



Pārtikas un veterinārais dienests

Prasības

augu izcelsmes produktu ražošanai mājas apstākļos

Inese Levane

Augu izcelsmes produktu, dzērienu un bioloģiskās
lauksaimniecības uzraudzības daļas

vecākā eksperte

Tel.67027484

03.12.2010.



Eiropas Savienības normatīvie akti

- **EK Regula Nr. 178/2002** (28.01.2002) ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu”.
- **EK Regula Nr.852/2004** (29.04.2004) par pārtikas higiēnu
- **Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.1333/2008** (16.12.2008) par pārtikas piedevām.
- **Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.1332/2008** (16.12.2008) par pārtikas fermentiem.
- **EK Regula Nr.1924/2006** (20.12.2006) par uzturvērtības un veselīguma norādēm uz pārtikas produktiem.
- **EK Regula Nr.1935/2004** (27.10.2004) par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/590/EK un 89/109/EEK atcelšanu.

Latvijas Republikas normatīvie akti

Pārtikas aprites uzraudzības likums (19.02.1998)

Ministru kabineta noteikumi

- **Nr.235** (23.02.1999) „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība.”
- **Nr.964** (23.11.2004) „Pārtikas preču marķēšanas noteikumi.”
- **Nr.409** (14.06.2005) „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības.”
- **Nr.146** (16.02.2010) „Obligātās nekaitīguma prasības pārtikas piedevām un pārtikas produktiem, kuros izmantotas pārtikas piedevas”.
- **Nr.637** (01.08.2006) „Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.”
- **Nr.128** (18.03.2003) „Obligātās nekaitīguma un marķējuma prasības augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem.”
- **Nr.378** (08.07.2003) „Kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības augļu džemam, želejai, marmelādei un saldinātam kastaņu biezenim.”
- **Nr.499** (01.06.2010) „Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārajai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājam nelielā apjomā.”
- **Nr.440** (12.05.2010.) “Noteikumi par tirdzniecības organizēšanas kārtību ar pašvaldību saskaņojamos tirdzniecības veidos”.

Piesārņojuma normas noteiktas:

- EP un EK **Regula Nr.396/2005** (23.02.2005.) ar ko paredz maksimāli pieļaujamus pesticīdu atlieku līmeņus augu un dzīvnieku izcelsmes pārtikā un barībā un ar ko groza Padomes Direktīvu 91/414/EEK
- EK **Regula Nr.149/2008** (29.01.2008.) ar ko groza EP un EK Regulu Nr.396/2005, izstrādājot II, III un IV pielikumu, kuros noteikti maksimāli pieļaujamie pesticīdu atlieku līmeņi produktiem, uz ko attiecas minētās regulas I pielikums.
- EK **Regula Nr.1881/2006** (19.12.2006.) ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos.
- EK **Regula (EK) Nr.2073/2005** (15.11.2005.) „Par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem”

Labas higiēnas prakses vadlīnijas

- „Labas higiēnas prakses vadlīnijām pārtikas ražošanai **mājas apstākļos.**”
- „Dārzeņu produkcijas **primārās ražošanas** un pirmapstrādes labas higiēnas prakses vadlīnijas”.
- „Labas higiēnas prakses vadlīnijas **kaltētu garšaugu, tējas un ārstniecības augu** pirmapstrādei, pārstrādei un realizācijai bioloģiskajā lauksaimniecībā.”
- „Labas higiēnas prakses vadlīnijas **augļu un ogu pārstrādei** un raudzētu alkoholisko dzērienu ražošanai no pašražotās augļu – ogu produkcijas”.

Vadlīnijas var atrast Zemkopības ministrijas mājas lapā www.zm.gov.lv sadaļā „Pārtika”.

Augu izcelsmes produktu **primārā ražošana/audzēšana**

Augu valsts produktu, tādu kā graudi, augļi, dārzeņi un garšaugi ražošana **vai audzēšana**, kā arī minēto produktu pārvadāšana, glabāšana un apstrāde (ja produkts būtiski nemainās) saimniecībā un tālāku nogādāšanu uzņēmumā.

Nelielā daudzumā

Nav jāreģistrējas PVD!!!

Higiēnas prasības un nelielo piegādes apjomu nosaka:

MK noteikumi (01.06.2010) **Nr.499**
“Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājam nelielā apjomā”

Nevar izplatīt pārstrādes un vairumtirdzniecības uzņēmumiem (tad jāreģistrējas PVD)

Jebkurā daudzumā

Jāreģistrējas PVD

Higiēnas prasības nosaka:

EP Regula (EK) **Nr.852/2004**
(29.04.2004.) par pārtikas produktu higiēnu

1.Pielikums

Var izplatīt bez ierobežojumiem

Reģistrācijas kārtība PVD

Informācija atrodama PVD interneta mājas lapā www.gov.lv- meklējot, “Iedzīvotājiem un uzņēmējiem”- “Informācija uzņēmējiem”- “uzņēmuma reģistrācija PVD”

- Jāsagatavo pieteikums. Pieteikuma veidlapa pieejama sadaļā [Veidlapas](#).
- Pieteikumu vai iesniegumu iesniedz PVD vienā no zemāk norādītajiem veidiem:
 - Elektroniski parakstīts pieteikums nosūtāms pa e-pastu uz pvd@pvd.gov.lv vai uad@pvd.gov.lv.
 - Personīgi parakstīts un apzīmogots pieteikums iesniedzams klātienē PVD teritoriālajā struktūrvienībā, kuras pārraudzības teritorijā atrodas reģistrējamais uzņēmums
 - Vai arī jānosūta pa pastu atbilstošajai PVD teritoriālajai struktūrvienībai (kontakta informācija atrodama
- Par reģistrāciju PVD nav jāmaksā.


MK Nr.499/2010 “Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārajai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājam nelielā apjomā.”

Noteikumi nosaka higiēnas prasības un piegādes apjomus kalendārajā gadā:

- kultivēto augu izcelsmes produktu ražotājam;
- savvaļas ogu, augļu, riekstu, sēņu un augu vācējam
- Bērzu un kļavu sulu ieguvējam

Vispārīgie nosacījumi:

- Izplatīšana- **tieša piegāde** galapatērētājam, t.sk. mazumtirdzniecības uzņēmumam (veikals, sabiedriskā ēdināšana).
- Piegādātā produkta daudzuma **uzskaite sezonā** (lai nepārsniedz noteikumu pielikumā norādītos produktu daudzumus)
- Informācijas sniegšana par **sevi, produkta ieguves vietu, laiku un daudzumu** produkta saņēmējam vai PVD pēc pieprasījuma;



Nosacījumi kultivēto augu izcelsmes produktu ražotājam:

Higiēnas prasības:

- tīrība – produkti, iekārtas, tara-novākšanas, uzglabāšanas un transportēšanas laikā;
- nepieļauj kaitēkļu, dzīvnieku piesārņojumu
- bīstamo vielu un atkritumu uzglabāšana, lai nepiesārņotu produktu;
- pareiza AAL lietošana

Piegādes apjoms kultivētajiem augiem:

- Kartupeļi, galviņkāposti-5000 kg
- Augļi, sakņu dārzeņi -3000 kg
- Cukurkukurūza, ogas-2000 kg
- Dārzeņi (sakņu)-3000 kg
- Ķirbji, pākšaugi, garšaugi-1000 kg
- Ziedkāposti-800 kg
- Lapu dārzeņi-500 kg
- Sīpoli-500 kg
- Pākšaugi-1000 kg
- Kultivētās sēnes-300 kg
- Kabači, gurķi-300 kg
- Tomāti- 300 kg
- Ķiploki- 100 kg
- Brokoļi - 200 kg



Nosacījumi savvaļas ogu, sēņu un augu vācējam:

- izmanto tīru iepakojumu, taru
- aizliegts vākt teritorijās, kas atrodas tiešā piesārņojuma avotu tuvumā (ceļmalās, mežos pilsētu administratīvajā teritorijā u.c.)
- pasargā no piesārņojuma

Piegādes apjoms savvaļas augiem:

- Ogas-600 kg
- Rieksti un augļi-600 kg
- Augi- 300 kg
- Sēnes- 600 kg

Nosacījumi bērzu un kļavu sulu ieguvējam

Bērzu un kļavu sula šo noteikumu izpratnē ir **svaiga, nepasterizēta** sula, kurai var būt pievienotas rozīnes, augu daļas, dažādas garšvielas, cukurs un medus.

- Piegādes apjoms kalendārajā gadā- **300kg**
- Aizliegts iegūt teritorijās, kas atrodas tiešā piesārņojuma avotu tuvumā (ceļmalās, mežos pilsētu administratīvajā teritorijā u.c.)
- Realizācijas vietā ir šāda informācija:
 - norāde "Bērzu sula" vai "Kļavu sula";
 - derīguma termiņš ("Izlietot līdz");
 - produktu ražotāja nosaukums vai vārds, uzvārds un adrese.
- Fasē **vienreiz lietojamā** iepakojumā vai tīros stikla traukos.
- Fasētai sulai marķējumā uz etiķetes norāda nosaukumu "Bērzu sula" vai "Kļavu sula", pievienotās sastāvdaļas, tilpumu, derīguma termiņu ("Izlietot līdz"), uzglabāšanas apstākļus, ja tādi noteikti un produktu ražotāja nosaukumu vai vārdu, uzvārdu un adresi.

Augu izcelsmes produktu pārstrāde

“pārstrāde” ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu

Mājražotājs

Jāreģistrējas PVD!

Higiēnas prasības nosaka:
Eiropas Parlamenta un
Padomes Regula (EK)
Nr. 852/2004 (29.04.2004.)
par pārtikas produktu higiēnu

2. pielikums

III nodaļa un V-XII nodaļa

**Var izplatīt tikai tieši
galapatērētājam!**

Ražošanas uzņēmums

Jāreģistrējas PVD!

Higiēnas prasības nosaka:
Eiropas Parlamenta un
Padomes Regula (EK)
Nr. 852/2004 (29.04.2004.)
par pārtikas produktu higiēnu

2. pielikums

I, II nodaļas un V-XII nodaļa

**Izplatīšana bez
ierobežojumiem!**

Vispārīgās higiēnas prasības mājās ražotiem pārstrādātiem produktiem

Regula (EK) Nr. 852/2004 2.pielikums

➤ **III nodaļa- prasības telpām**, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas, bet kurās regulāri tiek gatavota pārtika tirdzniecībai

+ **kopējie nosacījumi, kas attiecas uz VISIEM uzņēmumiem**

- V nodaļa – aprīkojums
- VI nodaļa – atkritumi
- VII nodaļa – ūdensapgāde
- VIII nodaļa – personīgā higiēna
- IX nodaļa – produkti
- X nodaļa – iesaiņošana
- XI nodaļa – termiskā apstrāde
- XII nodaļa - apmācība

Atvieglojumi, salīdzinot ar rūpniecisko ražotāju

- **nav** specifiskas prasības telpām
- **nav** prasības ventilācijai
- **nav** prasības kanalizācijai
- **nav** prasības skalojamām tualetēm

Ierobežojumi

- **ierobežots tirgus** - PAUL 4.panta 6.daļa - “Pārtiku, kas ražota, pārstrādāta vai apstrādāta mājas apstākļos, drīkst izplatīt **vietējā tirgū tieši patērētājam** ievērojot higiēnas prasības pārtikas ražošanai, pārstrādei vai apstrādei”

Var sagādāt grūtības

- jāizstrādā sava dokumentēta paškontroles sistēma, balstoties uz HACCP principi
- ražošanai hermētiski slēgtos traukos jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem (nepieciešamas speciālas iekārtas ar spiediena un temperatūras kontroli)
- **HACCP apmācība** un higiēnas minimuma apmācība (MK Nr.409)
- **Jārada iespēja** PVD inspektoriem veikt pārbaudi produkta ražošanas laikā
- Alkohola aprites likums **neļauj ražot** alkoholiskos dzērienus mājas apstākļos – **PVD jāreģistrējas kā ražošanas uzņēmumam!!!**

Paškontrole:

Pārtikas uzņēmuma pienākums ir **veikt paškontroli**, novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošināt attiecīgās pārtikas aprites drošības procedūras vai kontroles pasākumus, to ieviešanu pārtikas saglabāšanā un pārbaudē

852/2004
5.pants 1.2.
II. piel., XII
nod.2

- atbildīgā persona **apmācīta** par paškontroli (HACCP)
- izvērtētas bīstamības un to novēršanas iespējas
- noteikti kritiskie punkti
- noteikti uzraudzības pasākumi
- noteiktas korektīvās darbības
- ir uzraudzības pieraksti.

Var izmantot piemērotākās nozaru vadlīnijas, kurās doti dokumentu un pierakstu piemēri, tad nav pašam jāveic bīstamību analīze!!!

Darbinieki:

Veseli – med.grāmatiņa,
apmācīti (higiēnas.min.)

MK Nr.494 +852/2004, 2.pielik.,
VIII nod.1.,2.

MK 409/2005

- **Obligātā medicīnas pārbaude 1 X gadā** (Sanitārā grāmatiņa)
- Personīgās higiēnas ievērošana (apģērbs, mati nosegti, nagi apgriezti, tīri, nelieto rotas, smaržas, ēšana, košļāšana, garšošana ar pirkstiem utt.)
- Veselības stāvoklis- slimojošie nedrīkst strādāt, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu.
- Aptieciņa– dezinfekcijas, pret apdeguma līdzeklis, necaurlaidīgs plāksteris (ne ādas un ne produkta krāsā)
- **Minimālās higiēnas apmācības** (reizi 2 gados 5 stundu apmērā)



Tehnoloģiskais process, izejvielas, izsekojamība:

Uzņēmuma (!!!) deklarētas prasības, **nosaka ražotājs!!!**

852/2004, 2.pielik., IX nod.3 PAUL 8(7)
Reg.178/2002, 18.pants

- Receptūra obligāti !!!
- Procesa apraksts vai shēma, var izmantot vadlīnijas.
- **Izejvielas (Kādas? No kurienes? Cik daudz?):**
 - uzglabāšana, temperatūras režīmu ievērošana
 - derīguma termiņš,
 - organoleptikas pārbaude.
 - nepieņem, ja ir zināms, ka tās ir vai varētu būt piesārņotas.
 - Ja produkts ir paša ražots, tad piegādātāju sarakstā ieraksta SEVI kā piegādātāju!
 - uzmanīgi ar jēlproduktiem (piem., olas)
 - svaigu gaļu un/vai zivis iepērk no atzītiem uzņēmumiem vai kautuvēm!!!

Nepieciešams **uzskaites žurnāls izejvielām un gatavajam produktam!!!**

Temperatūras režīmi:

jābūt pieejamām iekārtām un/vai aprīkojumam piemērotu pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai;

852/2004, 4.pants, 3.c, 2.pielik.IX nod.2.,5.

Ledusskapis - +6 °C, saldētava -18 °C, atkausēšana obligāta!!!

Jāievēro:

- uzglabāšanas apstākļi izejvielām;
- produktu apstrādes temperatūra un laiks;
- uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai;
- pārvadāšanas temperatūra, ja nepieciešama;

Produkta iekšējās temperatūras pārbaudei **neizmanto** dzīvsudraba termometrus!!! Termometrus regulāri, atkarībā no termometra tipa un nepieciešamās precizitātes, pārbauda!

Atļauti ierobežoti periodi ārpus temperatūras kontroles, ja tas nerada draudus produkta piesārņošanai.

Pārtikas piedevas:

Pamatojums, atļautās
piedevas, dozēšana

MK 146/2010

Regula (EK) Nr.1333/2008

- ja izmanto, tad jāsaprot kāpēc izmanto
- jālieto atļautajos daudzumos, kas atrodami MK 147/2010
- jānorāda receptūrā un marķējumā
- jāievēro piedevu derīguma termiņi
- uzmanīgi ar krāsvielām!!! (Norāde **“var nelabvēlīgi ietekmēt bērnu aktivitāti un uzmanību”**).

Telpas

Ciktāl praktiski iespējams, telpas jāveido un **jāuztur tīras un labā kārtībā** un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska, jo īpaši tā, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi.

852/2004,
2.pielik.,
III nod.1

- Pieļaujama mājas virtuve – bet vienlaicīgi nedrīkst gatavot maltīti, ēst, mazgāt veļu, uzkopt utt.
- Apdares materiāls- **izvēlās saimnieks**, lai var uzturēt tīrību.
- Ventilācija – dabīgā vai mākslīgā, tvaika novadīšanas iespējas.
- Tualete - pieļaujama sausā tualete ar obligātu iespēju mazgāt/dezinficēt rokas.
- Vismaz viena izlietne ar aukstā un karstā ūdens padevi. Jāievēro darbu secība, vienlaikus nemazgāt rokas, produktus un traukus!
- Ja izmanto malku- tā speciāli paredzētā vietā un ir izslēgta iespēja, ka gruži varētu piesārņot pārtiku.
- Atsevišķa telpa vai vieta tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu un tīrīšanas aprīkojuma uzglabāšanai.
- Atsevišķa telpa vai vieta, kur pārgērbties un/vai uzglabāt darba apģērbu, kad uz laiku pārtrauc darbības ar pārtiku.

Pārtikas ražošanas telpās nedrīkst atrasties mājdzīvnieki!

Iekārtas un aprīkojums:

Tīras, mazgājamas, dezinfekcija
pēc nepieciešamības

852/2004, 2.pielik.,
III nod.2.b.c.d, Vnod.1.d, 2

- Ledusskapis – pietiekami ietilpīgs
- Trauki – nelobās emalja, bez skabargām, rūsas.
- Vēlams nošķirt ģimenes vajadzībām domātos traukus.
- Skābus produktus nelikt alumīnija traukos!
- Trauki atļauti izmantot pārtikai!
- Koka inventārs – bez skabargām
- Īpaši uzraudzīt rotējošās iekārtas!

Ūdensapgāde:

852/2004, 2.pielik., VII nod.1.,3.

MK Nr.235, 4.pielikums

Dzeramais karsts un auksts ūdens.

Ūdens monitorings (laboratoriskās pārbaudes):

- **Kārtējais monitorings**
- **Auditmonitorings**

Atkarīgs no:

- ūdens izmantošanas ražošanas procesā;
- ūdens piegādes veida;
- no piegādātā ūdens daudzuma;

Neattiecas uz augu izcelsmes produktu primāro ražošanu, ja ūdeni **neizmanto** produktu apstrādē;

MK noteikumi Nr.235 (29.04.2003) Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība

1. Dzeramais ūdens, kas tiek piegādāts no **publiskām ūdens apgādes** sistēmām

	Ūdens izmantošanas veids produktā	Kārtējais monitorings	Audit-monitorings
1.	Izmanto par sastāvdaļu	Reizi 2 gados	neveic
2.	Neizmanto par sastāvdaļu	Reizi 2 gados	neveic

- Monitoringa programma nav jāaskaņo.
- Kārtējo monitoringu veic saskaņā ar noteikumu 2.pielikuma 1.punktu.
- Ja rezultāti atbilstoši - PVD un Veselības inspekcija nav jāinformē.

2. Dzeramā ūdens prasības ūdenim, kas tiek iegūts **no dziļurbuma, akas** u.c.

	Ūdens izmantošanas veids produktā	Kārtējais monitorings	Audit-monitorings
1.	Izmanto par sastāvdaļu Ja gada vidējais diennakts piegādātā/pildītā ūdens daudzums ir līdz 100m³	Reizi gadā	Reizi gadā, bet biežumu Veselības Inspekcija var samazināt, bet ne retāk kā līdz 1 paraugam 6 gadu laikposmā
2.	Neizmanto par sastāvdaļu	Reizi 2 gados	neveic
<p>➤ Programma ir jāaskaņo Veselības inspekcijā.</p> <p>➤ PVD un Veselības inspekcija ir jāinformē par rezultātiem, arī atbilstošu rezultātu gadījumā</p>			

Derīguma termiņš :

Derīguma termiņš

PAUL 7.,14.pants, MK Nr.964

- **Minimālais derīguma termiņš** ir datums, līdz kuram pārtikas prece saglabā savas specifiskās standartizētās īpašības, ja tiek ievērots uzglabāšanas režīms.
 - Minimālā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem:
 - "Ieteicams līdz ...", ja tiek norādīts datums, vai
 - "Ieteicams līdz ... beigām" citos gadījumos, norāda datumu vai atsauci uz marķējuma vietu, kur ir norādīts datums.
 - Ja nepieciešams, norāda, kāds pārtikas preces uzglabāšanas režīms jāievēro
- **Galīgais derīguma termiņš** ir datums, līdz kuram pārtikas precī **drīkst lietot**, ja tiek ievērots uzglabāšanas režīms.
 - Pārtikas precēm, kas **ātri bojājas** un tādēļ jau īsā laikposmā var radīt tūlītēju kaitējumu cilvēka veselībai,
 - galīgā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem "**Izlietot līdz ...**", kā arī norāda datumu vai atsauci uz vietu, kur datums ir norādīts.
 - Minētajā gadījumā marķējumā norāda, kāds pārtikas preces uzglabāšanas režīms jāievēro.

Gatavā produkta derīguma termiņa noteikšana :

Pārtikas tirgus dalībniekiem jāspēj ražot produktus, kuri ir **noteiktas kvalitātes un mikrobioloģiski droši**. Ir jābūt **pierādījumiem** tam, ka produkts saglabā kvalitāti un nekaitīgumu.

PAUL
7.,14.pants

- Ilgumu nosaka **pats ražotājs**, atkarībā no produktu veida (sastāvs, uzglabāšanas apstākļi, starptautiskā pieredze, pašu pieredze, u.c. dati).
- **Var nenorādīt:**
 - miltu un krēma konditorejas izstrādājumiem, kuru sastāvdaļas ātri bojājās un kurus parasti izlieto **24 stundu** laikā pēc izgatavošanas!!!
 - Konditorejas izstrādājumiem, kas sastāv galvenokārt no aromatizēta vai krāsota cukura (cukurgaiļi, uc.)
- Ja nepieciešams, to nosaka laboratoriski.
- Testēšanas rezultātus salīdzina ar paškontrolē noteiktajiem rādītājiem vai normatīvajiem aktos esošajām normām vai nozares vadlīnijās dotām normām.
- Var konsultēties nozares asociācijās

Iepakojums saskarei ar pārtiku:

Iepakojums tīrs, derīgs pārtikai, nedrīkst radīt piesārņojumu

852/2004, 2.pielik.,
Xnod.1.-4.

➤ **Atļauti saskarei ar pārtiku**

➤ Atbilstoša materiālu un izstrādājumu **marķējuma informācija:**

➤ uz **paša materiāla vai izstrādājuma** (simbolu vai teksta veidā) vai;

➤ uz **etiķetēm**, kas piestiprinātas materiāliem un izstrādājumiem vai

➤ uz **materiāla vai izstrādājuma** iepakojuma vai

➤ uz **paziņojuma**, kas atrodas materiālu un izstrādājumu tiešā tuvumā un ko patērētāji var skaidri saredzēt

➤ Ražotāja rakstveida **atbilstības deklarācija/sertifikāts**.

➤ Labāk vienreiz lietojami!

➤ Atkārtoti izmantojamie – viegli tīrāmi un, ja nepieciešams, dezinficējami!!!

➤ Jāuzglabā tā, lai tie netiktu piesārņoti.



PVD

PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

Atkritumi un transports:

Nepiesārņot
produktus

852/2004, 2.pielik., III.nod.2.f,
VInod.1.,3

Atkritumu konteineri

- slēgti, viegli tīrāmi, dezinficējami
- labāk polietilēna maisos, ko ievieto tvertnē, kas regulāri jāizved
- glabāšanas vietām jābūt tīrām, aizsargātām pret kaitēkļiem, lai nepiesārņotu telpas, iekārtas un dzeramo ūdeni

Transports

- Tīrs, bez svešām smaržām, netiek pārvadātas ķimikālijas, degviela, krāsas, u.c. indīgas vai stipri smaržojošas vielas.
- Produktus transportē iepakojumā vai konteineros.
- Transportējot neapstrādātos un patēriņam gatavos produktus, tos savstarpēji nodala.
- Vēlams, pārvadājot produktus, kam nepieciešams ievērot temperatūras režīmu aprīkot transportu ar dzesēšanas iekārtām.
- **Transporta atļaujas ir atceltas!!!**

Tīrīšana/dezinfekcija:

Kīmiskie līdzekļi – kas atļauti pārtikā
glabā atsevišķi, lieto pēc instrukcijas

852/2004, 2.pielik.,
Vnod.1.a, IXnod.8.

- Var izmantot termisko apstrādi, citronskābi, etiķskābi, pienskābi, to šķīdumus
- Uzglabā tikai oriģinālā iepakojumā, slēgtā vietā
- Tīrīšanas / dezinfekcijas grafiks + izpilde
- Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekoši bieži, lai novērstu piesārņojuma risku
- Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas instrukcija:
 - vai var izmantot pārtikas uzņēmumos
 - kādam mērķim paredzēts
 - kāda ir darba koncentrācija
 - kāds / vai ir ekspozīcijas/izturēšanas laiks
 - vai jāskalo – **noslaucīšana nav noskalošana!!!**
 - līdzekļa derīguma termiņš

Deratizācija:

Jābūt izstrādātām atbilstošām procedūrām, lai apkarotu kaitēkļus un lai nepieļautu mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām.

852/2004,
2.pielik.,
IXnod.4.

- Novērst cēloni- uzmanību atkritumiem, šķirbām, skapīšiem, atvilktņēm u.tml., ievestiem produktiem, iepakojumam (bojāti produkti, augsnes atliekas, u.c.).
- Kur produkti- var tikai mehāniskos līdzekļus- slazdus, līmlentes.
- Nedrīkst izmantot indes!
- Darbību apraksts, plāns.
- Līgums ar firmu, **ja paši netiek galā!**

Dokumentācijas minimums:

- NA saraksts;
- Paškontroles apmācības vadītājam;
- Sanitārās grāmatiņas, higiēnas apmācību apliecinājumi darbiniekiem.
- Receptūra, tehnoloģisko procesu apraksti.
- Piegādātāju saraksts.
- Izejvielu uzskaites un saražotās produkcijas uzskaites žurnāli.
- Paškontroles procedūru apraksti un kontroles pieraksti.
- Tīrīšanas/dezinfekcijas pasākumi, grafiks;
- Deratizācijas/dezinsekcijas pasākumi, plāns;
- Produktu laboratorisko izmeklējumu plāns un rezultāti ražotajai produkcijai, ja uzņēmums ir paredzējis un veic!!!.
- Ūdens monitorings, ja nepieciešams.

Alkoholisko dzērienu ražošana

Saskaņā ar **Alkoholisko dzērienu aprites likuma** (2004.05.01) 9.pantu:

- **Alkoholisko dzērienu ražošana mājās apstākļos ir aizliegta, izņemot alu un vīnu drīkst ražot pašu patēriņam!**
- Alkoholisko dzērienu ražošana attiecas tikai uz **rūpnieciskajiem** ražotājiem.

Atvieglotie nosacījumi

attiecas uz komersantu (rūpniecisko ražotāju):

- kurš **pats ražo** vīnu, raudzētos dzērienus vai pārējos alkoholiskos dzērienus
- no **savā īpašumā vai valdījumā** esošajos dārzos un dravās iegūtajiem produktiem vai savvaļā augošiem augiem
- neizmantojot spirtu vai citu saražotos alkoholiskos dzērienus,
- nodrošinot, ka:
 - 1) saražotā **vīna vai raudzēto dzērienu** kopējais apjoms nepārsniedz **15 000 litru** kalendārajā gadā; Ir samazināts **akcīzes nodokļa** nodrošinājums- 500 Ls un licence- 50 Ls.
 - 2) absolūtā alkohola daudzums saražotajos **pārējos** alkoholiskajos dzērienos nepārsniedz **100 litrus** kalendārajā gadā. Ir samazināts **akcīzes nodokļa** nodrošinājums- 500 Ls un licence- 50 Ls.
- (1/2) Ja minētais komersants saražo vīnu vai raudzētos dzērienus, kuru kopējais apjoms nepārsniedz **1000 litrus** kalendārajā gadā, **Ir atbrīvots no akcīzes nodokļa** nodrošinājuma. Jāmaksā licence-50 Ls.

Iepriekšminētajos gadījumos alkoholisko dzērienu ražošanai nepieciešama pašvaldības atļauja!!!

