



Pārtikas un veterinārais
dienests

**Prasības mājražošanas uzsākšanai,
LLKC Jēkabpils organizētais informatīvais seminārs,
2020.gada 25.novembrī**

*Pārtikas un veterinārais dienests Austrumzemgales pārvaldes vadītāja
Dace Lazdāne*



Pārvalde un veterinārais
dienests

Iepazīsties, dari, un mēs tev palīdzēsim!

PVD mājas lapa: www.pvd.gov.lv → Pārvalde

- **Dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanas uzraudzība –**
 - Prasības pārvaldes apritē –
 - Pārvaldes produktu ražošana mājas apstākļos
- **Augu izcelsmes produktu ražošanas uzraudzība**
 - Prasības pārvaldes apritē –
 - Pārvaldes produktu ražošana mājas apstākļos
- **IETEIKUMI mājražošanas uzsākšanai**
- **Nepieciešamās dokumentācijas minimums**
- **VADLĪNIJAS**
- **CEĻVEDIS mājražošanā**



Pārtikas un veterinārais
dienests

Ražošanas uzņēmums mājas apstākļos – regulējošie normatīvie akti

- **MK noteikumi Nr.358, 30.06.2015.** Prasības mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas piegādā mājas apstākļos ražotu vai gatavotu dzīvnieku izcelsmes pārtiku
- **4.punkts - Mājražotājs** – pārtikas aprites uzņēmums – saimnieciskās darbības veicējs, kas mājas apstākļos saražoto dzīvnieku izcelsmes pārtiku piegādā tieši galapatērētājam vai
- **ne vairāk kā 30%** no kopējā saražotā dzīvnieku izcelsmes pārtikas apjoma – citam mazumtirdzniecības uzņēmumam, *ja darbības ar dzīvnieku izcelsmes pārtiku notiek:*



Pārtikas un veterinārais
dienests

Ražošanas uzņēmums mājas apstākļos – regulējošie normatīvie akti

4.1.punkts - Individuālajā dzīvojamā mājā, no kuras vismaz 75%, ieskaitot tās teritorijā esošās ēkas (piemēram, pirts, šķūnis, kūts, garāža), tiek izmantoti dzīvošanai un savām vajadzībām

- 4.2.punkts - atsevišķi būvētā, dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanai un gatavošanai plānotā un iekārtotā būvē individuālās dzīvojamās mājas teritorijā
- 4.3.punkts – atsevišķi būvētā, pārtikas ražošanai un gatavošanai paredzētā un iekārtotā būvē, kas atrodas līdzās izejvielu ieguves vietai (dzīvnieku novietnei, piena fermai, kautuvei), ja tajā tiek iegūts vismaz 80% dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanai vai gatavošanai paredzēto izejvielu



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas produktu ražošana mājās apstākļos – regulējošie normatīvie akti

5.punkts - Mājražotājs dzīvnieku izcelsmes pārtiku tieši galapatērētājam:

5.1. Piegādā savā ražošanas vai gatavošanas vietā

5.2. Piegādā uz mājām, biroju vai citu galapatērētāja norādīto vietu

5.3. Piegādā tirgos Latvijas teritorijā

5.4. Piegādā savā mazumtirdzniecības uzņēmumā tirgus teritorijā vai ražošanas (gatavošanas) vietā

5.5. Piedāvā savā tīmekļvietnē



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas produktu ražošana mājas apstākļos – regulējošie normatīvie akti

6.punkts Mājražotājs dzīvnieku izcelsmes pārtiku mazā daudzumā drīkst piegādāt šādiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas atrodas LV teritorijā 300 km rādiusā no ražošanas vietas:

- 6.1. savam mazumtirdzniecības uzņēmumam ārpus ražošanas vai gatavošanas vietas
- 6.2. citam mājražotājam
- 6.3. sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumam
- 6.4. citam veikalam



Pārtikas un veterinārais
dienests

Augu izcelsmes produktu primārā ražošana

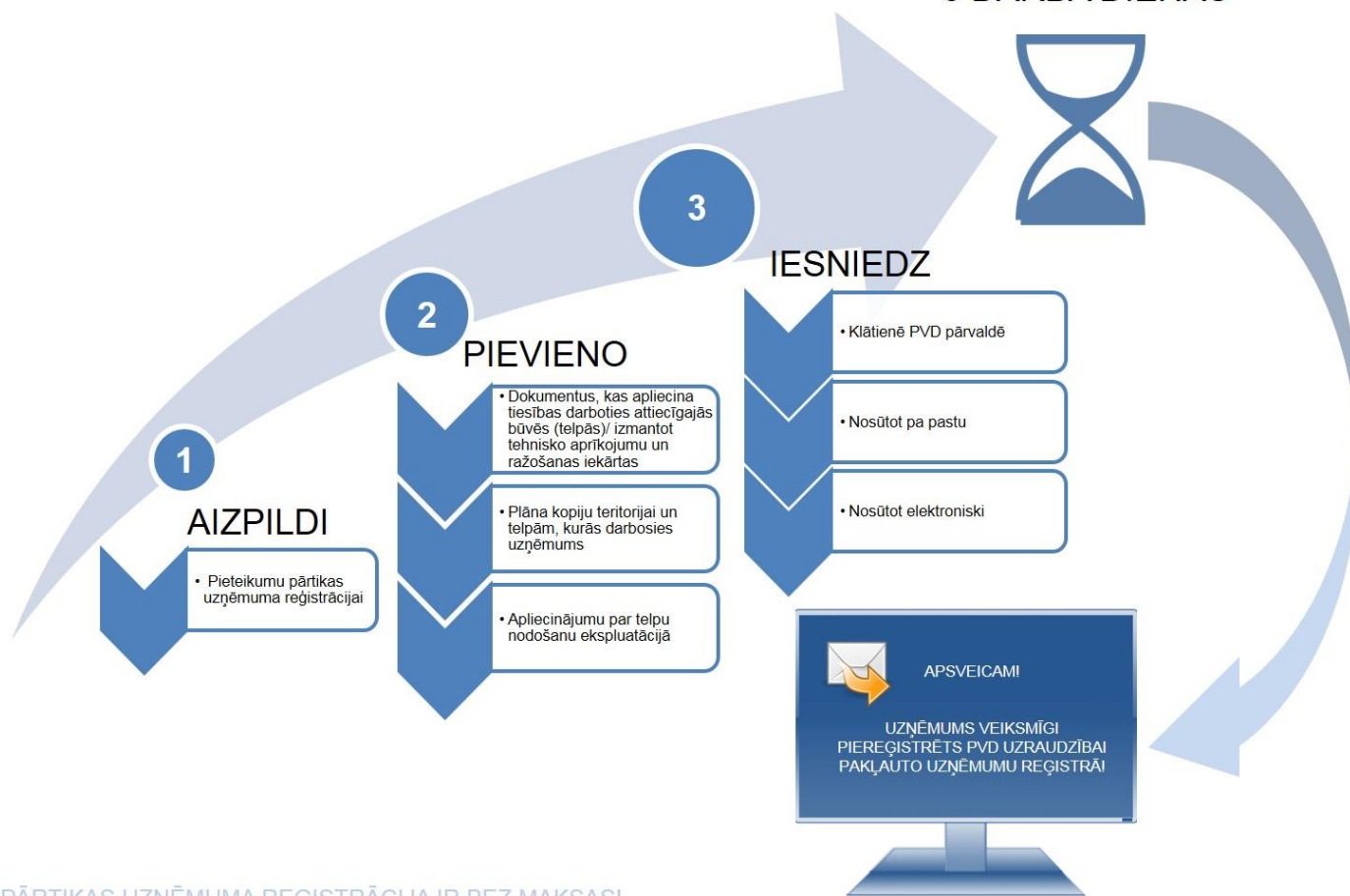
- **Savā saimniecībā audzētos** dārzeņus, augļus un ogas, fiziska persona drīkst piegādāt tieši galapatērētājam vai mazumtirdzniecības uzņēmumam, neregistrējoties PVD
- **N.B.! Viena kalendārā gada ietvaros drīkst piegādāt noteiktu apjomu augu izcelsmes produktu – MK noteikumi nr.499, 01.06.2010. «Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārajai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājiem nelielā apjomā», Pielikums**
- Juridiskām personām jāreģistrējas PVD



Pārtikas un veterinārais dienests

PĀRTIKAS UZŅĒMUMA REĢISTRĀCIJA PVD

5 DARBA DIENAS



PĀRTIKAS UZŅĒMUMA REĢISTRĀCIJA IR BEZ MAKSASI!



Pārtikas un veterinārais
dienests

Eiropas parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula (EK) Nr.852/2004, par pārtikas produktu higiēnu

- **Atvieglojumi** – telpām, ventilācijai un kanalizācijai
- **Prasības – II. Pielikuma III. Nodaļa**
 - 1.punkts – Telpas jānovieto, jāprojektē, jāveido un jāuztur tīri, labā kārtībā un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska
 - 2.punkta a) – pieejama higiēniska roku mazgāšana, nosusināšanas iekārtas, sanitārais aprīkojums un ģērbtuves
 - b) – virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, labā stāvoklī, viegli tīrāmas, kopjamas, vajadzības gadījumā dezinficējamas



Pārtikas un veterinārais
dienests

Eiropas parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula (EK) Nr.852/2004, par pārtikas produktu higiēnu

Telpa – mājas virtuve vai atsevišķa telpa, bez kondensāta un pelējuma

- Apdares materiāli – pēc saimnieka ieskatiem, bet tā lai var viegli mazgāt
- Logi – aizsargtīkls

Svarīgi ievērot!

- Ja ražošana notiek virtuvē – nedrīkst vienlaicīgi gatavot maltīti ģimenei, mazgāt veļu u.tml.
- Skapīšu un atvilkņu higiēna
- Darbu secība – rokas, produkti, trauki
- Ražošanas telpās nedrīkst atrasties mājdzīvnieki



Pārtikas un veterinārais
dienests

Eiropas parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula (EK) Nr.852/2004, par pārtikas produktu higiēnu

- c) darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana, nepieciešamības gadījumā dezinfekcija
- d) higiēniska pārtikas produktu tīrīšana, ja tā ir daļa no uzņēmuma darbībām
- e) pieejama aukstā un karstā ūdens padeve
- f) aprīkojums bīstamo un/vai neēdamo vielu un atkritumu savākšanai, uzglabāšanai
- g) pieejamas atbilstošas iekārtas un/vai aprīkojums piemērota pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai
- h) pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska



Pārtikas un veterinārais
dienests

Eiropas parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula (EK) Nr.852/2004, par pārtikas produktu higiēnu

- Iekārtas un trauki
- **TĪRĪBA**
- Atbilstoša ietilpība un kvalitāte – ledusskapim, traukiem, inventāram
- Skābiem produktiem neizmanto alumīnija traukus
- Paredzēti lietošanai saskarei ar pārtiku
- Marķējums – dakšiņas un glāzītes simbols
- Atbilstības deklarācija



Pārtikas un veterinārais
dienests

MK noteikumi Nr.671, 14.11.2017. «Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība»

- Prasība – auksts un karsts tekošs dzeramais ūdens
- levēro! Reizē nemazgā rokas, produktus un traukus!
- **Dzeramā ūdens laboratoriskās pārbaudes jeb monitoringa veids atkarīgs no ūdens piegādes veida :**
- Centralizēta ūdens apgādes sistēma – **kārtējais monitorings reizi 2 gados** (2.pielikuma 1.2.punkta rādītāji –alumīnijs, amonijs, dzelzs, duļķainība, E.coli, garša, mikroorganismu koloniju skaits, krāsa, nitrīti, smarža, elektrovadītspēja, kopējās koli formas, ūdeņraža jonu koncentrācija (pH))
- Dziļurbums, aka – **kārtējais monitorings reizi 2 gados**, ja dzeramo ūdeni izmanto produktu apstrādē
- **reizi gadā kārtējais monitorings, reizi gadā auditmonitorings - ja dzeramo ūdeni izmanto par sastāvdaļu** –



Pārtikas un veterinārais
dienests

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotiem piena, zvejas un gaļas produktiem

- Ražošanas process

Jāievēro dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un ražošanas atbilstību ražotāja noteiktajām kvalitātes prasībām PAUL 8.pants (7)

Obligāti - ražoto produktu receptūra un procesa apraksts

- ***Gaļas produkti***
- Desas - pusžāvētās desas, vārītās desas, vārīti kūpinātās desas, dūmdesas u.c.
- Sālītie un kūpinātie gaļas produkti



Pārtikas un veterinārais
dienests

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotiem piena, zvejas un gaļas produktiem

- ***Piena produkti***
- Saldais krējums
- Skābais krējums
- Skābpiena dzērieni - kefīrs, biokefīrs, jogurts, biojogurts, rūgušpiens, rjaženka, raudzētas paniņas u.c.
- Biezpiens
- Skābpiena sieri - Jāņu, ķimeņu un dažādi biezpiena sieri
- Saldpiena sieri



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas temperatūras režīmi

Ražotājs pats nosaka vai un kāpēc, cik bieži jāmēra temperatūras līmenis un ko darīs, ja mērījums nebūs atbilstošs

- Uzglabāšanas temperatūra izejvielām

Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrās, kas varētu radīt draudus veselībai

- ***Apstrādes temperatūra un laiks***
- ***Atdzesēšana***
- ***Uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai***
- Atbilstošas iekārtas un/vai aprīkojums
- Aukstuma ķēdes nodrošināšana



Pārtikas un veterinārais
dienests

Izejvielas un produktu izsekojamība

- **Izskaites žurnāls izejvielām un saražotajam produktam**

- *Kas* ↓ *kad*
- *no kurienes* ↓ *cik daudz*
- *cik daudz* ↓ *kam, uz kurieni/pārdots*
- *derīguma termiņš* ↓ *atlikums*
- *uzglabāšanas apstākļi* ↓ *derīguma termiņš*
- Izejvielu organoleptiska novērtēšana – izskats, garša, smarža, krāsa
- **Svaiga gaļa un/vai zivis** – tikai no atzītiem uzņēmumiem vai kautuvēm



Pārtikas un veterinārais
dienests

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai maizei un miltu izstrādājumiem; Ceļvedis mājražošana

Kultivēto augu izcelsmes produktu ražotājs:

- ✓ Iekārtas, konteinerus, kastes uztur tīras, ja nepieciešams tās tīra un dezinficē
- ✓ Nodrošina kultivēto augu izcelsmes produktu tīrību novākšanas, uzglabāšanas, transportēšanas laikā
- ✓ Nepieļauj dzīvnieku un kaitēkļu radīto piesārņojumu
- ✓ Nodrošina augu aizsardzības līdzekļu un biocīdu pareizu lietošanu
- ✓ Atbilstoši uzglabā atkritumus un bīstamās vielas



Pārtikas un veterinārais
dienests

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai maizei un miltu izstrādājumiem; Ceļvedis mājražošanā

Savvaļas augi, ogas, augļi, sēnes

- ✓ Vāc tīrā iepakojumā
- ✓ Novākšanas, uzglabāšanas un transportēšanas laikā pasargā no piesārņojuma (apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana)
- ✓ Aizliegts iegūt teritorijās, kas atrodas tiešā piesārņojuma avota tuvumā - gar ielām, autoceļiem, dzelzceļiem, sanitārajās aizsargjoslās, mežos pilsētu administratīvajā teritorijā

Bērzu un kļavu sulas – *svaiga, nepasterizēta sula, kurai var būt pievienotas rozīnes, augu daļas, dažādas garšvielas, cukurs un medus*

Aizliegts iegūt teritorijās, kas atrodas tiešā piesārņojuma tuvumā

- **Nefasēta sula** – realizē pircēja traukos vai vienreizlietojamā iepakojumā
- «Bērzu sula» vai «Kļavu sula»
- Derīguma termiņš «Izlietot līdz...»
- Produkta ražotāja vārds, uzvārds un adrese



Pārtikas un veterinārais
dienests

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai maizei un miltu izstrādājumiem; Ceļvedis mājražošanā

Fasēta sula

Vienreizlietojamā iepakojumā vai tīros stikla traukos

Uz etiķetes norāda:

- ✓ tirdzniecības nosaukumu «Bērzu sula» vai «Kļavu sula»
- ✓ Pievienotās sastāvdaļas (ja tādas ir)
- ✓ Tilpumu
- ✓ Derīguma termiņu «**Izlietot līdz...**» - svaigai bērzu vai kļavu sulai

Vai «**Ieteicams līdz...**» - raudzētai bērzu vai kļavu sulai

- Uzglabāšanas apstākļus
- Produkta ražotāja vārdu, uzvārdu un adresi
- Papildus norāde par procesu «Raudzēta bērzu sula» vai « Raudzēta kļavu sula»



Pārtikas un veterinārais
dienests

Tehnoloģisko procesu ievērošana

Ražošanas process (ražotāja deklarētās prasības)

Jāievēro dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un ražošanas atbilstību ražotāja noteiktajām kvalitātes prasībām PAUL 8.pants (7)

Sterilizētu un pasterizētu konservu ražošanas process

- ✓ Prasības attiecas uz pārtiku, ko laiž tirgū hermētiski noslēgtos traukos (valcējamie vai skrūvējamie vāciņi)
- ✓ Marinēti dārzeņi, pasterizētas sulas, ievārījumi

Ražotājs pats nosaka vai un kāpēc, cik bieži jāmēra temperatūras līmenis, spiediens, vide (pH), hermetizācija un mikrobioloģija un ko darīs, ja mērījums nebūs atbilstošs

!!! Uz produktiem, kas fasēti traukos ar plastmasas vāciņiem, šis ierobežojums neattiecas

!!! Alkohola aprites likums neatļauj ražot vīnu vai alu mājas apstākļos



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums

Pārtikas uzņēmums savā darbībā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, kā arī par izplatāmās pārtikas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām un uzņēmuma deklarētajām prasībām

- **Derīguma termiņa noteikšana:**

- laboratoriski (EK Regula 2073/2005, par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem)
- Eksperimentāli
- Labas higiēnas prakses vadlīnijās vai zinātniskajās atziņās sniegtā informācija

- **Pierādījums** – laboratorisko analīžu testēšanas pārskats

un iegūto rezultātu atbilstība likumdošanā noteiktajām normām



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums

Derīguma termiņa pamatojums

- **Indikatormikroorganismi** – ZNGB, koliformas baktērijas jeb *Enterobacteriaceae*, baktēriju kopskaits jeb MAFAM
- Organoleptiskie rādītāji
- **Fizikāli-ķīmiskie rādītāji** – noteikti policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži (benzoapirēns), smagie metāli, dioksīns
- **Patogēnie mikroorganismi** – ***Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E.coli***



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums

Paraugu noņemšana dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktiem

- 5 vienības pa 200g katra , kopā veido vienu paraugu mikrobioloģiskiem izmeklējumiem
- Ievieto katru vienību atsevišķi sterilā maisiņā,
- Kopā visus maisiņus vienā lielākā
- Viens kg kūpināta produkta izmeklēšanai uz policikliskiem aromātiskiem ogļūdeņražiem
- Derīguma termiņa noteikšanai, laboratorijai norāda apstākļus, kādos produkts tiks uzglabāts un dienu/ stundu skaitu.
- Paraugu laboratorijā iesūta ražošanas procesa beigās, derīguma termiņa laikā

***N.B.** Gadījumos, kad testēšanas pārskatiem nav pievienots kompetentas personas (laboratorijas speciālista) slēdziens/atzinums par produkta konkrēto derīguma termiņu un uzglabāšanas apstākļiem, nav pamata uzskatīt, ka ātri bojīgos produktus drīkst uzglabāt ārpus drošās temperatūras zonas (bez aukstuma un/vai karstuma)*



Pārtikas un veterinārais
dienests

Komisijas Regula Nr.2073/2005, par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem

I pielikuma 1.nodaļa «Pārtikas nekaitīguma kritēriji»

Listeria monocytogenes

- ✓ Jaukto un dzīvnieku izcelsmes produktu pusfabrikāti
- ✓ Ēdienu sagataves vai gatavā pārtika – pastētes, aukstā gaļa, pildītas pankūkas, pelmeņi, vareņiki, tīteņi u.c.
- ✓ Salāti, kuru sastāvā ir krējums, majonēze
- ✓ Gaļas vai zvejas produkti
- ✓ Piens, piena produkti (īpaši – piena produkti no nepasterizēta piena, mīkstie sieri)
- ✓ Auksti kūpināti zvejas produkti
- ✓ Auksti kūpināti, vītināti galas produkti, gaļas izstrādājumi

Lietošanai gatavi produkti - kas paredzēti zīdaiņiem; - kas var veicināt L.monocytogenes augšanu; - kas nevar veicināt L.monocytogenes augšanu



Pārtikas un veterinārais
dienests

Komisijas Regula Nr.2073/2005, par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem

I pielikuma 1.nodaļa «Pārtikas nekaitīguma kritēriji»

Salmonella

- ✓ *Malta gaļa un pusfabrikāti 10 gramos, izņemot no mājputnu gaļas ražotos, kas paredzēti lietošanai pēc termiskas apstrādes*
- ✓ *Gaļas produkti, kas paredzēti lietošanai jēli – 25 gramos*
- ✓ *Gaļas produkti, kas ražoti no mājputnu gaļas un paredzēti lietošanai pēc termiskas apstrādes – 25 gramos*
- ✓ *Siers, sviests, krējums no neapstrādāta piena*
- ✓ *saldējums*



Pārtikas un veterinārais
dienests

Pārtikas piedevas – regula Nr.1333/2008, par pārtikas piedevām

- Piedevu lietošanas instrukcija
- Svēršanā izmanto verificētus svarus vai mērglāzi
- Pieraksti par piedevu izlietojumu
- Jānorāda receptūrā
- Jānorāda marķējumā fasētiem produktiem



Pārtikas un veterinārais
dienests

EK Regula Nr.853/2004, nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku

Zvejas produkti

- ✓ Organoleptiskie rādītāji (svaiguma kritēriji, vizuālā parazitoloģija)
- ✓ Zvejas produktu uzglabāšanas temperatūra
 - atļaidināti, neapstrādāti zvejas produkti 0—-1° C
 - saldēti, nepārsniedz -18° C visās produkta daļās

Kūpināšana

Kurināmie materiāli neatrodas zvejas produktu apstrādes telpā

Atbilstošas atdzesēšanas telpas

Koksne kūpināšanai nav krāsota, lakota, skujkoku



Pārtikas un veterinārais
dienests

EK Regula Nr.853/2004, nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku

Svaigpiena kvalitātes kritēriji un kontrole govs pienam

- Svaigpiena kvalitātes atbilstība – atbild *pārstrādātājs*
- ✓ baktēriju kopskaits - $\leq 100\ 000$ (Vidējais ģeometriskais lielums divos mēnešos, ņemot vismaz divus paraugus mēnesī)
- ✓ Somatisko šūnu skaits - $\leq 400\ 000$ (Vidējais ģeometriskais lielums trīs mēnešos, ņemot vismaz vienu paraugu mēnesī, ja vien kompetentā iestāde nenosaka citu metodiku, lai ņemtu vērā ražošanas apjoma sezonālās atšķirības)
- ✓ Nav konstatēta inhibitoru klātbūtne (antibiotiskās vielas, mazgāšanas vai dezinfekcijas līdzekļu atlikumi)
- ✓ Svaigpiena laboratorisko izmeklējumu periodiskums
 - baktēriju kopskaits – ne retāk kā 2 reizes mēnesī
 - somatisko šūnu kopskaits – ne retāk kā reizi mēnesī
 - inhibitoru klātbūtne - ne retāk kā reizi mēnesī



Pārtikas un veterinārais
dienests

EK Regula Nr.853/2004, nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku

Svaigpiena kvalitātes kritēriji un kontrole citu sugu dzīvnieku (kazu) pienam

Svaigpiena kvalitātes atbilstība – atbild *pārstrādātājs*

- ✓ baktēriju kopskaits - $\leq 1\,150\,000$ (Vidējais ģeometriskais lielums divos mēnešos, ņemot vismaz divus paraugus mēnesī)
- ✓ Somatisko šūnu skaits - $\leq 500\,000$ (Vidējais ģeometriskais lielums aptverot divus mēnešus, kura laikā ņemti vismaz 2 paraugi mēnesī)
- ✓ Nav konstatēta inhibitoru klātbūtne (antibiotiskās vielas, mazgāšanas vai dezinfekcijas līdzekļu atlikumi)



Pārtikas un veterinārais
dienests

Svaigpiena kvalitātes kontrole mājražošanas uzņēmumā

Ja produktu ražošanai tiek izmantots savā saimniecībā ražots govs vai citu sugu dzīvnieku svaigpiens:

- Jāreģistrējas LDC
- Jāsaņem svaigpiena paraugu marķēšanas uzlīmes (pēc pieprasījuma LDC vai izdrukā no datu centra autorizētās sadaļas
- Jāiegādājas paraugu ņemšanas aprīkojums – stobriņi, pipetes
- Jānodrošina tās personas apmācība, kura ņems svaigpiena paraugus
- 2 reizes mēnesī jānoņem svaigpiena obligātie paraugi un vienu reizi paraugs inhibitoru klātbūtnes noteikšanai
- Pēc katra noņemtā parauga jāiepazīstas ar sava saražotā svaigpiena kvalitātes rādītājiem LDC



Pārtikas un veterinārais
dienests

Svaigpiena kvalitātes kontrole mājražošanas uzņēmumā

Ja mājražotājs **iepērk** svaigpienu produktu ražošanai **no citas** piena ražošanas **saimniecības**:

- Mājražotājam jāreģistrējas LDC kā piena pircējam
- Jāsaņem autorizēta pieeja LDC datubāzei
- Jāsaņem svaigpiena paraugu marķēšanas uzlīmes (pēc pieprasījuma LDC vai izdrukā no datu centra autorizētās sadaļas)
- Jāiegādājas paraugu ņemšanas aprīkojums – stobriņi, pipetes
- Jānodrošina tās personas apmācība, kura ņems svaigpiena paraugus
- 2 reizes mēnesī jānoņem svaigpiena obligātie paraugi un vienu reizi paraugs inhibitoru klātbūtnes noteikšanai
- Pēc katra noņemtā parauga jāiepazīstas ar iepirktā svaigpiena kvalitātes rādītājiem LDC

Svaigpiena kvalitātes kontrole mājražošanas uzņēmumā



Pārtikas un veterinārais dienests

Ja mājražotājs iepērk svaigpienu no atzīta piena savākšanas vai pārstrādes uzņēmuma, kas savāc svaigpienu no piena ražošanas saimniecībām:

- Mājražotājam pašam nav jāveic svaigpiena obligātā kontrole
- Svaigpiena kvalitātes rādītāji jānosaka savstarpējā līgumā
- Mājražotājam ir tiesības pieprasīt no uzņēmuma apliecinājumu par iepirktā svaigpiena kvalitāti (testēšanas pārskatus, izdrukas)

Normatīvie akti

MK noteikumi Nr.597 , 06.09.2016. «Veterinārās, higiēnas un nekaitīguma prasības svaigpiena aprītei»

Kvalitātes kritēriji – EK regula Nr.853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, III pielikuma IX sadaļas I nodaļas III apakšnodaļas 3.punktā



Pārtikas un veterinārais
dienests

EK Regula Nr.853/2004, nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku

Svaigpiena uzglabāšana

-- atdzesē līdz +6° C

--drīkst turēt aukstākā temperatūrā, *ja pārstrādi sāk tūlīt pēc
slaukšanas vai 4 stundās pēc piena pieņemšanas pārstrādei*

-- Piena produktu ražošanai neapstrādātā govs pienā, ko
izmanto, dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējums 30 °C
temperatūrā ir mazāks par 300 000 uz 1 ml. Apstrādātā govs pienā,
ko izmanto piena produktu ražošanai, dzīvotspējīgu šūnu skaita
novērtējums 30 °C temperatūrā ir mazāks par 100 000 uz 1 ml.

Termiskās apstrādes procesa parametru kontrole

-- pasterizēšana augstā temperatūrā, vismaz 72° C
, 15 sekundes

--pasterizēšana zemā temperatūrā , 63° C
, 30 minūtes



Pārtikas un veterinārais
dienests

EK Regula Nr.853/2004, nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku

Termiskās apstrādes procesa parametru kontrole

- pasterizēšana augstā temperatūrā, vismaz 72 °C, 15 sekundes
- pasterizēšana zemā temperatūrā , 63° C, 30 minūtes

Nekaitīguma uzraudzība

- mikrobioloģiskie rādītāji
 - ✓ Salmonella
 - ✓ Listeria Monocytogenes



Pārtikas un veterinārais
dienests

Prasības personālam

MK noteikumi nr.447, 24.07.2018. Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība

- Obligāta pirmreizējā veselības pārbaude
- Jāseko līdz veselības stāvoklim
- Personīgā higiēna – tīrs apģērbs, rokas, jānoņem rotas

MK noteikumi nr.545, Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā

- Uzsākot darbu pārtikas apritē, noklausās mācību kursu
- Atkārtoti kursi pēc 3 gadiem



Pārtikas un veterinārais
dienests

Tīrīšana/ dezinfekcija/ deratizācija

- Izmanto dezinfekcijas līdzekļus atbilstoši instrukcijai
- Var lietot verdošu ūdeni, citronskābi, etiķskābi vai pienskābi
- Līdzekļus uzglabā oriģinālā iepakojumā
- **levērot derīguma termiņu**, nelietot pēc tā beigām!
- **Pieraksti** – kad, kādas telpas/virsmas tīrītas/dezinficētas
- Kaitēkļu apkarošanai izmanto mehāniskus līdzekļus – līmlentes, slazdus
- Līgums ar deratizācijas firmu tad, ja netiek galā



Pārtikas un veterinārais
dienests

Paškontrole

Atbildīgā persona, tās kompetence

- Apliecinājums par apmācību HACCP principu piemērošanā

Var strādāt, ievērojot vadlīnijas

- **Pieraksti**



Pārtikas un veterinārais
dienests

Nepieciešamais dokumentācijas minimums

- Produktu receptūra, tehnoloģisko procesu apraksti
- Kontroles pasākumu pieraksti
- Paškontroles apmācības dokuments ražošanas uzņēmuma vadītājam vai atbildīgajai personai
- Sanitārās grāmatiņas un/vai izziņa, higiēnas apmācību apliecinājumi
- Piegādātāju saraksts
- Izejvielu uzskaites un saražotās produkcijas uzskaites/izsekojamības žurnāli
- Tīrīšana/ dezinfekcijas pasākumu pieraksti
- Deratizācijas/ dezinsekcijas pasākumu pieraksti
- Produktu laboratorisko pasākumu plāns/ izpilde, rezultāti
- Dzeramā ūdens monitoringa izpilde, ja nepieciešams, saskaņojums ar veselības inspekciju



Pārtikas un veterinārais
dienests

Biežākās kļūdas un neatbilstības/konstatējumi

- Nav veikta dzeramā ūdens testēšana
- Personāla apmācība
- Nepilnīga izejvielu un gatavās produkcijas izsekojamība
- Gatavās produkcijas izmeklējumi
- Netiek ievērotas deklarētās prasības tirdzniecībā – uzglabāšanas apstākļi

Dzērienu ražošanas uzņēmumi



Pārtikas un veterinārais
dienests

Alkoholisko dzērienu aprites likums

Mazā alkoholisko dzērienu darītava – fiziskā persona vai komersants, kuram ir tiesības ar atvieglotiem nosacījumiem saņemt speciālo atļauju (licenci) un atvieglojumus akcīzes nodokļa nodrošinājuma reģistrēšanai, lai ražotu vīnu, raudzētos dzērienus, starpproduktus, kuru sastāvā esošais *spirts ir tikai raudzētas izcelsmes*, vai pārējos alkoholiskos dzērienus, kas iegūti savā īpašumā vai valdījumā LV teritorijā esošajos dārzos un dravās vai fiziskās personas vai komercsabiedrības dalībnieka pirmās pakāpes radnieku vai laulātā īpašumā esošajos dārzos un dravās (*pirms darījuma veikšanas dienas vismaz 9 mēnešus nepārtraukti pieder ne mazāk kā 35% kapitāla daļu*), vai iegūti no savvaļā augošiem augiem (**neizmantojot spirtu vai citu saražotos alkoholiskos dzērienus**)



Pārtikas un veterinārais
dienests

Reģistrācija PVD

- Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībai pakļauto uzņēmumu (objektu), to pamatdarbības un papilddarbības veidu **klasifikators**
- **22. kods – dzērienu ražošanas uzņēmumi**
- Alkoholisko dzērienu **ražošana mājas apstākļos**, izejvielu sagatavošana, iegāde vai uzglabāšana, **ir aizliegta**
- Jāsaņem vietējās pašvaldības **atlauja** vīna, raudzēto dzērienu, starpproduktu vai pārējo alkoholisko dzērienu ražošanai pašvaldības teritorijā
- Ražošanas ēkai jābūt nodotai ekspluatācijā



Pārtikas un veterinārais
dienests

PALDIES PAR UZMANĪBU!

DACE LAZDĀNE

Pārtikas un veterinārā dienesta Austrumzemgales pārvaldes vadītāja

E-pasts: austrumzemgale@pvd.gov.lv, tālrunis: 65235466,
mob.t.29171598

2020.gada 25.novembrī

Zoom