

SATURS

1. IEVADS	
1.1. Mērķis	3
1.2. Nozares īss raksturojums	4
1.3. Izmantotā likumdošana un vadlīnijas	5
1.4. Vadlīnijās izmantoto terminu un saīsinājumu raksturojums	8
1.5. Pārtikas aprites dalībnieku pienākumi konkrētajā pārtikas aprites posmā	12
1.6. Vadlīniju izstrādes darba grupa	13
2. OBLIGĀTĀS PRASĪBAS	
2.1. Potenciālie piesārņojumi apkārtējā vidē	14
2.1.1. Uzņēmuma strukturālās prasības (teritorija, telpas)	16
2.1.2. higiēnas prasības atšķirīgām ražošanas zonām	16
2.1.3. higiēnas prasības telpām, izvietojumam un konstrukcijām	17
2.1.4. higiēnas prasības grīdām	18
2.1.5. higiēnas prasības sienām	19
2.1.6. higiēnas prasības griestiem	19
2.1.7. higiēnas prasības logiem	19
2.1.8. higiēnas prasības durvīm	20
2.1.9. higiēnas prasības ventilācijai	20
2.1.10. higiēnas prasības apgaismojumam	20
2.1.11. higiēnas prasības kanalizācijai un sanitārajam mezglam	21
2.2. Prasības iekārtām, virsmām un aprīkojumam	22
2.3. higiēnas prasības izejvielu un gatavās produkcijas uzglabāšanai	23
2.4. higiēnas prasības kontroles ierīcēm un to pārbaudei	24
3. IZEJVIELAS, PALĪGMATERIĀLI	
3.1. Nekaitīguma prasības pārtikas produktu izejvielām	27
3.2. Higiēnas prasības izejvielas, pārstrādes produkta un alus transportēšanai	28
3.3. Higiēnas prasības iepakojumam (vai izejvielu iepakojumam vai produkcijas iepakojšanai)	30
4. TEHNOĻOGISKIE PROCESI	
4.1. Higiēnas prasības	
4.1.1. higiēnas prasības ražošanas plūsmai	32
4.1.2. higiēnas prasības tehnoloģiskajiem procesiem (termiskā apstrāde, atdzesēšana, saldēšana)	33
4.1.3. higiēnas prasības pārtikas produktu iepakojšanai	35
4.1.4. higiēnas prasības pārtikas produktu marķēšanai	36
4.1.5. higiēnas prasības pārtikas produktu uzglabāšanai	40
4.1.6. higiēnas prasības pārtikas produktu transportēšanai	41
4.2. aizsardzība pret pārtikas piesārņojumu	42
5. TĪRĪŠANA, DEZINFEKCIJA, DEZINSEKCIJA UN DERATIZĀCIJA	
5.1. prasības tīrīšanai pārtikas uzņēmumā	43
5.2. mazgāšana un dezinfekcija,	43
5.3. dezinsekcija, deratizācija pārtikas uzņēmumā	45

6. PĀRTIKAS RAŽOŠANAS ATKRITUMI	47
7. ŪDENS APGĀDE	48
8. PERSONĀLA HIGIĒNA	
8.1. higiēnas prasības personāla higiēnai	51
8.2. higiēnas prasības personāla veselībai	51
8.3. higiēnas prasības personāla darba apgērbam	53
9. PERSONĀLA APMĀCĪBA	55
10. PĀRTIKAS NEKAITĪGUMS	
10.1. Prasības	58
10.2. Prasību nodrošināšanas pienākums	59
10.3. Produkta izsekojamības nodrošinājums	59
10.4. Pārtikas aprites dalībnieku PIENĀKUMS attiecībā uz pārtiku	61
10.5. Pārtikas aprites valsts uzraudzība un kontrole	62
11. HACCP (PAŠKONTROLE)	63
Izmantotā literatūra	72
Pielikumi	73

Rīgā 10.11.2006.

1. 1. IEVADS

1.1. Mērķis

Kopš 2005. gada 1. janvāra Vispārīgā pārtikas likuma regula 178/2002/EC nosaka, ka produkts izsekojams visos pārtikas ķēdes posmos no „fermas līdz galdam”. Eiropas Kopienas pārtikas jomā iesaistītiem uzņēmumiem jāpārzina sava jomas ietvaros izmantotie piegādātāji, produkti, pārtikas dzīvnieki un specvielas, kā arī jābūt skaidri noteiktiem produkta pircējiem. Vienkārši izsakoties, uzņēmumiem jāredz „vienu soli uz priekšu un vienu soli atpakaļ”. Tāda veida informācijai pēc pieprasījuma jābūt pieejamai uzraudzības institūcijām.

Šo vadlīniju pamatuzdevums ir salīdzināt higiēnas regulas (EK) Nr 852/2004 izvirzītās prasības alus ražošanas nozarē ar praksē līdz šim pielietotajiem normatīvajiem aktiem, kas reglamentēja pārtikas aprites uzņēmuma darbību līdz šīs regulas ieviešanai.

Darba grupa apkopos ES likumdošanas obligātās prasības nozares vadlīnijās lai nozares ražotājs varētu vieglāk orientēties normatīvos aktos par pārtikas produktu higiēnu un nodrošinātu savā uzņēmumā pārtikas nekaitīgumu atbilstoši regulai (EK) Nr.178/2002.

Alus nozares speciālisti apvienojoties izstrādā nozares vadlīnijas, kas varētu pēc saskaņošanas ar PVD, ražotājiem būt kā rokasgrāmata vai paskaidrojums regulas konkrētā punktā esošajai prasībai.

Labas higiēnas prakses vadlīnijām alus nozarē vajadzētu būt, kā kopēji saskaņotam nozares normatīvam starp ražotāju un valsts uzraudzības orgānu par vienotu izpratni regulas pielietojumam dzīvē, veltītu patērētāja aizsardzības nodrošināšanai pārtikas nekaitīguma ziņā.

Lai vieglāk varētu darboties ar regulu izpratni sākotnēji jāapzina visi normatīvie akti, kas attiecas uz satura atspoguļojošiem plāna punktiem, pēc tam tie ir jākonsolidē vienotā dokumentā un ir jākomēntē mazajam un vidējam ražotājam pieejamā un adoptētā versijā, lai varētu vieglāk izprast regulu un normatīvo aktu prasības. Normatīvu dokumentu teksts ir slīpā rakstā.

Turpmāk šajā punktā ir apskatīti svarīgākie Pārtikas aprites reglamentējošie normatīvi un to mērķi, lai varētu formulēt alus nozares vadlīniju mērķi, kas izrietētu no likumdošanas izvirzītajām prasībām.

Regulā (EK) Nr. 178/2002 ir ietverti noteikumi pārtikas un pārtikas sastāvdaļu izsekojamības nodrošināšanai, un tā nosaka īstenošanas noteikumu pieņemšanas procedūru, lai piemērotu minētos principus.

(EK)Regula178/2002 “Ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu” I nodaļa, JOMA UN DEFINĪCIJAS,

1. pants, Mērķis un joma

1. Šī regula ir pamats tam, lai saistībā ar pārtiku nodrošinātu cilvēku veselības un patērētāju interešu augstu aizsardzības līmeni, jo īpaši ņemot vērā atšķirības pārtikas, tostarp tradicionālo produktu, piegādē, vienlaikus nodrošinot efektīvu iekšējā tirgus darbību. Ar to nosaka kopējos principus un pienākumus, stingri zinātniska pamata nodrošināšanas līdzekļus, efektīvu organizatorisko kārtību un procedūras, kas ir lēmumu pieņemšanas pamatā jautājumos par pārtikas un barības nekaitīgumu.

1. IEDAĻA VISPĀRĪGI PĀRTIKAS APRITES TIESĪBU AKTU PRINCIPI

5. pants Vispārīgi mērķi

1. Pārtikas aprites tiesību aktiem ir viens vai vairāki vispārīgi mērķi, proti, augsts cilvēku dzīvības un veselības, kā arī patērētāju interešu aizsardzības līmenis, tostarp godīga pārtikas

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

tirdzniecības prakse, attiecīgā gadījumā ņemot vērā dzīvnieku veselības un labturības, augu veselības un vides aizsardzību.

2. Pārtikas aprites tiesību aktu mērķis ir panākt tādas pārtikas un barības brīvu apriti Kopienā, kura izgatavota vai ko pārdod saskaņā ar šīs nodaļas vispārīgajiem principiem un prasībām.

3. Ja pastāv starptautiskie standarti vai ja tie noteikti tiks izstrādāti, tad tos ņem vērā, izstrādājot vai pieņemot pārtikas aprites tiesību aktus, izņemot gadījumus, kad tādi standarti vai to daļas būtu neefektīvs vai nepiemērots līdzeklis pārtikas aprites tiesību aktu likumīgo mērķu sasniegšanai, vai ja ir attiecīgs zinātnisks pamatojums, vai ja to rezultātā aizsardzības līmenis būtu citāds, nekā atzīts par piemērotu Kopienā.

Latvijas normatīvie akti pārtikas aprītē ir pakārtoti likumam **“Pārtikas aprites uzraudzības likums” kas izdots 19.02.1998. ar grozījumiem, kas veikti līdz 15.12.2005.tekstā**

II nodaļā, Likuma mērķis un darbības sfēra,

2.pants. Šā likuma mērķis ir nodrošināt kvalitatīvas un cilvēka veselībai, dzīvībai un videi nekaitīgas pārtikas apriti, novēršot risku, veicinot tirdzniecību un aizsargājot patērētāju intereses.

Balstoties uz normatīvo aktu izvirzītajiem mērķiem alus darītāji apvienojas un veido nozares komentārus par svarīgāko principu izpratni normatīvajos dokumentos, kas nodrošina kvalitatīvas un nekaitīgas pārtikas apriti.

1.2. Nozares īss raksturojums

Biedrība Latvijas Alus darītāju savienība, turpmāk tekstā LADS, dibināta 1994. gadā un uz brīvprātības principiem apvieno Latvijas uzņēmumus, kuri ir alus ražotāji vai citi ar alus nozari saistīti uzņēmumi. Šobrīd asociācijas biedri ir 15 uzņēmumi, tajā skaitā 14 alus ražošanas uzņēmumi (no 19 uzņēmumiem Latvijā).

Biedrības dibināšanas galvenais mērķis bija radīt centralizētu un augsti profesionālu visu alus nozari pārstāvošu struktūru, kura veicinātu tās attīstību un būtu spējīga ietekmēt valsts politiku ar alus ražošanas saistītos jautājumos, kā arī izveidot informācijas centru, kura rīcībā esošā informācija būtu pieejama visiem nozarē strādājošiem uzņēmumiem un nodrošinātu ātru un kvalitatīvu informācijas apmaiņu.

Saskaņā ar Statūtos apstiprināto - Savienības darbības mērķi ir:

- veicināt visa veida kvalitātes sistēmu ieviešanu un prasību ievērošanu alus ražošanas nozarē, kvalitatīva alus, iesala, alus miežu ražošanu Latvijā un realizāciju visā pasaulē,
- nodrošināt informācijas apmaiņu Savienības biedru starpā.

Savienība uz pilnvarojuma vai rakstiska lūguma pamata var pārstāvēt un/vai atbalstīt savus biedru intereses attiecībās ar valsts un pārvaldes institūcijām, kā arī ar citām organizācijām un iestādēm.

Savienības darbības pamatvirzieni:

- alus darītāju kopējo ekonomisko interešu aizstāvēšana, vietējā tirgus aizsardzība;
- piedalīšanās likumdošanas pilnveidošanā, tās saskaņošana ar ES direktīvu prasībām un rekomendācijām, likumprojektu izstrādāšanā un sociāli - ekonomiskās, profesionālas ekspertīzes veikšanā, kas saistīta ar alus ražošanu un pārdošanu;
- līdzdalība starptautiskās alus ražošanas nozares organizācijās (EBC) un sadarbības attīstīšana ar tām(CBMC), sadarbība ar līdzīgām organizācijām Baltijas valstīs un ārzemēs, to pieredzes pārņemšana;
- informācijas apmaiņa saskaņā ar valdes noteikto kārtību;
- organizatoriska un saimnieciska darbība savu mērķu īstenošanai, stājoties jebkura rakstura līgumattiecībās, ja tas nav pretrunā ar Savienības mērķiem un uzdevumiem.

Savienība darbojas Latvijas Republikas likumu ietvaros un saskaņā ar LADS Statūtiem.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Savienībai, lai sasniegtu Statūtus paredzētos mērķus, ir tiesības veikt publisku darbību, ja tas nav pretrunā ar spēkā esošajiem likumdošanas aktiem.

1.3. Izmantotā likumdošana un vadlīnijas

Darba tabulā ir apkopotie normatīvi, kuri tika apzināti šajās alus nozares vadlīnijās.

Direktīvas tiek apkopotas tīri informatīvi, taču to ietekmi un virzienus apskatām nacionālās likumdošanas akceptētajos normatīvos un tāpēc tās nav numurētas un uz tām nav atsaucies šajās vadlīnijās.

Nr	Nosaukums	Dokumenta veids	Nr/	pieņemšanas datums
1	Par pārtikas produktu higiēnu	(EK)Regula	852/2004	29.apr.2004.
2	Ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu	(EK)Regula Grozījums	178/2002 1642/2003	28.janv.2002 29.sept.2003
3	Par mazgāšanas līdzekļiem	(EK) Regula	648/2004	31.marts 2004
4	ar ko nosaka Kopienas procedūras attiecībā uz piesārņotājiem pārtikā, kurā noteiktas specifisko piesārņotāju pieļaujamās normas	Regulu (EEK) Grozījumi	315/93 1882/2003	8.febr. 1993. 31.okt.2003
5	Par materiāliem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem un par Direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK atcelšanu	(EK) Regula	1935/2004	27.10.2004
6	kas attiecas uz ģenētiski modificētu organismu izsekojamību un marķēšanu, kā arī no ģenētiski modificētiem organismiem ražotu pārtikas un lopbarības produktu izsekojamību, un ar ko groza Direktīvu 2001/18/EK	(EK) Regula	1830/2003	22. sept.2003
7	Par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem	(EK) Regula	2073	15.11.2005.
8	Regula ar ko nosaka atsevišķu piesārņotāju maksimālos pieļaujamos līmeņus pārtikas produktos	(EK) Regula	466	08.03.2001.
	DIREKTĪVA			
	par dzeramā ūdens kvalitāti;	Direktīvā	98/83/EK	3. nov. 1998.
	Par plastmasām un plastmasas izstrādājumiem, kuriem paredzēts saskarties ar pārtikas produktiem	Direktīva Grozījums	2002/72/EK 2004/19	1.03.2004.
	par dažu epoksitvasinājumu	Direktīva	2002/16/EK	

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

	izmantošanu materiālos un izstrādājumos, kam paredzēts saskarties ar pārtikas produktiem.”	Grozījums	2004/13/EE K	29.01.2004.
	LR - LIKUMI			
9	Pārtikas aprites uzraudzības likums	Likums, Grozījums, Grozījums, Grozījums, Grozījums, Grozījums, Grozījums,	LV60/61 LV188 LV141 LV166 LV178 LV195 LV204	19.02.1998. 13.12.2001. 12.09.2002. 06.11.2003. 21.10.2004. 17.11.2005. 15.12.2005.
10	Alkoholisko dzērienu aprites likums	Likums Grozījums	LV69 LV96	01.05.2004. 10.06.2004.
11	Epidemioloģiskās drošības likums	Likums Grozījums, Grozījums, Grozījums Grozījums	LV342/345 LV142/144 LV22 LV69 LV65	30.12.1997. 30.03.2000. 29.01.2004. 22.04.2004. 06.04.2006.
12	Par mērījumu vienotību	Likums Grozījums Grozījums Grozījums Grozījums	LV102/105 LV79/82 LV62 LV93 LV107	17.04.1998. 16.03.1999. 20.04.2001. 10.06.2004. 07.07.2006.
	LR - MK noteikumi			
13	Noteikumi par normatīvo aktu atcelšanu saistībā ar atsevišķu ES Direktīvu spēku zaudēšanu un EP un Padomes regulu stāšanos spēkā	MK noteikumi	1017	30.12.2005.
14	Pārtikas aprites nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības	MK noteikumi	409	14.06.2005.
15	Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība	MK noteikumi	203	01.06.1999.
16	Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm	MK noteikumi	494	27.11.2001.
17	Prasības individuālajam aizsardzības līdzekļiem, to atbilstības novērtēšanas kārtība un tirgus uzraudzība	MK noteikumi	74	11.02.2003.
18	“Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un	MK noteikumi Grozījumi Grozījumi	235 925 14	29.04.2003. 06.12.2005. 3.01.2006.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

	kontroles kārtība”			
19	“Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku”	MK noteikumi	637	01.08.2006.
20	Pārtikas preču marķēšanas noteikumi	MK noteikumi Grozījumi	964 908	23.11.2004. 02.12.2005.
21	Akcīzes preču aprites kārtība	MK noteikumi	662	30.08.2005.
22	Augu aizsardzības līdzekļu izplatīšanas, glabāšanas un lietošanas noteikumi	MK Noteikumi	463	26.04.2004.
23	Noteikumi par pesticīdu atlieku kontroli augu valsts izcelsmes produktos	MK noteikumi Grozījumi	476 718	26.08.2003. 29.08.2006.
24	Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu saraksts	MK noteikumi	732	09.09.2006.
25	Kārtība, kādā tiek veikta mērīšanas līdzekļu tipa apstiprināšana, pirmreizējā verificēšana un tirgus uzraudzība	MK noteikumi	455	01.07.2005.
26	Noteikumi par metroloģiskajām prasībām šķidrums (izņemot ūdeni) mērsistēmām	MK noteikumi	669	22.08.2006.
27	“Prasības individuālajiem aizsardzības līdzekļiem, to atbilstības novērtēšanas kārtība un tirgus uzraudzība”	MK noteikumi	74	11.02.2003.
	Vadlīnijas			
28	Uz HACCP principiem balstītas pārtikas nekaitīguma sistēmas izveide Eiropas alus rūpniecības nozarē	EBC vadlīnijas	I izdevums II grozījums	2004.g. septembris 2005.g.aprīlis

Alus ražošana ir saistīta gan ar pārtikas likumdošanu, kā augu izcelsmes produktu pārstrādājošs uzņēmums, gan ar alkohola ražošanu.

Alkoholisko dzērienu aprites likums no 01.05.2004. nosaka:

“2.pants. Likuma darbības joma

(1) Likums regulē jebkuras darbības ar alkoholiskajiem dzērieniem [sagatavošana pārstrādei, pārstrāde, ražošana, iepildīšana iepakojumā (fasēšana), marķēšana, uzglabāšana, iekraušana, izkraušana, pārvietošana, pārvadāšana, ievēšana, izvešana, izplatīšana, iegāde, realizācija, iznīcināšana u.tml.], kā arī alkoholisko dzērienu reklāmu (turpmāk — alkoholisko dzērienu aprite).”

Pats produkts ir pieskaitāms pie vāji alkoholiskiem dzērieniem, tāpēc dažās vadlīniju nodaļās būs atsaucē arī uz alkoholisko dzērienu apriti reglamentējošiem normatīviem.

1.4. Vadlīnijās izmantoto terminu un saīsinājumu raksturojums

“pārtika” (jeb “pārtikas produkts”) ir jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā. ***Pie “pārtikas” pieder dzērieni**, un jebkura viela, tostarp ūdens, kas apzināti pievienota pārtikai tās ražošanas, sagatavošanas vai apstrādes laikā.*

“alus” ir raudzēts alkoholisks dzēriens, kurš pagatavots no iesala un ūdens, pievienojot apiņus, kurā absolūtā spirta daudzums pārsniedz 0,5 tilpumprocentus un kurš tiek klasificēts Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras (turpmāk — Kombinētā nomenklatūra) 2203.preču pozīcijā.

“alus dzērieni” alus un bezalkoholisko dzērienu vai to komponentu maisījumu, kurā absolūtā spirta daudzums pārsniedz 0,5 tilpumprocentus un kurš tiek klasificēts Kombinētās nomenklatūras 2206.preču pozīcijā.

“pamatprodukti” ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti;

“pārtikas piedeva” ir viela, kuru neatkarīgi no tās uzturvērtības parasti nelieto uzturā atsevišķi kā pārtiku vai kā raksturīgu uztura sastāvdaļu, bet apzināti pievieno pārtikai apstrādes, pārstrādes, ražošanas, iesaiņošanas, uzglabāšanas vai transportēšanas procesā, un tad minētā viela vai tās blakusprodukti kļūst par pārtikas produktu sastāvdaļu;

“piesārņojums” ir apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana un **tie ir** jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fiziski piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas gaitā vai citos pārtikas aprites posmos veikto darbību rezultātā,

“piesārņošana”- jebkuras nevēlamas vielas vai piesārņojuma ienešana vai rašanās pārtikā;

“piesārņotājs” ir ikviena pārtikai netīši pievienota viela, kas atrodas šādā pārtikā sakarā ar šīs pārtikas ražošanu (ieskaitot zemkopībā), pārstrādi, iepakojšanu, iesaiņošanu, pārvadāšanu vai uzglabāšanu vai arī vides piesārņojuma dēļ, šī definīcija neattiecas uz tādiem svešķermeņiem kā, piemēram, insektu atliekām, dzīvnieku spalvām utt.

“derīga pārtika” – pārtika, kuras mērķizmantošana cilvēka patēriņam ir pieļaujama, jo ir nekaitīga, nesatur piesārņojumu, svešas vielas, nav sākusī dalīties, pūt vai bojāties.

“nekaitīga pārtika” - pārtika, kas normālos vai paredzamos lietošanas apstākļos nenodara kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi ja, to lieto atbilstoši paredzētai mērķizmantošanai;

“pārtikas nekaitīguma kritērijs” ir kritērijs, kas nosaka pārtikas produktu partijas atbilstību, un to piemēro tirgū laistajiem produktiem;

“kvalitāte” - īpašību kopums, kas nodrošina pārtikas atbilstību patērētāja vajadzībām un konkrētām normatīvo aktu prasībām;

“apdraudējums” ir bioloģisks, ķīmisks vai fizisks piesārņojums pārtikā vai barībā vai tādās pārtikas vai barības stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz veselību;

“bīstamība” - riska cēloņa izraisīto seku smagums.

“risks” ir apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību, varbūtība un minētās ietekmes nopietnība (pārtikas uzņēmumos to novērtē, ņemot vērā iepriekšējo pieredzi attiecībā uz pārtikas piesārņojuma veidiem un tā rašanās iespējām);

“riskā analīze” ir process, ko veido trīs savstarpēji saistītas daļas: riska novērtējums, riska vadība un riska paziņošana;

“riskā novērtējums” ir zinātniski pamatots process, ko veido četri posmi: apdraudējuma identificēšana, apdraudējuma raksturojums, iedarbības novērtējums un riska raksturojums;

“riskā vadība” ir no riska novērtējuma atšķirīgs process, kurā izsver politikas alternatīvas, apspriežoties ar ieinteresētajām personām, ņemot vērā riska novērtējumu un citus tiesiskus faktorus un vajadzības gadījumā izraugoties atbilstīgus profilakses un kontroles pasākumus;

“riskā paziņošana” ir informācijas un atzinumu interaktīva apmaiņa visā riska analīzes procesā attiecībā uz apdraudējumu un risku, ar risku saistītiem faktoriem un riska uztveri starp riska

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

novērtētājiem, riska vadītājiem, patērētājiem, pārtikas un barības uzņēmumiem, akadēmisko sabiedrību un citām ieinteresētajām personām, tostarp riska novērtējuma rezultātu izskaidrošana un riska vadības pieņemto lēmumu pamatojums;

“**kontrolē**” – tiek pielietotas pareizās metodes un nodrošināta atbilstība noteiktajiem kritērijiem;

“**kontroles pasākumi**” - pasākumi un/vai darbības, kuras nepieciešamas, lai novērstu riska cēloņus vai samazinātu to rašanās iespējamību līdz pieņemam līmenim;

“**kontrolēt**” – veikt visas nepieciešamās darbības, kas garantē un nosaka HACCP plānā noteiktos kritērijus;

“**kritiskā robeža**” – kritērijs, kas nodala pieļaujamo un nepieļaujamo līmeni;

“**mikroorganismi**” – baktērijas, vīrusi, meža rauga un pelējuma sēnes, toksīni un metabolīti;

“**tirgū kultūra**” – rūpnieciskām vajadzībām pavairota un kultivēta raugu kultūra;

“**mikrobioloģiskais kritērijs**” ir kritērijs, kas nosaka produkta, partijas vai procesa atbilstību un izriet no mikroorganismu neesamības, esamības vai skaita un/vai to toksīnu/metabolītu daudzuma masas, tilpuma, virsmas vai partijas vienībā(-ās);

“**partija**” ir identificējamu produktu grupa vai daudzums, kas ir iegūts attiecīgajā procesā praktiski identiskos apstākļos un ražots attiecīgajā vietā viena noteikta ražošanas perioda laikā;

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

“**augsta riska darbība**” - darbība, kuras rezultātā ir augsta potenciālā pārtikas piesārņošanas vai piesārņojuma palielināšanās iespēja (piemēram, rīcība ar nefasētu, neiepakotu augsta riska pārtiku vai vaļējas pārtikas apstrāde);

“**zema riska darbība**”- darbība, kuras rezultātā ir zema potenciālā pārtikas piesārņošanas vai piesārņojuma palielināšanās iespēja (piemēram, rīcība ar zema riska pārtiku vai fasētas augsta riska pārtikas transportēšana);

“**potenciāli augsta riska pārtika**”- pārtika, kura var radīt draudus patērētāja veselībai un dzīvībai, jo tajā neatbilstošu procesu un darbības rezultātā ir iespējama patogēno mikroorganismu augšana vai toksīnu veidošanās;

“**potenciāli zema riska pārtika**” - pārtika, kuras piesārņošanās iespēja ir zema vai ļoti zema, un tās lietošana neapdraud patērētāja veselību;

“**higiēnas prasības**”- prasību kopums, kas raksturo visus apstākļus un pasākumus, kuri nepieciešami, lai pārtikas aprites posmos tiktu nodrošināts pārtikas nekaitīgums cilvēku pārtikas ražošanai;

“**higiēnas principi**” – identificētie būtiskākie pārtikas higiēnas principi, kas derīgi visā pārtikas ķēdē, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu un derīgumu cilvēka uzturā;

“**pārtikas higiēna**”, turpmāk tekstā “higiēna”, ir pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu;

“**laba higiēnas prakse**” - visi pasākumi un visi apstākļi, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu un derīgumu visos pārtikas aprites (ķēdes) posmos;

“**laba ražošanas prakse**” - ražošanas un kvalitātes kontroles procedūru savienojums, lai nodrošinātu pastāvīgu produkta ražošanu atbilstoši tā specifikācijai;

“**pārtikas uzņēmums**” - uzņēmums (uzņēmējsabiedrība), komercsabiedrība, individuālais (ģimenes) uzņēmums, individuālais komersants vai individuālais darba veicējs, kas iesaistīts kādā no pārtikas aprites posmiem un veic uzņēmējdarbību, komercdarbību vai saimniecisko darbību;

“**ražotājs**” ir pārtikas aprites uzņēmums kas savas saimnieciskās darbības rezultātā no primārās ražošanas produktiem (izejvielām) iegūst pārtikas gala pārstrādes produktus kuri ir gatavi lietošanai cilvēka uzturā;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

“**vadītājs**” - cilvēks, kas organizē kāda uzņēmuma, tā daļas vai kolektīva darbu un ir atbildīgs par to;

“**darbinieks**” - jebkurš cilvēks, kas strādā pārtikas uzņēmumā un ir saistīts ar pārtikas apriti;

“**pārtikas aprite**” - visas darbības ar pārtiku no tās ieguves līdz patēriņam (primārā ražošana, ieguve, pirmapstrāde, apstrāde, pārstrāde, ražošana, iepakošana, uzglabāšana, izplatīšana, transportēšana, pārvietošana pāri valsts robežai, vairumtirdzniecība un mazumtirdzniecība);

“**darbība, kas saistīta ar pārtikas apriti**” ir jebkura darbība, kas nes peļņu vai ne, kas ir publiska vai privāta, kas saistīta ar jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu;

“**persona, kas strādā ar pārtiku**” – persona, kas strādā ar iepakotu vai neiekototu pārtiku, iekārtām, aprīkojumu vai citām pārtikas saskares virsmām un ir atbildīga par higiēnas prasību ievērošanu;

“**saskares virsmas ar pārtiku**” – virsmas, ar kurām nonāk saskarē svaigie pārtikas produkti, ražas novākšanas, iepakšanas vai transportēšanas procesā;

“**šķērspiesārņojums**” – pārtikas piesārņojums vai potenciāls piesārņojums, kas rodas saskarē ar personālu, īpaši tā rokām, ja netiek ievērota personīgā higiēna, kā arī potenciāli bīstamu pārtiku vai vielām, netīrām iekārtām, aprīkojumu vai netīrām virsmām.

“**primārā ražošana**” ir primāro produktu ražošana vai audzēšana, tostarp ražas novākšana;

“**pārstrāde**” ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, nogatavināšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu;

“**lietošanai cilvēka uzturā gatava pārtika**” ir pārtika, ko ražotājs ir paredzējis tiešam patēriņam pārtikā un ko nav nepieciešams termiski apstrādāt vai kā citādi apstrādāt, lai likvidētu vai līdz pieņemama līmenim samazinātu nevēlamo mikroorganismu saturu;

“**galapatērētājs**” ir pēdējais pārtikas produkta patērētājs, kurš neizmantos pārtiku darbībā, kas saistīta ar pārtikas apriti;

“**kompetentā iestāde**” ir dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta nodrošināt šīs regulas prasību izpildi, vai jebkura cita iestāde, kurai centrālā iestāde ir deleģējusi minēto kompetenci; vajadzības gadījumā tā ir arī atbilstīgā iestāde trešā valstī. Latvijā kompetentā iestāde ir PVD.

“**līdzvērtīgs**”, ja tas attiecas uz citām sistēmām, ir tāds, ar ko var sasniegt tos pašus mērķus;

“**dzeramais ūdens**” ir ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas Padomes 1998. gada 3. novembra Direktīvā 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti, Latvijā ūdens kvalitātei ir jāatbilst MK noteikumiem Nr 235 no 29.04.2003 “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”;

“**iesaiņošana**”(tulkošanas terminoloģijas nepielnība) “**primārais iepakojums**” ir pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un “primārais iepakojums” ir pats trauks kas ir tiešā kontaktā ar produktu;

“**iepakošana**” (tulkošanas terminoloģijas nepielnība) “**terciālais un transporta iepakojums**”(definīcijas un iepakojuma iedalījums ir Iepakojuma likumā) ir viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā, un “iepakošana” ir pats ārējais trauks;

“**hermētiski noslēgts trauks**” ir trauks, kas veidots un paredzēts drošībai pret apdraudējumu iekļūšanu tajā;

“**pārtikas preču marķējums**” ir informācija (vārds, teksts, norāde, preču zīme, firmas zīme, attēls vai simbols), kas attiecas uz pārtikas precī un ir norādīta uz iepakojuma, pavaddokumentos, uz etiķetes vai uzlīmes, vai aptveres;

“**monitorings**” - kontroles lielumu novērojumu vai mērījumu plānota vadīšana, lai pārbaudītu, vai KKP tiek kontrolēti;

“**verifikācija**” - sistēmas pārbaude, ko parasti veic tās izstrādāšanas gaitā, lai pārliecinātos, vai izstrādāšanas procesā aplūkojamā posma rezultāti atbilst tā sākumā definētajiem noteikumiem un prasībām;

“**kalibrēt**” - mērīt, pārbaudīt precizitāti;

“**programma**” – paredzētais darbības plāns, galveno izvirzīto uzdevumu kopums;

“**obligātās (nepieciešamās) programmas**” - vispārēji soļi vai procedūras, kas kontrolē darbības apstākļus pārtikas uzņēmumā, nodrošinot labvēlīgus vides apstākļus drošas produkcijas ražošanai, kas ietver šādas programmas: telpu, transportēšanas un uzglabāšanas, iekārtu, personāla, sanitārijas (tīrīšanas un/vai dezinfekcijas), kaitēkļu kontroles, veselības un drošības, kā arī atsaukšanas procedūras;

“**grafiks**” – tīrīšanas un/vai dezinfekcijas un dezinsekcijas detalizēts plāns;

“**pārtikas aprites tiesību akti**” ir normatīvi un administratīvi akti, kas Kopienas vai valsts līmenī reglamentē pārtiku vispār, un jo īpaši pārtikas nekaitīgumu; tie attiecas uz jebkuru pārtikas - kā arī barības, ko ražo produktīviem dzīvniekiem vai ko izbaro šādiem dzīvniekiem - ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu;

“**barība**” (jeb “lopbarība”) ir jebkura pārstrādāta, daļēji pārstrādāta vai nepārstrādāta viela vai produkts, tostarp piedevas, ko paredzēts izbarot dzīvniekiem;

“**ģenētiski modificēts organisms**” jeb “**ĢMO**” ir ģenētiski modificēts organisms, kas definēts Direktīvas 2001/18/EK 2. panta 2. punktā, izņemot organismus, kurus iegūst ar ģenētiskās modificēšanas metodēm, kuras uzskaitītas Direktīvas 2001/18/EK IB. pielikumā.

“**ražots no ĢMO**” nozīmē to, ka produkts iegūts pilnīgi vai daļēji no ĢMO, bet nesatur ĢMO vai nesastāv no tiem.

“**izsekojamība ĢMO**” ir spēja ar ražošanas un izplatīšanas ķēdes starpniecību izsekot ĢMO un produktus, kas ražoti no ĢMO, visos produktu tirgū laišanas posmos.

“**unikāls identifikators ĢMO**” ir vienkāršs ciparu vai burtu un ciparu kods, ar ko identificē ĢMO, pamatojoties uz atļauto transformāciju, kurā tas izstrādāts, un kas ir līdzeklis tās specifiskās informācijas ieguvei, kura attiecas uz šo ĢMO.

Definīcijas no(EK) Regulas 648/2004 no 31.marts 2004 “Par mazgāšanas līdzekļiem”.

“**mazgāšanas līdzeklis**” ir jebkura viela vai preparāts, kas satur ziepes un/vai citas virsmaktīvās vielas, kuras paredzētas mazgāšanai un tīrīšanai. Tie var būt jebkāda veida mazgāšanas līdzekļi (šķidrums, pulveris, pasta; līdzekļi, kam ir stieņa, tāfelītes, ķieģeļa, veidnes forma u. tml.), ko izmanto mājstaimniecības, iestādēs vai rūpniecībā un pārdod šiem mērķiem;

Citi produkti, kas pieskaitāmi pie mazgāšanas līdzekļiem:

“**tīrīšanas līdzekļi**”, kas paredzēti izmantošanai kā universāli mājstaimniecības tīrīšanas līdzekļi un/vai citi virsmas tīrīšanas līdzekļi (piem., izejvielas, gatavi ražojumi, mehānismi, mehāniskas ierīces, transportlīdzekļi un to aprīkojums, darbarīki, aparatūra u. tml.);

“**citi tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļi**”, kas paredzēti mazgāšanai un tīrīšanai jebkurā citā gadījumā;

“**mazgāšana**” ir veļas, audumu, trauku un citu cietu virsmu mazgāšana;

“**tīrīšana**” (ir darbība, kas atbilst definīcijai EN ISO 862 standartā) un pārtikas atlikumu, netīrumu vai citu vielu aizvākšana, tīrīšanas procesā izmantojot tīrīšanas (mazgāšanas) līdzekļus. To noskalošanai no saskares virsmām ar produktiem izmanto tīru dzeramo ūdeni;

“**viegli tīrāms**” – viegli pieejams, tā konstruēts un no tāda materiāla vai pārklājuma, ka atliekas un nogulsnes ir pilnībā notīrāmas ar parastām tīrīšanas metodēm;

“**vielas**” ir ķīmiskie elementi un to savienojumi, kas sastopami dabā vai iegūti kādā ražošanas procesā, tostarp jebkādas piedevas, kas vajadzīgas produktu stabilizēšanai, kā arī jebkādi ražošanas gaitā radušies piemaisījumi, izņemot šķīdinātājus, kurus var atdalīt, neietekmējot vielas noturīgumu un ķīmisko sastāvu;

“**preparāti**” ir maisījumi vai šķīdumi, kas satur divas vai vairākas vielas;

“**rūpniecībā un iestādēs izmantojamie mazgāšanas līdzekļi**” ir īpaši mazgāšanas līdzekļi, ko mazgāšanai un tīrīšanai ārpus sadzīves sfēras lieto šim nolūkam apmācīts personāls;

Definīcijas no Epidemioloģiskās drošības likuma.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

“bīstamas infekcijas slimības” - cilvēka infekcijas slimības un parazitārās slimības, kas sakarā ar to ļaundabīgo klīnisko norisi, spēju strauji izplatīties un efektīvu profilakses vai ārstniecības līdzekļu trūkumu apdraud sabiedrības veselību. Šo slimību sarakstu apstiprina Ministru kabinets

“kaitēkļi vai (kaitīgie organismi)” - kukaiņi, grauzēji, putni un mājdzīvnieki, kuri spēj tiešā vai netiešā veidā piesārņot pārtiku

“deratizācija” - pasākumu kopums peļveidīgo grauzēju iznīcināšanai;

“dezinfekcija” - pasākumu kopums infekcijas slimību izraisītāju iznīcināšanai;

“dezinfekcija pārtikas aprītes uzņēmumā” - pasākumi, kas veicina mikroorganismu skaita samazināšanos apkārtējā vidē līdz tādām līmenim, kas nerada draudus pārtikas nekaitīgumam, izmantojot ķīmiskas vai fizikālas (karstu gaisu, tvaiku vai ūdeni) metodes, kā arī pārtikas produktu saskares virsmu apstrāde ar dezinfekcijas līdzekļiem, lai iznīcinātu mikroorganismus. Pirms dezinfekcijas veic virsmu tīrīšanu. Tīrīšanas līdzekļi padara neefektīvu dezinfekcijas līdzekļa darba šķīdumu;

“dezinfekcijas līdzeklis” – ķīmisko vielu vai produktu preparāts mikroorganismu iznīcināšanai;

“dezinfekcijas līdzekļa darba šķīdums” – dezinfekcijas līdzekļa un dzeramā ūdens maisījums, tas ir saskaņā ar ražotāja izstrādāto lietošanas instrukciju;

“infekcijas slimības avots”- cilvēka vai dzīvnieka organisms vai vides objekts, kurā infekcijas slimības izraisītāji saglabājas, vairojas un izdalās vai var izdalīties, radot cilvēkiem inficēšanās draudus;

“infekcijas slimību izraisītāji” - baktērijas, vīrusi, riketsijas, spirohetas, hlamīdijas, mikoplazmas, sēnes, vienšūņi, helminti, mikroorganismu daļas, toksīni un citi bioloģiskie aģenti, kas, iekļūstot cilvēka organismā, var ierosināt slimību vai slimības izraisītāju nēsāšanu;

1.5. Pārtikas aprītes dalībnieku pienākumi konkrētajā pārtikas aprītes posmā

(EK)Regula 852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu”

3. pants. Vispārīgās saistības tekstā:

“Pārtikas aprīte iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, lai visi viņu pārziņā esošie pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmi atbilstu šajā regulā noteiktajām prasībām.

Pārtikas aprītes uzraudzības likums no 19.02.1998. ar visiem grozījumiem 15.12.2005. III nodaļa, Pārtika un tās aprīte

4.pants. (1) Latvijā atļauta tikai kvalitātes un obligātajām nekaitīguma prasībām atbilstošas pārtikas aprīte.

(2) Obligātās nekaitīguma prasības, kuru ievērošana nodrošina pārtikas produkta, pārtikas aprītes vai ar to saistītā pakalpojuma nekaitīgumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi, nosaka Ministru kabinets.

5.pants. (1) Pārtikas uzņēmumi drīkst iesaistīties pārtikas aprītē, ja to darbība katrā pārtikas aprītes posmā un vietā ir atzīta un tiem ir piešķirts atzīšanas numurs. Atzīšana nav nepieciešama:

1) primārajai ražošanai;

2) pārtikas transportēšanai;

3) pārtikas uzglabāšanai, ja netiek izvirzītas prasības attiecībā uz temperatūras režīmu.

(2) Pārtikas uzņēmumu darbību atzīst un atzīšanas numuru tiem piešķir Pārtikas un veterinārais dienests.

(3) Pārtikas uzņēmumi, kuru darbība nav jāatzīst, var iesaistīties pārtikas aprītē, ja tie reģistrēti Pārtikas un veterinārajā dienestā.

(4) Pārtikas uzņēmumu darbības atzīšanas kārtību vai reģistrācijas kārtību nosaka Ministru kabinets.

(5) Fakts, ka pārtikas uzņēmuma darbība ir atzīta vai reģistrēta, apliecina, ka uzņēmums spēj

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

pastāvīgi nodrošināt savas darbības un produkcijas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.

7.pants

(3) Pārtikas uzņēmums savā darbībā var ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas, kuras izstrādā pārtikas nozaru profesionālās asociācijas un biedrības, konsultējoties ar patērētāju grupu pārstāvjiem un kompetentām valsts institūcijām. Labas higiēnas prakses vadlīnijas saskaņo ar Pārtikas un veterināro dienestu.

Alkoholisko dzērienu aprītes likums no 01.05.2004.

3.pants. Speciālu atļauju (licenču) veidi un to izsniegšanas pamatnoteikumi

(1) Alkoholisko dzērienu vairumtirdzniecībai un alkoholisko dzērienu mazumtirdzniecībai ir nepieciešama speciāla atļauja (licence) (turpmāk — licence). Ja alkoholisko dzērienu mazumtirgotāji tirgo tikai alu, tiem ir nepieciešama alus mazumtirdzniecības licence.

(2) alus mazumtirdzniecības licenci izsniedz Valsts ieņēmumu dienesta licencēšanas komisija.

(3) licenci izsniedz uz nenoteiktu laiku.

(5) alus mazumtirdzniecības licence dod tiesības veikt attiecīgās darbības tikai licencē norādītajā vietā, un licenci ir tiesīga izmantot tikai tā persona, kurai šī licence izsniegta.

Lai alus ražošanas uzņēmums varētu veiksmīgi darboties ir jāievēro gan darbība, kas saistīta ar pārtikas apriti, gan darbības kas ir saistītas ar akcizēto preču apriti.”

1.6. Vadlīniju izstrādes darba grupa.

Nr	Uzņēmums	Uzvārds, Uzvārds	Amats
1	Biedrība LADS	Maija Placēna	Biroja vadītāja
2	SIA Abuls	Māris Freivalds	
3	A/S Agrofirma Tērvete	Inese Vanaga	tehnologs
4	SIA Alus Avots	Sarma Žogata	Laboratorijas vadītāja
5	SIA Alus Avots (Brew&Beverage)	Laura Bērziņa	Integrētās vadības sistēmas direktore
6	SIA Alus Nams Inčukalna alus darītava	Uldis Ziemelis	Ražošanas vadītājs
7	SIA Bauskas Alus	Daiga Vērniece	Tehnologs
8	SIA Bauskas Alus	Guna Dobre	Laboratorijas vadītājs
9	SIA Gulbenes alus darītava	Aldona Belka	direktore
10	A/S Kimmels Rīga	Anna Kļavinska	Kvalitātes vadītāja
11	SIA Krāslavas alus darītava		
12	SIA Lido	Vaida Zīle	Ražošanas vadītāja
13	SIA Mamas D	Lidija Sugaņajeva	aldare
14	SIA Mamas D	Aleksandra Uličava	Laboratorijas vadītāja
15	SIA Piebalgas alus	Māra Tamane	Galvenā Aldare
16	SIA Piebalgas alus	Vineta Johansone	Laboratorijas vadītāja
17	SIA Zaksi - Užavas alus	Īrisa Roze	direktore

2. OBLIGĀTĀS PRASĪBAS

2.1. Potenciālie piesārņojumi apkārtējā vidē

Produktu potenciālie riska cēloņi (piesārņojums) apkārtējā vidē ir:

- apkārtējās vides piesārņojums (piemēram, smagie metāli augsnē un ūdenī);
- neatbilstoša augkopībā izmantojamo ķīmisko vielu (t.sk., pesticīdu) lietošana;
- slimi darbinieki un personīgās higiēnas neievērošana;
- neatbilstošas ražošanas iekārtas un aprīkojums;
- temperatūras režīma neievērošana;
- tehnoloģiskā procesa neievērošana, CO₂ virsspiediena neuzturēšana;
- netīri konteineri vai tvertnes, kas paredzēti pamatproduktu (izejvielu) un pārstrādes produktu uzglabāšanai vai transportēšanai;
- piesārņoti pamatprodukti – izejvielas (dubļi, putekļi, mēslojums) u.c.

Audzēšanas (t.sk., ražas novākšanas) laikā graudaugi un apīņi ir pakļauti bioloģiskā, ķīmiskā un fizikālā piesārņojuma riskam. Izejvielu nekaitīgums lielā mērā ir atkarīgs no preventīviem pasākumiem uzņēmumā, kādi tiek veikti, lai novērstu potenciālā piesārņojuma risku. Tādēļ, lai samazinātu bioloģiskā, ķīmiskā un fizikālā piesārņojuma risku produktu audzēšanas un ražas novākšanas laikā, izejvielu ražotāji un piegādātāji ievēro Labas lauksaimniecības un Labas ražošanas prakses prasības.

Graudaugu un apīņu ražošana nedrīkst notikt vietās, kas ir piesārņotas un kur to izraisītais piesārņojums no augsnes augos var sasniegt nepieļaujamu līmeni.

Tādēļ produktu ražotāji sākotnēji novērtē visus potenciālos piesārņojuma avotus apkārtējā vidē, t.sk.:

- augkopībā izmantojamo ķīmisko vielu lietošanu;
- bīstamo atkritumu klātbūtni;

Graudaugu un apīņu audzēšanai izvēlas tādas augkopības zemes, kas nav piesārņotas ar:

- smagajiem metāliem;
- pesticīdiem;
- radioaktīvajiem elementiem;
- citām ķīmiskām vielām.

Galvenie potenciālie apkārtējās vides piesārņojuma avoti ir augkopībā izmantojamais mēslojums un ķīmiskie līdzekļi kaitēkļu un slimību ierobežošanai.

Augsni mēslo tā, lai novērstu ķīmiskā, bioloģiskā un fizikālā piesārņojuma risku. Nekādā gadījumā nedrīkst izmantot tādu mēslojumu, kas ir piesārņots ar smagajiem metāliem vai citām ķīmiskām vielām un var ietekmēt pamatproduktu nekaitīgumu.

Mikrobioloģiskais piesārņojums graudaugos un apīņos ir neliels, jo auga daļa atrodas virs zemes. Tāpēc to šajās vadlīnijās neapskatīsim.

Lai nodrošinātu aizsardzību pret potenciālo piesārņojumu, ko var izraisīt neatbilstošas kvalitātes mēslojums vai tā izmantošanas veids, ievēro Labas lauksaimniecības prakses prasības. Augu aizsardzības līdzekļus lieto tikai nepieciešamības gadījumā, ievērojot speciālistu un līdzekļu ražotāju lietošanas instrukcijas un normatīvo aktu prasības attiecībā uz to lietošanu un uzglabāšanu (LR MK 26.04.2004. Noteikumu Nr.463 “Augu aizsardzības līdzekļu izplatīšanas, glabāšanas un lietošanas noteikumi”).

Pamatproduktu (izejvielu) ražotāji lieto tikai tādus augkopībā izmantojamus ķīmiskos līdzekļus, kas ir piemēroti konkrētajiem kultūraugiem, atbilstoši to paredzētajam pielietojumam.

Vielas, kas var piesārņot produktus, nedrīkst izmantot vai uzglabāt telpās, kurās tiek veiktas darbības ar pamatproduktiem (izejvielām) vai pārstrādes produktiem, izņemot gadījumus, ja tas ir nepieciešams higiēnas pasākumu nodrošināšanai.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Pamatproduktu (izejvielu) ražotāji un produktu pārstrādātāji uztur atbilstošus pierakstus par ķīmisko līdzekļu izmantošanu, t.sk., koncentrāciju, lietošanas devu un laiku. Gaistošiem savienojumiem uzskaita arī darba šķidrums sagatavošanas un izlietošanas laiku.

Ražotājs izvērta un deklarē prasības izejvielu piegādātājam šajā posmā iekļaujot izejvielas kritērijos drošas pārtikas kritērijus lai samazinātu risku gala produkta kvalitātei. Labas ražošanas prakses stūrakmens ir labas kvalitātes izejviela un kontrolēts ražošanas process, kura rezultātā nepasliktinās labās izejvielas piesārņojuma līmenis. Pārzinot ražošanas ciklu ir iespējams labu izejvielu pārstrādāt labā produktā. No piesārņotas izejvielas produktu ražot nedrīkst.

Ražas novākšanas darba iekārtas un aprīkojums, kas paredzēts pamatproduktu novākšanai, ir tīrs un darba kārtībā. Pirms ražas novākšanas tos tīra un, ja nepieciešams, dezinficē.

Neizmanto bojātus konteinerus un tvertnes un bunkurus. Visus konteinerus un tvertnes pirms lietošanas kārtīgi iztīra.

Laikā, kad konteinerus vai tvertnes neizmanto, tās uzglabā sausā un tīrā vietā, kas ir aizsargāta no kaitēkļiem, vai tās vienkārši apsedz.

Transportēšanas laikā pamatprodukti (izejvielas) un pārstrādes produkti ir pakļauti bioloģiskā, ķīmiskā un fizikālā piesārņojuma riskam. Pārstrādāta produktu nekaitīgums lielā mērā ir atkarīgs no preventīviem pasākumiem uzņēmumā transportējot izejvielu un transportējot gala produktu.

Lai novērstu potenciālā piesārņojuma risku graudaugus un apīņus transportē no lauka līdz pārstrādes vietai speciāli tam paredzētos transporta līdzekļos un pēc pirmapstrādes graudu kaltēšanas un apīņu kaltēšanas, presēšanas vai pat granulēšanas tie nokļūst glabātavās līdz izejvielas nokļūšanai alus ražošanā.

Miežus transportē uz kalti, pēc tam partijām uz iesalnīcu un tikai pēc to apstrādes tie kļūst par iesalu, kuru pēc tam varēs lietot alus ražošanā. Miežu graudi tiek pakļauti mērcēšanai un diedzēšanai, kaltēšanai, pulēšanai un tikai pēc graudu sagatavošanas un pārstrādes no pamatprodukta – mieža grauda tie kļūst par pārstrādes produktu (alus izejvielu) - miežu iesalu.

Iesalu var uzglabāt bērūmā uz kloniem, speciāli tam paredzētos nodalījumos ar koka dēļu saliekamas konstrukcijas sienām, maisos, iesala glabāšanai paredzētās tvertnēs, torņos un konteineros. Glabāšanas vietai jābūt sausai un tīrai.

Graudu un iesala glabāšanas noliktavās vai glabātavās parasti tīrīšanu nodrošina ar sauso tīrīšanas metodi, slaucīšanu vai putekļu uzsūkšanu ar rūpnieciskajiem putekļsūcējiem. Iesals ir jūtīgs pret lieku mitrumu, tāpēc šajā sektorā (vaļējas iesala glabāšanas gadījumā) nevajadzētu paredzēt lieku sienu, grīdas kā arī citu virsmu mitrināšanu. Mitru mazgāšanu un dezinficēšanu (grīdu, sienu un citu virsmu) nolūkos var veikt pēc noliktavas vai tās daļas atbrīvošanas no graudiem vai iesala un nepieciešamības gadījumā pirms nākamās partijas graudu vai iesala ievietošanas. Labas ražošanas prakses gadījumā šo telpas kopšanas principus un plānoto grafiku varētu redzēt rokas grāmatā, savukārt atzīmes par veiktajiem uzkopšanas darbiem un atbildīgos cilvēkus, kas veikuši telpu uzkopi varētu redzēt reģistrācijas žurnālos. Gan telpu uzkopšanas plāni gan izpildes atzīmes par telpu kopšanu šajā sektorā var būt brīvā formā, jo šis iecirknis graudu glabāšanas noliktavas un iesalnīcas) alus ražošanas nozarē ir ar zemu piesārņojuma risku.

Dažās alus darītavās var gadīties, ka ražošanas process sākas ar iesala saņemšanu, īslaicīgu uzglabāšanu un padošanu (transportēšanu) uz dzirnavām un tālāk uz vārītavu saskaņā ar alus ražošanas procesu. Šajā gadījumā ražotājs nodrošina lielāku uzmanību izejvielas kvalitātes kontrolei un izejvielas saņemšanas procedūrai. Pēc iesala partijas saņemšanas var tikt veiktas ķīmiskās un fizikālās analīzes izejvielai, mērīts iesala mitrums un konteineru apskate par hermētiskumu, kā arī novērtēta maisu veselums (hermētiskums). Kā vienas no alus ražošanas pamat izejvielas pieņemšanas procedūra var sevī iekļaut iesala graudu novērtēšanu atbilstoši ražošanas nepieciešamībai kurā ir iekļauti iesala ķīmiskie parametri, ekstrakt vielu sastāvs, krāsa, graudu veselums, piemaisījumu klātbūtne, kas nedrīkst pārsniegt pasūtījuma piegādes līgumā paredzētos rādītājus. Mehāniskas dabas piesārņojumu esamību partijā var noteikt precīzi

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

nosverot svešķermeņus no sietiem, kas ir uzstādīti pirms iesala padeves uz dzirnavām. Magnēti ļauj atšķirt no graudu plūsmas mehāniskus metāliskus svešķermeņus, savukārt rupjākie sieti atsijā sīkos akmentiņus, striķīšus un zariņus, kas ir nemetāliskas izcelsmes piesārņojums.

Turpmāk vadlīnijās tiks apskatīts alus ražošanas process kas sevī ietver pilno ciklu no iesala saņemšanas, kā alus ražošanas pamat izejvielas (pārstrādes produkta) līdz pat pārtikas produkta saražošanai (iepakota alus kā pārtikas preces) tūlītējai lietošanai gala patērētājam.

Alkoholisko dzērienu aprites likums no 01.05.2004.

9.pants. Alkoholisko dzērienu izgatavošanas (ražošanas) un uzglabāšanas noteikumi

(1) Alkoholisko dzērienu ražošana mājas apstākļos, izejvielu sagatavošana, iegāde vai uzglabāšana alkoholisko dzērienu izgatavošanai mājas apstākļos, kā arī to ražošanai paredzētu aparātu, ierīču, iepakojuma, etiķešu, korķu un vāciņu izgatavošana vai uzglabāšana ir aizliegta.

(2) ir atļauta (līdz 50 litriem) alu, vīnu un citu raudzēto dzērienu izgatavošana personiskajam patēriņam.

(3) Personai, kurai nav šā likuma 3.panta pirmajā vai septītajā daļā noteiktās licences, aizliegts:

2) uzglabāt un pārvadāt vairāk par 50 litriem alus bez tā iegādi apliecinoša attaisnojuma dokumenta.

Šajās vadlīnijās apskatīsim komerciāliem nolūkiem paredzētu alus ražošanas shēmu un drošas pārtikas kritērijiem atbilstoša produkta ražošanas nosacījumus, ko paredz ievērot reglamentējošie spēkā esošie normatīvi.

Skatīt tabulu Nr.1. - Obligātās nepieciešamās programmas higiēnas nodrošināšanai pārtikas uzņēmumā.

2.1.1. Uzņēmuma strukturālās prasības (teritorija, telpas)

Ēkām jābūt piemērotām paredzētiem mērķiem, atbilstoši uzturētām un tīrītām.

Pārtikas aprites uzraudzības likums, III nodaļā - Pārtika un tās aprite,

10.pants (2) Pārtikas aprītē izmantojamām telpām un citām platībām ēkās vai transportlīdzekļos, kā arī palīgtelpām, kas nepieciešamas personāla higiēnas nodrošināšanai, ir jāatbilst normatīvajos aktos noteiktajām pārtikas uzņēmumu higiēnas prasībām.

Ja citos normatīvajos dokumentos šīs prasības nav deklarētas tad šo vadlīniju izpratnē alus ražošanas uzņēmuma teritorija ir labiekārtota un uzkopta ja potenciālie piesārņojuma avoti, piemēram, atkritumu konteineri vai ārējās teritorijas seguma bedres atrodas pēc iespējas tālāk no produktu tehnoloģisko procesu plūsmas, lai neapdraudētu gala produkta nekaitīgumu.

2.1.2. higiēnas prasības atšķirīgām ražošanas zonām

Bīstamību vadība īstenojama, pirmkārt, novērtējot, kādi vadības pasākumi nepieciešami katrā procesa posmā, lai nepieļautu produkta piesārņošanu.

Augsta riska zonās nepieciešama pastiprināta uzraudzība, savukārt zema riska zonā ir jāievēro vispārējās labas higiēnas prasības kas ir saistītas ar tīrības uzturēšanu, regulāru telpu sakopšanu, piesārņojuma iespējamo objektu atdalīšanu un šķērspiesārņojuma draudu novēršanu. Pie zema riska telpām var pieskaitīt sadzīves telpas, gaiteņu iekštelpu savienojumi, telpas kurās ražošana notiek slēgtā ciklā.

Augsta riska zonā notiek darbība, kas var radīt pārtikas produktā piesārņojumu, tāpēc šajā zonā izvērtējot riska punktus preventīvai darbībai nosaka kontrol mērījumu monitoringu, veic rezultātu izvērtēšanu un ir procedūra kas norāda darbības, kuras jāveic ar produktu piesārņojuma gadījumā. Parasti šajā zonā ir pastiprināta uzraudzība.

Uzņēmums tiek sadalīts nosacīti riska zonās trijās kategorijās A, B un C.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Ieteikumi riska kategoriju identificēšanai:

Augsta riska zona
A kategorija

Vaļēji produkti, primārais iepakojums, izejvielas (pamatprodukts) normālos apstākļos

Nepieciešamie vadības pasākumi

Produkts atdalāms no apkārtējās vides vai tās ietekmes. Personāla garderobēm, ēdamtelpām, atpūtas telpām un smēķēšanas telpām jābūt nodalītām no produkta ražošanas telpām.

Zema riska zona
B kategorija

Produkts, process, sekundārais iepakojums vai izejviela, kas var tikt pakļauts piesārņojumam periodiski

Nepieciešamie vadības pasākumi

Produkts atdalāms no apkārtējās vides vai tās ietekmes, uzglabājot slēgtos traukos, produkta plūsmu organizē slēgtā cauruļvadu sistēmā bez tiešas produkta saskarsmes ar apkārtējo vidi. Uz temperatūrām jūtīgam produktam uzglabāšanas režīmu nodrošina ar termoizolāciju, vai iespēju atbilstoši procesam regulēt temperatūru pēc vajadzības to sildot vai dzesējot.

Bezriskā zona
C kategorija

Nav bīstamību procesam vai produktam
Piemēram uzņēmuma administrācijas darba zona, ražošanas palīgprocesu nodrošināšanas palīgsaimniecības.

Nepieciešamie vadības pasākumi

Nav noteiktas zonas staigāšanai specializētajos individuālajos apģērbos un speciālu ierobežojumu telpu lietošanai, tomēr piesardzība jāievēro.

2.1.3. higiēnas prasības telpām, izvietojumam un konstrukcijām

(EK)Regula 852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” II pielikums, I nodaļa Vispārīgās prasības attiecībā uz uzņēmuma telpām, kur glabā pārtiku nosaka, ka

1. Uzņēmumu telpas, kur uzglabā pārtiku, jātur tīras, un tās jāuztur labā kārtībā un stāvoklī.

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā:

1. Telpu, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā, projekts un izvietojums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu starp darbībām vai to laikā.

(EK)Regula 852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu”

II pielikums, I nodaļa Vispārīgās prasības attiecībā uz uzņēmuma telpām, kur glabā pārtiku.

2. Uzņēmumu telpu, kur uzglabā pārtiku, izvietojums, projekts, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums

a) ļauj veikt atbilstošu uzturēšanu, tīrīšanu un/vai dezinfekciju, nepieļauj vai samazina piesārņojumu, kas izplatās pa gaisu, un nodrošina atbilstošu darba telpu, kas visas darbības ļauj veikt higiēniski;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

b) ir tāds, lai aizsargātu no netīrumu uzkrāšanās, saskares ar indīgām vielām, daļiņu nokļūšanas pārtikā un kondensācijas vai nevēlama pelējuma veidošanās uz virsmām;

c) ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu un jo īpaši kaitēkļu apkarošanu, un

d) vajadzības gadījumā ar termoregulāciju nodrošina piemērotus pietiekamas jaudas apstrādes un uzglabāšanas nosacījumus, lai varētu uzglabāt pārtikas produktus pareizā temperatūrā, un telpas ir projektētas tā, lai būtu iespējams minētās temperatūras uzraudzīt un, ja vajadzīgs, reģistrēt.

3. ... Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.

10. Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus nedrīkst uzglabāt telpās, kur apstrādā pārtiku.

Ja nepieciešams, telpu projekts, izvietojums un iekārtojums atbilst Labas higiēnas prakses prasībām, t.sk., nodrošina aizsardzību pret šķērspiesārņojumu.

Telpu plānojums un iekārtojums nodrošina aizsardzību pret kaitēkļiem, kā arī pret apkārtējās vides piesārņojumu, piemēram, dūmiem un putekļiem.

Telpas ir labā tehniskā stāvoklī, un telpas ir viegli tīrāmas, nodrošinot darbu higiēniskos apstākļos.

Telpas ir piemērotas nepieciešamo darbu veikšanai, piemēram, iesala uzglabāšanai, iesala malšanai, misas vārīšanai, misas dzidrināšanai, drabiņu uzglabāšanai, raugu pavairošanai, raugu pievienošanai raudzēšanai, raudzēšanai, alus dzidrināšanai vai filtrēšanai, pildīšanai un iepakojšanai, kā arī uzglabāšanai līdz gatavā produkcija tiek nogādāta tirdzniecības tīklā.

Nelielu alus darītavu prezentācijas telpu apdare var būt apmierinoša, ja tās var uzturēt tīras un atbilstoši ekspluatēt.

Alus ražošanas telpu apdarē pieļaujami izmantot materiālus, kuri pieskaitāmi pie grūtāk notīrāmiem, taču ja tiek regulāri kopti un produkts šajā telpā iet slēgtā sistēmā pa vadiem vai noguldītavā atrodas slēgta tipa tvertnēs, mucās, šie materiāli būtu atļaujami minot piemēram, mūrētas ķieģeļa velves un sienas, koku apšūti gaiteni, ar šūnakmeni apšūta fasāde, degustācijas telpa ar stikla izciļņu rotājumiem.

Alus darītavās, pie viesu māju kompleksiem, dzīvojamās telpas, tualetes un vietas, kur tiek turēti mājdzīvnieki, ir pilnīgi nodalītas no telpām, kur notiek darbības ar produktiem, bez tiešas izejas uz tām. (Mazās, individuālās alus darītavas pie viesu mājas kompleksiem un lauksaimniecības uzņēmumi, kas kā papildus nozari nodarbojas ar alus brūvēšanu).

2.1.4. higiēnas prasības grīdām

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā

a) grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurīdīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārlicināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši. Vajadzības gadījumā grīdām jānodrošina atbilstoša virsmas drenāža;

Grīdas ir gludas, bez plaisām, neabsorbējoša materiāla, neslidena materiāla, viegli mazgājamas un cehos kuros notiek darbība ar ūdeni no ūdensizturīga seguma, ja nepieciešams, aprīkotas ar notekūdeņu savākšanas lūkām vai renēm (piemēram raudzētavā, noguldītavā vai alus pildītavā).

Iesalnīcā, iesala noliktavā sausajās dzirnavās grīdas ir paredzētas bez notekūdeņu savākšanas lūkām un renēm.

Neatbilstošas kvalitātes grīdas segumu daži skābes saturoši produkti, piemēram, alus, laika gaitā var sabojāt.

2.1.5. higiēnas prasības sienām

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā

b) sienu virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurļaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli un gluda virsma tādā augstumā, kā tas vajadzīgs darbībām, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši.

Telpās sienas ir piemērotas nepieciešamo darbu veikšanai, piemēram, pamatproduktu apstrādei, pārstrādes produktu ražošanai, iepakojšanai un uzglabāšanai.

Sienas ir labā tehniskā stāvoklī, ar gludu un viegli tīrāmu virsmu, bez atslāņota krāsojuma vai krītoša apmetuma. Iesalnīcā var būt dēļu starplikas starp graudu vai iesala bērumiem.

Ražošanas telpās ar paaugstinātu mitrumu vai vaļēju produktu sienām vajadzētu būt no mitrumu neabsorbējoša materiāla, viegli kopjama (piemērām sienas segtas ar flīzēm, plastikāta apdari, krāsotas ar speciālu krāsu, kas nodrošina sienu un griestu ūdens hidrauliskās īpašības, pasargā tās no pelējuma veidošanās).

2.1.6. higiēnas prasības griestiem

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā

c) griesti (vai, ja nav griestu, jumta iekšējā virsma) un griestu lampas jāveido un jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos, nevēlama pelējuma augšanu un daļiņu izplatību;

Alus ražošanā pamatprodukts (izejviela) ir iesals, apīņi, raugs un ūdens. Sākotnējā ražošanas posmā ir sausu izejvielu glabāšana un iesala malšana, savukārt pēc tam ražošanas posmi ir saistīti ar misas un zaļalus vai jaunalus un alus ražošanu, pamatprodukts ir šķidrums. Ražošanas procesā lielāko tiesu ir šķidrums atrodas slēgtā tipa sistēmā, līdz ar to šīm telpām varētu pielietot vispārējas prasības griestu un sienu segumam, kas atbilstu zemāk norādītām prasībām.

Griesti ir labā tehniskā stāvoklī, ar gludu un viegli tīrāmu virsmu, bez atslāņota krāsojuma vai krītoša apmetuma.

Savukārt telpās kurās ir vaļēja raudzēšana, alus pildītavās griestiem vajadzētu piemērot prasības, kurās iespējamais risks iegūt piesārņojumu no griestu kondensāta vai griestu stāvokļa būtu pielīdzināms minimāli un būtu pietuvināts prasībām, kas tiek izvirzītas telpām kurās notiek darbība ar potenciāli zema riska pārtiku. Uzņēmumam būtu nepieciešams izvērtēt risku un norādīt griestu kopšanas plānu trīs gadu ietvaros.

2.1.7. higiēnas prasības logiem

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā:

d) logi un citas atveres jāveido tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tie, kurus var atvērt uz āru, vajadzības gadījumā jāaprīko ar kukaiņu sietu, ko var viegli noņemt, lai notīrītu. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Logi un citas atveres ir projektētas tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos. Ja nepieciešams, logus aprīko ar viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem vai filtriem aizsardzībai pret kukaiņu, putnu un putekļu iekļūšanu telpās, it īpaši, vasaras laikā.

Telpās kurās ir vaļēja produkta plūsma, kā piemēram vaļējā raudzētavā vai alus pildītavā, uzņēmumā par ražošanas nekaitīguma kritēriju ievērošanu un nodrošināšanu atbildīgajai personai vajadzētu izanalizēt stikla bīstamību un nepieciešamības gadījumā logus aizsargāt ar speciālu polimēra aizsargkārtu pret stikla saplīšanu un iekļūšanu produktā. Telpās kurās darbības zona notiek attālināti no logiem, tas ir tālāk par 2 metriem no loga un riska faktors nav liels aizsargplēves uz logiem nav obligātas.

2.1.8. higiēnas prasības durvīm

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā:

e) durvīm jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludas un neabsorbējošas virsmas, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši.

Ražošanas telpās tehnoloģiskā plūsma no dažādām zonām var būt atdalīta ar piekaramām strēmeļu durvīm vai sienām, var būt durvju aizsegi, tāpat ražošanas telpās var būt paceļamas un saliekamas konstrukcijas durvis. Alus ražošanas telpu durvīm svarīgākā no pamatfunkcijām ir telpas atdalīšana un noslēgšana un ņemot vērā, ka produkts ir noslēgtā sistēmā durvis var būt izgatavotas no apstrādāta koka (lakotas, krāsotas), plastikāta salaidumiem un strēmelēm, metāliskām konstrukcijām un ar kombinētām armēta stikla detaļām, nepieciešamības gadījumā var lietot metāliska sieta rāmjus. Svarīgākais ir paredzēt durvju kopšanu un nodrošināt to tīrību atbilstoši regulā izvirzītajām prasībām.

2.1.9. higiēnas prasības ventilācijai

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, I nodaļa Vispārīgās prasības attiecībā uz uzņēmuma telpām, kur glabā pārtiku.

5. Jābūt piemērotiem un pietiekami daudziem dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas no piesārņotās platības uz tīru platību. Ventilācijas sistēmas jāizveido tā, lai filtri un citas daļas, kam vajadzīga tīrīšana vai nomaiņa, būtu viegli pieejamas.

6. Sanitārās labierīcības jāaprīko ar atbilstošu dabīgo vai mehānisko ventilāciju.

Lai telpās uzturētu optimālu vides temperatūru, novērstu tvaika kondensēšanos, putekļus un nodrošinātu gaisa cirkulāciju, ierīko vai nodrošina atbilstošu gaisa ventilāciju, piemēram, izmantojot vēdināšanas lodziņus. Vārītavā un pudeļu mazgāšanas telpās (ar paaugstinātu mitrumu) nodrošina vilkmes ventilāciju, kas pasargā telpas griestus no tvaiku uzkrāšanās pie griestiem un kondensāta uzkrāšanās. Savukārt raudzētavā un noguldītavā nodrošina augstā gaisa pieplūdes ventilāciju, kas ļauj siltā laikā telpā uzturēt ražošanai nepieciešamo zemo temperatūru. Gadījumā ja alus raudzēšanas tvertnes ir aprīkotas ar siltuma izolācijas un individuālo tvertnes dzesēšanas iespēju, tad telpā var lietot dabīgo vai mehānisko ventilāciju.

2.1.10. higiēnas prasības apgaisojumam

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, I nodaļa Vispārīgās prasības attiecībā uz uzņēmuma telpām, kur glabā pārtiku.

7. Visās uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt atbilstošam dabīgajam un/vai mākslīgajam apgaismojumam.

Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā:

Uzņēmumā nodrošina atbilstošu dabīgo vai mākslīgo apgaismojumu.

Ja nepieciešams, nodrošina tādu mākslīgo apgaismojumu, kas nerada izmaiņas krāsu uztverē, t.i., nemaina produktu dabīgo krāsu, un ir pietiekoši spilgts.

Ja nepieciešams, mākslīgā apgaismojuma ierīcēm (spuldzītēm, lampām u.c.) ir aizsargtīkli, kas pasargā produktus no piesārņošanas iespējām lampu saplīšanas gadījumā.

2.1.11. higiēnas prasības **kanalizācijai** un sanitārajam mezglam

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, I nodaļa Vispārīgās prasības attiecībā uz uzņēmuma telpām, kur glabā pārtiku.

3. Jābūt pieejamam atbilstošam skaitam ūdensskalojuma tualesu, un tām jābūt savienotām ar efektīvu kanalizāciju. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.

4. Jābūt pieejamam atbilstošam skaitam izlietņu, kas piemēroti izvietotas un paredzētas roku tīrīšanai. Izlietnes roku tīrīšanai jāapgādā ar tekošu karstu un auksto ūdeni, materiāliem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai. Vajadzības gadījumā pārtikas mazgāšanas iekārtas jānovieto atsevišķi no roku mazgāšanas iekārtām.

6. Sanitārās labierīcības jāaprīko ar atbilstošu dabīgo vai mehānisko ventilāciju.

Pārtikas ražošanas uzņēmumā roku mazgāšanai nodrošina atbilstošu dzeramā ūdens apgādi ar tekoša aukstā ūdens padevi un iespējas gadījumā arī karstā ūdens apgādi.

Lai pārliecinātos par ūdens mikrobioloģisko kvalitāti, ieteicams noņemt ūdens paraugus dažreiz arī no sanitāro mezglu krāniem. Pārbaudu periodiskums ir atkarīgs no ūdens izcelsmes un lietošanas, piemēram, ja ūdeni piegādā no centralizētiem ūdens tīkliem, ūdens paraugus ņem daudz retāk nekā ūdenim no vietējā ūdens pievada. Ja pēc roku mazgāšanas ir paredzēts tās dezinficēt, tad ūdens mikrobioloģiskais monitorings sanitārajos mezglos un pie izlietnēm ražošanas telpās nav jāveic. Ražošanas vajadzībām lietotam ūdenim (kā izejviela un iekārtu un primārā iepakojuma (pudeļu, kegu) skalošanai) veic monitoringu saskaņā ar MK noteikumos paredzētām normām un tas ir apskatīts citā vadlīniju nodaļā.

Ja ūdensapgādes sistēmas padeve nav pieejama, piemēram, graudu kaltē, lietotās taras noliktavā, gatavās produkcijas noliktavā un alus izbraukuma prezentācijas vietā, kuras ir atsevišķi no ražošanas telpām, tad nodrošina traukus ar dzeramo ūdeni (apmēram 9 litri uz vienu darbinieku). Ūdens tiek glabāts tīros, noslēgtos traukos un ir paredzēts arī roku mazgāšanai. Roku mazgāšanu veic tam speciāli atvēlētā vietā un uzlejot uz rokām ūdeni veidojot vienmērīgu tekošu strūklu. Nedrīkst pieļaut mazgājamā ūdens nokļuvi dzeramā ūdens glabāšanas traukā.

Tehniskajam ūdenim, kas neatbilst dzeramā ūdens nekaitīguma prasībām un ko izmanto tvaika ražošanai, atdzesēšanai, uguns dzēsēšanai vai citos ar pārtiku nesaistītos procesos, izmanto atsevišķu ūdensapgādes sistēmu, kas ir atsevišķi identificējama no dzeramā ūdens apgādes sistēmas.

Ja nepieciešams, uzņēmumā nodrošina efektīvu notekūdeņu novadīšanas sistēmu. Tā ir konstruēta tā, lai nepieļautu produktu un dzeramā ūdens piesārņošanu.

Uzņēmumā ir ierīkotas un ērti izvietotas sanitārās telpas (t.sk., tualetes un ierīces roku mazgāšanai), lai nodrošinātu atbilstošu darba higiēnu un novērstu produktu piesārņojuma risku.

Tualesu skaits un izvietojums ir atbilstošs to izmantošanas nepieciešamībai.

Tualetes ir konstruētas tā, lai nodrošinātu higiēniskus apstākļus, bez tiešas izejas uz telpām, kurās notiek darbības ar vaļējiem produktiem.

Tualetes uztur tīras un labā stāvoklī.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Tualešu tuvumā un, ja nepieciešams, telpās, kur notiek darbības ar produktiem, ir izvietotas ierīces roku mazgāšanai, kas ir nodrošinātas ar ūdens padevi, izlietni vai mazgāšanas trauku, ziepēm, dvieļiem un atkritumu spaini vai roku dezinfekcijas ierīcēm ceļos, kur darbs notiek ar slēgtu produktu vai sausu telpas uzkopšanu piemēram (dzirnavās), kompresoru telpās, elektrības sadales telpās un pie PET pudeļu pūšanas iekārtas.

Ražošanas telpās un sanitārajos mezgļos izmantot vienreizējās lietošanas dvieļus.

Ja nepieciešams, nodrošina roku dezinfekcijas līdzekļus sanitārajos mezgļos, misas vārītavā, raudzēšanas iecirknī, pie primārā iepakojuma plūsmas apkalpošanas, alus pildīšanas automātu tuvumā.

Skatīt pielikumā tabulu Nr.2 “Sanitārā mezglā (tualetes) tīrīšanas un dezinfekcijas programmas paraugs”

2.2. Prasības iekārtām, virsmām un aprīkojumam

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums, II nodaļa Īpašas prasības telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā:

1. Telpu, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā, projekts un izvietojums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu starp darbībām vai to laikā. Jo īpaši:

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

(EK)Regula852/2004 “Par pārtikas produktu higiēnu” nosaka:

II pielikums V nodaļa Prasības aprīkojumam

1. Visiem izstrādājumiem, iekārtām un aprīkojumam, ar ko nonāk saskarē pārtika,

a) jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem. Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku;

a) jābūt tā veidoti, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku;

b) izņemot vienreizlietojamus konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidoti, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un vajadzības gadījumā dezinficētus,

un

d) jābūt uzstādītiem tādā veidā, lai ļautu veikt aprīkojuma un apkārtējās teritorijas atbilstošu tīrīšanu.

2. Vajadzības gadījumā aprīkojumam uzstāda jebkādu atbilstošu vadības ierīci, lai nodrošinātu šīs regulas mērķu sasniegšanu.

3. Ja, novēršot aprīkojuma vai konteineru koroziju, nepieciešams izmantot ķīmiskas piedevas, tās jāizmanto atbilstoši labai praksei.

Iekārtām jābūt ražotām iecerēto mērķu īstenošanai un vienkārši tīrāmām. Izstrādājamas arī iekārtu izmantošanas un uzturēšanas programmas.

Iekārtas ir labā tehniskā stāvoklī, un izvietotas maksimāli tuvu un loģiskā secībā atbilstoši pārstrādes produkta plūsmai, nodrošinot iekārtu apkalpošanas un apkopšanas iespējas un veicina darbu higiēniskos apstākļos.

Virsmas, kas saskaras ar produktiem, ir konstruētas no atbilstoša materiāla, tās regulāri tīra, lai novērstu pārstrādes produktu potenciālā piesārņojuma risku.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Darba iekārtas un aprīkojums, kas nonākt saskarē ar pārstrādes produktiem, ir no nekaitīga materiāla, kas neizraisa produktu kvalitātes un noteiktu īpašību (piemēram, smaržas un garšas) izmaiņas.

Visas darba iekārtas un aprīkojums ir izvietots tā, lai novērstu produktu šķērspiesārņojuma iespēju. Visas iekārtas un aprīkojums ir labā tehniskā stāvoklī un ir viegli tīrāms.

Konteinerus, tvertnes, kastes un iepakojuma materiālus uzglabā tīrās, sausās telpās, kas ir aizsargātas no potenciāliem piesārņojumiem.

Aprīkojumu, kas paredzēts nepārtikas materiāliem un atkritumiem, ieteicams speciāli marķēt, lai nepieļautu to izmantošanu produktiem.

Skatīt pielikuma Tabulu Nr.3. "Telpu, aprīkojuma un darba rīku tīrības pārbaudes formas paraugs"

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu,

4.pants.Vispārīgās un īpašās higiēnas prasības

3. Pārtikas aprīvē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem attiecīgā gadījumā jāpieņem šādi īpašie higiēnas pasākumi:

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

Saistītās paraugu ņemšanas un analīžu metodes nosaka saskaņā ar minēto procedūru.

5. Ja šajā regulā, Regulā (EK) Nr. 853/2004 un abu regulu īstenošanas pasākumos nav norādītas konkrētas paraugu ņemšanas vai analīzes metodes, pārtikas aprīvē iesaistītie tirgus dalībnieki var izmantot Kopienas vai valsts tiesību aktos noteiktās atbilstošās metodes, vai, ja tādu nav, metodes, kas nodrošina ar standartmetodēm iegūtajiem rezultātiem līdzvērtīgus rezultātus, ja šīs metodes ir zinātniski apstiprinātas saskaņā ar starptautiski atzītiem noteikumiem vai protokoliem.

Alus ir raudzēšanas procesā iegūts vāji alkoholiskais dzēriens, tāpēc alus ražošanas process ir arī pakļauts alkoholiskās aprīves likumdošanai. Mikrobioloģisko rādītāju kritērijus pārtikas aprīvē nosaka (EK) Regula NR.2073 no 15.11.2005. Šajā regulā alus ražotājs var iepazīties ar vispārējiem mikrobioloģijas monitoringa principiem, taču alus ir raudzēts produkts un šajā regulā apskatītajos produkta sarakstos norādīts, kā izņēmums līdz ar to šī regula nedeklarē ražotājam strikti noteiktas mikrobioloģiskās nekaitīguma normas un alus ražotājs izvērtējot savas ražošanas kontroles pieredzi, citu alus ražotāju labāko pieredzi un nozares specializētajā literatūrā uz zinātniskiem principiem izstrādāta (var būt arī no ražošanas labas prakses rokasgrāmatas vai alus darītāju mācību grāmatas atsauce) norāda brīvi savus mikrobioloģiskos nekaitīguma kritērijus.

Skatīt pielikumā Tabulu.Nr.4. "Daezinfekcijas efektivitātes pārbaudes plāna paraugs"

2.3. higiēnas prasības izejvielu un gatavās produkcijas uzglabāšanai

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, IX nodaļa. Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktiem tekstā:

"2. Izejmateriāli un visas sastāvdaļas, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tās no piesārņojuma.

3. Visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

5. Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai. Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskos aspektus sagatavojot, pārvadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus veselībai. Pārtikas aprītes uzņēmumiem, kas ražo, apstrādā un iesaiņo pārstrādātus pārtikas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas izejmateriālu un pārstrādātu materiālu atsevišķai glabāšanai, un pietiekamai dzesēšanas zonai.

6. Ja pārtikas produktus uzglabā vai pasniedz atdzesētus, cik iespējams drīz pēc termiskā apstrādes posma vai pēc pēdējā sagatavošanās posma, ja tos nekarsē, tiem jābūt atdzesētiem līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai.”

Skatīt pielikumā Tabula Nr.5. “Noliktavas tīrīšanas un dezinfekcijas programmas paraugs”

2.4. higiēnas prasības kontroles ierīcēm un to pārbaudei

likums "Par mērījumu vienotību" no 27.02.1997. ar visiem grozījumiem ieskaitot 21.07.2006. nosaka

2) Fiziskajām un juridiskajām personām ir tiesības saņemt no Metroloģijas aģentūras visu veidu informāciju, kas saistīta ar mērījumu vienotības nodrošināšanu valstī.

(3) Ievērojot šā likuma un citu normatīvo aktu prasības, fiziskajām un juridiskajām personām ir pienākums pastāvīgi nodrošināt:

- 1) mērījumu pareizību;
- 2) mērvienību un to apzīmējumu pareizu lietošanu;
- 3) mērīšanas līdzekļu tipa apstiprināšanu;
- 4) mērīšanas līdzekļu atkārtotās verificēšanas periodiskuma ievērošanu;
- 5) mērīšanas procesu pareizu izpildi;
- 6) mērīšanas līdzekļu ekspluatācijas noteikumu ievērošanu;
- 7) realizēšanai paredzēto fasēto preču uzrādītā daudzuma un tā apzīmējuma atbilstību;
- 8) iespēju kontroles un uzraudzības institūcijām veikt savas funkcijas.

8.pants. Mērīšanas līdzekļu valsts metroloģiskās kontroles veidi

(1) Mērīšanas līdzekļiem ir noteikti šādi valsts metroloģiskās kontroles veidi:

- 1) mērīšanas līdzekļa tipa apstiprināšana;
- 2) pirmreizējā verificēšana;
- 3) atkārtotā verificēšana;
- 4) valsts metroloģiskā uzraudzība.

(2) Mērīšanas līdzekļiem, kuri pakļauti atbilstības novērtēšanas procedūrām saskaņā ar likumu “Par atbilstības novērtēšanu”, veic metroloģisko kontroli Ministru kabineta noteiktajā kārtībā, kā arī atkārtoto verificēšanu un valsts metroloģisko uzraudzību.

MK not. Nr 455 no 01.07.2005. “Kārtība, kādā tiek veikta mērīšanas līdzekļu tipa apstiprināšana, pirmreizējā verificēšana un tirgus uzraudzība” reglamentē metroloģiskās kontroles norisi.

Pirmreizējā verificēšana ir jauna mērīšanas līdzekļa novērtēšana atbilstoši apstiprinātajam tipam vai metroloģiskajām prasībām.

Uz mērīšanas līdzekļiem, kuri atbilst metroloģiskajām prasībām un kuriem nav nepieciešams EEK tipa apstiprinājums, ražotājs uzliek noteiktu atzīmi.

Ministru kabineta noteikumi Nr.732 “Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu saraksts” (Izdoti saskaņā ar likuma “Par mērījumu vienotību” 7.panta otro daļu) Noteikumi nosaka valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu sarakstu un to verificēšanas periodiskumu (pielikums).

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Redakcijas piebilde: noteikumi stājas spēkā ar 2006.gada 9.septembri.

MK noteikumiem Nr.732 no 2006.gada 5.septembra Pielikums

Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu saraksts

Nr. p.k.	Mērīšanas līdzekļa nosaukums	Verificēšanas periodiskums (ne retāk kā)
1.	Ģeometrisko lielumu un kustības parametru mērīšanas līdzekļi:	
1.2.	mērstieņi un mērlentes ar atsvaru šķidruma līmeņa mērīšanai tilpnēs	reizi gadā
2.	Masas mērīšanas līdzekļi:	
2.1.	neautomātiskie sviri	reizi divos gados
2.2.	automātiskie sviri	reizi divos gados
2.3.	atsvari	reizi divos gados
3.	Spiediena mērīšanas līdzekļi – sfigmomanometri	reizi gadā
4.	Šķidruma un gāzes patēriņa tilpuma mērīšanas līdzekļi:	
4.1.	šķidrumu mērsistēmas, izņemot ūdeni	reizi gadā
4.2.	gāzes patēriņa skaitītāji bez korektora	reizi 15 gados
4.3.	gāzes patēriņa skaitītāji ar korektoru, korektori	reizi astoņos gados
4.4.	ūdens patēriņa skaitītāji	reizi četros gados
4.5.	metāla mērtrauki alkoholisko dzērienu daudzuma mērīšanai	reizi pēc izgatavošanas
5.	Blīvuma mērīšanas līdzekļi – stikla areometri spirtam	reizi pēc izgatavošanas
6.	Fizikāli ķīmiskie mērīšanas līdzekļi:	
6.1.	alkometri	divas reizes gadā
6.2.	izplūdes gāzu analizatori	reizi gadā
7.	Siltumenerģijas skaitītāji	reizi divos gados
8.	Elektrisko un elektromagnētisko lielumu mērīšanas līdzekļi:	
8.1.	vienfāzes indukcijas tipa aktīvās enerģijas skaitītāji	reizi 16 gados
8.2.	vienfāzes elektroniskie aktīvās enerģijas skaitītāji	reizi 12 gados
8.3.	trīsfažu indukcijas tipa aktīvās enerģijas skaitītāji	reizi 16 gados
8.4.	trīsfažu elektroniskie aktīvās enerģijas skaitītāji	reizi 12 gados

MK noteikumi Nr 669 no 22.08.2006. "Noteikumi par metroloģiskajām prasībām šķidrumu (izņemot ūdeni) mērsistēmām" attiecas uz plūsmas skaitītāju precizitātes klases sadalījumu un to mērierīces kļūdas robežām.

Mērīšanas līdzekļiem kuri nav nosaukti MK noteikumiem Nr.732 no 2006.gada 5.septembra "Valsts metroloģiskajai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu saraksts" pārtikas aprites uzņēmums izstrādā kontrolierīču verifikācijas programmu individuāli.

Uzņēmumā, kurā kvalitātes kontroles sistēma paredz verifikācijas pakalpojuma saņemšanu no ārpusē ir līgumā atrunāts pakalpojuma apjoms un nav nepieciešama kontrolierīču verifikācijas programma. Uzņēmumā ir mērīšanas līdzekļa un iekārtas reģistrācijas žurnāls un bojājuma pieteikuma un novēršanas reģistrācijas žurnāls.

Skatīt pielikumu Nr.6. "Mērīšanas līdzekļu verifikācijas programmas paraugs"

Mērīšanas līdzekļu pirmreizējās verificēšanas pozitīvu rezultātu apstiprina mērīšanas līdzekļa ražotājs vai izplatītājs, izdarot īpašu atzīmi uz mērīšanas līdzekļa vai izsniedzot verificēšanas sertifikātu. Mērinstrumentiem, kuriem nav paredzēta atkārtota verifikācija, var veidot atsevišķu

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

sarakstu, kurā norāda tikai iegādes datumu, sertifikāta Nr un kur tas glabājas, kā arī atstāj vietu piezīmēm par mērinstrumenta izņemšanu no aprites.

“Mērinstrumentu un/ vai iekārtu monitoringa (uzraudzības) plāna paraugs”

Plāna izstrādātājs (amats, vārds, uzvārds)

Atbildīgais par plāna realizāciju (amats, vārds, uzvārds)

Objekts/telpa.

<i>Instrumenta identifikācija</i>	<i>Monitoringa procedūras nosaukums/ biežums</i>	<i>Kritiskās robežas</i>	<i>Pārbaudes rezultāts</i>	<i>Reģistrācijas norādes</i>	<i>Nākamais verifikācijas termiņš</i>	<i>Atbildīgais /izpildītājs</i>
1	2	3	4	5	6	7

Korekcijas jeb veiktā darbīb: _____

(dokuments) (datums) (amats, vārds, uzvārds) paraksts:

Datums _____
Atbildīgais par korekcijas izpildi: (amats, vārds, uzvārds) paraksts:

Datums _____
Atbildīgais par pārbaudi: (amats, vārds, uzvārds) paraksts:

Gadījumā ja uzņēmumā ir laboratorija, kas var nodrošināt MK noteikumus nereglamentēto mērinstrumentu monitoringu alus ražošanas uzņēmumā var veidot verifikācijas pierakstus piemēram zemāk norādītā veidā.

Mērinstrumentu un/ vai iekārtu monitoringa (uzraudzības) pieraksta paraugs

Atbildīgais par mērinstrumentu vai iekārtu (amats, vārds, uzvārds)

Atbildīgais par verifikāciju (amats, vārds, uzvārds)

Datums	Laiks	Temperatūra		Atbildīgās personas paraksts	Piezīmes/ korekcijas darbības	Datums	Piezīmes
		Vajadzīgā	Faktiskā				
1	2	3	4	5	6	7	8

Faktiskās temperatūras atšķirīga novirze no vajadzīgās ir signāls par ražošanas procesā nepieciešamā temperatūras režīma neievērošanu vai arī par mērinstrumenta bojājumu.

Ražošanas vadītājs šajā gadījumā izvērtē termiskā režīma neievērošanas risku uz produkta kvalitāti, nosaka produkta turpmāko tehnoloģisko apstrādi un pārliecinās par mērinstrumenta veselumu nosakot kalibrēšanas procedūru.

Ja temperatūras režīms ir bijis pārkāpts (nebūtiski 3°C robežās) raudzētavā, risks uz alus turpmāko alus kvalitāti ir zems. Savukārt ja alus pasterizācijas procesā nav izturēts termiskā siltuma režīms par 3°C, tas norāda ka produkts nav saņēmis noteiktās siltuma vienības un ir

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

pielīdzināms nepasterizētam produktam, tādā gadījumā pastērizācija ir jāatkārto, lai nodrošinātu mikrobioloģisko nekaitīgumu produktam. Katrs alus ražošanas vadītājs pārzin savu ražošanas procesu, temperatūru režīmu robežas un temperatūras kontrolēšanas vietas saskaņā ar tehnoloģiskām instrukcijām. Alus ražošanas procesu operatori nodrošina temperatūras pierakstus paši vai to nodrošina elektroniskie termopašrakstītāji. Riska kontroles punktā temperatūras novirzes gadījumā operatori ziņo par to ražošanas vadītājam uzreiz. Elektroniskām mērierīcēm bieži pievieno gaismas vai skaņas signālus, kas operatora uzmanību pievērš kritiskajās robežās. Konkrētā iecirkņa ražošanas vadītājs vai metroloģijas kontroles amatu pildošais darbinieks nodrošina regulāru mērinstrumentu rādījumu un pierakstu kontroli.

Skatīt Pielikums Nr. 7. "Kalibrēšanas procedūras parauga forma"

Stikla izmantošana ražošanas kontroles tiešai nodrošināšanai ražošanas telpās ir jācenšas aizvietot ar alternatīvām mērierīcēm, traukiem, kas satur pēc iespējas mazāk stikla lai samazinātu produkta piesārņošanās iespēju paraugu noņemšanas mirklī, un jānodrošina profilakses pasākumi iespējamā piesārņojuma novēršanai. Ražošanas telpās nelietot produkta temperatūras mērīšanai dzīvsudraba termometrus. Piemēram stikla spirta termometrus pakāpeniski nomainīt ar metāliskiem un elektroniski jūtīgiem termo elementiem. Veikt laboratorijas stikla trauku uzskaiti, lai varētu kontrolēt iespējamo piesārņojuma avotu ražošanā, gadījumā ja analīžu paņemšanas trauks (kolba) nav atgriezies no paraugu paņemšanas mirkļa ražošanas telpās iecirkņos kur ir vaļējs produkts, vārtava un vaļēja tipa raudzētava. Ja alus ražošanā tehnoloģiski viss alus tiek filtrēts, vai ir uzstādīti stikla uztveres filtri tad risks šim procesam ir uzskatāms par ļoti mazu un izvērtējot potenciālo piesārņojuma iespējamību šos pasākumus var neveikt.

3. IZEJVIELAS, PALĪGLĪDZEKĻI

3.1. Nekaitīguma prasības pārtikas produktu izejvielām

(EK)Regula852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu

II pielikums, IX nodaļa Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktiem

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nepieņem izejvielas vai sastāvdaļas, izņemot dzīvus dzīvniekus, vai citus produktu pārstrādē izmantotos materiālus, ja ir zināms, ka tie ir vai varētu būt tā piesārņoti ar kaitēkļiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadalījušām vielām vai piemaisījumiem, ka pat pēc pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku higiēniski piemērotām normālas šķirošanas un/vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūrām, tie joprojām būtu nederīgi cilvēku uzturam.

2. Izejmateriāli un visas sastāvdaļas, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tās no piesārņojuma.

3. Visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī.

5. Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai. Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskos aspektus sagatavojot, pārvadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus veselībai. Pārtikas aprītes uzņēmumiem, kas ražo, apstrādā un iesaiņo pārstrādātus pārtikas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas izejmateriālu un pārstrādātu materiālu atsevišķai glabāšanai, un pietiekamai dzesēšanas zonai.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

6. Ja pārtikas produktus uzglabā vai pasniedz atdzesētus, cik iespējams drīz pēc termiskā apstrādes posma vai pēc pēdējā sagatavošanās posma, ja tos nekarsē, tiem jābūt atdzesētiem līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai.

Mazajiem alus ražotājiem var nebūt procedūras apraksts piegādātāju novērtēšanā un piegādāto materiālu/izejvielu kritēriju apraksts, parasti ir ražošanas procesā apzinātas izejvielas vēlamie raksturlielumi un piegādātāja piedāvājuma vispusīgā analīze. Alus ražotājam ir svarīgi zināt piegādātāju un vienoties par piegādājamā produkta specifikāciju. Izejvielas iepērkamas balstoties uz šīm specifikācijām, tādējādi ievērojot saistošo pārtikas likumdošanu. Noslēdzot izejvielu piegādi vienojas par kvalitātes kritērijiem, nekaitīguma rādītājiem, kvalitātes atbilstības apliecinājumiem (sertifikātiem) un iepakojuma veidiem, marķēšanu un transportēšanas apstākļiem, partijas lielumu un transportēšanas veidiem un piegādes grafikiem. Pie saņemšanas pārbauda piegādātās izejvielas un ražošanas palīgmateriālus un to iepakojumu, jo ražotāja atbildība ir nepieļaut negadījumus un piesārņotu izejvielu pārstrādi.

Alus ražotājs var uzticēties izejvielu piegādātāja kvalitātes rādītājiem un analīzes neveikt ja šie rādītāji ir atrunāti līgumā vai ir piegādātāja sertifikāts par izejvielas izcelsmi, kvalitāti un nekaitīgumu. Izejvielu piegādātāja novērtēšanas anketā iekļaujama sadaļa par to, ka piegādātājs ieviesis HACCP sistēmu, regulāri veic auditus un nodrošina savas sistēmas izvērtēšanu. Tas ļauj alus ražotājam samazināt izejvielas piesārņojuma iespējamo riska sliekšni.

Palīgmateriālu piegādātājs, kas piegādā primāro iepakojumu (pudeles, kegas, korķus, preformas pudeļu pūšanai) izsniedz sertifikātu vai apliecinājumu kravas pavaddokumentā, kurā ir atsauce par to ka šo materiālu var lietot pārtikas aprītē tiešam kontaktam ar pārtiku.

3.2. Higiēnas prasības izejvielas, pārstrādes produktu un alus transportēšanai

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, IV nodaļa Pārvadāšana

1. Pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju.

2. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros nedrīkst izmantot nekam citam, kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.

3. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktiem vajadzības gadījumā jābūt rūpīgi nodalītiem.

4. Nefasēti pārtikas produkti šķidrā, granulā vai pulvera veidā jāpārvadā tvertnēs un/vai konteineros/cisternās, kas paredzētas pārtikas produktu pārvadāšanai. Minētie konteineri jāmarķē skaidri redzamā un neizdzēšamā veidā, vienā vai vairākās Kopienas valodās, lai parādītu, ka tos izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, vai arī tie jāmarķē ar uzrakstu - "tikai pārtikas produktiem".

5. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu pārvadāšanai vienlaikus, lai nepieļautu piesārņojuma risku, pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga tīrīšana.

6. Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.

7. Vajadzības gadījumā pārvadāšanas līdzekļiem un/vai konteineriem, ko izmanto pārtikas līdzekļu pārvadāšanai, jāuztur pārtikas produkti atbilstošās temperatūrās un jābūt iespējai minētās temperatūras kontrolēt.

Alus ražošanas procesā ir vairāki izejvielas un pārstrādes produkta transportēšanas veidi.

Iesals – birstoša frakcija, uz alus ražošanas uzņēmumu var tikt attransportēts, kravas konteinerā, bērumā vai maisos. Maisus konteinerā krauj parasti uz koka paliktņiem. Iesalu uzņēmumā

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

uzglabā iecirkņos, tvertnēs, bunkuros. Iesala transportēšana no glabāšanas vietas uz dzirnavām var notikt pa slēgtiem un daļēji slēgtiem mehāniska tipa transportieriem, šnepiem, vai slēgtā sistēmā ar stipru gaisa plūsmu.

Sākoties ar vārītavu ražošanas procesā ir saistīts ar šķidrās frakcijas pārvietošanu. No Vārītavas misu uz dzidrināšanu padod paštecē vai ar sūkņa palīdzību. Šķidruma pārvietošanai uzņēmumā lieto stacionāras caurules vai šlaukas. Jaunā tipa ražošanas uzņēmumā caurmērā lieto nerūsējoša metāla stacionāros alus pārvadus, taču ir sastopami arī melnā tērauda stacionārie cauruļvadi. Savukārt alus ražošanā lokanās savienojuma alus pārvadus veido šļauku sistēmas no daudz slāņu gumijas ar stiegrojumu iekšā un tās atbilst pārtikas rūpniecības prasībām un der lietošanai pārtikas uzņēmumos. Liela nozīme ir jāpievērš produkcijas līniju mazgāšanai un dezinfekcijai. Mazgāšanas programmās ir jāparedz līnijas atbrīvošana no produkta pēc darbības beigām, to mazgāšana, līnijas uzturēšana starplaikos, kad produkts netiek padots pa tām un līnijas sagatavošana pirms produkta padošanas. Alus līniju tīrību var periodiski pārbaudīt ar skalojamo ūdeņu mikroskopēšanas metodi vai skalojamo ūdeņu kontrol sējumiem.

Alus ražošanas procesā ļoti svarīgu nozīmi ieņem alus raugu pavairošana un pievienošana misai. Mazos uzņēmumos raugus pievieno ar spaini, vai smeļamu trauku, savukārt lielākos uzņēmumos var būt raugu padeves dozējošais sūknis. Liela uzmanība ir jāpievērš raugu smeļamajiem traukiem, raugu skalošanas vai pavairošanas traukiem un raugu padeves sūkņu tīrībai, jo pievienojot raugu misai, ir liels risks to inficēt ar alum neraksturīgiem mikroorganismiem. Misa ir bagātīga ar barības vielām un tikai misā darbojoties raugiem veidojas dabīgās barjeras svešiem mikroorganismiem. Zaļalus vai jaunalus un alus ir nelabvēlīga vide daudzām mikroorganismu grupām. Raudzētā produktā ir alkohols, raudzēšanas procesā pieaugusi skābe un CO₂ darbojas kā strauja mikrobioloģiskā piesārņojuma pavairošanās bremzējoši faktori. Zaļalus raudzēšanas procesā šķidruma virsmu no ārējās ietekmes sedz bieza putas kārtā, tā saucamais deķis. Pēc deķa ārējā izskata aldaris un raudzēšanas meistars nosaka zaļalus rūgšanas intensitāti un gatavības stadiju. Svarīga loma vaļējās raudzēšanas gadījumā ir arī zaļalus aromātam. Šajā posmā produkts ir jutīgs un var pievilkt blakus aromātus, tāpēc mazgāšanas nolūkos nelieto mazgājamus līdzekļus ar specifiskiem noturīgiem aromātiem. Vaļējas raudzēšanas gadījumā telpās uztur zemu temperatūru līdz +12°C un visa veida mazgāšanu veic tikai ar aukstu ūdeni, jo silta ūdens klātbūtne veidos miglu, tāpēc izvēlas mazgājamus līdzekļus un dezinfekcijas līdzekļus, kas ir virsmaktīvi aukstā ūdenī.

Šķidruma padošana ražošanā no viena trauka uz citu var notikt:

Paštecē vai pašplūsmā pēc ventiļu atvēršanas, ja padeves trauks atrodas augstāk par uztveres trauku.

Šķidrums tiek virzīts ar sūkņa palīdzību, tad ir svarīga sūkņa jauda un šķidruma iespējamai pacelšanas augstums.

Šķidrums tiek virzīts ar virsspiedienu, parasti lieto vienā līmenī esošās līnijās. Šeit gribētos piebilst ka virsspiedienu alus ražošanā veido ar CO₂ vai CO₂ spilvenu vai gaisu. Svarīgi ir nodrošināt šai posmā mikrobioloģisko un fizikālo gāzes un gaisa tīrību, lai nepiesārņotu tādā veidā produktu. Parasti lieto gāzes vai gaisa filtrus. Gadījumā ja produkts ir pildīts plastiskā sterilā iepakojumā un lai izspiestu produktu no tvertnes tiek padots gaiss uz šo starp materiālu (gaisam nav tieša kontakta ar izspiežamo produktu), tad gaisa filtrus nelieto un nav nepieciešamība pārbaudīt gaisa mikrobioloģisko kvalitāti. Tā ir salīdzinoši jauna tehnoloģija Latvijā, kas tiek lietota mazās alus darītavās un var tikt pielietota arī alus pārvadāšanā cisternās.

Alus ražošanas procesā rodas divi lopbarībai vērtīgi alus ražošanas blakusprodukti drabiņas un no alus raudzēšanas izņemtie alus raugi. Drabiņas un izlietotie alus raugi ar alus olbaltumvielām un apīņu sveķiem ir salīdzinoši ātri bojājušies pārtikas atkritumi, tāpēc ir jāpārdomā to atdalīšana un izvadīšana no ražošanas telpām. Parasti ražošanas programmu sastādot sagatavo arī drabiņu un rauga atdošanas grafikus, lai neveidotos to bojāšanās gadījumā mikrobioloģiskā piesārņojuma perēklis. Ir jāparedz arī skalošanas procedūra pēc katras drabiņu un raugu

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

izdošanas. Drabiņas un raugus var transportēt mašīnās, kas paredzētas pusšķidrās frakcijas transportēšanai, lai drabiņu šķidrums nesūcas gar mašīnas malām un neveido vides piesārņojumu.

Alus ražošanas uzņēmumi var transportēt nefasētu alu speciālās mašīnās uz citu fasēšanas vietu. Nefasēta alus pārvadāšanas mašīnām ir atbilstoša konstrukcija kas paredzēta šķidrās pārtikas pārvadāšanai zem spiediena, pie zemām temperatūrām, jo alus ir ar CO₂ piesātināts dzēriens. Parasti šīs mašīnas ir gan ar hermētiskām lūkām (paredzētas autocisternas manuālajai mazgāšanas iespējai) kas iztur virsspiedienu, gan automātiskajām mazgāšanas galviņām, kas nodrošina cisternas mazgāšanu ar CIP. Cisternas ir ar termo izolāciju un paraugu noņemšanas krāniņiem. Patreiz tiek izstrādāti MK noteikumi kas reglamentēs specializētā transporta reģistrēšanās un kontroles kārtību.

3.3. Higiēnas prasības iepakojumam (palīgmateriāls savas produkcijas iepakojšanai)

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, X nodaļa Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktu iesaiņošanai

1. Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu.

2. Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam.

Iesaiņošanas materiāls ir primārais iepakojums, kas ir tiešā kontaktā ar pārtiku, ar šo terminu likumdevējs gribēja norādīt, ka iepakojumam, kurš ir tiešā kontaktā ar pārtiku uzliek stingrākas prasības, lai ar primārā iepakojuma zemas kvalitātes materiālu vai iepakojuma piesārņojumu nevarētu to nodot produktam. Alus ražošanā primārā iepakojuma veidi ir :

Stikla pudeles (0,3 un 0,5 litri) standarta ražojums,

Stikla pudeles (0,3; 0,5; 0,7; 1; 1,5; 2; 3; 5 un 18 litrīgas) jubilejas un ekskluzīvās standarta ražojums,

Keramikas krūkas (0.5; 1.0; 1.5 un 3 litrīgas)

PET (polietilēnteraftalāta) pudeles (0,3; 0,5; 1,0; 1,5; 2; 3; un 5; litri)

Nerūsējošā metāla, alumīnija kegi 30 un 50 litri,

Kombinēta materiāla kegi, piemēram plastmasas kegi ar metālisku oderējumu (20; 25; 30 un 50 litri)

Un koka mucas.

Stikla pudeļu aizvākošanai, alus ražošanā lieto metāliskus kronkorķus ar polimēra oderēm no iekšpuses, PET pudelēm lieto PVC un plastikāta skrūvkorķus un keramikas korķus ar gumijas blīvējumiem lieto keramikas pudelēm un krūkām. Koka mucām aizvākošana var būt ar koka spundēm. Kegu mucām uz fitinga galviņas var lietot plastikāta aizsargus.

Ministru kabineta 2006.gada 1.augusta noteikumos Nr.637 "Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku"

I. Vispārīgie jautājumi

1.Noteikumi nosaka obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku (turpmāk– materiāli un priekšmeti).

2. Vispārīgās prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 27.oktobra Regula (EK) Nr.1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

3.Lai izmantotu materiālu un priekšmetu ražošanā vielas, kas nav minētas šajos noteikumos, ievēro regulas Nr.1935/2004 9.pantā noteikto procedūru, iesniedzot iesniegumu Pārtikas un veterinārā dienesta Pārtikas centrā. Materiālu un priekšmetu atbilstību šo noteikumu prasībām kontrolē Pārtikas un veterinārais dienests.

II. Plastmasas materiāli un priekšmeti

5. *Plastmasas materiāli un priekšmeti ir materiāli un priekšmeti, kā arī to detaļas, kas sastāv tikai no plastmasas vai ir izveidoti no diviem vai vairākiem savstarpēji saistītiem tikai no plastmasas veidoti slāņiem.*

7. *No plastmasas materiāla vai priekšmeta virsmas laukuma viena kvadrātdecimetra pārtikā drīkst migrēt ne vairāk kā 10 miligrami tā sastāvdaļu (kopējā migrācijas robeža). Tomēr kopējā migrācijas robeža nedrīkst būt lielāka par 60 miligramiem kilogramā pārtikas šādos gadījumos:*

7.1. *tilpnēm, kuru tilpums ir 0,5–10 litru;*

7.2. *priekšmetiem, kurus var piepildīt, bet kuriem nav iespējams noteikt saskares virsmas laukumu ar pārtiku;*

7.3. *vākiem, blīvēm, aizbāžņiem un līdzīgām aizdarēm.*

17. *Plastmasas materiālu un priekšmetu sastāvdaļu migrācijas noteikšanu pārtikā vai pārtikas aizstājējā (turpmāk– migrācijas tests) veic saskaņā ar šo noteikumu 5.pielikumu konkrētiem plastmasas materiāliem vai priekšmetiem vai to analogiem. Ja nav iespējams noteikt attiecīgā plastmasas materiāla vai priekšmeta sastāvdaļu migrācijas līmeni pārtikā, migrācijas līmeni nosaka pārtikas aizstājējos.*

22. *Plastmasas materiāli un priekšmeti atbilst obligātajām nekaitīguma prasībām, ja migrācijas testos iegūtie rezultāti nepārsniedz kopīgās migrācijas robežu vairāk nekā:*

22.2.12 *miligramu kilogramā vai 2 miligrami kvadrātdecimetrā– migrācijas testos, kur izmantoti citi pārtikas aizstājēji.*

23.4.2. *neveikt migrācijas testu, ja ir pārliecinoši pierādījumi, ka jebkuros paredzamajos plastmasas materiāla vai priekšmeta lietošanas apstākļos migrācijas robežas nevar būt pārsniegtas.*

25. *Vinilhlorīda monomēra daudzumu materiālos un priekšmetos, kā arī iespējamo vinilhlorīda migrāciju pārtikā nosaka laboratorijā, kas akreditēta atbilstoši standarta LVS EN ISO/IEC 17025:2005 “Testēšanas un kalibrēšanas laboratoriju kompetences vispārīgās prasības” prasībām pārtikas ķīmijas jomā.*

26. *Polivinilhlorīda (PVH) vāku blīvēm, ko izmanto burku aizvākošanai, īpatnējā migrācijas robeža (SML) epoksidētu sojas pupu eļļai ir 60 miligramu kilogramā pārtikas vai pārtikas aizstājēja. Polivinilhlorīda (PVH) vāku blīvēm, ko izmanto tādu stikla burku aizvākošanai, kurās ir pārtika zīdaiņiem un maziem bērniem, īpatnējā migrācijas robeža (SML) epoksidētu sojas pupu eļļai ir 30 miligramu kilogramā pārtikas vai pārtikas aizstājēja.*

III. Keramikas priekšmeti

27. *Keramikas priekšmets ir priekšmets, kas izgatavots no neorganisku vielu maisījuma, kurā ir daudz māla un silikātu un var būt neliels organisko vielu daudzums. Minētais priekšmets vispirms ir izveidots un pēc tam apdedzināts. Tas var būt arī glazēts, emaljēts vai krāsots.*

28. *No keramikas priekšmeta migrējušais svina un kadmija daudzums atkarībā no keramikas priekšmeta kategorijas nedrīkst pārsniegt:*

28.1. *svina daudzums 0,8 miligrami kvadrātdecimetrā un kadmija daudzums 0,07 miligrami kvadrātdecimetrā– 1.kategorijas keramikas priekšmetiem (priekšmeti, kurus nevar piepildīt, vai priekšmeti, kurus var piepildīt un kuru iekšējais dziļums, kas mērīts no zemākā punkta līdz horizontālajai plaknei, kas iet caur augšējo malu, nav lielāks par 25milimetriem);*

28.2. *svina daudzums 4,0miligrami litrā un kadmija daudzums 0,3 miligrami litrā– 2.kategorijas keramikas priekšmetiem (pārējie priekšmeti, kurus var piepildīt);*

28.3. *svina daudzums 1,5miligrami litrā un kadmija daudzums 0,1 miligrami litrā– 3.kategorijas priekšmetiem (pārtikas iesaiņošanas un uzglabāšanas tilpnes, kuru tilpums ir lielāks par trijiem litriem).*

31. *Visos tirdzniecības posmos keramikas izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, pievieno rakstisku deklarāciju, kas ļauj identificēt precī. Deklarāciju atjauno, ja būtiskas izmaiņas ražošanā izraisa izmaiņas svina un kadmija migrācijā. Deklarāciju sagatavo ražotājs vai tirgus dalībnieks, kas reģistrēts Eiropas Savienībā, un tā satur šādu informāciju:*

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- 31.1. *lietošanai gatavu izstrādājumu ražotāja un importētāja nosaukumu un adresi;*
- 31.2. *keramikas izstrādājuma nosaukumu;*
- 31.3. *deklarācijas sagatavošanas datumu;*
- 31.4. *apstiprinājumu par keramikas izstrādājumu atbilstību šo noteikumu un regulas Nr.1935/2004 prasībām.*
- 32. *Keramikas izstrādājumu ražotājs pēc Pārtikas un veterinārā dienesta pieprasījuma uzrāda apliecinājumu, ka keramikas izstrādājumi atbilst šo noteikumu 28.punktā norādītajām svina un kadmija migrācijas robežām. Apliecinājumā norāda veikto analīžu rezultātus, testēšanas apstākļus un tās laboratorijas nosaukumu un adresi, kurā veikta testēšana.*

VII. Noslēguma jautājumi

- 43. *Līdz jaunu normatīvu tehnisko dokumentu vai normatīvo aktu pieņemšanai attiecībā uz materiāliem un priekšmetiem, kas izgatavoti no koka (arī no korķkoka), metāla vai tā sakausējumiem, parafīna sveķiem vai mikrokristāliskajiem sveķiem, stikla, tekstilmateriāla un gumijas, ir spēkā esošie standarti un normatīvi, ciktāl tie nav pretrunā ar normatīvajiem aktiem.*
- 46. *Sākot ar 2007.gada 19.novembri, aizliegts ražot un ievest Latvijā plastmasas priekšmetus, kas nonāk saskarē ar pārtiku un kuri neatbilst šo noteikumu 26.punkta prasībām.*
- 48. *Ar 2007.gada 20.maiju ir aizliegts tirgot un lietot keramikas izstrādājumus, kam paredzēts nonākt saskarē ar pārtiku un kas neatbilst šo noteikumu prasībām.*

Alus ražotājs iegādājoties pirmo reizi primāro iepakojumu no iepakojuma ražotāja prasa apliecinājumu par materiāla atbilstību lietošanai pārtikai tiešā kontaktā. PET pudeļu ražotājs var dot laboratorisku apliecinājumu par plastmasas migrāciju spirta un skābes vides šķīdumā, kura rezultāti būs normu robežās un norādīs par materiāla atbilstību pārtikas aprītei tiešam kontaktam ar produktu. Norādes par materiāla pielietojumu pārtikas aprīvē var būt pavadzīmē vai marķētas uz preformu kastes, korķu kastes ar apzīmējumu (glāzīte un dakšiņa) kas norāda, ka šis materiāls paredzēts tiešam kontaktam ar pārtiku. Lietojot otrreizējo alus BBH standarta pudeli nav nepieciešams pudelei (stikla materiālam) kvalitātes atbilstības sertifikāts. Iepērkot lietotus keg ir jāpārlicinās par to marķējumu, kas varētu norādīt, ka mucas ir paredzētas alus vai raudzētu pārtikas produktu pildīšanai.

Sekundārajam un terciālajam iepakojumam nav prasības materiālu migrācijas apliecināšanai. Dažās valstīs ir FITO sertifikāti nepieciešami koka paliktņiem, bet to kontrole ir vērsta uz kokmateriāla bojāšanās ietekmējošo faktoru ierobežošanu, tas nav saistīts ar pārtikas aprīti.

4. TEHNOLOĢISKIE PROCESI

4.1. Higiēnas prasības

4.1.1. higiēnas prasības ražošanas plūsmai

Katra alus darītava var veidot savu procesu norises posmu shēmu pēc sava tehnoloģiskās plūsmas un brīvā formā, svarīgākais lai varētu redzēt ražošanas plūsmu. Savukārt uz uzņēmuma plāna atzīmējot procesu shēmu svarīgākais atrast atšķirīgās ražošanas zonas, veikt to apzināšanu un mēģināt veidot plūsmas atdalījumu telpā vai laikā, lai izvairītos no plūsmas krustošanās (no bez riska C kategorijā uz augsta riska zonu A kategorijā). Piemēram netīru (no tirdzniecības atgrieztu) pudeļu vai kegu padeves līniju uz mazgāšanu vai pašu mazgāšanu organizēt netālu no vaļējas alus pildīšanas līnijas. Ražošanas laikā plūsmas tiek ievērotas un plānotas. Tā piemēram plūsmas nosacīti telpā var atdalīt ar fiziskiem šķēršļiem (starpsienām), kā arī bez šķēršļiem, uz grīdas uzvelkot robežas līniju un simboliski ar bultām norādot kustības virzienu, tādā veidā nodalot plūsmu. Ja tomēr ražošanas rekonstrukcijas laikā ir uzstādītas papildus iekārtas brīvajās vietās un plūsmu krustošanos nav iespējams novērst, tad ražošanas plūsmas krustošanos novērs

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

laikā. Piemēram caur alus pildīšanas ceha ieeju iet ceļš arī no tirdzniecības atgriezto kegu ceļš uz mazgāšanas iecirkni, tad dienas plānā paredz sākotnēji ievest netīros kegu uz mazgāšanu un sakopt kopējo plūsmas ceļu, tad veikt alus pildīšanas līnijas skalošanu, nepieciešamības gadījumā iekārtas dezinficēšanu un pieslēgšanos alus vadam. Tikai pēc kopējā ceļa mazgāšanas var sākt gatavot pildīšanas iecirkni alus līnijas skalošanai. Tas pilnībā izslēdz šķerspiesārņojuma iespēju. Kegū mazgāšanas instrukcijā ir strikti jābūt atrunātam netīro kegu kustības laika ierobežojums. To ražošanas darbu plānošanā vajadzētu paredzēt tajā laikā, kamēr nestrādā pildīšanas iecirknis. No ārpuses nomazgāti kegi nav riska faktors alus pildīšanas iecirknī. Nepieciešamības gadījumā fasētā alus plūsmas var iet paralēli.

Plūsmas pārkāpumi var rasties, kad ir novirze no ražošanas cikla, iekārtas bojājuma laikā, nenozīmīga remonta laikā (ja ražošanas procesu nepārtrauc), kāda resursa padeves pārtraukšanas laikā, kad mehāniskās darbnīcas darbiniekiem vajag pārvietoties bojājuma novēršanai. Tāpēc uzņēmumā laicīgi var paredzēt darbības neordināros apstākļos, tās apskatīt un izanalizēt optimālāko rīcības plānu, lai samazinātu produkta piesārņošanās risku neplānota ražošanas procesa pārtraukšanas gadījumā.

Skatīt Pielikumu Nr.8. "Misas gatavošanas procesa norises posmu shēma un pieraksti"

Uz šādas pašas shēmas var likt virsū nevis pierakstus bet piemēram riska faktorus izanalizējot esošos pierakstus, vai pierakstu vietā likt paškontroles analīžu veidus, biežumus un kritiskās mērījuma robežas. Var norādīt iekārtu un mērinstrumentu atrašanos. Tas ir atkarīgs no tā kādam nolūkam shēma tiek veidota.

Skatīt Pielikumu Nr.9. "Alus raudzēšanas procesu norises posmu shēma un pieraksti"

Aluslus pildīšanas plūsma ir apskatīta pie iepakojšanas.

4.1.2. higiēnas prasības tehnoloģiskajiem procesiem (termiskā apstrāde, atdzesēšana, saldēšana)

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu

II pielikums, XI nodaļa Termiskā apstrāde

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

1. Visi termiskās apstrādes procesi, ko izmanto, lai pārstrādātu nepārstrādātus produktus vai turpinātu pārstrādāt pārstrādātus produktus, ir tādēļ, lai

a) panāktu, ka visas produkta partijas noteiktu laika posmu tiek apstrādātas noteiktā temperatūrā,

un

b) nepieļautu produkta piesārņošanu procesa laikā.

2. Lai nodrošinātu, ka izmantotais process sasniedz vēlamos mērķus, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem regulāri jāpārbauda attiecīgi galvenie rādītāji (konkrēti - temperatūra, spiediens, hermetizācija un mikrobioloģija), izmantojot arī automātiskās ierīces.

3. Izmantotajam procesam jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem (piemēram, pasterizēšana, sevišķi augsta temperatūra vai sterilizācija).

Alus sagatavošanai pildīšanai un realizācijai gala patēriņam ir vairāki atšķirīgi veidi. No alus apstrādāšanas veida mainīsies produkta mikrobioloģiskie kritēriji, realizācijas laiks un uzglabāšanas apstākļi un produkta jūtīgums uz temperatūrām un piesārņojumu.

Nogatavināšanās procesā jaunais alus piesātinās ar CO₂, raugi flokulējas un kopā ar alus olbaltumvielām nogulsņējas raudzēšanas tvertnes apakšā, tādā dabīgā veidā alus paliek dzidrs un iegūst savu spožumu. Mazās alus darītavas patērētājiem piedāvā nefiltrētu un nepasterizētu alu, kas ir dabīgā veidā nodzidrinājies. Parasti šim produkta veidam ir īss realizācijas termiņš, jo alu

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

padodot uz pildītavu notiek produkta plūsma, kuras rezultātā alus traukā sakustas un tā rezultātā var saturēt nedaudzas dzīvas alus rauga šūnas. Alus raugiem pēc nelielas saskaršanās ar skābekli ir raksturīga pumpurošanās (vairošanās), protams noraudzētā produktā tā ir ierobežota, jo raudzēšanai ir palikušas maz barības vielas, taču produktam nelielu opaliscenci tas var radīt. Pēc pāris nedēļām pudelē veidosies nenozīmīga nogulsnīte, kad alus raugi atkal dabīgā ceļā nogulsnēsies. Šo īpašību dēļ ražotāji šajā segmentā alus realizācijai laiku nosaka vidēji līdz 21 dienai un stingri nosaka alus glabāšanas temperatūru režīmu, jo produkts ir mikrobioloģiski jūtīgs. (T ir no +2°C līdz 8°), ja ražotājs norāda T līdz +12°C tad var gadīties ka samazinās dienu skaits. Katrs ražotājs novērojot savu produktu derīguma termiņa pārbaudes laikā atrod savu optimālo realizācijas laiku, kurā tas garantē alus kvalitāti kā nekaitīgu pārtiku tūlītējai lietošanai cilvēka uzturā.

Nākamais alus realizācijas pagarināšanas solis ir alus seperēšana un/vai filtrēšana. Seperēšanas procesā ar centrālās spēku tiek uz separācijas šķīvjiem uzsviestas raugu un alus olbaltumvielas daļiņas, kas tādā veidā tiek atdalīts no tām un nodrošina lielāku dzidrību alum kuru ņem no raudzēšanas tvirtnes apakšējiem slāņiem. Savukārt alus filtrēšana ir produkta mehāniska piespiedu dzidrināšana, tā noris alum plūstot caur filtrmateriāla kārtu, kas aiztur raugus un olbaltumvielas. Tādā veidā alus kļūst dzidrs. Ir vairāki filtru veidi (horizontālais, vertikālais un saplākšņu,) un mazie filtri – policisti (sveču filtri, filtrsomas). Katram no šiem filtriem ir sava filtrēšanas tehnoloģija, filtra sagatavošanas, filtrēšanas un apkopšanas tehnoloģija. Būtiskākais ir apzināties procesus un riskus, kas šiem filtriem ir raksturīgi un zināt kurā filtrēšanas tīrības klasē tas atrodas. Filtri, kuri nodrošina augstu produkta tīrības pakāpi pieskaitāmi pie aukstās pasterizācijas tehnoloģijas filtriem un produktam var dot realizācijas laiku līdz pat 6 mēnešiem, kaut gan produkts nebūs termiski apstrādāts. Atkarībā no alus filtrācijas veida uzņēmumā, ir atkarīgs mikrobioloģiskais monitorings gan produktam, gan alus pildīšanas iekārtām. To nosaka ražošanas speciālisti balstoties uz saviem kvalitātes pierakstiem un pieredzes.

Alus ražošanas uzņēmumā pārsvarā darbība notiek aukstuma ķēdi saglabājot no misas dzesēšanas iecirkņa līdz pat gatavā produkta pildīšanai primārajos iepakojumos. Tehnoloģiski produkta pasterizācija (termiskā apstrāde) var notikt divos atšķirīgos tehnoloģiskos posmos.

Alus pasterizācija plūsmā caur siltummaini pirms pildīšanas iepakojumā. Šajā gadījumā ir jābūt ļoti stingrām prasībām mikrobioloģiskai pasterizēta alus padeves līniju un trauku tīrībai. Pasterizācijas beigu temperatūra parasti ir no 3 līdz 6°C. Ieejošais alus plākšņu siltummainī dzesē izejošo alu pēc pasterizācijas. Šajā posmā temperatūras pierakstu nodrošina automātiskais pašrakstītājs. Ir jābūt paredzētām darbībām lai nodrošinātu vienmērīga produkta plūsmu un temperatūras režīmu, ja nav notikusi kādas nelielas plūsmas pasterizācija tad var uzskatīt ka ir notikusi tehnoloģiskā režīma pārkāpšana un ir notikusi darbība ar nepasterizētu produktu pasterizēta produkta apstrādes iecirknī. Siltummainī pēdējā sekcijā var būt produkta atdzesēšanai aukstuma aģents, lai varētu produktu atdzesēt zemāk nekā ieejošā produkta temperatūra. Bieži lieto iekārtu mazgāšanai karstu ūdeni un tvaiku, kā arī pēc iekārtu mazgāšanas, pildīšanas iekārtu atdzesē ar termiski apstrādātu ūdeni. Iekārtas tīrības efektivitāti pārbauda ar mikrobioloģiskām uztriepēm pirms darba uzsākšanas.

Pudeļu alus pasterizācija tunelī. Šajā gadījumā pildītas un aizkorķētas pudeles slīdot pa līniju tiek iegremdētas tunelī, ūdenī un noteiktā laika posmā iziet noteiktam siltuma apstrādes procesam. Pasterizācijas tuneļa beigās ir pudeļu dzesēšanas sektors, kur pudeles tiek noskalotas zem tekoša ūdens un tikai tad tiek padotas uz pudeļu marķēšanu. Pēc alus pasterizācijas tunelī produkta temperatūra var būt pat līdz 20° C. Tas ir atkarīgs no dzesēšanas sektora lieluma un aukstā ūdens temperatūras. Tunelī ir nopasterizēties alus ar visu primāro iepakojumu. Līdz ar to strādājot ar šo tehnoloģiju prasības pudeles skalošanai lietot termiski apstrādātu ūdeni un alus padošanas un pildīšanas līnijas nesterilizē ar karsto ūdeni un tvaiku. Prasības mikrobioloģiskai kontrolei attiecībā uz pildīšanas līniju ir mazākas nekā otram pasterizācijas veidam. Tuneļa

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

pasterizācijas trūkums ir plīsumi pašā plūsmas laikā, kas var sastādīt līdz pat 4% no visas produkcijas un procesa lielā siltuma ietilpība.

4.1.3. higiēnas prasības pārtikas produktu primārai iepakojšanai (iesaiņošanai)

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu

II pielikums, X nodaļa Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktu iesaiņošanai

1. Iesaiņošanas materiāli nedrīkst radīt piesārņojumu.

2. Iesaiņošanas materiāli jāuzglabā tā, lai tie netiktu pakļauti piesārņojuma riskam.

3. Iesaiņošana jāveic tā, lai izvairītos no produktu piesārņojuma. Vajadzības gadījumā, jo īpaši, izmantojot kārbas un stikla burkas, jānodrošina iepakojuma konstrukcijas izturība un tā tīrība.

4. Atkārtoti lietojamiem pārtikas produktu iesaiņošanas materiāliem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.

Pārtikas aprītes uzraudzības likums, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte tekstā:

“10.pants. (1) Materiāliem un priekšmetiem, pārtikas piedevām, inventāram, tarai un iesaiņojumam, mazgāšanas, dezinfekcijas un citiem līdzekļiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāatbilst Ministru kabineta noteiktajām obligātajām nekaitīguma prasībām.”

Alus ražošanā lieto gan vienreizējas gan daudz reiz lietojamo primāro iepakojumu.

Svarīga nozīme ir iepakojuma tīrībai, kurā iepilda gatavo produktu.

Jaunai stikla pudelei, ja tā ir glabājusies pēc saražošanas slēgtā iepakojumā (ar plēves aizsegu un/ vai kartona, polimēra starplikām) mikrobioloģiskais piesārņojums nemēdz būt. Jaunās stikla pudelēs var būt fizikāls piesārņojums, kas ir stikla putekļu veidā un var veidoties stikla ražošanas procesā. Tāpēc lietojot jaunas stikla pudeles alus ražošanā tās vajadzētu pirms pildīšanas izskalot. Svarīga nozīme būs pudeļu skalojamā ūdens mikrobioloģiskajai kvalitātei un pilnīgai ūdens evakuācijai no pudeles pēc skalošanas, pirms produkta pildīšanas. PET pudelēm pēc to izpūšanas no preformas arī mikrobioloģiskais piesārņojums nemēdz būt, nav arī fizikālā piesārņojuma, ja pudeles ir pareizi iepakotas un slēgti uzglabātas pēc izgatavošanas. Pēc preformu pūšanas automātu hidraulikas eļļošanas mēdz gadīties pirmajām pudelēm eļļas aromāts, šis pudeles būtu jāizbrāķē, lai tās nenokļūtu alus pildīšanas iecirknī. Eļļas aromāts nav veselībai bīstams, taču produkta kvalitāti tas ietekmē, tāpēc pudeļu ražotājam nav tiesības šādu pudeli iepakot kopējā partijā.

Skatīt Pielikumu Nr.10. “Vienreizlietojamās pudeles procesa norises shēma”

Skatīt Pielikumu Nr.11. “Atkārtoti lietojamās pudeles procesa norises posmu shēma”

Strādājot ar atgriezenisko stikla taru liela uzmanība ir jāpiegriež pudeles mazgāšanas procedūrai.

Stikla pudeli pēc saņemšanas no mazumtirdzniecības ir jāšķiro:

- alus pudeles konkrētam vaidam atbilstošas
- bez šķidrums paliekām pudelēs
- bez svešķermeņiem iekšpusē
- bez tehniski redzamiem defektiem stiklā
- ar metalizētiem etiķetes elementiem

Pēc šķirošanas pudeles padod uz pudeļu mazgājamās iekārtas transportiera līniju. Pudeles nokļūst mazgājamās iekārtas pudeļu satveres patronās un sāk savu mazgāšanās procesu.

Svarīgi ir nodrošināt mazgājamās iekārtas darbības efektīvu darbu, tāpēc šajā posmā kontrolē:

- temperatūru režīmu sektoros,
- darba šķidrums koncentrāciju (pārlicinoties, ka darbojas dozatori),
- atmirkušo etiķešu savlaicīgu evakuāciju no mazgājamā šķidrums,

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- ūdens un tvaika padeves spiedienus
- pudeļu skalojamo sprauslu darbību (pēc nepieciešamības).

Pudeļu tīrību pēc mazgāšanās procesa beigām pārbauda pudeļu kontrolieris, kas atšķiro tehniski bojātās, netīrās pudeles. Ja pudeļu kontroli veic cilvēks, tad darba režīmā ir jāparedz ka uz kontroles nedrīkst viens darbinieks ilgāk būt par 2 stundām, jo fizioloģiski cilvēka acij zūd uztveres spēja, lai nodrošinātu kvalitatīvu kontroli visu nepieciešamo laiku, darbiniekus maina vietām. Pēc kontroles un šķirošanas pudeles tiek padotas pa transportiera līniju uz alus pildīšanas cehu.

4.1.4. higiēnas prasības pārtikas produktu marķēšanai

Pārtikas aprites uzraudzības likums, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte

13.pants. (1) *Marķējumā sniegtā informācija, kā arī reklāma nedrīkst būt maldinoša vai piedēvēt pārtikas precēm īpašības, kuras tām nepiemīt.*

(2) *Par marķējuma atbilstību patiesajiem rādītājiem un fasējuma saturam ir atbildīgs pārtikas uzņēmums, kas pārtiku ražojis vai fasējis, vai arī pārtikas izplatītājs, ja viņš ir mainījis produkta oriģinālo fasējumu, marķējumu vai uzlicis jaunu marķējumu.*

(3) *Latvijā izplatāmajai pārtikai jābūt marķētai saskaņā ar Ministru kabineta noteikumiem.*

Ministru kabineta noteikumi Nr.964 no 23.11.2004. Pārtikas preču marķēšanas noteikumi

(Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 13.panta trešo daļu, Patērētāju tiesību aizsardzības likuma 21.panta pirmo daļu un Reklāmas likuma 7.panta otro daļu)

I. Vispārīgie jautājumi

1. *Noteikumi nosaka vispārīgās prasības Latvijā izplatāmo pārtikas preču marķējumam.*

2. *Citus pārtikas nozari reglamentējošus normatīvos aktus piemēro, ja tajos ir noteiktas papildu prasības atsevišķu pārtikas preču marķējumam un reklāmas prasībām, to saturam, noformējumam vai izplatīšanas kārtībai.*

4. *Šo noteikumu ievērošanas uzraudzību atbilstoši kompetencei veic Pārtikas un veterinārais dienests.*

II. Marķējuma vieta

5. *Fasēto pārtikas preču marķējums atrodas labi redzamā vietā uz primārā iepakojuma vai attiecīgajai pārtikas precei pievienotas etiķetes. Marķējumā sniegtā informācija ir viegli saprotama un ieraugāma, skaidri salasāma un neizdzēšama.*

6. *Noteikumos paredzēto informāciju var norādīt tikai pārtikas preču pavaddokumentos, ja attiecīgie dokumenti tiek sūtīti kopā ar pārtikas precēm, ir nosūtīti iepriekš vai tiek nogādāti preču piegādes laikā. Uz sekundārā iepakojuma tādā gadījumā norāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukumu, minimālo vai galīgo derīguma termiņu, ražotāja nosaukumu, adresi un, ja nepieciešams, uzglabāšanas režīmu, ja:*

7. *Uz stikla pudelēm, kas paredzētas atkārtotai izmantošanai un kurām ir neizdzēšams marķējums, bet nav etiķetes, uzlīmes vai aptveres, kā arī uz primārā iepakojuma, ja tā maksimālā virsmas platība ir mazāka par 10 cm², norāda tikai pārtikas preces tirdzniecības nosaukumu, neto masu vai tilpumu un minimālo vai galīgo derīguma termiņu.*

8. *Pārtikas preces tirdzniecības nosaukumu, neto masu vai tilpumu un norādi par minimālo vai galīgo derīguma termiņu, kā arī alkohola saturu dzērieniem ar alkohola saturu vairāk nekā 1,2 tilpumprocenti norāda vienā redzeslaukā, izņemot šo noteikumu 7.punktā minētos gadījumus.*

III. Informācija pārtikas preču marķējumā

9. *Pārtikas preču marķējumā sniegtā informācija, kā arī marķēšanā izmantotās metodes nedrīkst maldināt patērētāju par pārtikas preces raksturojumu, identitāti, īpašībām, sastāvu, daudzumu, derīguma termiņu, izcelsmes vietu vai ražošanas metodēm.*

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

10. Pārtikas preču marķējumā sniegtā informācija, kā arī marķēšanā izmantotās metodes pārtikas precei nedrīkst piedēvēt tādas īpašības vai ietekmi, kāda tai nepiemīt, kā arī radīt priekšstatu, ka pārtikas precei piemīt specifiskas iezīmes, ja šādas iezīmes piemīt visām attiecīgā veida pārtikas precēm.

12. Šo noteikumu 9., 10. un 11.punktā minētais aizliegums maldināt patērētāju attiecas arī uz pārtikas preču reklāmu un pasniegšanas veidu — it īpaši preces izskatu un iesaiņojumu, tā formu, iesaiņojumā izmantoto materiālu un tā veidu, kā arī pārtikas preču izkārtojumu tirdzniecības vietā.

13. Pārtikas preču marķējumā norāda pārtikas preces partiju saskaņā ar šo noteikumu IV nodaļu.

14. Patērētājiem un vairumpatērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā norāda šādu informāciju:

14.1. pārtikas preces tirdzniecības nosaukums saskaņā ar šo noteikumu V nodaļu;

14.2. pārtikas preces sastāvdaļas saskaņā ar šo noteikumu VI nodaļu;

14.3. noteiktu pārtikas preces sastāvdaļu vai sastāvdaļu grupu daudzums saskaņā ar šo noteikumu VII nodaļu;

14.4. neto masa vai tilpums fasētām pārtikas precēm saskaņā ar šo noteikumu VIII nodaļu;

14.5. pārtikas preces minimālais derīguma termiņš vai, ja prece ātri bojājas, galīgais derīguma termiņš saskaņā ar šo noteikumu IX nodaļu;

14.6. īpaši pārtikas preces uzglabāšanas vai lietošanas noteikumi, ja ir nepieciešams ievērot šādus noteikumus, lai nodrošinātu pārtikas preces pareizu lietošanu;

14.7. Eiropas Savienībā reģistrēta ražotāja, iepakotāja vai importētāja nosaukums un adrese;

14.8. ziņas par pārtikas preces izcelsmes vietu, ja šādas informācijas trūkuma dēļ patērētājam var rasties maldinošs priekšstats par patieso pārtikas preces izcelsmes vietu;

14.10. dzērieniem ar alkohola saturu vairāk nekā 1,2 tilpumprocenti — alkohola saturs saskaņā ar šo noteikumu X nodaļu;

14.12. pārtikas preces enerģētiskā vērtība un uzturvērtība, ja tas ir nepieciešams saskaņā ar šo noteikumu XII nodaļu.

IV. Pārtikas preču partijas norāde

15. Pārtikas preču partija ir identiskos apstākļos ražota, apstrādāta vai iepakota tirdzniecībai paredzēta pārtikas preču vienību grupa. Pārtikas preces partiju un tās norādes veidu nosaka ražotājs, izgatavotājs, iepakotājs vai importētājs. Pārtikas preces partijas norādes sākumā ir burts "L", ja attiecīgā norāde marķējumā nav skaidri nošķirta no citām norādēm.

16. Fasētām pārtikas precēm partiju norāda uz primārā iepakojuma vai pārtikas precei pievienotās etiķetes, bet nefasētām pārtikas precēm — uz sekundārā iepakojuma vai trauka, vai, ja tāda nav, — attiecīgajos pavaddokumentos.

17. Pārtikas preces partiju var nenorādīt:

17.1.2. transportē uz pārtikas uzņēmumiem;

17.2. ja pārtikas preces:

17.2.1. pārdod nefasētas;

17.2.3. iepakojumā tūlītējai pārdošanai;

17.5. ja pārtikas preces marķējumā ir nekodēta minimālā vai galīgā derīguma termiņa norāde ar datumu un mēnesi.

V. Pārtikas preču tirdzniecības nosaukuma norāde

18. Pārtikas preces tirdzniecības nosaukums ir pārtikas nozari reglamentētajos normatīvajos aktos noteikts attiecīgās pārtikas preces nosaukums vai, ja šāda nosaukuma nav, — Latvijā parasti lietotais nosaukums, vai pārtikas preces apraksts un, ja nepieciešams, tās lietošanas apraksts, kas ir pietiekami precīzs, lai noteiktu pārtikas preces veidu un minēto precī varētu identificēt.

21. Pārtikas preces tirdzniecības nosaukumu nedrīkst aizstāt ar preču zīmi, firmas zīmi vai nosacītu ("modes") nosaukumu.

VI. Pārtikas preču sastāvdaļu norāde

24. Pārtikas preces sastāvdaļa ir jebkura viela (arī pārtikas piedeva), kas tiek lietota pārtikas preču ražošanas vai sagatavošanas procesā un ir galaproduktā, arī pārveidotā veidā. Pārtikas preces sastāvdaļu sarakstā norāda visas pārtikas preces sastāvdaļas dilstošā masas secībā, kā tās ir reģistrētas pārtikas preces ražošanas procesā. Sastāvdaļas, kuru saturs galaproduktā ir mazāks par 2 %, var norādīt citā secībā, bet aiz pārējām sastāvdaļām. Pirms pārtikas preces sastāvdaļu saraksta jābūt norādei, kurā ir vārds "Sastāvdaļas" ("Sastāvs").

25. Alkoholiskajiem dzērieniem norāda tikai tās sastāvdaļas, kas ir minētas šo noteikumu 1.pielikumā. Norādes sākumā ir vārds "Satur", un tam seko sastāvdaļas tirdzniecības nosaukums. Šāda norāde nav nepieciešama, ja sastāvdaļa, minot tās tirdzniecības nosaukumu, ir norādīta sastāvdaļu sarakstā vai pārtikas preces tirdzniecības nosaukumā.

VII. Noteiktu pārtikas preču sastāvdaļu vai sastāvdaļu grupu daudzuma norāde

44. Pārtikas preces sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas daudzumu norāda pārtikas preces tirdzniecības nosaukumā, blakus nosaukumam vai sastāvdaļu sarakstā pie attiecīgās sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas, ja:

46. Pārtikas preces sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas daudzumu sastāvdaļu sarakstā drīkst nenorādīt:

46.1.1. ... kuru norādīšanas kārtība marķējumā ir noteikta citos pārtikas nozari reglamentējošajos normatīvajos aktos;

46.2. ja citos pārtikas nozari reglamentējošajos normatīvajos aktos ir precīzi noteikts attiecīgās sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas daudzums pārtikas precē un nav prasīta tā norāde marķējumā.

VIII. Fasēto pārtikas preču neto masas vai tilpuma norāde

47. Fasēto pārtikas preču neto masu vai tilpumu norāda tilpuma vienībās (litros, centilitros vai mililitros) ... ja citos pārtikas nozari reglamentējošajos normatīvajos aktos nav noteikts citādi.

IX. Pārtikas preču derīguma termiņa norāde

54. Minimālais derīguma termiņš ir datums, līdz kuram pārtikas prece saglabā savas specifiskās standartizētās īpašības, ja tiek ievērots uzglabāšanas režīms. Pārtikas preču marķējumā preču minimālā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem "Ieteicams līdz ...", ja tiek norādīts datums, vai "Ieteicams līdz ... beigām" (citos gadījumos) un norāda datumu vai atsauci uz marķējuma vietu, kur ir norādīts datums.

55. Ja nepieciešams, marķējumā norāda uzglabāšanas režīmu, kāds jāievēro, lai pārtikas prece noteiktā laikposmā saglabātu savas specifiskās standartizētās īpašības.

56. Norādē par pārtikas preces minimālo derīguma termiņu hronoloģiskā secībā un nekodētā veidā norāda dienu, mēnesi un gadu, bet, ja pārtikas preces minimālais derīguma termiņš:

56.1. nav ilgāks par trim mēnešiem, var norādīt tikai dienu un mēnesi;

59. Minimālo un galīgo derīguma termiņu var nenorādīt:

59.4. bezalkohola dzērieniem, augļu sulām, augļu nektāriem un alkoholiskajiem dzērieniem traukos, kuru tilpums ir lielāks par pieciem litriem un kuri ir paredzēti vairumpatērētājiem;

X. Alkohola saturs norāde

60. Alkohola saturu apzīmē ar norādi "... % tilp." (pirms minētās norādes var būt vārds "Alkohols" vai saīsinājums "Alk.") un norāda ne vairāk kā vienu zīmi aiz komata.

61. To dzērienu marķējumā, kuros alkohola saturs pārsniedz 1,2 tilpumprocentus (izņemot dzērienus, kuri atbilst Latvijas preču kombinētās nomenklatūras kodiem 2204 un 2205), norāda alkohola saturu tilpumprocentos, kas noteikts 20 °C temperatūrā, ar šādām pielaidēm:

61.1. alum, kurā alkohola saturs nepārsniedz 5,5 tilpumprocentus, un dzērieniem, kuri atbilst Latvijas preču kombinētās nomenklatūras kodiem 2206 00 59 un 2206 00 89 un ir ražoti no vīnogām, — 0,5 tilpumprocenti;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

61.2. alum, kurā alkohola saturs pārsniedz 5,5 tilpumprocentus, un dzērieniem, kuri atbilst Latvijas preču kombinētās nomenklatūras kodam 2206 00 39 un ir ražoti no vīnogām, kā arī ābolu sidram, bumbieru vīnam, augļu vīniem un līdzīgiem gāzētiem un negāzētiem dzērieniem, kas iegūti no citiem augļiem un ogām, izņemot vīnogas, un dzērieniem, kas ražoti no raudzēta medus, — 1 tilpumprocents;

XII. Pārtikas preču enerģētiskās vērtības un uzturvērtības norāde

76. Pārtikas preču marķējumā norādāmo enerģētisko vērtību aprēķina, lietojot šādus koeficientus:

76.1. ogļhidrāti (izņemot poliols) — 4 kcal/g jeb 17 kJ/g;

76.5. alkohols (etanols) — 7 kcal/g jeb 29 kJ/g;

77. Pārtikas preces enerģētisko vērtību un uzturvielu un to komponentu daudzumu marķējumā norāda skaitliski, lietojot šādas mērvienības:

77.1. enerģētiskajai vērtībai — kilodžouli un kilokalorijas (kJ un kcal);

80. Enerģētisko vērtību un uzturvērtību attiecina uz 100 g vai 100 ml pārtikas preces atkarībā no veida, kādā tā tiek pārdota.

82. Marķējumā norāda pārtikas preces vidējo uzturvērtību, kas liecina par attiecīgās uzturvielas daudzumu pārtikas precē un kas noteikta, pamatojoties uz:

82.3. vispārēji noteiktu un pieņemtu lielumu izmantošanu aprēķinos.

83. Pārtikas preču enerģētisko vērtību un uzturvērtību marķējumā norāda vienkopus tabulā, ja iespējams, novietojot skaitļus citu zem cita (stabiņā). Ja vietas nav, informāciju sniedz lineāri.

MK not. Nr.964 no 2004.gada 23.novembra 1.pielikums

Pārtikas preču sastāvdaļas, kas ir obligāti jānorāda marķējumā

Nr. Pārtikas preces sastāvdaļas

p.k. nosaukums

12. Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l

Alkoholisko dzērienu aprītes likums no 01.05.2004.

10.pants. Alkoholisko dzērienu reklāmā ietveramā informācija

(1) Alkoholisko dzērienu reklāmā ietverama informācija, kas brīdina sabiedrību par alkohola lietošanas negatīvo ietekmi. Šādai informācijai atvēlami vismaz 10 procenti no konkrētās reklāmas apjoma.

(2) Šā panta pirmajā daļā minētā prasība neattiecas uz alkoholisko dzērienu preču zīmju, kā arī par alkoholiskajiem dzērieniem sniegtās pamatinformācijas (alkoholiskā dzēriena nosaukums, cena, tilpums, kā arī cita patērētājam svarīga informācija) izvietošanu alkoholisko dzērienu tirdzniecības, ražošanas un uzglabāšanas vietās un uz sadzīves priekšmetiem, ja tie izmantoti par reklāmas nesējiem.

(3) Šā panta pirmajā daļā norādīto informāciju sniedz reklāmas apakšējā daļā ar melniem burtiem uz balta fona, turklāt burtu izmēram jābūt tādām, lai uzraksts aizņemtu lielāko tehniski iespējamo daļu no tekstam paredzētā laukuma.

MK noteikumi Nr.201. no 22.05.2001. “Noteikumi par metroloģiskajām prasībām fasētajām precēm un to metroloģiskās kontroles kārtība”, III. Fasēto preču marķējumā norādāmā informācija

7. Izplatīšanai paredzētajām fasētajām precēm uz iepakojuma jābūt labi saskatāmam, izlasāmam un nenodzēsamam marķējumam. Marķējumā norāda:

7.1. satura nominālo daudzumu (norādes augstums nedrīkst būt mazāks par šo noteikumu 1.pielikuma 2.tabulā norādītajiem ciparu atzīmju izmēriem);

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

7.2. ražotāja, iepakotāja vai importētāja nosaukumu (nosaukums var būt saīsināts, ja pēc tā var identificēt ražotāju vai importētāju).

Katram iepakojuma veidam apskatīt tilpuma norādāmo lielumu individuāli saskaņā ar šiem normatīviem, kamēr tie būs spēkā.

Ja ražotājs izejvielas lieto no ĢMO, tad tas ir jānorāda obligāti produkciju marķējot.

Alkoholisko dzērienu aprites likums no 01.05.2004.

11.pants. Alkoholisko dzērienu reklāmas ierobežojumi

(1) Alkoholisko dzērienu reklāmā aizliegts:

1) attēlot personas lietojam alkoholiskos dzērienus;

2) izmantot Latvijas valsts simboliku;

3) paust uzskatus par alkoholiskajiem dzērieniem kā ārstniecības līdzekli;

4) saistīt alkoholisko dzērienu lietošanu ar sporta nodarbībām vai transportlīdzekļa vadīšanu;

5) paust uzskatus, ka alkoholiskajiem dzērieniem piemīt stimulējoša vai nomierinoša ietekme vai ka tie palīdz atrisināt personiskas problēmas;

6) negatīvi atspoguļot atturību vai mērenību alkohola lietošanā;

7) radīt iespaidu, ka alkoholisko dzērienu lietošana nodrošina panākumus sociālajā vai seksuālajā jomā.

(2) Aizliegts sponsorēt bērnu izklaides un sporta pasākumus, ja informācijā par sponsorēšanu ir norāde uz kādu alkoholisko dzērienu (izņemot sponsora nosaukumu), kā arī alkoholisko dzērienu lietošanu.

(3) Alkoholisko dzērienu reklāma aizliegta:

1) izglītības un ārstniecības iestādēs un uz šo iestāžu ēkām un būvēm;

2) uz vēstuļu korespondences un pasta paku sūtījumiem;

3) uz grāmatu, žurnālu, laikrakstu un to pielikumu ārējām lapām (vāka);

4) uz sabiedriskā transporta līdzekļiem un tajos.

(4) Šā panta pirmās daļas 1. un 4.punktā minētie aizliegumi attiecas arī uz citu preču un pakalpojumu reklāmu, ja vien tās mērķis nav negatīvi attēlot alkoholisko dzērienu lietošanu.

4.1.5. higiēnas prasības pārtikas produktu uzglabāšanai

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, IX nodaļa Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktiem

5. Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai. Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Tomēr var atļaut ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskos aspektus sagatavojot, pāravadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku, ja tas nerada draudus veselībai. Pārtikas aprites uzņēmumiem, kas ražo, apstrādā un iesaiņo pārstrādātus pārtikas produktus, jābūt piemērotām telpām, kas ir pietiekami lielas izejmateriālu un pārstrādātu materiālu atsevišķai glabāšanai, un pietiekamai dzesēšanas zonai.

Realizācijas laiku uzņēmums savam produktam izvēlas atbilstoši savam tehnoloģiskajam procesam un pieredzei kura ir iegūta produktu testējot derīguma laikā.

Skatīt Pielikumu Tabula Nr.12. "Produkta derīguma termiņa pārbaudes pierakstu formas paraugs"

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Lai kompetentās iestādes pārstāvji varētu alus darītavā pārliecināties par higiēnas normu ievērošanu ilgtermiņā ražotājs pārstāvjus iepazīstina ar tīrīšanas un/vai dezinfekcijas programmām, darbības norises apliecinājošiem pierakstiem un kontroles apliecinājošiem ierakstiem. Uzņēmums pats, individuāli izstrādā savu programmu atbilstoši tehnoloģijām un riskiem.

Skatīt Pielikumu Tabula Nr.13. "Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas programmas paraugs"

Skatīt Pielikumu Tabula Nr.14. "Noliktavas tīrīšanas un/vai dezinfekcijas pierakstu paraugs"

4.1.6. higiēnas prasības pārtikas produktu transportēšanai

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, IV nodaļa Pārvadāšana

1. Pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tie jāprojektē un jāveido tā, lai ļautu veikt atbilstošu tīrīšanu un/vai dezinfekciju.

2. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros nedrīkst izmantot nekam citam, kā tikai pārtikas produktu pārvadāšanai, ja tas var izraisīt piesārņojumu.

3. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktiem vajadzības gadījumā jābūt rūpīgi nodalītiem.

4. Nefasēti pārtikas produkti šķidrā, granulā vai pulvera veidā jāpārvadā tvertnēs un/vai konteineros/cisternās, kas paredzētas pārtikas produktu pārvadāšanai. Minētie konteineri jāmarķē skaidri redzamā un neizdzēšamā veidā, vienā vai vairākās Kopienas valodās, lai parādītu, ka tos izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, vai arī tie jāmarķē ar uzrakstu - "tikai pārtikas produktiem".

5. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu pārvadāšanai vienlaikus, lai nepieļautu piesārņojuma risku, pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga tīrīšana.

6. Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.

7. Vajadzības gadījumā pārvadāšanas līdzekļiem un/vai konteineriem, ko izmanto pārtikas līdzekļu pārvadāšanai, jāuztur pārtikas produkti atbilstošās temperatūrās un jābūt iespējai minētās temperatūras kontrolēt.

Pārtikas aprites uzraudzības likums no 19.02.1998. ar visiem grozījumiem ieskaitot 15.12.2005, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte, 10.pants 4 daļa

(4) Transportlīdzekļiem, kas iesaistīti pārtikas aprītē, nepieciešama Pārtikas un veterinārā dienesta atļauja pārtikas pārvadāšanai.

Iepakots alus hermētiski noslēgtos traukos, vai tās būtu pudeles vai kegi praktiski no piesārņojuma ir pasargāts, taču vedot gatavo produkciju uz tirdzniecības vietām, ir būtiski, lai produkcija saglabātu savu tirdzniecības ārējo izskatu, pudeles nebūtu noputējušas, kastes nebojātas, krava iepakota uz paliktņiem stabila. Slikti sapakota krava var alus ražotājam radīt zaudējumus ar produkcijas plīsumiem un bojāt atlikušo produkciju vizuāli.

Iepakota alus transportēšanu veic ar tīru, slēgta tipa automašīnu, produkciju izvieto uz preču paliktņiem. Ražotājs pats nosaka vai ir nepieciešams temperatūru režīms pārvadājot saražoto produkciju. Ziemas laikā tālu transportējot alu pie zemām temperatūrām nevajadzētu pieļaut produkcijas caursalšanu, jo alus aukstumā (produkta iekšējā temperatūra pudelē no -2°C līdz +2°C) var veidot alus olbaltum vielu aukstuma duļķi, kas dažreiz izkrīt pārslās pudeles dibenā vai rada produkta opaliscenci un var būt neatgriezeniska. Savukārt vasaras laikā

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

nefiltrētam, nepasterizētam alum vajadzētu transportēšanas laikā ievērot alus uzglabāšanas temperatūras režīmu, kas norādīts uz pudeles marķējuma.

Alus ražošana ir pieskaitāma akcizēto preču aprites noteikumiem, līdz ar to alus ražotājam un akcizēto preču glabātājam vajadzētu savu darbību vēl papildus veikt tā lai tiktu ievēroti **MK noteikumi Nr.662 no 2005.gada 30.augusta**, kas nosaka “Akcīzes preču aprites kārtība”.

4.2. aizsardzība pret pārtikas piesārņojumu

Produktu ražotāji veic atbilstošus kontroles pasākumus, lai maksimāli samazinātu potenciālā piesārņojuma risku.

Ja misas vārīšanas procesā mikrobioloģiskais piesārņojums tiek samazināts līdz minimumam, tad ķīmiskais piesārņojums vārīšanas procesā paliek nemainīgs. Savukārt ūdens mikrobioloģiskais piesārņojuma risks pieaug tīro pudeļu skalošanas procesā, jo izskalojot pudeli ar mikrobioloģiski piesārņotu ūdeni un pēc tam iepildot tajā alu, var sākties mikrobioloģiskā piesārņojuma pieaugšana, jo alus vide dažiem mikroorganismiem var būt labvēlīga un var notikt produkta bojāšanās, kas var izraisīt cilvēkam veselības problēmas. Ir liela uzmanība jāpievērš produkta plūsmas uzņēmumā tehnoloģiskā procesa ievērošanai un ūdens kvalitātei uzņēmumā un jāizanalizē sava ražošanas procesa iespējamie piesārņojuma riski.

Potenciālā piesārņojuma avotus var iedalīt divās grupās:

Tādi, kas nav tieši saistīti ar uzņēmuma saimniecisko darbību un ir maz ietekmējami:
*mājdzīvnieki tuvākajā apkārtnē, organisko mēsļu izmantošana tuvākajā apkārtnē;
rūpnieciskie notekūdeņi;
rūpnieciskās aktivitātes apkārtējā vidē, naftas produktu un ķīmikāliju glabātavas,
nokrišņu daudzums un apkārtnes ģeogrāfiskās īpatnības.*

Tādi, kas ir tieši saistīti ar ūdens izmantošanu ražošanā:

*vecs urbums ūdens ņemšanas vietā;
slikts ūdens ņemšanas aprīkojums (it īpaši, nelielos uzņēmumos) tehniskais stāvoklis;
novecojusi ūdens padeves sistēma;*

uzņēmumā izmantojamo ķīmisko vielu noplūde. Pārtikas aprites uzraudzības likums no 19.02.1998. ar visiem grozījumiem ieskaitot 15.12.2005, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte, 7. pants. (1) Pārtikas uzņēmums savā darbībā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, kā arī par izplatāmās pārtikas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām un uzņēmuma deklarētajām prasībām.

(2) Persona, kura iesaistījies kādā no pārtikas aprītes posmiem, ir atbildīga par to, lai tiktu izpildītas visas pārtikas aprīti reglamentējošās normatīvo aktu prasības.

8. pants. (1) Pārtikas uzņēmuma pienākums ir veikt paškontroli, novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošināt attiecīgās pārtikas aprītes drošības procedūras vai kontroles pasākumus, to ieviešanu pārtikas saglabāšanā un pārbaudē.

(7) Pārtikas uzņēmumiem ir jāievēro dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un ražošanas atbilstību ražotāja noteiktajām kvalitātes prasībām.

(8) Pārtikas uzņēmums sniedz nepieciešamo atbalstu un nodrošina, lai Pārtikas un veterinārais dienests varētu veikt tā kontroli normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

(9) Pārtikas uzņēmumam ir tiesības pieprasīt, lai Pārtikas un veterinārā dienesta inspektors paņem paralēlu paraugu šā likuma 23.panta 2. un 4.punktā minētajiem objektiem šā parauga neatkarīgas testēšanas veikšanai.

Alkoholisko dzērienu aprītes likums no 01.05.2004.

12.pants. Alkoholisko dzērienu kvalitāte

(1) Latvijas teritorijā atļauts realizēt tikai tādus alkoholiskos dzērienus, kuri atbilst normatīvajos aktos noteiktajām obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

(2) Alkoholiskos dzērienus, kuri neatbilst normatīvajos aktos noteiktajām obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām, nodod pārstrādei vai iznīcina.

(3) Obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām neatbilstošu alkoholisko dzērienu testēšanas izdevumus septiņu dienu laikā no rēķina saņemšanas dienas sedz persona, kurai šie alkoholiskie dzērieni izņemti.

(4) Alkoholiskie dzērieni, kuri neatbilst obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām vai arī ir nelegāli ražoti vai nelegāli ievesti, uzskatāmi par cilvēka veselībai un dzīvībai bīstamiem.

(5) Katrā alkoholisko dzērienu aprites posmā par alkoholisko dzērienu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām ir atbildīgs alkoholisko dzērienu realizētājs.

5. TĪRĪŠANA, DEZINFEKCIJA, DEZINSEKCIJA UN DERATIZĀCIJA

5.1. prasības tīrīšanai pārtikas uzņēmumā

Iekārtu un telpu tīrīšanai/mazgāšanai izstrādājams procedūru apraksts. Pēc tīrīšanas/mazgāšanas procedūras veicama izvērtēšana - vai mazgāšanas līdzekļi ir nomazgāti no iekārtām. Bīstamības, kas saistītas ar mazgāšanas līdzekļu lietošanu, dokumentējamas un iekļaujamas procedūru aprakstā. Izstrādātā higiēnas un sanitārijas politika jādara pieejama visiem ražotnes darbiniekiem. Aprakstiem jābūt pieejamiem ikdienas darbā.

5.2. mazgāšana un dezinfekcija

Tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumu mērķis ir samazināt vai novērst mikroorganismu attīstību apkārtējā vidē, lai nodrošinātu pārtikas produktu nekaitīgumu.

Lai nodrošinātu pārtikas produktu nekaitīgumu, personāls veic darba telpu, iekārtu un aprīkojuma uzkopšanu.

Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas pasākumi notiek atbilstoši izstrādātajām programmām vai izstrādātajiem tīrīšanas un dezinfekcijas grafikiem un darba instrukcijām vai procedūrām, kurās norāda:

atbildīgās personas vārdu;

pasākumu biežumu;

metožu aprakstus;

izmantojamos ķīmiskos līdzekļus un to koncentrācijas;

nepieciešamās ūdens temperatūras;

pasākumu efektivitātes pārbaudes un to biežumu.

Veicot tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumus:

- ❑ ievēro ražotāja instrukcijas par iekārtu pareizu izjaukšanu un salikšanu;
- ❑ rūpīgi apstrādā vietas, kas potenciāli var izraisīt produktu piesārņošanu;
- ❑ stingri ievēro darba instrukcijas vai procedūras;
- ❑ lieto tikai reģistrētus tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus;
- ❑ neizmanto līdzekļus bez lietošanas instrukcijas;
- ❑ neizmanto līdzekļus bez marķējuma;
- ❑ līdzekļa pārļiešanai un uzglabāšanai izmanto marķētu konteineru/tvertni;
- ❑ pēc lietošanas konteineru/tvertni cieši noslēdz;
- ❑ tīrīšanas un dezinfekcijas laikā nesmēķē un neēd;
- ❑ ja nepieciešams, valkā individuālos aizsardzības līdzekļus, aizsargtērpu, cimdus; respiratoru, aizsargbrilles;
- ❑ līdzekli atšķaida un pielieto noteiktā secībā un uzglabā saskaņā ar ražotāja instrukciju;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- ❑ līdzekļus nekādā gadījumā nejauc kopā.

Tīrīšanas un dezinfekcijas programmu īsteno tā, lai neizraisītu produktu vai palīgmateriālu piesārņojumu.

Tīrīšanas, mazgāšanas procesā:

Mazgājamā virsma tiek atbrīvota no pārstrādes produkta paliekām, pārtikas blakus produktiem un pārtikas atkritumiem, samazinās iespējamais bioloģiskais un ķīmiskais piesārņojums; mazgājamā virsma tiek noskalota un tikai pēc tam sāk mazgāšanas procesu ar mazgājamo darba šķidrumu, mazgājamā līdzekļa efektivitāte ir lielāka saskarei ar sagatavotu, noskalotu virsu.

Mazgāšanas laikā tiek sekots darba šķidruma koncentrācijas un iedarbības laikam, kas kopā ar šķidruma aktīvo iedarbības temperatūru nodrošina mazgāšanai maksimālo efektu.

Pēc virsmas mazgāšanas apstrādes beigām, tā ir rūpīgi jānoskalo.

Virsmas dezinficēšanu var sākt tikai uz noskalotas, tīras virsmas, pretējā gadījumā mazgājamā līdzekļa paliekas var neutralizēt dezinficējamā līdzekļa ietekmi un gaidāmā rezultāta nebūs.

Dezinficēšanai var lietot tīru - karsto dzeramo ūdeni (svarīgs ir iedarbības laiks un temperatūra, kas pie noteiktu siltuma vienību iedarbības rada mikrobioloģisko tīrību, var virsmas apstrādāt ar tvaiku vai speciālu dezinfekcijas šķīdumu).

Lai sasniegtu labāku efektu uz atklātām virsmām, mazgāšanas procesā var izmantot birstes, ja birstes regulāri tīra un, ja nepieciešams, dezinficē.

Birstes kuras lieto iekārtu virsmu mazgāšanai tiešām kontaktam ar pārstrādes produktiem, uzglabā atsevišķi no instrumentiem un birstēm, kas paredzētas sienu un grīdu mazgāšanai. Birstes kuras lieto sanitāro mezglu tīrīšanai un uzkopšanai nedrīkst lietot ražošanas telpās un jāglabā pavisam atsevišķi.

Uzņēmumā būs vairāku nolūku birstes un mazgāšanas piederumi, mazgāšanas instrumentus var marķēt ar apzīmējumiem vai krāsām, lai nebūtu iespēja darbiniekiem tās pielietot tam neparedzētiem mērķiem.

Piemēram:

Uz birstes kātiem iekrāso cehu vai iecirkņa apzīmējumu un risku apzīmē ar +

PC+++ (pildīšanas cehs, pildīšanas iekārta)

PC+ (palešu tīšanas iekārtas apkopei)

RC+++ (raudzēšanas cehs, raugu vannītes)

RC+ (raudzēšanas cehs, sienu mazgāšanai)

RC (raudzēšanas cehs grīdas flīžu birste)

SM++ (sanitārais mezgls, izlietnes, durvju un durvju rokturu mazgāšanai)

Var marķēt ar krāsām, baltās birstes ražošanas telpās un zaļiem rokturiem sanitārajos mezglos.

Būtiskākais lai birstu izvēlētais princips būtu zināms personālam, kas tos lieto un personālam, kas kontrolē to pielietošanu, kā arī būtu uzrakstīts brīvā formā marķēšanas princips, lai kontrolējošai instancei būtu iespēja pārliecināties par šo noteikuma ievērošanu.

Tīrīšanas un dezinfekcijas programmas efektivitāti pārbauda, pirms darba uzsākšanas veicot darba telpu, iekārtu un aprīkojuma pārbaudes, ja nepieciešams, ražošanas telpu vides (iekārtas, aprīkojums, darba virsmas u.c.) paraugu mikrobioloģiskos izmeklējumus.

Tīrīšanas un dezinfekcijas programmu periodiski pārskata un, ja nepieciešams, veic atbilstošas korekcijas. Lai maksimāli samazinātu mikrobioloģisko piesārņojumu, pārtikas ražošanā tīrīšanas un dezinfekcijas procesam izmanto tikai dzeramo ūdeni, kas atbilst normatīvo aktu prasībām.

Lai nodrošinātu atbilstošu mazgāšanas procesu:

- ❑ regulāri maina mazgāšanas ūdeni;
- ❑ regulāri tīra un, ja nepieciešams, dezinficē darba iekārtas un aprīkojumu;
- ❑ uzrauga lai mazgāšanas instrumenti būtu tīri un nenolietojušies (birstes),
- ❑ ja ir dozatori, pārbauda to darbību mērot darba šķidrumu koncentrāciju,
- ❑ regulāri veic ūdens apgādes sistēmas pārbaudes un tehnisko apkopi.

Skatīt Pielikumu Tabula Nr.15. "Telpas tīrīšanas un/vai dezinfekcijas pieraksti"

5.3. deratizācija dezinfekcija pārtikas uzņēmumā

Epidemioloģiskās drošības likums no 30.12.1997.V nodaļa. Pretepidēmijas pasākumi

27.pants. Dezinfekcija, deratizācija, dezinfekcija

(1) Ja tiek konstatēts vai ir radušās profesionāli pamatotas aizdomas, ja telpās ir grauzēji, veicami deratizācijas pasākumi Ministru kabineta noteiktajā kārtībā. Ministru kabinets nosaka arī šo pasākumu finansēšanas kārtību, prasības attiecībā uz to amatpersonu un darbinieku kvalifikāciju, kuri veic minētos pasākumus.

(3) deratizācijai pakļauto priekšmetu vai telpu izmantošana tiek aizliegta līdz šīs procedūras beigām, ja:

- 1) persona, kura veic šos pasākumus, nedod citus norādījumus;
- 2) 2) normatīvajos aktos, kas reglamentē šo pasākumu veikšanas kārtību, nav noteikts citādi.

MK noteikumi Nr 230 no 01.06.1999. "Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība"(Izdoti saskaņā ar Epidemioloģiskās drošības likuma 27.panta pirmo daļu) **I. Vispārīgie jautājumi**

1. Šie noteikumi nosaka dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtību, kā arī minēto pasākumu finansēšanas kārtību un prasības attiecībā uz to amatpersonu un darbinieku kvalifikāciju, kuri veic minētos pasākumus.

2. Dezinfekciju, dezinfekciju un deratizāciju infekcijas slimības perēklī organizē amatpersona ar medicīnisko izglītību, citos gadījumos — persona ar medicīnisko, veterināro, biologa vai ķīmiķa izglītību. Dezinfekciju, dezinfekciju un deratizāciju veic apmācītas personas — dezinfektori (turpmāk — izpildītājs). Izpildītāju mācību pamatprogrammu apstiprina labklājības ministrs.

3. Ja dezinfekcijā, dezinfekcijā vai deratizācijā tiek izmantoti preparāti, kas satur ķīmiskas vielas un ķīmiskus produktus, kuri, pat mazās devās nonākot organismā vai nokļūstot vidē, var kaitēt cilvēka veselībai, dzīvībai, īpašumam vai videi (turpmāk — bīstams preparāts), izpildītājs iegādātos un izmantotos bīstamos preparātus uzskaita dezinfekcijā, dezinfekcijā un deratizācijā izmantojamo bīstamo preparātu uzskaites žurnālā (I.pielikums).

4. Izmantojot dezinfekcijā, dezinfekcijā un deratizācijā bīstamos preparātus, izpildītājs stingri ievēro ražotāja izstrādātās attiecīgo preparātu lietošanas instrukcijas.

5. Izpildītājs ir atbildīgs par to, lai dezinfekcija, dezinfekcija un deratizācija nenodarītu kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai, īpašumam vai videi.

6. Sagatavojot dezinfekcijas un dezinfekcijas līdzekļu darba šķīdumus un veicot dezinfekciju, dezinfekciju un deratizāciju, izpildītājs lieto bīstamā preparāta drošības datu lapā noteiktos nepieciešamos individuālos aizsardzības līdzekļus (piemēram, aizsargtērpu, cimdus, respiratoru).

III. Dezinfekcija un deratizācija

14. Visām valsts pārvaldes un pašvaldību institūcijām un uzņēmumiem (uzņēmējsabiedrībām) neatkarīgi no to statusa un īpašuma formas, kā arī namīpašniekiem (turpmāk — īpašnieks) ir pienākums uzturēt to īpašumā vai lietošanā esošos objektus un teritorijas higiēnas prasībām atbilstošā stāvoklī, nodrošinot kaitīgo posmkāju un grauzēju iznīcināšanu, un nepieļaut to ieviešanos.

15. Dezinfekcijas un deratizācijas pasākumi ietver kaitīgo posmkāju un grauzēju mitināšanās, barošanās un pārvietošanās vietu noteikšanu, kaitīgo posmkāju un grauzēju eksistencei labvēlīgu apstākļu konstatēšanu un ieteikumu sagatavošanu to novēršanai, kā arī kaitīgo posmkāju un grauzēju iznīcināšanu.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

16. Izpildītājam aizliegts atbaidīt kaitīgos posmkājus un graužējus ar fizikāliem vai ķīmiskiem līdzekļiem. Kaitīgos posmkājus un graužējus atļauts iznīcināt, tikai lietojot ķīmiskās vielas vai mehāniskos līdzekļus.

17. Izpildītājs sniedz īpašniekam informāciju par izmantotajiem bīstamajiem preparātiem un to daudzumu.

18. Visus dezinfekcijas un deratizācijas pasākumus izpildītājs dokumentē objekta dezinfekcijas kartē (2.pielikums) un objekta deratizācijas kartē (3.pielikums) divos eksemplāros, no kuriem viens glabājas pie īpašnieka, bet otrs — pie izpildītāja.

IV. Noslēguma jautājumi

19. Līdz Sabiedrības veselības dienesta izveidošanai tā teritoriālo institūciju funkcijas pilda teritoriālie vides veselības centri.

20. Noteikumu izpildi kontrolē Valsts sanitārā inspekcija.

MK Not. Nr. 203 **1.pielikums**

Dezinfekcijā, dezinfekcijā un deratizācijā izmantojamo bīstamo preparātu uzskaites žurnāls

Nr. p.k	Bīstamā preparāta nosaukums	Bīstamā preparāta izplatītājfirma	Iegādātais daudzums	Iegādes datums	Izlietotais daudzums	Izlietošanas datums
1	2	3	4	5	6	7

MK Not. Nr. 203 **2.pielikums**

Objekta dezinfekcijas karte

(Objekta dezinfekcijas karte aizpildāma divos eksemplāros, no kuriem viens atrodas pie objekta īpašnieka, bet otrs - pie izpildītāja)

Objekta nosaukums _____ Objekta adrese _____

Objekta īpašnieks _____ tālruņa numurs _____

Izpildītājs _____ tālruņa numurs _____

Datums	Apskatē konstatētie kaitīgie posmkāji	Telpas, kurās veikta dezinfekcija, un to platība (m ²)	Izlietotie dezinfekcijas līdzekļi		Dezinfekcijas rezultātu pārbaude	Izpildītāja paraksts	Objekta īpašnieka paraksts
			nosaukums	daudzums			
1	2	3	4	5	6	7	8

Objekta deratizācijas karte

(Objekta deratizācijas karte aizpildāma divos eksemplāros, no kuriem viens atrodas pie objekta īpašnieka, bet otrs - pie izpildītāja)

Objekta nosaukums _____ Objekta adrese _____

Objekta īpašnieks _____ tālruņa numurs _____

Izpildītājs _____ tālruņa numurs _____

Datums	Apskatē konstatētie grauzēji		Telpas un teritorijas, kurās veikta deratizācija, un to platība (m ²)	Izlietotie deratizācijas līdzekļi			Deratizācijas rezultātu pārbaude	Izpildītāja paraksts	Objekta īpašnieka paraksts
	peles	žurkas		nosaukums	vietu skaits	daudzums			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Kaitēkļu apkarošanas līdzekļi izmantojami piesardzīgi, lai tie nekļūtu par bīstamības iemeslu un nepiesārņotu ražojamo produktu. Tāpat kaitēkļu apkarošana saskaņojama ar kompetentu kaitēkļu apkarošanas uzņēmumu vai īpaši apmācītu uzņēmuma darbinieku. Abos gadījumos veiktās procedūras dokumentējamas un pieraksti par iegūtajiem rezultātiem uzraugāmi

6. PĀRTIKAS RAŽOŠANAS ATKRITUMI

Īss pārtikas atkritumu raksturojums alus nozarē

Alus ražošanas uzņēmumā saimnieciskās darbības rezultātā rodas atkritumi, kurus pēc izcelsmes var iedalīt sekojošās grupās:

- pārtikas ražošanas blakusprodukti lopbarībai novirzāmie:
 - o iesala putekļi,
 - o drabiņas,
 - o misas olbaltumi ar apīņu daļiņām (virpulis vai misas seperators),
 - o alus raugi
- pārtikas ražošanas blakusprodukti, atkritumi
 - o filtrmateriāli,
 - o skalojamie ūdeņi,
- brāķētie iepakojamie materiāli (stikls, PET, plastmasa, polimēru plēves, metāls, papīrs, kartons)
- izejvielu un izejmateriālu iepakojums (papīrs, kartons, metāls, plastmasa, koks)
- ražošanas darba procesa nodrošināšanas materiālu atkritumi:
 - o izlietotie gaisa filtri,
 - o izlietotās eļļas no iekārtām, mehāniskās apkopes eļļas, nokalpojušas iekārtu daļas, riteņi, akumulatori, dienas gaismas lampas, aukstuma iekārtu aģenti.

Pārtikas aprites uzraudzības likums, IV nodaļa, Izplatīšanai nederīga pārtika tekstā:

“14.pants. Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonas, ražotājs vai izplatītājs pārtiku atzīst par nederīgu, ja:

- 1) tā neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām;*
- 2) tai ir beidzies derīguma termiņš;*

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- 3) tā nav marķēta atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- 4) pārbaudē, pamatojoties uz pierādījumiem, ir konstatēta tās bojāšanās, kā arī organoleptisko, ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo pārtikas īpašību pasliktināšanās;
- 5) tā ir falsificēta un tiek maldināts patērētājs;
- 6) tai nav normatīvajos aktos noteikto pavaddokumentu;
- 7) to paredz citi normatīvie akti.

15.pants. (1) Noteikumus par izplatīšanai nederīgas pārtikas turpmākās izmantošanas vai iznīcināšanas kārtību apstiprina Ministru kabinets.

(2) Izdevumus, kas saistīti ar nederīgas pārtikas izņemšanu no apgrozības, pārstrādi vai iznīcināšanu, sedz pārtikas izplatītājs. Šajā gadījumā viņš sedz arī ar valsts uzraudzību un kontroli saistītos izdevumus.”

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu

II pielikums, IX nodaļa Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktiem

8. Bīstamas un/vai neēdamas vielas, tostarp dzīvnieku barība, atbilstoši jāmarķē un jāglabā atsevišķos un drošos konteineros.

II pielikums, VI nodaļa Pārtikas atkritumi

1. Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpām, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanās.

2. Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi jānovieto aiztaisāmos konteineros, izņemot gadījumus, kad pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārlicināt kompetentās iestādes par to, ka ir atbilstoši cita veida izmantotie konteineri vai atkritumu aizvākšanas sistēmas. Minētajiem konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, tiem jābūt viegli tīrāmiem un vajadzības gadījumā dezinficējamiem.

3. Atbilstoši jāparedz pārtikas atkritumu, neēdamu blakusproduktu un citu atkritumu glabāšana un likvidēšana. Atkritumu glabātuvēm jābūt projektētām un apsaimniekotām tā, lai tās varētu turēt tīras un vajadzības gadījumā bez dzīvniekiem un kaitēkļiem.

4. Visi atkritumi jālikvidē higiēniski un tādā veidā, kas nekaitē videi, saskaņā ar šim nolūkam piemērojamajiem Kopienas tiesību aktiem un neradot tiešu vai netiešu piesārņojuma avotu.

Ražotāji nodrošina efektīvu produktu un pārējo atkritumu uzglabāšanas un aizvākšanas sistēmu. Nepieļauj atkritumu uzkrāšanos produktu apstrādes, iepakojšanas un uzglabāšanas vietās vai to tuvākajā apkārtnē.

Atkritumu uzglabāšanas vietas uztur tīras. Visi atkritumu konteineri ir atbilstoši marķēti.

Ja izlietotais iepakojums tiek uzkrāts uzņēmumā nodošani tālākai pārstrādei, šīs vietas iekārto attālāk no ražošanas telpām un izejvielu glabāšanas vietas (ja tās ir vaļēja tipa) un norobežotas no ražošanas telpām un izejvielas, palīgmateriālu glabāšanas (ja tās ir slēgta tipa), lai neizraisītu produktu un apkārtējās vides piesārņojumu.

Pārtikas atkritumu uzglabāšanu izvieto tālāk no ražošanas telpām lai tie nevar radīt šķērspiesārņojumu produktos, un glabā saskaņā ar atkritumu apsainokošanas normatīviem lai nebūtu vides piesārņojums.

7. ŪDENS APGĀDE

Pārtikas aprītes uzraudzības likums, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte.

11.pants. Dzeramajam ūdenim, kā arī ūdenim, kuru izmanto pārtikas aprītē vai ar pārtiku saistītā inventāra un iekārtu mazgāšanai, kā arī ledum, ko izmanto tiešā dzesēšanā, jāatbilst normatīvo aktu prasībām.

Visvairāk piesārņoti ir virszemes ūdeņi, mazāk – gruntsūdeņi un vēl mazāk – pazemes ūdeņi.

Lai nodrošinātu izmantojamā ūdens kvalitāti un nekaitīgumu: nosaka tā avotu;

analizē tā potenciālo piesārņojumu;

veic atbilstošus kontroles pasākumus, lai novērstu vai samazinātu piesārņojumu līdz normatīvos aktos paredzētajam līmenim.

Ražošanas procesā izmantojamais ūdens ir potenciālais mikrobioloģiskā un ķīmiskā piesārņojuma avots.

Potenciālie ūdens mikrobioloģiskie piesārņotāji ir patogēnās baktērijas (piemēram, E.coli, Salmonella sp.), vīrusi (piemēram, hepatīts A un Norvalkas vīruss).

Ūdens piesārņojumu ar patogēniem mikroorganismiem izraisa virszemes ūdeņu notecē, gaiss, slimi cilvēki u.c. Galvenais ūdens piesārņojuma avots ir fekālijas un saimnieciskie un rūpnieciskie notekūdeņi ja tie tehnisku bojājumu rezultātā nokļūst dzeramā ūdens ņemšanas sistēmā.

Ūdens ķīmiskā piesārņojuma iemesls ir neatbilstoša lauksaimnieciskā un rūpnieciskā darbība.

Galvenie ūdens ķīmiskie piesārņotāji ir nitrāti, nitrīti, pesticīdu atliekas un smagie metāli.

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, VII nodaļa Ūdensapgāde

1. a) Jābūt atbilstoši dzeramā ūdens apgādei, kas jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu, ka pārtikas produkti nav piesārņoti;

b) tīru ūdeni var izmantot arī ārējai mazgāšanai. Ja tiek izmantots šāds ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām.

2. Ja izmanto nedzeramu ūdeni, piemēram, ugunsdzēsības vajadzībām, tvaika ražošanai, saldēšanai un citiem līdzīgiem nolūkiem, tam jācirkulē atsevišķā pienācīgi identificētā sistēmā. Nedzeramais ūdens nedrīkst būt saistīts ar dzeramā ūdens sistēmām un nedrīkst pieļaut tā ieplūšanu dzeramā ūdens sistēmās.

3. Pārstrādātais ūdens, ko izmanto apstrādē vai kā sastāvdaļu, nedrīkst radīt piesārņojuma risku. Tam jāatbilst tādiem pašiem standartiem kā dzeramajam ūdenim, izņemot gadījumus, kad kompetentā iestāde ir pārliecinājusies, ka ūdens kvalitāte neietekmē gatava veida pārtikas produktu veselīgumu.

5. Tvaiks, ko izmanto tiešā saskarē ar pārtiku, nedrīkst saturēt jebkādas vielas, kas rada apdraudējumu veselībai vai var piesārņot pārtiku.

6. Ja pārtikas produkti hermētiski noslēgtos traukos tiek termiski apstrādāti, jānodrošina, ka ūdens, kas izmantots trauku dzesēšanai pēc termiskās apstrādes, nerada pārtikas produktu piesārņojumu. (Līnijas pasterizatori vai siltummaiņi iekārtu dzesēšanas apvalki)

Ministru kabineta noteikumi Nr.235 no 2003.gada 29.aprīlī “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība” (Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprītes uzraudzības likuma 4.panta otro un ceturto daļu un 19.panta piekto daļu)

Ūdensapgādes sistēmām jāatbilst normatīvajiem aktiem par būvnormatīviem no teiktajām prasībām. Ūdensvada iekārtas (piemēram, rezervuārus, ūdenstorņus, spiedkatlus, nostādinātājus) mazgā, tīra un dezinficē pirms ekspluatācijas uzsākšanas un pēc avārijas remonta, kā arī profilaktiski ne retāk kā divas reizes gadā.

Ūdensapgādes iekārtu remonts, tehniskā apkope, iekārtu maiņa vai attiecīgie apstrādes paņēmieni nedrīkst pasliktināt dzeramā ūdens kvalitāti un dzeramajam ūdenim jāatbilst MK noteikumos Nr 235 no 29.04.2003 “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība” noteiktajām prasībām.

MK noteikumi Nr 235 nosaka obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības dzeramajam ūdenim, kārtību, kādā novērtējama dzeramā ūdens atbilstība šo noteikumu prasībām, kā arī dzeramā ūdens monitoringa un kontroles kārtību.

Noteikumi attiecas uz virszemes un pazemes ūdeni, kuru izmanto pārtikas ražošanā (apstrādē, pārstrādē), neatkarīgi no piegādes veida (pa ūdensvadu, cisternās vai fasējumā) (turpmāk — dzeramais ūdens).

Dzeramā ūdens monitoringu īsteno, regulāri laboratoriski pārbaudot dzeramo ūdeni akreditētās laboratorijās, lai iegūtu informāciju par tā atbilstību vai neatbilstību šo noteikumu nekaitīguma

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

un kvalitātes prasībām, kā arī par pārmaiņām dzeramajā ūdenī.

Dzeramā ūdens monitoringa veidi:

- kārtējais monitorings (regulāras pārbaudes), lai iegūtu informāciju par dzeramā ūdens mikrobioloģiskajiem, organoleptiskajiem un fizikāli ķīmiskajiem rādītājiem atbilstoši noteikumu Nr 235. 2.pielikumam, kā arī lai iegūtu informāciju par dzeramā ūdens apstrādes efektivitāti;
- auditmonitorings (audita pārbaudes), lai noteiktu, vai dzeramais ūdens atbilst visiem Nr235. noteikumos 1.pielikumā noteiktajiem kvalitātes un nekaitīguma rādītājiem.

Veicot auditmonitoringu, dzeramajam ūdenim nosaka visus rādītājus kuri ir norādīti monitoringa programmā un saskaņoti aģentūrā SVA.

Ja uzņēmējs pierāda vai ja aģentūrai ir pietiekama informācija, ka konkrētā ūdens paraugu ņemšanas vietā nav iespējama tāda vielas koncentrācija, kas varētu pārsniegt attiecīgā rādītāja maksimāli pieļaujamo normu. Tad šo rādītāju auditmonitoringā var nenoteikt.

Pārtikas uzņēmumos, gan kārtējo monitoringu, gan auditmonitoringu organizē uzņēmuma īpašnieks vai vadītājs (turpmāk — uzņēmējs).

Dzeramā ūdens monitoringa programmu izstrādā uzņēmums katru gadu (līdz kārtējā gada sākumam). Monitoringa programmu ja nepieciešams var to papildināt vai izslēgt kādu rādītāju no tās, saskaņojot ar aģentūru. Uzņēmējs var monitoringa programmā iekļaut arī tos ūdens testēšanas rezultātus, kas iegūti, izmantojot paškontroles sistēmu.

Katrs uzņēmējs monitoringu saskaņo un apstiprina ar aģentūru, informējot par to PVD.

Uzņēmējs organizē dzeramā ūdens monitoringa (gan kārtējā, gan auditmonitoringa) veikšanu savā uzņēmumā, ņemot ūdens paraugus:

- vietā no krāna, kur dzeramais ūdens tiek izmantots pārtikas ražošanai;
- vietā, kur dzeramais ūdens izplūst no cisternas, ja ūdens ilgstoši vai īsu laika posmu tiek piegādāts cisternā.

Monitoringa programmā uzņēmums norāda kontroles biežumu, rādītājus, testēšanas metodes un telpas, kurās plānots ņemt paraugus, kas tiek ietverti saskaņā ar šo noteikumu prasībām.

Auditmonitoringu var neveikt:

- ja dzeramā ūdens kvalitāte nevar ietekmēt pārtikas produkta nekaitīgumu, pilnvērtīgumu un patērētāju veselību;
- pārtikas aprītē iesaistītajos uzņēmumos, kuriem dzeramais ūdens tiek piegādāts pa publiskajām ūdensapgādes sistēmām.

Auditmonitoringu, monitoringu finansē uzņēmējs.

Aģentūra sagatavo informatīvos materiālus, konsultē, uzņēmējus, ūdens piegādātājus un ūdensvada īpašniekus par iespējamo korektīvo rīcību dzeramā ūdens kvalitātes uzlabošanai vai pasākumiem, kas veicami, lai novērstu dzeramā ūdens neatbilstību šo noteikumu prasībām.

Ja, veicot monitoringu, konstatēta dzeramā ūdens neatbilstība šo noteikumu prasībām un monitoringu ir veicis uzņēmējs, tas rakstiski informē aģentūru, Valsts sanitārās inspekcijas attiecīgo struktūrvienību un Pārtikas un veterinārā dienesta attiecīgo struktūrvienību.

Dzeramo ūdeni kuru izmanto pārtikas ražošanai jāatbilst MK not.Nr 235. 1.pielikumā noteiktajām prasībām.

Ja ir pamatotas aizdomas par mikrobioloģisko rādītāju neatbilstību šiem noteikumiem ir jānodrošina dzeramā ūdens atkārtotu mikrobioloģisko rādītāju testēšanu un nosaka patogēnas enterobaktērijas. Par rezultātiem informē aģentūru un veic korektīvus pasākumus (piemēram, ar attiecīgiem apstrādes paņēmieniem), lai nodrošinātu dzeramā ūdens nekaitīgumu.

Ja konstatē, ka ūdensapgādes sistēmas dēļ dzeramais ūdens neatbilst noteiktajām prasībām, veic korektīvus pasākumus, lai novērstu dzeramā ūdens neatbilstību saskaņojot ar aģentūru konkrēto pasākumu un izmeklējumu programmu.

Ja dzeramais ūdens attiecīgajā ģeogrāfiskajā teritorijā neatbilst šo noteikumu prasībām, bet nerada draudus patērētāju veselībai un ja minēto neatbilstību nevar novērst 30 dienu laikā, un citā

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

veidā nav iespējams nodrošināt dzeramā ūdens piegādi, Ministru kabinets pēc Veselības ministrijas ieteikuma ar rīkojumu var noteikt ūdenim pazeminātas nekaitīguma vai kvalitātes prasības (turpmāk — īpašas normas) uz laiku, kas nepārsniedz trīs gadus. Termiņu var pagarināt.

Iesniegumu par īpašo normu noteikšanu uzņēməjs, vai cits pieteicējs iesniedz Veselības ministrijā. Aģentūra izskata iesniegumu un sniedz atzinumu. Ja tiek noteiktas īpašas normas, kontroles institūcijas un aģentūra var palielināt kontroles un monitoringa veikšanas biežumu. Īpašo normu pieteikšanas kārtību skatīt MK noteikumā Nr 235.

Jebkura rīcība vai pasākumi, kurus veic, lai nodrošinātu šo noteikumu ievērošanu, nedrīkst pazemināt dzeramā ūdens kvalitāti vai palielināt piesārņojumu dzeramā ūdens ņemšanas vietās.

Dzeramā ūdens paraugu ņemšanu un transportēšanu uz laboratoriju veic saskaņā ar Latvijas nacionālajiem standartiem vai Latvijā adaptētiem starptautiskiem standartiem (LVS EN ISO 5667-3:2000 Ūdens kvalitāte — Paraugu ņemšana — 3.daļa; LVS ISO 5667-5:1991 Ūdens kvalitāte — Paraugu ņemšana — 5.daļa).

Šo noteikumu ievērošanu kontrolē:

- Pārtikas un veterinārais dienests — pārbaudot dzeramo ūdeni, ko izmanto pārtikas uzņēmumos;
- Valsts sanitārā inspekcija — pārbaudot dzeramo ūdeni, ko iedzīvotājiem piegādā pa ūdensapgādes sistēmām.

Konstatējot dzeramā ūdens neatbilstību šajos noteikumos noteiktajām prasībām, Pārtikas un veterinārajam dienestam un Valsts sanitārai inspekcijai ir tiesības ierobežot vai aizliegt dzeramā ūdens piegādi vai lietošanu atbilstoši normatīvajos aktos noteiktajai kārtībai.

8 PERSONĀLA HIGIĒNA

8.1. higiēnas prasības personāla higiēnai

(EK)Regula 852/2004 Par pārtikas produktu higiēnu, II pielikums, VIII nodaļa Personīgā higiēna

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

2. Neviena, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt pārtiku vai iet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru skārusi minētā slimība vai kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā un var nonākt saskarē ar pārtiku, tūlīt ir jāziņo pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem.

Prasības personāla higiēnai nosaka, ka visas personas, kam ir tieša vai netieša saskare ar produktiem, nedrīkst izraisīt to piesārņošanu.

Pārtikas aprites uzraudzības likums, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte, 8 pants 3 daļa

(3) Pārtikas aprītē iesaistītajām personām jāievēro normatīvajos aktos noteiktās personāla higiēnas prasības.

Uz HACCP principiem balstītas pārtikas nekaitīguma sistēmas izveide Eiropas alus rūpniecības nozarē no 2005.g.aprīļa rekomendē.

Tualetēm un roku mazgāšanas ierīcēm jābūt brīvi pieejamām, tomēr ne tiešā ražošanas telpu tuvumā. Darbinieki jārosina mazgāt rokas pirms došanās ražošanas telpās pēc maltītēm, smēķēšanas un tualetes apmeklējuma.

Personīgās mantas un ielas apģērbu nedrīkst turēt telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku.

Personāls mazgā rokas:

- pirms uzsāk darbu;
- pirms uzsāk jaunu darba uzdevumu;
- pēc tualetes apmeklējuma;
- pēc deguna izšņaukšanas;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- pēc pārtraukuma;
- pēc saskarsmes ar piesārņotiem materiāliem vai vielām, piemēram, pēc atkritumu iznešanas.

Telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku, ir aizliegts veikt darbības, kas var piesārņot pārtikas produktus, piemēram, ēšanu, smēķēšanu, košļāšanu un citas higiēnas prasībām neatbilstošas darbības.

Telpās, kurās notiek produkta fasēšana iepakojumā gala patērētājam, ir aizliegts nēsāt rotaslietas un citus sīkus priekšmetus, kas var nokrist vai citādi piesārņot fasēto produktu.

Personāla pārvietošanās maršruti nedrīkst izraisīt šķērspiesārņošanas. Lai novērstu potenciālā piesārņojuma risku, telpās, kurās notiek darbības ar gala produktu, veic atbilstošus kontroles pasākumus attiecībā uz apmeklētājiem un citur strādājošiem darbiniekiem.

8.2. higiēnas prasības personāla veselībai

Epidemioloģiskās drošības likums no 30.12.1997. ar visiem grozījumiem ieskaitot 06.04.2006.

V nodaļa, Pretepidēmijas pasākumi

35.pants. Profesionālās darbības ierobežojumi

Ministru kabinets apstiprina to infekcijas slimību sarakstu, ar kurām saslimušās vai inficējušās personas un personas, par kurām ir radušās profesionāli pamatotas aizdomas, ka tās inficējušās ar šādu infekcijas slimību, nedrīkst tikt nodarbinātas:

1) uzņēmumos (uzņēmēj sabiedrībās), iestādēs un organizācijās, kuru darbības veids ir pārtikas produktu un dzeramā ūdens ražošana, apstrāde un izplatīšana, ja šīs personas ir tiešā vai netiešā saskarē ar pārtiku un dzeramo ūdeni.

Darbinieki ar atklātām brūcēm, ievainojumiem vai pušumiem nedrīkst strādāt ar pārtiku vai ar tās saskares virsmām, ja vien ievainojums nav pilnīgi aizsargāts, piemēram, ar drošu ūdensnecaurlaidīgu plāksteri vai gumijas cimdium.

Lai nepieciešamības gadījumā darbiniekam varētu sniegt pirmo medicīnisko palīdzību, piemēram, apstrādāt un apsaitēt brūci vai ievainojumu, darba vietām ir jābūt nodrošinātām ar pirmās palīdzības aptieciņām.

Personām, kas ir slimas, vai personām, par kurām ir aizdomas, ka tās ir slimas ar infekcijas slimībām, ko var pārnest ar pārtikas starpniecību, ir aizliegts strādāt telpās vai vietās, kurās ir iespējama produktu piesārņošana. Slimību vai to simptomu gadījumā šo personu pienākums ir nekavējoties informēt par to savu darba vadītāju.

Ja rodas šaubas par kāda darbinieka veselības stāvokli, ir jālūdz kompetenta ārsta konsultācija.

Personai, kas uz laiku tika atstādināta no darba akūtas infekcijas slimības gadījumā, atsākot darba pienākumu pildīšanu, ir jāiesniedz kompetentas medicīniskas iestādes atļauja.

Epidemioloģiskās drošības likums no 30.12.1997

34.pants. Obligātās veselības pārbaudes

Personas, kuras tiek nodarbinātas darbos, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, tiek pakļautas obligātajām pirmreizējām (pirms stāšanās darbā) un periodiskām veselības pārbaudēm. Minēto darbu sarakstu un veselības pārbažu periodiskumu nosaka Ministru kabinets.

MK noteikumi Nr 494 no 27.11.2001 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm" (Izdoti saskaņā ar Epidemioloģiskās drošības likuma 34.pantu)

1. Noteikumi nosaka darbus, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas (ieskaitot praktikantus) tiek pakļautas obligātajām pirmreizējām (pirms stāšanās darbā) un periodiskām veselības pārbaudēm, kā arī periodisko pārbažu veikšanas biežumu (1.pielikums).

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

2. *Obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic personām, kuru darbs (mācību prakse) ir tieši saistīts ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuras ir nodarbinātas:*

2.1. *uzņēmumos (uzņēmējsabiedrībās), iestādēs un organizācijās, kas iesaistītas kādā no pārtikas aprites posmiem (**izņemot** graudu malšanas produktu, rauga, cietes un cietes produktu ražošanu, destilētu alkoholisko dzērienu ražošanu, etilspirta ražošanu no raudzētiem materiāliem, vīna ražošanu, sidra un citu augļu vīnu ražošanu **un citu nedestilētu dzērienu ražošanu no raudzētiem materiāliem**);*

Alus ražošanas darbiniekiem, kas strādā ar graudu malšanas iecirknī un raudzēšanas iecirkņos sanitārās grāmatiņas nav obligātas, taču tajos uzņēmumos, kuros ražo fasētu ūdeni un bezalkoholiskos dzērienos sanitārās grāmatiņas ir obligātas. Alus pildīšanas iecirknī obligāto veselības pārbaudi biežumu darbiniekiem nenosaka MK not.Nr494., taču kvalitātes vadītājs vai laboratorijas vadītājs var izvērtēt iespējamo risku citu cilvēku veselībai izvērtējot katras konkrētās ražošanas apstākļus. Ja alus pildīšana notiek slēgtā ciklā, piemēram kegu mazgāšana un pildīšana uz vienas iekārtas, norobežota alus pildīšanas līnija un automātiska korķu padeve pildīšanas līnijā bez darbinieku tiešas kontaktēšanās iespējām alus pildīšanas mirklī darbiniekiem sanitārās grāmatiņas nav obligātas.

8.3.higiēnas prasības personāla darba apģērbam

(EK)Regula 852/2004 no 29.apr.2004. “Par pārtikas produktu higiēnu”

II pielikums, I nodaļa Vispārīgās prasības attiecībā uz uzņēmuma telpām, kur glabā pārtiku.

9. Vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstošas ģērbtuves darbiniekiem.

Darba laikā personāls (ja nepieciešams, arī apmeklētāji) valkā tīru un, ja nepieciešams, speciālu darba apģērbu, t.sk. galvassegu, apavus un cimds atbilstoši veicamo darbu specifikai, uztur tos labā darba stāvoklī un stingri ievēro personāla higiēnas prasības.

Individuālie aizsardzības līdzekļi (turpmāk — aizsardzības līdzeklis) ir šādas valkāšanai (turēšanai rokā) paredzētas ierīces, izstrādājumi un sistēmas, ko izveidojis ražotājs personas aizsardzībai pret vienu vai vairākiem veselībai vai drošībai bīstamiem faktoriem.

Alus ražošanā lieto pirmās kategorijas aizsarglīdzekļus, kas ir vispārēja rakstura un tikai dažos iecirkņos individuālie aizsardzības līdzekļi ir ar specifiskām prasībām.

Pie pirmās kategorijas pieder vienkāršas uzbūves aizsardzības līdzekļi, kas aizsargā pret šādiem minimāli kaitīgiem vai minimāli bīstamiem faktoriem, kurus lietotājs pats spēj laikus novērtēt:

- pret virspusēju mehānisko iedarbību;
- pret vājas iedarbības ķīmiskās tīrīšanas līdzekļiem ar viegli novēršamu iedarbību;
- pret bīstamiem faktoriem, kuri var rasties, darbojoties ar karstām detaļām, un lietotājs nav pakļauts par 50 °C augstākai temperatūrai.

Pirmās kategorijas aizsardzības līdzekļiem —ir noteikts A modulis, aizsardzības līdzekļu ražotājs deklarē izstrādājuma piemērotību noteiktu darbību veikšanai un ir nodrošinājis aizsardzības līdzekļa atbilstību būtiskajām prasībām. Izstrādājuma atbilstības kontroli apliecina aizsardzības līdzekli esošais CE marķējums.

Aizsardzības līdzekļa ražotājs katru aizsardzības līdzekli un tā iepakojumu marķē ar CE marķējumu MK not. Nr 74 no 11.02.2003. “Prasības individuālajiem aizsardzības līdzekļiem, to atbilstības novērtēšanas kārtība un tirgus uzraudzība” (2.pielikums) tā, lai marķējums būtu labi saskatāms un salasāms, kā arī nenodzēšams visā aizsardzības līdzekļa izmantošanas laikā.

Aizsardzības līdzeklis nodrošina pietiekamu aizsardzību pret attiecīgo paredzamo bīstamo faktoru.To izvēlas tā, lai lietošanas apstākļos samazinātu bīstamo faktoru iedarbību līdz pieļaujamajam līmenim.Aizsardzības līdzekļa materiāli un daļas (arī to sairšanas produkti) nedrīkst ietekmēt lietotāja veselību un higiēnu.Aizsardzības līdzekļa daļām, kuras saskaras vai var saskarties ar lietotāju, nedrīkst būt virsmas negludumi, asi stūri, izciļņi un citi veidojumi, kas

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

varētu izraisīt kairinājumu vai ievainojumu. Aizsardzības līdzekļa pareiza lietošana ir viegla un atbilstoša apstākļiem, lietotāja kustībām un pozām. Aizsardzības līdzekli piemēro lietotāja ķermeņa uzbūvei, izmantojot regulēšanas un piestiprināšanas sistēmas, kā arī nodrošina lietotāju ar attiecīga izmēra aizsardzības līdzekļiem.

Ja aizsardzības līdzeklis paredzēts lietotāja aizsardzībai vienlaikus pret vairākiem bīstamiem faktoriem, tam jāatbilst prasībām, kas nodrošina aizsardzību pret katru no šiem faktoriem, aizsardzības līdzekļiem jābūt savstarpēji savietojamiem.

Izvēloties sejas, acu un elpošanas trakta aizsardzībai paredzētos aizsardzības līdzekļus pārlicinās, lai pēc iespējas mazāk ierobežo redzamību.

Aizsardzības līdzeklis (piemēram, apģērbs, apavi) kas paredzēts darbībai noteiktā zonā, noteiktu uzdevumu veikšanai var būt atšķirīgās krāsās, lai vieglāk varētu kontrolēt to pielietošanas atbilstību paredzētajam mērķim. Piemēram gumijnieku krāsa, kurus lieto kā aizsarglīdzekli pret mitrumu mazgāšanas laikā iekāpjot raudzēšanas tvertnēs. Šos aizsardzības līdzekļus lieto tikai tiem paredzēto mērķu izpildīšanai un uzglabā atsevišķi, pēc iespējas tuvāk pielietošanas vietai, lai izvairītos liekai saskarei ar apkārtējo vidi, ja tie ir paredzēti virsmu mazgāšanai, kuras pēc tam būs tiešā kontaktā ar produktu. Šim mērķim paredzētos gumijniekus darba laikā var turēt uz speciāli tam paredzētiem paklājiņiem raudzēšanas telpā. Pēc darba beigām tos novieto tiem atvēlētā glabāšanas vietā. Parasti pārtikas ražošanas uzņēmumos šajā iecirknī izvēlas gaišas krāsas gumijniekus, lai uz tiem varētu viegli pamanīt piesārņojumu un nomazgāt to, tādā veidā samazinot iespējamo risku.

Aizsardzības līdzekļi lietotāja ķermeņa daļu aizsardzībai pret virspusējām traumām (piemēram, nobrāzumiem, dūrieniem un caurdūrieniem, sagriezumiem,) nodrošina pietiekamu pretestību berzei, perforācijai, sagriezumiem un citiem paredzamajiem riskiem normālos lietošanas apstākļos. Piemēram, cimdus stiklu lausku izņemšanai no pudeļu mazgājamās iekārtas vai tuneļa pasterizatora ir jāizvēlas, lai būtu aizsardzība pret mitrumu un virspusējām traumām darbībai ar stikla lauskām.

Aizsardzības līdzekļi trokšņa kaitīgās iedarbības novēršanai nodrošina, lai lietotāja uztvertie trokšņi nepārsniedz normatīvajos aktos noteiktās pieļaujamās normas. Marķējumā uz aizsardzības līdzekļa, bet, ja tas nav iespējams, — uz aizsardzības līdzekļa iepakojuma norāda trokšņa pazemināšanas līmeni un komforta rādītājus, ko nodrošina attiecīgais aizsardzības līdzeklis.

Aizsardzības līdzekļi aizsardzībai pret bīstamajām ķīmiskajām vielām, bīstamajiem ķīmiskajiem produktiem atbilst šādām prasībām:

- aizsardzības līdzekļa konstrukcija, materiāli un elementi nodrošina tā hermētiskumu vai, ja tas nav iespējams, — daļēju hermētiskumu (minētajā gadījumā aizsardzības līdzekļa nepārtrauktas lietošanas laiks ir ierobežots);
- aizsardzības līdzeklis lietotāja ādas un acu aizsardzībai pret bīstamām vielām lietošanas apstākļos novērš to tiešu nokļūšanu uz lietotāja ķermeņa;
- aizsardzības līdzekļi elpošanas ceļu aizsardzībai, dod iespēju lietotājam saņemt pietiekamu elpojamā gaisa daudzumu, ja apkārtējā vide ir piesārņota. Gaisa, ko lietotājs saņem caur aizsardzības līdzekli, ir filtrēts caur aizsargierīci.
- aizsardzības līdzekļa materiāli un sastāvdaļas nodrošina lietotājam lietošanas apstākļos normālu elpošanu un higiēnu visā valkāšanas laikā;
- lietotāja sejas izolācija, un elpojamā gaisa attīrīšanas pakāpe ir tāda, lai piesārņotā vide neapdraudētu lietotāja veselību vai higiēnu;

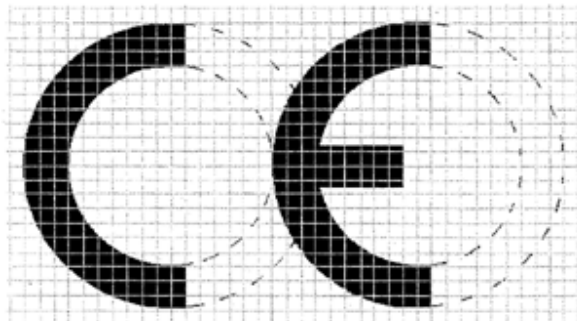
uz aizsardzības līdzekļa ir ražotāja identifikācijas zīme un attiecīgās kategorijas aizsarglīdzekļu raksturlielumi, lai lietotājs pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju varētu pareizi lietot aizsardzības līdzekli;

ja aizsardzības līdzeklim ir filtrēšanas ierīces, ražotājs lietošanas instrukcijā norāda filtru derīguma termiņu;

MK not. Nr.74 no 2003.gada 11.februāra 2.pielikums

CE marķējums

CE marķējumu, kas apliecina aizsardzības līdzekļa atbilstību būtiskajām prasībām, veido lielle burti “CE”. Marķējuma paraugs ir šāds:



Personīgās mantas un ielas apģērbi nedrīkst turēt telpās, kurās notiek darbības ar produktu.

Tāpat telpās, kurās notiek darbības ar produktu, ir aizliegts nēsāt rotaslietas un citus sīkus priekšmetus, kas var nokrist vai citādi piesārņot produktu.

Lai novērstu potenciālā piesārņojuma risku, telpās, kurās notiek darbības ar produktu, veic atbilstošus kontroles pasākumus attiecībā uz apmeklētājiem un citos iecirkņos strādājošiem darbiniekiem.

9. PERSONĀLA APMĀCĪBA

Visi uzņēmuma darbinieki apzinās, ka ir atbildīgi par to, lai novērstu produktu piesārņošanu un kvalitātes pasliktināšanos. Personām, kas strādā ar produktiem, ir pietiekošas zināšanas un izpratne, lai nodrošinātu produktu apstrādi higiēniskos apstākļos.

Pārtikas aprites uzraudzības likums, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte, 8.pants 5 daļa;

(5) Pārtikas uzņēmuma vadītājs ir atbildīgs par savā uzņēmumā pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālo kvalifikāciju. Šīm personām izvirzāmās prasības un profesionālās kvalifikācijas iegūšanas kārtību un uzraudzību reglamentē Ministru kabineta noteikumi. MK noteikumi 409 no 14.06.2005. Pārtikas aprites nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības, (Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 8.panta piekto daļu)

1.Noteikumi nosaka pārtikas aprītē nodarbināto personu (turpmāk— darbinieks) profesionālās kvalifikācijas prasības, kvalifikācijas iegūšanas kārtību un uzraudzību.

7.Zemkopības ministrija pilnveido mācību kursu atbilstoši grozījumiem normatīvajos aktos par pārtikas apriti.

12.Šo noteikumu 6., 8., 9. un 11.punktā minēto prasību izpildi kontrolē un uzrauga Pārtikas un veterinārais dienests.

MK not. Nr.409 1.pielikums

Mācību kursa “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” programma

1.Vispārīgā daļa:

1.1.pārtikas apriti regulējošie Eiropas Savienības un Latvijas normatīvie akti;

1.2.pārtikas aprites uzraudzība un kontrole Latvijā.

2.Pārtikas nekaitīgums un drošība:

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

2.1.pārtikas izcelsmes slimību statistika Latvijā un ārvalstīs, kā arī pārtikas izcelsmes slimības un profilakses pasākumi;

2.2.pārtikas piesārņojums.

3.Personāla higiēnas prasības.

4.Pārtikas higiēna:

4.1.labas higiēnas prakses un labas ražošanas prakses pasākumi;

4.2.pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas un paškontroles sistēma un pamatprincipi.

Alus darītāji izstrādā efektīvu personāla apmācību programmu, lai garantētu notiekošo procesu atbilstību, periodiski veic personāla apmācību un instruktāžu efektivitātes novērtējumu, kā arī ikdienas uzraudzību un pārbaudes.

Obligātās minimālās prasības visiem pārtikas uzņēmumā nodarbinātajiem, tiek izstrādāti saakaņā ar LR MK noteikumiem Nr 409. no 14.06.2006. "Pārtikas parites nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības" un atbilst 1 pakāpes apmācībās programmai.

Pārtikas uzņēmuma vadība jeb pilnvarotā persona pārtikas drošības jautājumos uzņēmuma personālam var izstrādāt papildus nepieciešamo iemaņu apgūšanai speciālu apmācības plānu.

Uzņēmumā var būt izstrādātas apmācību prasības un metodes, saskaņā ar kurām personāls tiek apmācīts padziļināti atbilstoši otrajam apmācību posmam.

Apmācību plānā nosaka, kāda apmācība vajadzīga darbiniekiem, kuri veic tiešas darbības ar pārtiku. Atsevišķi nosaka, kāda apmācība vajadzīga tiem darbiniekiem, kuri neveic tiešas darbības ar pārtiku, piemēram, apkopējiem, tiešajam vadītājam, u.c. Darba līgumā norāda, kad konkrēta apmācība par higiēnas prasībām jāveic (arī atkārtotas apmācības).

Darbinieku apmācību var veikt uzņēmumā vai ārpus tā.

Darbiniekus atbilstoši veicamajam darba pienākumam un profesijai un ieņemamajam amatam iedala šādos profesionālos kvalifikācijas līmeņos:

1.pirmais kvalifikācijas līmenis — darbiniekam, kurš veic vienkāršas darbības (piemēram, mazgāšana, griešana) **palīgdarbi** kādā pārtikas aprites posmā;

2.otrais kvalifikācijas līmenis — darbiniekam, kurš veic kvalificēta izpildītāja darbu kādā pārtikas aprites posmā;

3.trešais kvalifikācijas līmenis — darbiniekam, kurš veic kvalificēta izpildītāja darbu, spēj kontrolēt un vadīt kādu pārtikas aprites posmu;

4.ceturtais kvalifikācijas līmenis—darbiniekam, kurš atbilstoši kompetencei veic sarežģītu izpildītāja darbu kādā pārtikas aprites posmā, organizē un vada citu speciālistu darbu, strādā ar konkrētām ražošanas tehnoloģijām, veic kvalitātes vadību un kontroli;

5.piektais kvalifikācijas līmenis—darbiniekam, kuram ir teorētiskās zināšanas pārtikas produktu un dzērienu ražošanā un kas atbilstoši kompetencei vada pārtikas produktu un dzērienu ražošanas tehnoloģiskos procesus, tehnoloģiskās iekārtas, kvalitātes vadības sistēmas pamatprincipu ieviešanu uzņēmumā, nodrošina nekaitīgas pārtikas ražošanu, vada, plāno, organizē pārtikas produktu un dzērienu ražošanu un kvalitātes kontroli visos ražošanas procesa posmos, nodrošina nodarbinātā personāla saskaņotu darbību, organizē un veicina jaunu produktu izstrādi un ieviešanu ražošanā.

Darbiniekam, kas kādā pārtikas aprites posmā vada uzņēmuma pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu, nepieciešams dokuments, kurš apliecina darbinieka zināšanas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā.

Apmācību laikā to vadītājiem ieteicams veikt pierakstus, kas vēlāk var būt noderīgi gan darbiniekiem, gan tiešajiem vadītājiem.

Darbinieku apmācību var veikt persona, kas pieņemta darbā šādu pienākumu veikšanai, kā arī apmācību var veikt pieaicināti speciālisti.

Mācību kursu vada persona, kurai ir:

- augstākā izglītība pārtikas nozarē, veterinārijā, medicīnā, lopkopībā vai bioloģijā;

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- atbilstoša darba pieredze pārtikas higiēnas un pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā vai kurai ir dokumentāri apliecinājumi par pēdējo piecu gadu laikā iegūtu papildu izglītību pārtikas higiēnas jomā, tai skaitā pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas apgūšanā.

Apmācības var būt formālas vai neformālas, tās var veikt grupā vai atsevišķi katram darbiniekam, ņemot vērā attiecīgā uzņēmuma vajadzības un resursus.

Ja jaunais darbinieks, kas iepriekš strādājis pārtikas uzņēmumā, iesniedz dokumentus, kas apstiprina, ka viņš ir ticis apmācīts, tos uzglabā tāpat kā uzņēmumā notikušo apmācību protokolus. Ja darbinieks šādus dokumentus iesniegt nevar, pieņem, ka viņš nav apmācīts.

Visos gadījumos nepieciešams no jauna izvērtēt jauno darbinieku zināšanas, kompetenci un prasmi. Jaunie darbinieki tiek apmācīti par konkrētā uzņēmuma darbību, jo citā darba vietā, iespējams, tie ir bijuši atšķirīgi.

Ieteicams organizēt mutisku vai rakstisku eksāmenu personālam, lai pārliecinātos par apmācību plāna izpildi un Labas higiēnas prakses ievērošanu turpmākajā darbā.

Uzraudzība pārtikas drošības un higiēnas jomā nepieciešama, lai konstatētu, vai apmācības ir bijušas pietiekamas lai darbinieks varētu pildīt sev uzliktos pienākumus ievērojot Labas higiēnas prakses iemaņas savā darbā.

Vadītājs nosaka katra darbinieka kompetenci jautājumos, kas saistīti ar pārtikas drošību. Personāla kompetences līmeni var noteikt, novērojot un iztaujājot darbiniekus, lai pārliecinātos, ka apmācību laikā iegūtās zināšanas un darba un higiēnas instrukcijas tiek ievērotas, turklāt atbilstoši attiecīgajām prasībām.

Katra apmācību posma beigās novērtēto darbinieku kompetenci nepieciešams dokumentēt. Var izmanto ieteicamos protokolu formu paraugus, vai šos protokolus un formas izstrādā uzņēmums brīvā formā.

Protokolus par apmācību veikšanu un apliecības par iegūtajām zināšanām aizpilda un uzņēmumā saglabā. Protokolu paraksta apmācāmā persona un apmācību vadītājs. Ja uzņēmums izmanto cita uzņēmuma sniegtus apmācību pakalpojumus, tad norāda arī attiecīgās uzņēmuma vai organizācijas nosaukumu un apmācību vadītāja uzvārdu.

Persona, kura vada mācību kursu, darbiniekam pēc mācību kursa noklausīšanās izsniedz noteikta parauga apliecību 2.pielikumus, Ministru kabineta 2005.gada 14.jūnija noteikumiem Nr.409.

Apliecība par mācību kursa “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” noklausīšanos

Izsniegta (vārds) (uzvārds)

Personas kods

Mācību kursu vadītājs (vārds) (uzvārds)

Personas kods

Izsniegšanas datums

Mācību kursa vadītāja paraksts

Apliecība izsniegta, pamatojoties uz Ministru kabineta 2005.gada 14.jūnija noteikumiem Nr.409 “Pārtikas apritē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības”.

Kontrolējošām institūcijām ir tiesības pieprasīt uzrādīt dokumentus, kas apliecina personāla apmācību un instruēšanu pārtikas higiēnas un drošības jautājumos.

Būtu vēlams regulāri izvērtēt, cik efektīvas bijušas apmācību programmas. Programmas pārbaudīt un pilnveidot.

Apmācību veic arī gadījumos, kad mainās kāda darbinieka darba uzdevumi vai pienākumi.

Atkārtota apmācība nepieciešama tādā gadījumā, ja konstatēti trūkumi darbinieku prasmē. Iesakāma atkārtota darbinieku apmācīšana ik pēc 2 gadiem, lai darbiniekiem būtu iespēja atsvaidzināt zināšanas, prasmes un izpratni.

Atkārtotu apmācību var paredzēt apmācību plānā.

Lai pārliecinātos, vai darbinieki ievēro higiēnas prasības, pārtikas uzņēmumi izstrādā uzraudzības procedūras un kontroles pasākumus.

Skatīt Pielikumu Tabulu Nr.16. "Apmācībā iegūtās darbinieka prasmes"

10 PĀRTIKAS NEKAITĪGUMS

Prasības

(EK)Regula 178/2002 Ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, 4 iedaļa. Pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgas prasības

14. pants Pārtikas nekaitīguma prasības

1. Pārtiku nelaiž tirgū, ja tā nav nekaitīga.

2. Uzskata, ka pārtika nav nekaitīga, ja domā, ka tā

a) var kaitēt veselībai;

b) nav derīga lietošanai cilvēku uzturā.

3. Nosakot, vai pārtika nav nekaitīga, ņem vērā

a) parastos apstākļus, kādos patērētājs lieto pārtiku, un apstākļus katrā ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmā, un

b) informāciju, ko sniedz patērētājam, tostarp informāciju uz etiķetes vai citu patērētājam parasti pieejamu informāciju par to, kā izvairīties no īpašas negatīvas ietekmes uz veselību, ko izraisa kāds konkrēts pārtikas produkts vai konkrētas kategorijas pārtikas produkti.

4. Nosakot, vai pārtika var kaitēt veselībai, ņem vērā

a) ne tikai minētās pārtikas iespējamo tūlītējo un/vai īstermiņa un/vai ilgtermiņa ietekmi uz tās personas veselību, kura to lieto uzturā, bet arī ietekmi uz nākamajām paaudzēm;

b) iespējamo kumulatīvo toksisko iedarbību;

c) konkrētas kategorijas patērētāju veselības jutīgumu, ja pārtika ir paredzēta minētajās kategorijas patērētājiem.

5. Nosakot, vai pārtika ir nederīga lietošanai cilvēku uzturā, ņem vērā, vai pārtika cilvēku uzturā atbilstīgi tās paredzētajai lietošanai nav lietojama piesārņojuma dēļ, ko radījis kāds svešķermenis vai kas cits, vai pūšanas, bojāšanās vai trūdēšanas dēļ.

6. Ja kāds pārtikas produkts, kurš nav nekaitīgs, ir daļa no pārtikas partijas vai sūtījuma, kas ir no vienas un tās pašas klases precēm vai precēm ar vienu un to pašu aprakstu, tad pieņem, ka visa pārtika šajā partijā vai sūtījumā nav nekaitīga, ja vien pēc rūpīga novērtējuma nav pierādījumu, ka atlikusī partija vai sūtījums ir nekaitīgs.

7. Pārtiku, kas atbilst īpašiem Kopienas noteikumiem, kuri reglamentē pārtikas nekaitīgumu, uzskata par nekaitīgu, ciktāl tas skar aspektus, uz kuriem attiecas minētie īpašie Kopienas noteikumi.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

8. *Pārtikas atbilstība īpašiem noteikumiem, kas uz to attiecas, neliedz kompetentajām iestādēm veikt atbilstīgus pasākumus, lai noteiktu ierobežojumus tās laišanai tirgū vai lai pieprasītu to izņemt no tirgus, ja ir pamatotas aizdomas, ka minētā pārtika nav nekaitīga, kaut gan šāda atbilstība pastāv.*

9. *Ja nav īpašu Kopienas noteikumu, tad pārtiku uzskata par nekaitīgu, ja tā atbilst īpašajiem valsts tiesību aktu noteikumiem, kas reglamentē pārtikas nekaitīgumu tajā dalībvalstī, kuras teritorijā minēto pārtiku laiž tirgū, un ja tādi noteikumi ir izstrādāti un tos piemēro, neierobežojot Līgumu, jo īpaši tā 28. un 30. pantu.*

Pārtikas aprites uzraudzības likums, III nodaļa, Pārtika un tās aprīte

10. pants (3) *Piesārņojums pārtikā nedrīkst pārsniegt normatīvajos aktos paredzētajā kārtībā noteiktās maksimāli pieļaujamās normas.*

10.2. Prasību nodrošināšanas pienākums

(EK)Regula 178/2002 Ar ko paredz pārtikas aprītes tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, 4. daļa Pārtikas aprītes tiesību aktu vispārīgas prasības, 17. pants Pienākumi

1. *Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas un barības aprītē, visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos darbībā, kas atrodas viņu pārziņā, nodrošina, lai pārtika vai barība atbilstu pārtikas aprītes tiesību aktu prasībām, kas attiecas uz viņu darbību, un pārbauda, vai minētās prasības ir izpildītas.*

2. *Dalībvalstīs ir spēkā pārtikas aprītes tiesību akti, un tās uzrauga un pārbauda, lai tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas un barības aprītē, visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos pildītu attiecīgās pārtikas aprītes tiesību aktu prasības.*

Minētajā nolūkā tajās darbojas oficiālas kontroles sistēma un tiek veiktas citas apstākļiem atbilstīgas darbības, tostarp sabiedrības informēšana par pārtikas un barības nekaitīgumu un risku, pārtikas un barības nekaitīguma uzraudzību, un citas uzraudzības darbības, kas skar visus ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmus.

Dalībvalstis arī izstrādā noteikumus par pasākumiem un sankcijām, ko piemēro par pārtikas un barības aprītes tiesību aktu pārkāpšanu. Tādiem pasākumiem un sankcijām jābūt efektīviem, samērīgiem un preventīviem.

10.3. Produkta izsekojamības nodrošinājums

Eiropas Kopienas pārtikas likumā izsekojamība nozīmē „prasmī izsekot visus pārtikas produkta, palīgmateriālu un specvielu izmantošanas, ražošanas un realizācijas posmus”.

Izsekojamības īstenošanas veids ir katra uzņēmuma brīvprātīga izvēle. Likums neparedz speciālas izsekojamības sistēmas izveidi, tomēr pārskatāma produkta izsekojamības sistēmas ieviešana pārtikas jomā labas ražošanas prasmes ietvaros noderīga uzņēmuma risku vadībā un patērētāju apmierinātības nodrošināšanā.

Privātā pārtikas uzņēmumā izsekojamība īstenojama pamatojoties uz personisko pieredzi saskaņā ar nacionālo likumdošanu un Regulu 178/2002/EC.

(EK)Regula 178/2002 Ar ko paredz pārtikas aprītes tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, 4. daļa Pārtikas aprītes tiesību aktu vispārīgas prasības, 18. pants Izsekojamība

1. *Visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku, barību, produktīvos dzīvniekus un jebkuras citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai, var izsekot.*

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

2. *Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas un barības aprītē, spēj identificēt jebkuru personu, kas tām piegādājusī pārtiku, ... vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.*

Tādēļ minēto tirgus dalībnieku rīcībā ir sistēmas un procedūras, kas dod iespēju pēc pieprasījuma darīt attiecīgo informāciju zināmu kompetentajām iestādēm.

3. *Pārtikas un barības aprītē iesaistītu tirgus dalībnieku rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificē citus uzņēmumus, kam ir piegādāti minēto tirgus dalībnieku produkti. Attiecīgo informāciju pēc pieprasījuma dara zināmu kompetentajām iestādēm.*

4. *Pārtiku vai barību, ko laiž tirgū vai ko varētu laist tirgū Kopienā, pienācīgi etiķetē vai identificē, lai atvieglotu tās izsekojamību, izmantojot atbilstīgus dokumentus vai informāciju saskaņā ar attiecīgām konkrētāku noteikumu prasībām.*

Ražotājs nodrošina pārtikas izsekojamības pierakstus. Tie var būt brīvā formā apkopoti pieraksti, kas sniedz pārskatāmu informāciju par uzņēmumā ienākošo izejvielu, palīg līdzekļu un ražošanas procesu nodrošināšanai nepieciešamo materiālu, iekārtu iegādi.

Lai atvieglotu informācijas caurskatāmību, to var grupēt pēc to pielietojuma vai iecirkņiem kur to pielieto un ved uzskaiti, piemēram:

- Izejvielas
 - Iesals
 - Apīņi
 - Raugi

Produkta izsekojamības nodrošināšanai ir svarīgi ražošanas procesā veidot loģisku partijas identifikāciju ražošanas procesa plūsmas kontrolei. To uzņēmums veido individuāli vadoties no savas tehnoloģijas. Tas var sākties ar vārījuma skaita apzīmēšanas Nr, nākamais posms ir raudzēšanas procesa identifikācijas Nr veidošana (vārījuma Nr var nesakrist ar raudzēšanas Nr, gadījumā ja vienu vārījumu sadala pa atsevišķām raudzēšanas tvertnēm vai vairākus vārījumus raudzē vienā), procesa pierakstos identifikācijai ir jābūt atspoguļotai un izsekojamai produkta kustībai atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai. Nākamais identifikācijas Nr parādās raudzētavā un atšķirīgs un pēc tam alus pildīšanas iecirknī. Gala patērētājs uz gatavās produkcijas marķējuma redzēs alus ražotāja pildīšanas identifikācijas Nr apzīmētu ar L un partijas Nr, kā arī realizācijas beigu termiņu, ražotājs savukārt zinot savu identifikācijas sistēmu varēs produkta ceļu izsekot līdz pat iesala piegādātājam .

Labā ražošanas prakse veido arī izejvielu un preču identifikācijas sistēmu, lai varētu uz savas uzkrātās pieredzes datu bāzes nodrošināt labāku un saviem ražošanas apstākļiem optimālāku palīg līdzekļu iegādi. Informāciju var apkopo brīvā formā, svarīgākais apzināties kurā iecirknī tā tiek apkopota. Tās var būt materiālu uzskaites kartiņas. Atsevišķus Nr var neveidot bet balstīties uz piegādes partiju Nr vai piegādātāja nosaukuma.

- Palīgmateriāli produkta ražošanai
 - Fermenti, skābes regulētāji (vārīšanas process – kopaklērs, pienskābe)
 - Fermenti (raudzēšanas procesā)
 - Filtrmateriāli, (diatamīts)
- Palīgmateriāli produkta iepakojšanai
 - Pudeles
 - Korķi
 - Keģi
 - Etiķetes
 - Līme
 - Sekundārais un transportiekpakojums
- Mazgājami un dezinfekcijas līdzekļi
 - Materiāliem tiešai saskarei ar produktu
 - Ražošanas telpām

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

- Sanitārajiem mezliem un saimnieciskajām telpām
- Palīglīdzekļi ražošanas vajadzībai ar lielu risku uz produktu
 - Gaisa un gāzes filtri saskarei ar produktu
 - Iekārtu blīves, savienojumi, iekārtu smērvielas, pa kuriem plūst produkts (šļaukas)
 - Instrumenti, kuri ir/var būt tiešā saskarē ar produktu (mīsas mērlineāli, spaiņi raugu smelšanai)

Daļai no šiem materiāliem piegādātājs alus ražotājam iesniedz atbilstības sertifikātus, kurus vajadzētu apkopot un uzglabāt. Tie ir apliecinājums par alus ražotāja materiālu izvēli atbilstoši pārtikas aprites normatīviem.

Savukārt

- Iekārtas, tvertnes tiešam kontaktam ar produktu
- Iekārtas bez kontakta ar produktu
- Apdares materiāli remontam ražošanas telpās
- Individuālie aizsardzības līdzekļi

Informācija par iekārtu iegādi un uzstādīšanu, tehnisko apkopi un specifikāciju var atrasties inženiertehniskajā daļā. Nepieciešamības gadījumā iekārtas lietotājs varēs pārliecināties, ka konkrētās iekārta ir no konkrētā materiāla un to var mazgāt ar noteiktiem mazgājamiem līdzekļiem, kas šim materiālam nerada koroziju vai konkrēto iekārtu var apstrādāt ar tvaiku, tā nedeformēsies, jo ražotājs to ir paredzējis tehniskās apkopes instrukcijā.

Līdzīga situācija ir ar apdares materiāliem, kur svarīgi ir apzināties materiāla izvēli speciālajām vajadzībām, lai var novērtēt to efektivitāti, piemēram griestu krāsa mitrām telpām ar antiseptiskām īpašībām uz kuras nevajadzētu veidoties pelējuma sēnēm. Flīzēm ar pretkorozijas īpašībām ražošanas telpās uz grīdas vai speciālam grīdas segumam, kurš neveido piesārņojumu, ir viegli kopjams un izturīgs.

Šie pieraksti kopumā dod pārliecību par ražotāja apzinātu labas ražošanas prakses ievērošanu un samazina produkta piesārņošanās iespēju no ražošanai neatbilstošu palīglīdzekļu vai materiālu pielietojuma. Nepieciešamības gadījumā ražotājs apskatot produkta ceļu pārliecinās par izejvielu drošumu, ražošanas pierakstos pārliecinās par tehnoloģiskā procesa ievērošanu un temperatūras režīma atbilstību noskaidro, kas ir atšķirīgs meklējamās partijas ražošanā, kādi palīgprocesi ir ietekmējuši konkrētās izmaiņas, lai tās varētu novērst vai uzlabot. Tas kopumā kalpo droša un kvalitatīva produkta ražošanai labas ražošanas praksi ievērojot.

9.4. Pārtikas aprites dalībnieku PIENĀKUMI attiecībā uz pārtiku

(EK)Regula Nr178/2002 no28.janv.2002. “Ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un ievieš procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu”

4iedaļa PĀRTIKAS APRITES TIESĪBU AKTU VISPĀRĪGAS PRASĪBAS,

19. pants Pienākumi attiecībā uz pārtiku: tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas aprītē

1. Ja tirgus dalībnieks, kas iesaistīts pārtikas aprītē, uzskata vai ja tam ir iemesls uzskatīt, ka pārtika, ko tas importējis, ražojis, pārstrādājis, izgatavojis vai izplatījis, neatbilst pārtikas nekaitīguma prasībām, un ja minētā pārtika vairs nav minētā pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka tiešā kontrolē, tad tas tūlīt sāk procedūru, lai izņemtu attiecīgo pārtiku no tirgus, un paziņo to kompetentajām iestādēm. Ja produkts jau var būt nonācis pie patērētāja, tad minētais tirgus dalībnieks efektīvi un precīzi informē patērētājus par pārtikas izņemšanas iemesliem un vajadzības gadījumā saņem atpakaļ no patērētājiem produktus, kas tiem jau piegādāti, ja citi pasākumi nav pietiekami, lai sasniegtu augstu veselības aizsardzības līmeni.

...4. Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas aprītē, sadarbojas ar kompetentajām iestādēm, rīkojoties, lai izvairītos no riska, ko rada pārtika, kuru tie piegādā vai ir piegādājuši, vai lai samazinātu minēto risku.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Produktu ražotāji nodrošina atbilstošas procedūras nepieciešamības gadījumā efektīvai un ātrai tirdzniecībā piedāvāto produktu atsaukšanai. Ja nepieciešams, tie spēj sniegt detalizētu informāciju par piedāvātajiem produktiem, lai atklātu to piesārņojuma avotu.

Gadījumos, kad atsauc produktus, kuru patēriņš var apdraudēt patērētāju veselību un dzīvību, ir nepieciešams izvērtēt arī to produktu atbilstību nekaitīguma prasībām, kas ir ražoti līdzīgos apstākļos vai arī var izraisīt līdzīgas sekas, un, ja nepieciešams, veic to atsaukšanu.

Ražotājs izvērtē nepieciešamību par to informēt (t.i., brīdināt) plašāku sabiedrību. Atsauktos produktus aiztur līdz laikam, kad tiek izlemts, par to turpmāko izmantošanu, piemēram, iznīcināšanu, izmantošanu patēriņam cilvēka uzturā, pārstrādi vai citiem mērķiem.

10.5. Pārtikas aprites valsts uzraudzība un kontrole

Pārtikas aprites uzraudzības likums, V nodaļa, **Pārtikas aprites valsts uzraudzība un kontrole**

16.pants. (1) Pārtikas aprites valsts uzraudzības un kontroles politikas izstrādi koordinē Ministru kabineta izveidota koordinējoša un konsultatīva institūcija - Pārtikas padome.

19.pants. (1) Veselības ministrija veido un koordinē uztura politiku, sagatavo priekšlikumus uztura politikas optimizācijai, analizē uztura izraisīto slimību monitoringa rezultātus, kā arī organizē zinātniski pamatotu priekšlikumu sagatavošanu par uztura problēmu risināšanu un informē sabiedrību par aktuālajiem uztura jautājumiem.

(4) Veselības ministrijas Valsts sanitārā inspekcija kontrolē dzeramā ūdens nekaitīguma nodrošināšanas prasību izpildi publiskajos dzeramā ūdens apgādes objektos no ūdens ņemšanas vietas līdz patērētājam.

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

(2) Pārtikas un veterinārā dienesta funkcijas ir:

1) pārtikas apritē:

a) uzraudzīt un kontrolēt visos pārtikas aprites posmos pārtikas produktu (izņemot nefasētu dzeramo ūdeni, ko iedzīvotājiem piegādā pa ūdensapgādes sistēmām) atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām,

b) atzīt un reģistrēt pārtikas uzņēmumu darbību, kā arī anulēt to atzīšanu un reģistrāciju normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā,

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

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

... (3) Pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli Pārtikas un veterinārais dienests veic saskaņā ar Pārtikas padomē izvērtētajām uzraudzības programmām.

21.¹ pants. (1) Pārtikas un veterinārajā dienestā ietilpst centrālais aparāts, teritoriālās struktūrvienības, Sanitārā robežinspekcija, Nacionālais diagnostikas centrs, laboratorijas un Pārtikas centrs.

23.pants. Valsts uzraudzībai un kontrolei tiek pakļautas:

1) pārtikas uzņēmumu telpas, teritorija, pārtikas apritē iesaistīto transportlīdzekļu, mašīnu un iekārtu stāvoklis un to izmantošana;

2) izejmateriāli, sastāvdaļas, tehnoloģiskie palīglīdzekļi, dzeramais ūdens un citi produkti, kurus izmanto pārtikas produktu sagatavošanā un ražošanā; pusfabrikāti un gatavie produkti, kā arī materiāli un priekšmeti, kas nonāk saskarē ar pārtiku;

3) pārtikas produktu apstrādes metodes;

4) tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi;

5) tīrīšanas un dezinfekcijas procesi;

6) pārtikas uzņēmumu pārtikas nekaitīguma un kvalitātes nodrošināšanas sistēmas;

7) pārtikas produktu marķēšana un ar marķējumu saistītā reklamēšana.

III nodaļa, Pārtika un tās aprīte

5.pants. (1) *Pārtikas uzņēmumi drīkst iesaistīties pārtikas aprītē, ja to darbība katrā pārtikas aprītes posmā un vietā ir atzīta un tiem ir piešķirts atzīšanas numurs. ...*

(7) *Pārtikas uzņēmuma konkrēto darbību pārtikas aprītē, ja darbība nav atzīta vai reģistrēta normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā, aptur saskaņā ar likumu "Par uzņēmumu, iestāžu un organizāciju darbības apturēšanas kārtību".*

11. HACCP (PAŠKONTROLE)

Eiropas alus nozare ir morāli un likumīgi atbildīga nodrošināt nekaitīgus un pilnvērtīgus produktus un nodrošināt pārtikas nekaitīgumu visā produkta piegādes ķēdē. Kaut arī alus parasti ir nekaitīgs produkts, tomēr pastāv iespēja kādā ražošanas etapā piesārņoties ar svešķermeņiem vai ķīmiskām vielām. Īstenojot HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) pieeju pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā, šāda iespēja būtiski samazinās.

HACCP sistēma ir pasaulē atzīta kā sistemātiska un preventīva pieeja pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai, kas palielina nekaitīguma iespēju efektīvāk kā pārstrādes produkta uzraudzība/kontrole.

Vispārīgie ieteikumi HACCP sistēmas veidošanā aptver minimālās prasības pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai.

Norādījumi attiecināmi uz ES atzītu izejvielu - iesala, apiņu u.c. izmantošanu alus darīšanā, kā arī uz alus iepakojumu – kannām, mucām, kegiem, pudelēm. Aplūkoti patērētāju veselību ietekmējoši bīstamību cēloņi, savukārt bīstamības, kas neattiecas uz patērētāja veselību netiek analizētas. Dokumentā iekļauti HACCP principi, procesu un materiālu iespējamie bīstamību cēloņi, kā arī nozīmīgās to vadības metodes.

Atkarībā no ražotās produkcijas veida un apjoma, uzņēmumā nodarbināto skaita un citiem faktoriem, šo programmu izstrāde un izpilde dažādos uzņēmumos būs atšķirīga, jo nevar salīdzināt uzņēmumu, kurā strādā viens vai divi darbinieki, ar uzņēmumu, kurā nodarbināti pat vairāki desmiti darbinieku.

Tomēr jāatzīmē, ka prasības higiēnai un pārtikas drošībai un paškontroles principi visos uzņēmumos ir vienādi, jo vienīgi prasības infrastruktūrai var būt atšķirīgas.

Uzņēmumā veic paškontroli atbilstoši normatīvo aktu prasībām, kurās ir noteikts, ka paškontroles sistēma jāveido, baltoties uz HACCP principiem, kuri ir šādi:

1. princips - veic potenciālo riska cēloņu analīzi.
2. princips – nosaka kritiskos kontroles punktus (KKP).
3. princips - nosaka kritiskās robežas.
4. princips - izveido KKP kontroles monitoringa sistēmu.
5. princips – nosaka korektīvās darbības gadījumiem, kad monitoringa rezultāti parāda, ka KKP netiek kontrolēts, ir konstatēta novirze un novērojuma tendence, ka tiek pārkāptas kritiskās robežvērtības.
6. princips – nosaka pārbaudes (verifikācijas) procedūras, lai apliecinātu HACCP sistēmas efektivitāti.
7. princips – nosaka nepieciešamo dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām un pierakstiem atbilstoši minētajiem principiem un to pielietošanai.

Tā kā alus ražošanā mikrobioloģiskā piesārņojuma risks ir minimāls, tad paškontroles sistēma pamatā ietver higiēnas pasākumu ievērošanu, ķīmisko līdzekļu lietošanu atbilstoši to lietošanas instrukcijām un jāievēro labu alus ražošanas praksi, lai nepieļautu fizikālā piesārņojuma klātbūtni gala produktā.

Tabulā atspoguļoti alus ražošanas procesa posmi, tomēr sīkāk aprskatīti tikai tādi procesa posmi, kuriem atklātas bīstamības.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Jāievero, ka šajā pielikumā konkrētie kritiskie vadības posmi nav noteikti, bet CIP paredzēts atsevišķās sadaļās, lai izvairītos no atkārtotas piesārņošanās. KKP katrs uzņēmums nosaka izvērtējot savu ražošanas uzņēmumu. Šis ir paraugs.

Procesa posms	Piesārņojuma avots un radītā bīstamība	Ieteicamie vadības pasākumi
1	2	3
Izejvielas, palīgprocesi, piedevas un visi materiāli, kuriem tiešs kontakts ar produktu	Lauksiamniecības atlikumi, piemēram, pesticīdi (tajos iekļauti herbicīdi), smagie metāli Mikrobioloģiskais piesārņojums Procesa norises laikā radies ķīmiskais piesārņojums	Piegādātāja novērtēšana Iepirkumi īstenojami pēc noteiktām specifikācijām, izvēloties likumdošanai un ražotnes prasībām atbilstīgu piegādātāju Iespējamie izejvielu piesārņotāji detalizēti apskatīti tālāk
Izejvielu glabāšana	Izejvielu tuvumā glabātu bīstamu ķīmikāliju radīts ķīmiskais piesārņojums Glabāšanas laikā radies ķīmiskais, fizikālais piesārņojums	Iepriekšējās rīcības programma. Bīstamu ķīmikāliju un izejvielu glabāšanas vietu norobežošana. Ķīmikālijas glabājamās noslēgtā vietā. Ķīmikāliju glabāšanas vietas un punkti marķējami un slēdzami, ja nav lietošanā. Ķīmikāliju glabāšana slēgtos, tīros traukos, konteineros. Izejvielu glabāšana tam paredzētās tīrās, vietās, nepieciešamīgas gadījumā nepieciešamā temperatūras un mitruma režīma kontrolē.
Materiālu piegāde	Piegādes transporta vietas	Pie izkraušanas piegādes zonā atvērti konteineri, speciālas pietātnes transportlīdzekļiem. Noslēgta piegādes zona Transportlīdzkli izkrauj kravu konteineros neiebraucot piegādes zonā
Ūdens piegāde	Iespējamie alus piesārņotāji	Ūdens kvalitāte atbilstīga <i>Ūdens kvalitātes direktīvai un LR MK not.Nr235</i> Ūdens piegādes avots atbilstīgs regulām, kas attiecas uz ūdeni <i>un LR MK not.Nr235</i> . Dejonizācija nitrātu piesātinātās zonās. Oglekļa filtrācija, ja analīžu rezultāti uzrāda augstu halogēnu klātbūtni, pesticīdus u.c.

Pielikumā iekļauti iespējamie piesārņojuma veidi alus ražošanā, kas gan nav noteikti sastopami, tomēr svarīgi tos apzināt un nodrošināt rīcības to novēršanai un ierobežošanai. Šis pielikums paredzēts kā palīgs

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

HACCP darba grupai piesārņojuma radītās ietekmes novērtēšanai, tomēr nav uzskatāms par pilnīgu piesārņojuma avotu uzskaitījumu.

Iespējamie bīstamības cēloņi

Piesārņojuma veid	Pazīmes par piesārņojumu
1	2
Bioloģiskais piesārņojums	Mikroorganismu klātbūtne produktā vai pelējuma sēnītes un baktēriju izraisīti toksīni. Bakteriālo piesārņojumu rada cilvēka kontakts ar produktu.
Ķīmiskais piesārņojums	Apzināti pievienotas vai negadījuma rezultātā produktā nokļuvušas ķīmiskas vielas: ķīmikālijas, pesticīdi vai produkta ražošanas blakusprodukts, piemēram, etilkarbonāts
Fizikālais piesārņojums	Fiziski priekšmeti izejvielās (piemēram, akmeņi, stikli, metāls) uzņemti alus darīšanas vai iepakšanas procesā, vai nejauši nonākuši produktā procesa operatora/izpildītāja neuzmanības dēļ

Iespējamie bīstamību cēloņi	Ietekme	Avots	Ieteicamie limiti/ pieļaujamie limiti
1	2	3	4
Cryptosporidium	5	Ūdens	Nav skaitliski noteiktu pieļaujamo limitu. Ieteicams ūdeni uzvārīt, ja radusies neatbilstība
Coliforms	5	Ūdens, iesals, iekārtas, mucas, filtri	Neatklājams 100ml ūdens
Pelējuma izraisītas toksiskas vielas	5	Veidojas mitrumā, pagrabos sliktas ventilācijas gadījumā, nepieciešams gaiss, slēgtā traukā ar CO2 virsspiedienu neveidojas	Pelējums nav vizuāli redzams. Šī īpatnība norādāma protokolā. Toksīnu un pelējuma sēnes mijiedarbība nav skaidri zināma. Pieļaujamās robežas atkarīgas no pelējuma sēnītes veida.
Mikotoksīni (izņemot aflatoksīnus)	3	Rodas labības, piedevu un garšvielu pelēšanas rezultātā, piemēram, asperigillus, penicillinum, fusarium	ES regulas nosaka dažu mikotoksīnu maksimālās pieļaujamās robežas izejvielās
Aflatoksīni aflatoxins	3	Lielākoties raksturīgi tropu klimatā augošiem graudaugiem un kukurūzai, kur klimats labvēlīgs pelējuma attīstībai	4 µg/kg graudaugos un ne vairāk kā 2 µg/kg aflatoksīna B ₁
Policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži	3	Lielākoties veidojas pirolītisko (pyrolytic) procesu rezultātā, īpaši nepabeigtas organisko vielu oksidēšanās rezultātā	WHO (Pasaules veselības organizācijas) ierosinātās pieļaujamās robežas dzeramajā ūdenī – 0,7 µg/l

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Nitrozamīns	3	Apstrādāts ūdens un iesaļs	Ieteicamie NDMA un citu gaistošu nitrozamīnu limiti - 5µg/l iesalam un 0,5µg/l alum
Smagie metāli	3	Uzņemti no augsnes minerāliem, ūdens vai izejvielām	ES regulas nosaka smago metālu maksimāli pieļaujamās limitus ūdenī, graudaugos, piedevās un procesa palīgvielās.
Pesticīdi/ agroķīmikālijas	3	Ūdens un izejvielas	ES noteiktie limiti kopējam pesticīdu daudzumam ūdenī – 0,5µg/l. Noteiktie pesticīdu limiti ūdenī, kas paredzēts cilvēku ikdienas patēriņam – 0,1µg/l. ES regulas izstrādātas arī graudaugiem
Trihalometāns	3	Ūdens hlorēšanas produktu un organisko savienojumu reakcijas	Pieļaujamie limiti ūdenī 100 µg/l

2. princips – Kritisko vadības posmu noteikšana izmantojot sazaroto lēmumshēmu

Izmantojot sazaroto lēmumshēmu, HACCP darba grupa nosaka, kuri procesa soļi ir kritiskie vadības posmi.

1 piemērs: 1 procesa solis:

J1 Vai procesā paredzēti pasākumi aplūkojamās bīstamības novēršanai vai ierobežošanai?

HACCP darba grupa secina, ka ir noteikta procedūra darbam ar šļūtenēm un tā ir atbilstīga, tāpēc atbilde uz J1 ir **JĀ**.

J2 Vai posms ir speciāli veidots, lai novērstu vai līdz pieņemamam līmenim samazinātu aplūkojamo bīstamību?

Savienojot BBT ar piegādes līniju iespējama fizikālā piesārņojuma rašanās, tātad šis procesa solis nav paredzēts bīstamības novēršanai vai samazināšanai līdz pieņemamam līmenim, tādēļ atbilde uz J2 ir **NĒ**.

J3 Vai var notikt piesārņošanās, jeb vai bīstamība var nepieļaujami pieaugt?

Riska pakāpes vērtība 5 nozīmē, ka bīstamība var nepieļaujami pieaugt, tādēļ atbilde uz J3 ir **JĀ**

J4 Vai nākošie posmi novērs vai samazina bīstamību pieļaujamā līmenī?

Jā, pirms filtra ir brāķētā alus savākšanas tvertne (restes), tādēļ atbilde uz J4 ir **JĀ**

Pēc sazarotās lēmumshēmas iegūtajām atbildēm var secināt, ka procesa etaps „BBT pievienošana piegādes līnijai” NAV kritiskais posms.

Nr.	Procesa etaps	Piesārņojuma veids un iespējamie iemesli	Riska pakāpe Ietekme x varbūtība	Vadības pasākumi	J1	J1A	J2	J3	J4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	BBT pievienošana alus padeves līnijai	Fizikālais Svešķermeņi no elastīgām šļūtenēm vai cauruļvadiem	5 x 1	Elastīgo šļūteņu uzraudzība-glabāšana satītā veidā, neatstājot uz grīdas	JĀ		NĒ	JĀ	JĀ

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

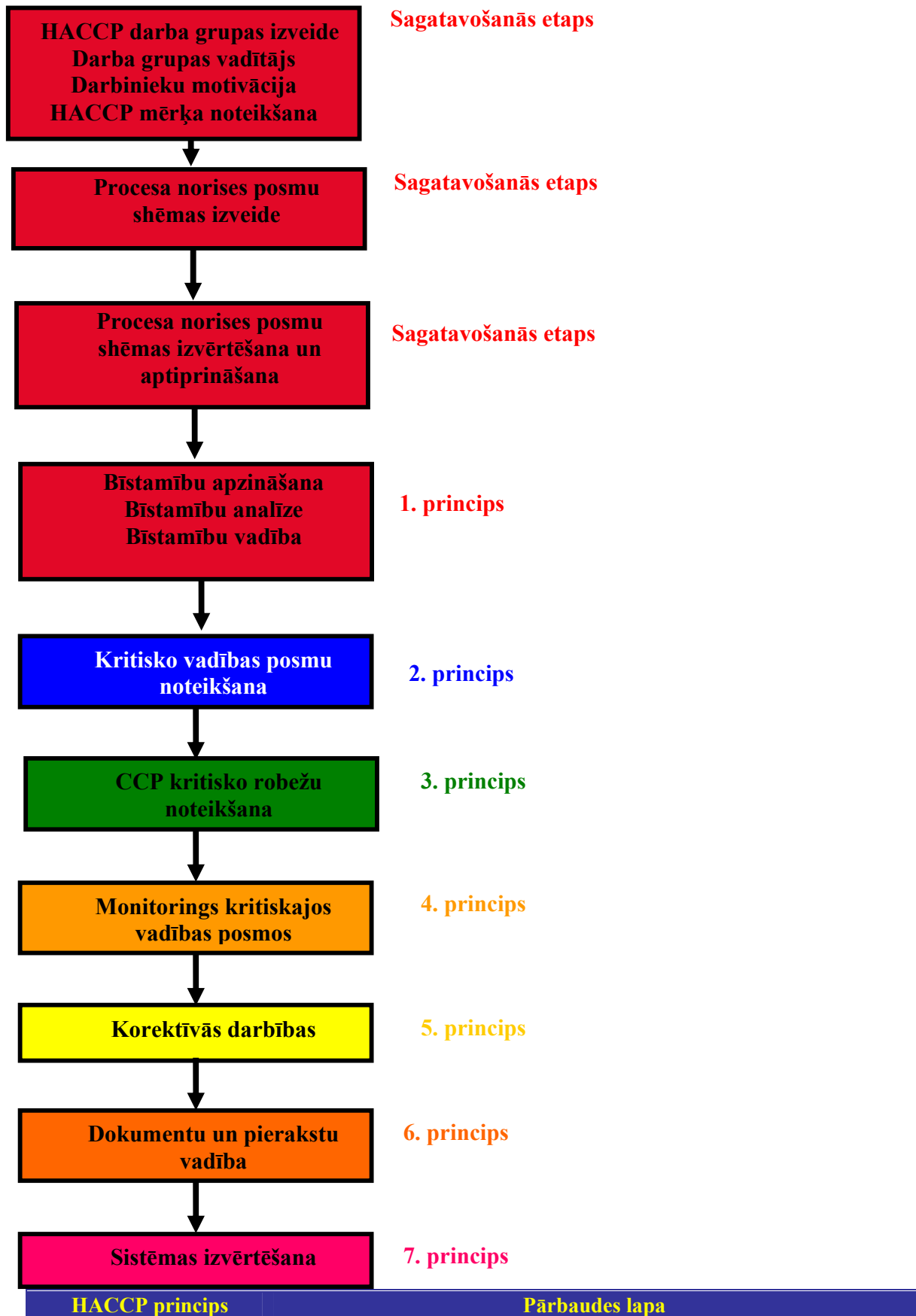
piemērs: 2 procesa solim

- J1 **Vai procesā paredzēti pasākumi aplūkojamās bīstamības novēršanai vai ierobežošanai?**
Darba grupa konstatējusi, ka CIP ir automātiski vadīta ar plc (personal computer) un pareizi veicot šo procedūru, beigu skalošana tiks veikta pareizi, novēršot visus mazgāšanas līdzekļu pārpalikumus, tādējādi atbilde uz J1 ir **JĀ**
- J2 **Vai posms ir speciāli veidots, lai novērstu vai līdz pieņemamam līmenim samazinātu aplūkojamo bīstamību?**
Piegādes līnijas mazgāšanas procedūra pakļauta mazgāšanas līdzekļu pārpalikumu bīstamības iespējai, tādējādi HACCP darba grupa atbild **NĒ** uz J2
- J3 **Vai var notikt piesārņošanās, jeb vai bīstamība var nepieļaujami pieaugt?**
Riska pakāpes vērtība 6 nozīmē, ka bīstamība var sasniegt nepieļaujamu līmeni, tādējādi atbilde uz J3 ir **JĀ**
- J4 **Vai nākošie posmi novērš vai samazina bīstamību pieļaujamā līmenī?**
Pēc tīrīšanas līnijas tiek papildītas ar ūdeni, lai novērstu skābekļa rašanos, ūdens tek izvadīts novadcaurulē. Atbilde uz J ir **JĀ**

Pēc sazarotās lēmumshēmas iegūtajām atbildēm var secināt, ka piegādes līnijas tīrīšana NAV kritiskais vadības posms

HACCP sistēmas īstenošana

HACCP sistēma veidojama vairākos posmos.



Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

1	2
<p>Sagatavošanās</p>	<p>Kāds ir atbildību sadalījums attiecībā uz HACCP sistēmas lietojumu?</p> <p><u>HACCP darba grupa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kas ir grupas sastāvā? • Vai aptverti visi nepieciešamie procesi? • Kāds ir darba grupas dalībnieku izglītības līmenis? (mācību, kvalifikācijas un pieredzes apliecinājumi) • Vai ir veiktas speciālas apmācības, ja nepieciešams? • Kāda ir HACCP darba grupas vadītāja atbildība attiecībā uz lēmumu pieņemšanu? <p><u>HACCP sistēma</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kā HACCP sistēma savietota ar kopīgo pārtikas nekaitīguma uzraudzības programmu? • Vai uzņēmumam ir izstrādāta pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas politika? • Vai ir skaidri noteikti mērķi? • Kā sistēma veidota?
<p>1. princips</p> <p>„Bīstamību analīzes īstenošana”</p>	<p>Vai ir produkta apraksts?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vai ir noteikti nozīmīgākie vadības pasākumi? <p>Vai procesa norises posmu shēma ir visaptveroša?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurš verificējis procesa norises posmu shēmas atbilstību, kādā veidā? • Vai procesa norises posmu shēmā iekļautas rīcības ar izejmateriāliem un ražošanas process/glabāšanas norise? • Vai iekļautas visas norises? • Vai procesa norises posmu shēma ir atbilstīga? • Vai ir īstenotas procesa norises posmu shēmā iekļautās izmaiņas? • Kā HACCP darba grupa iegūst informāciju par procesa norises vai produkta parametru izmaiņām? • Kā izmaiņas tiek īstenotas un kādi pieraksti veikti? • Vai veicamās izmaiņas tiek apspriestas ar HACCP darba grupas dalībniekiem pirms īstenošanas? • Vai procesa norises posmu shēmā iekļauts pārstrādes process un tā norises gaita? <p>Kā veikta bīstamību analīze?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vai noteiktas tikai nozīmīgākās bīstamības? • Vai bīstamību analīzē iekļautas arī izejvielas? • Vai aplūkoti visi procesa etapi? • Kā bīstamības noteiktas un definētas-pēc to veida vai vispārīgi? • Kādā veidā darba grupa novērtē bīstamības rašanās iespējamību? • Kāda informācija tiek izmantota? <p>Vai katrai bīstamībai tiek noteikti bīstamību vadības pasākumi (CMs)?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vai vadības pasākumi novērš bīstamības un kā tas tiek noteikts? • Vai bīstamību vadības pasākumi pieejami ražošanas procesā?

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

Svarīgi ievērot, ka šie ir piemēri, rezultāti un mērījumi katrā alus darītavā būs atšķirīgi. HACCP darba grupas uzdevums ir izvērtēt visas procedūras un procesus.

1. PRINCIPS – bīstamību apzināšana, procesu norises posmu shēmas sagatavošana, vadības pasākumu noteikšana. (piemērs procesa posmam „Alus pildīšana pudelēs”)

Izmantojot procesu norises posmu shēmu, HACCP darba grupa var veiksmīgāk izanalizēt ražošanas procesu, noteikt bīstamības un to rašanās iemeslus, kā arī noteikt, kādi procesa vadības pasākumi tiek īstenoti un kādi nepieciešami efektīvai bīstamību novēršanai līdz pieļaujamām robežām (procesu norises posmu shēma attēlota pielikuma beigās). HACCP darba grupa sagatavo pārbaudes lapu ar piecām kolonnām. Ja bīstamībai nav noteikti vadības pasākumi, darba grupa izveido ieteikumus īstenojamai bīstamību vadībai

Nr.	Procesa etaps	Piesārņojuma veids un iespējamie iemesli	Riska pakāpe Ietekme x varbūtība	Vadības pasākumi	J1	J1A	J2	J3	J4	JĀ/ NĒ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	BBT pievienošana alus padeves līnijai	Fizikālais Svešķermeņi no elastīgām šļūtenēm vai cauruļvadiem		Elastīgo šļūteņu uzraudzība- glabāšana satītā veidā, neatstājot uz grīdas						
2.	Alus padeves līnijas mazgāšana	Ķīmiskais Pārpalikumi no CIP līdzekļiem nepietiekamas beigu skalošanas rezultātā, CIP cikla norises traucējumi		Automātiska mazgāšanas līdzekļa dozēšana						
3.	Piegādes līnijas skalošana ar ūdeni	Ķīmiskais Pārpalikumi no CIP līdzekļiem nepietiekamas beigu skalošanas rezultātā, CIP cikla norises traucējumi		Attiecīgais procesa etaps						
4.	Alus sūknēšana uz pildīšanas iekārtu	Ķīmiskais Mazgāšanas līdzekļi bojāta CIP vārsta rezultātā		Divkārši vārsti produkta/CIP galvenajos posmos						
		Ķīmiskais Mazgāšanas līdzekļi nepareizas CIP norises rezultātā, blakus procesu uzsākšana alus piegādes laikā		CIP iekārtas bloķētāji						
5.	Alus dzesēšana	Ķīmiskais Otrreizējās dzesēšanas vielas noplūde siltuma mainītājā		Produkta spiediena uzturēšana augstāka nekā dzesētājam alus padeves procesā						

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

6.	Filtrēšana	Fizikālais Stikls, metāls, plastmasa		Filtru/sieta poru izmērs ne lielāks kā 2000 μ						
----	------------	---	--	---	--	--	--	--	--	--

Veiktās riska analīzes dati izmantojami nosakot katras noteiktās bīstamības riska pakāpi. Pierakstot rezultātus 4 kolonnā, piemēram, procesa etapam 1, svešķermeņi var būt stikls, to norijot, var rasties nopietni veselības traucējumi, tādējādi riska pakāpe šim etapam ir 5 pēc Ietekmes novērtējuma tabulas (skaidrota iepriekš, 13.lpp). Šādas bīstamības varbūtība ir neregulāra, tādēļ tās varbūtības vērtība ir 1. Sareizinot vērtības, iegūst bīstamības kategoriju $5 \times 1 = 5$, kas HACCP sistēmas ietvaros ierindo šo etapu bīstamību kategorijā. Darba grupa līdzīgā veidā aizpilda riska sadaļu arī pārējām bīstamībām.

Skatīt Pielikumu Tabula Nr 17. “Paraugu pārtikas uzņēmuma higiēnas un paškontroles sistēmas auditam (pārbaudei)”

Skatīt Pielikumu Tabula Nr 18. “Paraugu pārtikas uzņēmuma higiēnas un paškontroles sistēmas iekšējam auditam (pārbaudei)”

Izmantotā literatūra

www.codexalimentarius.net - Codex Alimentarius mājas lapa

<http://cpf.jrc.it/webpack/> - pārtikas aprites, materiālu un rakstu mājas lapa

<http://www.brc.org.uk> - BRC Global Standard

: <http://www.ebc-nl.com> **European Brewery Convention**

<http://www.brewersofeurope.org> **The Brewers of Europe**

: <http://www.beerandpub.com> **British Beer and Pub Association**

REFERENCES/ ATSAUCES

- 2 The Brewers Association of Canada, (1998), Identification of Hazard Analysis Critical Control Points for the Canadian brewing Industry.
- 3 Olsen, A.R., of the US Food and Drug Administration Microanalytical Branch, in Regulatory Toxicology and Pharmacology 1998, 28,181-189).

PIELIKUMI

“Obligātās nepieciešamās programmas higiēnas nodrošināšanai pārtikas uzņēmumā”

Datums

Programmas izstrādātājs (vārds, uzvārds)

Atbildīgais par programmas realizāciju (vārds, uzvārds)

<i>Doc. Nr. datums</i>	<i>Programma/ pasākums</i>	<i>Dokumenta atrasšanās vieta</i>	<i>Programmas/pasākuma saturs</i>
1	2	3	4
	Būves/telpas	Uzņēmuma vad., Tehniskais direktors	Būvju, telpu un apkārtnes, sanitāro telpu atbilstība Ūdens un/vai tvaika un/vai ledus kvalitātes nodrošināšana
	Iekārtas	Tehniskais direktors galvenais inženieris	Iekārtu konstrukcijas un izvietojuma atbilstība zonēšanas, plūsmas un tīrīšanas un/ vai dezinfekcijas prasībās, tehniskā apkope un kalibrēšana
	Personāls	Personāldaļa, lietvedis	Apmācība, higiēna un veselības stāvoklis
	Tīrīšana un/vai dezinfekcija	CIP nodaļa, vai laboratorija, vai iecirknis	Tīrīšanas un dezinfekcijas programmas un grafiki
	Kaitēkļu kontrole	Laboratorija vai ražošanas vad.	Kaitēkļu kontroles un apkarošanas programma
	Atkritumi	Saimnieciskā daļa	Atkritumu apsaimniekošanas programma
	Transportēšana un uzglabāšana	Transporta daļa, laboratorija	Transportlīdzekļu atbilstība, ja nepieciešams temperatūras kontrole, ienākošo materiālu un produktu uzglabāšana, bīstamo ķīmisko un nepārtikas vielu uzglabāšana
	Izsekojamība	Ražošanas vadītājs	Atsaukšanas procedūras, izplatīšanas (realizēšanas) dokumentācija
	Apmeklētāji	Apsardze, lietvedība, laboratorija, ražošanas daļa	Noteikumi un pasākumi (apgērbs, apavi u.c.) apmeklētāju, t.sk. valsts institūciju pārstāvju, piekļuvei telpām, kur notiek darbība ar pārtiku

Datums

Atbildīgo personu (amats, vārds, uzvārds,)

paraksts

“Sanitārā mezglā (tualetes) tīrīšanas un dezinfekcijas programmas paraugs”

Programmas izstrādātājs (vārds, uzvārds)

Atbildīgais par programmas realizāciju (vārds, uzvārds)

<i>Iecirknis Objekts</i>	<i>Tīrīšanas biežums</i>	<i>Līdzeklis un darba rīki (Var norādīt darba instrukcijas Nr.)</i>	<i>Atbildīgais (amats)</i>	<i>Pieraksti</i>	<i>Pārbaudes biežums</i>	<i>Atbildīgais par verifikāciju pārbaudi (amats)</i>
1	2	3	4	5	6	7
Sienas						
Grīdas						
Durvis						
Tualetes pods						
Izlietne						
Spogulis						
Ziepju un dezinfekcijas trauks						
Roku dvieļu turētājs, salvetes						
Atkritumu grozs						

Ar programmu iepazīšos un darbus veikšu saskaņā ar to, savu apņemšanos apliecinu ar parakstu:

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

“Telpu, aprīkojuma un darba rīku tīrības pārbaudes formas paraugs”

Struktūrvienība:

Atbildīgais par verifikāciju (pārbaudi):..

<i>Telpa/ objekts</i>	<i>Tīrs</i>	<i>Netīrs</i>	<i>Ļoti netīrs</i>	<i>Piezīmes</i>	<i>Korektīvās darbības</i>
1	2	3	4	5	6
Darba rīki, instrumenti					
Iekārtu virsmas					
Darba galdi					
Līnijas					
Produkta pieslēguma vietas					
Sienas					
Apgaismes ķermeņi					
Grīda					
Noteka un režģis					
Un citi					

Atbildīgais par verifikāciju

Datums _____ paraksts _____

Atbildīgais par iecirkni un telpu

Datums _____ paraksts _____

Dezinfekcijas efektivitātes pārbaudes plāna paraugs

Struktūrvienība:

datums _____

Programmas izstrādātājs (amats, vārds, uzvārds)

Atbildīgais par programmas realizāciju (amats, vārds, uzvārds)

<i>Telpa vai vieta</i>	<i>Monitoringa procedūra</i>	<i>biežums</i>	<i>Kritiskās robežas</i>	<i>Korektīvās darbības</i>	<i>Pierakstu veids</i>	<i>Uzglabā- šanas kārtība</i>
1	2	3	4	5	6	7
Rauzdētava, Raudzēšanas kubls	Nomazgājumi zarnu nūjiņu grupu un patogēno mikroorganismu noteikšanai	1 x 3mēnešos	Atbilstoši normatīvo aktu prasībām	Atkārtota dezinfekciju veicošo darbinieku instruēšana	Mikrobiolo- ģiskā izmeklējum a rezultāti	Laborato- rijas pieraksti
1	2	3	4	5	6	7

Atbildīgais par pārbaudi (amats, vārds, uzvārds)

“Noliktavas tīršanas un dezinfekcijas programmas paraugs”

Programmas izstrādātājs (vārds, uzvārds)

Atbildīgais par programmas realizāciju (vārds, uzvārds)

<i>Objekts</i>	<i>Tīršanas un/vai dezinfekcijas biežums</i>	<i>Līdzeklis un darba rīki var norādīt darba instrukciju (tās Nr.)</i>	<i>Atbildīgais par norisi (izpildītājs)</i>	<i>Piezīmes</i>	<i>biežums</i>	<i>Atbildīgais par verifikāciju (pārbaudi)</i>
1	2	3	4	5		6
Griesti, apgaismes ķermeņi						
Sienas, logi, durvis						
Grīdas						
Kastes, paliktņi						
Un citi						

Ar programmu iepazīšos un darbus veikšu saskaņā ar to, savu apņemšanos apliecinu ar parakstu:

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

“Mērīšanas līdzekļu verifikācijas programmas paraugs”

Programmas izstrādātājs (vārds, uzvārds)

Atbildīgais par programmas realizāciju (vārds, uzvārds)

<i>Iecirknis Objekts</i>	<i>Mērīšanas līdzeklis</i>	<i>Identifikācijas Nr</i>	<i>Verificēšanas biežums</i>	<i>Pieraksti Tehniskā pase, sertifikāts</i>	<i>Pārbaudes datums</i>	<i>Atbildīgais par verifikāciju pārbaudi (amats)</i>
1	2	3	4	5	6	7
iesalnīca	svari					
vārtava	termometri					
	manometri					
	areometri					
	mērstienis					
	plūsmas skaitītājs					
raudzētava	mērstienis					
	termometri					
	skaitītāji					
noguldītava	plūsmas skaitītājs					
	termometri					
	manometri					
Un citi						

5. ailē var norādīt, kur glabājas dokumenti par konkrēto mērierīci.

Ar programmu iepazīšos un darbus veikšu saskaņā ar to, savu apņemšanos apliecinu ar parakstu:

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Kalibrēšanas procedūrasparauga forma.

Procedūras izstrādātājs (vārds, uzvārds)

Atbildīgais par procedūras realizāciju (vārds, uzvārds)

Termometriem, kurus izmanto pārtikas kontrolei, veic kalibrēšanu (pārbaudi), lai noskaidrotu mērījuma precizitāti. Termometra kalibrēšana ilgst dažas minūtes. Lietojot termometru ar nelielu defektu, nav iespējams noteikt precīzu temperatūru.

Lai pārbaudītu termometra precizitāti, tiek izmantots ledus un ūdens maisījums vai verdošs ūdens.

Termometru pārbaudi veic, atkarībā no termometra tipa un nepieciešamās precizitātes, pirmo reizi pēc termometra iegādes un atkārtoti pēc nepieciešamības vienreiz mēnesī, vai reizi ceturksnī vai gadā.

Termometra pārbaude 0°C

- Traukā vai mērglāzē ieber sasmalcinātus ledus gabaliņus.
- Piepilda trauku ar ūdeni (līdz 10 cm) tā, lai veidotos ledus ūdens maisījums. Izmanto tīru novārītu un atdzesētu, vēlams destilētu ūdeni.
- Samaisa ledus gabaliņus ar ūdeni un patur vismaz 2 minūtes, lai pārliicinātos, ka temperatūra traukā ir vienmērīga.
- Iegremdē termometru ledus ūdens maisījumā vismaz 5 cm dziļi un tur 2 - 3 minūtes.
- Pārliicinās, vai termometrs rādītājs ir 0°C. Ja rādījums ir lielāks par $\pm 0.5^\circ\text{C}$ vai $\pm 1^\circ\text{C}$ (rādījuma precizitātes nepieciešamību nosaka pieļaujamās robežvērtības), termometru nomaina.

Termometra pārbaude 100°C

Veicot termometra kalibrēšanu (pārbaudi) 100°C temperatūrā, ievēro drošības pasākumus, lai izvairītos no apdedzināšanās un novērstu nejaušu vāroša ūdens izšļakstīšanos.

Piepilda trauku ar vēlams destilētu ūdeni, līdz maksimāli pieļaujamam līmenim.

- Noslēdz trauku ar vāku.
- Vāra ūdeni, līdz tiek sasniegta 100°C temperatūra.
- Iegremdē termometru vismaz 5 cm verdošā ūdenī uz 1 – 2 minūtēm.
- Nolasa rādītāju, neizņemot termometru no verdošā ūdens.
- Pārliicinās, vai termometrs rādītājs ir 100°C. Ja rādījums ir lielāks par $\pm 0.5^\circ\text{C}$ vai $\pm 1^\circ\text{C}$ (rādījuma precizitātes nepieciešamību nosaka pieļaujamās robežvērtības), tad termometrs jānomaina.
- Termometru izņem, kad ūdens sāk atdzisis.

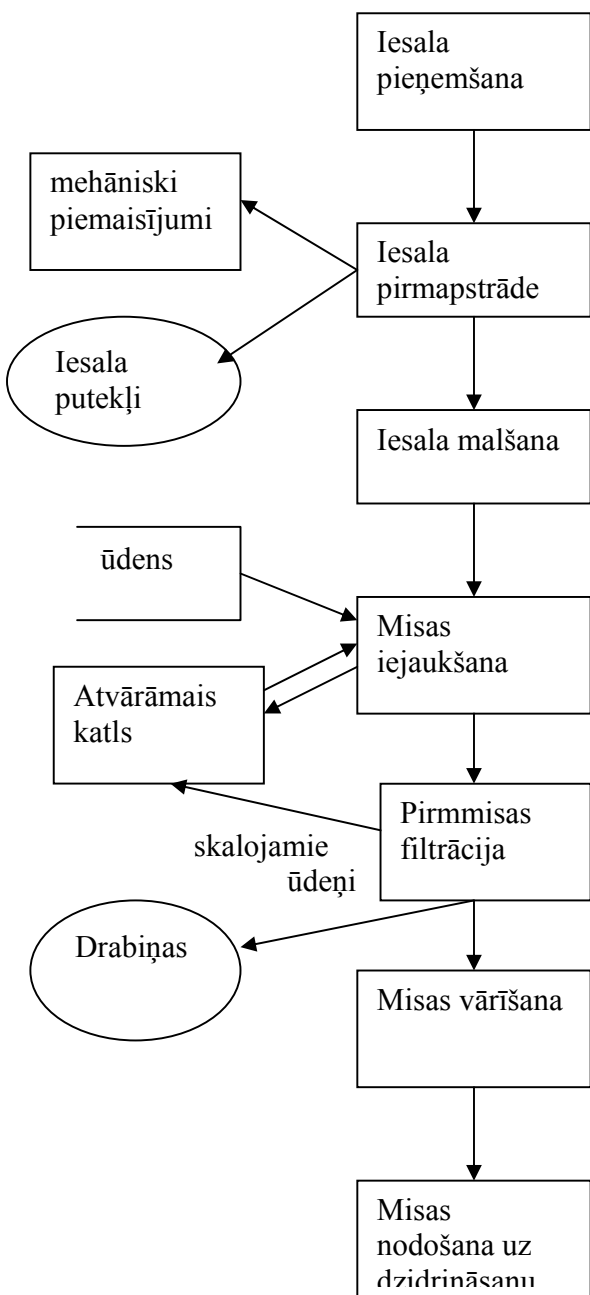
Ar procedūru iepazinosis un darbus veiksi saskaņā ar to, savu apņemšanos apliecinu ar parakstu:

Datums procedūras izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Atzīmes par procedūras maiņu.

Datums (datums, vārds, uzvārds) paraksts

Misas gatavošanas procesa norises posmu shēma un pieraksti



Iesala ienākošie dokumenti:

- *kvalitātes sertifikāts
- *pavadzīme (daudzums)
- *pieņemšanas akts
- * glabāšanas apstākļu pieraksti

- *iesala kustības žurnāls
- *piemaisījumu svēršana, zudumu norakstīšana

iesala putekļu svēršana, kvalitāte
iesala putekļu nodošana

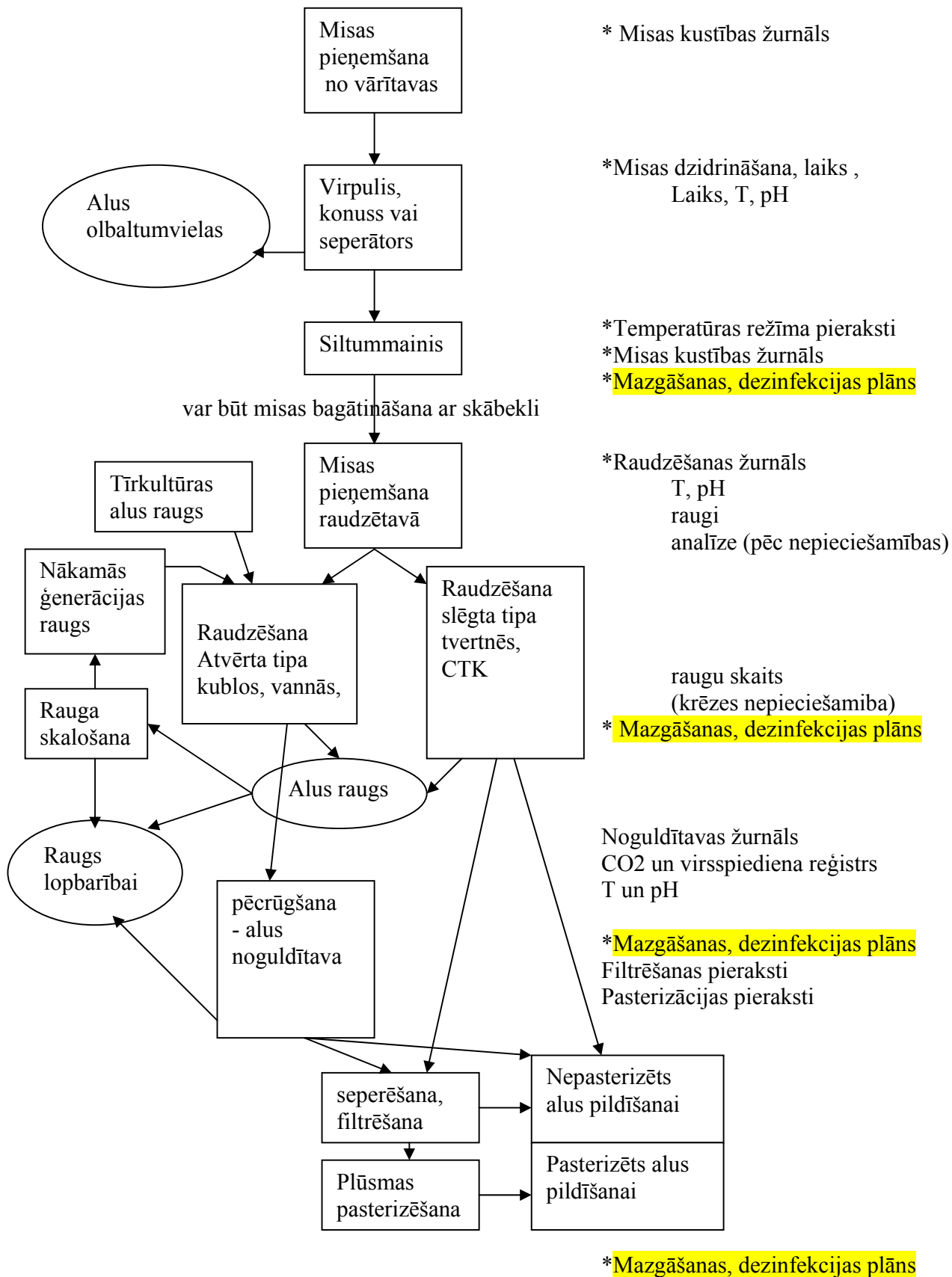
- *ražošanas plāns, grafiks
- *dzirnavu svaru rādītājs
- maluma kontrole
- *ūdens kvalitāte
- *tehnoloģiskās kartes
- *temperatūras režīma kartes
- *misas vārīšanas žurnāls
- *pašrakstītāja termokontroles lēta
- *iejavas pH, skābums

pirmmisas blīvums
filtrēšanās ātrums
nodzidrināšanās ātrums
pēdējo skalojamo ūdeņu
- ekstrakta daudzums

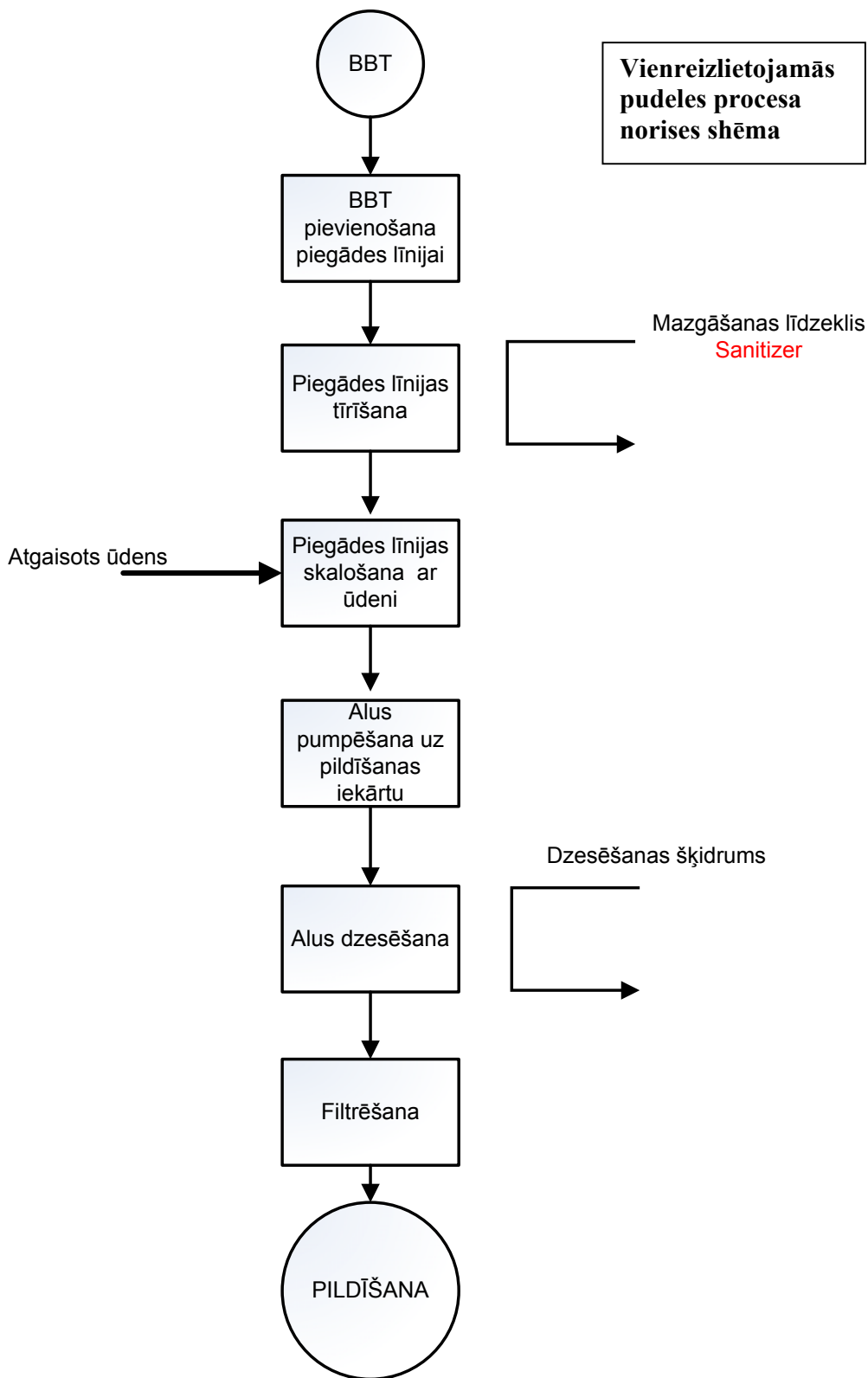
- *apīņu kustības žurnāls
- *drabiņu nodošanas žurnāls

- * vārījuma nodošanas žurnāls
- *laboratorijas paraugs misai, pH
- * iekārtu darbības žurnāls
- *Mazgāšanas, dezinfekcijas plāns
- *Mazgājamo līdzekļu kustība
- *Mazgāšanas kontroles reģistrs

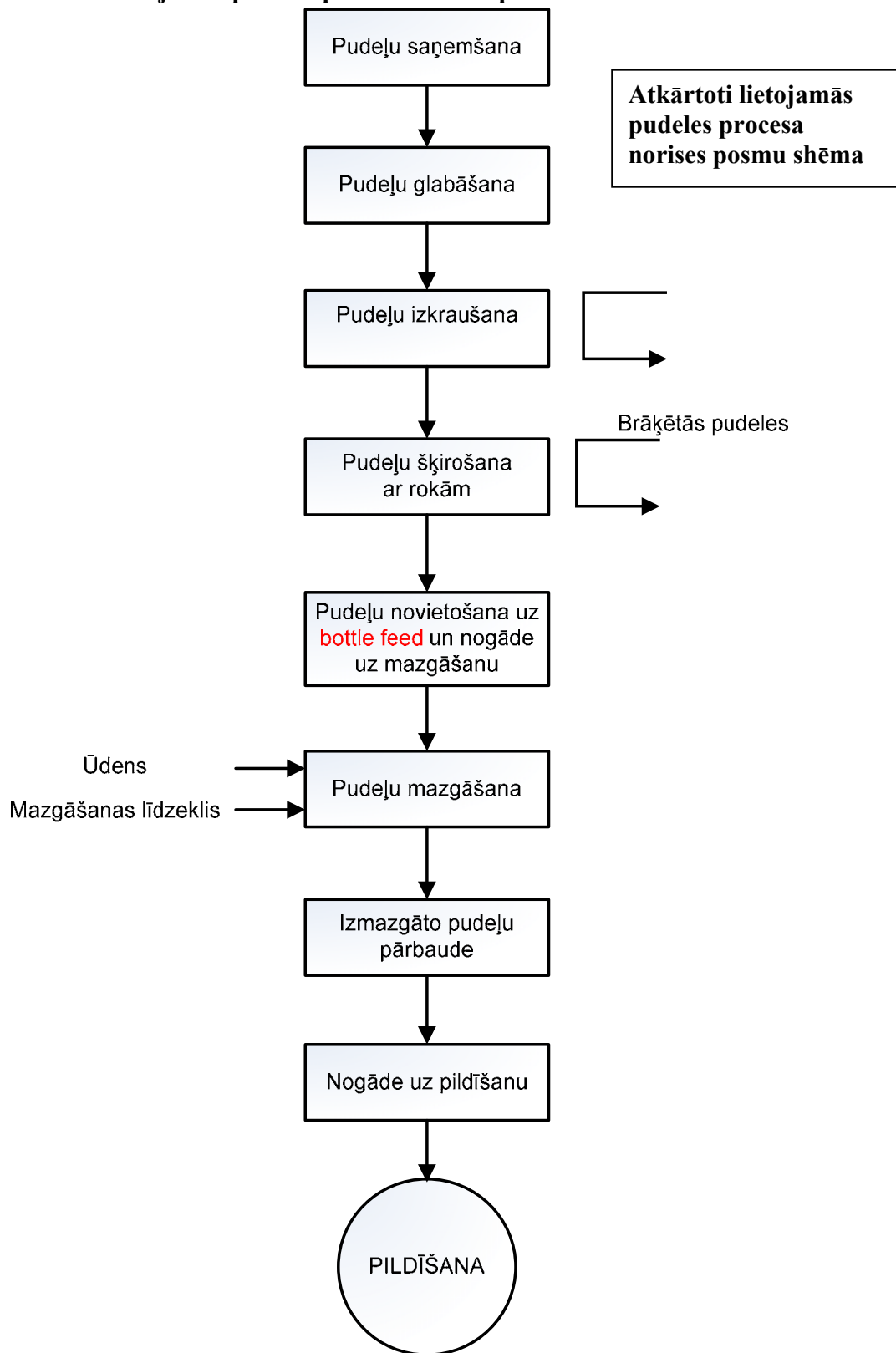
Alus raudzēšanas procesu norises posmu shēma un pieraksti



“Vienreizlietojamās pudeles procesa norises shēma”



“Atkārtoti lietojamās pudeles procesa norises posmu shēma”



“Produkta derīguma termiņa pārbaudes pierakstu formas paraugs”

Pārbaudes datums _____

<i>glabāšanas vieta / režīms T</i>	<i>Derīguma termiņa beigu datums/ partijas numurs</i>	<i>Iepakojuma pārbaude</i>	<i>Produkta fizikāli - ķīmiskie rādītāji</i>	<i>Produkta mikrobioloģiskie rādītāji</i>	<i>Piezīmes</i>	<i>Paraksts</i>
1	2	3	4	5	6	7

Korekcijas jeb veiktā darbīb: _____

(dokuments) (datums) (amats, vārds, uzvārds) paraksts:

Datums _____
Atbildīgais par korekcijas izpildi: (amats, vārds, uzvārds) paraksts:

“Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas programmas paraugs”

Programmas izstrādātājs (vārds, uzvārds)

Atbildīgais par programmas uzraudzību (vārds, uzvārds)

<i>Tīrāmais objekts</i>	<i>Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas biežums</i>	<i>Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas līdzeklis</i>	<i>Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas metode</i>	<i>Individuālais aizsardzības līdzeklis</i>	<i>Atbildīgais par izpildi</i>	<i>Atbildīgais par pārbaudi</i>
1	2	3	4	5	6	7

Ar programmu iepazīšos un darbus veikšu saskaņā ar to, savu apņemšanos apliecinu ar parakstu:

Datums _____ programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums _____ programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

Datums _____ programmas izpildītājs (amats, vārds, uzvārds,) paraksts

“Noliktavas tīrīšanas un/vai dezinfekcijas pierakstu paraugs”

Atbildīgais (amats, vārds, uzvārds)

<i>Datums</i>	<i>Objekts</i>	<i>Tīrīšanas un/vai dezinfekcijas metode</i>	<i>Atbildīgā paraksts</i>	<i>Datums</i>	<i>Atbildīgais par verifikāciju</i>	<i>Piezīmes</i>
1	2	3	4	5	6	7

Datums Atbildīgais par verifikāciju (amats, vārds, uzvārds)

“Telpas tīrīšanas un/vai dezinfekcijas pieraksti”

Iecirknis (riskā zonas apzīmējums)

Atbildīgais par iecirkni: (amats, vārds, uzvārds)

<i>Objekts</i>	<i>Datums</i>	<i>Atbildīgā paraksts</i>	<i>Datums</i>	<i>Atbildīgais par pārbaudi</i>	<i>Piezīmes</i>
1	2	3	4	5	6

Atbildīgais par pārbaudi: (amats, vārds, uzvārds)

“Apmācībā iegūtās darbinieka prasmes”

<i>Kā darbinieks apliecina apmācībās iegūtās prasmes</i>	<i>“A” vai “N”</i>
1	2
1. Apzinās atbildību, kas saistīta ar pārtikas drošības nodrošināšanu patērētājiem	
2. Izprot, kā pārtikas drošību var ietekmēt ķīmisks, fizisks vai bioloģisks piesārņojums	
3. Apliecina zināšanas par dažādu produktu iespējamo savstarpējo piesārņojumu, kā arī par higiēnas pasākumiem, kas jāveic, lai šo problēmu novērstu	
4. Var paskaidrot atšķirību starp rīcību, kas saistīta ar augsta līmeņa risku un zemāka līmeņa risku	
5. Izvairās no nevajadzīgas saskares ar pārtiku, darba rīkiem un darba virsmu	
6. Prot reģistrēt pārtikas temperatūru atbilstoši prasībām	
7. Uzglabā nepieciešamos dokumentus par pārtikas drošību	
8. Pārlicinās, ka pārtikā neiekļūst kaitēkļi, kā arī nodrošina piemērotu atkritumu aizvākšanas sistēmu	
9. Nekavējoties rīkojas, ja tiek konstatēta nehygiēniska rīcība, kas var apdraudēt pārtikas drošību	
10. Sadarbojas ar attiecīgajām ar uzraudzības un kontroles institūcijām	
11. Regulāri pārbauda visu ienākošo pārtiku	

Ja apmācību laikā konkrētā prasme ir apgūta, tad attiecīgajā ailītē ierakstiet “A”, ja tā nav apgūta, ierakstiet “N”.

Datums: _____

Darbinieka vārds, uzvārds: _____

Vadītāja vai apmācību vadītāja paraksts: _____

Piezīmes

Vadītāja vai apmācību vadītāja paraksts: _____

Datums _____ atzīme personāldaļā par apmācību norisi

Personāldaļas vadītāja paraksts: _____

“Paraugs pārtikas uzņēmuma higiēnas un paškontroles sistēmas auditam (pārbaudei)”

<i>Pārbaudes objekts</i>	<i>Norāde - atbilst vai neatbilst</i>	<i>Piezīmes</i>
1	2	3
<i>Personāla higiēna</i>		
Personāls ir apmācīts		
Personāls nēsā atbilstošu darba apģērbu, t.sk., galvas segu		
Personāls nenēsā rotaslietas		
Pie darba ar pārtikas produktiem nav nodarbinātas personas, kas ir slimas, vai personas ar infekciozām brūcēm		
Personāls rokas mazgā ikreiz pēc tualetes apmeklējuma Darba vietas ir nodrošinātas ar roku mazgājamām ierīcēm (Labierīcību telpās ieteicams novietot atgādinājumu par to, ka ik reizi pēc tualetes apmeklējuma ir obligāti jānomazgā rokas)		
Personāls ievēro personīgo higiēnu		
Aprīkojuma un personāla pārvietošanās maršruti (ceļi) neizraisa pārtikas produktu šķērspiesārņošanas		
Personāls ir informēts, kādēļ viņiem ir jāievēro iepriekšminētās prasības		
<i>Uzņēmuma teritorija</i>		
Uzņēmuma teritorija ir uzņemta (Nezāles un sausā zāle ir lieliska vide dažādu kaitēkļu attīstībai)		
Uzņēmuma teritorijā nav ūdenstilpnes, kas varētu sekmēt kaitēkļu attīstību		
<i>Uzņēmuma ēka un telpas</i>		
Uzņēmuma ēkas durvis un logi ir cieši noslēgti, nodrošinot aizsardzību pret kaitēkļiem		
Logi ir aprīkoti ar aizsargtīkliem pret kaitēkļu iekļūšanu telpās		
Visas plaisas un spraugas ir aizpildītas, jo tās var kalpot par ideālu slēptuvi dažādiem kaitēkļiem		
Uzņēmuma teritorijā neuzturas mājdzīvnieki, piemēram, suņi un kaķi		
Labierīcību telpas ir tīras		
Pie ierīcēm roku mazgāšanai ir izvietoti papīra dvieļi vai roku žāvējamie aparāti un ziepes		

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

<i>Pārbaudes objekts</i>	<i>Norāde - atbilst vai neatbilst</i>	<i>Piezīmes</i>
1	2	3
Ierīces roku mazgāšanai nodrošina tekošu karstā vai siltā un aukstā ūdens padevi		
Ēkas griestos nav novērojamas ūdens sūces (Sūces var izraisīt paaugstinātu mitrumu, kondensāta rašanos un produktu piesārņošanu)		
Griestu lampām ir aizsegi, kas pasargā produktu no piesārņošanas lampu saplīšanas gadījumā		
<i>Iekārtas un aprīkojums</i>		
Visas darba iekārtas un aprīkojums, kas nonāk saskarē ar pārtiku, tiek atbilstoši tīrīts un dezinficēts, lai novērstu produktu piesārņošanu (Ir rūpīgi jāizskata tīrīšanas un dezinfekcijas grafiks, tā atbilstība reālajai situācijai)		
Izmantojamās darba iekārtas un aprīkojums ir piemērots darbam ar pārtiku		
Telpās netiek uzkrāti pārtikas atkritumi vai citi nevajadzīgi materiāli, kas ir piemērota vide kaitēkļu un mikroorganismu attīstībai		
Visas darba iekārtas un aprīkojums ir labā tehniskā stāvoklī		
Darba iekārtas un aprīkojums ir viegli izjaucams, lai veiktu to tīrīšanu un dezinfekciju		
Ap darba iekārtām nav daudz tādu brīvu vietu, kur var uzkrāties netīrumi kaitēkļi un baktērijas		
Darba iekārtas un instrumentus var dezinficēt		
<i>Tīrīšana un dezinfekcija</i>		
Izburisī vai izlijusī pārtika tiek nekavējoties satīrīta		
Darba virsmas ir tīras, un uz tām var konstatēt tikai nesen veiktās darbības pazīmes vai paliekas		
<i>Atkritumu aizvākšana</i>		
Atkritumi tiek nekavējoties aizvākti un ievietoti atbilstošās atkritumu tvertnēs un konteineros		
Atkritumu tvertnes un konteineri ir noslēgti (nosegti ar vāku)		
<i>Ūdensapgāde</i>		
Uzņēmumā izmanto atbilstošu ūdeni		
Nenovēro ūdens noplūdes un peļķes uz grīdas		

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

<i>Pārbaudes objekts</i>	<i>Norāde - atbilst vai neatbilst</i>	<i>Piezīmes</i>
1	2	3
<i>Gaisa relatīvais mitrums</i>		
Vai novēro kondensātu uz ēkas iekšsienām un noplūdušas sienas?		
Darba telpās uztur zemu gaisa relatīvo mitrumu (Mitrš klimats ir labvēlīgs kukaiņu un mikroorganismu attīstībai)		
<i>Temperatūra</i>		
Darba telpās tiek uzturēta atbilstoša temperatūra		
Pārtikas uzglabāšanas vietās regulāri veic temperatūras pārbaudes		
<i>Izejvielu vai izejmateriālu pieņemšana</i>		
Noplombēto transportlīdzekļu nodrošinājums nav bojāts		
Atverot preču piegādes transportlīdzekli, nav jūtama nepatīkama smaka, nav redzamu piesārņojuma pazīmju, piemēram, izplūdes gāzu nosēdumi, putekļi vai pelējums		
Refrīžeratorā ir atbilstoša temperatūra		
Preču iepakojuma kastes nav sagāzušās vai bojātas		
Nav konstatētas kukaiņu, grauzēju vai putnu klātbūtnes pazīmes		
Nav konstatētas neatļautu ķīmisko vielu lietošanas pazīmes		
<i>Izejvielu uzglabāšana</i>		
Pārtikas uzglabāšanas telpas nav pārpildītas (Tas kavē kaitēkļu attīstību un atvieglo uzkopšanas darbus)		
Produkti ir novietoti uz paletēm (Ir jānodrošina iespēja apskatīt precis, lai jau laicīgi varētu konstatēt kaitēkļu klātbūtni un bojāšanās pazīmes)		
<i>Produktu plūsma</i>		
Vai tiek ievērots princips “pirmais iekšā – pirmais ārā”?		
Visām precēm ir atbilstošs derīguma vai lietošanas termiņš		
<i>Nederīgā pārtika</i>		
Pārtika, kas ir bojāta, piesārņota vai citādi ir nederīga, ir novietota speciāli šim nolūkam paredzētā vietā, atsevišķi no pārējiem pārtikas produktiem		

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

<i>Pārbaudes objekts</i>	<i>Norāde - atbilst vai neatbilst</i>	<i>Piezīmes</i>
1	2	3
Nederīgā pārtika tiek laicīgi aizvāktas, lai neradītu labvēlīgu vidi dažādu kaitēkļu un mikroorganismu attīstībai		
Saņemtās izejvielas un izejmateriālus pārbauda, lai savlaicīgi varētu nošķirt nederīgos produktus un preces		
Marķēšana		
Visas bīstamās vielas uzglabā atbilstošā iepakojumā, ar norādi par to bīstamību		
Visas izejvielas un izejmateriāli, kā arī gatavie produkti ir atbilstoši marķēti		
Marķējums atbilst normatīvo aktu prasībām		
Pārtikas piedevas		
Izmanto tikai atļautas pārtikas piedevas atbilstoši normatīvo aktu prasībām		

Tabula Nr.18.

Paraugs pārtikas uzņēmuma higiēnas un paškontroles sistēmas iekšējam auditam (pārbaudei)

<i>Nr.p.k.</i>	<i>Jautājumi</i>	<i>Jā</i>	<i>Nē</i>	<i>Piezīmes</i>
Tīrīšanas un dezinfekcijas kvalitātes pārbaudes forma				
1.	Vai uzņēmumā veic tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumus?			
2.	Vai tiek veiktas tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumu pārbaudes?			
3.	Vai tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumu veikšanai izmanto atbilstošas metodes un līdzekļus?			
4.	Vai tīrīšanas un dezinfekcijas plānā ietver arī tādus objektus kā sienas, griesti, ventilācijas lūkas u.tml.?			
5.	Vai tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus uzglabā tikai šim nolūkam paredzētā vietā?			
6.	Vai tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļiem ir lietošanas instrukcijas?			
7.	Vai darbinieki, kas strādā ar tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, vadās pēc lietošanas instrukcijas, ir apmācīti nepieciešamā darba veikšanai un, ja nepieciešams, valkā aizsargtērpu, piemēram, cimdus?			

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

<i>Nr.p.k.</i>	<i>Jautājumi</i>	<i>Jā</i>	<i>Nē</i>	<i>Piezīmes</i>
8.	Vai aprīkojums, kas paredzēts tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumiem, ir tīrs un ir labā stāvoklī?			
<i>Personāla higiēnas pārbaudes forma</i>				
1.	Vai darbinieki, kas strādā ar nefasētiem pārtikas produktiem, rokas mazgā regulāri?			
2.	Vai darbinieki, kas strādā ar nefasētiem pārtikas produktiem, rokas mazgā rūpīgi?			
3.	Vai darbinieki, kas strādā ar nefasētiem pārtikas produktiem, valkā cepuri vai citu galvas segu ?			
4.	Vai darbinieks, kas strādā ar nefasētiem pārtikas produktiem, un kas ir guvis ādas ievainojumu vai brūci, izmanto ūdens necaurlaidīgus plāksterus?			
5.	Vai darbiniekiem, kas strādā ar nefasētiem pārtikas produktiem, ir aizliegts nēsāt rotaslietas, lakot nagus vai nēsāt mākslīgos nagus?			
6.	Vai darbinieki nēsā tīrus un piemērotus darba apģērbus vai aizsargtērpus, ja tas ir nepieciešams?			
7.	Vai darba vietā, kurās notiek darbības ar pārtikas produktiem, ir aizliegts smēķēt, ēst un dzert?			
8.	Vai darbinieki ir informēti, ka saslimšanas gadījumā par to ir nekavējoties jāziņo savam darba vadītājam?			
9.	Vai darbiniekiem, kas ar savu klātbūtni, var izraisīt pārtikas produktu piesārņošanu, ir aizliegts strādāt vietās, kurās notiek darbības ar pārtiku un ir iespējama tieša vai netieša to piesārņošana ar patogēniem mikroorganismiem?			
<i>Kaitēkļu kontroles pārbaudes forma</i>				
1.	Vai darbinieki zina, kādu potenciālo piesārņojumu var izraisīt kaitēkļu klātbūtne uzņēmumā?			
2.	Vai visas ēkas un telpu ārdurvis to neizmantošanas laikā ir cieši aizvērtas?			
3.	Vai, ja nepieciešams, darba telpās, kurās notiek darbības ar pārtikas produktiem, logi ir aprīkoti ar sietiem pret kukaiņiem?			
4.	Vai uzņēmuma telpas ir labā tehniskā stāvoklī un nodrošina aizsardzību pret kaitēkļiem?			
5.	Vai pārtikas un pārējo atkritumu glabāšanas vietu apsaimniekošana nodrošināta aizsardzību pret kaitēkļiem?			
6.	Vai uzņēmuma telpās ir aizliegta mājdzīvnieku, piemēram, suņu un kaķu, turēšana?			
<i>Darba iekārtu un aprīkojuma pārbaudes forma</i>				

Labas higiēnas prakses vadlīnijas Alus nozarei

<i>Nr.p.k.</i>	<i>Jautājumi</i>	<i>Jā</i>	<i>Nē</i>	<i>Piezīmes</i>
1.	Vai darba iekārtas un aprīkojums, t.sk., darba virsmas, ir viegli tīrāmas, ja nepieciešams, dezinficējamas un ir labā tehniskā stāvoklī?			
2.	Vai darba telpās, ja nepieciešams, ir ierīkotas ierīces iekārtu un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai?			
3.	Vai darba telpās, ja ir nepieciešams, ir ierīkotas izlietnes pārtikas produktu mazgāšanai?			
4.	Vai darba telpās pietiekošā daudzumā ir izvietotas izlietnes roku mazgāšanai, kas ir nodrošinātas ar līdzekļiem roku mazgāšanai un aprīkojumu roku žāvēšanai vai nosusināšanai?			
5.	Vai ir nodrošināta tekoša aukstā un karstā ūdens padeve?			
6.	Vai ir pietiekošs tualešu skaits?			
7.	Vai tualešu telpas nav tieši savienotas ar telpām, kurās notiek darbības ar pārtiku?			
8.	Vai ventilācija tualešu telpās nodrošina nepatīkamo smaku aizvadi un atbilstošu gaisa relatīvo mitrumu?			
9.	Vai ir nodrošināta dzeramā ūdens padeve, ja nepieciešams?			
10.	Vai apgaismojums darba telpās ir pietiekošs, nodrošinot darbu higiēniskos apstākļos?			
<i>Infrastrukturā atbilstības pārbaudes forma</i>				
1.	Vai telpu projekts, izvietojums un iekārtojums nodrošina to tīrīšanu un, ja nepieciešams, dezinfekciju?			
2.	Vai telpu konstrukcijas un to apdares materiāli nevar izraisīt pārtikas produktu piesārņošanu?			
3.	Vai telpu projekts, izvietojums un iekārtojums nodrošina tīro un netīro zonu nodalījumu?			
4.	Vai grīda un sienas telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku, ir no atbilstoša materiāla un ir labā stāvoklī?			
5.	Vai telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku, griesti un to konstrukcijas novērš netīrumu uzkrāšanos, kondensāta un pelējuma veidošanos un svešķermeņu nokļūšanu pārtikā?			
6.	Vai telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku, durvis ir no piemērota materiāla, ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas?			