

VADLĪNIJAS BĒRNU NOMETŅU ORANIZĒŠANAI

Atbildīgā par izdevumu:

Izglītības un zinātnes ministrijas Valsts izglītības satura centra
Interesu izglītības un tālākizglītības departamenta vecākā referente,
projekta koordinatore Inta Kraskeviča

Vadlīniju autori:

Ekspertu darba grupa: Elita Krese (Latvijas Pašvaldību savienība),
Aija Melngaile (Pārtikas un veterinārais dienests), Solvita Muceniece (Veselības inspekcija),
Evija Pelša (Valsts izglītības satura centrs), Paulis Tretjakovs (Valsts ugunsdrošības un
glābšanas dienests), Kristīne Veispale (Latvijas SOS Bērnu ciemata asociācija), Sigita
Zvaigzne (Valsts izglītības satura centrs).

„Vadlīnijas noņemtu organizēšanai” ir veidotas ar Eiropas Sociālā fonda un Latvijas
valsts finansiālu atbalstu projekta „Kvalitatīvas metodiskās vadības sistēmas nodrošināšana
bērnu noņemtu organizēšanai” ietvaros
(vienošanās identifikācijas Nr.1DP/1.5.1.3.2/09/APIA/SIF/031/19).

Par šī izdevuma saturu pilnībā atbild
Izglītības un zinātnes ministrijas Valsts izglītības satura centrs.
Pārpublicēšanas vai citēšanas gadījumā atsauce uz projektu obligāta.

Saturs

Ievads	5
Vadlīniju mērķis un darbības joma	7
Ar bērnu nometnes darbību saistīto normatīvo aktu saraksts	7
Vadlīnijās izmantoto terminu raksturojums	8
1. Pārtikas aprītē noteikto prasību izpilde	10
2. Pamatprasības bērnu ēdināšanai bērnu nometnē	10
3. Pārtikas higiēnas prasību ievērošana.....	11
4. Vispārējās higiēnas prasības pārtikas uzņēmuma telpām	13
5. Vispārējās prasības mazgāšanas iekārtām.....	13
6. Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa (uzraudzības) un kontroles kārtība.....	14
7. Iekārtas un aprīkojums, kas nonāk saskarē ar pārtiku.....	14
8. Iesaiņošanas materiāli	15
9. Atkritumu apsaimniekošana	16
10. Pārtikas (gatavo ēdienu) pārvadāšana	16
11. Prasības pārvietojamām un (vai) pagaidu telpām – tostarp telpām, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas	17
12. Higiēnas prasības personālam.....	18
13. Prasības, ko piemēro pārtikas produktiem.....	20
13.1. Pārtikas izsekojamība.....	20
13.2. Pārtikas marķēšana	21
13.3. Pārtikas derīguma termiņš.....	22
13.4. Pārtikas (ēdienu) piesārņojuma novēršana.....	22
13.5. Pārtikas produktu iegāde	24
13.6. Pārtikas (ēdienu) uzglabāšana	24
13.7. Sasaldētu pārtikas produktu atkausēšana (atladināšana).....	25
13.8. Termiskā apstrāde.....	25
13.9. Atdzesēšana pēc siltumapstrādes.....	26
13.10. Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un ēdienu pasniegšana	26
13.11. Gatavo ēdienu piegāde	26
14. Veselīga uztura pamatprincipu nodrošināšana	27
15. Higiēnas un drošības prasības bērnu nometnēs	27
15.1. Personīgā higiēna.....	28
15.2. Nometnes vietas izvēle, ēkas un telpas	29
15.2.1. Ēkas.....	29
15.2.2. Telpas.....	30
15.3. Tīrīšana un dezinfekcija	30
15.4. Gultas veļa.....	32
16. Ūdens apgāde, kanalizācija, apkure, ventilācija	32
16.1. Ūdens apgāde un kanalizācija	32
16.2. Apkure un ventilācija	32
17. Veselības apdraudējumi un veselības aprūpe	33
17.1. Peldēšanās	33
17.2. Pārgājieni.....	33

17.3. Saunas un baseini.....	34
17.4. Indīgie augi.....	34
17.5. Veselības aprūpe.....	34
18. Katastrofu un to draudu gadījums.....	35
19. Atzinuma saņemšanas kārtība.....	37
19.1. Veselības inspekcijas atzinuma saņemšanas kārtība	37
19.2. Pārtikas un veterinārā dienesta atzinuma saņemšanas kārtība	38
19.3. Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta atzinuma saņemšanas kārtība	39
19.4. Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijas atzinuma saņemšanas kārtība	40
19.5. Bērnu nometņu reģistrēšana pašvaldībā.....	40
20. Institūciju pārraudzība un kontrole	42
20.1. Veselības inspekcijas kontroles kritēriji.....	42
20.2. Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijas kontroles kritēriji	44
20.3. Pārtikas un veterinārā dienesta pārbaudēs vērtētie kritēriji.....	46
20.4. Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta pārbaudes kritēriji.....	47
21. Ieteikumi nometnes organizētājiem	48

Ievads

Kopš 2001. gada bērnu nometņu organizēšanu un darbību Latvijā koordinē Izglītības un zinātnes ministrijas Valsts izglītības satura centrs (līdz 2009. gada jūlijam – Valsts jaunatnes iniciatīvu centrs, turpmāk – VISC). Galvenie VISC darbības uzdevumi bērnu nometņu jomā ir bērnu nometņu vadītāju apmācība un bērnu nometņu vadītāju datubāzes administrēšana un aktualizēšana, informācijas apkopošana par organizētajām bērnu nometnēm Latvijā, metodiskais atbalsts bērnu nometņu vadītājiem un darbiniekiem, informācijas aprīte ar visām saistītajām institūcijām un organizācijām un sabiedrības informēšana.

Lai pilnveidotu, attīstītu un sekmētu bērnu nometņu organizēšanu un darbību, 2001. gadā tika izstrādāti un apstiprināti Ministru kabineta noteikumi Nr. 447 „Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība”. Noteikumi stājās spēkā 2001. gada 23. oktobrī.

Laika gaitā dokumenta atsevišķas tiesību normas un terminoloģija zaudēja aktualitāti. Dokuments pakāpeniski kļuva saturiski nepilnīgs, tā piemērošana praksē – apgrūtināja. Līdz ar to starpinstitūciju darba grupā tika izstrādāti jauni noteikumi. Tā 2009. gada 1. septembrī stājās spēkā Ministru kabineta apstiprinātie noteikumi Nr. 981 „Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība”. Tajos ietvertās normas ievērojami uzlaboja bērnu nometņu organizēšanas un īstenošanas kvalitāti, tomēr neatrisināja vairākas problēmas bērnu nometņu reģistrēšanā, saskaņošanā un kontrolē.

VISC sadarbībā ar institūcijām, kuras veic bērnu nometņu saskaņošanas un uzraudzības funkcijas, konstatēja nepieciešamību risināt šādus būtiskus jautājumus:

- vairākas saistītās valsts tiešās pārvaldes iestāžu reģionālās struktūrvienības brīvi interpretē bērnu nometņu saskaņošanas un pārraudzības kārtību, kas neveicina bērnu nometņu organizēšanas pakalpojumu konkurētspējas un kvalitātes pieaugumu;
- saskaņā ar Ministru kabineta 2009. gada 1. septembra noteikumiem Nr. 981 „Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība” atsevišķiem bērnu nometņu veidiem nav reglamentētas prasības nometņu izveidei un darbības nodrošināšanai, tādējādi mazinot drošību nometnēs;
- nav izstrādāta vienota informācijas aprītes sistēma saistītajām iestādēm par veiktajiem saskaņojumiem un kontroles pasākumiem bērnu nometnēs.

Lai radītu nepieciešamos nosacījumus bērnu nometņu saskaņošanas un pārraudzības kārtības uzlabošanai, kā arī saistīto tiešās pārvaldes iestāžu sadarbībai, Eiropas Sociālā fonda projekta „Kvalitatīvas metodiskās vadības sistēmas nodrošināšana bērnu nometņu organizēšanai” ietvaros tika izstrādātas vienotas vadlīnijas bērnu nometņu saskaņošanai un kontroles pasākumu veikšanai saistītajās tiešās pārvaldes iestādēs. Vadlīniju izstrādi veica saistīto institūciju – VISC, Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienests, Pārtikas un veterinārais dienests, Veselības inspekcija, Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcija un Latvijas Pašvaldību savienība – eksperti.

Vadlīnijās ietvertas normas, kuras nepieciešamas nometnes sagatavošanai, lai atbildīgās institūcijas varētu pēc vienotiem kritērijiem saskaņot tās darbības uzsākšanu, kā arī pilnvērtīgi un pamatoti veikt nometņu uzraudzību to darbības laikā. Atsevišķā sadaļā iekļauta atzinumu saņemšanas kārtība nometnes reģistrēšanu vai saskaņošanu īstenojošās institūcijās.

Dokumentā ievietotas norādes un atsauces uz normatīvajiem dokumentiem, kuri ir saistoši bērnu nometņu organizēšanā un darbībā iesaistītajām juridiskajām un fiziskajām personām.

Vadlīnijas adresētas nometņu organizētājiem, vadītājiem un darbiniekiem, kā arī nometņu saskaņošanu un uzraudzību īstenojošo institūciju darbiniekiem.

Vadlīniju mērķis un darbības joma

Vadlīniju izstrādes **mērķis** ir pilnveidot bērnu nometņu reģistrēšanas, saskaņošanas un kontroles kārtību par šo funkciju veikšanu atbildīgajās tiešās valsts pārvaldes iestādēs – Valsts ugunsdrošības un glābšanas dienestā, Pārtikas un veterinārajā dienestā, Veselības inspekcijā, Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijā – un novadu (pilsētu) pašvaldībās, uzlabojot iestāžu sadarbību, padarot efektīvāku un kvalitatīvāku bērnu nometņu organizēšanu un darbību.

Vadlīniju darbības joma ir bērnu nometnes un ar tām saistīto juridisko un fizisko personu veiktās aktivitātes bērnu nometņu organizēšanai, darbībai, reģistrēšanai, saskaņošanai un kontrolei.

Ar bērnu nometnes darbību saistīto normatīvo aktu saraksts

Iesnieguma likums

Civilās aizsardzības likums

Ugunsdrošības un ugunsdzēsības likums

Bērnu tiesību aizsardzības likums

Epidemioloģiskās drošības likums

Ministru kabineta 2010. gada 20. jūlija noteikumi Nr. 642 „Noteikumi par profesionālo darbību ierobežojošo infekcijas slimību sarakstu” (turpmāk – noteikumi Nr. 642)

Ministru kabineta 2010. gada 6. jūlija noteikumi Nr. 618 „Dezinfekcijas, dezinsekcijas un deratizācijas noteikumi”

Ministru kabineta 2009. gada 6. oktobra noteikumi Nr. 1153 „Noteikumi par Veselības inspekcijas sniegto publisko maksas pakalpojumu cenrādi” (turpmāk – noteikumi Nr. 1153)

Ministru kabineta 2009. gada 24. novembra noteikumi Nr. 1338 „Kārtība, kādā nodrošināma izglītojamo drošība izglītības iestādēs un to organizētajos pasākumos”

Ministru kabineta 2009. gada 1. septembra noteikumi Nr. 981 „Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība” (turpmāk – noteikumi Nr. 981)

Ministru kabineta 2005. gada 14. jūnija noteikumi Nr. 413 „Kārtība, kādā veicama personu obligātā medicīniskā pārbaude, obligātā un piespiedu izolēšana un ārstēšana infekciju slimību gadījumā”

Ministru kabineta 2005. gada 14. jūnija noteikumi Nr. 409 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības” (turpmāk – noteikumi Nr. 409)

Ministru kabineta 2004. gada 17. februāra noteikumi Nr. 82 „Ugunsdrošības noteikumi”

Ministru kabineta 2003. gada 29. aprīļa noteikumi Nr. 235 „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma prasības, monitoringa un kontroles kārtība” (turpmāk – noteikumi Nr. 235)

Ministru kabineta 2001. gada 30. novembra noteikumi Nr. 494 „Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm” (turpmāk – noteikumi Nr. 494)

Ministru kabineta 1999. gada 5. janvāra noteikumi Nr. 7 „Infekcijas slimību reģistrācijas kārtība”

Veselības ministrijas 2003. gada 25. jūlija rīkojums Nr. 202 (turpmāk – rīkojums Nr.202)

Labklājības ministrijas 2001. gada 23. augusta rīkojums Nr. 233 (turpmāk – rīkojums Nr.233)

Vadlīnijās izmantoto terminu raksturojums

Apdraudējums – bioloģisks, ķīmisks vai fizisks aģents pārtikā vai barībā vai tāds pārtikas vai barības stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt negatīvu ietekmi uz veselību.

Ciktāl praktiski iespējams – prasību var izpildīt, ņemot vērā praktiski iespējamās higiēnas pasākumus, piemēram, kaitēkļu apkarošanas pasākumus, tomēr ēdienu gatavošanas un sadales laikā nedrīkst ignorēt pārtikas higiēnas prasības.

Dzeramais ūdens – ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām par dzeramā ūdens kvalitāti.

Galapatērētājs – pēdējais pārtikas produkta patērētājs, kurš neizmantos pārtiku uzņēmējdarbībā, kas saistīta ar pārtikas apriti.

Galīgais derīguma termiņš – datums, līdz kuram pārtikas precī drīkst lietot, ja tiek ievērots uzglabāšanas režīms.

Hermētiski noslēgts trauks – trauks, kas veidots un paredzēts drošībai pret apdraudējumu.

Higiēnas prasības – nosacījumu un praktisku pasākumu kopums, kas nepieciešams, lai nodrošinātu un kontrolētu drošu un veselībai nekaitīgu pakalpojumu sniegšanu, tās ietver ne tikai tīrīšanas režīma nodrošināšanu, bet arī nosacījumus un prasības telpām, iekārtām un personālam, lai līdz minimumam samazinātu vai likvidētu iespējami kaitīgo vides faktoru (fizikālo, ķīmisko, bioloģisko) iedarbību pakalpojumu sniegšanas laikā.

Iepakojšana – viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā, iepakojums – pats ārējais trauks.

Iesaiņošana – pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, iesaiņojums – pats ietinamais materiāls vai trauks.

Mazumtirdzniecība – manipulācijas ar pārtiku un (vai) tās apstrāde, un tās uzglabāšana tirdzniecības vai piegādes vietā galapatērētājam, tostarp izplatīšanas vietās, ēdināšanas uzņēmumos, uzņēmumu un iestāžu ēdnīcās, restorānos un citos līdzīgos pārtikas

pakalpojumu uzņēmumos, veikalos, lielveikalu izplatīšanas centros un vairumtirdzniecības punktos.

Minimālais derīguma termiņš – datums, līdz kuram pārtikas prece saglabā savas specifiskās standartizētās īpašības, ja tiek ievērots uzglabāšanas režīms.

Neapstrādāti produkti – pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp 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 atkausēti.

Ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmi – visi posmi, tostarp imports, no pārtikas primārās ražošanas, to ieskaitot, līdz tās uzglabāšanai, pārvadāšanai, pārdošanai vai piegādei galapatērētājam, tās ieskaitot, un attiecīgā gadījumā barības importēšana, ražošana, izgatavošana, uzglabāšana, pārvadāšana, izplatīšana, pārdošana un piegāde.

Risks – apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību varbūtība un minētās ietekmes nopietnība.

Pamatprodukti – primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti.

Pārstrāde – jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo pārtikas struktūru.

Pārstrādes produkti – pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu pārstrādes. Minētajos produktos var būt sastāvdaļas, kas ir nepieciešamas to ražošanai vai konkrētu īpašību piešķiršanai.

Pārtika (pārtikas produkts) – jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā. Pārtika ir arī dzērieni, košļājamās gumijas un jebkura viela, tostarp ūdens, kas apzināti pievienota pārtikai tās ražošanas, sagatavošanas vai pārstrādes laikā.

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

Pārtikas izsekojamība – spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku vai vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai.

Pārtikas uzņēmums – jebkura pārtikas aprites vienība – jebkurš uzņēmums, kas nes vai nenes peļņu, publisks vai privāts, kas saistīts ar jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu.

Piesārņojums – apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana pārtikā.

Primārā ražošana – primāro produktu ražošana vai audzēšana, tostarp ražas novākšana, slaukšana un saimniecībā audzētu dzīvnieku ražošana pirms nokaušanas. Tā iekļauj arī medības, zveju un savvaļas produktu vākšanu.

Vajadzības gadījumā – prasību var izpildīt, ņemot vērā praktisko nepieciešamību, kas saistīta ar konkrētu situāciju, piemēram, ēdienkartē iekļauto, ēdienu gatavošanā izmantoto

izejvielu veida, ēdienu sadales veida, un ievērojot praktiski iespējamus (nepieciešamos) higiēnas pasākumus.

1. Pārtikas aprītē noteikto prasību izpilde

Pārtikas higiēnas, nekaitīguma, izsekojamības un marķēšanas prasības noteiktas Eiropas Savienības un Latvijas normatīvajos aktos. Normatīvo aktu prasības piemēro arī sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas vietās. Pārtikas prasības normatīvajos aktos neattiecas uz pārtikas sagatavošanu, manipulācijām ar to vai uzglabāšanu mājās savam patēriņam.

Informācija pārtikas nozarē aktuālajiem normatīvajiem aktiem pieejama Pārtikas un veterinārā dienesta un Zemkopības ministrijas mājaslapā.

Pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli Latvijā veic Pārtikas un veterinārais dienests.

Pārtikas un veterinārā dienesta funkcijas pārtikas aprītē:

- atzīt un reģistrēt pārtikas uzņēmumu darbību;
- visos pārtikas aprites posmos uzraudzīt un kontrolēt pārtikas uzņēmumu darbību un pārtikas aprites procesu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām;
- uzraudzīt un kontrolēt pārtikas produktu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

Veicot plānveida vai ārpuskārtas kontroli, Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonām, uzrādot dienesta apliecību, ir tiesības:

- bez iepriekšēja brīdinājuma apmeklēt jebkuru pārtikas uzņēmumu;
- pieprasīt dokumentus un informāciju, iepazīties ar materiāliem, ņemt dokumentu kopijas un izrakstus no dokumentiem;
- veikt nepieciešamos pasākumus, lai nodrošinātu pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli.

Pārtikas un veterinārā dienesta teritoriālo struktūrvienību adreses, kontakttālruni un uzraudzības teritoriju apraksti pieejami Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā: http://www.pvd.gov.lv/lat/augj_izvzne/kontakti/pvd_teritorils_struktrvienbas.

Sūdzību gadījumā patērētāji var informēt Pārtikas un veterināro dienestu, zvanot pa uzticības telefonu 67027402, automātiskajā atbildētājā atstājot precīzu informāciju par konstatēto neatbilstību.

2. Pamatprasības bērnu ēdināšanai bērnu nometnē

Nometnes organizētājs ir atbildīgs par nometnes organizēšanu un darbību, tostarp par bērnu ēdināšanas organizēšanu nometnē:

- pirms nometnes darbības uzsākšanas reģistrē ēdināšanas pakalpojumu Pārtikas un veterinārajā dienestā;

- pirms nometnes darbības uzsākšanas iesniedz pašvaldībā iesniegumu par nometnes organizēšanu, iesniegumam pievienojot dokumentu, kas apliecina, ka dalībnieku ēdināšanas pakalpojums reģistrēts Pārtikas un veterinārajā dienestā;
- nometnes darbības laikā nodrošina dalībnieku ēdināšanu, ievērojot veselīga uztura ieteikumus un pārtikas aprītē noteiktās higiēnas prasības.

Nometnes vadītājs nometnes darbības laikā:

- nodrošina dalībnieku veselības un dzīvības aizsardzību un dalībnieku tiesību un interešu ievērošanu, risinot arī ar bērnu ēdināšanu saistītos jautājumus;
- informē nometnes organizētāju, likumiskos pārstāvjus un atbildīgo institūciju – Pārtikas un veterināro dienestu – ja ir apdraudēta dalībnieku veselība vai dzīvība saistībā ar nedrošu (nekvalitatīvu) ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.

Bērnu ēdināšanai nometnē izvirzītas šādas pamatprasības:

- ievērot pārtikas higiēnas prasības, nodrošinot normatīvo aktu prasību izpildi un abas higiēnas prakses ieviešanu;
- ievērot veselīga uztura ieteikumus, nodrošinot veselīga uztura pamatprincipu ievērošanu.

3. Pārtikas higiēnas prasību ievērošana

Pasaules veselības organizācijas vadlīnijās ir noteikti pieci pamatprincipi drošai ēdienu gatavošanai:

1. Uzturi tīru ēdienu gatavošanas vidi!
2. Lieto drošu ūdeni un izejvielas!
3. Atdali neapstrādātos pārtikas produktus no lietošanai gataviem produktiem vai ēdieniem!
4. Sagatavo ēdienus rūpīgi!
5. Uzglabā ēdienus drošā temperatūrā!

Pārtiku uzskata par nedrošu, ja tā var kaitēt cilvēku veselībai vai nav derīga lietošanai cilvēku uzturā.

Nosakot, vai pārtika nav nekaitīga, ņem vērā:

- parastos apstākļus, kādos patērētājs lieto pārtiku, un apstākļus katrā ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmā;
- informāciju, ko sniedz patērētājam saistībā ar konkrētu pārtikas produktu.

Pārtiku, tostarp gatavos ēdienus, atzīst par nederīgiem šādos gadījumos:

- ja pārtika neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām;
- ja pārtikai beidzies derīguma termiņš;
- ja pārtika nav marķēta atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- ja pārtikai konstatēta bojāšanās, kā arī organoleptisko – ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo – pārtikas īpašību pasliktināšanās;

- ja pārtika ir falsificēta un tiek maldināts patērētājs;
- ja pārtikai nav normatīvajos aktos noteikto pavaddokumentu.

Minētos kritērijus izmanto izejvielu un gatavo ēdienu atbilstības novērtēšanai nometnē: pirmkārt, par šo kritēriju ievērošanu, tostarp kontroli, atbild tiešais ēdināšanas pakalpojuma sniedzējs, otrkārt, šos kritērijus ieteicams iekļaut līgumā par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu, lai nometnes organizatoram (vadītājam) saglabātos tiesības pārraudzīt bērnu ēdināšanas kvalitāti.

Nometnes atbildīgā amatpersona var iekārtot žurnālu, lai veiktu ēdienu kvalitātes kritēriju pārbaudi pirms katras ēdienreizes.

Konstatējot kvalitātes un nekaitīguma prasībām neatbilstošu pārtiku (gatavos ēdienus), Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonas pieņem lēmumu par pārtikas izplatīšanas apturēšanu un izņemšanu no apgrozības.

Nometnes atbildīgajai personai nepieciešama informācija par bērniem, kuri nedrīkst uzturā lietot noteiktus pārtikas produktus. Ja bērnam piemīt pārtikas alerģija vai nepanesamība, ēdienus gatavo atsevišķi, izslēdzot problemātiskās sastāvdaļas. Informācija par ēdienu sastāvā esošiem alergēniem ir pieejama bērniem un bērnu vecākiem.

Alerģēni ir norādīti fasētu pārtikas preču marķējumā, bet ēdienu sastāvā esošos alergēnus ieteicams norādīt ēdienkartē. Alerģēni pārtikas preču sastāvā ir:

- labības pārtikas produkti, kas satur kviešu lipekli (t.i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši un to produkti);
- vēžveidīgie un to produkti;
- olas un to produkti;
- zivis un to produkti;
- zemesrieksti un to produkti;
- sojas pupas un to produkti;
- piens un tā produkti (ieskaitot laktozi);
- rieksti: mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, pekanrieksti, Brazīlijas rieksti, pistāciju rieksti, makadāmijas rieksti un *Queensland* rieksti (*Macadamia ternifolia*) un to produkti;
- selerijas un to produkti;
- sinepes un to produkti;
- sezama sēklas un to produkti;
- sēra dioksīds un sulfīti, ja koncentrācija > 10 mg/kg vai 10 mg/l.

Ēdienu pasniegšanas vietā nodrošina informatīvu norādi par tādu pārtikas produktu vai sastāvdaļu izmantošanu ēdienu gatavošanā, kas iegūtas no ģenētiski modificētām izejvielām vai satur ģenētiski modificētus organismus (piemēram, ja salātu gatavošanai vai ēdienu cepšanai ir izmantota eļļa, kas ražota no ģenētiski modificētas sojas).

! Prasīto informāciju pastāvīgi un redzami norāda ēdienu piedāvājumā, tieši tam blakus ar pietiekami lieliem burtiem, lai varētu to viegli izšķirt un izlasīt.

Ja bērns vai bērna vecāki iebilst pret ģenētiski modificētas pārtikas (ēdienu) lietošanu uzturā, nometnē nodrošina alternatīvu ēdienu, kas nesatur ģenētiski modificētus pārtikas produktus vai sastāvdaļas.

4. Vispārējās higiēnas prasības pārtikas uzņēmuma telpām

Šīs prasības piemēro pastāvīgi funkcionējoša pārtikas uzņēmuma (tostarp ēdināšanas uzņēmuma – izglītības iestādes ēdināšanas bloka, kafejnīcas) telpu atbilstības izvērtēšanai. Izvērtējot ēdienu gatavošanas apstākļus pirms nometnes darbības sākuma, piemēram, slēdzot līgumu ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju, ieteicams izmantot šādus telpu higiēnas kritērijus:

- telpu izvietojums, projekts, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums nodrošina atbilstošu darba telpu, kas visas darbības ļauj veikt higiēniski;
- telpas, kur atrodas pārtika, ir tīras un uzturētas labā kārtībā un stāvoklī;
- telpas ir aizsargātas no netīrumu uzkrāšanās, no kondensāta un pelējuma veidošanās uz virsmām, no saskares ar indīgām vielām;
- telpās nav kaitēkļu (insekti, grauzēji) un mājdzīvnieku. Ja nepieciešams, veramos logus aprīko ar kukaiņu sietu, nepieļauj mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām;
- telpās ir iespējams nodrošināt atbilstošu dabīgo un (vai) mākslīgo apgaismojumu, dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļus, kanalizācijas ierīces;
- telpās ir iespējams nodrošināt termoregulāciju, lai pārtikas produktus varētu uzglabāt pareizā temperatūrā;
- telpās ir roku mazgāšanas izlietnes, kas piemēroti izvietotas un apgādātas ar tekošu karsto un auksto ūdeni, roku mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem un higiēniskas nosusināšanas līdzekļiem;
- pieejama ūdens skalojamā tualete, kas savienota ar efektīvu kanalizāciju un aprīkota ar dabīgo vai mehānisko ventilāciju, kā arī pieejama ģērbtuve.

! Normatīvajos aktos nav minēti vai aizliegti konkrēti materiāli (piemēram, koks, metāls, plastmasa), kurus obligāti jāizmanto telpu vai virsmu konstrukcijās, bet ir minēti materiālu atbilstības vērtēšanas kritēriji – virtuves konstrukcijām – grīdām, sienām, durvīm, logiem – jāizmanto gludi, mazgājami, ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli.

! Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus nedrīkst uzglabāt telpās, kur apstrādā pārtiku.

5. Vispārējās prasības mazgāšanas iekārtām

Nometnē ir nepieciešams ievērot šādas vispārējās prasības mazgāšanas iekārtām:

- nodrošināt izlietni, kas piemēroti izvietota un paredzēta roku mazgāšanai. Izlietni apgādāt ar tekošu karsto un auksto ūdeni, kā arī ar materiāliem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai;
- pārtikas mazgāšanas izlietni novietot atsevišķi no roku mazgāšanas izlietnes, nodrošinot ar karstā un (vai) aukstā dzeramā ūdens apgādi un uzturot tīru;
- nodrošināt izlietni darba instrumentu un aprīkojuma (piemēram, nažu, dēlīšu, trauku) mazgāšanai un glabāšanai. Izlietnei jābūt izgatavotai no korozijas materiāla, kas izturīgs pret koroziju, viegli tīrāmai un nodrošinātai ar karstā un aukstā ūdens apgādi.

! Vajadzību pēc mazgājamām iekārtām nosaka, ņemot vērā konkrētos apstākļus, piemēram:

- ja nometnē izmanto vienreizējās lietošanas traukus, to mazgāšana nav nepieciešama;
- ja nometnē izmanto mazgātu un tīrītu dārzeņu pusfabrikātus, to mazgāšana nav nepieciešama;
- ja virtuvē ir trauku mazgājamā mašīna, nepieciešams mazāks izlietņu skaits;
- ja ēdienu gatavošana notiek tikai vienā telpā, nepieciešams mazāks izlietņu skaits.

! Dezinfekciju ieteicams veikt pēc jēlproduktu – svaigas gaļas, svaigu zivju, mājputnu olu uzglabāšanas un (vai) apstrādes.

6. Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa (uzraudzības) un kontroles kārtība

Dzeramā ūdens apgāde ir atbilstoša, nodrošinot, ka pārtikas produkti (ēdieni) nav piesārņoti. Nometnes organizators nodrošina nepieciešamās dzeramā ūdens pārbaudes, ja bērnu ēdināšanai paredzēts izmantot ūdensapgādes sistēmu vai urbumu (aku), par kuru nav pieejami ūdens testēšanas pārskati.

Lai kontrolētu dzeramā ūdens atbilstību obligātajiem kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem, ir nepieciešams veikt dzeramā ūdens monitoringu:

- kārtējo monitoringu (regulāras pārbaudes) veikt, lai iegūtu informāciju par dzeramā ūdens mikrobioloģiskajiem, organoleptiskajiem un fizikāli ķīmiskajiem rādītājiem. Testēšanas rezultāti salīdzināt ar noteikumu Nr. 235 2. pielikumā noteiktajiem kritērijiem. Ja dzeramo ūdeni piegādā pa publiskajām ūdensapgādes sistēmām, kārtējo monitoringu veic vienu reizi divos gados;
- auditmonitoringu (audita pārbaudes) veikt, lai noteiktu, vai dzeramais ūdens atbilst visiem dzeramā ūdens kvalitātes un nekaitīguma rādītājiem (skatīt noteikumu Nr. 235 1. pielikumu).

! Auditmonitoringa pārbaudi veic, lai pārbaudītu dzeramā ūdens atbilstību individuālā urbumā, akā un citā ūdens ieguves vietā. Auditmonitoringa plānu (t.sk. pārbaudāmie kritēriji, pārbaudīšanas biežums) saskaņo ar Veselības inspekciju.

! Pienākums organizēt kārtējo monitoringu un auditmonitoringu neattiecas uz bērnu nometni, kur nenotiek ēdienu gatavošana un nenodarbojas ar pārtikas sagatavošanu vai apstrādi.

7. Iekārtas un aprīkojums, kas nonāk saskarē ar pārtiku

Visi izstrādājumi, iekārtas un aprīkojums, kas nonāk saskarē ar pārtiku:

- ir izgatavots no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un samazinātu pārtikas (gatavo ēdienu) piesārņojuma risku;

- ir rūpīgi iztīrīti – mazgāšana notiek pietiekami bieži, lai novērstu pārtikas (gatavo ēdienu) piesārņojuma risku.

Virsmas, īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (darba galdu, pārtikas apstrādes dēlīšu, virtuves un galda trauku un citas inventāra virsmas) uztur labā stāvoklī, tās ir viegli tīrāmas un vajadzības gadījumā dezinficējamas.

! Pēc katras iekārtu un aprīkojumu lietošanas tos rūpīgi nomazgā. Dezinfekciju ieteicams veikt pēc jēlproduktu – svaigas gaļas, svaigu zivju, mājputnu olu – uzglabāšanas un (vai) apstrādes.

! Informācija par mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietojumu norādīta marķējuma informācijā (tostarp, ķīmiskā līdzekļa lietošanas joma – rokām, galda traukiem, aprīkojumam, grīdām –, kā arī darba koncentrācija, noskalošanas nepieciešamība, derīguma termiņš un citi lietošanai nepieciešamie dati).

Izstrādājumi, iekārtas un aprīkojums, kas nonāk saskarē ar pārtiku, ir izgatavoti no materiāla, kas drīkst nonākt saskarē ar pārtiku. Uz priekšmetiem, to iepakojuma, etiķetes vai marķējumā jābūt norādītiem vārdiem „saskarei ar pārtiku” vai konkrētam izmantošanas veidam (piemēram, dārzeņu (pavāra) nazis, bļoda (kārba, kaste) pārtikas uzglabāšanai, dēlītis pārtikas apstrādei), vai jābūt norādītam simbolam:



Lai novērstu pārtikas bojāšanos un nesekmētu slimību izraisīto mikroorganismu attīstību, atdzesētu un sasaldētu pārtikas produktu uzglabāšanu nodrošina aukstuma iekārtas (ledusskapis, aukstuma kamera, aukstuma vitrīna, saldētava) vai speciāls aprīkojums (aukstuma soma, termokonteiners). Turklāt jābūt iespējai temperatūru kontrolēt.

! Ja nometnē izmanto vienreizlietojamus traukus, tos pēc lietošanas iznīcina kā atkritumus. Vienreizlietojamus traukus nedrīkst mazgāt un izmantot atkārtoti. Arī vienreizlietojamus konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu nemazgā un neizmanto atkārtoti, bet iznīcina kā atkritumus.

8. Iesaiņošanas materiāli

Iesaiņošanas materiāli (maisiņi, plēve, plastmasas un citu materiālu trauki, kastes) nedrīkst radīt pārtikas (ēdienu) piesārņojumu, tāpēc jānodrošina iepakojuma konstrukcijas izturība un tā tīrība.

Iesaiņošanas materiāli ir izgatavoti no materiāla, kas drīkst nonākt saskarē ar pārtiku – uz materiāla iepakojuma vai marķējumā ir norādīti vārdi „saskarei ar pārtiku” vai konkrētam **izmantošanas veidam** (piemēram, pārtikas maisiņi, pārtikas plēve) vai simbols:



! Informācija nav obligāta tiem izstrādājumiem, kas savu īpašību dēļ ir nepārprotami paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

! Ražotājs var norādīt papildu informāciju – pamācību drošai un atbilstīgai izmantošanai (piemēram, temperatūras intervālu trauka lietošanai).

Iesaiņošanas materiālus uzglabā tīrā vietā, lai tos nepakļautu piesārņojumam un uzturētu tīrus. Pārtikas (ēdienu) iesaiņošanu veic tā, lai novērstu piesārņošanu.

! Nefasētus pārtikas produktus (no iepakojuma izņemtus pārtikas produktus, gatavos ēdienus) uzglabāšanas laikā pārse dz ar pārtikas plēvi vai izmanto citus piemērotus iesaiņošanas materiālus. Vienreizējās lietošanas materiālus nedrīkst mazgāt un lietot atkārtoti.

9. Atkritumu apsaimniekošana

Pārtikas un citus atkritumus novieto un uzglabā aiztaisāmos konteineros, kurus uztur labā stāvoklī. Tie ir viegli tīrāmi un, ja nepieciešams, dezinficējami.

! Lai sekmētu higiēnisku atkritumu savākšanu, konteineros ieteicams ievietot atkritumu maisus.

Pārtikas un citus atkritumus pēc iespējas ātrāk aizvākt no telpām (vietām), kur atrodas pārtika, lai izvairītos no atkritumu uzkrāšanās. Tāpat arī ir nepieciešams nodrošināt pārtikas atkritumu higiēnisku uzglabāšanu, regulāru izvešanu un atbilstošu likvidēšanu. Atkritumu uzglabāšanas telpas, vietas, konteineri ir projektēti un apsaimniekoti tā, lai tos varētu uzturēt tīrus un novērstu dzīvnieku un kaitēkļu klātbūtni.

Pārtikas produktus iznīcina atbilstoši normatīvajiem aktiem par darbībām ar atkritumiem. Ēdienu atliekas iznīcina kā sadzīves atkritumus. Visus atkritumus likvidē higiēniski un tādā veidā, kas nekaitē videi. Par vides higiēnu īpaši rūpējas ārpus telpām organizētajās nometnēs.

Dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus (svaigas gaļas atgriezumus un termiski apstrādātus gaļas produktus (ēdienu), svaigu zvejas produktu atgriezumus un termiski apstrādātu zvejas produktu (ēdienu) atliekas, piena un piena produktu atliekas, tostarp pārtikas produktus, kam beidzies derīguma termiņš) nedrīkst izbarot produktīviem dzīvniekiem, kuru gaļu vai pienu izmantos uzturā.

Augu izcelsmes pārtikas produktu atliekas var izmantot par dzīvnieku barības sastāvdaļu, ja tās nav bijušas saskarē ar termiski neapstrādātiem dzīvnieku izcelsmes produktiem.

10. Pārtikas (gatavo ēdienu) pārvadāšana

Pārvadāšanas līdzekļus un konteinerus (kastes, termosus un citu taru), ko izmanto pārtikas (tostarp, gatavo ēdienu) pārvadāšanai, uztur tīrus. Tie ir labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtiku no piesārņojuma. Pārtikas produkti (gatavajiem ēdieniem) pārvadāšanas līdzekļos un konteineros (kastēs) ir novietoti tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.

Ja nepieciešams, pārvadāšanas līdzekļos un (vai) konteineros, ko izmanto pārvadāšanai, uztur produktus (piemēram, saldēti pārtikas produkti, atdzesēti pārtikas produkti – gaļas, piena produkti, karstie un aukstie ēdieni) atbilstošā temperatūrā. Turklāt jābūt iespējai temperatūru kontrolēt.

Ja pārvadāšanas līdzekļus un (vai) konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktus rūpīgi nodalīt. Pēc katras kravas izkraušanas veikt rūpīgu tīrīšanu.

11. Prasības pārvietojamām un (vai) pagaidu telpām – tostarp telpām, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas

Atvieglotās higiēnas prasības attiecinās uz pārvietojamām, pagaidu telpām vai telpām privātmājās, kuras epizodiski izmanto pārtikas aprītes vajadzībām. Minētās prasības var piemērot gadījumos, kad ēdienu gatavošana notiek pielāgotos apstākļos – piemēram, kad ēdienu gatavošana notiek ārpus telpām (pļavā, mežā), nevis pastāvīgi strādājoša pārtikas uzņēmuma – ēdnīcas, kafejnīcas – telpās.

Apsverot atviegloto prasību piemērošanu, iespējams izmantot pieeju „ciktāl praktiski iespējams”, kā arī piemērot prasību tikai „vajadzības gadījumā”, tomēr nedrīkst ignorēt higiēnas pasākumu nozīmi.

Lai radītu piemērotus apstākļus ēdienu higiēniskai sagatavošanai ārpus pastāvīgi strādājoša sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma telpām:

- ciktāl praktiski iespējams – telpas vai ēdienu gatavošanas vietu aizsargāt no piesārņojuma, īpaši tā, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi; nepieļaut mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām;
- nodrošināt apstākļus personīgās higiēnas ievērošanai – tostarp higiēniska roku mazgāšana un nosusināšana, higiēnisks sanitārais aprīkojums, gērbtuve vai pārgērbšanās vieta;
- virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (piemēram, trauku, dēlīšu, nažu, galdu virsmām), nodrošināt labā stāvoklī (gludas, nebojātas, bez rūsas), viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas; ieteicams izmantot gludus, mazgājamus, pret koroziju izturīgus un netoksiskus materiālus. Normatīvajos aktos nav minēti vai aizliegti konkrēti materiāli (piemēram, koks, plastmasa), kurus obligāti jāizmanto dēlīšu, galdu, trauku un cita aprīkojuma virsmām;
- atbilstoši paredzēt darba instrumentu un aprīkojuma (dēlīšu, nažu, kausu, virtuves un galda trauku) mazgāšanu un, ja nepieciešams, dezinfekciju. Dezinfekciju ieteicams veikt pēc jēlproduktu – svaigas gaļas, svaigu zivju, mājputnu olu – uzglabāšanas un (vai) apstrādes;
- atbilstoši jāparedz higiēniska pārtikas produktu tīrīšana – piemēram, dārzeņu mazgāšana un mizošana, svaigas gaļas, zivju, olu mazgāšana, ja notiek pārtikas produktu pirmapstrāde;
- jābūt pieejamai atbilstošai karstā un (vai) aukstā dzeramā ūdens apgādei.

! Nedrīkst izmantot ūdeni no nepārbaudītām ūdenskrātuvēm. Ēdienu gatavošanai, inventāra, aprīkojuma un roku mazgāšanai jāizmanto dzeramais ūdens, kas atbilst

normatīvajos aktos noteiktajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām. Vajadzības gadījumā jāpiegādā dzeramais ūdens cisternās vai fasēts dzeramais ūdens.

f) jābūt pieejamam atbilstošam aprīkojumam bīstamo un (vai) neēdamo vielu un atkritumu higiēniskai uzglabāšanai un iznīcināšanai.

! Atkritumus jāuzglabā aizveramos konteineros, lai tiem nepieklūtu kaitēkļi! Atkritumus savlaicīgi jāiznīcina, nepiesārņojot apkārtējo vidi. Pārtikas (ēdienu) atliekas, kas satur dzīvnieku izcelsmes produktus (pienu un piena produktus, gaļu un gaļas produktus, zvejas produktus, olas), nedrīkst izbarot produktīviem dzīvniekiem, ko izmanto gaļas, piena, olu iegūšanai.

g) jābūt pieejamām atbilstošām iekārtām un (vai) aprīkojumam pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai.

! Pārtikas produktu uzglabāšanas laikā jānodrošina temperatūra, ko uz marķējuma norādījis pārtikas ražotājs vai fasētājs (piemēram, saldētiem produktiem -18°C , atdzesētiem produktiem (piena, gaļas, zvejas un citiem atdzesētiem produktiem) $+2^{\circ}\text{C}$ līdz $+6^{\circ}\text{C}$, 0°C līdz $+2^{\circ}\text{C}$ (saskaņā ar marķējuma informāciju). Lai nodrošinātu atbilstošu temperatūru, nepieciešama aukstuma iekārta (saldētava, ledusskapis); zemas temperatūras īslaicīgai nodrošināšanai var izmantot aukstuma somas (kastes). Pārtikas temperatūras kontrolei jāizmanto termometrs.

! Gadījumos, kad nav iespējams izmantot aukstuma iekārtas vai aprīkojumu (piemēram, nometnē ārpus telpām, tūrisma pārgājienos), ēdienu gatavošanai jāizmanto izejvielas, ko var uzglabāt apkārtējās vides temperatūrā – piemēram, sausus produktus (putraimus, kaltētus augļus), pārtikas produktu konservus.

h) ciktāl praktiski iespējams, pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska.

! Uzglabājot, apstrādājot pārtikas produktus (izejvielas) un gatavojot ēdienu, jānovērš jēlproduktu (svaigas gaļas, svaigu zvejas produktu), mājputnu olu, nemazgātu un netīrītu dārzenu un augļu saskare ar lietošanai gataviem pārtikas produktiem (ēdieniem), lai novērstu piesārņošanu ar patogēniem mikroorganismiem.

! Lai pārtikas produktus (gatavos ēdienus) pasargātu no apkārtējā vidē esošā piesārņojuma (piemēram, putekļi, netīrumi, insekti un citi kaitēkļi), tos jāuzglabā iepakotā veidā. Pārtikas produktus, kas nav iepakoti (t.sk. gatavos ēdienus, ēdienu sagataves) jāuzglabā pārsegtā veidā – izmantojot pārtikas plēvi, foliju, virtuves traukus ar vāku un citu atbilstošu materiālu un inventāru.

12. Higiēnas prasības personālam

Personai, kas iesaistās bērnu ēdināšanā un veic darbības ar pārtiku, ir nepieciešams uzturēt augstu personīgās tīrības līmeni un valkāt piemērotu, tīru apģērbu.

! Nometnē jānodrošina, lai bērnu ēdināšanā iesaistītās personas ir apmācītas un saņēmušas personīgās higiēnas instrukcijas atbilstoši darba veidam, kā arī vispārējos higiēnas principus:

- roku higiēna: pirms ēdienu gatavošanas un (vai) sadales uzsākšanas noņem gredzenus, ķēdītes, pulksteni;
- darba higiēna: pēc klepošanas, šķaudīšanas, smēķēšanas, ēšanas vienmēr nomazgā rokas;
- darba apģērbs: apģērba komplektu nodrošina atbilstoši darba pienākumiem, lai novērstu pārtikas piesārņošanu. Darba apģērba sastāvdaļa ir galvassega un nepieciešamības gadījumā – arī apavi un cimdi.

Roku mazgāšanu (minimālais laiks – 20–30 sek.) un, ja nepieciešams, roku dezinfekciju veikt:

- pēc darba apģērba uzvilšanas vai maiņas;
- starp „jēlās” un gatavās produkcijas sagatavošanas darbiem, arī pēc saskares ar jēlām olām;
- pēc saskares ar netīro taru vai pārtikas iepakojumu;
- „tīro” darbu (darbības, kas saistītas ar pārtikas apstrādi) un „netīro” darbu (darbības, kas saistītas ar uzkopšanu, atkritumu konteineru iztukšošanu) laikā;
- uzsākot darbu ar pārtiku vai ienākot telpās, kur notiek darbības ar pārtiku;
- „tīro” darbu starplaikā;
- pēc durvju, rokturu un ledusskapja vai citu aukstuma iekārtu rokturu vai daļu aizskaršanas;
- pēc telefona lietošanas;
- pēc konservu atvēršanas (konservu naža rokturis arī var būt infekcijas vai pārtikas piesārņojuma avots);
- pēc saskarsmes ar naudu vai preču pavaddokumentiem;
- pēc matu ķemmēšanas, šķaudīšanas, klepošanas;
- pēc tualetes apmeklēšanas;
- pēc smēķēšanas;
- pirms un pēc ēšanas;
- pēc sadzīves ķīmijas un citu ķīmisko vielu lietošanas;
- citā gadījumā, ja uz rokām ir nonācis piesārņojums.

Neviens, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kuram ir inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja:

- nedrīkst iesaistīties bērnu ēdināšanā (piemēram, ēdienu gatavošanā, sadalē);
- nedrīkst ieiet telpās vai atrasties vietās, kur apstrādā pārtiku, ja ir iespēja radīt tiešu vai netiešu pārtikas piesārņošanu.

Saslimušās personas, kuras ir iesaistītas bērnu ēdināšanas procesā, nekavējoties ziņo darba devējam par slimību un tās simptomiem. Bērnu ēdināšanā iesaistītajām personām jāveic obligātās veselības pārbaudes: pirmreizējo veselības pārbaudi veic pirms stāšanās darbā, bet periodisko veselības pārbaudi – vienu reizi gadā. Obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic ģimenes ārsts, kas sniedz (nesniedz) atļauju strādāt norādītajā amatā, par to izdarot ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā.

Bērnu ēdināšanā iesaistītajām personām ir nepieciešams veikt:

- vispārējo veselības izmeklēšanu;
- rentgenoloģisko izmeklēšanu (platkadru fluorogrāfiju);

- stājoties darbā – laboratorisko jeb bakterioloģisko izmeklēšanu zarnu infekcijas slimību (vēdertīfa, šigelozes, salmonelozes) izraisītāju noteikšanai.

Darba devējs ir atbildīgs par personas medicīniskās grāmatiņas uzglabāšanu kontroles institūcijai pieejamā vietā.

Slimību simptomi (pazīmes), par kuru ievērošanu medicīniskās grāmatiņas īpašnieks ir atbildīgs, jāapliecina ar parakstu medicīniskajā grāmatiņā. Par saslimšanu vai tās simptomiem nekavējoties ziņo darba devējam un (vai) nometnes atbildīgajai amatpersonai. Saslimusī persona nekavējoties vēršas pie ģimenes ārsta šādu simptomu gadījumā:

- caureja;
- vemšana;
- dzelte;
- drudzis, paaugstināta ķermeņa temperatūra;
- sāpes kaklā;
- ādas izsitumi;
- ādas bojājumi atklātajās ķermeņa daļās (piemēram, apdegumi, brūces, augoņi);
- strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna.

Infekcijas slimības, ar kurām inficētās personas aizliegts nodarbināt pārtikas aprītē (tostarp, bērnu ēdināšanas procesā):

- A un E hepatīts;
- infekciozas akūtas zarnu slimības ar noteiktu vai nenoteiktu etioloģiju;
- enterobioze un himenolepidoze;
- paratīfs, salmoneloze, šigeloze, vēdertīfs vai to izraisītāju nēsāšana;
- bakterioloģiski vai histoloģiski apstiprināta plaušu tuberkuloze, ārpusplaušu tuberkuloze ar fistulām vai mikobaktēriju izdalīšanu ar urīnu;
- ādas un gļotādas slimības ar sastrutojumiem, pustulām, čūlām, fistulām atklātās ķermeņa daļās, to skaitā folikulīts, furunkuls, karbunkuls, ādas un zemādas panarīcijs, paronihija, abscess, strutains konjunktivīts;
- difterija vai difterijas izraisītāja nēsāšana.

Uzsākot darbu, bērnu ēdināšanā iesaistītās personas noklausās piecu stundu garu mācību kursu „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” un saskaņā ar noteikumiem Nr. 409 saņem noteikta parauga apliecību. Turpmāk mācību kurss atkārtoti jānoklausās vienu reizi divos gados. Ēdienu gatavošanā un sadalē iesaistītajām personām nav nepieciešama profesionālā izglītība sabiedriskās ēdināšanas nozarē.

13. Prasības, ko piemēro pārtikas produktiem

13.1. Pārtikas izsekojamība

Pārtikas izsekojamība ir:

- spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai;

- spēja identificēt jebkuru personu, kas tām piegādājusi pārtiku, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.

Lai pierādītu pārtikas izsekojamību, jānoformē iegādes dokuments. Lai atvieglotu pārtikas izsekojamību, pārtiku atbilstoši marķē vai identificē:

- pārtikas iegādes dokumentus (piemēram, pavadzīmes, kvītis, čeki);
- pārtikas oriģinālā marķējuma pieejamību;
- pusfabrikātu un gatavo ēdienu identifikāciju.

Ēdienu gatavošanai var iegādāties vietēji audzētos un iegūtos lauksaimniecības produktus tieši no šo produktu audzētāja (ieguvēja): svaigpienu, olas, mājputnus un zaķveidīgos, zvejas produktus, medījumus un augu izcelsmes produktus – dārzeņus, augļus, ogas, savvaļas produktus (augus, sēnes, riekstus, ogas).

Lai piegādātu minētos produktus:

- piegādātājam jābūt reģistrētam Pārtikas un veterinārajā dienestā (mājputnu un zaķveidīgo, zvejas produktu, medījumu piegāde);
- piegādātājam jābūt Pārtikas un veterinārā dienesta atļaujai (svaigpiena, olu piegāde).

Augu valsts produktu ražotājam un savvaļas produktu vācējam nav nepieciešams reģistrēties Pārtikas un veterinārajā dienestā vai saņemt dienesta izsniegto atļauju.

Lai nodrošinātu produktu izsekojamību, nometnei piegādāto produktu iegādi veic, noformējot pavaddokumentu.

! Savvaļas produkti – sēnes, ogas, augi – var saturēt indīgas vielas, tāpēc ēdienu sastāvā drīkst izmantot tikai labi pazīstamus un drošus produktus. Savvaļas produktus nedrīkst iegūt teritorijās, kas atrodas tiešā piesārņojuma avota tuvumā (piemēram, autoceļu, dzelzceļu tuvumā, mežos pilsētu administratīvajā teritorijā).

! Svaigpiens pēc iegādes nekavējoties uzkarsē līdz 72°C. Uzkarsēta svaigpiena derīguma termiņš ir 36 stundas.

13.2. Pārtikas marķēšana

Patērētājiem un vairumpatērētājiem paredzēto pārtikas preču marķējumā jābūt norādītai šādai informācijai:

- pārtikas preces tirdzniecības nosaukums;
- pārtikas preces sastāvdaļas;
- noteiktu pārtikas preces sastāvdaļu vai sastāvdaļu grupu daudzums;
- neto masa vai tilpums fasētām pārtikas precēm;
- pārtikas preces minimālais derīguma termiņš vai, ja prece ātri bojājas, galīgais derīguma termiņš;
- īpaši pārtikas preces uzglabāšanas vai lietošanas noteikumi;
- Eiropas Ekonomikas zonas valstī reģistrēta ražotāja, iepakotāja vai pārdevēja nosaukums un adrese;
- ziņas par pārtikas preces izcelsmes vietu, ja var maldināt patērētāju;
- detalizēta pārtikas preces lietošanas instrukcija;

- alkohola saturs dzērieniem ar alkohola saturu >1,2 tilpumprocenti;
- papildu norādes, ja tās ir nepieciešamas;
- pārtikas preces enerģētiskā vērtība un uzturvērtība, ja nepieciešams.

! Bērnu ēdināšanā nedrīkst izmantot pārtikas produktus, kam nav marķējuma informācijas. Marķējuma informācijai nepieciešams pilnīgs un precīzs tulkojums valsts valodā.

13.3. Pārtikas derīguma termiņš

Minimālais derīguma termiņš:

- pārtikas preču marķējumā preču minimālā derīguma termiņa norādi sāk ar vārdiem „**Ieteicams līdz ...**”, ja tiek norādīts datums, vai „**Ieteicams līdz ... beigām**” (citos gadījumos) un norāda datumu vai atsauci uz marķējuma vietu, kur ir norādīts datums;
- ja nepieciešams, marķējumā norāda uzglabāšanas režīmu, kāds jāievēro, lai pārtikas prece noteiktā laikposmā saglabātu savas specifiskās standartizētās īpašības.

Galīgais derīguma termiņš:

- 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;
- pārtikas preces galīgā derīguma termiņa norādē hronoloģiskā secībā un nekodētā veidā norāda dienu, mēnesi un, ja nepieciešams, gadu.

! Bērnu ēdināšanā, tostarp ēdienu gatavošanā, drīkst izmantot tikai tādus pārtikas produktus, kuriem nav beidzies derīguma termiņš.

13.4. Pārtikas (ēdienu) piesārņojuma novēršana

Visos ēdienu gatavošanas un sadales posmos pārtikai (ēdieniem) jābūt pasargātai no piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku (ēdienu) nederīgu bērnu uzturam vai kaitīgu veselībai.

Riska faktori, kas var veicināt pārtikas izcelsmes saslimšanu izraisīšanos, ir:

- personīgās higiēnas neievērošana;
- pārtikas savstarpējā piesārņošanās (šķērspiesārņošanās);
- neatbilstošs pārtikas (ēdienu) uzglabāšanas vai apstrādes režīms (temperatūra, laiks).

Lai novērstu pārtikas (gatavo ēdienu) savstarpējo piesārņošanu (šķērspiesārņošanu), ēdienu gatavošanas un sadales laikā ir nepieciešams nodrošināt:

- darba vietas tīrību – tīro un netīro darba vietu uzkopšanai izmanto atsevišķu inventāru (piemēram, sūkļus, lupatas, birstes), tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumi ir pietiekami bieži un efektīvi;

- tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tīrību – īpaši, ja pēc iekārtu un aprīkojuma (piemēram, putotāja, produktu smalcinātāja, sulu spiedes, naža, dēlīša, rīves vai dekorēšanas maisiņa) izmantošanas neveic ēdiena siltumapstrādi;
- darba inventāra identifikāciju – pārtikas produktu apstrādei ieteicams izmantot atsevišķu inventāru, piemēram, dārzeņu, svaigas gaļas, svaigu zivju, maizes apstrādei;
- roku tīrību – lai nodrošinātu roku tīrību, ievēro roku mazgāšanas (dezinfekcijas) instrukciju; izmantojot cimdus, rokām jābūt tīrām, bet cimdu pāri maina pēc katras darbības.

Ēdienu gatavošanas un sadales vietā novērst pārtikas (ēdienu) piesārņošanu ar fizisko, ķīmisko vai bioloģisko piesārņojumu. Lai novērstu piesārņojuma nonākšanu gatavajos ēdienos, ir nepieciešams nodrošināt kvalitatīvas (drošas) izejvielas un veikt profilaktiskos pasākumus ēdienu gatavošanas un sadales laikā, kas novērš pārtikas (ēdienu) papildu piesārņošanu.

Pārtikas fiziskais piesārņojums:

- svešķermeņi – stikls, plastmasa, metāls, koks, akmens, augsnes daļiņas, putekļi, netīrumi;
- kaitēkļi, t.sk. insekti;
- pārtikas produktu sastāvdaļas – zivju asakas, augļu kauliņi, sēklas;
- personāla (darbinieku) radītais piesārņojums – mati, nagi un nagu laka, krelles, matu sprādze, auskars, plāksteris.

Pārtikas ķīmiskais piesārņojums:

- mazgājамie un dezinfekcijas līdzekļi (uzglabāšanas, lietošanas procesā);
- ķīmikālijas kaitēkļu apkarošanai (uzglabāšanas, lietošanas procesā);
- taukvielu termiskās sadalīšanās produkti (frī cepšanas un cepšanas laikā);
- pārtikas piedevas (pārdozēšanas rezultātā);
- ķīmisko vielu migrācija pārtikā no iepakojuma vai aprīkojuma (plastmasas, keramikas, alumīnija un citi materiāli);
- mikroorganismu toksīni (*C.botulinum*, *S.aureus*, *B.cereus*, *Aspergillus*, *Fusarium* un citi veidotie toksīni);
- lauksaimniecībā izmantotās ķīmikālijas (pesticīdi, nitrāti);
- apkārtējā vidē esošais piesārņojums (smagie metāli – svins, kadmījs, dzīvsudrabs; dioksīni un dioksīnu tipa polihlordifenili);
- toksiskas vielas (indīgie augi, sēnes, ogas, zvejas produkti).

Pārtikas bioloģiskais piesārņojums:

- baktērijas;
- vīrusi;
- rauga un pelējuma sēnītes;
- parazīti.

! Pārtiku bojājošie mikroorganismi izraisa pārtikas bojāšanos – pūšanu, rūgšanu, pelēšanu.

! Patogēnie (slimību izraisošie) mikroorganismi var izraisīt cilvēku saslimšanu, piemēram:

- baktērijas: Clostridium botulinum, Salmonella spp., Shigella spp., Campylobacter jejuni, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Proteus sp., Bacillus cereus;
- vīrusi: Norvalkas vīruss, rotavīruss, hepatīta A (E) vīruss.

Mikroorganismu nonākšanu gatavajos ēdienos sekmē sliktā higiēnas prakse – tostarp, netīra ēdienu gatavošanas telpa (vieta), netīrs inventārs, netīras rokas un apģērbs, kaitēkļu un mājdzīvnieku klātbūtne.

! Palielinoties mikroorganismu daudzumam pārtikā (ēdienos), pieaug saslimšanas risks.

13.5. Pārtikas produktu iegāde

Nedrīkst iegādāties un ēdienu gatavošanā izmantot nezināmas izcelsmes pārtikas produktus, kam nav marķējuma informācijas, vai iegādi apliecinoša dokumenta (pavadzīme, čeks). Nedrīkst iegādāties izejvielas vai ēdienu sastāvdaļas, ja ir zināms (aizdomas), ka tie ir vai varētu būt piesārņoti ar kaitēkļiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadalījušām vielām vai piemaisījumiem. Iegādājoties pārtiku, vizuāli novērtē pārtikas produktu (iepakojumu) ārējo izskatu. Nedrīkst iegādāties pārtikas produktus, kas atrodas bojātā iepakojumā, kam beidzies derīguma termiņš vai kas uzglabāti vai pārvadāti neatbilstošā temperatūrā. Produktiem jābūt piegādātiem ražotāja norādītajā temperatūrā (skatīt marķējuma informāciju).

13.6. Pārtikas (ēdienu) uzglabāšana

Izejvielas un sastāvdaļas, ko izmanto ēdienu gatavošanai, uzglabā apstākļos, kas novērš bojāšanos un aizsargā no piesārņojuma, ņemot vērā pārtikas produktu marķējumā norādīto informāciju.

! Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Pārtikas produktus uzglabā ražotāja norādītajā temperatūrā (piemēram, „Uzglabāt sausā, vēsā vietā”, „Uzglabāt temperatūrā no +2°C līdz +6°C vai –18°C, vai 18±5°C”).

Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpproduktus un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu vairošanos vai toksīnu veidošanos, nedrīkst uzglabāt temperatūrā, kas varētu radīt draudus veselībai. Mikroorganismu attīstībai īpaši labvēlīga vide ir tā saucamie „potenciāli bīstamie jeb augsta riska pārtikas produkti” – svaiga gaļa un gaļas produkti, svaigi un pārstrādāti zvejas produkti, piens un piena produkti, olas un olu produkti, kā arī no šiem produktiem sagatavotie ēdieni.

! Par „bīstamo temperatūras zonu” sauc temperatūras intervālu no +4°C līdz +60°C.

Tikai īslaicīgi (ne ilgāk kā divas stundas) pārtikas produktus atļauts uzglabāt ārpus temperatūras kontroles, neradot draudus veselībai – piemēram, lai veiktu nepieciešamo apstrādi ēdienu gatavošanas laikā, pārvadātu ēdienus tuvā distancē, pasniegtu gatavos ēdienus.

Nedrīkst pieļaut kaitēkļu un mājdzīvnieku piekļūšanu pārtikas sagatavošanas, apstrādes un uzglabāšanas vietām.

Pārtikas produktus nedrīkst uzglabāt kopā ar bīstamām un neēdamām vielām (piemēram, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, kaitēkļu apkarošanas līdzekļiem, sadzīves ķīmijas produktiem, benzīnu), tostarp nedrīkst uzglabāt kopā ar dzīvnieku barību.

Uzglabāšanas laikā nodrošina pārtikas oriģinālā marķējuma vai etiķetes saglabāšanu.

13.7. Sasaldētu pārtikas produktu atkausēšana (atlaidināšana)

Sasaldētu pārtikas produktu atkausēšanu veikt tā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku pārtikā. Atkausēšanas laikā pārtikai jāatrodas temperatūrā, kas nerada draudus veselībai – atkausēšanas temperatūrai nevajadzētu būt augstākai par +4°C, tādēļ atkausēšanu nepieciešams veikt ledusskapī. Pārtikas produktu atkausēšanai var izmantot mikroviļņu krāsni. Fasētus sasaldētus pārtikas produktus var atkausēt ūdenī, kura temperatūra nav augstāka par +20°C.

! Atkausēšana apkārtējās vides (telpas) temperatūrā sekmē mikroorganismu attīstību uz pārtikas produktu virsmas.

Notekšķidrums, kas radies atkausēšanas procesā, var radīt šķērspiesārņošanas, ja tas notek (nopil, nolīst) uz lietošanai gataviem pārtikas produktiem (gatavajiem ēdieniem). Pārtikas produktus, kas jāatkausē, novieto ledusskapja zemākajā plauktā.

Pārtiku pēc atkausēšanas nekavējoties termiski apstrādā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku.

13.8. Termiskā apstrāde

Ēdienu termiskās apstrādes režīmu – apstrādes temperatūru un laiku – nosaka ēdienu receptēs (tehnoloģiskajās kartēs). Tehnoloģisko režīmu precīzu ievērošanu nodrošina profesionālās iekārtas. Gatavojot vienkāršos apstākļos, ēdienu gatavības pakāpi nosaka vizuāli (piemēram, novērtējot ēdiena krāsu, konsistenci). Lai kontrolētu ēdienu temperatūru, jāizmanto termometrs.

! Lai novērstu pārtikas izcelsmes saslimšanu uzliesmojumus, jānodrošina, lai ēdienu iekšējā temperatūra siltumapstrādes laikā sasniegtu vismaz +75°C.

Ēdienu iekšējo temperatūru ieteicams mērīt, gatavojot ceptos ēdienus (piemēram, cepot uz atklātas (vaļējas) pannas, uz grila, ugunsgrāvis), jo cepšanas laiks ir īss. Ja izmanto divpakāpju cepšanas paņēmieni (cepšanu, kam seko sautēšana vai sacepšana), apstrādes režīms parasti nodrošina drošu ēdiena iekšējo temperatūru. Gatavojot vārītus un sautētus ēdienus, apstrādes laiks ir pietiekami garš, un ēdienu iekšējā temperatūra parasti ir augstāka par 90°C.

Bērnu ēdināšanā drīkst izmantot tikai rūpnieciski ražotus pārtikas produktu konservus, kas ražoti saskaņā ar starptautiski atzītiem standartiem (ievērojot zinātniski pamatotu pasterizācijas vai sterilizācijas režīmu). Mājas apstākļos vai ēdināšanas uzņēmumā (t.sk. skolas, bērnudārza virtuvē) gatavotie hermētiskie dārzeņu, sēņu, gaļas un citi konservi nav droši, jo siltumapstrādes režīms negarantē *Clostridium botulinum* baktēriju iznīcināšanu un *Clostridium botulinum* toksīna veidošanos.

! Botulisms ir ļoti bīstama saslimšana, kas var beigties letāli.

13.9. Atdzesēšana pēc siltumapstrādes

Ēdienus, ko pasniedz atdzesētā veidā, pēc termiskās apstrādes vai aukstās sagatavošanas ātri – ne ilgāk kā divu stundu laikā – atdzesē līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai. Atdzesētos ēdienus ievieto ledusskapī vai tūlīt patērē.

Arī termiski apstrādātus pārtikas produktus (piemēram, vārītu gaļu, olas, dārzeņus), ko izmanto ēdienu (piemēram, salātu) gatavošanai, atdzesē divu stundu laikā.

! Ilgstošs atdzesēšanas process, kas ilgāks par divām stundām, var sekmēt mikroorganismu, tostarp slimību izraisošo mikroorganismu, attīstību pārtikā.

13.10. Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un ēdienu pasniegšana

Ēdienu gatavošanu bērnu nometnē jāveic tieši pirms patēriņa, lai tos nevajadzētu ilgstoši uzglabāt. Ja nepieciešams, gatavos ēdienus jāuzglabā drošā temperatūrā, lai nepieļautu mikroorganismu, tostarp slimības izraisošo mikroorganismu attīstību.

! Karstos ēdienus (zupas, mērces, dārzeņu, putraimu, gaļas, zivju un citus ēdienus, ko pasniedz karstā veidā) uzglabā temperatūrā, **kas nav zemāka par 60°C**. Aukstos ēdienus (piemēram, deserta ēdienus, salātus, sviestmaizes) uzglabā **temperatūrā no +2°C līdz +6°C**.

Bērniem pagatavoto ēdienu jāpatērē konkrētajā ēdienreizē. Ēdienu atkārtota sildīšana var veicināt patogēno mikroorganismu attīstību un izraisīt pārtikas izcelsmes saslimšanu.

! Gatavos ēdienus vai ēdienu pārpalikumus nedrīkst atkārtoti sildīt un lietot bērnu uzturā. Bērnu ēdināšanā nedrīkst izmantot salātus, deserta ēdienus un citus pārtikas produktus, kas ātri bojājas, ja tie uzglabāti apkārtējās vides temperatūrā ilgāk nekā divas stundas.

13.11. Gatavo ēdienu piegāde

Ja gatavos ēdienus negatavo patēriņa vietā, ēdienu pārvadāšanai izmanto atbilstošu inventāru, lai pārvadāšanas laikā nodrošinātu nepieciešamo uzglabāšanas temperatūru:

- karstos ēdienus ievieto termosos (termokonteineros);
- aukstos ēdienus ievieto aukstuma kastēs (somās).

! Speciālā inventāra izmantošana nav nepieciešama vienīgi gadījumos, kad ēdienus piegādā nelielā attālumā un piegādes laikā ēdienu temperatūra būtiski nemainās – t.i., ja karsto ēdienu temperatūra nekļūst zemāka par +60°C, bet auksto ēdienu temperatūra – augstāka par +6°C.

Kritisko kontroles punktu piemēri:

- –18°C (sasaldētu pārtikas produktu uzglabāšana un pārvadāšana);
- +4°C (atvērīnātu pārtikas produktu un auksto ēdienu uzglabāšana un pārvadāšana);
- +60°C (karsto ēdienu uzglabāšana un pārvadāšana);
- +75°C (ēdienu termiskā apstrāde);
- 180°C (taukvielu karsēšana);
- 2 stundas (pārtikas un ēdienu uzglabāšana, pārvadāšana, atdzesēšana un atkausēšana bīstamās temperatūras zonā no +4°C līdz +60°C);
- krāsas (garšas, konsistences) izmaiņas siltumapstrādes laikā;
- derīguma termiņš atbilst ražotāja (fasētāja) norādēm;

- tīrīšanas vai dezinfekcijas pasākumu izpilde saskaņā ar grafiku.

14. Veselīga uztura pamatprincipu nodrošināšana

Nometnes darbības laikā organizētājs nodrošina dalībnieku ēdināšanu, ievērojot veselīga uztura ieteikumus. Uzturvielu un enerģijas daudzums, kas jānodrošina ar uzturu, ir atkarīgs no bērnu vecuma. Ēdienu gatavošanai ieteicams izmantot sezonas produktus (dārzeņus, augļus).

Bērnu nometnē ēdienkartes plānošanu veic, ievērojot Latvijā izstrādātās veselīga uztura pamatnostādnes:

- ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas Latvijas iedzīvotājiem (rīkojums Nr. 233);
- ieteikumus veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no 2 līdz 18 gadiem (rīkojums Nr. 202).

Slēdzot līgumu ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju, nometnes organizators līgumā iekļauj nosacījumu par veselīga uztura principu ievērošanu. Ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs ēdienkarti saskaņo ar nometnes organizatoru.

Vispārējie ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai:

- piedāvāt bērnam ēdienreizes regulāri, noteiktā laikā. Neaizstāt ēdienreizi ar saldumiem;
- dažādot bērna ēdienkarti ik dienas, nodrošināt bērnam iespēju ēst ar baudu, nesteidzoties, kopā ar ģimeni vai draugiem;
- panākt, ka brokastis ir svarīgākā bērna ēdienreize;
- katrā ēdienreizē iekļaut kādu no ēdieniem, kas bagāts ar saliktajiem ogļhidrātiem;
- nodrošināt, lai katru dienu bērna uzturā tiktu iekļauti olbaltumvielām, minerālvielām un vitamīniem bagāti produkti;
- nodrošināt bērna organismam nepieciešamo kalcija uzņemšanu ar pienu vai piena produktiem;
- katrā ēdienreizē piedāvāt bērnam augļus un dārzeņus (īpaši vietējos), ievērojot dažādību;
- mēreni lietot taukvielas, kas paredzētas bērna uztura pagatavošanai;
- nodrošināt, lai bērnam ēdienreīžu starplaikos būtu pieejami dārzeņi, augļi vai rieksti;
- nodrošināt, lai bērns katru dienu uzņemtu pietiekamu šķidruma daudzumu.

15. Higiēnas un drošības prasības bērnu nometnēs

Liels pasākuma veids, kā bērnus iesaistīt lietderīgā atpūtas laika izmantošanā, ir bērnu nometnes. Katra nometne ir atšķirīga un savā veidā arī unikāla, taču eksistē noteikts prasību kopums, kuru ievērošana ir vienota un obligāta visām nometnēm, kā arī vēl virkne prasību, kuras nepieciešams ievērot, lai uzturēšanās nometnē neapdraudētu bērna veselību. Noteiktās prasības ir saistītas ar higiēnu un drošību.

Katram nometnes dalībniekam un darbiniekam, lai samazinātu slimību izplatību un neradītu apdraudējumu pašam, kā arī apkārt esošo cilvēku veselībai, ir nepieciešams pārzināt minimālās higiēnas un drošības prasības, kā arī labu higiēnas praksi.

15.1. Personīgā higiēna

Labas higiēnas prakses nosacījumi ir regulāra mazgāšanās, īpaši roku mazgāšana, personīgās higiēnas piederumu lietošana, atbilstošu apģērbu izvēle un savlaicīga nomaiņa, regulāras veselības pārbaudes. Personīgā higiēna ir saistīta arī ar darba, atpūtas un miega režīma ievērošanu un uzturēšanos svaigā gaisā.

Mazgāšanās. Regulāra ķermeņa mazgāšana likvidē sviedrus un netīrumus, kas veidojušies dienas gaitā, turklāt silts ūdens uzlabo pašsajūtu, it īpaši pēc fiziskām slodzēm. Mazgājoties rodas iespēja pašam novērtēt savus ievainojumus un izsitumus. Īpaši svarīga ir regulāra roku mazgāšana – pēc iespējas biežāka. Vienmēr rokas ir jāmazgā pēc tualetes, pēc nodarbībām ārā, pēc darbošanās ar dzīvniekiem, pirms ēšanas, arī gadījumos, ja rokas ir acīmredzami netīras. Rokas mazgā rūpīgi siltā, tekošā ūdenī, lietojot ziepes (ieteicams izmantot šķidrās ziepes).

Apģērbs. Noteicoša ir laika apstākļiem un nodarbības veidam piemērota apģērba izvēle. Svarīgi ir atcerēties, ka iekšstelpās nestaigā ar āra apaviem. Ejot gulēt, jāseko, lai dienas apģērbs tiktu novilkts vai aizstāts ar nakts tērpu (pidžamu, naktskreklu). Apģērbu un apavus, ja tie ir mitri un netīri, nekavējoties jānomaina un jāizžāvē. Savstarpēja mainīšanās ar apģērbiem nav pieļaujama.

Higiēnas piederumi. Katram nometnes dalībniekam jābūt kabatas lakatiņam – deguna šņaukšanai un slaucīšanai, klepošanai, šķaudīšanai (labāk izvēlies vienreizlietojamus kabatas lakatiņus). Jāseko līdzi, lai dzeršanai un ēšanai tiktu lietoti tīri trauki un galda piederumi vai vienreizlietojamie trauki. Nevajadzētu pieļaut dzeršanu no koplietošanas traukiem. Mazgājoties jālieto tikai savu dvieļi un mazgāšanās līdzekļi. Ejot dušā vai pirtī, nevajadzētu staigāt basām kājām, bet valkāt mitruma izturīgus apavus. Svarīgi ievērot, lai katrs nometnes dalībnieks matus ķemmētu tikai ar savu personīgo matu suku vai ķemmi un zobu mazgāšanai lietotu personīgo zobu birsti, kuru pēc lietošanas būtu nepieciešams izskalot un izžāvēt. Nagu kopšanai jālieto tikai savus personīgos manikīra piederumus.

Veselības pārbaudes. Nometnes dalībniekiem: katram nometnes dalībniekam pirms stāšanās nometnē jāsaņem ģimenes ārsta apstiprināta izziņa, kas nav vecāka par desmit dienām. Nometnes organizētājam ir nepieciešams pārliecināties, ka ārsta izziņā norādīts dalībnieka veselības stāvoklis un šāda papildinformācija: veiktās vakcinācijas, pedikulozes pārbaude, alerģijas, hroniskās saslimšanas, speciālo medikamentu lietošana.

Nometnes darbiniekiem: darba devējs apzina darbiniekus, kuriem darbs ir saistīts ar iespējamo risku citu cilvēku veselībai, un sastāda minēto darbinieku sarakstu.

Saskaņā ar noteikumiem Nr. 494 nometnes darbiniekiem jāveic obligātās pirmreizējās un periodiskās (vienu reizi gadā) veselības pārbaudes. Obligātās veselības pārbaudes veic ģimenes ārsts, ievērojot noteikumu Nr. 494 prasības, un sniedz (nesniedz) atļauju darbiniekam strādāt norādītajā amatā, par to izdarot ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā. Ieteicams pārliecināties, ka darba devējs personas medicīniskajā grāmatiņā ir ierakstījis informāciju par darbinieka darbavietu un amatu un apliecinājis ieraksta pareizību ar parakstu un zīmogu.

! Darba devējs ir atbildīgs par personas medicīniskās grāmatiņas uzglabāšanu kontroles institūcijai pieejamā vietā.

15.2. Nometnes vietas izvēle, ēkas un telpas

Izvēloties vietu nometnei, ieteicams pievērst uzmanību šādiem aspektiem:

- nav pieļaujama kaitīgu vides faktoru ietekme – troksnis (vides trokšņa pieļaujamā maksimālā vērtība 55 dB(A)), vibrācija, starojums (attālums no augstspriegumu līniju malējiem vadiem līdz nometnes teritorijai vismaz 30 m), gaisa piesārņojums (izņēmumi ir smakas no lauku saimniecībām, kas būtu pieļaujamas), smiltis un augsne nedrīkst saturēt toksiskas ķīmiskās vielas, āra zonā nevajadzētu būt grauzējiem, insektiem, t.sk. ērcu izplatībai, vaļējām akām, atkritumu bedrēm un citiem potenciālu traumu radošiem objektiem. Nepieciešams pārliecināties, vai nometnes teritorijā neaug indīgie augi un krūmi, it īpaši ar ogām, kā arī paredzēt pasākumus, kas mazinās bērnu saskarsmes iespējas ar šiem augiem;
- iespēja nodrošināt drošu dzeramā ūdens piegādi un ievērot higiēnas prasības notekūdeņu un atkritumu izvietošanā;
- nometnes teritorijas zonējums: izvērtēt, vai nometnes teritorijā ir iespējams paredzēt nepieciešamās funkcionālās zonas – dzīvojamā zona, kultūras un atpūtas zona, sporta zona, saimniecības zona, lauka apstākļu nometnē arī mazgāšanās vietu ar nepieciešamo inventāru. Nometnes teritoriju ir ieteicams iežogot;
- rotaļu un sporta ierīču drošums: pārliecināties, vai ierīces un sporta zonas segums nav tehniski bojāts un nepastāv traumatisma risks, vai ierīces ir tīras un tās iespējams tīrīt, vai ierīces ir atbilstošas nometnes bērnu vecumam;
- iespēju robežās nodrošināt nometnes teritorijas apgaismošanu;
- pārliecināties, vai sadzīves atkritumu savākšana un uzglabāšana nometnes teritorijā ir higiēniski un epidemioloģiski droša. Atkritumu uzglabāšanas vietas ir tīras. Konteineru attālums no ēkas logiem vismaz 20 m, ir betonēta vai asfaltēta pamatne, ir noslēdzošs vāks, regulāra iztukšošana. Lauka apstākļu nometnē sadzīves atkritumus iespējams glabāt speciāli šim nolūkam paredzētos polietilēna maisos, kuri tiek aizsieti un nogādāti sadzīves atkritumu uzglabāšanas vietās. Pieļaujama arī bioloģiski sadalošo atkritumu kompostēšana.

15.2.1. Ēkas

Dzīvojamām telpām ieteicams izmantot internātskolu guļamtelpas, skolu un kopmītņu telpas, kā arī citas telpas, kuras iespējams piemērot nometnes vajadzībām. Izvērtēt, vai ēkā atrodas citas institūcijas (objekti) nerada draudus vai kaitējumu bērnu drošībai un veselībai, proti, nav ieteicama nometņu izvietošana vienā ēkā ar uzņēmumiem un uzņēmējdarbību, kas rada vai var radīt troksni, vibrāciju, elektromagnētisko starojumu, gaisa un augsnes piesārņojumu, kā arī nometņu izvietošana ēkās, kur nometnes darbība var apgrūtināt vai traucēt citas institūcijas darbību. Nepieciešams pārliecināties, ka ēkas ir tīras, labi uzturētas, brīvas no insektiem un grauzējiem un to atkritumiem, svarīgi, lai nebūtu caurvējš, smakas un pārmērīgas mitruma un temperatūras svārstības. Durvju stiklojumiem jābūt no triecienizturīga materiāla, ja tāda nav, tad stiklojumu nosedz ar aizsargrežģi.

15.2.2. Telpas

Nepieciešams pārliecinies, vai ir visas nometnes programmas īstenošanai nepieciešamās telpu grupas. Telpu grupas ir guļamtelpas, medpunkts ar izolatoru, ja nometne darbojas ilgāk par desmit dienām (gultas vietu skaits izolatorā nav mazāks par 2% no dalībnieku skaita), ēdnīca vai ēdamzāle (ja ēdienu pieved jau gatavu), kultūras un atpūtas telpas, nodarbtību telpas, sadzīves telpa, sanitārās telpas (mazgātavas, tualetes, dušas vai pirts, kāju mazgātavas), telpa vai vieta apģērbu un apavu žāvēšanai, telpa vai vieta atpūtas inventāra uzglabāšanai. Darba un atpūtas nometnēs papildus minētajām ir šādas telpas vai vietas – darba apģērbu un apavu glabāšanai, darba inventāra glabāšanai, personīgās veļas mazgāšanai. Tāpat arī vajag pārliecināties, vai telpu apgaismes ķermeņi ir darba kārtībā un grīdas segumi ir bez redzamiem bojājumiem, gludi, viegli kopjami.

Guļamtelpās vienam dalībniekam vajag atvēlēt ne mazāk kā 3,5 m² platību, atsevišķi ierīko guļamtelpas zēniem un meitenēm, paredzot gultasvietu, vietu personīgo mantu un apģērba novietošanai. Nepieciešama brīva telpa 70 cm augstumā virs guļamās virsmas divstāvīgā gultā. Ir jānodrošina ailes starp gultām un iespēja izklūt laukā. Ja nometne izvietota atsevišķās mājiņās, tad paredzēt 3,5 m² grīdas virsmas uz atsevišķu gultu, ja ir divstāvu gultas – 2,5 m² grīdas zona. Maksimālais vietu skaits guļamtelpās ir 10.

Sanitārajās telpās uz katrām 10 meitenēm un katriem 15 zēniem būtu pieejams viens klozetpods un viena izlietne; viena duša uz 20 bērniem. Būtiski pārliecināties, vai šīs ierīces ir darba kārtībā. Dušu var neiekārtot īslaicīgas darbības (līdz 3 dienām) un lauka apstākļu nometnēs. Sausās tualetes izvietojumu pieļauj tikai attālākās nometnes vietās vismaz 20 m attālumā no ēdamtelpām vai virtuves, guļamtelpām, bet ne vairāk kā 60 m attālumā no guļamtelpas durvīm. Pie sausām tualetēm novieto rokas mazgāšanas ierīci. Tualetē ir tualetes papīrs vai salvetes, ziepes un roku žāvēšanas vai susināšanas līdzeklis (ierīce).

Dzīvot var teltīs, ja ir attiecīgs nodrošinājums gulēšanai (matračī, paklājiņi, segas, guļammaisi). Teltis atrodas uz siltumu un mitrumu izolējošiem pamatiem (ieskaitot viengabala slēgta tipa telšu pamata daļu), tās ir no blīva materiāla un ar atveramiem logiem – lūkām. Ap teltīm ierīkoti lietussūņi un noteces grāvīši. Tāpat arī ir papildu nodrošinājums pret lietu. Telšu nometnēs ir iekārtota atsevišķa mazgāšanās vieta ar nepieciešamo inventāru. Minimālā platība teltī uz vienu personu ir 3 m², personām ar īpašām vajadzībām – 4,7 m². Minimālais attālums starp gulētājiem ir 0,9 m.

15.3. Tīrīšana un dezinfekcija

Nometnē ir nepieciešamas izstrādāt tīrīšanas un dezinfekcijas plānu (piemēru skatīt 1. tabulā). Nometnes telpu mitro uzkopšanu veikt katru dienu, izmantojot mazgāšanas līdzekļus, mitro uzkopšanu veikt arī pēc katras gultas veļas maiņas. Roku saskarsmes virsmas, piemēram, durvju rokturi, tīra vismaz divas reizes dienā. Tualetes uzkopt pēc vajadzības, bet ne retāk kā divas reizes dienā, izmantojot dezinfekcijas līdzekļus. Pēc katras dalībnieku maiņas nometnes darbība tiek pārtraukta un tiek veikta visu nometnes telpu tīrīšana, izmantojot mazgāšanas līdzekļus. Ikdienas, jeb rutīnas dezinfekcija dzīvojamās telpās nav jāveic, bet dezinfekcija papildu nepieciešama, ja ir saslimšanas ar infekcijas slimībām, zināmi ierosinātāji un kontaktpersonas.

Uzkopšanas inventārs ir identificēts atbilstīgi izmantošanas veidam, katrai telpu grupai paredzēts atsevišķs inventāra komplekts, tualetes uzkopšanas inventāru glabā nodalīti no

pārējā uzkopšanas inventāra. Inventāru pēc lietošanas mazgā ar mazgāšanas līdzekļiem un izžāvē.

Bērnus nevajag iesaistīt šādos darbos: uzkopšanas darbos, kas saistīti ar traumu risku (logu un gaismas ķermeņu mazgāšana), sanitāro mezglu uzkopšana, izlietņu tīrīšana, atkritumu savākšana, darbos, kur tiek izmantoti dezinfekcijas līdzekļi.

1. tabula

Tīrīšanas un dezinfekcijas plāns nometnes darbības laikā

Kas?	Kad?	Ar ko?	Kā?	Kas?
Roku mazgāšana	Ja rokas netīras, pēc tualetes, pirms darba ar pārtiku, pirms un pēc ēšanas, pēc darbošanās ar dzīvniekiem, pēc spēlēšanās ārā.	Mazgāšanas līdzeklis – dozators vai personīgais ziepju gabaliņš.	Ziepes uz mitras ādas un pēc tam ar ūdeni uzputot.	Visi.
Roku kopšana pēc nepieciešamības	Pēc mazgāšanas.	Ādas krēms no tūbiņas vai dozatora.	Uz sausas ādas, labi ierīvēt.	Visi.
Iekārtas, virsmas, sildķermeņi	Ja nosmērējas – tūlīt, pēc nometnes beigām vai divas reizes mēnesī.	Tīrīšanas līdzeklis, ūdens.	Pēc ražotāja norādēm, mitrā tīrīšana, t.sk putekļu mitrā noslaucīšana.	Tīrīšanas personāls.
Ēdienu izdāle vai zāle	2 reizes dienā un pēc vajadzības.	Tīrīšanas līdzeklis, ūdens.	Pēc ražotāja norādēm, mitrā tīrīšana.	Tīrīšanas personāls.
Izlietnes, tualetes pods un sēdeklis, rokturi, durvju rokturi sanitārajās telpās	Vismaz 2 reizes dienā, ja nosmērējas – tūlīt.	Dezinfekcijas līdzeklis, ūdens.	Pēc ražotāja norādījuma, mitrā tīrīšana.	Tīrīšanas personāls.
Durvis, sienas sanitārajās telpās	1 reizi nedēļā, ja nosmērējas – tūlīt.	Dezinfekcijas līdzeklis, ūdens.	Pēc ražotāja norādījuma, mitrā tīrīšana.	Tīrīšanas personāls.
Grīdas (izņemot sanitārās telpas)	Vismaz 1 reizi dienā, ja nosmērējas – tūlīt.	Grīdas tīrīšanas līdzeklis.	Pēc ražotāja norādījuma, mitrā tīrīšana.	Tīrīšanas personāls.
Grīdas sanitārajās telpās, dušās	2 reizes dienā, ja nosmērējas – tūlīt.	Dezinfekcijas līdzeklis, kas darbojas arī pret sēnēm un vīrusiem.	Pēc norādījumiem, mitrā tīrīšana.	Tīrīšanas personāls.
Gultas piederumus (matračī, segas, spilveni) un guļammaisi	1 reizi gadā pirms atkal izmantošanas.	Tīrīšanas līdzeklis, ķīmiskā tīrīšana.	Pēc norādījumiem.	Darbinieki.

Ja nometnē konstatēti kaitēkļi – grauzēji (žurkas, peles), kaitīgie posmkāji (blusas, blaktis, prusaki) –, ir nepieciešams vērsties pie ēkas apsaimniekotāja, lūdzot nodrošināt šo kaitēkļu iznīcināšanu. Latvijā profilaktisko dezinfekciju, dezinfekciju un deratizāciju veic īpaši apmācīti darbinieki dezinfektori, kas nosaka kaitīgo posmkāju un grauzēju mitināšanās, barošanās un pārvietošanās vietas, izvērtē un izvēlas atbilstošas metodes un līdzekļus to iznīcināšanai, kā arī iesaka aizsardzības pasākumus. Aizliegts izmantot grauzēju un kaitīgo posmkāju atbaidīšanas metodes.

15.4. Gultas veļa

Matračī, gultas, gultas piederumi ir tīri, labā stāvoklī. Guļamās segas, spilvenus lieto tikai kopā ar gultas veļu. Vienam nometnes dalībniekam paredz ne mazāk kā divus gultas veļas komplektus. Gultas veļas un dvieļu maiņu veic pēc nepieciešamības, bet ne retāk kā vienu reizi 10 dienās. Pēc katras nometnes dalībnieku maiņas veic gultas piederumu vēdināšanu āra apstākļos. Gultas piederumus mazgā vienu reizi gadā, matračus vienu reizi gadā tīra, turklāt ir ieteicami mazgājami matraču pārvalki.

Netīrā gultas veļa ir jāsavāc neabsorbējošos tekstila maisos vai vienreizlietojamajos maisos. Ja mazgāšana notiek uz vietas, tad veļu šķiro, gultas veļu un dvieļus mazgā vismaz 60°C temperatūrā.

16. Ūdens apgāde, kanalizācija, apkure, ventilācija

16.1. Ūdens apgāde un kanalizācija

Nometnē (telpās) nodrošina gan aukstā, gan siltā ūdens padevi. Nepieciešams pārliecināties, vai dzeramais ūdens atbilst obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām, noskaidrojot, kad pēdējo reizi veiktas ūdens apgādes sistēmas vai individuālās ūdens ņemšanas vietas (aka) laboratoriskās analīzes. Īpašu vērību nepieciešams veltīt ūdens mikrobioloģiskajiem rādītājiem. Ja ūdensvads nav ilgi lietots vai nav veiktas akas ūdens pārbaudes, veic ūdens kvalitātes testēšanu. Testam jābūt veiktam ne ilgāk kā pirms četrām nedēļām. Lauka apstākļu nometnēs rekomendējams dzeršanai lietot rūpnieciski fasētu dzeramo ūdeni. Ja dzeramo ūdeni piegādā cisternās, pirms lietošanas uzturā to ieteicams vārīt.

Jāpārliecinās, vai esošā kanalizācijas sistēma ir epidemioloģiski droša: notekūdeņu savākšana nedrīkst radīt virszemes un pazemes ūdeņu, augsnes piesārņojumu, nedrīkst radīt nepatīkamas smakas. Ja ierīkotas sausās tualetes, tām jāatrodas vismaz 20 m attālumā no ēkām un vismaz 50 m attālumā no ūdens ņemšanas vietas.

16.2. Apkure un ventilācija

Apkures sistēma nodrošina optimālu dzīves vidi un minimālās gaisa temperatūras (18°C), nodrošinot iekštelpu gaisa vienmērīgu sasilšanu un neradot iekštelpu gaisa piesārņojumu. Ja nometnē ir vietējā malkas apkure, kurtuves nedrīkst atrasties dzīvojamo telpu pusē, turklāt kurināšanu pārtrauc divas stundas pirms gulētiešanas. Nometnes telpas laikā no 1. oktobra līdz 1. maijam apsilda.

Nometnes telpas ir iespējams vēdināt. Visās telpās, kur pastāvīgi uzturas cilvēki, nepieciešama dabīgā ventilācija, atveramie logi vai citas atveres sienās. Mākslīgā ventilācija ieteicama sanitārajās telpās.

17. Veselības apdraudējumi un veselības aprūpe

Nometnes organizētājs nodrošina neatliekamo medicīnisko palīdzību dalībniekiem, darbiniekiem un nometnes vadītājam, informācijas izvietošanu (atrašanās vietu un kontakttālruni) par ārstniecības personu vai ārstniecības iestādu, ar kuru noslēgta vienošanās par medicīnisko apkalpošanu.

Nometnes vadītājs nodrošina dalībnieku drošību, kā arī veselības un dzīvības aizsardzību, ir atbildīgs par rotaļu un sporta ierīču, inventāra, aprīkojuma un nodarbībās izmantojamo materiālu drošumu, nekaitīgumu un atbilstību dalībnieku vecumam, nodrošina ar aptieciņu pirmās palīdzības sniegšanai.

Jebkuras saslimšanas gadījumā par šo faktu informē bērna vecākus un, ja nepieciešams, izsauc medicīnas darbinieku. Infekcijas slimību gadījumā līdz vecāku ierašanās laikam izolē no pārējiem nometnes dalībniekiem.

17.1. Peldēšanās

Peldēšanās pieļaujama tikai atbilstoši iekārtotās vietās un dienas gaismā. Peldvietas robežas ūdenī ir ierobežotas ar spilgtiem, labi redzamiem peldošiem signāliem. Ūdenskrātuves dibens ir attīrīts no objektiem un priekšmetiem (akmeņi, celmi, ūdensaugi, sadzīves atkritumi), kas var apdraudēt peldētāju drošību un radīt ievainojumus. Peldvietu nepieciešams nodrošināt ar papildu drošības inventāru (glābšanas riņķi, peldvestes). Peldēšanos organizē vismaz divu darbinieku klātbūtnē, no kuriem viens atrodas ūdenī no atklātās (dziļās) ūdenskrātuves puses, otrs novēro notiekošo ūdenī no krasta. Nepieļaut, ka vienlaicīgi ūdenī atrodas vairāk par 10 bērniem. Aizliegt bērniem lekt no laivām, tiltiem, kā arī peldēties tumsā. Būtiski uzraudzīt, lai bērni nesaltu peldēšanās laikā un pēc peldes.

Nometnes organizētājs nodrošina, ka peldbaseinam nepieklūst svešas personas un dzīvnieki. Plunčāšanās baseinus katru dienu uzpilda ar tīru ūdeni un vakaros iztukšo un iztīri.

Tāpat arī nepieciešams noskaidrot peldvietu ūdens kvalitāti: ja peldvieta ietverta valsts monitoringa programmā, tad informācija atrodama Veselības inspekcijas mājaslapā (www.vi.gov.lv); ja nav ietverta, tad vismaz pirms nometnes darbības uzsākšanas veic peldvietu ūdens kvalitātes pārbaudi jebkurā šajā jomā akreditētā laboratorijā, kā arī saņem Veselības inspekcijas speciālista atzinumu par testēšanas pārskatu. Testējamie mikrobioloģijas rādītāji (fekālā piesārņojuma indikatori) – E. Coli un enterokoki.

17.2. Pārgājieni

Organizējot pārgājieni, atbilstoši bērna vecuma ņem vērā pieļaujamās fiziskās slodzes: noietos attālumus, pārnēsājamus smagumus, pārgājieni dienu skaitu (skatīt 2. tabulu), kā arī nodrošina Ceļu satiksmes noteikumu ievērošanu brauciena vai gājiena laikā.

2. tabula

Pieļaujamās fiziskās slodzes pārgājienos

Vecuma intervāls gados	Noietais skaits dienā (km)	Pārnēsājamais smagums (kg)	Dienu skaits
6–10	6 km	3 kg	2
11–12	15 km	5 kg	3
13–14*	18 km	6 kg	7
15–16*	20 km	Meitenes – 8 kg Zēni – 14 kg	15
16–18	20 km	Meitenes – 10 kg Zēni – 20 kg	20

* Katra trešā diena ir atpūtas diena.

Braucienos ar laivām un citām peldierīcēm drīkst piedalīties tikai bērni, kas iepazīstināti ar drošības noteikumiem uz ūdens un ir nodrošināti ar glābšanas līdzekļiem. Izmanto tikai tehniski drošus palīglīdzekļus, ievērojot to tehniskās ekspluatācijas norādījumus – vietu skaits, celtspēja. Pārgājiena laikā laivas pārvietojas pārredzamības zonā, turklāt darbinieki atrodas vadošajā un noslēdzošajā laivā.

17.3. Saunas un baseini

Saunu apmeklēšanai nepieciešama vecāku piekrišana. Saunā bērni iet mazās grupās, lai viņus varētu labi uzraudzīt, turklāt kontrolējot, lai tiktu izmantoti atbilstoši personīgie apavi. Pie saunas ir garderobe un duša, kā arī speciāli aprīkota vieta matu žāvēšanai. Vienmēr nepieciešams pārliecināties, ka bērniem ir iespēja saņemt minerālūdeni, dzeramo ūdeni vai tēju. Jāatceras, ka saunā nedrīkst lietot ēteriskās eļļas.

17.4. Indīgie augi

Ja bērni, lietojot indīgos augus, ir saindējušies, tad biežākie simptomi ir vājums, vemšana, siekalošanās, tāpat arī var būt novērojams nemiers, auksti sviedri un citi simptomi. Novērojot minētos simptomus, nekavējoties izsauc neatliekamo medicīnisko palīdzību.

17.5. Veselības aprūpe

Medikamentus dod tikai medicīnisko indikāciju gadījumos, konsultējoties ar medicīnas speciālistu. Ar vecāku ziņu un atbilstoši ārsta izziņai var dot medikamentus, ja tos ir izrakstījis ārsts un bērnam ir līdzī zāles, kuras nepieciešams lietot regulāri. Ikviena medikamentu došana ir jāatzīmē speciālā žurnālā, norādot vārdu, uzvārdu, vecumu, preparāta nosaukumu un došanas datumu un laiku.

Kuņģa un zarnu trakta saslimšanas gadījumos, kuru izpausme ir slikta dūša, vemšana, sāpes vēderā, caureja, kas parasti kombinējas ar paaugstinātu ķermeņa temperatūru, līdz vecāku atbraukšanai slimo bērnu izolē no pārējiem. Virsmas un priekšmetus, kas bijuši tiešā saskarē, dezinficē. Slimā bērna kopējs nedrīkst piedalīties ēdienu gatavošanā un izdalē.

18. Katastrofu un to draudu gadījums

Latvijā ir tikai viens tālruņa numurs, kas garantē ātru un efektīvu rīcību nelaimes gadījumos – **112 – Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienests**. Tas ir bezmaksas zvans no jebkura telefona (arī bez mobilā telefona SIM kartes – no jebkuras vietas Latvijā, kur ir mobilā sakaru tīkla pārklājums). Dienests sniegs informāciju, kā rīkoties konkrētajā situācijā, vai arī savienos ar atbilstošu palīdzības dienestu – Neatliekamās medicīniskās palīdzības dienestu („ātro palīdzību”), Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienestu (ugunsdzēsējiem), Valsts policiju, Pašvaldības policiju, gāzes avārijas dienestu, kā arī ar citiem dienestiem. Tāpat var izmantot dienestu tiešos telefona savienojumus:

- ugunsdzēsēji – 112;
- policija – 112;
- neatliekamā medicīniskā palīdzība – 112 vai 113;
- gāzes avārijas dienests – 112 vai 155.

Iedzīvotāju apziņošana. Lai brīdinātu iedzīvotājus katastrofu un to draudu gadījumos, tiks iedarbinātas trauksmes sirēnas. Ja skan trauksmes sirēnas signāls, nepieciešams ieslēgt „Latvijas radio 1”, „Latvijas radio 2”, „Radio SWH”, „Latvijas Kristīgo radio”, kā arī LTV 1, LTV 7, TV3, LNT, TV5, PBK („Pirmais Baltijas kanāls”), lai saņemtu informāciju par dabas katastrofu, rūpniecisko avāriju un to draudu gadījumiem, rīcību un veicamajiem pasākumiem. Neizslēgt radioaparātus un televizorus, klausīties turpmāko informāciju. Ieklausīties policijas un ugunsdzēsības un glābšanas dienesta personāla sniegtajos paziņojumos pa skaļruņiem un izpildīt tos. Paziņot par notikušo tuvākajiem kaimiņiem.

Apdraudēto cilvēku evakuācija. Informācija par evakuēšanās nepieciešamību un papildus norādījumi tiks sniegti pa radio un televīziju vai ar policijas un ugunsdzēsēju automašīnu skaļruņu palīdzību. Evakuācijas izziņošanas gadījumā, ar nodrošināto transportu (ja iespējams – ar savu personīgo autotransportu) doties prom norādītajā virzienā. Evakuācijas gadījumā ņemt līdzi personas apliecinājumus, skaidru naudu, vērtslietas, pārtikas rezervi, dzeramo ūdeni un tikai nepieciešamo apģērbu. Necelt paniku un saglabāt mieru.

Gatavība nestandarta situācijām. Iepriekš sagatavojieties iespējamām ārkārtas, nestandarta situācijām. Ieteicams turēt rezervē:

- sērkokoņus, sveces, kabatas lukturus, petrolejas lampu;
- radio ar rezerves baterijām;
- gāzes (spirta) plītiņu;
- medicīnisko aptieciņu un nepieciešamās zāles;
- pārtikas rezerves, kuras uzglabājamas ārpus ledusskapja, un dzeramo ūdeni;
- skaidru naudu.

Bīstamu ķīmisko vielu noplūdes gadījumos. Bīstamās ķīmiskās vielas organismā var nokļūt caur elpošanas ceļiem, absorbējot caur ādu vai lietojot uzturā piesārņotus pārtikas produktus. Tās var neatgriezeniski ietekmēt cilvēku veselību. Avārijas sekas ir atkarīgas no izplūdušās vielas daudzuma, noplūdes intensitātes un vietas, meteoroloģiskajiem apstākļiem un citiem faktoriem.

Rīcība, atrodoties telpās. Aizvērt un noblīvēt (ar ūdenī samitrinātu audumu) logus, durvis, ventilācijas lūkas, dūmvadus un izslēgt kondicionierus. Ja ir aizdomas par sprādzienbīstamu koncentrāciju izveidošanos telpā, neizmantojot elektroierīces. Aizsargāt elpošanas ceļus, izmantojot vājā etiķskābes vai citronskābes šķīdumā vai vienkārši ūdenī samērcētus vates un marles apsējus un citus vairākkārt salocītus gaisa caurlaidīgus materiālus. Ja iespējams, pārliecināties, vai kaimiņi zina par avāriju un vai prot atbilstoši rīkoties. Atstāt drošās telpas tikai pēc atbildīgo valsts institūciju paziņojuma saņemšanas (televīzija, radio, skaļruņi).

Rīcība, atrodoties ārpus telpām. Saņemot brīdinājumu par avāriju vai sajūtot asu, kodīgu smaku, meklēt patvērumu tuvākajā ēkā. Ja tas nav iespējams, steidzīgi doties projām no bīstamās zonas perpendikulāri vēja virzienam (tā, lai vējš pūstu no sāniem). Ja ir apgrūtināta elpošana, samērcēt jebkuru gaisa caurlaidīgu audumu ar ūdeni un elpot caur to. Ja tas nav iespējams, veikt īsas, seklas ieelpas. Ja pasliktinās veselības stāvoklis, griezties tuvākajā medicīnas iestādē vai izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību (112 vai 113).

Rīcība, ja notikusi tieša saskarsme. Piesārņotos apavus un apģērbu nekavējoties uzmanīgi novilkt un, ja iespējams, iepakot plastikāta maisos. Bojāto ādas apvidu skalot ar tekošu ūdeni.

Ugunsgrēks. Bīstamība – ugunsgrēks var izraisīt ķermeņa un elpošanas ceļu apdegumus un saindēšanos ar degšanas produktiem. Rīcība – par ugunsgrēku ziņot ugunsdzēsības un glābšanas dienestam pa tālruni 112. Ugunsgrēka gadījumā, neradot paniku, doties uz tuvāko evakuācijas izeju, pa kuru iespējama evakuācija. Evakuējoties nekādā gadījumā neizmantojot liftu. Tas var apstāties stāvā, kurā izcēlies ugunsgrēks. Lifta šahta var būt stipri piedūmota. Apziņot tuvākos kaimiņus un palīdzēt evakuēties cietušajiem, invalīdiem un bērniem. Ja nepieciešams, izmantot esošos ugunsdzēsības līdzekļus. Liela sadūmojuma gadījumā pārvietoties gar nesošajām sienām un iespējami tuvāk grīdai (pietupjoties, rāpus), jo tur būs vieglāk elpot.

Ja, piemēram, ir informācija par cietušajiem vai iesprostotiem cilvēkiem, gāzes noplūdi, paziņot par to glābšanas dienestam pa tālruni 112. Ja evakuācija nav iespējama, tad palikt dzīvoklī (mājoklī), aizvērt durvis, spraugas durvīs noblīvēt ar ūdenī samitrinātu audumu. Pieiet pie loga un signalizēt par savu atrašanās vietu, izmantojot dažādus pamanāmus un sadzirdamus priekšmetus (piemēram, palagus, metāla virtuves piederumus), pārliecināties, ka kāds to ir pamanījis. Bez vajadzības neatvērt logus. Ja ir apdegums, tad to atdzesēt ar aukstu ūdeni un uzlikt tīru apsēju. Ja cilvēkam deg apģērbs, apsegt viņu ar biezu segu, sākot no galvas. Ja deg apģērbs, nogulties un velieties pa zemi.

Vētra. Bīstamība – vētra var izraisīt koku lūšanu, elektrolīniju vadu pārraušanu konstrukciju apgāšanos, ūdens līmeņa celšanos. Tā var nodarīt postījumus ēkām, izraut kokus ar visām saknēm, pārvietot nepietiekami nostiprinātus priekšmetus. Vētras gadījumā iespējami elektropadeves traucējumi, kā arī sakaru, apkures un ūdens padeves traucējumi.

Rīcība – sagatavoties iespējamiem elektropadeves traucējumiem, nostiprināt vai noņemt priekšmetus no māju balkoniem, aizvērt ēku un būvju durvis, logus, bēniņu lūkas un neuzturēties logu tuvumā. Neatstāt telpas bez īpašas nepieciešamības.

Atrodoties ārpus telpām, nestāvēt pašiem un nenovietot transporta līdzekļus zem kokiem, vieglām konstrukcijām un elektrolīnijām. Netuvoties pārrautiem elektrolīniju vadiem. Klajā laukā patverties ieplakā, grāvī vai nogulieties zemē. Ja pamanītas bojātas

elektrolīnijas (sarauti vadi, uz vadiem uzkrituši zari, koki), zvanīt uz „Latvenergo” bojājumu pieteikšanas tālruni 80200404 vai 112.

Radiācijas avārija. Bīstamība – avārija var radīt vides radioaktīvo piesārņojumu, kā rezultātā cilvēks tiek pakļauts jonizējoša starojuma ietekmei gan ārīgi, gan iekššķīgi (ieelpojot piesārņotu gaisu un lietojot uzturā piesārņotus produktus). Rīcība – aizvērt un noblīvēt logus, durvis, ventilācijas lūkas, dūmvadus. Aizsargāt elpošanas ceļus, izmantojot vates un marles apsējus, blīva auduma apģērbu, apmetņus, cimdus, zābakus. Joda tabletes lietot saskaņā ar lietošanas norādījumiem un rekomendācijām. Neuzturēties ārpus telpām un, ja iespējams, pārliecināties, vai kaimiņi zina par avāriju un prot atbilstoši rīkoties. Sagatavot dzeramā ūdens krājumus slēgtos traukos un pārtikas produktus hermētiskā iepakojumā. Sagatavoties iespējamai evakuācijai, līdzīgi ņemot nepieciešamās mantas hermētiskā iepakojumā. Ja pasliktinās veselības stāvoklis, izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību (112 vai 113).

Rīcība plūdu gadījumā. Par plūdiem jāinformē Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienests pa tālruni 112. Iedzīvotājiem uzklaut meteorologu brīdinājumus. Lai samazinātu dabas katastrofas nodarītos materiālos zaudējumus, jāpārvieta mantas no pagrabtelpām un pirmajiem stāviem uz augšējiem stāviem vai bēniņiem, jānostiprina pagalmā un mājas tuvumā esošos priekšmetus.

Jau savlaicīgi jāgatavo līdzņemšanai dokumenti, nepieciešamie medikamenti, nauda, apģērbi un apavi, pārtikas rezerve. Pieejamā vietā jātur kabatas lukturīši vai sveces, ar kuru palīdzību var dot signālu par savu atrašanās vietu applūšanas gadījumā. Atstājot māju un saimniecības ēkas, atslēgt elektroenerģijas un gāzes padevi, vietējās apkures ierīces un iekārtas. Ēkām un būvēm jāizver logi un durvis, lūkas un slēgi. Atteikums no evakuācijas personai jāpārstiprina rakstiski, tādējādi uzņemoties personīgu atbildību par sekām.

Bērnu drošība. Pieaugušie ir atbildīgi, lai bērna apkārtnē būtu maksimāli droša. Pieaugušajiem nevajag iedomāties, ka bērns ir nodrošināts pret negadījumiem arī tad, ja ir stāstīts par drošību mājās. Atbildību nedrīkst uzvelt bērniem.

Svarīgi, lai bērni zinātu, kā rīkoties apdedzināšanās vai applaucēšanās gadījumos, ja blakus nav pieaugušie. Apdegumi jāatdzesē zem vēsas, tekoša ūdens strūkļas, kas mazinās sāpes un samazinās brūces lielumu. Cietusī vieta jādzesē vismaz 10 minūtes.

Ja bērnam nepieciešama palīdzība, viņam jāzvana 112. Bērniem ir jāzina, kam un kā jāzvana, ja nepieciešama palīdzība. Viņiem jāzina rīkoties ar visu veidu telefoniem. Bērniem arī jāzina, kā piezvanīt no telefona automāta.

19. Atzinuma saņemšanas kārtība

19.1. Veselības inspekcijas atzinuma saņemšanas kārtība

Nometņu higiēnisko novērtēšanu pēc juridiskas vai fiziskas personas (piemēram, nometnes organizētājs, nometnes vadītājs, telpu izīrētājs, mācību iestādes vadītājs) pieprasījuma (rakstiska pieteikuma) veic Veselības inspekcijas speciālisti – higiēnas ārsti vai vides veselības analītiķi, sagatavojot dokumentu „**Atzinums par objekta gatavību darbības uzsākšanai**” ar pielikumu „Objekta higiēniskais novērtējums” (turpmāk – atzinums).

Obligātu nometņu novērtēšanu veic, pamatojoties uz noteikumu Nr.981 8. punktu, kurā noteikts, ka pirms nometnes darbības uzsākšanas nometnes organizētājs saņem Veselības inspekcijas atzinumu, ka nometne gatava uzsākt darbību. Saskaņā ar šiem noteikumiem atzinums nav nepieciešams, ja nometne atradīsies ārpus telpām un ja attiecīgais atzinums par nometnes norises vietu jau ir un tam nav beidzies derīguma termiņš. Tā kā Veselības inspekcijas izsniegtajiem atzinumiem nav derīguma termiņa, tad izsniegtais atzinums ir saistošs konkrētajā atrašanās vietā visām atzinumā uzrādītajām nometnēm attiecīgajā sezonā.

Lai veiktu novērtējumu, speciālists no pieteikuma iesniedzēja papildus var pieprasīt šādu informāciju:

- juridiskās personas reģistrācijas apliecības kopiju;
- nometnes vadītāja apliecības numuru;
- nometnes dalībnieku skaitu un vecuma intervālu;
- nometnes darbības ilgumu;
- telpu plānu;
- telpu nomas līgumu vai īpašumtiesības apliecinājošu dokumentu;
- dzeramā ūdens laboratorisko izmeklējumu rezultātus decentralizētas ūdens apgādes gadījumā, ja nav ticamas informācijas par dzeramā ūdens kvalitāti;
- peldvietas ūdens laboratorisko izmeklējumu rezultātus (tikai rekomendējoši).

Saskaņā ar Iesnieguma likuma 5. panta trešo daļu pēc pieteikuma saņemšanas speciālists viena mēneša laikā no pieteikuma saņemšanas dienas apseko un novērtē objektu uz vietas. Maksa par sagatavoto atzinumu netiek pieprasīta, taču speciālista nokļūšana līdz nometnes atrašanās vietai jānodrošina pieteikuma iesniedzējam vai nu ar savu transportu, vai kā pakalpojums jāpasūta Veselības inspekcijā. Maksa par autotransporta izmantošanu tiek noteikta saskaņā ar noteikumiem Nr. 1153.

Objekta higiēniskajā novērtējumā apraksta galvenos apsekošanas konstatējumus, sniedz nepieciešamās rekomendācijas, ņemot vērā apsekojuma laikā konstatētās nepilnības, iespējamo bērnu drošības un veselības apdraudējumu, piemēram, izvērtē, vai tualetes telpu aprīkojums ir pietiekams un nevarētu būt par iemeslu infekcijas slimību izplatībai, tai skaitā, vai ir nodrošināta iespēja nomazgāt rokas pirms ēšanas, un reālo nometnes organizētāja iespēju novērst nepilnības.

Negatīva atzinuma saņemšanas gadījumā norāda nepilnību novēršanas termiņu, kam seko atkārtota speciālista vizīte. Ja iepriekš konstatētās problēmas ir novērstas, atkārtoti tiek izsniegts pozitīvs atzinums par objekta gatavību darbības uzsākšanai.

Sagatavoto atzinumu iespējams saņemt klātienē, pa pastu un elektroniski ieskenētā veidā.

19.2. Pārtikas un veterinārā dienesta atzinuma saņemšanas kārtība

Prasība veikt bērnu ēdināšanas pakalpojuma reģistrāciju Pārtikas un veterinārajā dienestā attiecas uz visām bērnu nometnēm, kuru ietvaros tiek sniegts ēdināšanas pakalpojums neatkarīgi no tā, vai ēdienus gatavos nometnes personāls vai saskaņā ar noslēgto līgumu – cits ēdināšanas pakalpojuma sniedzējs (piemēram, izglītības iestādes ēdnīca, pilsētas kafējnīca).

! Slēdzot līgumu par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu, noņemšanas organizators pārliecinās, vai ēdināšanas uzņēmums ir reģistrēts Pārtikas un veterinārajā dienestā.

Informāciju par reģistrētajiem uzņēmumiem var pārbaudīt Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā (<http://www.pvd.gov.lv/lat/uznemumi/>).

Lai reģistrētu bērnu ēdināšanas pakalpojumu Pārtikas un veterinārajā dienestā, noņemšanas organizators:

- aizpilda reģistrācijas pieteikuma veidlapu;
- iesniedz aizpildīto veidlapu Pārtikas un veterinārā dienesta teritoriālajā struktūrvienībā vai nosūta to pa pastu vai elektroniski, ja tā sagatavota atbilstoši normatīvajiem aktiem par elektronisko dokumentu noformēšanu;
- sadaļā „Pārtikas aprītes posma vai objekta nosaukums” norāda „Bērnu noņemne”;
- obligāti jānorāda noņemšanas vietas faktiskā adrese un noņemšanas periods;
- sadaļā „Pamatdarbības un papilddarbības veidi” norāda: slēgta tipa īslaicīgas darbības ēdināšanas uzņēmums (klasifikatora kods 35.13.). Ja noņemne slēdz līgumu ar ēdināšanas pakalpojuma sniedzēju, norāda tā nosaukumu un Pārtikas un veterinārā dienesta piešķirto reģistrācijas numuru;
- ja nepieciešams, var norādīt pirmsreģistrācijas pārbaudes vēlamā noņemšanas laiku.

Reģistrācijas pieteikuma veidlapa pieejama:

http://www.pvd.gov.lv/uploaded_files/MAJAS%20LAPA/Veidlapas/Uzņemumu%20registracija/Pieteikums%20uzņemuma%20registracijai%20un%20atzisanai%20_15.07..xls

Saņemot reģistrācijas pieteikumu, Pārtikas un veterinārais dienests piecu darbdienu laikā reģistrē bērnu noņemni kā ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas vietu, piešķirot pagaidu reģistrācijas numuru. Pārtikas un veterinārā dienesta mājaslapā ir pieejama datubāze par reģistrētajām bērnu un jauniešu noņemnēm, ievērojot noņemšanas darbības periodu.

Bērnu un jauniešu noņemņu reģistrs pieejams: Reģistri > Atzīto un reģistrēto uzņēmumu saraksti > PVD uzraudzības objekti ar ierobežotu darbības periodu > Bērnu un jauniešu sporta un atpūtas noņemnes (http://www.pvd.gov.lv/lat/lab_izvlne/registri/atzto_un_reistrto_uzmumu_sarak/pvd_uzraudzibas_objekti_ar_iero).

Pārtikas un veterinārais dienests var apturēt pārtikas uzņēmuma darbību, tostarp ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu bērnu noņemnē bez iepriekšēja brīdinājuma, ja šī darbība nav reģistrēta normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

19.3. Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta atzinuma saņemšanas kārtība

Iesniegums iesniedzams Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta teritoriālajās struktūrvienībās (www.vugd.gov.lv, sadaļā „Kontakti”).

Lai saņemtu atzinumu par atbilstību ugunsdrošības prasībām, ir nepieciešams uzrādīt šādu informāciju:

- ēkas, ēkas daļas vai telpas, kurus izmantos bērnu noņemne (piemēram, Saldus pamatskola. 1. korpusa 1. stāva 2., 3. un 4. telpa un 1. korpusa 2. stāvs);
- adrese;
- ēkas, telpu īpašnieks (valdītājs):

- juridiska persona, reģistrācijas numurs;
- fiziska persona, personas kods;
- iestāde, kurai paredzēts iesniegt Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta atzinumu;
- nometnes darbības laiks;
- cilvēku skaits, kuri vienlaicīgi uzturēsies nometnē (darbinieki un bērni);
- apliecības par nometņu vadītāja kursu programmas apguvi kopija, ugunsdrošības instrukcijas, cilvēku evakuācijas plānu, par ugunsdrošību atbildīgā darbinieka apmācību apliecināšanu dokumentu kopijas, ja tādi ir sagatavoti uz iesniegšanas brīdi.

19.4. Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijas atzinuma saņemšanas kārtība

Bērnu nometnes saskaņošana ar Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekciju nav nepieciešama.

19.5. Bērnu nometņu reģistrēšana pašvaldībā

Nometnes organizētājs vismaz 30 darba dienas pirms nometnes darbības uzsākšanas pašvaldībā iesniedz Pieteikumu par nometnes organizēšanu, ietverot tajā šādu informāciju:

- ziņas par nometnes organizētāju:
 - a) ziņas par juridiskām personām:

Nometnes organizētāja – juridiskās personas vai institūcijas – nosaukums	
Nometnes organizētāja reģistrācijas numurs	
Nometnes organizētāja pasta adrese	
Nometnes organizētāja kontakttālrunis, e-pasta adrese	

- b) ziņas par fiziskām personām:

Vārds, uzvārds	
Kontakttālrunis, e-pasta adrese	

- ziņas par nometnes vadītāju:

Vārds, uzvārds	
Personas kods	
Deklarētās dzīvesvietas adrese	
Faktiskās dzīvesvietas adrese	
Kontakttālrunis, e-pasta adrese	
Informācija par nometnes vadītāja un iesaistīto pedagogu pieredzi nometņu darbībā	

Nometnes vadītājs ir reģistrēts nometņu vadītāju datubāzē Valsts izglītības satura centra interneta vietnē (www.visc.gov.lv) sadaļā „Bērnu nometnes”*	Jā/nē
Nometnes vadītāja apliecības numurs un derīguma termiņš	

*Datubāze pieejama Valsts izglītības satura centra mājaslapā: visc.gov.lv/audzinasana/nometnes/vadkoord.shtml.

- ziņas par nometni:

Nometnes nosaukums	
Nometnes darbības laiks	
Nometnes norises vieta	
Nometnes veids atbilstoši dalībnieku uzturēšanās laikam diennaktī	
Nometnes veids atbilstoši dalībnieku izmitināšanas veidam	
Nometnes programma	
Dalībnieku skaits	
Dalībnieku vecums	

Papildus minētajiem dokumentiem nometnes organizētājam ir tiesības pievienot arī citus dokumentus, kas sniedz būtisku informāciju par pašu nometnes organizētāju vai plānoto nometni.

Informāciju un pieteikumu par plānoto nometni iesniedz pašvaldībā atbilstoši Ministru kabineta 2009. gada 1. septembra noteikumu Nr. 981 „Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība” V sadaļai „Nometnes darbības saskaņošana”:

- papīra formātā, personīgi nogādājot pašvaldībā vienā eksemplārā latviešu valodā uz A4 formāta lapām, datorsalikumā vai
- nosūta uz pašvaldības oficiālo e-pasta adresi (šādā gadījumā pieteikumam jābūt parakstītam ar drošu elektronisko parakstu un laika zīmogu), vai
- reģistrē nometni Valsts izglītības satura centra nometņu reģistrā.

Pašvaldības dome var pieņemt saistošos noteikumus, kuros ietver normas par bērnu nometņu organizēšanu un darbību tās administratīvajā teritorijā (likuma „Par pašvaldībām” 43., 44. un 45. pants). Ja saistošie noteikumi to paredz, pašvaldībai ir tiesības pieprasīt bērnu nometnes organizētājam papildu informāciju par pašu bērnu nometnes organizētāju vai plānoto nometni.

Ja nometne netiek īstenota objektīvu iemeslu dēļ, nometnes organizētājs par to informē Valsts izglītības satura centru un pašvaldību pirms plānotā nometnes sākuma datuma.

Pašvaldībai ieteicams oficiālajā interneta mājas lapā ievietot saiti uz Valsts izglītības satura centra Nometņu reģistru www.nometnes.gov.lv, kas ir vienīgais legālo bērnu nometņu

reģistrs Latvijā saskaņā ar Ministru kabineta 2009. gada 1. septembra noteikumiem Nr. 981 „Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība”.

20. Institūciju pārraudzība un kontrole

Bērnu nometņu darbību atbilstoši kompetencei pārrauga un kontrolē šādas iestādes un institūcijas:

- Veselības inspekcija;
- Valsts Bērnu tiesību aizsardzības inspekcija;
- Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienests;
- Pārtikas un veterinārais dienests.

Pašvaldībai un tās dienestiem ir tiesības pārbaudīt nometnes darbību, kā arī pieprasīt nometnes organizētājam sniegt informāciju par nometnes organizētāju vai nometni.

20.1. Veselības inspekcijas kontroles kritēriji

Veselības inspekcijas Kontroles pārvaldes inspektori veic gan nometņu plānveida kontroles, gan kontroles, izskatot saņemtās sūdzības un informāciju par nometnes darbības laikā konstatētiem pārkāpumiem.

Epidemioloģiskās drošības jomā Veselības inspekcija pārbauda:

- vai ir sastādīts to personu saraksts, kuru darbs saistīts ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai (nometnes darbinieku saraksts);
- vai personas, kuru darbs saistās ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, veikušas obligātās veselības pārbaudes, par ko ir ieraksts personas medicīniskajā grāmatīņā un pārbaudes termiņš ir atbilstošs prasībām;
- vai nometnes vadītāja rīcībā ir visiem nometnes dalībniekiem ne ātrāk kā 10 darbdienas pirms nometnes darbības uzsākšanas izsniegtu primārās veselības aprūpes ārsta izziņu (vai tās kopiju) par dalībnieka veselības stāvokli, kurā norādīta šāda informācija: veiktās vakcinācijas, pedikulozes pārbaude, alerģijas, hroniskās saslimšanas, speciālo medikamentu lietošana;
- kā tiek ievēroti aizliegumi un ierobežojumi, strādājot noteiktā profesijā saskaņā ar noteikumiem Nr. 642;
- vai infekcijas saslimšanu gadījumos tiek veiktas visas noteiktās darbības (epidemiologa norādījumi), lai novērstu infekcijas tālāku izplatību;
- kā teritorijas vai objekta īpašnieks vai viņa pilnvarotas personas (ja tāda ir) uztur un sakopj teritorijas un objektu, nodrošinot kaitīgo posmkāju un grauzēju iznīcināšanu un nepieļaujot to ieviešanos;
- vai nometnē tiek ievērots noteikumu Nr. 981 10.8. apakšpunkts – vai ikvienai personai redzamā vietā ir izvietota informācija ar tās ārstniecības personas vai ārstniecības iestādes kontakttālruni un atrašanās vietu, ar kuru ir noslēgta vienošanās par dalībnieku, darbinieku un nometnes vadītāja medicīnisko apkalpošanu.

Vienlaikus pirms nometnes darbības uzsākšanas ieteicams rūpīgi iepazīties ar normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un īpašu uzmanību pievērst sadarbībai ar bērnu vecākiem, nometnes darba kārtības noteikumu un drošības noteikumu izstrādei, kā arī nometnes komandas izveidei.

Sadarbība ar bērnu vecākiem (likumiskajiem) pārstāvjiem:

- ar katra bērna vecākiem (likumisko pārstāvi) ir jānoslēdz līgums par bērna uzņemšanu nometnē (noteikumu Nr. 981 8.8. apakšpunkts). Līgumā ieteikums precīzi noteikt personas un organizētāju tiesības, pienākumus un atbildību. Ja bērnu nometnei piesaka likumiskais pārstāvis, jāpārliecinās, vai persona ir pilnvarota pārstāvēt bērnu;
- katram bērnam ir jābūt vecāku aizpildītai anketai (noteikumu Nr. 981 13.1. apakšpunkts);
- katram bērnam ir jābūt primārās veselības aprūpes ārsta izziņai par veselības stāvokli (noteikumu Nr. 981 13.2. apakšpunkts);
- ieteikums vecākiem sniegt pēc iespējas precīzāku informāciju par nometnes plānotajām aktivitātēm un informācijas apmaiņas kārtību starp bērnu, vecākiem un nometnes organizētājiem nometnes laikā (minētais ļaus izvairīties no pārpratumiem un samazinās risku konfliktsituācijām). Noteikumu Nr. 981 13.1. un 13.2. apakšpunktā ir noteikti vecāku pienākumi par būtiskas informācijas nodošanu nometnes organizētājam. Sarunā ar vecākiem droši var atsaukties uz noteikumiem. Pirms nometnes darbības uzsākšanas sarunā ar vecākiem ieteicams vēlreiz pārrunāt jautājumus par to, kam jāpievērš uzmanība nometnes laikā (bērna uzturs, saskarsme). Īpaši pievērst uzmanību sarunai ar vecākiem, ja bērns uz nometni brauc pirmo reizi. Ieteicams pirms nometnes detalizēti informēt vecākus par atbildīgajām personām, vietu, laiku, nepieciešamo mantu sarakstu, kas jāņem līdzī uz nometni un citām praktiskām lietām, piemēram, nokļūšanu uz nometnes vietu.

Nometnes darba kārtības noteikumi un drošības noteikumi

Izstrādājot nometnes iekšējos noteikumus, ņemt vērā diennakts laiku, kurā dalībnieki uzturas nometnē, izmitināšanas veidu un nometnes programmu. Nometnes drošības noteikumos atbilstoši nometnes darbības programmai iekļaut nosacījumus traumu un ievainojumu profilaksei (noteikumu Nr. 981 8.3. apakšpunkts).

Lai nodrošinātu dalībnieku drošību, iekļaut informācija, kas atbilst nometnes situācijai. Īpašu uzmanību pievēršot:

- drošības jautājumiem pārgājienu laikā, piemēram, atrodoties mežā vai citās vietās, kur plānotas nometnes aktivitātes;
- ceļu satiksmes drošības noteikumiem;
- ugunsdrošības noteikumiem;
- pirmās palīdzība sniegšanai;
- drošībai pie ūdens (peldēšanās, laivu braucieni un citas aktivitātes pie ūdens un ūdenī). Piemēram, ja ir plānots izmantot laivas, tad iekļaut informāciju par drošību uz ūdens, izmantojot laivas un vestes.

Izstrādājot nometnes drošības noteikumus, kā arī vēlāk praktiski iepazīstinot bērnus un pieaugušos ar minimālām drošības prasībām, var izmantot metodiskos materiālus no Valsts

policijas mājaslapas (www.sargi-sevi.lv), Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta mājaslapas (www.vugd.gov.lv), kā arī citus pieejamos resursus.

Ja nometnē tiek iekļautas tādas aktivitātes, kurās ir paaugstināts traumatisma risks, piemēram, peintbols, minēto aktivitāšu īstenošanu saskaņo ar vecākiem un ievēro specifiskas drošības prasības. Saskaņā ar noteikumu Nr. 981 12.6. apakšpunktu nometnes organizētājs ir atbildīgs par rotaļu un sporta ierīču, inventāra, aprīkojuma un nodarbībās izmantojamo materiālu drošumu, nekaitīgumu un atbilstību dalībnieku vecumam.

Ja dalībnieki dodas ārpus nometnes teritorijas, darbiniekam, kurš vada dalībnieku grupu ir jābūt līdzī mobilajam saziņas līdzeklim un medicīniskajai aptiecināšanai pirmās palīdzības sniegšanai (noteikumu Nr. 981 12.8. apakšpunkts).

! Jāatceras, ja ir apdraudēta dalībnieka drošība, veselība vai dzīvība, nekavējoties jāinformē organizētājs, likumiskie pārstāvji un atbildīgās institūcijas.

Nometnes iekšējās kārtības noteikumi

Nometnes iekšējās kārtības noteikumos norāda dalībnieku tiesības, pienākumus, atbildību un citus būtiskus jautājumus, kas jāievēro nometnes dalībniekiem, atrodoties nometnē (noteikumu Nr. 981 8.4. apakšpunkts).

Tāpat arī var izvērtēt iespēju nometnes noteikumos iekļaut sadaļu par atbildību, norādot, ka par atkārtotiem nometnes iekšējās kārtības pārkāpumiem, nometnes organizētājs ir tiesīgs pārtraukt pakalpojuma sniegšanu. Šādos gadījumos obligāti jāsazinās ar bērna likumisko pārstāvi. Iekšējās kārtības noteikumos var noteikt arī trešo personu uzturēšanās kārtību nometnē.

Izstrādājot nometnes iekšējos normatīvos aktus, var konsultēties, piemēram, ar Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijas speciālistiem (www.bti.gov.lv), kā arī izmantot informāciju, kas pieejama citās valsts iestāžu mājaslapās.

Nometnes komanda

Veidojot nometnes komandu, izvērtē darbinieku iepriekšējo pieredzi. Ieteicams pārrunāt jautājumus, kā rīkoties krīzes situācijās, kas jāņem vērā, ja rodas konfliktsituācijas starp bērniem un citus jautājumus, piemēram, pienākumu sadalījums, bērnu uzraudzība.

Nometnes organizētājiem liels izaicinājums ir bērnu disciplinēšanas jautājumi, tieši tāpēc ir būtiski, lai nometnes komanda būtu profesionāla. Ieteikumus pozitīvai bērnu disciplinēšanai var atrast Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijas mājaslapas (www.bti.gov.lv) sadaļā „Metodiskie ieteikumi”, nodibinājuma centra „Dardedze” mājaslapā (www.centrsdardedze.lv). Strādājot ar bērniem, nometnēs ieteicams īstenot galveno nometnes mērķi, jo galvenais uzdevums nav pāraudzināt bērnus, bet mācīt viņiem pieņemamu uzvedību. Pirms nometnes uzsākšanas var noskaidrot vietējā policijas iecirkņa inspektora kontaktinformāciju, lai nepieciešamības gadījumā var sazināties.

20.2. Valsts bērnu tiesību aizsardzības inspekcijas kontroles kritēriji

Nometnes atbilstība projekta saturiskajiem aprakstiem:

- projekta darbības nometnes dienas kārtība atbilst plānotajam (noteikumu Nr. 981 12.1. apakšpunkts). Dienas kārtība ir svarīga, lai bērni būtu nodarbināti ar aktivitātēm atbilstoši nometnes programmai, kā arī bērniem būtu iespēja atpūsties.

Nometnes laikā tas samazina konfliktsituāciju un dažādu pārkāpumu risku. Nometnes vadītājam ir iespēja mainīt aktivitātes, piemēram, atbilstoši laika apstākļiem vai citiem šķēršļiem;

- bērnu skaits nometnē atbilst plānotajam. Lai darbinieku un bērnu skaita attiecība būtu atbilstoša noteikumu Nr. 981 noteiktajām prasībām, jānodrošina vismaz viens darbinieks, neskaitot saimnieciskos darbiniekus, uz 10 dalībniekiem. Šīs prasības ievērošana ir ļoti būtiska, lai nodrošinātu bērnu drošību, ieteicams starp darbiniekiem vienoties par atbildīgajiem nakts laikā.

Informācija par bērniem:

- ar katra bērna vecākiem (likumisko pārstāvi) ir noslēgts līgums par bērna uzņemšanu nometnē (noteikumu Nr. 981 8.8. apakšpunkts);
- katram bērnam ir primārās veselības aprūpes ārsta izziņa par veselības stāvokli (noteikumu Nr. 981 13.2. apakšpunkts);
- katram bērnam ir vecāku aizpildīta anketa (noteikumu Nr. 981 13.1. apakšpunkts);
- pārbaudes laikā ar nometnes organizētājiem tiek pārrunāts, kā tiek nodrošināta informācijas apmaiņa starp bērnu, vecākiem un nometnes organizētājiem nometnes laikā.

Nometnes iekšējā kārtība

Nometnē izstrādāti iekšējās kārtības noteikumi (noteikumu Nr. 981 8.4. apakšpunkts). Būtiski, lai bērni praktiski tiktu iepazīstināti ar nometnes iekšējās kārtības noteikumiem, lai viņi zinātu, kādi ir viņu pienākumi un tiesības, kas jāņem vērā, lai ievērotu drošības prasības. Vairākās nometnēs ir novērota pieredze, ka rīta vai vakara apļos tiek pārrunāts, kā katram ir gājis, ko vajadzētu mainīt vai darīt citādāk, lai ar noteikumu ievērošanu veiktos labāk. Ieteicams iekļaut informāciju nodarbību, aktivitāšu laikā, izmantojot radošu pieeju, kā arī izmantot nometnes iekšējās kārtības noteikumus kā praktisku, izglītojošu materiālu, kas veicina bērnu drošības nodrošināšanu nometnes laikā.

Informācijas pieejamība bērniem

Lai neapjuku, kad ir noticis nelaimes gadījums, ir svarīgi, lai gan pieaugušajiem, gan bērniem būtu pieejama precīza informācija:

- redzamā vietā ir informācija par operatīvo dienestu izsaukšanas kārtību (noteikumu Nr. 981 10.8.5. apakšpunkts);
- redzamā vietā ir informācija par dalībnieku skaitu un viņu izvietojumu nometnē (noteikumu Nr. 981 10.8.6. apakšpunkts);
- nometnes juridiskā un faktiskā adrese, kontakttālrunis (noteikumu Nr. 981 10.8.1. apakšpunkts);
- organizētāja nosaukums vai vārds un uzvārds, kontakttālrunis (noteikumu Nr. 981 10.8.2. apakšpunkts);
- nometnes vadītāja vārds un uzvārds, kontakttālrunis (noteikumu Nr. 981 10.8.3. apakšpunkts);
- tās ārstniecības personas vai ārstniecības iestādes kontakttālrunis un atrašanās vieta, ar kuru ir noslēgta vienošanās par dalībnieku, darbinieku un nometnes vadītāja medicīnisko apkalpošanu (noteikumu Nr. 981 10.8.4. apakšpunkts);
- dalībnieku guļvietu izvietojuma plāns diennakts nometnē (noteikumu Nr. 981 10.8.6. apakšpunkts);

- nometnes iekšējās kārtības noteikumi un drošības noteikumi (noteikumu Nr. 981 10.8.7. apakšpunkts);
- nometnes dienas kārtība (noteikumu Nr. 981 10.8.8. apakšpunkts);
- konfesija, kas darbojas reliģiska satura nometnē (noteikumu Nr. 981 10.8.9. apakšpunkts).

Informācijas pieejamības informācija ir ļoti būtiska, īpaši tajos gadījumos, kad rodas krīzes situācijas. Piemēram, informācija par nometnes adresi nepieciešama, jo ne visi bērni pazīst vietu, kurā viņi atrodas, reizēm nometnes vieta ir tālu no mājām.

20.3. PVD pārbaudēs vērtētie kritēriji

1. Ēdienu gatavošanas telpas vai vietas atbilstība higiēnas prasībām
 - a. Telpu/ vietas aizsardzība pret piesārņojumu
 - b. Telpu konstrukciju (sienu, griestu, durvju, logu) atbilstība – nevērtē pielāgotās telpās, t.sk. privātmājās, ēdienu gatavošanas teltīs, ārpus telpām u.c. pielāgotos apstākļos
 - c. Ventilācijas, kanalizācijas un apgaismojuma atbilstība – vērtē darba vides atbilstību
2. Ēdienu gatavošanā izmantoto iekārtu un inventāra atbilstība higiēnas prasībām
 - a. Ēdienu gatavošanā izmantoto iekārtu virsmas atbilstība (materiāls, tehniskais stāvoklis, tīrība)
 - b. Iekārtu, inventāra un galda trauku mazgāšanas un dezinfekcijas nodrošinājums (mazgāšanas ierīces, karstā un aukstā ūdens esamība, mērķim atbilstoši mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi)
 - c. Darba instrumentu, aprīkojuma un galda trauku žāvēšanas un uzglabāšanas apstākļi (tīra vieta, plaukti, inventāra novietojums)
3. Ūdensapgādes atbilstība higiēnas prasībām
 - a. Nodrošinājums ar dzeramo ūdeni (t.sk. dzeramā ūdens atbilstība nekaitīguma un kvalitātes kritērijiem)
4. Ēdienu gatavošanas tehnoloģisko procesu ievērošana
5. Pārtikas produktu / gatavo ēdienu aizsardzība pret apkārtējās vides piesārņojumu (nebojāts iepakojums, trauku tīrība, pārtikas pārsegšana ar vāku/ plēvi, uzglabāšanas vietas tīrība, pārtikas produktu saderības nodrošināšana ledusskapī/ saldētavā / noliktavā (t.sk. jēlproduktu un gatavo produktu nodalīšana uzglabāšanas laikā), kukaiņu un grauzēju klātbūtnes novēršana, personīgās higiēnas ievērošana darba procesā, atsevišķa inventāra izmantošana jēlproduktu apstrādē)
6. Pārtikas piedevu atbilstoša lietošana saskaņā ar lietošanas kritērijiem – vērtē gadījumos, kad ēdienu/ dzērienu gatavošanā izmanto krāsvielas, konservantus, skābuma regulētājus, biezinātājus u.c. pārtikas piedevas
7. Iepakošanas un iesaiņošanas materiāls
 - a. Pārtikas iepakošanai/ iesaiņošanai izmantoto materiālu atbilstība (pārtikas plēve, papīrs, maisiņi, plastmasas un keramikas trauki u.c.)
 - b. Materiālu uzglabāšanas vietas tīrība
8. Atkritumu higiēniska apsaimniekošana
 - a. Pārtikas un nepārtikas atkritumu higiēniska savākšana, uzglabāšana un iznīcināšana
 - b. Dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu izbarošanas aizlieguma ievērošana saistībā ar produktīviem lauksaimniecības dzīvniekiem

9. Pārtikas pārvadāšana
 - a. Pārtikas / ēdienu piesārņojuma novēršana pārvadāšanas laikā (nebojāts iepakojums, taras tīrība, termosu un aukstuma somu izmantošana temperatūras nodrošināšanai)
10. Ēdienu gatavošanā iesaistītā personāla higiēna
 - a. Personas medicīniskās grāmatīņas esamība un atbilstošs noformējums
 - b. Personāla apmācība higiēnas jautājumos - apliecība par lekcijas „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā” noklausīšanos
 - c. Darba apģērba tīrība un higiēniska uzglabāšana, roku tīrība darba procesā (t.sk. nagu higiēna);
 - d. Roku mazgāšanas un dezinfekcijas apstākļu nodrošinājums (mazgājami un dezinfekcijas līdzekļi, roku susināšanas līdzekļi, nodrošinājums ar tekošu auksto un karsto ūdeni)
11. Paškontroles procedūru ieviešana
 - a. Temperatūras režīmu ievērošana pārtikas (izejvielu) uzglabāšanas un ēdienu gatavošanas, uzglabāšanas, pārvadāšanas laikā
 - b. Pārtikas / ēdienu derīguma termiņu ievērošana
 - c. Pārtikas izsekojamības (pavaddokumentu, marķējuma) nodrošināšana
12. Tīrīšanas un dezinfekcijas procedūru nodrošināšana
 - a. Ķīmisko līdzekļu uzglabāšana atsevišķi no pārtikas
 - b. Ķīmisko līdzekļu atbilstoša lietošana (atbilstība lietošanas mērķim, instrukciju esamība un ievērošana)
 - c. Kaitēkļu apkarošanas procedūras (kukaiņu un grauzēju klātbūtnes novēršana)
13. Veselīga uztura principu ievērošana ēdienkartes plānošanā
 - a. Ēdienkartes sastādīšanas pamatojums
 - b. Pārtikas produktu/ ēdienu daudzveidība
 - c. Sezonas produktu izmantošana
 - d. Ēdienu atbilstība bērnu vecumam
 - e. Pārtikas alergēnu un ģenētiski modificētu pārtikas produktu informācijas nodrošināšana nepieciešamības gadījumā

20.4. Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta kontroles kritēriji

Pirms izsniegt Atzinumu par atbilstību ugunsdrošības prasībām, Valsts ugunsdrošības uzraudzības inspektors veic iesniegumā norādītās būves, tās daļas ugunsdrošības pārbaudi, lai pārliecinātos, ka nometnes norisei izvēlētā ēka, vai tās daļa atbilst normatīvajos aktos noteiktajām ugunsdrošības prasībām.

Inspektors pārbauda vai:

- ir veikti visi pasākumi, lai neizceltos ugunsgrēks no vietējām apkures ierīcēm (ja tādas tiek izmantotas);
- elektroietaisies atbilst noteiktajām prasībām;
- ugunsgrēka izcelšanās vai cita apdraudējuma gadījumā ir iespējama nometnes dalībnieku un personāla pietiekami droša evakuācija- evakuācijas ceļi un izejas ir atbilstošā skaitā ir apzīmēti un brīvi izmantojami;
- ēkā izbūvētās uguns aizsardzības sistēmas ir darba kārtībā un tiek uzturētas atbilstoši prasībām;
- ēka nodrošināta ar ugunsdzēsības līdzekļiem.

Pozitīvs atzinums par objekta atbilstību ugunsdrošības prasībām nosaka, ka šajā ēkā var rīkot nometni izpildot 2004.gada 17.februāra Ministru kabineta noteikumu Nr.82 "Ugunsdrošības noteikumi" un 2009.gada 1.septembra Ministru kabineta noteikumu Nr.981 "Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība" ugunsdrošības prasības.

Ko nepieciešams veikt:

- ugunsdrošības instrukcijas izstrāde;
- instruktāža;
- evakuācijas plānu izvietošana guļamtempās, ja ir paredzēta nakšņošana;
- evakuācijas ceļu un izeju uzturēšana atbilstošā stāvoklī;
- ēkā izbūvēto uguns aizsardzības sistēmu uzturēšana atbilstoši prasībām;
- ugunsdzēsības līdzekļu pastāvīga pieejamība un to uzturēšana darba kārtībā;
- citi ugunsdrošības pasākumi, kurus nosaka būvē izmantotie ugunsdrošības risinājumi un nometnes specifika.

21. Ieteikumi nometnes organizētājiem

Bērnu tiesību aizsardzības likuma 72. panta pirmajā daļā noteikts, ka bērnu aprūpes, izglītības, veselības aprūpes un citu tādu iestāžu vadītāji un darbinieki, kurās uzturas bērni, bērnu pasākumu un tādu pasākumu organizatori, kuros piedalās bērni, ir atbildīgi par bērna veselības un dzīvības aizsardzību, par to, lai bērns būtu drošībā, lai viņam tiktu sniegti kvalificēti pakalpojumi un ievērotas citas viņa tiesības.

Lai nodrošinātu bērnu tiesību ievērošanu, nometnes organizētājam ir jāņem vērā normatīvajos aktos noteiktās prasības. Papildus īpaša uzmanība jāpievērš drošības jautājumiem.

Saskaņā ar Epidemioloģiskās drošības likumu:

- fiziskās un juridiskās personas normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā ir tiesīgas saņemt no kompetentām valsts institūcijām informāciju par infekcijas slimību izplatību un epidemioloģisko situāciju Latvijā;
- personām, kurām ir infekcijas slimības pazīmes vai kurām ir radušās aizdomas par inficēšanos, normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā ir tiesības uz:
 - a) medicīnisko pārbaudi, konsultācijām infekcijas slimības diagnozes noteikšanai, arī uz anonīmām medicīniskām un laboratoriskām pārbaudēm, ja sabiedrības veselību neapdraud šīs infekcijas slimības uzliesmojums vai epidēmija;
 - b) konfidenciālu laboratorisko pārbaudi, ārstēšanu, konsultācijām veselības jautājumos;
 - c) nepieciešamo pretepidēmijas pasākumu veikšanu šo personu dzīvesvietā, darba vai uzturēšanās vietā.

Fizisko un juridisko personu pienākumi un tiesības epidemioloģiskās izmeklēšanas, uzraudzības un kontroles laikā:

- fiziskās un juridiskās personas nedrīkst traucēt epidemiologam un Veselības inspekcijas inspektoram veikt epidemioloģisko izmeklēšanu, uzraudzību un kontroli;

- fizisko un juridisko personu pienākums ir sniegt epidemiologam un Veselības inspekcijas inspektoram nepieciešamās ziņas.

Fiziskajām un juridiskajām personām ir tiesības saņemt no epidemioloģiskās izmeklēšanas veicējiem informāciju par epidemioloģiskās izmeklēšanas un novērošanas pamatotību, norisi un rezultātiem.

Gadījumos, kad draud izplatīties infekcijas slimības (izņemot bīstamās infekcijas slimības), pašvaldības ir tiesīgas pēc Latvijas Infektoloģijas centra vadītāja vai Veselības inspekcijas vietējās struktūrvienības vadītāja ieteikuma pieņemt lēmumus par karantīnas pasākumu noteikšanu izglītības, ārstniecības un sociālās aprūpes iestādēs, kā arī par sabiedrisko pasākumu rīkošanas vai peldvietu lietošanas ierobežošanu vai aizliegšanu.

Teritorijas un objektu uzturēšana un sakopšana, nodrošinot kaitīgo posmkāju un grauzēju iznīcināšanu un nepieļaujot to ieviešanos, ir teritorijas vai objekta īpašnieka vai viņa pilnvarotas personas (ja tāda ir) pienākums.

Saskaņā ar noteikumiem Nr. 49 darbinieka obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic ģimenes ārsts, ievērojot šo noteikumu 1. pielikumā noteiktās prasības, un sniedz (nesniedz) atļauju darbiniekam strādāt norādītajā amatā, par to izdarot ierakstu personas medicīniskajā grāmatiņā (noteikumu Nr. 49 2. pielikums). Darba devējs personas medicīniskajā grāmatiņā ieraksta informāciju par darbinieka darbavietu un amatu un apliecina ieraksta pareizību ar parakstu un zīmogu. Darba devējs ir atbildīgs par personas medicīniskās grāmatiņas uzglabāšanu kontroles institūcijai pieejamā vietā.

Lai noteiktu, vai personas matos un drēbēs nav utu (galvas un drēbju utu apsēstība), saskaņā ar noteikumiem Nr. 413 obligāto medicīnisko pārbaudi veic bērnam pirms piedalīšanās bērnu nometnē. Par šo prasību izpildi ir atbildīgs attiecīgās iestādes (institūcijas) vadītājs. Veiktajai pārbaudei uz pedikulozi tagad jābūt ģimenes ārsta izziņā!

Saskaņā ar noteikumiem Nr. 981 nometnes organizētājs ir atbildīgs par šādas informācijas izvietošanu nometnē ikvienai personai redzamā vietā:

- nometnes juridiskā un faktiskā adrese, kontakttālrunis;
- organizētāja nosaukums vai vārds un uzvārds, kontakttālrunis;
- nometnes vadītāja vārds un uzvārds, kontakttālrunis;
- tās ārstniecības personas vai ārstniecības iestādes kontakttālrunis un atrašanās vieta, ar kuru ir noslēgta vienošanās par dalībnieku, darbinieku un nometnes vadītāja medicīnisko apkalpošanu;
- informācija par operatīvo dienestu izsaukšanu;
- dalībnieku guļvietu izvietošanas plāns diennakts nometnē;
- nometnes iekšējās kārtības noteikumi un drošības noteikumi;
- nometnes dienas kārtība;
- konfesija, kas darbojas reliģiska satura nometnē.

Nometnes organizētājs ir atbildīgs par dalībnieku drošību saskaņā ar Bērnu tiesību aizsardzības likumu un noteikumiem Nr. 981.

Nometnes darbības laikā organizētājs nodrošina:

- nometnes programmas īstenošanu;

- neatliekamo medicīnisko palīdzību dalībniekiem, darbiniekiem un nometnes vadītājam;
- iespēju dalībniekiem, darbiniekiem un nometnes vadītājam izsaukt operatīvos dienestus;
- dalībnieku ēdināšanu, ievērojot veselīga uztura ieteikumus un pārtikas apritē noteiktās higiēnas prasības;
- dalībnieku informēšanu un apmācību par ievainojumu un traumu profilakses jautājumiem atbilstoši nometnes darbības programmai;
- vismaz vienu darbinieku (neskaitot saimnieciskos darbiniekus) uz 10 dalībniekiem;
- nometnes vadītāju ar mobilo saziņas līdzekli un medicīnisko aptieciņu pirmās palīdzības sniegšanai, ja saskaņā ar nometnes programmu paredzēta dalībnieku došanās ārpus nometnes teritorijas;
- civilās aizsardzības, ugunsdrošības, darba aizsardzības, vides aizsardzības un citu prasību ievērošanu normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.

Nometnē katram nometnes dalībniekam ir jābūt ne ātrāk kā 10 darbdienu pirms nometnes darbības uzsākšanas izsniegta primārās veselības aprūpes ārsta izziņa (vai tās kopiju) par dalībnieka veselības stāvokli, kurā norādīta šāda informācija: veiktās vakcinācijas; pedikulozes pārbaude; alerģijas; hroniskās saslimšanas; speciālo medikamentu lietošana.

Saskaņā ar noteikumu Nr. 7 7.³ punktu izglītības iestādes, sociālās aprūpes institūcijas vai citas iestādes vadītājs nodrošina informācijas sniegšanu telefoniski Latvijas Infektoloģijas centra attiecīgā reģiona epidemiologam, ja viņam radušās aizdomas par grupveida saslimšanu (iestādē ir divas (vai vairāk) personas ar šādām infekcijas slimības pazīmēm – caureja, vemšana, ādas, gļotādas vai acu ābolu dzelte, paaugstināta ķermeņa temperatūra, izsitumi vai citi ādas bojājumi).

Saskaņā ar noteikumu Nr. 642 3. pielikumu inficētās personas aizliegts nodarbināt izglītības iestādēs un ārpusstundu pasākumos, ja tām konstatēta kāda no infekcijas slimībām (skatīt 3. tabulu).

3.tabula

Infekcijas slimības

Nr.p.k.	Infekcijas slimība
1.	A un E hepatīts un infekciozas akūtas zarnu slimības ar noteiktu vai nenoteiktu etioloģiju
2.	Bakterioloģiski vai histoloģiski apstiprināta plaušu tuberkuloze, ārpusplaušu tuberkuloze ar fistulām vai mikobaktēriju izdalīšanu ar urīnu
3.	Lipīgas ādas parazitārās un sēnīšu slimības, to skaitā mikrosporija, trihofītijs, kašķis
4.	Difterija vai difterijas izraisītāja nēsāšana
5.	Gripa vai cita akūta elpceļu infekcija klīnisko izpausmju periodā (drudzis, paaugstināta ķermeņa temperatūra, klepus, rīkles iekaisums, iesnas)

Saskaņā ar noteikumiem Nr. 618 profilaktiskās dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pakalpojumus objektā vai teritorijā veic īpaši apmācīts darbinieks – dezinfektors, kuram ir vidējā izglītība vai profesionālā pamatizglītība un kurš ir apguvis dezinfektora mācību programmu.