nepieciešams traukus un darba rīkus mazgāt maltītes gatavošanas laikā, tad pirms pārtikas produktu mazgāšanas izlietni rūpīgi izmazgā.
- 3.2.2. Virtuvē ir ierīkota kanalizācija, kas nodrošina sadzīves notekūdeņu aizplūšanu, neveidojot to uzkrāšanos izlietnē. Izlietne regulāri jātīra un jādezinficē.
- 3.2.3. Virtuvē ir nodalīta atsevišķa vieta tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu uzglabāšanai - neliela telpa, slēgta niša vai slēgts skapītis, kur tiek glabāts aprīkojums un līdzekļi tīrīšanai un mazgāšanai.

3.3. Higiēnas prasības palīgtelpām

- 3.3.1. Atbilstoši iespējām, lauku tūrisma mītnē ierīko šādas palīgtelpas:
- pagrabu vai noliktavu - tā ir vēsa telpa, kurā tiek glabātas saknes, dārzeņi, konservi, dažkārt arī augļi;
 - noliktavu - pieliekamo vai skapīšus - tā ir vieta virtuvē vai atsevišķa telpa pie virtuves vai priekšnama, kurā tiek uzglabāti pārtikas produkti (parasti, dažādi sausi, birstoši pārtikas produkti, piemēram, milti, putraimi, makaroni, zirņi, pupas, garšvielas; dažkārt arī medus, eļļa, un tml.), kas glabājami istabas temperatūrā.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- 3.3.2. Palīgtelpās ierīko plauktus un nodalījumus, lai dažādus pārtikas produktus varētu uzglabāt atdalīti citu no cita. Tos izgatavoto no viegli tīrāma, mazgājama un nepieciešamības gadījumā dezinficējama materiāla.
- 3.3.3. Palīgtelpas uztur tīras un nodrošina ar apgaismojumu un ventilāciju.
- 3.3.4. Ja palīgtelpās tiek uzglabāti saimnieka privātajai lietošanai un viesiem paredzētie pārtikas produkti, tos uzglabā atsevišķos plauktos vai nodalījumos.

Uzglabātajiem pārtikas produktiem jābūt norādītam realizācijas datumam. Pirmo izlieto produktu, kuram ātrāk beidzas derīguma termiņš.

3.4. Higiēnas prasības telpu uzkopšanai

- 3.4.1. Visas telpas, kur notiek darbības ar pārtiku, uztur tīras.
- 3.4.2. Grīdas, sienas ap darba virsmām, kā arī darba virsmas mazgā katru dienu pēc darba pabeigšanas, ja darba specifika prasa, arī biežāk. Piemēram, ja nav iespējams nodrošināt atsevišķas darba vietas, tad ieplāno un attiecīgi sadala darbības laikus (saplāno darbību secību), un pēc katras darbības darba virsmu mazgā un dezinficē.
- 3.4.3. Reizi nedēļā, ja nepieciešams, biežāk, grīdu mazgā ar speciālu mazgāšanas vai dezinfekcijas līdzekli. Lieto tikai pārtikas aprites telpām paredzētus mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
- 3.4.4. Reizi nedēļā, ja nepieciešams, biežāk, sienas un griestus attīra no putekļiem.
- 3.4.5. Logus, durvis mazgā pēc vajadzības, lai nodrošinātu to tīrību.
- 3.4.6. Veicot telpu uzkopšanu, jānodrošina, lai šīs darbības neradītu pārtikas piesārņojumu. Lai to nodrošinātu, jāraugās, lai veicot uzkopšanas darbus, telpā neatrastos vaļēji pārtikas produkti vai dzeramais ūdens.
- 3.4.7. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus uzglabā atbilstoši marķētos oriģinālos iesaiņojumos, pudelēs, maisiņos u.c., speciāli tam paredzētā telpā vai vietā. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas instrukcijas ir novietotas tā, lai ar tām varētu iepazīties ikreiz, kad rodas nepieciešamība lietot konkrēto līdzekli.

3.5. Kaitēkļu un grauzēju apkarošana

- 3.5.1. Profilaktiskās dezinfekcijas un deratizācijas pakalpojumus objektā vai teritorijā veic īpaši apmācīts darbinieks – dezinfektors, kuram ir vidējā izglītība vai profesionālā pamatizglītība un kurš ir apguvis dezinfektora mācību programmu. Arī saimnieks vai viņa darbinieks var iegūt apmācību, un



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

saņemt šo apliecību. Saimnieks veic virkni pasākumu, lai nepieļautu grauzēju un insektu klātbūtni uzņēmumā:

- pārtikas aprītē iesaistītās telpas uztur tīras;
- visas šķirbas un plaisas sienās un grīdās aiztaisa;
- visus atveramos logus, ventilācijas un kanalizācijas lūkas nodrošina ar atbilstošiem viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem;
- pārtikas produktus uzglabā tikai slēgtos traukos vai iesaiņotus uz paliktņiem vai plauktos, skapīšos;
- regulāri kontrolē pārtikas produktus, vai ar tiem virtuvē netiek ienesti arī kaitēkļi vai grauzēji;
- noliktavas telpās un pagrabos pārtikas produktus nedrīkst uzglabāt iesaiņojumos, ko ir sabojājuši grauzēji;
- virtuvē neuzglabā bojātus produktus un neuzkrāj pārtikas atkritumus;
- regulāri pārbauda, vai uzņēmumā nav redzamas kaitēkļu vai grauzēju pēdas (mēsli, urīns, gruži, sagrauzti materiāli un pārtikas produkti).

3.5.2. Ja saimnieks konstatē kaitēkļu vai grauzēju klātbūtnes pazīmes, saimnieks nekavējoties pieaicina deratizācijas un dezinfekcijas speciālistus vai veic pats nepieciešamos pasākumus, ja ir izgājis apmācību.

3.5.3. Lai nepieļautu grauzēju klātbūtni un savlaicīgi veiktu profilaksi, ieteicams slēgt līgumu ar sava rajona deratizācijas un dezinfekcijas firmu vai iziet Ministru kabineta noteikumos Nr.618 noteikto 25 stundu apmācības kursu, saņemot apliecību, kas ļauj pašam veikt nepieciešamos pasākumus.

3.6. Higiēnas prasības priekšmetiem, materiāliem un iekārtām

3.6.1. Visiem priekšmetiem, piederumiem un iekārtām vai virsmām (galds, dēļiši utt.), ar kurām nonāk saskarē pārtika, ir jābūt tehniskā kārtībā, bez redzamiem bojājumiem (iedobēm, rievām) un rūpīgi nomazgātiem, kā arī ieteicams pēc saskarsmes ar jēlproduktiem (svaigas zivis, gaļa, olas) tos dezinficēt, īpaši tad, ja šis pats priekšmets tiek izmantots cita produkta sagatavošanā.

3.6.2. Visām iekārtām un darba instrumentiem, kuri atrodas tiešā saskarē ar pārtiku, ir jābūt izgatavotiem no materiāla, kas:

- nepārvada toksiskas vielas, smaržu vai garšu;
- ir izturīgi pret koroziju;
- ir neabsorbējoši;
- iztur vairākkārtīgu tīrīšanu un dezinfekciju;
- ir gludi, bez spraugām un plaisām.

3.6.3. Uz plastmasas, keramikas, reģenerētas celulozes, papīra un kartona un citiem materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku, vai to marķējumā jābūt skaidri redzamam simbolam (attēlā) vai materiālu un priekšmetu pavaddokumentos, vai uz to marķējuma, vai iepakojuma jābūt redzamam uzrakstam „Pārtikai” vai īpašam norādījumam

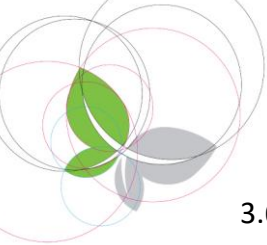




“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

par materiāla vai priekšmeta lietošanu saskarē ar pārtiku, piemēram: „Pārtikas plēve”, „Pārtikas maisiņi” u.c. Par materiālu un priekšmetu lietošanu var norādīt to nosaukums – „zupas karote”, „kafijas automāts”, „sulu spiede” u.c.

- 3.6.4. Visām virsmām (galds vai dēlīši), kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt tehniskā kārtībā, no atbilstoša pārtikai nekaitīga materiāla (plastmasas vai koka). Koka virsmas saskarē ar pārtikas produktiem ieteicams izmantot:
- Bluķus - gaļas ciršanai;
 - Plauktus - siera gatavošanai;
 - Veltņus(ruļļus) - mīklas veltnēšanai un dažādu piedevu sasmalcināšanai;
 - Abras, kublus, maizes lāpstas (lizes), lāpstiņas, karotes, veidnes, galda virsmas maizes un konditorejas izstrādājumu veidošanai un griešanai, plātnes, plauktus un statīvus;
 - Dēļus augu valsts produktu (dārzeņu, augļu, sakņu, garšaugu un ogu) smalcināšanai (griešanai);
 - Mucas alum, vīnam, brendijam;
 - Irbulīšus un kociņus ēšanai, kociņus saldējumam un saldumiem;
 - Plātnes marmelādei, zefīram un konfektēm;
 - Citu aprīkojumu, ja tas nepieciešams tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai vai to nevar aizstāt ar citu materiālu
- 3.6.5. **Plīts** (elektriskā vai gāzes un/vai malkas). Tai jāatbilst visām ugunsdrošības prasībām. Ja tiek lietota malkas plīts, tad malkai ir jāatrodas speciāli šim nolūkam paredzētā vietā. Jānodrošina, lai malkas gruži nepiesārņotu pārtiku.
- 3.6.6. **Tvaika nosūcējs**. Virs plīts jābūt efektīvai tvaiku uzsūkšanas ierīcei, vēlams ar vairāku režīmu ventilatoru. Tai ir jābūt aprīkotai ar viegli tīrāmiem vai maināmiem sietiem/ filtriem, vai/un jābūt iespējai tīrīt ventilācijas šahtu.
- 3.6.7. **Ledusskapis un /vai saldējamās iekārtas**. Tam jābūt labā tehniskā stāvoklī, atbilstoša izmēra (viens vai vairāki), lai nodrošinātu ērtu, pārtikas drošuma prasībām atbilstošu novietošanu un temperatūras režīma uzturēšanu izejvielu un gatavo ēdienu glabāšanas laikā.
- 3.6.8. Uzglabājot pārtikas produktus, nodrošina, lai ēšanai gatavie produkti vai ēdieni nesaskaras ar jēlproduktiem – gaļu, zivīm, olām.
- 3.6.9. Uzglabājot pārtikas produktus ledusskapī/saldētavā ir jāievēro uz produktu iesaiņojuma vai etiķetes norādītie uzglabāšanas nosacījumi (temperatūra un uzglabāšanas ilgums, derīguma termiņš). Uzglabājot atvēsinātus un sasaldētus produktus, regulāri mēra temperatūru ledusskapī vai saldētavā un, ja nepieciešams, arī produktā saskaņā ar šī dokumenta 2. pielikumu. Ja vienā ledusskapī tiek glabāti produkti saimnieka ģimenei un viesu ēdināšanai, tad prasības attiecas uz visiem produktiem, kas atrodas ledusskapī/saldētavā.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- 3.6.10. Lai nodrošinātu temperatūras režīma kontroli, jābūt iespējai ledusskapī mērīt temperatūru – jābūt pieejamam vismaz vienam termometram, vēlams kalibrētam (verificētam). Ja tāda nav, tad saimniekam jāveic termometra testēšana (salīdzināšana) ar kalibrētu mērinstrumentu vai jāveic tā pārbaude, pamatojoties uz fizikas likumiem = ūdens vārīšanās temperatūra = 100°C un ledus kušanas temperatūra = 0°C. Ja konstatēta nobīde, tā jāiereģistrē “Temperatūras kontrole ledusskapī” žurnālā. Termometrs nedrīkst būt izgatavots no stikla, bet tam jābūt speciālam pārtikas aprītē izmantojamam termometram (plastikāta vai no cita speciāla materiāla). Lai nepieciešamības gadījumā mērītu temperatūru produkta iekšpusē, ieteicams adatas tipa termometrs. Temperatūras režīms tiek reģistrēts “Temperatūras kontrole ledusskapī” žurnālā (2. pielikums).
- 3.6.11. Visas iekārtas un darba instrumentus, kurus lieto jēlproduktu (gaļa, zivis, olas) apstrādei, rūpīgi mazgā. Ja iespējams, jēlproduktu un termiski sagatavotu produktu apstrādei izmanto atsevišķus darba instrumentus, kurus atbilstoši marķē (izmanto dažādas krāsas instrumentus, vai speciālie iezīmē). *Piemērs: jēlas gaļas griešanai nazis ar zaļu rokturi - termiski apstrādātai ar sarkanu.* Ja tomēr nazi vai citu darba instrumentu lieto dažādu produktu apstrādei, pēc mazgāšanas tos arī dezinficē.

3.7. Higiēnas prasības pārtikas transportēšanai

- 3.7.1. Saskaņā ar grozījumiem kas veikti Pārtikas aprites uzraudzības likumā, nav nepieciešams saņemt atļauju transportlīdzeklim, ar kuru pārvadā pārtiku.
- 3.7.2. Pārtikas pārvadāšanai izmanto tīrus un labā tehniskā stāvoklī uzturētus transportlīdzekļus.
- 3.7.3. Nefasētus pārtikas produktus pārvadā speciāli marķētos konteineros vai slēgtos traukos, kuri aizsargā pārtiku no piesārņošanas, tai skaitā no putekļiem.
- 3.7.4. Konteineram jābūt izgatavotam no materiāla (piemēram, plastmasas, kas domāta pārtikas produktiem), ko var viegli mazgāt un vajadzības gadījumā dezinficēt.
- 3.7.5. Neapstrādātas saknes un dārzeņus drīkst pārvadāt vaļējās koka kastēs vai maisos, atsevišķi no pārējiem pārtikas produktiem, nodrošinot produktu nepiesārņošanu.
- 3.7.6. Traukus vai konteinerus marķē ar uzrakstu (piemēram, “Pārtikai” vai, norādot konkrētos produktu nosaukumus), vai arī atzīmē citādi (piemēram, atšķirīgām krāsām vai ar speciālām uzlīmēm).
- 3.7.7. Pārvadājot pārtikas produktus no tirdzniecības vietas uz patērišanas vietu, ievēro/nodrošina to uzglabāšanas temperatūras režīmu:



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- Pārvadājot karstos ēdienus, ir jābūt speciāli pārtikas produktu pārvadāšanai konstruētiem termosiem, kas nodrošina vismaz + 60° C temperatūras saglabāšanu.
- Termiski apstrādātas atdzesētas pārtikas temperatūra ir jā saglabā līmenī +4° C (pirktajiem produktiem – pēc marķējuma), bet uz īsu laiku tā var pārvadāšanas laikā arī pacelties līdz +10° C, tāpēc izmanto aukstuma somas, termosus.
- Termiski apstrādātas sasaldētas pārtikas temperatūra pārvadāšanas laikā ir jā saglabā -18°C līmenī un zemāk, bet uz īsu laiku tā var pacelties līdz -12°C, tāpēc nepieciešama atbilstoša ierīces temperatūras uzturēšanai.

3.7.8. Lai nodrošinātu pārtikas produktiem nepieciešamo temperatūru, ieteicams pārvadāšanai izmantot speciālus konteinerus, kas dod “termosa” efektu.



4.nodaļa. PRASĪBAS DARBĪBĀM AR PĀRTIKU

4.1. Higiēnas prasības pārtikas produktiem

Pārtikas produktiem, kurus saimnieks audzē vai iegūst pats, jābūt drošiem un, lai realizētu produkciju vai gatavotu maltīti tūristiem no tās, saimniekam, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, sava darbības joma jāreģistrē Pārtikas veterinārā dienesta reģionālajā struktūrvienības nodaļā.

4.1.1. Iegādājoties pārtiku, izvēlas piegādātājus, kuri reģistrēti vai atzīti Pārtikas un veterinārajā dienestā. Pirms līgumu slēgšanas ar piegādātājiem vēlams iepazīties ar pārējo klientu atsauksmēm par uzņēmuma darbu, kā arī, ja iespējams, pārlicināties, vai uzņēmuma darbība rada pārlicību par iegādātās pārtikas drošumu. Tas nepieciešams, lai pārtikā nenonāktu produkti, kuru audzēšanas vai iegūšanas laikā pieļauts:

- nepareizi lietotas veterinārās zāles,
- nepareizi lietoti augu aizsardzības līdzekļi un minerālmēsli,
- vākti augi, kas auguši lielo ceļu malās,
- nezināmas (nepazīstamas) meža ogas un sēnes
- liellopu un cūku gaļa, kas kauta mājas apstākļos (jābūt kautai reģistrētās kautuvēs)

4.1.2. Lai izpildītu normatīvajos aktos noteikto prasību – nodrošināt pārtikas produktu izsekojamību, uzņēmumā veic pārtikas produktu reģistru “Produktu izsekojamības žurnālā” (skat. 3.pielikumu). Produktu izsekojamības žurnālā atzīmē tikai pašražotus pārtikas produktus vai tos, kuru iegādi apliecina EKA čeki vai citi attaisnojuma dokumenti, un kuros nav produkta nosaukuma. Stingrās uzskaites preču pavadzīmes-rēķini tiek reģistrēti atbilstoši LR pastāvošajam grāmatvedības likumam.

Produktu izsekojamības žurnālā norāda produkta iegādes datumu, derīguma termiņu, iegādes vietu, iegādes dokumenta numuru, produkta nosaukumu, daudzumu, iepakojumu, uzglabāšanas temperatūru.

Ja pārtikas produkti tiek piegādāti ar preču pavadzīmēm-rēķiniem, tad tās tiek reģistrētas un saglabātas atbilstoši grāmatvedības un finanšu organizācijas normatīvajiem aktiem.

Iegādājoties tirdzniecības vietās jau gatavu lietošanai fasētu pārtiku vai arī fasētus pārtikas produktus tālākai apstrādei (izejvielas maltītes pagatavošanai viesiem) ir jāpārlicinās:

- vai nav beidzies derīguma termiņš;
- vai tā ir marķēta atbilstoši noteikumiem, kas nosaka, ka preču marķējums atrodas labi redzamā vietā uz primārā iepakojuma vai uz attiecīgajai pārtikas precei pievienotas etiķetes. Par marķējuma atbilstību patiesajiem rādītājiem (derīguma termiņu, uzglabāšanas temperatūru) un fasējuma saturam, atbildīgs ir pārtikas uzņēmums, kas pārtiku ražojis, fasējis;



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- vai nav bojāts iepakojums;
- vai ar maņu orgāniem (redzi, tausti, ožu) nav konstatējamās pārtikas īpašību pasliktināšanās.

4.1.3. Augu izcelsmes produktu primārā ražošana un tieša piegāde gala patērētājam. Audzējot kultivētos augus vai vācot savvaļas ogas, augļus, riekstus, sēnes, kā arī bērzu un kļavu sulas, nodrošina kalendāra gadā tieši piegādāto produktu apjoma uzskaiti, dokumentējot informāciju par produktu nosaukumu, apjomu, ieguves vietu, laiku, lietotajiem biocīdiem un augu aizsardzības līdzekļiem, kā arī pēc Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonas pieprasījuma uzrāda uzskaites dokumentus. Augu izcelsmes produkti jāizlieto tūlīt pēc savākšanas vai jāuzglabā piemērotos apstākļos, kas nerada to bojāšanos vai īpašību pasliktināšanos. Ja šie pārtikas produkti tiek uzglabāti, tad ir jāatzīmē, kad tie savākti un novietoti uzglabāšanā. Tie, tāpat kā veikalā pirktie produkti, jāieraksta produktu izsekojamības žurnālā, norādot piegādātāju (arī sevi).

Maltītes pagatavošanai izmantojot savus privāti audzētos vai vāktos pārtikas produktus (saknes, dārzeņus, augļus, ogas, garšaugus u.c.), kā arī no tiem ražotos konservus¹ (ievārījumus, kompotus, sulas, skābētus kāpostus, gurķus u.c.), ir jābūt gatavošanas receptei. Ja kompotu/konservu gatavošanai tiek izmantoti metāla vāciņi, tad receptēs paredzētā sterilizācijas temperatūra + 80°C nenodrošina produkta nekaitīgumu - drošs sterilizācijas režīms = 120°C, tāpēc gatavot viesiem domātus konservus ar metāla vāciņiem nav atļauts, ja nevar nodrošināt šo temperatūru.

4.1.4. Prasības govs svaigpiena aprītei nelielos apjomos. Realizēt pašu ražotu vai iegādāties svaigpienu ir atļauts no piena ražotāja, kurš Pārtikas un veterinārā dienesta teritoriālajā struktūrvienībā ir saņēmis piena realizācijas atļauju.

4.1.5. Prasības olu piegādei nelielā apjomā. Dējējvistu, pērļu vistiņu, paipalu, tītaru, zosu, pīļu, baložu, fazānu un irbju olas iegādāties/realizēt atļauts no ražotāja, kura mājputnu ganāmpulks ir reģistrēts un saņēmis olu realizācijas atļauju.

4.1.6. Prasības medījamo dzīvnieku vai to gaļas aprītei. Medījumu gaļu realizēt vai iegādāties atļauts no piegādātāja, kurš medījumus apstrādā medījamo dzīvnieku apstrādes vietā, kas atzīta vai reģistrēta PVD un nomedītā dzīvnieka liemenis, tā daļas un subprodukti ir marķēti atbilstoši pārtikas aprīti regulējošo normatīvo aktu prasībām.

4.1.7. Prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielos daudzumos. Mājputnu un zaķveidīgo gaļu realizēt vai iegādāties atļauts no saimniecībām, kuru ganāmpulka novietnes un kaušanas telpas ir reģistrētas PVD.

¹ Var izmantot vadlīnijas „Augļu un dārzeņu konservu ražošana. Konservēšanas alternatīvās metodes” (2017. g.), kas publicētas Zemkopības ministrijas mājas lapā: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/01/11/51/vadlinijas_konservesanas_alternativas_metodes_08102017.pdf



- 4.1.8. Prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā. Svaigus zivju produktus atļauts realizēt vai iegādāties no zvejniekiem, kuriem ir zvejas atļauja (licence) un speciālā atļauja (licence) komercdarbībai zvejniecībā zvejai iekšējos ūdeņos vai Baltijas jūras un Rīgas jūras līča piekrastes ūdeņos vai no Pārtikas un veterinārajā dienestā reģistrētas vai atzītas zivju audzētavas, un kuri ir reģistrējušies PVD.

Pārtikas produktus (izejvielas, sastāvdaļas, pusfabrikātus un gala produktus) uzglabā apstākļos, kas novērš to bojāšanos un aizsargā no piesārņojuma. Produktus uzglabā atbilstošā temperatūrā, ja nepieciešams, slēgtos marķētos traukos.

4.2. Higiēnas prasības dzeramajam ūdenim

Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtību nosaka MK noteikumi Nr. 671 „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”.

Dzeramais ūdens nedrīkst saturēt mikroorganismus, parazītus un vielas tādā daudzumā (skaitā vai koncentrācijā), kas rada draudus patērētāju veselībai. Dzeramā ūdens nekaitīguma un kvalitātes prasības noteiktas šo noteikumu 1. pielikumā (1.; 2. punkts).

- 4.2.1. Dzeramā ūdens monitoringa tiek veikts ar mērķi nodrošināt patērētājiem nekaitīga un droša dzeramā ūdens piegādi. Dzeramā ūdens monitoringa veikšanu lauku tūrisma mītnē organizē un finansē lauku tūrisma mītnes saimnieks.
- 4.2.2. Dzeramā ūdens analīzes jāveic katrā lauku tūrisma mītnē, kur ražo pārtiku vai nodarbojas ar tās sagatavošanu, apstrādi un pasniegšanu - tāpat neatkarīgi no tā, vai maltīti gatavo un pasniedz saimnieks, pieaicināts pavārs vai viesi paši. Ja dzeramais ūdens tiek piegādāts pa centralizētām ūdensapgādes sistēmām, jāveic vienīgi kārtējais monitoringa. Ja izmanto dziļurbumu, aku u.c. – jāveic gan kārtējais, gan auditmonitorings, kā arī radioaktīvo vielu rādītāju monitoringa.
- 4.2.3. Dzeramais ūdens, kas tiek piegādāts pa centralizētām ūdensapgādes sistēmām:
- 4.2.3.1. Dzeramo ūdeni izmanto par pārtikas sastāvdaļu vai dzeramo ūdeni neizmanto par pārtikas sastāvdaļu, bet ražo pārtiku un nodarbojas ar tās sagatavošanu vai apstrādi, tai nonākot tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni (piemēram, mazgā produktus u.c.) – kārtējo monitoringa veic reizi 2 gados (Noteikumu Nr. 671 23., 23.3. punkts).
- 4.2.3.2. Dzeramo ūdeni izmanto tikai karsto dzērienu, piemēram, kafijas, tējas pagatavošanai vai neražo pārtiku un nenodarbojas ar tās sagatavošanu vai apstrādi, vai arī veic darbības ar pārtiku tai nenonākot tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni (piemēram, ēdienu pasniegšana, fasētu produktu



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- tirdzniecība, ēdienu uzsildīšana u.c.) – kārtējo monitoringu neveic (Noteikumu Nr. 671 22., 22.3. punkts).
- 4.2.3.3. Kārtējā monitoringa programma ar Veselības inspekciju nav jāaskaņo (Noteikumu Nr. 671 16. punkts), nosakāmie rādītāji noteikti Noteikumu Nr. 671 2. pielikuma 1.2 punktā.
- 4.2.3.4. Ja monitoringā konstatēta dzeramā ūdens neatbilstība – uzņēmums nedēļas laikā rakstiski informē Veselības inspekciju valsts pārvaldes pakalpojumu portālā, izmantojot e-pakalpojumu “Dzeramā ūdens testēšanas pārskatu iesniegšana Veselības inspekcijai” un PVD attiecīgo struktūrvienību (Noteikumu Nr. 671 45.3. punkts).
- 4.2.4. Dzeramais ūdens, kas tiek iegūts no dziļurbuma, akas u.c.:
- 4.2.4.1. Dzeramo ūdeni izmanto par sastāvdaļu vai tikai karsto dzērienu, piemēram, kafijas, tējas pagatavošana, ja gada vidējais diennakts piegādātā ūdens daudzums ir līdz 100 m³ (Noteikumu Nr. 671 15. punkts; 2. pielikuma 3. punkts (3.1., 3.2. punkts, 12. piezīme), 20.¹ punkts, 58. punkts, 3. pielikums):
- kārtējais monitorings – reizi gadā;
 - auditmonitorings – reizi gadā (Veselības inspekcija analīžu biežumu var samazināt, bet ne retāk kā līdz vienam paraugam sešu gadu laikposmā. Veselības inspekcija nosaka, kurus parametrus var nenoteikt audita pārbaudē);
 - radioaktīvo vielu rādītāju monitorings (radons, tritijs, indikatīvā doza) – veic tikai tad, ja uzsākta darbība ar jaunu ūdens piegādes avotu (58. punkts, 3. pielikums).
- 4.2.4.2. Dzeramo ūdeni neizmanto par pārtikas sastāvdaļu, bet ražo pārtiku un nodarbojas ar tās sagatavošanu vai apstrādi, tai nonākot tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni (piemēram, mazgā produktus u.c.) (Noteikumu Nr. 671 23. (23.2.) punkts):
- kārtējais monitorings – reizi divos gados;
 - auditmonitorings – nav jāveic;
 - radioaktīvo vielu rādītāju monitorings (radons, tritijs, indikatīvā doza) – veic tikai tad, ja uzsākta darbība ar jaunu ūdens piegādes avotu (58. punkts, 3. pielikums).
- 4.2.4.3. Monitoringa programma jāaskaņo ar Veselības inspekciju (Noteikumu Nr. 671 16. punkts). Kārtējā monitoringā nosakāmie rādītāji noteikti MK Noteikumu Nr. 671 2. pielikuma 1.2. punktā. Auditmonitoringā nosakāmie rādītāji noteikti MK Noteikumu Nr. 671 2. pielikuma 2. punktā.
- 4.2.4.4. Par monitoringa rezultātiem (atbilstošiem un neatbilstošiem) uzņēmums informē Veselības inspekciju valsts pārvaldes pakalpojumu portālā, izmantojot e-pakalpojumu “Dzeramā ūdens testēšanas pārskatu iesniegšana Veselības inspekcijai” un PVD attiecīgo teritoriālo struktūrvienību (MK Noteikumu Nr. 671 44., 45.3 punkts).
- 4.2.4.5. Ja rezultāti neatbilstoši – komersants nedēļas laikā rakstiski informē Veselības inspekciju un PVD attiecīgo struktūrvienību (MK Noteikumu Nr. 671 45.3. punkts).



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- 4.2.5. Dzeramo ūdeni lauku tūrisma mītnēs nodrošina tikai speciāli dzeramajam ūdenim domātos traukos vai ūdensvadā.
- 4.2.6. Ja dzeramais ūdens tiek uzglabāts speciālos traukos, tad pirms katras atkārtotas uzpildīšanas, traukus rūpīgi izmazgā un žāvē.
- 4.2.7. Dzeramo ūdeni klientiem var nodrošināt arī, iegādājoties no dzeramā ūdens piegādes firmām, kas to piegādā atbilstošā fasētā veidā (piemēram, Venden u.tml.), vai arī no centralizēta ūdensvada (ciematos, mazpilsētās).

4.3. Higiēnas prasības pārtikas atkritumiem

- 4.3.1. Pārtikas atkritumiem ierīko speciālu trauku ar vāku, kuru novieto virtuvē tā, lai tas nenonāktu saskarē ar izmantojamiem pārtikas produktiem un neradītu piesārņojuma draudus. Atkritumu tvertnēs atkritumu savākšanai izmanto plastmasas maisus. Piemērotāk ir izmantot atkritumu tvertnes, kuras var atvērt bez roku palīdzības, sevišķi pie roku mazgāšanas vietas.
- 4.3.2. Atkritumu tvertnes iztukšo katru dienu pēc darba pabeigšanas, vai biežāk, ja tas ir nepieciešams. Pēc iztukšošanas tvertni izmazgā un, ja nepieciešams, dezinficē, kā arī iekļāj tīru atkritumu maisu.
- 4.3.3. Atkritumus uzglabā tikai speciāli šim nolūkam paredzētās vietās.
- 4.3.4. Pārtikas atkritumus (izņemot dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumus), atkarībā no saimniecības specializācijas šķiro, lai, atkarībā no to veida, izbarotu mājlopiem vai mājputniem, vai kompostētu.
- 4.3.5. Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu atkritumus – gaļu, pienu, olas (gan no termiski apstrādās pārtikas, gan jēlajiem blakusproduktiem), kā arī cepšanai izmantoto eļļu kategoriski nedrīkst izmantot produktīvo mājdzīvnieku ēdināšanai, piemēram, cūku, vistu, zosu, pīļu, trušu, govju, kazu u.c. (izņemot kažokzvērus, kuru gaļu neizmanto cilvēku pārtikā). Nav ierobežota augu valsts blakus produktu izmantošana.
- 4.3.6. Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu atkritumus ir pieļaujams izbarot istabas mājdzīvniekiem, piemēram, sunim un kaķim.
- 4.3.7. Pārtikas un citu sadzīves atkritumu izvešanai nepieciešamības gadījumos ir jānoslēdz attiecīgs līgums ar sadzīves atkritumu savācēju firmu.



5.nodaļa. PRASĪBAS PERSONĀLAM

5.1. Ja lauku tūrisma mītnē ēdienu gatavošanā ir iesaistīts vairāk kā viens darbinieks, saimnieks nosaka darbus, kuros darbiniekam jāveic obligātā veselības pārbaude, un apstiprina šo darbu sarakstu.

Darbinieki tiek pieņemti darbā tikai pēc obligāto veselības pārbaudu veikšanas pie sava ģimenes ārsta un ģimenes ārsta atzinuma par atļauju strādāt pārtikas aprītē saņemšanas. Saimnieks apliecina ģimenes ārsta izdotā atzinuma kopiju un nodrošina tās uzglabāšanu.

5.2. Darbinieks nestrādā ar pārtiku gadījumos, ja ir sekojoši simptomi:

- caureja;
- vemšana;
- ādas, gļotādu vai acu ābolu dzelte, kas parādījusies nesen;
- paaugstināta ķermeņa temperatūra ar:
 - sāpēm kaklā;
 - iesnām;
 - klepu;
 - galvassāpēm;
 - ādas izsitumiem, kas parādījušies nesen;
- drudzis;
- ādas bojājums (t.sk. apdegums, brūce, augonis) ar iekaisumu vai sastrutojumu;
- strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna.

Ministru kabineta noteikumi Nr. 447 nosaka to infekcijas slimību sarakstu, ar kurām saslimušas vai inficētas personas un personas, par kurām ir radušās profesionāli pamatotas aizdomas, ka tās saslimušas vai inficējušās ar šo slimību, aizliegts strādāt pārtikas aprītē (sk. pielikumā).

5.3. Saimnieka un darbinieku pienākums, strādājot ar pārtiku, ir:

- veikt obligātās veselības pārbaudes, atsākot darbu pēc saslimšanas ar akūtu zarnu infekciju vai kā kontaktpersonai;
- nestrādāt ar pārtikas produktiem, ja ir jūtamas slimības pazīmes, un par katru saslimšanu ziņot saimniekam;
- ja gūst brūci vai ievainojumu, pārtraukt rīkoties ar pārtiku vai saskarties ar pārtikas kontaktvirsmām līdz brīdim, kamēr ievainojums ir apstrādāts un pilnībā nosepts ar droši nostiprinātu, ūdensnecaurlaidīgu plāksteri;
- ir iegādāta un atrodas viegli pieejamā vietā aptieciņa pirmās palīdzības sniegšanai;
- nesmēķēt telpās, kur rīkojas ar pārtiku;
- neklepot un nešķaudīt tieši uz pārtikas produktiem;
- strādājot ar pārtiku, nevalkā juvelierizstrādājumus (gredzenus, auskarus);
- izvairīties no stipru smaržu un krēmu lietošanas.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

5.4. Lauku tūrisma mītņu saimnieks (vai viņa algoti darbinieki), gatavojot maltīti viesiem, ievēro personīgo higiēnu un valkā tīru un piemērotu darba apģērbu, priekšautu vai speciālu tikai šim nolūkam šūtu tērpu.

5.5. Laba personīgā higiēna ir svarīgs priekšnoteikums drošas un nekaitīgas pārtikas aprītē. Kaitīgās baktērijas var būt uz vesela cilvēka ādas, mutē, deguna dobumā un citur, tāpēc ļoti būtiski ir regulāri mazgāt rokas. Rokas mazgā un nepieciešamības gadījumā dezinficē:

- pirms darba uzsākšanas;
- pēc darba pārtraukumiem;
- pēc tualetes apmeklējuma;
- pēc darba ar jēlo pārtiku;
- pēc ievainojumu un rētu apstrādes;
- pēc uzkopšanas darbiem;
- pēc darbībām ar atkritumiem;
- pēc citām netīrām darbībām.

5.6. Kopjot rokas, darbiniekiem jāievēro, lai nagi būtu īsi, nelakoti, tīri.

5.7. Lauku tūrisma mītnes saimnieks ir atbildīgs, lai personāls, kas veic darbības ar pārtiku, tiktu uzraudzīts, instruēts un apmācīts pārtikas higiēnas jautājumos atbilstoši veicamajam darbam. Darbiniekiem, kuriem ir profesionālā izglītība kādā no pārtikas nozares specialitātēm, higiēnas mācības nav nepieciešamas, pārējie darbinieki, stājoties darbā un atkārtoti vienu reizi trīs gados noklausās lekciju “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”. Gadījumos, ja darbinieks, kurš uzsāk darbu pārtikas aprītē, ir ieguvis profesionālo kvalifikāciju pārtikas nozarē, bet nav strādājis 3 gadus vai arī mācības ir beidzis ne agrāk kā pirms 12 mēnešiem, kurss ir jānoklausās tikai vienu reizi - stājoties darbā. Atkārtotas mācības nav nepieciešamas.



6.nodaļa. PRASĪBAS PĀRTIKAS PRODUKTU APSTRĀDES PROCESIEM

6.1. Pārtikas produktu (izejvielu) pieņemšana

- Ēdienu gatavošanai saimnieks izvēlas kvalitatīvas un drošas pašražotas vai savā saimniecībā iegūtas izejvielas/pārtikas produktus.
- Pasūtot rūpnieciski ražotus produktus, vizuāli izvērtē piegādātāja transporta līdzekļa tīrību un tā atbilstību piegādātā produkta transportēšanai. Šābu gadījumā lūdz uzrādīt transportlīdzekļa temperatūras reģistru, ja tiek piegādāta saldēta vai atdzesēta produkcija.
- Iegādājoties produktus veikalos vai vairumtirdzniecības bāzēs, ievēro visus produkta kvalitātes kontroles principus.
- Rūpnieciski ražotu produktu iepakojumam jābūt tīram, nebojātam. Produktiem piegādes/iegādes brīdī jābūt slēgtā tarā vai iepakojumā, lai izslēgtu piesārņošanu.
- Produktiem jāatbilst kvalitātes prasībām: nedrīkst būt jūtamas bojāšanās pazīmes; nav beidzies derīguma termiņš, ir darījumus apliecinoši dokumenti un atbilstošs marķējums, kas, līdz ar citu nepieciešamo informāciju norāda arī ražotāju un izplatītāju (firmas vai z/s nosaukums, adrese).
- Temperatūra piegādes/iegādes brīdī (pārbaudīt vitrīnas termometru rādījumu) atdzesētiem un saldētiem produktiem nedrīkst būt augstāka par ražotāja noteikto uzglabāšanas temperatūru (norādīta uz marķējuma).
- Pēc produktu pieņemšanas/iegādes tos pēc iespējas ātrāk novieto atbilstošās temperatūrās, lai izsargātos no mikroorganismu vairošanās un produktu piesārņošanās.
- Arī uzglabājot pārtikas produktus - jānodrošina temperatūra, kādu noteicis ražotājs.

6.1.1. Piegādātā pārtika tiek atzīta par realizācijai nederīgu, ja:

- var konstatēt (vizuāli, pēc taustes un smaržas) redzamas, jūtamas bojāšanās pazīmes;
- ir beidzies derīguma termiņš;
- nav atbilstoša marķējuma vai pavaddokumentu, kas apliecina izcelsmi;
- neatbilst kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem.

6.2. Pārtikas produktu atkausēšana (atladināšana)

6.2.1. Saldētus dārzeņus termiski apstrādā, iepriekš neatkausējot.

Saldētas ogas un augļus, kas paredzēti svaigam patēriņam, atkausē slēgtā traukā virtuves temperatūrā

6.2.2. Saldētus gatavus ēdienus un dzīvnieku izcelsmes izejvielas atkausē:

- Ledusskapī, kura temperatūra ir +4° C vai zemāka;
- Zem tekoša dzeramā ūdens, kura temperatūra nav augstāka par + 21° C, laika periodā, kas nepārsniedz 4 stundas;



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- Mikroviļņu krāsnī, pēc tam turpinot ēdiena siltumapstrādi (cepšanu, vārīšanu) turpat vai uz plīts, cepeškrāsnī utt.

6.2.3. Atkausējot pārtikas produktus, ledusskapī tos novieto apakšējā plauktā, lai nepieļautu citu pārtikas produktu piesārņošanu no pilošām izejvielām. Atkausējot virtuves temperatūrā, atkausēšanas laika periods nedrīkst pārsniegt 4 stundas, lai nepieļautu mikroorganismu vairošanos uz produktu virsmas. Atkausējot pārtikas produktus, nodrošina to aizsardzību pret piesārņošanu, izmantojot slēgtus traukus vai atbilstošu iepakojumu.

6.3. Ēdienu gatavošana

6.3.1. Ēdienu gatavošana notiek saskaņā ar saimnieka sagatavoto un izstrādāto tehnoloģisko dokumentāciju – ēdienu gatavošanas receptēm, kurās jānorāda izmantojamie pārtikas produkti (sastāvdaļas), nepieciešamais daudzums, kā arī ēdiena gatavošanas darbību secība. Receptēs norāda arī gatavā produkta iznākumu, tā pasniegšanas temperatūru un, ja nepieciešams, uzglabāšanas laiku un apstākļus.

6.3.2. Ēdienu gatavošanai drīkst izmantot gan saimnieka paša sastādītas ēdienu receptes, gan arī izmantot dažādos literatūras avotos publicētās ēdienu pagatavošanas receptes. Īpaši ieteicams ir Valdes Kozules izstrādātais mācību līdzeklis 4 daļās “Uzturs” (izdots Latvijas Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības atbalsta centrā Ozolniekos (1998 – 2004).

6.3.3. Izejvielu produktos var būt dažādi mikroorganismi, kas darba gaitā var nokļūt uz personāla rokām, darba virsmām, iekārtām un inventāra, tāpēc jā rūpējas, lai tie nenokļūtu gatavā pārtikā. Jāizvairās no produktu savstarpējās piesārņošanās (jēlprodukti nedrīkst saskarties kopā ar gatavo ēdienu). Darbības ar šiem pārtikas produktiem ir jāsadala telpā vai laikā.

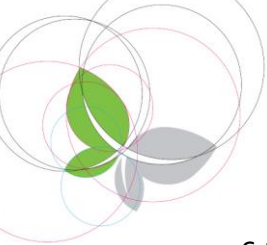
6.3.4. Pirms produktu apstrādes veic rūpīgu produktu mazgāšanu. Produktu mazgāšanu veic izlietnē zem tekoša dzeramā ūdens strūkļas.

6.3.5. Gatavojot ēdienus, seko, lai sagatavošanas process būtu pēc iespējas īss un lai produkti pēc iespējas īsāku laika periodu atrastos virtuves temperatūrā.

6.3.6. Siltumapstrādes procesu jāveido, lai maksimāli saglabātu pārtikas produktu uzturvērtību. Ieteicamo termiskās apstrādes ilgumu skat. 4. pielikumā.

6.3.7. Cepšanai jālieto tauki un eļļas, kas speciāli paredzēti šim nolūkam; taukus un eļļas cepšanas procesā nedrīkst pārkarsēt – tos nedrīkst karsēt virs + 180° C.

6.3.8. Karsēti tauki un eļļa var būt bīstami patērētāju veselībai. Cepšanai izmantojamo tauku un eļļas kvalitāti ir regulāri jāpārbauda – jānovērtē to smarža, garša, kā arī krāsa – cepšanai lietotie un vairs nederīgie tauki un eļļa nekavējoties jānomaina.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- 6.3.9. Ja ēdienu gatavošanai vai kā piedeva (kafijai, uzpūtenim utt.) tiek lietots nepasterizēts piens, to pirms pasniegšanas uzvāra un atdzesē.
- 6.3.10. Ja termiski sagatavotie – grilētie, restētie, ceptie, blanšētie, vārītie, sautētie – produkti nav paredzēti tūlītējam patēriņam – tūlīt pēc siltumapstrādes jāseko ātram atdzesēšanas procesam.
- 6.3.11. Lai garantētu gaļas izstrādājumu kulinārijas gatavību, cepšanas procesā (uz pannas) vēlams kontrolēt termiskās apstrādes procesa efektivitāti:
- izmantojot 4. pielikumā dotos apstrādes ilgumus (fiksējot apstrādes sākumu);
 - izmantojot divpakāpju termiskās apstrādes metodi – apcep uz pannas un liek sautēties cepeškrāsnī. Tas īpaši ieteicams ēdieniem, kas gatavoti no maltās gaļas un vistas gaļai;
 - ar adatveida termometru izlases veidā mērot temperatūru pārtikas produktu iekšienē. Vēlams, lai produktu iekšējā temperatūra termiskās apstrādes procesa laikā nebūtu zemāka par + 75° C.
- 6.3.12. Ēdieni, kuru sagatavošanas tehnoloģija (recepte) paredz īslaicīgu siltumapstrādi (buberts, vaniļas mērce, peldošas salas, steiks u.c), tiek gatavoti tūlītējam patēriņam un nav pieļaujama to glabāšana.

6.4. Atdzesēšana pēc siltumapstrādes

Atdzesējot pārtikas produktus un gatavos ēdienus, piemēram, gaļu u.c. produktus salātiem, saldajiem ēdieniem u.c., ir jāveic ātra atdzesēšana pēc siltumapstrādes.

- 6.4.1. Atdzesēšanas procesā temperatūra produkta centrā jāsamazina no + 60° C līdz + 10° C ne ilgāk kā 2 stundu laikā. Produktu pēc atdzesēšanas nekavējoties ievieto ledusskapī un uzglabā temperatūrā + 4° C (ja temperatūra paaugstinās virs +8°C, nekavējoties veic korektīvās darbības saskaņā ar 5. pielikumu).
- 6.4.2. Ja atdzesēšana norisinās pārāk lēni, var sākt vairoties mikroorganismi.
- 6.4.3. Lai produktus paspētu atdzesēt īsā laikā, veic to sadalīšanu mazākās porcijās, izmanto ūdens (ledus) vannu, aukstuma elementus utt.
- 6.4.4. Atdzesēšanas laikā nodrošina produktu aizsardzību pret piesārņojumu.
- 6.4.5. Pēc atdzesēšanas produktus smalcina vai sadala porcijās, pārtiku nekavējoties pasniedz patēriņam vai arī novieto ledusskapī.
- 6.4.6. Uzglabāšanas laikā veic temperatūras kontroli ledusskapī un reģistrē to temperatūras kontroles žurnālā.
- 6.4.7. Atdzesētu ēdienu uzglabāšanas laiks + 4°C temperatūrā nedrīkst pārsniegt 5 dienas, ieskaitot sagatavošanas un patēriņa dienu. Ja temperatūra



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

paaugstinās virs $+8^{\circ}\text{C}$, nekavējoties veic korektīvās darbības saskaņā ar 5. pielikumu. Ja ēdiens pēc atdzesēšanas tiek uzglabāts vairākas dienas, tam pievieno zīmīti par sagatavošanas datumu un derīguma termiņu.

6.4.8. Ēdienus, kas bijuši servēti uz galda, un ēdienu pārpalikumus nedrīkst atkārtoti atdzesēt/sildīt un lietot (piem., banketos, svinībās).

6.5. Sasaldēšana, tostarp arī pēc siltumapstrādes

6.5.1. Ja nepieciešams, veic produktu sasaldēšanu. Iegādāto produktu, tostarp uz vietas iegūto (ogas, dārzeņi, sēnes) sasaldēšanu veic tūlīt pēc to iegādes vai iegūšanas. Pusfabrikātu vai gatavo ēdienu sasaldēšana jāveic tūlīt pēc to sagatavošanas, tik ātri un efektīvi, cik vien iespējams. Sasaldēta pārtika ir jāuzglabā temperatūrā zem -18°C . Uzglabāšanas laikā veic temperatūras kontroli ledusskapī un reģistrē to temperatūras kontroles žurnālā.

6.5.2. Sasaldētu pārtiku var atļaidināt temperatūrā, kas vienāda vai zemāka par $+4^{\circ}\text{C}$, bet uzglabāt ne ilgāk kā piecas dienas. Atļaidinātus pārtikas produktus nedrīkst no jauna sasaldēt.

6.5.3. Uz vietas sasaldētiem pārtikas produktiem norāda:

- produkta nosaukumu
- produkta iegādes datus (pavaddokumenta Nr. vai saņemšanas datums vai ieraksts reģistrā) vai sagatavošanas datumu pusfabrikātiem un gataviem ēdieniem,
- derīguma termiņu.
- un citu nepieciešamo informāciju;

Var izmantot Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos, kas publicētas Zemkopības ministrijas mājas lapā <https://www.zm.gov.lv/partika/statiskas-lapas/partikas-higiena?nid=650#jump>.

6.6. Ēdienu uzsildīšana (uzkarsēšana)

Atbilstoši sagatavotus un atdzesētus (sasaldētus) ēdienus pirms pasniegšanas var uzkarsēt. Ēdienu uzkarsēšana ir jāveic pēc iespējas ātri, lai pārtika strauji izklūtu no riskantajām temperatūras zonām ($+10^{\circ}\text{C}$ - $+60^{\circ}\text{C}$). Uzkarsēšanas laikā temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz vismaz $+75^{\circ}\text{C}$. Uzsildītās pārtikas temperatūru pārbauda ar adatas veida termometru.

6.7. Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un ēdienu pasniegšana

Realizēt klientiem drīkst tikai kvalitatīvus un drošus pārtikas produktus un gatavos ēdienus. Atsevišķi pārtikas produkti ir alergēni (skat. 6. pielikumu), tāpēc cilvēkiem ar pārtikas alerģiju jābūt sevišķi uzmanīgiem, izvēloties produktus un ēdienus, ko iekļaut ēdienkartē. Ja nepieciešams, ēdienu pasniegšanas laikā viesiem jāsniedz informācija par ēdienu sastāvdaļām un pagatavošanas metodēm. Alerģēni var būt rūpnieciski ražoto pārtikas produktu sastāvā, tāpēc jāņem vērā arī marķējumā



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

norādītā informāciju. Viesi vienmēr jāinformē par ģenētiski modificētu pārtikas produktu izmantošanu ēdienu sastāvā.

Par nefasētu pārtiku, ko piedāvā bez iesaiņojuma, tostarp gataviem ēdieniem, obligāti rakstiski ir jābūt norādītam nosaukumam un vielām vai produktiem, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību. Pārējo informāciju par produktu/ēdienu ēdināšanas uzņēmumi var sniegt mutiski, ja kaut kur ir izvietota norāde, kur un kādā veidā šo informāciju var saņemt. Rakstiski obligāti jānorāda:

- produkta/ēdiena nosaukumu;
- vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesību, kā noteikts regulas Nr. 2011/1169 9. panta 1. punkta "c" apakšpunktā;
- minimālo derīguma termiņu vai, ja prece ātri bojājas, norādi ar datumu "izlietot līdz .." (var nepiemērot sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi);

Sīkāka informācija MK noteikumos Nr. 595 „Prasības informācijas sniegšanai par nefasētu pārtiku” (20.10.2015.)

Vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesību, norāda sekojošā veidā:

- norādot visas produkta, ēdiena sastāvdaļas, vielu vai produktu, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, nosaukumi ir izcelti ar rakstzīmju formatējumu, līdz ar to tie skaidri atšķiras no pārējo sastāvdaļu saraksta, piemēram, ar rakstzīmju izmēru, stilu vai fona krāsu;
- ja nav sastāvdaļu saraksta, minētajās norādēs iekļauj vārdu “satur”, kam seko vielu vai produktu, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, nosaukumi.
- Minētās vielas vai produktus var nenorādīt, ja produkta nosaukumā ir skaidra norāde par attiecīgo vielu vai produktu.

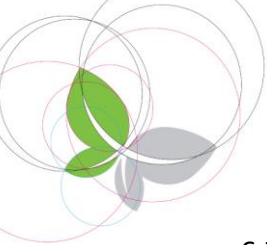
6.7.1 Pārtika tiek atzīta par realizācijai nederīgu, ja:

- var konstatēt (vizuāli, pēc taustes, smaržas vai garšas) redzamas, jūtamas bojāšanās pazīmes;
- ir beidzies derīguma termiņš;
- neatbilst kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem.

6.7.2 Gatavos karstos ēdienus pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par + 60°C.

6.7.3 Gatavos aukstos ēdienus jāuzglabā temperatūrā +4°C (ja temperatūra ir augstāka par + 8°C veikt nepieciešamās korektīvās darbības. Skatīt pielikumu Nr.5).

6.7.4 Apkalpojot seminārus vai svinības, ēdienus uz galda novieto īsi pirms ēdienreizes, servē nelielos traukos, lai nodrošinātu ēdiena (salātu, gaļas, zivju uzskodu u.t.t) kvalitāti un nekaitīgumu. Ieteicams organizēt apkalpošanu tā, lai ēdienus var regulāri papildināt un tie uz galda (istabas temperatūrā) neatrodas ilgāk kā 2-3 stundas.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- 6.7.5 Visa veida pārtikas produkti, kuri nav patērēti paredzētajā laikā, ir jāiznīcina (skat. šo vadlīniju sadaļu par pārtikas atkritumiem). Tos nedrīkst atkārtoti uzkarstēt, tos nedrīkst uzglabāt, veicot atdzesēšanu vai sasaldēšanu.



7. nodaļa. PAŠKONTROLES SISTĒMAS IZVEIDE

Kad uzņēmumā ir nodrošināti nepieciešamie priekšnosacījumi labas higiēnas prakses ieteikumu izpildei, izstrādā uz HACCP principiem balstītu paškontroles sistēmu. Lai analizētu potenciālos riskus, veic šādus pasākumus:

- potenciālās bīstamības izvērtējums katrā pārtikas aprites posmā (produktu transportēšana, saņemšana, gatavošana, uzglabāšana, pasniegšana);
- kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana;
- kontroles limitu noteikšana;
- uzraudzības procedūru noteikšana;
- korektīvās darbības;
- dokumentācija.

Darbiniekam, kas kādā pārtikas aprites posmā vada uzņēmuma pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu, nepieciešams dokuments, kurš apliecina darbinieka zināšanas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā. Ja saimnieks ir personīgi atbildīgs par pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu, viņam jāiegūst apliecinājums (apliecība vai sertifikāts) par apmācības veikšanu.

7.1. Potenciālo riska cēloņu analīze katrā tehnoloģiskā procesa posmā.

7.1.1. Izšķir šādus pārtikas piesārņojuma veidus:

- Bioloģiskais – patogēnās baktērijas, to toksīni, raugi, pelējuma sēnes, parazīti.
- Ķīmiskais – smagie metāli, tīrīšanas līdzekļi, pārtikas piedevas, minerālmēsļu atliekas, pesticīdu atliekas, mikotoksīni, indīgie augi un sēnes u.c.
- Fizikālais – stikla, metāla, iepakojamā materiāla gabaliņi, personāla greznumlietas, pogas, mati, cigarešu atliekas, grauzēji, insekti, grauzēju spalvas, koka gabaliņi u.c.

7.1.2. Bīstamākais no pārtikas piesārņojuma veidiem ir mikrobioloģiskais, jo baktērijas var neradīt produkta ārējā izskata būtiskas izmaiņas un nav ar acīm saskatāmas, bet to vairošanās norit ļoti strauji un tām piemīt spēja veidot toksīnus.

7.1.3. Baktēriju augšanu un toksīnu veidošanos ietekmē:

- temperatūra – optimālā baktēriju augšanas temperatūra ir + 37° C, bīstamā temperatūras zona ir no + 10° C līdz + 60° C;
- pārtikas produktu sastāvs baktēriju vairošanos īpaši veicina – augsts olbaltumvielu saturs – baktēriju augšanai nepieciešamās barības vielas ir gaļā, zivīs, pienā, olās un to izstrādājumos, salātos ar krējumu un majonēzes mērcēm u.c.;
- mitrums – mikroorganismu šūnas spēj uzņemt barības vielas tikai ūdenī izšķīdušā veidā;



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- laiks – baktērijas vairojas dubultojošies katrās 10 – 20 minūtēs. Pie labvēlīgiem apstākļiem nepieciešamas 4 stundas, lai baktērijas savairotos tādā daudzumā, kas rada risku cilvēka veselībai;
- vide – lai baktērijas vairotos, skābuma pakāpei jābūt 4,6 vai augstākai (ja pH 7 – produkts ir neitrāls; ja pH augstāks par 7 – bāzisks, ja zemāks par 7 – skābs). Vairumam pārtikas produktu pH ir 7 vai mazāks;
- gaisa skābeklis – lielākai daļai mikroorganismu, kas bojā pārtiku, ir nepieciešams skābeklis, tāpēc jārada tādi uzglabāšanas apstākļi, lai produktiem pēc iespējas mazāk piekļūtu gaiss.

7.1.4. Produktus (ēdienus), kuri ir labvēlīga vide patogēno mikroorganismu izdzīvošanai un attīstībai vai kuri salīdzinoši bieži izraisa pārtikas izcelsmes saslimšanas, sauc par potenciāli bīstamiem produktiem (ēdieniem). Tie ir :

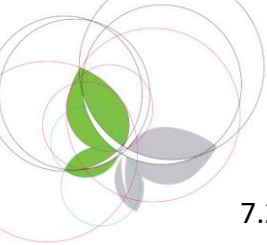
- gatavie gaļas un putnu gaļas izstrādājumi un ēdieni (īpaši maltas gaļas ēdieni, pastētes, galerti);
- gatavie zivju izstrādājumi un ēdieni;
- gatavi lietošanai uzturā jūras produkti (garneles, moluski, krabji u.c.);
- gatavie olu ēdieni, kuros izmantotas jēlas olas un olas ar minimālu siltumapstrādi (krēmi, buberti, pudiņi);
- piens un piena produkti;
- cieti saturoši produkti, kuri ir termiski sagatavoti – rīsu un citu putrainu, makaronu ēdieni;
- salāti ar krējumu un majonēzi, sviestmaizes;
- konditorejas izstrādājumi ar krēmu.

7.1.5. Reāla bīstamība pārtikas piesārņojumam var rasties šādos apstākļos:

- uzņēmumā saņemtās izejvielas var saturēt kaitīgos mikroorganismus, bīstamas ķīmiskas vielas (piemēram, augu izcelsmes produktos var būt pesticīdu atliekas vai smago metālu sāļi), vai arī fizisku piesārņojumu;
- var notikt gatavo ēdienu piesārņošanās gatavošanas laikā no jēlas pārtikas, personāla, netīrām darba virsmām, kaitēkļiem, grauzējiem, atkritumiem;
- patogēnie mikroorganismi var vairoties un veidot toksīnus produktu uzglabāšanas procesa laikā, ja netiek nodrošināta atbilstoša temperatūra un uzglabāšanas apstākļi;
- patogēnie mikroorganismi var vairoties atkausēšanas un atdzesēšanas procesa laikā, ja netiek nodrošināti atbilstoši apstākļi un produkti ilgstoši atrodas bīstamās temperatūras zonā;
- mikroorganismi vai to toksīni var izdzīvot pēc termiskās apstrādes procesa, ja nav sasniegta atbilstoša produkta iekšējā temperatūra.

7.2. Kritisko kontroles punktu un kontroles limitu noteikšana

7.2.1. Izanalizējot potenciālos riskus, saimnieks nosaka punktus, kuros pastāv reālas bīstamības pārtikas piesārņojumiem – nosaka kritiskos kontroles punktus.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

7.2.2. Saimnieks nosaka kritiskos kontroles punktus un procedūras pārtikas novēršanai, vadoties no 5.pielikuma tabulas “Riska analīze kritiskajos kontroles punktos”, izvēloties tos posmus, kas attiecas uz saimnieka situāciju. Lielākais piesārņojuma risks ir saistīts tieši ar pārtikas produktu iegādi, ēdienu gatavošanu, atkausēšanu, atdzesēšanu, uzsildīšanu un uzglabāšanu noteiktās temperatūrās.

7.2.3. Saimnieks veic kontroli saskaņā ar 5.pielikuma tabulas sadaļu “kontroles limiti”. Kontroles limitiem ir jābūt mērāmām vērtībām:

- laiks;
- temperatūra;
- piesārņojuma līmenis (ķīmiskais, mikrobioloģiskais, fizikālais)

Piemēri:

- *Sasaldētus pārtikas produktus uzglabā temperatūrā – 18° C vai zemākā;*
- *Produktus uzglabā slēgtos traukos ar skaidri saskatāmu marķējumu utml.*

7.3. Korektīvo darbību noteikšana

7.3.1. Korektīvo darbību noteikšana nozīmē noteikt tādas darbības un procedūras, kas jāveic, lai atjaunotu kontroli kritiskajos kontroles punktos un nepieļautu potenciāli bīstamu produktu nonākšanu pie patērētāja.

7.3.2. Katrā kritiskajā kontroles punktā ir jānosaka viegli saprotamas un realizējamas darbības, norādot atbildīgo personu par to veikšanu.

7.3.3. Ja korektīvās darbības noteiktā situācijā tiek veiktas, tad to dokumentē īpašā žurnālā.

7.3.4. Atbilstošā situācijā Saimnieks var noteikt šādas korektīvās darbības:

- atteikties no neatbilstošu produktu pieņemšanas, informējot par to piegādātāju. To var veikt gadījumos, kad:
 - produktu iepakojums ir bojāts un rodas šaubas par produkta nekaitīgumu;
 - ir neatbilstoša produkta iekšējā temperatūra (piemēram, ja firma piegādā gatavu silto ēdienu, vai arī saldētus produktus u.tml.)
 - nav atbilstošs marķējums;
 - beidzies derīguma termiņš;
 - jūtamas bojāšanās pazīmes.
- Ja aukstuma iekārtas temperatūra ir augstāka par noteikto, pārvietot produktus citā aukstuma iekārtā un veikt iekārtas remontu vai nomaiņu.
- Veikt atkārtotu telpu uzkopšanu, ja vizuāli redzams, ka telpas ir netīras.
- Izņemt produktus no apgrozības, ja redzamas bojāšanās pazīmes.
- Izņemt produktus no apgrozības, ja tie ilgāk kā 4 stundas uzglabājušies bīstamās temperatūras zonā (+10 °C - +60° C).
- Pagarināt termiskās apstrādes laiku, ja produktā nav atbilstoša iekšējā temperatūra (+75°C), pārskatīt tehnoloģisko procesu.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

- Sadalīt ēdienu mazākās porcijās atdzesēšanas procesā, lai atdzesētu 2 stundu laikā no +60°C līdz +10° C.

7.4. Uzraudzības procedūras un kontrole, kritiskie kontroles punkti (KKP), dokumentēšana

Uzraudzību veic saskaņā ar 5. pielikuma parauga tabulu “Riska analīze kritiskajos kontroles punktos” un veidlapām (2.;3. pielikums).

- 7.4.1. Noteikto uzraudzības pasākumu dokumentēšanai nepieciešams izstrādāt noteikta parauga veidlapas. Saimnieks savā darbībā var izstrādāt savas vienkāršas veidlapas kontroles mērījumu veikšanai vai arī izmantot šo vadlīniju pielikumos sniegtās veidlapas:
- Saimnieks iekārto produktu izsekojamības žurnālu (sk. 3.pielikumu).
 - Saimnieks iekārto ledusskapju temperatūras kontroles žurnālu (sk. 2.pielikumā) un atzīmē tajā fiksētos datus.
 - Saimnieks izvērtē iespējamos riska kritiskos punktus un nosaka darbības riska novēršanai (sk. 5. pielikumu).
 - Saimnieks izstrādā telpu un iekārto tīrīšanas grafiku.
 - Saimnieks izstrādā laika grafiku virtuves lietošanai, ja tā ir paredzēta ēst gatavošanai pašu ģimenei un ēdiena gatavošanai viesiem.
 - Ja ir vairāki darbinieki, iekārto darbinieku veselības pārbaudes žurnālu, kurā reģistrē pārbaudes datumus.
- 7.4.2. Ne retāk kā reizi gadā saimnieks izvērtē paškontroles sistēmu, KKP un korektīvo darbību un uzraudzības pasākumus, nepieciešamības gadījumā veic attiecīgas izmaiņas Riska analīzes sarakstā.
- 7.4.3. Paškontroles sistēmas izvērtēšanu un nepieciešamo precizēšanu veic arī tad, ja mainījies produktu sortiments, uzņēmuma tehnoloģiskais aprīkojums, apkalpošanas veids u.c. nosacījumi.

Vadlīnijas apstiprinātas ar LLTA „Lauku ceļotājs” valdes lēmumu no 10.08.2005:

Asnāte Ziemele, Asociācijas prezidente / 16.08.2005

Saskaņots Pārtikas un Veterinārajā Dienestā:

Vinets Veldre, PVD ģenerāldirektors /



"Lauku tūrisma mītnē kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs". "Lauku ceļotājs", 2007 (atjaunots 2021).

LLTA "Lauku ceļotājs" 2007. gadā izdarītās izmaiņas "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

1. "Ministru kabineta noteikumi Nr. 269 "Higiēnas prasības pārtikas aprītē " nomainīts ar "Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 852/2004".
2. 1.nodaļa. Izmantotie termini - papildināti ar definīcijām no regulas (EK) Nr. 852/2004 2.panta.
3. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.1 Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.

Sandra Grunde, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētājas p.i.

Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā

PVD ģenerāldirektors

LLTA "Lauku ceļotājs" 2011. gadā aprīlī izdarītās izmaiņas "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

1. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.1 Eiropas savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.
2. Izdarīti labojumi "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":
 - 2.nodaļā – 2.1.; 2.2.; 2.3.; 2.4.; 2.5.
 - 3.nodaļā – 3.5.; 3.6.; 3.7.
 - 4.nodaļā – 4.1.; 4.2.
 - 5.nodaļā – 5.2.
 - 6.nodaļā – 6.1.; 6.7.
 - 7.nodaļā

Labojumi izdarīti saskaņā ar grozījumiem Latvijas Republikas normatīvajos aktos.

Asnāte Ziemeļe, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētāja.



Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā

LLTA "Lauku ceļotājs" 2016. gada janvārī izdarītās izmaiņas "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

1. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.1 „Eiropas savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.

2. Izdarīti labojumi "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

4.nodaļā – 4.2.5.

5.nodaļā – 5.7.

6.nodaļā – 6.1.; 6.1.1.;6.5.3.;6.7.

7.nodaļā

Labojumi izdarīti saskaņā ar grozījumiem Latvijas Republikas normatīvajos aktos.

Asnāte Ziemeļe, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētāja.

Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā

LLTA "Lauku ceļotājs" 2021. gada aprīlī izdarītās izmaiņas "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

1. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.1 „Eiropas savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.

2. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.7 „Infekcijas slimības, ar kurām saslimušās vai inficējušās personas vai personas, par kurām ir radušās aizdomas par saslimšanu vai inficēšanos, aizliegts nodarbināt darbos, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai” - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.

3. Izdarīti labojumi "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

4.nodaļā – 4.1.3.; 4.2.

5.nodaļā – 5.1.; 5.2.; 5.3; 5.7.

Labojumi izdarīti saskaņā ar izmaiņām Latvijas Republikas normatīvajos aktos un ar pārtikas higiēnu saistītajos dokumentos.

Asnāte Ziemeļe, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētāja.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā



“Lauku tūrisma mītnē kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).



**LATVIJAS REPUBLIKA
PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS**

Peldu iela 30, Rīga, LV-1050, Latvija • Tālrunis 67095230 • Fakss 67322727 • E-pasts: pvd@pvd.gov.lv

Rīgā

18.05.2011. Nr. 1-13/900
Uz _____ Nr. _____

LĒMUMS

par Labas higiēnas prakses vadlīniju projekta saskaņošanu

Izsniegts „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” projekta izstrādātajam Latvijas lauku tūrisma asociācijai „Lauku ceļotājs”, Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046

apliecinot, ka

„Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”

- atbilst
 - neatbilst

Zemkopības ministrijas izstrādātajai Labas higiēnas prakses vadlīniju struktūrai, Eiropas Parlamenta un Padomes regulas Nr.852/2004 un citu normatīvo aktu prasībām.

Pielikumā: Labas higiēnas prakses (LHP) vadlīniju izvērtēšanas protokols uz 1 lapas.

Lēmumu var pārsūdzēt mēneša laikā zemkopības ministram.

Ģenerāldirektors

M.Balodis

Melngaile, 67027441

PVD

Forma DV-1



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

LABAS HIGIĒNAS PRAKSES (LHP) VADLĪNIJU PROJEKTA

IZVĒRTĒŠANAS PROTOKOLS

LHP vadlīniju izstrādātājs: Latvijas lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”,
Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046

LHP vadlīniju nosaukums: „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”

Izvērtēšanas datums: no 09.05.2011. līdz 13.05.2011.

Izvērtēšanas rezultāti

Labas higiēnas prakses vadlīniju projekts izstrādāts, ievērojot lauku tūrisma specifiku. Jaunais vadlīniju projekts izstrādāts, balstoties uz Latvijas lauku tūrisma asociācijas „Lauku ceļotājs” vadlīnijām „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” (izdotas 2005.gadā, pilnveidotas 2007.gadā) un ievērojot aktuālās izmaiņas Eiropas Savienības (ES) un Latvijas likumdošanas aktos.

Labas higiēnas prakses vadlīnijās sniegta pārtikas aprītē un lauku tūrisma mītnēs aktuālo termiņu skaidrojums. Vadlīnijās izskaidrota lauku tūrisma mītnes saimnieka atbildība par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu, ņemot vērā maltītes gatavošanas vietu, maltītes gatavotāju un izmantotās izejvielas. Normatīvo aktu piemērošana paskaidrota, sniedzot konkrētus piemērus.

Vadlīniju dokumentā raksturotas vispārējās higiēnas prasības telpām, iekārtām, aprīkojumam un personālam, kā arī analizēti pārtikas piesārņojuma avoti un raksturotas piesārņojuma kontroles procedūras. Vadlīnijās sniegti padomi HACCP principu vienkāršotai piemērošanai lauku tūrisma mītnēs. Vadlīniju pielikumā norādīti ES un Latvijas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs. Atsevišķi vadlīniju pielikumi izstrādāti par temperatūras kontroli ledusskapī, pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanu, pārtikas termiskās apstrādes veikšanu, riska analīzi kritiskajos kontroles punktos, pārtikas alergēniem, ieteicamajiem atvēsināto un saldēto produktu uzglabāšanas laikiem un infekcijas slimībām, kuru gadījumā aizliegts iesaistīties ēdienu gatavošanā un pasniegšanā. Vadlīniju sastāvā ir pārtikas uzņēmuma reģistrācijas vai atzīšanas pieteikuma paraugs.

Slēdziens

Vadlīniju projekts „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” tiek rekomendēts saskaņošanai.

LHP vadlīniju projektu izvērtēja

Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļas vecākā eksperte
Aija Melngaile

(paraksts)

– ieteikts saskaņošanai

– atteikt saskaņošanu

Pārtikas uzraudzības departamenta
direktors

Ernests Zavadskis

2011.g. 13.maijā



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

33

LLTA „Lauku ceļotājs” izdarītās izmaiņas 2011.gada novembrī:

1. Izdarīti labojumi dokumenta Ievadā (4.lpp), svītrotot 4.apakšpunktu.
2. Izdarīti labojumi 2.nodālā – 2.1. un 2.5

Labojumi izdarīti, lai precizētu pakalpojumu sniedzēju fokusu.



Asnāte Ziemeļe, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētāja.

Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā



1. PIELIKUMS

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs

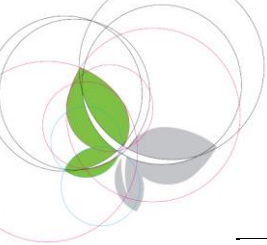
**Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti,
kas, reglamentē prasības ēdienu gatavošanu lauku tūrisma mītnēs.**

EIROPAS SAVIENĪBA

1. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula (EK) 852/2004 “**Par pārtikas produktu higiēnu**”, kas nosaka vispārīgus pārtikas produktu higiēnas noteikumus pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.
2. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 28.janvāra Regula (EK) 178/2002, ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.
3. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 27.oktobra Regula (EK) 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvām 80/590 EKK un 89/109EKK.
4. Eiropas Parlamenta un Padomes 2005.gada 15.novembra Regula (EK) 2073/2005, par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”. 2011.



“Lauku tūrisma mītnē kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).



Pārtikas un veterinārais dienests

Peldu iela 30, Rīga, LV-1050, tālr. 67095230, fakss 67322727, e-pasts pvd@pvd.gov.lv, www.pvd.gov.lv

Rīgā

26.04.2021. Nr. 1.1-13E/21/669

Uz _____ Nr. _____

Latvijas lauku tūrisma asociācijas
“Lauku ceļotājs”
valdes priekšsēdētājam A.Ziemeļi

Par labas higiēnas prakses vadlīnijām

Pārtikas un veterinārais dienests (turpmāk - PVD) ir saņēmis jūsu 2021. gada 21. aprīļa iesniegumu ar lūgumu apstiprināt sekojošas izmaiņas “Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” (turpmāk – Vadlīnijas):

- pielikumā Nr.1 „Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” - atbilstoši izmaiņām likumdošanā;
- pielikumā Nr.7 „Infekcijas slimības, ar kurām saslimušās vai inficējušās personas vai personas, par kurām ir radušās aizdomas par saslimšanu vai inficēšanos, aizliegts nodarbināt darbos, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai” - atbilstoši izmaiņām likumdošanā;
- teksta daļā 4.nodaļas 4.1.3., 4.2.punktā un 5.nodaļas 5.1., 5.2., 5.3, 5.7. punktā - saskaņā ar izmaiņām Latvijas Republikas normatīvajos aktos un ar pārtikas higiēnu saistītajos dokumentos.

PVD ir izskatījis veiktās izmaiņas un sniedz saskaņojumu Vadlīniju aktualizētās versijas izmantošanai lauku tūrisma mītnēs.

Ģenerāldirektors

M.Balodis

Zepa 67027441

Forma DV-1

ŠIS DOKUMENTS IR PARAKSTĪTS AR DROŠU
ELEKTRONISKO PARAKSTU UN SATUR LAIKA ZĪMOGU



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

1. PIELIKUMS. LATVIJAS REPUBLIKAS UN EIROPAS KOMISIJAS LIKUMDOŠANAS PRASĪBAS PĀRTIKAS APRITES UN AR TO SAISTĪTIEM PROCESIEM

*Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs*

Veids; Nr.	Nosaukums	Pieņemts
Likums	Pārtikas aprites uzraudzības likums(ar grozījumiem)	19.02.1998.
MK 104	Pārtikas uzņēmumu atzišanas un reģistrācijas kārtība	02.02.2010.
MK447	Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība	24.07.2018.
MK 499	Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārai ražošanai un tiešajai piegādei gala patērētājam nelielā apjomā.	01.06.2010.
MK 1393	Veterinārās prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielā daudzumā.	08.12.2009.
MK 545	Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības.	29.09.2015.
MK 671	Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība.	14.11.2017.
MK 808	Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku.	19.10.2011.
MK 440	Noteikumi par tirdzniecības veidiem, kas saskaņojami ar pašvaldību, un tirdzniecības organizēšanas kārtību .	01.06.2010.
MK 624	Prasības medijamo dzīvnieku un to gaļas aprītei un piegādei nelielā apjomā galapatērētājam	17.10.2017.
MK 433	Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā.	12.05.2010.
MK 73	Prasības govju un kazas svaigpiena aprītei nelielā apjomā	19.02.2019.
MK 235	Prasības olu aprītei nelielā apjomā	03.05.2017.
MK 618	Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība.	07.07.2010.
MK 595	Prasības informācijas sniegšanai par nefasētu pārtiku.	20.10.2015.
MK 742	Izplatīšanai nederīgās pārtikas turpmākās izmantošanas vai iznīcināšanas kārtība.	07.07.2009.
MK 40	Noteikumi par valsts metroloģiskai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu sarakstu.	09.01.2007.
MK 631	Noteikumi par ātrās reaģēšanas sistēmas darbību pārtikas aprītē	27.07.2004.
Regula 1169/2011	Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu.	25.10.2011.
Regula 1333/2008	EK Parlamenta un Padomes regula Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām	16.12.2008.



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

INTERNETA ADRESES:

Eiropas Savienība:

http://europa.eu/index_lv.htm - Eiropas Savienības mājas lapa

<http://www.efsa.europa.eu/> - Eiropas Pārtikas drošuma aģentūra

Latvijas normatīvie akti

<http://www.likumi.lv>

<http://www.vestnesis.lv>;

Starptautiskās organizācijas:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> - Codex Alimentarius komisija

<http://www.fao.org/> - Pārtikas un lauksaimniecības organizācija

<http://www.who.int/en/> - Pasauls veselības organizācija

Latvijas Republikas institūcijas un organizācijas:

<http://www.pvd.gov.lv> - Pārtikas un veterinārais dienests

<http://www.vi.gov.lv/> - Veselības inspekcija

<http://www.latsert.lv/> - Latvijas Sertifikācijas Centrs

<http://www.prof.celotajs.lv> – LLTA „Lauku ceļotājs” lauku tūrisma profesionālā lapa

Dažādas:

<http://www.partika.lv>



“Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. “Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2021).

2. PIELIKUMS. TEMPERATŪRAS KONTROLE LEDUSSKAPĪ NR. ___

*Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs*

Produkta nosaukums	Kontroles T ⁰ C

Datums	Laiks	Fiksētā temperatūra (° C)	Atbildīgā persona (vārds, uzvārds)	Paraksts

Žurnāla aizpildīšanas piemērs:

Datums	Laiks	Fiksētā temperatūra (° C)	Atbildīgā persona (vārds, uzvārds)	Paraksts
04.03.2015.	15:30	+ 2	Anna Pavāre	&

3. PIELIKUMS. PRODUKTU IZSEKOJAMĪBAS ŽURNĀLS

*Pārtikas aprites labas higiēnas prakses
VADLĪNIJĀM lauku tūrisma mītnēs*

iegādes datums	Derīguma termiņš	Piegādātājs vai iegādes vieta	iegādes documents (pavadzīme, čeks)	Produkts / prece	Daudzums (norādot mērvienību)	Tara/ iepakojums	Uzglabāšanas temperatūra	Paraksts

Žurnāla aizpildīšanas piemērs:

iegādes datums	Derīguma termiņš	Piegādātājs vai iegādes vieta	iegādes documents (pavadzīme, čeks)	Produkts / prece	Daudzums (norādot mērvienību)	Tara/ iepakojums	Uzglabāšanas temperatūra	Paraksts
07.03.2015.	11.03.2015.	Rimi	Čeks Nr. xxxx	Krējums	0.5 l	Pl. kārba	+6°	&

4. PIELIKUMS. IETEICAMAIS PRODUKTU TERMISKĀS APSTRĀDES ILGUMS

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs

Produkti	Apstrādes veids	Kādiem ēdieniem	Termiskās apstrādes vidējais ilgums
LIELLOPU GAĻA			
Ciskas un lāpstīņas daļas(1.5-2.5 kg gabali)	Vārīšana	Zupām otrajiem un aukstajiem	2 st. 45 min.
Lāpstīņas aizpleca daļa	Vārīšana	ēdieniem	2 st. 30 min.
Krūšu gabals	Vārīšana	Zupām	2 st. 30 min.
Stilbu gabals	Vārīšana	Pildījumiem	2-3 st.
Gaļas frikadeles	Vārīšana buljonā	Zupām	10 min.
Ciskas daļas , krūšu gabals(1.5-2 kg gabali)	Sautēšana (2)	Otrajiem ēdieniem	2 st – 2 st.30 min.
Ciskas un lāpstīņas kājas mīkstums, sānu gabals (mazi gabali)	Sautēšana	Otrajiem ēdieniem (gulašs, azu)	1 st. – 1 st. 30 min.
Muguras gabals (1.5 – 2kg gabali) neizcepts – sārts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.
Izcepts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st. 40 min.
Jostas gabals (1.5-2 kg gabali), neizcepts –sārts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40 min.
Izcepts	Cepšana	Otrajiem un aukstajiem ēdieniem	1 st.
Muguras gabali (dabiskie porciju ēdieni)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (antrekots)	10-15 min.
Porciju ēdieni ar rīvmaizi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (romšteks)	15-20 min.
Fileja (izgriezums), nesadalīta, neizcepta – sārta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	30 min.
Izcepta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40 min.
Fileja, porciju gabalos, neizcepta, sārta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem(bifšteks)	12 min.
Izcepta	Cepšana		20 min.
Filejas vidusdaļa, neizcepta, sārta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (fileja)	15 min.
Izcepta	Cepšana		25 min.
Filejas “astīte”	Cepšana	Otrajiem ēdieniem(langets)	5-8 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2016).

Fileja, mazos gabaliņos (5 – 7 g)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (befstrogonovs)	3-4 min.
Muguras gabals, ciskas augšējā un iekšējā daļa(5-7 g gabaliņi)	Cepšana		7-10 min.
Kotlešu masas izstrādājumi	Cepšana	Kotletes, šniceles	8-10min.

CŪKAS GAĻA

Lāpstiņas gabals, nesadalīts	Vārīšana	Zupām, aukstajiem un otrajiem ēdieniem	2 st.
Krūšu gabals, nesadalīts	Vārīšana		1 st.45min.
Krūšu gabals, nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.
Šķiņķis, nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.10 min.
Šķiņķa daļas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	50-60 min.
Karbonādes gabals, nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1st.20 min.
Lāpstiņas gabals nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.50 min.
Dabiskā kotlete	Cepšana	Karbonāde	10-12 min.

TEĻA GAĻA

Lāpstiņas gabals, nesadalīts	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.20 min.
Krūšu gabals	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	1 st.30 min.
Krūšu gabals	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	45 min.
Šķiņķis, līdz 4 kg	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	1 st.50 min.
Šķiņķa daļa, 1-1.5 kg	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	50 min.
Lāpstiņas gabals	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	1 st.20 min.
Dabiskā kotlete	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	8-10 min.
Karbonāde, šnicele	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	8-10 min.

PUTNI

Vistas	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	1 st.
Vistas, vecas	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3 – 4 st.
Cāļi	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	20 – 25 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2016).

Zosis	Vārīšana	otrajiem ēdieniem	1 – 2 st.
Pīles	Vārīšana	Zupām un	1 st.-1 st.10 min.
Tītari	Vārīšana	otrajiem ēdieniem	1 st.
Irbes, rubeņi	Vārīšana	Aukstajiem ēdieniem	20 – 40 min.
Vistas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40 – 50 min.
Cāļi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	20 – 30 min.
Zosis	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.-1 st.30min,
Pīles	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	45-60min.
Tītari	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.15 min.
Rubeņi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40-45 min.
Irbes	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	20-25 min.
Kotlešu masas izstrādājumi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (kotletes, plācenīši)	10 min.

ZIVIS			
Store (posmos)	Vārīšana	Aukstajiem un	1 st. - 1 st.30min.
Severjuga (posmos)	Vārīšana	otrajiem ēdieniem	45-60min.
Beluga (2-3kg gabalos)	Vārīšana	Aukstajiem un otrajiem ēdieniem	2 st.-2 st.30min.
Vēži	Vārīšana	Zivju piedevas	5-7 min.
Zandarts lasis/sams/bute/menca/ u.tml. (porciju gabalos)	Tvaikošana	Otrajiem ēdieniem	15-20min.
Beluga, store (porc.gb.)	Tvaikošana	Otrajiem ēdieniem	15-20min.
Kotlešu masas izstrādājumi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	10-15min.
Zandarts, lasis, sams, bute, menca,	Cepšana taukos (frī)	Otrajiem ēdieniem	8-12min.

SUBPRODUKTI			
Liellopu, teļu nierēs (gabaliņos)	Vārīšana	Zupām	1 st.30 min.
Liellopu, teļu smadzenes	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	5-15 min.
Liellopu mēles (bez kakla daļas)	Vārīšanas	Otrajiem ēdieniem	2 st.30 min.
Teļu kājas	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3 st.30 min.
Liellopu nierēs(šķēles)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	5-6 min.
Teļu aknas (šķēlēs)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	3-5 min.
Liellopu, teļu vārītas smadzenes	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	8-12 min.
Aknas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	15-20 min.
Teļu kājas, vārītas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	15 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2016).

SĀLĪTA UN DŪMOTA GAĻA			
Liellopu gaļa	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.30 min.-3 st.
Aitas gaļa	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.30 min.-2 st.30 min.
Dūmots šķiņķis	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.30 min.-3 st.
Dūmots krūšu gabals	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	2 st-2 st.30min.
Sālīta mēle	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3 st.30min.

DESU IZSTRĀDĀJUMI			
Cīsiņi	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3-5 min.
Sardeles	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	7-10 min.
Desas	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	15 min.
Jēli cīsiņi un sardeles	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	10 min.

KARTUPEĻI UN DĀRZEŅI			
Kartupeļi ar mizu	Vārīšana ūdenī	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	30min.
	Cepšana krāsni	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	1 st.
Notīrīti kartupeļi, nesagriezti	Vārīšana ūdenī	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	30 min.
	Vārīšana tvaikā		45 min.
Jaunie kartupeļi	Vārīšana ūdenī	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	10-12 min.
Kartupeļi, sagriezti stienīšos	Vārīšana buljonā	Zupām	12-15 min.
Kartupeļi, kaltēti (applaucēti)	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	15-30 min.
Kartupeļi, sagriezti stienīšos	Cepšana		15 min.
Kartupeļi sagriezti stienīšos, salmiņos, skaidiņās	Cepšana taukos (frī)	Otrajiem ēdieniem un piedevām	5-8 min.
Bietes nemizotas	Vārīšana ūdenī	Piedevām, aukstajiem ēdieniem	1 st.30min.
Bietes, sagrieztas salmiņos	Tvaikošana	Borščam	30 min.
Biešu lapas	Vārīšana ūdenī	Zupām	7-10 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2016).

Burkāni, nemizoti	Vārīšana ūdenī	Salātiem, piedevām	25 min.
Burkāni, sagriezti šķēlītēs	Tvaikošana	Salātiem, piedevām	20 min.
Burkāni, sagriezti salmiņos	Apcepšana	Zupām, mērcēm, otrajiem ēdieniem	10-20 min.
Galda rāceņi, sagriezti kubiņos	Vārīšana ūdenī	Piedevām	15 min.
Kāļi, sagriezti daļiņās			15 -18min.
Baltie galviņkāposti /veselām kāpostgalvām vai lieliem gb. izņemot jaunos	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem	30-50 min.
Baltie galviņkāposti, veselām kāpostgalvām	Vārīšana ūdenī	Veltnišiem	20-25 min.
Baltie galviņkāposti/ saēvelēti		Zupām, piedevām	20-30 min.
Baltie galviņkāposti/ saēvelēt	Cepšana	Pildījumiem	20-30min.
Ziedkāposti	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	20 min.
Briseles kāposti			12 min.
Kolrābji (pusaplīšos)			8-10 min.
Kolrābji (pusaplīšos)	Cepšana	Piedevām	12-15 min.
Sīpoli, sīki sasmalcināti	Apcepšana	Zupām	15-20 min.
Sīpoli/sīki sasmalcināti	Apcepšana	Mērcēm	20-30 min.
Sīpoli/gredzenos	Cepšana fritūrā	Piedevām	5-8 min.
Puravi/sasmalcināti	Apcepšana	Zupām	10-15 min.
Spināti	Vārīšana	Zupām	8-10 min.
Skābenes	Vārīšana	Zupām	5-7 min.
Spināti, skābenes	Tvaikošana	Zupām/otrajiem ēdieniem	8-12min.
Zaļie zirnīši/kaltēti	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	1 st. 45min.
Artišoki	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	25 -35 min.
Sparģeļi, notīrīti			20-30 min.
Baravikas, svaigas	Vārīšana	Zupām/otrajiem ēdieniem	20-25 min.
Baravikas, kaltētas	Vārīšana	Zupām, otrajiem ēdieniem, mērcēm	1 st.30 min.-2st.
Baravikas svaigas, sasmalcinātas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	15-20 min.
Rabarberi, notīrīti	Vārīšana	Kompotam, ķīselim	5-10 min.
Āboli	Sacepšana	Saldajiem ēdieniem	20-30 min.
<i>1. Tabulā norādītais termiskās apstrādes ilgums dažiem produktiem ir orientējošs, dažu faktoru (kautā lopa vecuma, šķirnes u.c.) ietekmē tas var mainīties.</i>			

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2016).

2. Tabulā sniegtais dažādu izstrādājumu sautēšanas ilgums ietver gan tiešu sautēšanu, gan arī produkta iepriekšējo apcepšanu.

3. Vecu dzīvnieku gaļai. Jēra gaļa izvārās 2-3 reizes ātrāk.

5. PIELIKUMS. RISKA ANALĪZE KRITISKAJOS KONTROLES PUNKTOS

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
1.	Produktu (izejvielu) saņemšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās piegādes procesā	<u>Uzglabāšanas temperatūra:</u> + 4 °C vai – 18 °C <u>Iepakojums:</u> Nebojāts, nav svešķermeņu klātbūtne, tīrs	Vizuālā produkta apskate	Katrā saņemšanas reizē	Preču pieņēmējs	Atteikšanās pieņemt neatbilstošu	Preču saņemšanas žurnāls
2.	Atvēsinātu produktu uzglabāšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un uzglabāšanās procesā	<u>Uzglabāšanas temperatūra:</u> + 4 °C vai zemāka, ja to noteicis ražotājs	Temperatūru derīguma termiņi	Vienu reizi dienā	Preču pieņēmējs	Nodrošināt iekārtu darbību un izmest ārā produktus, kas ir bojāti vai kuriem beidzies derīguma termiņš	Temperatūras reģistrēšanas lapas
3.	Saldētu produktu uzglabāšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un uzglabāšanās procesā	<u>Uzglabāšanas temperatūra:</u> -18°C vai zemāka	Temperatūru derīguma termiņi	Vienu reizi dienā	Preču pieņēmējs	Nodrošināt iekārtu darbību, kontrolēt realizācijas termiņus	Temperatūras reģistrēšanas lapas

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
4.	Atkausēšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Atkausēšanu veic ledusskapī, kura <u>temperatūra</u> + 4°C vai zemāka	Personāla higiēnas ievērošana. Tīras iekārtas	Pēc preču saņemšanas maksimālais laiks atkausēšanai ir 4 stundas	Pavārs	Pagarināt termiskās apstrādes laiku, ņemot vērā produkta temperatūru.	Temperatūras reģistrēšanas lapas
5.	Gatavošana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās, toksīnu vairošanās	<u>Noteikto laika limitu</u> gatavošanas procesā ievērošana.	Maksimālais laiks atvēsinātu un atkausētu produktu uzglabāšanai virs + 4°C iekārtas darba kārtībā, tīras	Pirms katras gatavošanas reizes	Pavārs	Prasībām neatbilstošu produktu izņemšana no realizācijas. Inventāra nomaiņa, iekārtu labošana	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)
6.	Termiskā apstrāde	Baktēriju izdzīvošana, sporu veidošana	<u>Termiskā apstrāde</u> atbilstoši tehnoloģijai	Temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz minimums vismaz + 75 ° C. Vizuālais vērtējums	Katru gatavošanas reizi	Pavārs	Temperatūras paaugstināšana vai termiskās apstrādes ilguma palielināšana	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
7.	Atdzesēšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās, toksīnu vairošanās	Atdzesē līdz +4°C ne ilgāk kā 4 stundu laikā. Temperatūru pazemina no +63°C līdz +20°C divu stundu laikā, nākošo divu stundu laikā līdz +4°C	Dzesē slēgtā traukā, ja iespējams, vai noslēdz nekavējoties pēc atdzesēšanas.	Pēc pagatavošanas, ja nepieciešama atdzesēšana	Pavārs	Atdzesē pārtiku, sadalot mazākās porcijās, rūpīgi maisa	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)
8.	Uzsildīšana	Baktēriju izdzīvošana	Temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz vismaz +75°C minimums 30 sek.	Rūpīgi maisīt, lai produkts uzsiltu vienmērīgi. Nekad nesildīt ēdienu vairāk kā vienu reizi.	Pēc nepieciešamības	Pavārs	Pagarināt uzsildīšanas laiku vai paaugstināt temperatūru	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)
9.	Ēdienu pasniegšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Atbilstošas iekārtas un inventārs. Slēgti trauki, ja iespējams. Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Karsto ēdienu pasniegšanas temperatūras - ne zemāk kā 63°C; auksto ne augstāk kā +8°C; Vizuālais vērtējums	Katru reizi	Pavārs	Iekārtu labošana vai nomaiņa	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
10.	Banketu galdu klāšana un ēdienu pasniegšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Atbilstošas iekārtas un inventārs. Slēgti trauki, ja iespējams. Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Karsto ēdienu pasniegšanas temperatūras - ne zemāk kā 63°C; auksto ne augstāk kā +8°C; Vizuālais vērtējums	Katru reizi	Banketa apkalpojošais personāls	Iekārtu labošana vai nomaiņa; Ēdienu regulāra nomaiņa uz klātā galda	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām; seko ēdienu derīguma termiņiem
11.	Kafijas pauzēm uzskodu pasniegšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Labas kvalitātes iekārtas vai trauki (kafijas automāts, termosī), Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Vizuālais vērtējums; pasniegto konditorejas izstrādājumu derīguma termiņiem	Katru reizi	Pasākuma apkalpojošais personāls	Iekārtu labošana vai nomaiņa; Ēdienu regulāra nomaiņa uz klātā galda	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām; seko ēdienu derīguma termiņiem
12.	Piknika galdu klāšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Labas kvalitātes iekārtas vai trauki (slēgti trauki), Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Vizuālais vērtējums; pasniegto ēdienu uzglabāšanas temperatūra un derīguma termiņi	Katru reizi	Pasākuma apkalpojošais personāls	Iekārtu labošana vai nomaiņa; Ēdienu regulāra nomaiņa uz klātā galda	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām; seko ēdienu derīguma termiņiem

6. PIELIKUMS. PĀRTIKAS PREČU SASTĀVDAĻAS – ALERGĒNI, KO OBLIGĀTI NORĀDA MARĶĒJUMĀ

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs

II pielikums Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai Nr.1169/2011 par
Pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem

Vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību

1. Labība, kas satur lipekli (glutēnu) (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, ieskaitot 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 un to produktus, ja vien to apstrādes procesā nevar palielināties alerģiskuma līmenis;
 - 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, kas iegūta no sojas pupām;
 - d) fitostanolesterus, kas iegūti no tādas augu eļļas steroliem, kas iegūta no sojas pupām.
7. Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi), izņemot:
 - a) sūkalas, ko izmanto, lai iegūtu alkohola destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu;
 - b) laktitolu

8. Rieksti, t.i., mandeles (*Amygdalius communis L.*), lazdu rieksti (*Corylus avellana*), valrieksti (*Juglans regia*), Indijas rieksti (*Anacardium occidentale*), pekanrieksti (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K.Koch*), Brazīlijas rieksti (*Bertholletia excelca*), pistāciju rieksti (*Pistacia vera*), makadāmijas jeb Kvīnslendas 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 mg/kg vai 10 mg/l, izteikts kā SO₂.
13. Lupīna un tās produkti.
14. Gliemji un to produkti.

7. PIELIKUMS. INFEKCIJAS SLIMĪBAS, AR KURĀM SASLIMUŠĀS VAI INFCĪJUŠĀS PERSONAS VAI PERSONAS, PAR KURĀM IR RADUŠĀS AIZDOMAS PAR SASLIMŠANU VAI INFCĪŠANOS, AIZLIEGTS NODARBINĀT DARBOS, KAS SAISTĪTI AR IESPĒJAMU RISKU CITU CILVĒKU VESELĪBAI

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs

<p>Infekcijas slimība</p>	<p>Darbi (ieskaitot mācību praksi, amata apguvi un brīvprātīgā darbu), kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un nosacījumi aizliegumam nodarbināt personas, ja tās ir saslimušas vai inficējušās ar noteiktajām infekcijas slimībām</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ādas un gļotādas slimības ar sastrutojumiem, pustulām, čūlām, fistulām atklātās ķermeņa daļās, tai skaitā folikulīts, furunkuls, karbunkuls, ādas un zemādas panarīcijs, paronihija, abscess, strutainais konjunktivīts; • A hepatīts; • E hepatīts; • enterovīrusu infekcija; • infekciozas akūtas zarnu slimības ar noteiktu vai nenoteiktu etioloģiju; • lipīgas ādas, parazitārās un sēnīšu slimības, tai skaitā kašķis, mikrosporija un trihofītijs; • meningīts (serozais); • šigelozes izraisītāju nēsāšana; • vēdertīfa un paratīfu izraisītāju nēsāšana 	<p>1) visi darbi, kuros darbinieks, veicot darba pienākumus, ir iesaistīts kādā no pārtikas (tai skaitā dzeramā ūdens) aprites posmiem;</p> <p>2) darbi pārtikas primārajā ražošanā, kuros darbinieks veic darba pienākumus tiešā saskarē ar pārtiku</p>

8. PIELIKUMS. IETEICAMIE ATVĒSINĀTO UN SALDĒTO PRODUKTU UZGLABĀŠANAS LAIKI

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM
lauku tūrisma mītnēs

Produkts	Ledusskapī (+2 -+5)	Saldētavā (-18) (mēneši)
Svaiga gaļa(liellopa, teļa, cūkas, putnu, truša) gabalos ~1kg	3dianas	līdz 8 mēnešiem
Svaiga gaļa (sīkgabali- gulašs, strogonovs)	1 diena	3
Subprodukti	1 diena	2
Maltā gaļa	1 diena	2
Kotlešu masa	12 stundas	1
Cepta gaļa	2 dienas	4
Sautēta gaļa	2 dienas	3
Cepti maltās gaļas izstrādājumi	12 stundas	2
Cepti putni, truši	1 diena	3
Buljoni un gaļas mērces	1-2 dienas	3
Svaigas zivis	1-2 dienas	6
Ceptas zivis	2 dienas	4
Zivju kotletes un vēžveidīgie	12 stundas	2
Rūpnieciski ražota majonēze pēc atvēršanas	1 mēnesi vai kā noteicis ražotājs	nesaldē
Vārītas olas	1 dienu	nesaldē
Salāti (gaļas, zivju) bez mērces	12 stundas	nesaldē
Gaļas produkti šķēlēs (atvērts vakumiekpakojums)	2 dienas vai kā noteicis ražotājs	1 mēnesi
Sulas tetrapakās, atvērtas	5 dienas vai kā noteicis ražotājs	nesaldē

2.DARBĪBAS VEIDI

pēc izvēles aizpilda: 1) 2.1.apakšpunktu, darbības veidus aprakstot brīvā formā, 2) 2.2.apakšpunktu, norādot darbības kodus atbilstoši PVD pamatdarbību un papilddarbību klasifikatoram, kas pieejams PVD mājaslapā www.pvd.gov.lv

2.1.PAMATDARBĪBAS un PAPILDDARBĪBU VEIDI	2.2.KODI			

Darbības ar trešo valstu dzīvnieku izcelsmes tranzīta kravām

jā nē

(atzišana atbilstoši Direktīvas 97/78/EK 12.panta prasībām)

2.3.Darbības periods (ja uzņēmuma darbība nepārtraukta gada laikā)

3.PĀRTIKAS PRODUKTU GRUPAS

<input type="checkbox"/> gaļa, tās pārstrādes produkti	<input type="checkbox"/> zvejas produkti	<input type="checkbox"/> piens, tā pārstrādes produkti
<input type="checkbox"/> olas, to pārstrādes produkti	<input type="checkbox"/> svaigi augļi, ogas, dārzeņi	<input type="checkbox"/> augu valsts pārstrādes produkti
<input type="checkbox"/> saliktie produkti (dzīvnieku un augu valsts)	<input type="checkbox"/> pārējie	<input type="text"/>

4.PIEZĪMES

4.1.Vēlos saņemt reģistrācijas apliecību:

jā nē

4.2.Vēlamais pirmsreģistrācijas pārbaudes laiks

datums vai laika periods

4.3.PIEVIENOTIE DOKUMENTI (pievienot, ja nepieciešams)

Akta par būvju (telpu) nodošanu ekspluatācijā kopija		Apliecinājums par tiesībām lietot būves (telpas)	
Pases kopija (fiziskām personām)		Līgums par produktu nodošanu uzglabāšanai	
Plāna kopija teritorijai un telpām			

5.PĀRTIKAS UZŅĒMUMA VADĪTĀJS VAI PĀRSTĀVIS

vārds, uzvārds

6.APLIECINU, KA SNIEGTĀ INFORMĀCIJA IR PILNĪGA UN PATIESA

Esmu informēts, ka, iesaistoties pārtikas aprites posmos: kautuve (01.kods), gaļas sadale (02.1.un 38.1.kods) un medījumu apstrādes uzņēmums (03.kods), darbību drīkst uzsākt pēc līguma noslēgšanas ar PVD par veterinārās ekspertīzes un pastāvīgās veterinārās uzraudzības veikšanu

7.DATUMS

dd

mm

gggg

8.PARAKSTS

Personas datu iespējamie saņēmēji: valsts un pašvaldības iestādes pēc to pieprasījuma.

Datu subjekts ir tiesīgs piekļūt saviem personas datiem, kā arī izdarīt tajos labojumus, iesniedzot pieprasījumu PVD.

Piezīme: Dokumenta rekvizītus "paraksts" un "datums" neaizpilda, ja elektroniskais dokuments ir sagatavots atbilstoši normatīvajiem aktiem par elektronisko dokumentu noformēšanu

Aizpilda PVD teritoriālās struktūrvienības strādājošais

PIEZĪMES

jauns atzīšanai pakļauts
uzņēmums

vēlamais atzīšanas datums vai laika periods

jauns atzīšanai nepakļauts uzņēmums

aktualizācija

9.PVD TSV amatpersonas spiedogs

10.Atzīmes vieta par pieteikuma saņemšanu PVD TSV

11.Paraksts