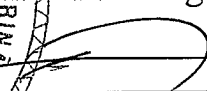




SASKAŅOTS
AR Zemkopības ministrijas
Pārtikas un veterinārā dienesta ģenerāldirektors


Māris Balodis
2010. gada 13 jūlijā

APSTIPRINĀTS
Latvijas Tirgotāju asociācijas prezidents


Henriks Danusēvičs
2010. gada 8. jūlijā

LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS NEFASĒTAS PĀRTIKAS (ĒDIENU) TIRDZNIECĪBAI

LATVIJAS TIRGOTĀJU ASOCIĀCIJA
SADARBĪBĀ AR
PĀRTIKAS UN VETERINĀRO DIENESTU

Rīga, 2010

SATURS

1. IEVADS	3
2. MĒRĶIS UN UZDEVUMI.....	4
3. TERMINI UN DEFINĪCIJAS.....	4
4. PĀRTIKAS (ĒDIENU) TIRDZNIECĪBAS VIETAS IZVIETOŠANA UN IEKĀRTOŠANA.....	7
5. PĀRTIKAS (ĒDIENU) IZVIETOŠANA REALIZĀCIJAI.....	8
5.1. Ātrbojīgās pārtikas (ēdienu) izvietošana realizācijai.....	8
5.2. Pārtikas, kas nav ātrbojīga, izvietošana realizācijai.....	9
16. IZMANTOTĀ LITERATŪRA	9

1. IEVADS

Labas higiēnas prakses vadlīnijas nefasētas pārtikas (ēdienu) tirdzniecībai (turpmāk tekstā – higiēnas vadlīnijas) ir izstrādātas, pamatojoties uz Latvijas Republikas “Pārtikas aprites uzraudzības likuma” 7.panta 3.punktu, kur noteikts, ka – “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 (PVD)”. Higiēnas vadlīnijas ir izstrādājuši Latvijas Tirdzotāju asociācija (LTA), konsultējoties ar PVD Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļu.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ir izstrādātas, lai palīdzētu pārtikas uzņēmumu personālam izprast un izpildīt pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasības attiecībā uz nefasētas pārtikas (ēdienu) tirdzniecību. Izstrādātās vadlīnijas kalpo kā palīdzinstruments pārtikas uzņēmumu un valsts uzraudzības dienestu darbībā vienotai izpratnei prasībām iepriekš minēto produktu tirdzniecībai.

Pārtikas kvalitātes un nekaitīguma prasības nosaka vairāki Eiropas Savienības (ES) un Latvijas normatīvie akti, t.sk. ES **Regula 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu**. Dokumentā ir noteiktas vispārīgās pārtikas higiēnas prasības, t.sk.II pielikuma IX nodaļas 2. un 3. pantī nosaka, ka

... visi pārtikas produkti, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tos no piesārņojuma un 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 cilvēku uzturā.

Higiēnas prasības nepieļauj pārtikas kvalitātes pasliktināšanos un pārtikas piesārņojumu. Tomēr šajās higiēnas vadlīnijās nav sniegtas detalizētas prasības dažāda veida (pārstrādātu un neapstrādātu) pārtikas produktu realizācijai, t.i., ko drīkst realizēt nefasētu. Tādēļ pārtikas uzņēmumos ir jāizstrādā paškontroles sistēma, kas balstīta uz Labas higiēnas prakses vadlīnijām.

Vadlīnijās sniegto ieteikumu ieviešanas pakāpe dažādiem uzņēmumiem būs atšķirīga atkarībā no pastāvošā riska, piemēram, no uzņēmuma darbības regularitātes, darba dienas ilguma, realizējamās pārtikas, gatavoto un piedāvāto ēdienu sortimenta, daudzuma un veida, realizācijas veida, aprīkojuma.

Tomēr, neatkarīgi no uzņēmuma specifikas, tajā obligāti ir jāpilda visas likumdošanas aktos reglamentētās prasības, kas attiecas uz pārtikas higiēnas (vides, procesu, personāla, telpu un tml.) ievērošanu, konkrētiem tehnoloģiskiem procesiem, nepieciešamo temperatūras režīmu, īpaši aukstuma ķēdes nodrošināšanu visos pārtikas aprites posmos.

Vadlīnijas sniedz papildu rekomendācijas, kuru piemērošana un ieviešana uzņēmumā ļauj nodrošināt patērētājam piedāvātās pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu atbilstoši normatīvajos aktos noteiktajām prasībām. Tās ir brīvprātīgi akceptēts palīdzinstruments, lai īstenotu Labas higiēnas prakses ieteikumus un ieviestu uz HACCP (*Hazard Analyses and Critical Control Points* - Apdraudējumu analīze un kritiskie kontroles punkti) principiem balstītu paškontroles sistēmu. Higiēnas vadlīnijas savā darbā var izmantot mazumtirdzniecības uzņēmumu personāls un Pārtikas un veterinārā dienesta inspektori.

2. MĒRĶIS UN UZDEVUMI

Šo vadlīniju **mērķis** – veicināt higiēnas prasību izpratni un pārtikas kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanas pasākumu ieviešanu mazumtirdzniecības uzņēmumos nefasētas pārtikas (ēdienu) tirdzniecībā pircēju pašapkalpošanās vietās.

Labas higiēnas prakses vadlīniju uzdevumi:

1. noteikt vispārējos principus nefasētas pārtikas (ēdienu) kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanai tās realizācijas vietās;
2. nodrošināt kvalitātes un nekaitīguma prasībām atbilstošas nefasētās pārtikas (ēdienu) apriti mazumtirdzniecības uzņēmuma pircēju pašapkalpošanās vietās;
3. nodrošināt patērētāju tiesību aizsardzību, novēršot to maldināšanu, kā arī, pārtikas (ēdienu) viltošanas, kvalitātes pasliktināšanās un potenciālā piesārņojuma novēršanu vai samazināšanu līdz minimumam.

3. TERMINI UN DEFINĪCIJAS

Apdraudējums (piesārņojums) - ir bioloģisks, ķīmisks vai fizisks aģents pārtikā vai tāds pārtikas stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt vai izraisa negatīvu ietekmi uz cilvēka veselību, un/vai jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fizikāli piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas vai citos pārtikas aprites posmos un kuru klātbūtne pārtikā var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, padarīt pārtiku nederīgu cilvēka uzturam vai citādi izmainīt pārtikas kvalitāti vai sastāvu.

Apkope - tehniskās iekārtas, ierīces u. tml. apkalpošana, sagatavošana darbam un uzturēšana darba kārtībā.

Atkritumi - jebkurš produkts, iepakojums vai materiāls, kas ir lietošanai nederīgs un kas ir aizvācams no pārtikas telpām un/vai uzņēmuma.

Biocīdi - aktīvās vielas un preparāti, kas satur vienu vai vairākas aktīvās vielas, un lietotājam piegādātajā veidā paredzēti, lai iznīcinātu, padarītu nekaitīgu, kavētu iedarbību vai citādi kontrolējami ķīmiski vai bioloģiski iedarbotos uz jebkuru kaitīgu organismu, piemēram, rodenticīdi – iedarbībai uz grauzējiem, insekticīds – uz kukaiņiem, baktericīds – uz baktērijām, fungicīds – uz sēnītēm.

Derīga pārtika – pārtika (ēdieni), kuras mērķizmantošana cilvēka patēriņam ir pieļaujama, jo tā ir nekaitīga, nesatur piesārņojumu, svešas vielas un ir derīga uzturam.

Dezinfekcija - pasākumi, kas veicina mikroorganismu skaita samazināšanos apkārtējā vidē līdz tādām līmenim, kas nerada draudus pārtikas nekaitīgumam, izmantojot ķīmiskas vai fizikālas (karsts gaiss – karsēšana krāsnī vai cepeškrāsnī vai karsts ūdens, tvaiks) metodes.

Displeja vienība - pārtikas produktu realizācija (atklāta tipa vitrīnas - aukstumu un siltumu uzturošas, kastes, stendi, plaukti, „zviedru” tipa galdi u.c.) pircēju pašapkalpošanās vietās.

Higiēnas prasības - prasību kopums, kas raksturo visus apstākļus un pasākumus, kas nepieciešami, lai pārtikas aprites posmos tiktu nodrošināts pārtikas nekaitīgums, kas paredzēta cilvēku uzturā.

Izsekojamība – nodrošinājums visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku (ēdienu), produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai (ēdienam). Pārtikas uzņēmuma spēja caur identifikācijas pierakstiem izsekot pārtikas produktu (to komponentu un izejvielu) tapšanai visās stadijās, pārbaudēm un piegādei.

Iepakošana - viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā. "Iepakojums" ir ārējais trauks.

Iesaiņošana - pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu. "Iesaiņojums" ir ietinamais materiāls vai trauks.

Jēlprodukti - termiski neapstrādāti dzīvnieku izcelsmes produkti, piemēram, svaiga gaļa, subprodukti, zvejas produkti, t.sk. svaigas zivis u.c.

Kaitēkļi - insekti jeb kukaiņi un grauzēji, kas spējīgi tiešā vai netiešā veidā piesārņot pārtiku.

Kontroles pasākumi - darbības un pasākumi, kurus var izmantot apdraudējumu aizkavēšanai, novēršanai vai to ietekmes mazināšanai līdz pieļaujamam līmenim.

Korektīvā darbība - jebkura darbība, ko veic pēc tam, kad KKP monitoringa rezultāti norāda uz kontroles trūkumu.

Kritiskā robeža - kritērijs, kas nodala pieļaujamo un nepieļaujamo līmeni, kā arī iepriekš noteikts lielums kontroles pasākumam, kam jānodrošina potenciālā riska faktora novēršana, samazināšana vai iznīcināšana KKP.

Kritiskais kontroles punkts (KKP) - vieta vai posms tehnoloģiskajā procesā vai pārtikas aprītē, kur iespējama un nepieciešama kontrole, lai novērstu, likvidētu vai samazinātu līdz pieļaujamam līmenim pārtikas apdraudējumu.

Kontroles punkts (KP) - vieta vai posms tehnoloģiskā procesā, kur var rasties apdraudējums pārtikai.

Lietošanai cilvēka uzturā gatava pārtika ((turpmāk tekstā – lietošanai gatava pārtika (ēdieni)) - pārtika, ko ražotājs ir paredzējis tiešam patēriņam pārtikā un ko nav nepieciešams termiski apstrādāt vai kā citādi apstrādāt, lai likvidētu vai līdz pieņemamam līmenim samazinātu nevēlamo mikroorganismu saturu.

Mazumtirdzniecība - manipulācijas ar pārtiku un/vai tās apstrāde, tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, t.sk. izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

Mikroorganismi - baktērijas, vīrusi, raugi, pelējuma sēnes, aļģes, parazītiskie viensūņņi, mikroskopiskie parazītiskie helminti, to metabolīti un toksīni.

Neapstrādāta pārtika - pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, t.sk. produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, atkauloti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, sasaldēti vai atlaidināti.

Nekaitīga pārtika (ēdieni) - pārtikas produkti vai gatavi ēdieni, kas normālos vai paredzamos lietošanas apstākļos nenodara kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai un/vai videi.

Nefasēta pārtika (ēdieni) – pārtikas produkti vai gatavi ēdieni, kas tiek piedāvāti patērētājiem mazumtirdzniecības uzņēmumu pircēju pašapkalpošanas vietās.

Organoleptiskā pārbaude - pārtikas novērtēšana, izmantojot cilvēka maņu orgānus (redzi, ožu, garšas sajūtu, tausti).

Pārtika - jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēku uzturam vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā. Pie pārtikas pieder dzērieni, košļājamās gumijas un jebkura viela, t.sk. ūdens, kas apzināti pievienota pārtikai tās ražošanas, sagatavošanas vai apstrādes laikā.

Pārtikas aprīte - 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).

Pārtikas derīgums – pārtikas (ēdienu) lietošanas termiņš, kura laika posmā pārtika (ēdieni) ir derīga izmantošanai cilvēka uzturā, saskaņā ar tās paredzamo lietojumu. Derīgumu termiņu nosaka pārtikas ražotājs.

Pārtikas higiēna - pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā paredzēto lietošanu.

Pārtikas izraisītās slimības - slimības, kas var rasties, patērējot piesārņotu pārtiku.

Persona, kas strādā ar pārtiku - persona, kas strādā ar iepakotu vai neiekotu pārtiku, pie iekārtām, aprīkojuma vai citām ar pārtiku saskares virsmām un ir atbildīga par higiēnas prasību ievērošanu.

Potenciāli bīstama, augsta riska vai ātrbojīga pārtika – pārtika (ēdieni), kurā ir iespējama ātra patogēno mikroorganismu augšana vai to toksīnu veidošanās.

Risks - ir apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību, tā varbūtība un minētās ietekmes nopietnība. Vai negatīva ietekme uz veselību, ko izraisa apdraudējuma klātbūtne pārtikā, tās iespējamība jeb varbūtība un seku smagums.

Šķerspiesārņošana - pārtikas piesārņošana vai šādu iespēju pastāvēšana, ko izraisa saskare ar potenciāli bīstamu pārtiku (piemēram, jēlas gaļas sula, kondensāts, aerosols u.c.), vai saskare ar piesārņotām virsmām, t.sk. personāla rokām.

Tīrīšana - netīrumu, pārtikas atlieku, tauku un citu nevēlamu vielu aizvākšana no pārtikas uzņēmuma darba virsmām un virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

4. PĀRTIKAS (ĒDIENU) TIRDZNICĪBAS VIETAS IZVIETOŠANA UN IEKĀRTOŠANA

Vispārējie nosacījumi

4.1. Nefasētas pārtikas (ēdienu) tirdzniecības zonu nedrīkst ierīkot tirdzniecības uzņēmuma ieejas/izejas tiešajā tuvumā, kā arī blakus nefasētu augļu un dārzeņu tirdzniecības vietai. Ieteicamais minimālais attālums no iespējamiem piesārņojuma avotiem ir netuvāk par 2 metriem.

4.2. Nefasētu pārtiku (ēdienus) izvieto augstumā no grīdas ne zemāk kā 0,5 m un pārtikas produktu izvietošanas dziļumam jābūt tādā, lai produkts stendā no pircēju puses būtu viegli sasniedzams un paņemams, izmantojot aprīkojumu (piemēram: standziņas, lāpstiņas). Uzņēmuma personāls uzrauga standus, izvietojot produktus tajos pēc iespējas tuvāk pircēju pusei.

4.3. Nefasēto produktu (ēdienu) pircēju pašapkalpošanās tirdzniecības vietā ir jāizvieto labi redzamā vietā paziņojums (teksta paraugs): „*Lūdzam izmantot paredzēto aprīkojumu un iepakojamo materiālu, kā arī ievērot higiēnas prasības*”.

4.4. Paziņojuma teksta burtu lielumam jābūt ne mazākam kā 50. izmēra Times New Roman vai citā skaidri salasāmā rakstā.

4.5. Pārtikas (ēdienu) realizācijai izmanto dažāda veida displeja vienības (t.sk. aukstumu un siltumu uzturošās vitrīnas, kastes, galdus, standus, plauktus u.c.) atkarībā no pārtikas un tās pasniegšanas veida.

4.6. Pārtiku (ēdienu) ir jāaizsargā no visiem potenciālajiem piesārņojuma avotiem, t.sk., lai produktu ārējais iepakojums nesaskartos ar atvērtu iepakojumu, kurā atrodas vaļēja pārtika, kas radītu piesārņojuma risku.

4.7. Tirdzniecības vietu nodrošina ar vienreizējās lietošanas iepakojamo materiālu (maisīni, kastītes u.c.) un fasēšanai nepieciešamo inventāru (lāpstiņas, standziņas, kausiņi, karotes u.c.) pietiekošā daudzumā, atbilstošā kārtībā (nebojāti, tīri) un atbilstoši produktu veidam.

4.8. Fasēšanas inventāru un iepakojamo materiālu uzglabā higiēniski, aizsargājot no piesārņojuma un, ja nepieciešams, papildina to krājumus. Fasēšanas inventārs, „sīkais” tirdzniecības aprīkojums (paplātes, grozi, tvertnes) un produktu displeja vienības regulāri mazgā un, ja nepieciešams, dezinficē saskaņā ar uzņēmuma paškontrolē apstiprināto biežumu.

4.9. Katrai pārtikas (ēdienu) novietošanas vietas veidam izstrādā tīrīšanas kārtību, kur detalizēti apraksta iekārtas, inventāra apstrādes kārtību (mazgāšana, dezinfekcija), kā arī norādot tīrīšanas (apstrādes) biežumu. Tajā ietver arī instrukciju pareizu tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu pielietošanu un atbildīgās personas amatu.

4.10. Pašapkalpošanās displeja vienības izvieto uzņēmumā tā, lai tuvāko nodaļu personāls var vizuāli pārredzēt šo vietu. Displeja vienības pircēju pašapkalpošanās vietās ierīko telpās, kur to atļauj tirdzniecības platība, tādā veidā, kas veicina ērtu pircēju un personāla piekļuvi, kā arī lai netraucētu citiem pircējiem. Pārtikas (ēdienu) displeja vienības izvieto tā, lai varētu viegli veikt uzkopšanu un periodiski papildināt realizējamo produktu sortimentu.

4.11. Nefasēto produktu tirdzniecības vietā nodrošina regulāru uzraudzību (veikala personāla klātbūtne un/vai, ja iespējams, videonovērošana). Uzņēmuma personāls periodiski veic produktu (ēdienu) vizuālu uzraudzību, un ja nepieciešams, novērtē tos organoleptiski, pieņem lēmumu par tās turpmāko realizāciju.

4.12. Personālam jāvalkā aizsargājošs apģērbs un, ja nepieciešams, jālieto cimdi. Stingri jāievēro ķīmisko (mazgāšanas un dezinfekcijas) līdzekļu lietošanas instrukcijas. Iekārtu, telpu un darbarīku tīrīšanas laikā jāveic atbilstoši piesardzības pasākumi, lai nepieļautu pārtikas piesārņošanu no ķīmiskajiem līdzekļiem. Ķīmiskos šķīdumus jāglabā atbilstoši marķētos slēgtos nepārtikas konteineros. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem jāatbilst paredzētajam (noteiktajam) mērķim un jāatbilst šiem līdzekļiem atbilstošās likumdošanas prasībām.

4.13. Katru dienu veic vizuālu trauku un tirdzniecības vietas tīrības kontroli. Nepieciešamības gadījumā veic trauku un inventāra nomaiņu.

5. PĀRTIKAS (ĒDIENU) IZVIETOŠANA REALIZĀCIJAI

Vispārējie nosacījumi

Tirdzniecības vietās nodrošina normatīvajos aktos noteikto informāciju patērētājiem par produktu (ēdienu) un nodrošina pārtikas izsekojamību.

5.1. Ātrbojīgās pārtikas (ēdienu) izvietošana realizācijai

5.1.1. Tā ir pārtika (ēdieni), kas sastāv daļēji vai pilnībā no piena, piena produktiem, olām, gaļas, mājputnu gaļas, zivīm, zvejas produktiem vai no jebkura cita produkta, kas var veicināt patogēno mikroorganismu vairošanos vai izraisīt pārtikas izraisītās slimības.

5.1.2. Visus ātrbojīgos pārtikas produktus realizācijas vietā ir jāuztur temperatūrā **no +2°C līdz +6°C** vai zemāk, ja tos noteicis ražotājs, un karstos ēdienus **augstāk par +60°C**. Tas nozīmē, ka šāda pārtika (ēdieni) ir jātur karsta atbilstošā siltumu uzturošā displeja vienībā vai atdzesēta attiecīgā aukstumu uzturošā displeja vienībā.

5.1.3. Ja izmanto displeja vienības, kas nevar nodrošināt atbilstošu temperatūru karstajiem vai atdzesētajiem ēdieniem, tad produktu (ēdienu) uzglabāšanas laiks neatbilstošā temperatūrā **nedrīkst pārsniegt divas stundu**. Konkrētus uzglabāšanas laikus un temperatūras režīmus atsevišķiem produktiem nosaka pārtikas uzņēmuma paškontroles dokumentācijā un nodrošina atbildīgā personāla rūpīgu instruēšanu.

5.1.4. Uzņēmuma personālam jāpārliecinās par to, ka pārtikas displeja vienības darbojas atbilstošā temperatūrā. Regulāri (vismaz reizi dienā) izvēles kārtībā veic temperatūras mērījumus vienībās. Temperatūras mērījumu rezultātus reģistrē arī tad, ja tie ir veikti atkārtoti, lai pārliecinātos par to, ka displeja iekārtas nodrošina atbilstošu temperatūru.

5.1.5. Ja, veicot mērījumus, temperatūras svārstības pārsniedz ieteicamo diapazonu (kritiskās robežas), tad uzņēmuma personāls nodrošina korektīvās darbības (t.sk. pārtiku (ēdienu) pārvieto citās iekārtās un, ja nepieciešams, organizē displeja iekārtu remontu). Paškontroles sistēmā nosaka turpmāko rīcību ar pārtiku, kas nav uzglabāta atbilstošā temperatūrā un laikā.

5.1.6. Ja mazumtirdzniecības uzņēmumā pārtika (ēdieni) tiek piedāvāta vaļēja kā „zvedru galds” - (Smorgasbord) vai bufetes tipa veidā, tad pircēju pašapkalpošanas vietās jānodrošina aizsargus (aizsegus – „sneeze guard”) pret iespējamo piesārņojumu no pircējiem. Visas pašapkalpošanās tirdzniecības vietas nodrošina ar pietiekamu skaitu un atbilstošu veidu knaiablēm, karotēm un kausiņiem.

5.1.7. Lai saglabātu pārtiku (ēdienu) drošu un nekaitīgu, izmanto sekojošas metodes:

- pārtiku sagatavo nelielos daudzumos, novieto realizācijai, ievērojot atbilstošus uzglabāšanas apstākļus un ražotāja noteiktos produktu (ēdienu) derīguma termiņus;
- nesajauc kopā dažādā laikā izgatavoto pārtiku;
- gadījumos, ja tiek lietotas displeja vienības, kas nevar nodrošināt atbilstošu temperatūras režīmu pārtikas (ēdienu) uzglabāšanas laikā, tad šo pārtiku (ēdienu) novieto un realizē tādā veidā, kas izslēdz tās kvalitātes pasliktināšanos. Ja nepieciešams, nodrošina pārtikas (ēdienu) papildināšanu no tuvākām aukstuma vai siltumu uzturošām iekārtām;
- atdzesētu un karstu pārtiku (ēdienu) novieto atsevišķi, tā lai neveicinātu straujas temperatūras svārstības tajā;
- uz karstās pārtikas (ēdienu) iesaiņojuma norāda laiku, kad tā tika novietota displeja vienībā vai arī norāda laiku līdz kuram pārtika tajā realizējama. Abos gadījumos uzņēmumā ir jānodrošina karstās pārtikas derīguma termiņa izsekojamība.

5.1.8. Veic efektīvus pasākumus, lai novērstu sagatavotas (termiski apstrādātas) un iepriekš sagatavotas (termiski apstrādātas) pārtikas piesārņošanu, tai nonākot tiešā vai netiešā kontaktā ar izejmateriāliem, kas atrodas kādā agrākā procesa stadijā. Termiski neapstrādātai pārtikai ir jāatrodas nošķirti no termiski apstrādātas pārtikas.

5.2. Pārtikas, kas nav ātrbojīga, izvietošana un realizācija

5.2.1. Tā ir pārtika (apstrādāta un neapstrādāta):

- kas neprasa papildus apstrādi pirms lietošanas uzturā (maize, cepumi, smalkmaizītes bez termiski apstrādāta pildījuma (krēma), pīrādziņi, sausiņi, rieksti, kaltēti augļi, dārzeņi, ogas u.c.) un tai nav nepieciešami speciāli temperatūras nosacījumi;
- pārtika, kurai ir nepieciešama papildus apstrāde pirms lietošanas uzturā (putraimi, makaroni, arī augļi un dārzeņi, sasaldēta pārtika u.c.).

5.2.2. Pamatprasības pārtikas, kas nav ātrbojīga, izvietošanai un realizācijai ir izklāstītas šo vadlīniju 4.punktā.

5.2.3. Sasaldēta pārtika ir jāuzglabā temperatūrā mīnus 18⁰C. Nepieciešams regulāri uzraudzīt tās uzglabāšanas temperatūru. Tirdzniecības vietā jānodrošina higiēniskus apstākļus šo produktu izvietošanai un pietiekamu skaitu atbilstoša veida inventāru ērtai produkta paņemšanai (knaibles, karotes, kausiņi u.c.), kā arī nepieciešamo vienreizējas lietošanas iepakojamo materiālu (maisīņi, kastītes u.c.).

6. IZMANTOTĀ LITERATŪRA

1. Atdzesētu, rūpnieciski ražotu gatavo produktu labas higiēnas prakses vadlīnijas <http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062>
2. Cross-contamination. http://www.co.st-louis.mo.us/doh/FoodCenter/cross_contam_factsheet.html
3. Dārzeņu produkcijas primārās ražošanas un pirmapstrādes labas higiēnas prakses vadlīnijas <http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062>
4. Guidance for Retailers on Handling and Storage of Shell Eggs in Retail Premises. http://www.fsai.ie/publications/posters/egg_poster.pdf
5. Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas konditorejas un kulinārijas ražošanas uzņēmumiem. <http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062>
6. Managing food safety: A guide to the principles of HACCP for operators of food establishments at the retail level. HACCP and the retail food industry. <http://www.pgmm.org/>
7. Metodiski norādījumi pēc HACCP principiem izveidoto procedūru īstenošanai un HACCP principu īstenošanas atvieglošanai noteiktos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumos. http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_lv.pdf
8. National Standards Authority of Ireland (NSAI), 2001. HACCP Foreword. www.mwhb.ie/haccp
9. Safer food better business for retailers <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/sfbbbrpack.pdf>
10. Terminology explained. HACCP. A food safety management system. Food Safety. <http://www.fsai.ie>
11. The European Food Information Council, 2005. Safe food handling <http://www.eufic.org/page/en/food-safety-quality/safe-food-handling/>
12. ANZFA. *Guidelines for the microbiological examination of ready-to-eat foods* [tiešsaite]. Australia New Zealand Food Authority (ANZFA). December 2001, p.6. [skatīts 2010.g. janv.]. Pieejams: http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Guidelines%20for%20Micro%20exam.pdf
13. Bolton D.J, Maunsell B. (2004) *Guidelines for Food Safety Control in European Restaurants*. [tiešsaite]. The Food Safety Department, Teagasc – The National Food Centre, Ireland. 27p. [skatīts 2010.g. janv.]
Pieejams: <http://www.uma.pt/jcmarques/docs/haccp/EUGuidefoodsafety.pdf>
14. CAC. *Working principles for risk analysis for food safety for application by governments. CAC/GL 62-2007*, [tiešsaite]. Italy, Rome : Codex Alimentarius Commission (CAC), 4p. [[skatīts 2010.g. janv.]]Pieejams: http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=10751
15. CAC. *Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. CAC/RCP 39-1993*, [tiešsaite]. Italy, Rome : Codex Alimentarius Commission (CAC), 18p. [skatīts 2009.g. okt.]. Pieejams: http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=25
16. CAC. *Recommended International code of practice. General principles of food hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003¹*, [tiešsaite]. Italy, Rome : Codex Alimentarius Commission (CAC), 31p. [skatīts 2010.g. janv.]
Pieejams: http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=23
17. CIEH. *HACCP in Practice. Safety, efficiency, economy*. (2000) United Kingdom, London. Chartered Institute of Environmental Health (CIEH). Chadwick House group Ltd, 64 p.
18. CFA. *Microbiological testing & interpretation guidance* [tiešsaite]. Chilled Food Association of UK (CFA). 11December, 2006, 26 p. [skatīts 2010.g. janv.]
Pieejams: <http://www.chilledfood.org/OneStopCMS/Core/CrawlerResourceServer.aspx?resource=E3AE464C-4DCE-4864-9A2F-0460D3A9BCAE&mode=link&guid=6b8f8dc61baa4c16bb9e523d687064cc>
19. CFSAN. *Foodborne Pathogenic Microorganisms & Natural Toxins*. (2000) Handbook. USA, Washington, DC : Food and Drug Administration (FDA), The centre for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN). State Training Branch, 163 p.
20. HPA. *Guidelines for accessing the microbiological safety of ready-to-eat foods (draft guidelines: consultations from 01/012/08/ to 20/02/09)*, [tiešsaite] Health Protection Agency of UK (HPA). 2008. nov., 42.p. [skatīts 2010.g. janv.]

Pieejams: http://www.hpa.org.uk/web/HPAwebFile/HPAweb_C/1227851396420

21. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.178/2002 (2002.g.28.janv.), ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprītes tiesību aktu principus un prasības, izveidot Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu [tiešsaiste]. *Oficiālais Vēstnesis* L 31, 2002.g., 1.febr., 1.-24.lpp. [skatīts 2010.g. janv.] Pieejams:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:15:06:32002R0178:LV:PDF>

22. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.852/2004 (2004. g. 29. apr.) par pārtikas produktu higiēnu [tiešsaiste]. *Oficiālais Vēstnesis* L 139, 2004.g., 30.apr., 1-54 lpp. [skatīts 2010.g. janv.] Pieejams:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:13:34:32004R0852:LV:PDF>

23. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004 (2004. g. 29. apr.), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku [tiešsaiste]. *Oficiālais Vēstnesis* L 139, 2004.g., 30.apr., 1.-55.lpp. [skatīts 2010.g. janv.]. Pieejams:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:LV:PDF>

24. Eiropas Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju tiesību aizsardzības ģenerāldirektorāta 2005.g. 21.decembra metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr.852/2004 noteikumus par pārtikas higiēnu [tiešsaiste]. 1.-17.lpp., [skatīts 2009.g. okt.]. Pieejams:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004-new_en.pdf

25. Eiropas Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju tiesību aizsardzības ģenerāldirektorāta 2005. g. 21. decembra metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus noteikumus Regulā (EK) 853/2004 par dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnu [tiešsaiste]. 1.-22.lpp., [skatīts 2009.g. okt.]. Pieejams:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004-new_en.pdf

26. Eiropas Komisijas Veselības aizsardzības un patērētāju tiesību aizsardzības ģenerāldirektorāta dokumenta projekta galīgā versija (SANCO/1955/2005 Rev.3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)), C2005. Metodiski norādījumi pēc HACCP principiem izveidoto procedūru īstenošanai un HACCP principu īstenošanas atvieglošanai noteiktos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmumos [tiešsaiste]. 1.-25.lpp., [skatīts 2009.g. okt.]. Pieejams:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_lv.pdf

27. Eiropas Komisijas Regula (EK) Nr.2073/2005, par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem. *Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis*, L 338, 2005.g., 22.dec., 1.-26.lpp.

28. EU-RAIN. *Validation and verification of HACCP* (1999) International Life Sciences Institute (ILSI). ILSI Europe Report series. November, 20 p.

29. FAO/WHO. *Exposure assessment of microbiological hazards in food. Guidelines.*(2008) Microbiological Risk Assessment Series No.7, Italy, Rome: FAO/ WHO, 93 p.

30. FAO/WHO. *Food safety risk analysis: A guide for national food safety authorities.* (2006) FAO Food and nutrition paper, No.87. Italy, Rome: Joint FAO/WHO publications, 105 p.

31. FAO/WHO. *Report of a Joint FAO/WHO Consultation on the Role of Government Agencies in Assessing HACCP.* Guidance on Regulatory Assessment of HACCP [tiešsaiste] Geneva, 2-3 June, 1998; 35.p. [skatīts 30.01.2010.].

Pieejams: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/haccp98.pdf

32. FAO/WHO. *Hazard characterization for pathogens in food and water : guidelines.*(2003) Microbial Risk Assessment Series No 3, Italy, Rome: FAO/ WHO, 76 p.

33. FAO/WHO. *Viruses in food scientific advice to support risk amnagement activities.*(2008) Microbiological Risk Assessment Series No.13, Italy, Rome: FAO, WHO, 79 p.

34. FSAI. *Guidelines for the interpretation of results of microbiological analysis of some ready-to-eat foods sampled at point of sale* (2001) Ireland, Dublin. Food Safety Authority of Ireland (FSAI). [ISBN 0-9539183-5-1], 12 p.

35. FSANZ. *Guidelines for determining the microbiological quality of food.* (2008) [tiešsaiste] Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). January 2008, 3p. [skatīts 2010.g. janv.]. Pieejams: <http://symbioalliance.com.au/files/guidelines-for-determining-the-microbiological-quality-of-food.pdf>

36. ICMSF. *A simplified guide to understanding and using food safety objectives and performance objectives* (2006) International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). 47 p.
37. *Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem* (2006) Zemkopības ministrija [tiešsaiste] [skatīts 2010.g. janv.]. Pieejams: http://www.zm.gov.lv/doc_upl/vadlinijas2.pdf
38. *Scientific criteria to ensure safe food* (2003) The National Academies Press (NAS). USA. The National Academies Press, Washington, DC, 402 p.
39. *Food safety management. Incorporating Hazard analysis and critical control point (HACCP) I.S.343:2000*. National Authority of Standards of Ireland (NSAI). Irish Standard. 20 p.
40. Pārtikas aprites uzraudzības likums [tiešsaiste] : [skatīts 2010.g. janv.]. Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=47184>
41. *Pārtikas drošības pārvaldības sistēmas*. Prasības jebkurai pārtikas aprites ķēdes organizācijai; LVS EN ISO 22000: 2006; Food Safety management Systems. Requirements for any organisation in the food chain (ISO 22000:2005). 2006.g. 14. febr., 62 lpp. (Latvijas standarts).

Vadlīniju izstrādes darba grupa:

Agnese Blumfelde – SIA „Skai Baltija” pārtikas tehnoloģe
Dace Grava – SIA „Maxima Latvija” procesu un kvalitātes vadības departamenta direktore
Arta Skrebinska – SIA „RIMI Latvia” kvalitātes sistēmu vadītāja
Anna Soldāne - SIA „Maxima Latvija” procesu vadības konsultante
Indra Šveisberga – SIA „Elvi” kvalitātes vadītāja

Komentārus, jautājumus un priekšlikumus sūtīt LTA, koordinātes skatīt www.lta.lv.