



Laidiens: 23.04.2004., Nr. 64

Ministru kabineta noteikumi Nr.269

Rīgā 2004.gada 8.aprīlī (prot. Nr.20, 24.§)

Higiēnas prasības pārtikas aprītē

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprītes uzraudzības likuma 8.panta otro daļu

I. Vispārīgie jautājumi

1. 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).

2. Šo noteikumu prasību ievērošanu kontrolē Pārtikas un veterinārais dienests.

3. 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.

4. 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 (HACCP) principiem.

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

5.1. analizē potenciālos riska cēloņus (bioloģisks, ķīmisks vai fizikāls piesārņojums vai pārtikas stāvoklis) katrā darbības posmā ar pārtiku;

5.2. nosaka punktus, kur var rasties riska cēlonis;

5.3. nosaka, kuri no šo noteikumu 5.2.apakšpunktā minētajiem punktiem ir kritiskie kontroles punkti — vieta vai process jebkurā pārtikas aprītes posmā, kura kontrole novērš vai samazina iespējamās riska cēloņus līdz nepieciešamajam līmenim, lai nepieļautu bīstamību sabiedrības veselībai;

5.4. nosaka un ievieš efektīvas uzraudzības procedūras un kontroles pasākumus kritiskajos kontroles punktos;

5.5. 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.

6. Ja pārtikas uzņēmumā netiek ievērotas šo noteikumu 5.punktā noteiktās prasības, Pārtikas un veterinārais dienests atbilstoši normatīvajiem aktiem par uzņēmumu, iestāžu un organizāciju darbības apturēšanas kārtību var apturēt pārtikas uzņēmuma darbību.

II. Vispārīgās higiēnas prasības pārtikas uzņēmuma telpām (izņemot šo noteikumu IV nodaļā minētās telpas)

7. Pārtikas uzņēmuma telpas projektē, izvieto un iekārto tā, lai:

7.1. nodrošinātu to tīrīšanu vai tīrīšanu un dezinfekciju;

7.2. nepieļautu netīrumu uzkrāšanos, pārtikas saskari ar toksiskiem materiāliem, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos;

7.3. 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;

7.4. ja nepieciešams, nodrošinātu atbilstošu temperatūru higiēniskai pārtikas pārstrādei un uzglabāšanai.

8. Pārtikas uzņēmuma telpas, kurās notiek darbības ar pārtiku, uztur atbilstošā stāvoklī un tīras.

9. Pārtikas uzņēmuma telpās ierīko tekoša karstā un aukstā dzeramā ūdens padevi, izvieto izlietnes roku mazgāšanai un nodrošina līdzekļus roku mazgāšanai un aprikojumu roku žāvēšanai vai nosusināšanai. Pārtikas mazgāšanai paredzētās iekārtas un aprikojumu novieto atsevišķi no roku mazgāšanai paredzētajām iekārtām un aprikojuma.

10. 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.

11. 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.

12. Pārtikas uzņēmuma telpās, kurās notiek darbības ar pārtiku, nodrošina dabisko vai mākslīgo apgaismojumu vai dabisko un mākslīgo apgaismojumu.

13. Pārtikas uzņēmumā nodrošina atbilstošas jaudas kanalizācijas sistēmu. To projektē un konstruē tā, lai novērstu iespēju piesārņot pārtiku.

14. Ja nepieciešams, pārtikas uzņēmumā iekārto atbilstošas ģērbtuves.

III. Īpašās higiēnas prasības sagatavošanas, apstrādes, pārstrādes vai ražošanas telpām (izņemot ēdamzāles un šo noteikumu IV nodaļā minētās telpas)

15. Grīdas uztur labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas. Grīdu apdarei lieto ūdensnecaurlaidīgus, neabsorbējošus, mazgājamus un netoksiskus materiālus, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana. Ja nepieciešams, grīdām nodrošina virsmas drenāžu.

16. Sienas uztur labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas. Ja sienas ir dezinficējamas, 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.

17. Griestus un to konstrukcijas projektē un izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos un svešķermeņu nokļūšanu pārtikā.

18. 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.

19. Durvis ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas. Ja durvis ir dezinficējamas, to virsmai izmanto gludu un neabsorbējošu materiālu, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana.

20. Virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, uztur nebojātas, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas. Ja virsmas ir dezinficējamas, tām izmanto gludu, mazgājamu un netoksisku materiālu, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana.

21. 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.

22. Ja nepieciešams, paredz pārtikas mazgāšanu ar tekošu auksto vai karsto un auksto dzeramo ūdeni un nodrošina atbilstošu izlietņu ierīkošanu. Izlietnes uztur tīras.

IV. Prasības mobilām un pagaidu telpām (tirdzniecības nojumēm, tirdzniecības stendiem, pārvietojamiem tirdzniecības transportlīdzekļiem), viesu māju telpām, telpām, kur periodiski notiek ēdināšana, kā arī pārtikas tirdzniecības automātiem

23. Telpas un pārtikas tirdzniecības automātus projektē un izvieto tā, lai tos varētu uzturēt tīrus, labā tehniskā stāvoklī un lai varētu izvairīties no pārtikas piesārņošanas un kaitēkļu savairošanās.

24. Ņemot vērā attiecīgās telpas specifisko lietojumu, ja nepieciešams, nodrošina šādu prasību izpildi:

24.1. personālam ir iekārtota telpa vai vieta personīgās higiēnas ievērošanai (piemēram, telpa vai vieta roku mazgāšanai un žāvēšanai, tualetes, ģērbtuves);

24.2. virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, tiek uzturētas labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas. Ja virsmas ir dezinficējamas, tām izmanto gludus, mazgājamus, netoksiskus materiālus, izņemot gadījumus, ja ir pamatota citu materiālu lietošana;

24.3. ir nodrošināta iespēja tīrīt un dezinficēt darba instrumentus un aprīkojumu;

24.4. ir ierīkota vieta pārtikas mazgāšanai;

24.5. ir nodrošināta aukstā dzeramā ūdens vai karstā un aukstā dzeramā ūdens pievade;

24.6. ir aprīkojums vai iekārtas bīstamo vai neēdamo vielu un atkritumu (sauso vai šķidro) glabāšanai vai iznīcināšanai;

24.7. ir iekārtas vai aprīkojums atbilstošas pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai;

24.8. pārtika novietota tā, lai izvairītos no tās piesārņojuma riska.

V. Īpašās higiēnas prasības muitas noliktavām un noliktavām brīvajās zonās

25. Muitas noliktavu un brīvajās zonās esošo noliktavu (turpmāk — noliktava) teritoriju norobežo un iekārto caurlaides punktu.