

SASKAŅOTS:
Pārtikas un veterinārā dienesta
ģenerāldirektors
(M.Balodis)
18.10.2024.

Pārtikas ziedošanas vadlīnijas

*Palīgmateriāls organizācijām, kas vēlas pilnvērtīgi piedalīties
pārtikas ziedošanā un saņemšanā*

Rīga, 2024

Vadlīniju izstrādes datums: 17.10.2024

Vadlīniju izstrādātājs: Zemkopības ministrija sadarbībā ar Pārtikas un veterināro dienestu, SIA "Rimi Latvia", Latvijas samariešu apvienību, Latvijas pilsonisko aliansi un Latvijas sociālās uzņēmējdarbības asociāciju.

Vadlīniju mērķis: informēt par specifiskām prasībām pārtikas ziedošanai uzņēmumus, kas vēlas ziedot un saņemt ziedojumus.

Paredzami vadlīniju lietotāji: pārtikas aprītē iesaistītie pārtikas aprites uzņēmumi, kas ziedo pārtiku un saņem ziedoto pārtiku, lai nogādātu to galapatērētājam.

Atruna: vadlīnijas un tajās esošie piemēri nav uzskatāmi par oficiālu normatīvo aktu skaidrojumu, un tās nav juridiski saistošas. Vadlīnijās iekļautā informācija ir uzskatāma par aktuālu līdz brīdim, kamēr ir spēkā un nav grozīti vadlīnijās minētie normatīvie akti.

Contents

| | |
|--|-----------|
| Ievads | 3 |
| Vispārīgās prasības pārtikas ziedošanai..... | 5 |
| Pārtikas ziedošana ar derīguma termiņu “Izlietot līdz...” | 7 |
| Saldēšana | 8 |
| Pārtikas ziedošana pēc minimālā derīguma termiņa “Ieteicams līdz...” beigām | 10 |
| Augļu un dārzeņu ziedošana..... | 13 |
| Vispārīgās prasības uzņēmumam | 14 |
| Telpas | 14 |
| Telpu konstrukciju atbilstība higiēnas prasībām | 14 |
| Iekārtas, ierīces, aprīkojums, virsmas..... | 15 |
| Tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras..... | 15 |
| Deratizācija, dezinfekcija un kaitēkļu apkarošana | 16 |
| Personāla higiēna..... | 16 |
| Tehnoloģisko procesu norise, t. sk. | 17 |
| uzņēmuma deklarētās prasības tehnoloģiskajiem procesiem | 17 |
| Pārtikas temperatūras režīmi | 17 |
| Pārtikas pārvadāšana | 17 |
| Rīcība ar atkritumiem | 18 |
| Rīcība ar izplatīšanai nederīgu pārtiku | 18 |
| Dzeramā ūdens nodrošinājums pārtikas uzņēmumos..... | 19 |
| Pārtikas izsekojamība | 19 |
| Materiāli un izstrādājumi, kas paredzēti saskarei ar pārtiku..... | 20 |

Ievads

Pamatojoties uz 2017. gada 25. oktobra Komisijas publicēto paziņojumu “ES pārtikas ziedošanas pamatnostādnes (2017/C 361/01)”¹, ir sagatavotas Pārtikas ziedošanas vadlīnijas (turpmāk – vadlīnijas) atbilstoši pārtikas pārpalikumu pārdaļei Latvijā.

Sagatavoto vadlīniju mērķis ir palīdzēt izprast pārtikas pārpalikumu pārdales procesu ziedošanas sistēmā, un veicināt to, ka ziedošanas procesā ieinteresētās puses ievēro normatīvos aktus saistībā ar pārtikas nekaitīgumu un kvalitāti, higiēnu un izsekojamību.

Pārtikas pārdaļē (turpmāk – ziedošana) ir process, ar kura palīdzību pārtikas pārpalikumi, kas citādi būtu izšķērdēti, tiek atgūti, savākti un ziedoti cilvēkiem, jo īpaši tiem, kuri nonākuši grūtībās.

Šo vadlīniju izpratnē **pārtikas pārpalikumi** ir neapstrādāti pārtikas produkti (tostarp, svaiga gaļa, augļi un dārzeņi) vai pārstrādāti pārtikas produkti, tostarp gatavi ēdieni:

- pārtika pēc minimālā derīguma termiņa beigām “Ieteicams līdz...” un
- sasaldēta dzīvnieku izcelsmes pārtika (tostarp zvejniecības produkti) tās derīguma termiņa laikā.

Vadlīnijās skaidrota pārtikas ziedošanas procesā iesaistīto pušu loma, pienākumi un veicamās darbības. Šīs vadlīnijas lietojamas kā palīgs nekaitīgas un kvalitatīvas pārtikas novirzīšanai labdarības mērķiem organizācijām, kas nodarbojas ar ziedošanu.

Pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem ir jāapzinās, ka pārtikā iespējami bioloģiski, ķīmiski, fizikāli apdraudējumi un alergēni. Tie var būt radušies ne tikai uzņēmumā, kurā atrodas produkts un kurš ziedos pārtiku, bet jebkurā pārtikas aprites posmā pirms nonākšanas pie galapatērētāja. Tādēļ īpaši svarīga ir risku izvērtēšana pirms produktu ziedošanas. Ziedošanas un ziedošanu saņemšanas gadījumā ir būtiski ņemt vērā, ka ziedošanu galapatērētāju vidū ir liels īpatsvars personu ar iespējami novājinātu imunitāti, kā arī personas, kuras ikdienā nesaņem organismam nepieciešamās uzturvielas pietiekamā daudzumā.

Pārtikas produkts noteiktā laika periodā saglabā ražotāja deklarētās prasības, ja tiek nodrošināti noteikti uzglabāšanas apstākļi un lietošanas nosacījumi. Par saražotā produkta kvalitāti un nekaitīgumu ir atbildīgs tā ražotājs/izplatītājs, tostarp ziedošanā iesaistītais uzņēmums līdz pat piegādei galapatērētājam. Katram ziedošanas procesā iesaistītajam pārtikas aprites uzņēmumam, balstoties uz risku, ir jāizvērtē, vai piegādātais produkts atbilst pārtikas aprites normatīvajos aktos noteiktajam un ražotāja/izplatītāja deklarētajām prasībām piegādes brīdī (piemēram, uzglabāšanas temperatūra, jo tā ir jānodrošina visos pārtikas aprites posmos, tostarp transportēšanas laikā).

Ziedošanas procesā iesaistītajam pārtikas aprites uzņēmumam ir jābūt izstrādātai uzņēmuma paškontroles sistēmai.

¹ [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025(01))

Šajās vadlīnijās padziļināti netiek skatīti paškontroles pamatprincipi. Tie noteikti Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa regulā (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu²).

Latvijā tiek izmantoti vairāki instrumenti, kas veicina produktu ziedošanu, kā norādīts Ministru kabineta 2021. gada 22. janvāra rīkojumā Nr. 45 “Par Atkritumu apsaimniekošanas valsts plānu 2021.-2028. gadam”³. Ja komersants (šo vadlīniju izpratnē – pārtikas apritē iesaistītais uzņēmums) ziedo sabiedriskā labuma organizācijai, tas var izmantot uzņēmumu ienākuma nodokļa (turpmāk - UIN) atvieglojumus, ko nosaka Uzņēmumu ienākuma nodokļa likums. Komersanti, kuri ziedo, var izvēlēties vienu no trim UIN atvieglojumu veidiem, proti, ziedojuma apmēra noteikšanai izmantot iepriekšējā gada peļņu, ziedojuma apmēra noteikšanai izmantot iepriekšējā gada darba samaksas apmēru, vai, izmantojot ziedojuma apmēru, samazināt uzņēmumu ienākuma nodokli no dividendēm.

Pārtikas ziedošana ne tikai atbalsta cīņu pret pārtikas trūkumu, bet var būt arī efektīvs instruments to pārtikas pārpalikumu daudzuma mazināšanai, kas nonāk atkritumos.

Lai mazinātu pārtikas nonākšanu atkritumos, pārtikas ražotāji un mazumtirgotāji tiek aicināti ziedot pārtikas pārpalikumus pārtikas bankām un labdarības organizācijām.

Kopumā pārtikas ziedošana var palīdzēt veidot labāku, ilgtspējīgāku un solidarāku sabiedrību Latvijā.

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20210324&qid=1718116982980>

³ <https://likumi.lv/ta/id/320476-par-atkritumu-apsaimniekosanas->

Vispārīgās prasības pārtikas ziedošanai

Pārtiku ziedot un saņemt ir tiesīgs tikai Pārtikas un veterinārajā dienestā (turpmāk- PVD) saskaņā ar Ministru kabineta 02.02.2010. noteikumiem Nr. 104 „Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība”⁴ reģistrēts ziedotājs vai ziedojuma saņēmējs.

Pārtiku pēc minimālā derīguma termiņa beigām “Ieteicams līdz...” nodot kā ziedojumu drīkst jebkurš pārtikas aprītē iesaistīts uzņēmums. Saņemt ziedojumus drīkst tieši galapatērētājs vai ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas, kā arī citi sociālo pakalpojumu sniedzēji (bez starpniekiem).

Dzīvnieku izcelsmes pārtiku (sasaldētu derīguma termiņa “Izlietot līdz...” laikā) nodot kā ziedojumu ir tiesīgs jebkurš mazumtirdzniecības uzņēmums un saņemt kā ziedojumu ir tiesīgas biedrības, nodibinājumi, reliģiskas organizācijas vai to iestādes, kas nodarbojas ar labdarību un ir reģistrētas PVD kā mazumtirdzniecības uzņēmumi.

Viss par pārtikas aprites uzņēmumu reģistrācijas kārtību lasāms PVD mājaslapā.⁵

Pieteikums, lai reģistrētu uzņēmumu atrodams PVD mājaslapā.⁶ Pieteikumā jānorāda PVD klasifikatora kods **32.11 (pārtikas izdales vieta labdarībai)**.

⁴ <https://likumi.lv/ta/id/205251-partikas-uznemumu-atzisanas-un-registracijas-kartiba>

⁵ <https://www.pvd.gov.lv/lv/uznemuma-registracija>

⁶ <https://www.pvd.gov.lv/lv/pieteikums-partikas-uznemuma-registracijai-vai-atzisanai>

Pārtikas un veterinārais dienests iesaka pirms uzņēmuma reģistrācijas iepazīties ar prasībām pārtikas uzņēmumiem



Personālam

Ja Tev nav profesionālā kvalifikācija pārtikas nozares specialitātē, tad, uzsākot darbu pārtikas uzņēmumā, jānoklausās trīs mācību stundas garš kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", par to saņemot apliecību. Tāpat Tev būs nepieciešama personas medicīniskā grāmatiņa ar ģimenes ārsta sniegtu atļauju darboties pārtikas aprītē.



Paškontrolei

Paškontrole ir dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina pārtikas aprites posmu/produktu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām un pārtikas uzņēmuma deklarētajām higiēnas, kvalitātes un nekaitīguma prasībām. Paškontroles sistēma paredz novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošina attiecīgas pārtikas drošības procedūras. Paškontroles pamatā – laba higiēnas un ražošanas prakse. Pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēma drošas pārtikas aprītei jeb HACCP paredz katra pārtikas aprites posma uzraudzību un analīzi ar mērķi noteikt iespējamus apdraudējumus pārtikai un izveidot pasākumu sistēmu pārtikas piesārņojuma novēršanai.

Pārtikas uzņēmumiem ir jāievieš un jāsteno uz HACCP principiem balstīta paškontroles sistēma, kuras pamatā ir apdraudējumu

analīze pārtikas aprites posmos un kontroles un uzraudzības pasākumi apdraudējumu novēršanai.



Pārtikas preču marķējumam (informācijas sniegšanai patērētājiem)

Marķējums ir teksti, zīņas, preču zīmes, zīmolvārdi, attēls vai simbols, kas ir saistīts ar pārtikas produktu, atrodas uz jebkura iepakojuma, dokumenta, uzraksta, etiķetes, aptveres vai uzlīmes, kura pievienota produktam vai attiecas uz to. Tam ir jābūt saprotamam vidusmēra patērētājam. Marķējumā norāda informāciju par pārtikas precī, tās nosaukumu, sastāvu, ražotāju vai izplatītāju, derīguma termiņu, nepieciešamības gadījumos uzglabāšanas un lietošanas nosacījumus. Pārtikas preču marķējuma vispārīgās un īpašās prasības ir noteiktas ES un Latvijas normatīvajos aktos.



Izsekojamība

Tev būs jānodrošina iepirkto izejvielu un pārtikas produktu, iepakojamo materiālu uzskaitē, piegādātāju un saņēmēju uzskaitē, lai gadījumos, kad rastos draudi patērētāju veselībai, varētu savlaicīgi atsaukt attiecīgos produktus no tirdzniecības vai ražošanas. Izsekojamības nodrošināšanā ir jāspēj atbildēt uz šādiem jautājumiem:

Kas? Cik daudz? Kad saņemts? Kur nosūtīts?

Pārtiku atļauts ziedot vai nodot ziedošanai, ja tā atbilst pārtikas nekaitīguma noteiktajām prasībām saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regulu (EK) Nr. 178/2002⁷, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, noteikto.

Pārtikas produktus, tostarp gatavos ēdienus, drīkst ziedot to derīguma termiņa laikā "Ieteicams līdz..." un "Izlietot līdz...", nemarkējot ar papildus norādēm par ziedošanu.

Lai izvairītos no iespējamā piesārņojuma riska, īpaši dzīvnieku izcelsmes produktus ieteicams ziedot to derīguma termiņa "Izlietot līdz..." laikā, neveicot saldēšanu.

Ja ziedošanas procesā iesaistītais pārtikas aprites uzņēmums noteiktajā laikposmā nav izdalījis ziedošanai paredzēto pārtiku vai nav izlietojis ziedoto pārtiku ēdienu gatavošanai, tas ir atbildīgs par tās iznīcināšanu atbilstoši normatīvajiem aktiem par izplatīšanai nederīgas pārtikas turpmākās izmantošanas vai iznīcināšanas kārtību.⁸

⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&qid=1693982013053>

⁸ <https://likumi.lv/ta/id/194744-izplatisanai-nederigas-partikas-turpmakas-izmantosanas-vai-iznicinasanas-kartibu>

Marķēšanas prasības pārtikai, kas paredzēta ziedošanai.

Pārtikas produktu marķējumā tiek sniegta plaša informācija par pārtikas produktu. Marķējumā var redzēt, piemēram, pārtikas produkta uzturvērtības paziņojumu, sastāvdaļu sarakstu, alergēnus un tai skaitā pārtikas produkta derīguma termiņu “Izlietot līdz...” vai “Ieteicams līdz...”.

Atšķirība starp derīguma termiņu **“Izlietot līdz...”** un minimālo derīguma termiņu **“Ieteicams līdz...”** ir šāda:

Izlietot līdz...

- pārtikas produktiem, kam ir īss derīguma termiņš un kas ātri bojājas, marķējumā parasti raksta **“Izlietot līdz...”** un norāda konkrētu datumu, kas ir pēdējais derīguma termiņa datums, pēc kura pārtiku uzturā lietot nedrīkst. Pēc “Izlietot līdz...” derīguma termiņa beigām pārtiku nedrīkst gatavot vai sasaldēt, pat ja tā izskatās un smaržo labi;

Ieteicams līdz...

- norāda datumu, līdz kuram pārtikas produkts saglabā paredzēto kvalitāti. Minimālais derīguma termiņš “Ieteicams līdz...” ir datums, līdz kuram pārtikas produkts saglabā tam raksturīgās īpašības, ja tiek ievērotas uzglabāšanas prasības. Pēc minimālā derīguma termiņa “Ieteicams līdz...” beigām pārtiku var lietot uzturā, bet tās garša, smarža, visticamāk, nav tik laba kā pārtikas produkta derīguma termiņa laikā.

Ziedošanā iesaistītais uzņēmējs nodrošina, ka ziedošanai galapatērētājam paredzētā pārtika ir marķēta ar īpašu, skaidri saskatāmu un neizdzēšamu norādi, kas apliecina, ka pārtika paredzēta ziedošanai, piemēram, “Ziedošanai”, “Labdarībai”.

Ziedošanā iesaistītais uzņēmējs nodrošina ziedošanai paredzētās pārtikas uzglabāšanu atbilstoši produkta marķējumā norādītajām uzglabāšanas prasībām.

Gatavojot maltīti sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem, izmantojot ziedoto pārtiku, ir jāievēro MK noteikumos Nr. 172 noteiktās prasības uztura normām ⁹

Pārtikas ziedošana ar derīguma termiņu “Izlietot līdz...”

Viena no produkta derīguma termiņa norādēm pārtikas marķējumā ir “Izlietot līdz...”. Šādu derīguma termiņu visbiežāk norāda mikrobioloģiski augsta riska pārtikas produktiem ar īsu derīguma termiņu. Visbiežāk tie ir dzīvnieku izcelsmes vai dzīvnieku izcelsmes produktus saturoši produkti.

Lai nodrošinātu produkta nekaitīgumu, ir svarīga atbilstoša pārtikas produktu uzglabāšana un transportēšana. Šādiem produktiem uzglabāšanas apstākļi ir norādīti marķējumā. Marķējumā norādītā informācija ir saistoša ne tikai uzņēmumam, kas nodod ziedošanai vai saņem ziedotos produktus, bet arī galapatērētājam, pie kura šie produkti nonāk.

⁹ <https://likumi.lv/ta/id/245300-noteikumi-par-uztura-normam-izglitibas-iestazu-izglitojamiem-socialas-aprupes-un-socialas-rehabilitacijas-instituciju>

Pēc derīguma termiņa “Izlietot līdz...” datuma beigām pārtikas produkts ir uzskatāms par mikrobioloģiski bīstamu, tāpēc to ir aizliegts ziedot un izmantot ēdienu gatavošanā.

Pārtikas aprites uzņēmumiem, veicot fasēšanu ziedošanas vajadzībām, būtu lietderīgi apzināt ziedojamā produkta mērķauditoriju (piemēram, zupas virtuve vai privātpersona) un fasēt to mērķauditorijai piemērotā daudzumā, lai pārtika nenonāktu atkritumos.

Šādi veicot atbilstošu un atbildīgu produktu fasēšanu, ir iespējams paralēli ziedošanai ielikt savu artavu, saudzējot vidi no lieka iepakojuma nonākšanas atkritumos.

Saldēšana

Latvijā ir spēkā Ministru kabineta 2020. gada 17. marta noteikumi Nr. 145 “Prasības mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas piegādā mājputnu olas vai ziedo dzīvnieku izcelsmes pārtiku” (turpmāk-MK noteikumi Nr. 145)¹⁰, kuros ietvertas prasības, ka ļauj sasaldēt dzīvnieku izcelsmes pārtiku ziedošanas vajadzībām tās derīguma termiņa laikā.

Dzīvnieku izcelsmes pārtiku drīkst ziedot mazā daudzumā un noteiktā attālumā no ražošanas/ziedošanas) vietas, kā to nosaka MK noteikumi Nr. 145

- Vietējs mērogs ir 200 kilometru rādiuss no tā uzņēmuma atrašanās vietas, kam pārtika tiek piegādāta vai ziedota.
- Mazs daudzums ir līdz 30 procentiem no kopējā mazumtirdzniecības uzņēmuma realizētā mājputnu olu un pārtikas daudzuma mēnesī.

Lai veicinātu iespējami plašāku ziedojamās pārtikas apjomu, MK noteikumos Nr. 145 nav uzskaitītas produktu grupas, kas var tikt saldētas.

Latvijā ziedošanas vajadzībām drīkst sasaldēt svaigu gaļu, maltu gaļu, gaļas izstrādājumus, svaigus vai svaigus sagatavotus zvejniecības produktus un citus dzīvnieku izcelsmes pārstrādes produktus.

Šajā gadījumā kā uzņēmumam, kas ziedo, tā uzņēmumam, kas saņem ziedojumu, ir jāsadarbojas gan savstarpēji, gan ar ražotāju vai laboratoriju, kas var sniegt informāciju par iespējam saldēt noteikta veida dzīvnieku izcelsmes produktus.

Sasaldējot produktu derīguma termiņa “Izlietot līdz...” pēdējās dienās, pirms novirzīšanas saldēšanai, ir īpaši svarīgi pārliecināties par produkta kvalitāti. Ziedošanai var novirzīt tikai labas kvalitātes, nebojātu, patēriņam uzturā nekaitīgu produktu, t. i., produktam nav konstatēta bojāšanās (neatbilstošs aromāts, krāsa vai izskats). Īpaša uzmanība jāpievērš produkta atbilstošai uzglabāšanas temperatūrai derīguma termiņa laikā.

Ne visi dzīvnieku izcelsmes produkti saglabā produktam raksturīgās īpašības saldējot, vēl jo vairāk atkausējot pēc saldēšanas. Tādēļ saldēšanu vajadzētu izskatīt kā galējo iespēju pārtikas ziedošanai.

¹⁰ <https://likumi.lv/ta/id/313292-prasibas-mazumtirdzniecibas-uznemumiem-kas-piegada-majputnu-olas-vai-ziedo-dzivnieku-izcelsmes-partiku>

Mazumtirdzniecības uzņēmumi ziedošanai paredzētu dzīvnieku izcelsmes pārtiku drīkst sasaldēt derīguma termiņa laikā, nodrošinot strauju temperatūras pazemināšanos līdz –18 C vai zemākai temperatūrai produkta iekšienē vai saskaņā ar ražotāja sniegtajām norādēm, vai produkta specifikāciju, vai mazumtirdzniecības uzņēmuma deklarētajām prasībām, kā arī produkta sasaldēšanas laikā un līdz paredzētā produkta saldēšanas termiņa beigām nodrošinot tā nekaitīgumu.

Šādi saldētu dzīvnieku izcelsmes pārtiku marķē, norādot sasaldēšanas datumu, un tās derīguma termiņš nedrīkst būt ilgāks par 30 dienām.

Alternatīva pārtikas sasaldēšanai ir pārtikas pārstrāde, ko veic derīguma termiņa “Izlietot līdz...” laikā. Piemēram, termiskā apstrāde. Tā rada iespēju piegādāt lietošanai gatavu vai daļēji gatavu produktu (pusfabrikātu). Protams, jāreķinās, ka šajā gadījumā produkta derīguma termiņš būs īss, bet tas sniegtu iespēju saņemt jau gatavu ēdienu un nogādāt to tiem, kuriem nav iespēju produktu gatavošanai. Šādi sagatavotu produktu var, strauji atdzesējot, uzglabāt un piegādāt ziedošanai atdzesētu, kā arī piegādāt tūlīt pēc gatavošanas, ja šādu iespēju var nodrošināt (papildus informācijai: Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu piegādei ¹¹).

Ziedojot dzīvnieku izcelsmes pārtiku, kas ir sasaldēta un kuras derīguma termiņš tādējādi ir pagarināts, par to nepieciešams informēt ziedošanas saņēmēju. Ziedošanā iesaistītajam uzņēmumam ieteicams nodrošināt galapatērētājam šādu produktu brīvprātīgu produktu izvēli.

¹¹ <https://www.pvd.gov.lv/lv/media/1051/download>

Pārtikas ziedošana pēc minimālā derīguma termiņa “Ieteicams līdz...” beigām
Saskaņā ar Ministru kabineta 2020. gada 11. augusta noteikumiem Nr. 514
“Prasības pārtikas izplatīšanai pēc minimālā derīguma termiņa beigām”¹²
(turpmāk MK noteikumi Nr. 514) pārtiku drīkst ziedot:



Tieši galapatērētājam



tieši ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijai vai citam Sociālo pakalpojumu sniedzēju reģistrā reģistrētajam sociālo pakalpojumu sniedzējam, ja sociālo pakalpojumu sniedzējs nodrošina klientu ēdināšanu vai iespēju lietot līdzpaņemtu vai nodarbību laikā pagatavotu ēdienu



Nodot ziedošanai:

-religiskajām organizācijām un to iestādēm, biedrībām un nodibinājumiem, kas nodarbojas ar labdarību, kā arī
-pašvaldību sociālajiem dienestiem

Ziedošanā iesaistītie uzņēmēji pārtikas izdales vietā izvieto norādes par to, ka ziedošanai paredzētajai pārtikai ir beidzies minimālais derīguma termiņš “Ieteicams līdz ...”.

MK noteikumu Nr. 514 tvērums paredz iespējas pārtikas uzņēmumiem ziedot fasētus noteikta veida pārtikas produktus (*izņemot zīdaiņiem un maziem bērniem paredzētu pārtiku*) arī pēc minimālā derīguma termiņa “Ieteicams līdz...” beigām.

MK noteikumi Nr. 514 nosaka, ka pārtiku pēc minimālā derīguma termiņa “Ieteicams līdz...” beigām var ziedot arī tieši galapatērētājam;

Ziedojot pārtiku tieši galapatērētājam, ziedotājs:

- nodrošina atsevišķu vietu pārtikas izdai;
- ievēro Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu II pielikuma I nodaļā noteiktās higiēnas prasības ¹³

¹² <https://likumi.lv/ta/id/316725-prasibas-partikas-izplatisanai-pec-minimala-deriguma-termina-beigam>

¹³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0852-20210324&qid=1693982119323>

Ziedošanai nododamo pārtikas produktu ar “Ieteicams līdz...” derīguma termiņu saraksts saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 514

| Nr. | Pārtikas produktu grupa | Izplatīšanas laikposms |
|------------|--|-------------------------------|
| 1. | Tēja, kafija, kakao | Līdz diviem mēnešiem |
| 2. | Graudaugi, pākšaugi un to pārstrādes produkti (putraini, grūbas, pārslas, manna u. tml.) | Līdz diviem mēnešiem |
| 3. | Makaroni | Līdz diviem mēnešiem |
| 4. | Milti, miltu maisījumi | Līdz diviem mēnešiem |
| 5. | Ciete | Līdz diviem mēnešiem |
| 6. | Medus, medus produkti | Līdz diviem mēnešiem |
| 7. | Dārzeņu, augļu, ogu, garšaugu konservi, ievārījumi, džemi, sīrupi | Līdz diviem mēnešiem |
| 8. | Mērces, kečupi, sinepes, mārrutki | Līdz diviem mēnešiem |
| 9. | Rafinēta augu eļļa | Līdz diviem mēnešiem |
| 10. | Nerafinēta augu eļļa | Līdz vienam mēnesim |
| 11. | Bezalkoholiskie dzērieni, sulas, nektāri, ūdens | Līdz diviem mēnešiem |
| 12. | Zefīri | Līdz divām nedēļām |
| 13. | Cukura konditoreja (karameles, ledenes u. tml.) | Līdz diviem mēnešiem |
| 14. | Cepumi, čipsi, sāļās uzkodas | Līdz diviem mēnešiem |
| 15. | Brokastu pārslas, mušļi | Līdz diviem mēnešiem |
| 16. | Žāvēti augļi un dārzeņi, garšvielas | Līdz diviem mēnešiem |
| 17. | Sterilizēti zvejas produktu, dzīvnieku izcelsmes produktu un jauktie konservi | Līdz diviem mēnešiem |
| 18. | Saldēti augu izcelsmes produkti (ogas, dārzeņi u. tml.) | Līdz diviem mēnešiem |
| 19. | Sausās zupas, želejas, kartupeļu biezputras u. tml. | Līdz diviem mēnešiem |
| 20. | Graudaugu galetes, sausiņi, sausbaranciņas u. tml. | Līdz diviem mēnešiem |

| | | |
|-----|--|----------------------|
| 21. | Maize | Divas dienas |
| 22. | Smalkmaizītes, kliņģeri, kūksi | Divas dienas |
| 23. | Saldēta mīkla, maize, smalkmaizītes, picas | Līdz diviem mēnešiem |
| 24. | Sukādes, augļu–ogu produkti | Līdz diviem mēnešiem |
| 25. | Sāls, cukurs, etiķis | Līdz diviem mēnešiem |
| 26. | Negrauzdēti rieksti un sēklas un to produkti | Līdz diviem mēnešiem |
| 27. | Maize un smalkmaizītes, iepakotas aizsargatmosfērā | Līdz divām nedēļām |
| 28. | Augu izcelsmes dzērieni, kas nav minēti šā pielikuma 11. punktā | Līdz diviem mēnešiem |
| 29. | Augu izcelsmes deserti un pastētes, sojas izstrādājumi (piemēram, tofu, sojas desas), kviešu nageti u. tml. | Līdz diviem mēnešiem |
| 30. | Saldējums | Līdz diviem mēnešiem |
| 31. | Šokolāde (ar riekstiem, augļiem, pildījumu u. tml.) | Līdz diviem mēnešiem |
| 32. | Iebiezinātais piens un iebiezinātā piena produkti | Līdz diviem mēnešiem |
| 33. | Ultraaugstā temperatūrā apstrādāts (UHT) piens, kafijas krējums, saldaiss krējums u. tml. | Līdz diviem mēnešiem |
| 34. | Siers (cietais, kausētais u. tml.) | Līdz vienam mēnesim |
| 35. | Majonēze | Līdz diviem mēnešiem |
| 36. | Margarīns | Līdz diviem mēnešiem |
| 37. | Skābēti, marinēti, termiski apstrādāti dārzeņi, tostarp vakuuma iepakojumā (vārītas pupiņas, bietes u. tml.) | Līdz vienam mēnesim |

Augļu un dārzeņu ziedošana

Novirzot ziedošanai svaigus augļus uz dārzeņus, jāņem vērā, ka tie var strauji bojāties. Produktam pie galapatērētāja ir jānonāk apmierinošā stāvoklī, un to kvalitātei jāatbilst vispārīgajam tirdzniecības standartam.

Ziedošanai paredzētajiem augļiem un dārzeņiem ir jābūt bez tiem neraksturīgas garšas vai smaržas, tīriem, bez puves vai pelējuma, brīviem no kaitēkļu radītiem bojājumiem. Tomēr ziedošanai var novirzīt tādus svaigus augļus un dārzeņus, ja redzams, ka produkts, piemēram, ir sācis kalst, žūt, redzams izteikts apvītums vai redzamas mīkstuma iesituma vai iespieduma pazīmes, miziņas bojājumi vai plaisas, bet mīkstums nav bojāts, trūkst kātiņa vai kausiņa, jo šādi produkti joprojām ir **droši lietojami uzturā svaigā vai pārstrādātā** (zupām, sautējumiem, konservēšanai, u. tml.) **veidā**.

Svaigi augļi un dārzeņi nav piemēroti ziedošanai, ja ziedošanā iesaistītajiem uzņēmumiem vai galapatērētājiem tie, visticamāk, būs jāizmet atkritumos. Piemēram, ja uz produkta ir redzama puve vai pelējums, produkti fiziski bojāti (sašķaidīti, pārspiesti u. tml.), vai tie ir grauzēju vai kaitēkļu bojāti, ļoti mīksti uz tausti, pārgatavojušies vai ar lieliem iegrimušiem plankumiem, vai izteikti sajūtamu bojāšanās aromātu (ass, nepatīkams, neraksturīgs).

Ja svaigi augļi un dārzeņi ir skaidri marķēti ar vārdiem “paredzēts ziedošanai” vai ar līdzvērtīgu marķējumu, citas ziņas marķējumā var norādīt pēc izvēles¹⁴.

¹⁴ https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202302429&qid=1713161226194 (skat. 5. pantu)

Vispārīgās prasības uzņēmumam

Jebkuram uzņēmumam, kurš ir iekļauts pārtikas aprītē, jāievēro vispārīgās prasības, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu.

Vispārīgās prasības tiek nodrošinātas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis).¹⁵

Telpas

- Uzņēmuma izvietojums un atrašanās vieta izslēdz jebkāda ārējā piesārņojuma risku, pasargā no nevēlamām smakām, putekļiem, lietus ūdeņiem u. c.
- Darba telpas un darba vietu izvietojums nodrošina aizsardzību pret piesārņojumu, higiēnisku procesu norisi, plūsmas principa ievērošanu, ļauj veikt tīrīšanu un dezinfekciju.
- Telpas ir tīras, aizsargātas no netīrumu uzkrāšanās, saskares ar indīgām vielām, kondensāta vai pelējuma veidošanās uz virsmām.
- Pārtikas aprites telpās neuzturas nepiederošas personas, vai gadījumos, ja tas nepieciešams, tiek ievērotas higiēnas prasības.

Telpu konstrukciju atbilstība higiēnas prasībām

Galvenais nosacījums-jebkura telpu virsma ir mazgājama, viegli kopjama, neuzkrāj netīrumus, nav toksiska un pēc nepieciešamības ir iespējams veikt to dezinfekciju.

- **Grīdas segums** no viegli tīrāma, mazgājama, ja nepieciešams- dezinficējama, ūdensizturīga, neabsorbējoša, netoksiska materiāla, labā stāvoklī, tīrs.
- **Sienu apdares materiāli** viegli tīrāmi, ja nepieciešams-dezinficējami, ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši un viegli mazgājami, netoksiski, ar gludu virsmu, labā stāvoklī, tīri.
- **Durvis**- viegli tīrāmas, ja nepieciešams- dezinficējamas, virsma ir gluda, neabsorbējoša, tīra.
- **Griestu konstrukcija un apdare**- griesti un griestu lampas veidotas tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos, konstrukcija neveicina kondensāta veidošanos, pelējuma augšanu, daļiņu izplatību un putekļu uzkrāšanos.
- **Logi un citas atveres, t. sk. aizsargsieti**- tādi, lai novērstu jebkādu netīrumu uzkrāšanos un ārējā piesārņojuma, t. sk. putekļu, kaitēkļu, lietus u. tml. nokļūšanu telpās. Ja atvērtu logu dēļ var rasties piesārņojums pārtikai, logi ir jātur aizvērti, vai vaļējiem logiem jābūt nodrošinātiem ar viegli noņemamiem, tīriem aizsargsietiem.

¹⁵ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0852-20210324&qid=1693986032211>

- **Dabīgās un/vai mehāniskās ventilācijas iekārtu sistēmas**- jānodrošina ventilācija, lai telpās būtu atbilstošs mikroklimats, neuzkrājas mitrums, neveidojas pelējums u. c.
- **Dabīgais un/vai mākslīgais apgaismojums** pietiekams darbību veikšanai ar pārtikas produktiem. Apgaismes ierīcēm jābūt tīrām, ar atbilstošiem aizsargmehānismiem.
- **Kanalizācijas iekārtas**-atbilst lietošanas mērķiem, netīrumi no piesārņotās platības nenokļūst tīrajā zonā, iekārtas tīras, pasargā no nevēlamām smakām, neuzkrāj notekūdeņus.

Iekārtas, ierīces, aprīkojums, virsmas

Materiāli, to tehniskais stāvoklis- tīri, labā stāvoklī, no gluda, viegli kopjama, ja nepieciešams dezinficējama, pret koroziju izturīga, netoksiska materiāla, tie nerada piesārņojuma risku.

Materiāli un tehniskais nodrošinājums nedrīkst:

- apdraudēt cilvēka veselību;
- radīt nepieņemamas izmaiņas pārtikas produktu sastāvā;
- izraisīt organoleptisko īpašību (garšas, smaržas, krāsas un izskata) pasliktināšanos.

Iekārtu un aprīkojuma izvietojums- netraucē iekārtu un telpu uzkopšanu.

Siltā un aukstā ūdens padeve- lai nodrošinātu labu higiēnas praksi, ieteicams, ka roku mazgāšanas vietas ir brīvi pieejamas. Īpaši svarīgi tas ir pārtikas sagatavošanas vietās (piem., zupas virtuves) vai to tiešā tuvumā, kur ir nodrošināta iespēja nomazgāt rokas zem tekoša karstā ūdens, izmantojot roku mazgāšanas līdzekli un higiēnas prasībām atbilstošu roku susināšanas līdzekli.

Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm- ražošanas aprīkojums, ja nepieciešams tehnoloģiskajam procesam, nodrošināts ar atbilstošām vadības (kontroles) ierīcēm, piemēram, termometriem.

Tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras

Lai nodrošinātu labu higiēnas praksi telpās, tās nepieciešams uzturēt tīras, regulāri veicot tīrīšanas un, ja nepieciešams, dezinfekcijas pasākumus.

Tīrīšanas pasākumi ietver gan sauso tīrīšanu, gan citas piemērotas metodes, lai nodrošinātu higiēnisku vidi, savācot pārtikas atlikumus un citus netīrumus. Dezinfekcijas pasākumus nodrošina tām virsmām, kas ir tiešā vai netiešā saskarē ar pārtiku, ēdienu gatavošanas aprīkojumu u.c.

- Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi, kas paredzēti lietošanai pārtikas aprites uzņēmumos ir ar atbilstošu derīguma termiņu (ja nepieciešams), tos uzglabā izslēdzot piesārņojuma risku (nodalīta vieta/telpa uzglabāšanai).
- Nodrošināta tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu izsekojamība (oriģinālais iepakojums vai iekšējais marķējums, marķējums valsts valodā). Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošana notiek saskaņā ar instrukciju (deklarētās

prasības atbilst līdzekļu lietošanas instrukcijām), nodrošināts aprīkojums ķīmisko līdzekļu dozēšanai.

Veicot telpu uzkopšanu, nedrīkst pieļaut pārtikas piesārņošanas risku, tāpēc, veicot uzkopšanas darbus, jā rūpējas, lai pārtikas produkti būtu nosegti.

Deratizācija, dezinfekcija un kaitēkļu apkarošana

Uzņēmumā regulāri veic vizuālo kontroli, lai pārbaudītu, vai telpās nav redzamas kaitēkļu vai grauzēju pēdas, kā arī nepieļauj mājdzīvnieku piekļuvi pārtikas sagatavošanas vai uzglabāšanas vietām. Kaitēkļu apkarošanas aprīkojums, tostarp izmantotā ēsma, nedrīkst radīt piesārņojuma risku pārtikai.

- Deratizācijas, dezinfekcijas pasākumus veic kompetentas personas, ir dokumenti par deratizācijas un dezinfekcijas pasākumu veikšanu.
- Ja atkārtoti konstatē kaitēkļus vai grauzējus, veic papildu aizsardzības pasākumus.

Personāla higiēna

Uzņēmumā ir izveidota kārtība, kādā apmāca darbiniekus atbilstoši viņu darba veidam un lomai pārtikas aprītē.

Mācības pārtikas higiēnas jomā ir obligātas:

- darbiniekiem, uzsākot darbu pārtikas aprītē un turpmāk reizi trijos gados, ja tie nav ieguvuši profesionālo kvalifikāciju nevienā pārtikas nozares specialitātē;
- darbiniekiem, kuri vairāk nekā trīs gadus nav bijuši nodarbināti pārtikas aprītē, taču ir ieguvuši profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē, mācību kurss jānoklausās tikai vienu reizi – pirms darba uzsākšanas. Mācību kursa apjoms ir vismaz trīs astronomiskās stundas.

Mācības nav nepieciešamas, ja darbinieks:

- uzsākot darbu pārtikas aprītē, ne agrāk kā pirms 12 mēnešiem ir ieguvis profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē;
- nodarbināts tikai fasētu pārtikas produktu uzglabāšanas, pārvadāšanas un izplatīšanas jomā un produkta saturam nevar piekļūt, to neatverot vai nemainot iepakojumu.

Pārtikas aprītē iesaistītajām personām jāievēro normatīvajos aktos noteiktās **personāla higiēnas prasības:**

- darbinieki valkā piemērotu, tīru apģērbu atbilstoši veicamajiem darbiem;
- darbinieki uztur augstu personīgās higiēnas līmeni, regulāri mazgā, ja nepieciešams, dezinficē rokas, nesmēķē pārtikas aprites telpās u. c.;
- darbinieks, kuram ir slimības pazīmes vai tas ir slimības nēsātājs (inficētas brūces, pušumi, caureja, dzelte), neveic darbības ar pārtikas produktiem.

Persona neveic darbu ar pārtiku, ja izpaužas šādi slimības simptomi:

- caureja (šķidra vēdera izeja trīs un vairāk reizi diennaktī);
- vemšana;
- ādas, gļotādu, acu ābolu dzelte, kas parādījusies nesen;
- paaugstināta ķermeņa temperatūra ar:
 - sāpēm kaklā (rīkles iekaisums);
 - iesnām;
 - klepu;
 - galvassāpēm;
- ādas izsitumi, kas parādījušies nesen;
- drudzis;
- ādas bojājums (tai skaitā apdegums, brūce, augonis) ar iekaisumu vai sastrutojumu;
- strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna.

Ja tiek lietoti vienreizējās lietošanas cimdi, tie jālieto un regulāri jāmaina atbilstoši veicamajām darbībām.

Tehnoloģisko procesu norise, t. sk.***uzņēmuma deklarētās prasības tehnoloģiskajiem procesiem***

- Pārtikas produkti tiek uzglabāti tīros, slēgtos vai nosegtos traukos un/vai iepakojumos un tiek izvietoti tā, lai nepieļautu piesārņošanu un kvalitātes pasliktināšanos- plauktos vai uz paliktņiem.
- Novērsta produktu savstarpēja piesārņošanās, ievērojot produktu saderību un sadalot tīros/netīros procesus laikā vai telpā.
- Nodrošināta izmantojamo iekārtu un inventāra tīrīšana un, ja nepieciešams, dezinfekcija.
- Produkti netiek atkārtoti sasaldēti. Produktu atdzesēšana notiek vietā/telpā, kas izslēdz produktu piesārņošanu.

Pārtikas temperatūras režīmi

- Pārtiku uzglabā temperatūrā, kāda noteikta produktu marķējumā.
- Uzņēmums regulāri uzrauga aukstuma iekārtu temperatūru.

Pārtikas pārvadāšana

- Pārtikas produkti tiek pārvadāti piemērotos transportlīdzekļos, nodrošinot atbilstošu temperatūru un ievērojot labas higiēnas prakses pamatprasības. Nepieciešamības gadījumā tiek izmantoti konteineri, kastes vai cits atbilstošs iepakojums.

Rīcība ar atkritumiem

- Atkritumu tvertnes ir viegli tīrāmas, ja nepieciešams-dezinficējamas, atbilstošas konstrukcijas, aiztaisāmas, tiek savlaicīgi iztukšotas, tīras.
- Atkritumi uzglabāšanai novietoti no dzīvniekiem un kaitēkļiem pasargātā telpā/vietā. Ir jābūt noslēgtam līgumam par atkritumu savākšanu.
- Atkritumi jāuzglabā atsevišķi no pārtikas, līdz minimumam samazinot atkritumu uzkrāšanos pārtikas aprites telpās.

Rīcība ar izplatīšanai nederīgu pārtiku

Pārtiku atzīst par izplatīšanai nederīgu, ja:

- 1) tā neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām;
- 2) tai ir beidzies derīguma termiņš, tajā skaitā normatīvajos aktos par pārtikas ziedošanu noteiktais laika posms;
- 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.

Izplatīšanai nederīgu pārtiku utilizē šādos veidos:

- Augļi un dārzeņi- bioatkritumu konteinerā vai kompostā.
- Dzīvnieku izcelsmes produkti vai pārtika, kurā ir dzīvnieku izcelsmes produkti, un kurus vairs neparedz šādai lietošanai cilvēku patēriņā komerciālu apsvērumu dēļ vai saistībā ar ražošanas problēmām vai iesaiņojuma defektiem, vai citiem defektiem, kas neapdraud cilvēku vai dzīvnieku veselību, ir **Agrākā pārtika (former food)**.

Agrāko pārtiku klasificē kā 3. kategorijas dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu.

Agrāko pārtiku var:

- 1) Saņemot PVD atļauju, izbarot lolojumdzīvniekiem;
- 2) izmantot barībai (kažokzvēriem, suņiem un kaķiem patversmēs, suņiem reģistrētās audzētavās, kas reģistrētas kā blakusproduktu lietotājs dzīvnieku barošanai);
- 3) nodot blakusproduktu savākšanas vai pārstrādes uzņēmumam:
 - agrāko pārtiku (svaigas, termiski neapstrādātas zivis, olas un gaļu) nodod barībai lolojumdzīvniekiem (kaķu un suņu patversmes, kažokzvēru novietnes);

- termiski apstrādātos dzīvnieku izcelsmes produktus (piem., desa, siers, kūpināta gaļa vai zivis)- bioatkritumu konteinerā vai sadzīves atkritumu konteinerā.

Dzeramā ūdens nodrošinājums pārtikas uzņēmumos

Pārtikas uzņēmumiem, atbilstoši Ministru kabineta 2023.gada 9.maija noteikumu Nr.233 “Pārtikas uzņēmumā izmantojamā dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība”¹⁶ prasībām ir jāveic dzeramā ūdens monitoringi.

Dzeramā ūdens monitoringa programmu neveic tādi pārtikas aprites mazumtirdzniecības uzņēmumi kuros, veicot darbības ar pārtiku, tā nenonāk tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni (piemēram, fasētu produktu tirdzniecība vai ēdienu uzsildīšana) un mazumtirdzniecības uzņēmumi, kas dzeramo ūdeni izmanto tikai karsto dzērienu (piemēram, kafijas un tējas, pagatavošanai) un to ņem no centralizētās ūdensapgādes sistēmas.

“Ja pārtikas mazumtirdzniecības uzņēmumā dzeramo ūdeni piegādā centralizētā ūdensapgādes sistēma, pārtikas uzņēmums veic dzeramā ūdens kārtējo monitoringu vienu reizi divos gados, nosakot rādītājus - Escherihia coli un Zarnu enterekoki. Centralizētās ūdensapgādes uzņēmums, pēc pārtikas uzņēmuma pieprasījuma, informē par dzeramā ūdens testēšanas rezultātiem ārējā ūdensapgādes tīklā un sadales sistēmā.

Ja tiek izmantots dzeramais ūdens ar savu ūdens ieguves vietu (dziļurbums, aka, spice) atkarībā no uzņēmuma darbības veida un ūdens patēriņa apjoma, kārtējais monitoringa biežums variē starp 1 reizi gadā līdz pat 4 un vairāk reizēm gadā un auditmonitorings arī ir/nav jāveic atkarībā no uzņēmuma darbības veida un patērētā ūdens daudzuma.

Pārtikas izsekojamība

Regulas (EK) Nr. 178/2002 18. pantā ir noteikti pārtikas izsekojamības vispārīgie principi¹⁷

Pārtikas izsekojamības prasība balstās uz pieeju “solis atpakaļ- solis uz priekšu” jeb principu “viens posms pirms un viens posms pēc”. Tas nozīmē, ka organizācijā jāuztur dokumentētas saiknes starp labdarības organizāciju un ziedotāju.

Ja ziedojumu veic juridiska persona, tad nepieciešama visa dokumentācija (pavadzīmes, nodošanas-pieņemšanas akti, rēķini, transportēšanas dokumenti), kas apstiprina ziedojumu saņemšanu.

Pārtikas aprītē iesaistītajām labdarības organizācijām nav jāidentificē tiešie galapatērētāji-atbalsta saņēmēji, ja vien tas nav noteikts citviet.

Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku izsekojamībai ir vēl papildus nosacījumi, kas noteikti Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 931/2011 (2011. gada

¹⁶ <https://likumi.lv/ta/id/341803-partikas-uznemuma-izmantojama-dzerama-udens-obligatas-nekaitiguma-un-kvalitates-prasibas-monitoringa-un-kontroles-kartiba>


¹⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A02002R0178-20240701&qid=1722345006538>

19. septembris) par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai.¹⁸

Ieteicamais izsekojamības dokumentu uzglabāšanas termiņš:

- attiecībā uz produktiem, kas ātri bojājas un kuru “Izlietot līdz...” termiņš ir īsāks par trim mēnešiem, vai produktiem, kam nav noteikta izlietošanas beigu datuma un kas paredzēti tieši galapatērētājam (šeit ietilpst tādi produkti kā, piemēram, augļi, dārzeņi un nefasēti produkti) – 6 mēneši pēc produkta ražošanas vai piegādes dienas;
- attiecībā uz citiem produktiem ar norādi “Ieteicams līdz...” – visu derīguma termiņa laiku un papildus vēl 6 mēnešus;

Materiāli un izstrādājumi, kas paredzēti saskarei ar pārtiku¹⁹

Svarīgi atcerēties, ka pārtikas iepakojšanai var izmantot tikai tādus izstrādājumus un materiālus, kas paredzēti saskarei ar pārtiku. Lai atpazītu šādu iepakojumu, tas tiek marķēts ar “glāzes un dakšiņas”  simbolu. Turklāt jāņem vērā, ka iepakojumu, kas paredzēts pārtikas iepakojšanai, drīkst izmantot tikai saskaņā ar iepakojuma ražotāja sniegto informāciju. Piemēram, ja uz iepakojuma ir norādīts simbols, kas apzīmē, ka iepakojums ir “drošs izmantošanai saldēšanai”, “drošs mazgāšanai trauku mazgājamās mašīnās” vai “drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī” u. c., to var lietot sākotnēji paredzētajam mērķim (pārtikas produktu saldēšanai vai pārtikas uzsildīšanai). Tādējādi tiks nodrošināts, ka iepakojums saglabā savas sākotnējās īpašības un nenotiek vielu, kas atrodas iepakojuma materiālā, migrācija uz pārtikas produktiem, neradot riskus patērētāju veselībai.

Savukārt, ja sākotnēji paredzētais iepakojums atkārtoti tiek lietots neatbilstoši tam paredzētajam mērķim (piemēram, mājsaimniecības apstākļos tukšā plastmasas saldējuma kārbīņa tiek izmantota ēdiena uzsildīšanai mikroviļņu krāsnī), tas var radīt risku patērētāju veselībai. Sildot šādu plastmasas iepakojumu, no iepakojuma var migrēt vielas, kas negatīvi ietekmē pārtikas nekaitīgumu un rada riskus patērētāju veselībai.

¹⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32011R0931&qid=1722845876642>

¹⁹ <https://likumi.lv/ta/id/238306-noteikumi-par-materialiem-un-izstradajumiem-kas-paredzeti-saskarei-ar-partiku>