

Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos



Tēma: **Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā**

Noteikumi nosaka higiēnas prasības pārtikas uzņēmumiem, kuri sagatavo, apstrādā, ražo, iepakoj, uzglabā, pārvadā, izplata, iekrauj un izkrauj, kā arī piedāvā tirdzniecībai vai piegādā patērētājam pārtiku. Noteikumi neattiecas uz primāro ražošanu / primāro (zemkopības, lopkopības un zvejas) produktu ražošanu vai audzēšanu (arī ražas novākšanu, slaukšanu, dzīvnieku audzēšanu pirms nokaušanas, medībām un savvaļas produktu vākšanu, kā arī pārtikas produktu ražošanu mājas apstākļos).

Šo noteikumu prasību ievērošanu kontrolē Pārtikas un veterinārais dienests.

- Pārtikas uzņēmumam ir tiesības apstrīdēt Pārtikas un veterinārā dienesta inspektora lēmumu, iesniedzot attiecīgu iesniegumu Pārtikas un veterinārā dienesta ģenerāldirektoram. Pārtikas un veterinārā dienesta ģenerāldirektora lēmumu var pārsūdzēt tiesā.
- Atbildīgā persona izstrādā un uztur paškontroles sistēmu pārtikas uzņēmumā, nosakot un novērtējot katru darbību, kas rada risku pārtikas drošībai, un nodrošinot, lai drošības procedūras tiktu noteiktas, ieviestas, uzturētas un periodiski pārskatītas, pamatojoties uz riska cēloņu analīzi un kritisko kontroles punktu (HACC).



**Lai izstrādātu un uzturētu paškontroles sistēmu pārtikas uzņēmumā,
atbildīgā persona:**

- analizē potenciālos riska cēloņus (bioloģisks, ķīmisks vai fizikāls piesārņojums vai pārtikas stāvoklis) katrā darbības posmā ar pārtiku;
- nosaka punktus, kur var rasties riska cēlonis;
- nosaka, kuri no šo noteikumu 5.2.apakšpunktā minētajiem punktiem ir kritiskie kontroles punkti / vieta vai process jebkurā pārtikas aprites posmā, kura kontrole novērš vai samazina iespējamos riska cēloņus līdz nepieciešamajam līmenim, lai nepieļautu bīstamību sabiedrības veselībai;
- nosaka un ievieš efektīvas uzraudzības procedūras un kontroles pasākumus kritiskajos kontroles punktos;
- periodiski (ne retāk kā reizi gadā) un katru reizi, kad notiek izmaiņas uzņēmuma darbībās vai procesos, pārskata pārtikas riska analīzi, kritiskos kontroles punktus un kontroles un uzraudzības procedūras.

Ja pārtikas uzņēmumā netiek ievērotas šo noteikumu noteiktās prasības, Pārtikas un veterinārais dienests atbilstoši normatīvajiem aktiem par uzņēmumu, iestāžu un organizāciju darbības apturēšanas kārtību var apturēt pārtikas uzņēmuma darbību.

Vispārīgās higiēnas prasības pārtikas uzņēmuma telpām

Pārtikas uzņēmuma telpas projektē, izvieta un iekārto tā, lai:

- nodrošinātu to tīrīšanu vai tīrīšanu un dezinfekciju;
- nepieļautu netīrumu uzkrāšanos, pārtikas saskari ar toksiskiem materiāliem, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos;
- būtu iespējams ievērot labas higiēnas praksi, arī aizsardzību pret piesārņojuma tālāku izplatību saistībā ar pārtiku, iekārtām, materiāliem, iepakojumu, ūdeni, gaisa apgādi un darbiniekiem, kā arī aizsardzību pret ārēju piesārņojuma avotu, piemēram, kaitēkļiem;
- ja nepieciešams, nodrošinātu atbilstošu temperatūru higiēniskai pārtikas pārstrādei un uzglabāšanai.



- Pārtikas uzņēmuma telpas, kurās notiek darbības ar pārtiku, uztur atbilstošā stāvoklī un tīras.
- Pārtikas uzņēmuma telpās ierīko tekoša karstā un aukstā dzeramā ūdens padevi, izvieta izlietnes roku mazgāšanai un nodrošina līdzekļus roku mazgāšanai un aprīkojumu roku žāvēšanai vai nosusināšanai. Pārtikas mazgāšanai paredzētās iekārtas un aprīkojumu novieto atsevišķi no roku mazgāšanai paredzētajām iekārtām un aprīkojuma.
- Pārtikas uzņēmumā ierīko tualetes ar ūdens pievadu, kas ir savienotas ar kanalizācijas sistēmu. Tualetes telpas nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās veic darbības ar pārtiku. Tualetes telpas aprīko ar dabisko vai piespiedu (mehānisko) ventilāciju.
- Pārtikas uzņēmuma telpās, kurās notiek darbība ar pārtiku, nodrošina dabisko vai piespiedu (mehānisko) ventilāciju. Nav pieļaujama gaisa plūsma no netīrās (piesārņotās) zonas uz tīro zonu. Ventilācijas sistēmas filtri un citas tīrāmās daļas ir viegli tīrāmas un nomaināmas.
- Pārtikas uzņēmuma telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku, nodrošina dabisko vai mākslīgo apgaismojumu vai dabisko un mākslīgo apgaismojumu.
- Pārtikas uzņēmumā nodrošina atbilstošas jaudas kanalizācijas sistēmu. To projektē un konstruē tā, lai novērstu iespēju piesārņot pārtiku.
- Ja nepieciešams, pārtikas uzņēmumā iekārto atbilstošas ģērbtuves.

Īpašās higiēnas prasības sagatavošanas, apstrādes, pārstrādes vai ražošanas telpām

- Grīdas uztur labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamās. Grīdu apdarei lieto ūdensnecaurlaidīgus, neabsorbējošus, mazgājamus un netoksiskus materiālus, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana. Ja nepieciešams, grīdām nodrošina virsmas drenāžu.
- Sienas uztur labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamās. Ja sienas ir dezinficējamās, izmanto ūdensnecaurlaidīgu, neabsorbējošu, mazgājamu, netoksisku materiālu ar gludu virsmu tādā augstumā, kāds nepieciešams, lai veiktu attiecīgās darbības, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana.
- Griestus un to konstrukcijas projektē un izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos un svešķermeņu nokļūšanu pārtikā.
- Logus un citas atveres projektē un ierīko tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos. Logus, kurus izmanto vēdināšanai, aprīko ar viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem aizsardzībai pret insektiem. Ja atvērti logi var būt par iemeslu pārtikas piesārņošanai, pārtikas ražošanas laikā logiem jābūt aizvērtiem.

- Durvis ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamās. Ja durvis ir dezinficējamās, to virsmai izmanto gludu un neabsorbējošu materiālu, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana.
- Virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, uztur ne bojātas, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamās. Ja virsmas ir dezinficējamās, tām izmanto gludu, mazgājamu un netoksisku materiālu, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana.
- Ja nepieciešams, nodrošina telpās ierīces darbarīku un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai. Šīs ierīces konstruē un izgatavo no materiāliem, kas ir izturīgi pret koroziju, tās ir viegli tīrāmas un nodrošinātas ar tekoša karstā un aukstā dzeramā ūdens padevi.
- Ja nepieciešams, paredz pārtikas mazgāšanu ar tekošu auksto vai karsto un auksto dzeramo ūdeni un nodrošina atbilstošu izlietņu ierīkošanu. Izlietnes uztur tīras.



Personāla higiēna



Regulas „Par pārtikas higiēnu” nosaka. ka:

- Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un
- valkā piemērotu, tīru un vajadzība gadījumā aizsargājošu apģērbu.
- Neviens, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar
- pārtiku, vai kam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja,
- nedrīkst apstrādāt pārtiku vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru skārusi
- minētā slimība vai kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā un var nonākt saskarē ar
- pārtiku, tūlīt ir jāziņo pārtikas apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai
- simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem.

MK noteikumi Nr. 494 „Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm” (2001. gada 27. novembris)

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

Ja darbs ir pārtikas aprites posmos, nepieciešams veikt:

- / vispārējo izmeklēšanu,
- / platkadru fluorogrāfiju,
- / bakterioloģisko izmeklēšanu zarnu infekcijas slimību (vēdertīfa, šigelozes, salmonelozes) izraisītāju noteikšanai – tikai pirmreizējā pārbaudē.

Darbinieku obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic ģimenes ārsts, ievērojot noteikumu 1. pielikumā noteiktās prasības, un sniedz (nesniedz) atļauju darbiniekam strādāt norādītajā amatā, par to izdarot ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā.

Darba devējs personas medicīniskajā grāmatiņā ieraksta informāciju par darbinieka darbavietu un amatu un apliecina ieraksta pareizību ar parakstu un zīmogu.

- Personāls vietās, kur tiek veiktas darbības ar pārtiku, ievēro personīgo higiēnu un valkā tīru un piemērotu darba apģērbu vai aizsargtērpu.
- Ja slimību var pārnest ar pārtikas starpniecību, slimajai personai vai personai, par kuru ir aizdomas, ka tā ir slima ar infekcijas slimību, vai personai, kura ir infekcijas slimības pārnēsātāja, kā arī personai ar vaļēju vai inficētu brūci, ādas infekciju vai caureju ir aizliegts strādāt vietās (vai zonās), kur notiek darbības ar pārtiku un kur ir iespējama tieša vai netieša pārtikas piesārņošana ar patogēniem mikroorganismiem.

Pārtikas uzņēmuma atbildīgā persona nodrošina, lai personāls, kas veic darbības ar pārtiku, pārtikas uzņēmumā tiktu uzraudzīts, instruēts un apmācīts pārtikas higiēnas jautājumos atbilstoši veicamajam darbam.