

Pārtikas aprītē noteikto prasību izpilde - metodiskais atbalsta materiāls bērnu nometņu organizētājiem un vadītājiem

Pārtikas un veterinārā dienesta,

Pārtikas izplatīšanas un uzraudzības daļas vecākā eksperte

Svetlana Alminoviča-Miljanoviča

2023.gads

Saturs

Ar bērnu nometnes darbību saistīto normatīvo aktu saraksts	3
Pamatprasības bērnu ēdināšanai bērnu nometnē	3
Ēdināšanas pakalpojuma reģistrācija Pārtikas un veterinārajā dienestā	3
Pārtikas aprītē noteikto prasību izpilde	4
Veselīga uztura pamatprincipu nodrošināšana	5
Uztura korekcija pārtikas izraisītas alerģijas vai nepanesamības un hronisku saslimšanu gadījumos	6
Informācija par ēdieniem ēdienu pasniegšanas vietā.....	6
Ieteikumi nometnes organizētājam, slēdzot līgumu ar PVD reģistrētu uzņēmumu par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu	7
Vispārīgās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumam	9
Prasības pārtikas uzņēmuma telpām.....	9
Prasības pārvietojamām un (vai) pagaidu telpām – tostarp telpām, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas	10
Prasības iekārtām un aprīkojumam.....	11
Iesaiņošanas materiāli.....	12
Atkritumu apsaimniekošana.....	12
Pārtikas (gatavo ēdienu) pārvadāšana.....	13
Higiēnas prasības personālam	13
Prasības, ko piemēro pārtikas produktiem, t.sk. ēdieniem.	16
Pārtikas izsekojamība	16
Pārtikas marķējums	16
Pārtikas derīguma termiņš	17
Pārtikas produktu iegāde	17
Primāro produktu iegāde nelielos daudzumos	18
Pārtikas (ēdienu) uzglabāšana	21
Saldētu produktu atkausēšana (atlaidināšana)	21
Termiskā apstrāde.....	22
Atdzesēšana pēc siltumapstrādes.....	22
Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un pasniegšana	22
Gatavo ēdienu piegāde	23
Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības	23
Pārtikas (ēdienu) piesārņojuma novēršana	23
Kontroles pasākumi paškontroles sistēmas ietvaros:.....	25

Ar bērnu nometnes darbību saistīto normatīvo aktu saraksts

Pārtikas aprites uzraudzības likums

Epidemioloģiskās drošības likums

Ministru kabineta 2023.gada 09.maija noteikumi Nr.233 “Pārtikas uzņēmumā izmantojamā dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība” (turpmāk – Noteikumi Nr.233)

Ministru kabineta 2015.gada 29.septembra noteikumi Nr.545 “Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā” (turpmāk – Noteikumi Nr.545)

Ministru kabineta 2015.gada 20.oktobra noteikumi Nr.595 “Prasības informācijas sniegšanai par nefasētu pārtiku” (turpmāk – Noteikumi Nr.595)

Ministru kabineta 2018.gada 24.jūlija noteikumi Nr.447 “Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbažu veikšanas kārtība” (turpmāk – Noteikumi Nr.447)

Veselības ministrijas 2021. gada 15.decembra rīkojums Nr. 259 “Veselīga uztura ieteikumi bērniem no 2 līdz 10 gadu vecumam”

Veselības ministrijas 2021. gada 15.decembra rīkojums Nr. 261 “Veselīga uztura ieteikumi pusaudžiem un jauniešiem no 11 līdz 18 gadu vecumam”

Veselības ministrijas 2017. gada 24.novembra rīkojums Nr. 212 “Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas Latvijas iedzīvotājiem”

Pamatprasības bērnu ēdināšanai bērnu nometnē

Nometnes organizētājs ir atbildīgs par nometnes organizēšanu un darbību.

Pirms nometnes darbības uzsākšanas nometnes organizētājs ēdināšanas pakalpojumu reģistrē Pārtikas un veterinārajā dienestā (turpmāk – PVD).

Nometnes darbības laikā nometnes organizētājs nodrošina:

- dalībnieku ēdināšanu, ievērojot veselīga uztura ieteikumus un pārtikas aprītē noteiktās higiēnas prasības;
- nometnes atbilstību higiēnas prasībām, tostarp, ka nometnē izmantotais dzeramais ūdens atbilst dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma prasībām vai arī tiek izmantots rūpnieciski fasēts dzeramais ūdens.

Nometnes vadītājs:

- nodrošina dalībnieku drošību, kā arī veselības un dzīvības aizsardzību, dalībnieku tiesību un interešu ievērošanu, tostarp risinot ar dalībnieku ēdināšanu saistītos jautājumus;
- nekavējoties informē nometnes organizētāju, dalībnieku likumiskos pārstāvjus un atbildīgo institūciju- PVD, ja ir apdraudēta dalībnieka veselība vai dzīvība saistībā ar nedrošu (nekvalitatīvu) ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu.

Ēdināšanas pakalpojuma reģistrācija Pārtikas un veterinārajā dienestā

Visas bērnu nometnes reģistrē mājas lapā www.nometnes.gov.lv

Prasība reģistrēt ēdināšanas pakalpojumu PVD 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, ēdnīca izglītības iestādē vai kafejnīca).

Nometnes organizētājs, reģistrējot nometni, norāda ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju:

- Ja pakalpojumu sniedz PVD reģistrēts uzņēmums – uzņēmuma nosaukums, pakalpojuma sniegšanas adrese un reģistrācijas numuru PVD;

- ❖ Slēdzot līgumu ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju nometnes organizētājam jāpārlicinās, vai ēdināšanas uzņēmums ir reģistrēts PVD
- ❖ Informācija par reģistrētiem uzņēmumiem var pārbaudīt PVD mājas lapā sadaļā:
Reģistri > PVD uzņēmumu reģistri
<https://registri.pvd.gov.lv/ur>

- Ja ēdināšanu veiks nometnes personāls, to norāda pieteikumā.

Minētā informācija automātiski tiek nosūtīta PVD un pieteikumā norādītais ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs tiek pierēģistrēts.

! Papildus ēdināšanas pakalpojuma reģistrācija PVD struktūrvienībā vai papildus PVD izsniegts atzinums nometnēm nav nepieciešams.

Informācija par bērnu un jauniešu nometnēm, to atrašanās vietu, norises datumiem un ēdināšanas pakalpojuma sniedzēju pieejama PVD mājaslapā sadaļā:
Reģistri > Citi reģistri > PVD uzraudzības objekti ar ierobežotu darbības periodu > Bērnu un jauniešu nometnes
<https://registri.pvd.gov.lv/cr>

Pārtikas aprītē noteikto prasību izpilde

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

Pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli Latvijā veic PVD.

PVD 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, PVD 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.

- ❖ Informācija par pārtikas nozarē aktuālajiem normatīvajiem aktiem pieejama Zemkopības ministrijas nozares portālā un PVD mājaslapā sadaļā: Sākums>Nozares>Pārtikas uzraudzība <https://www.pvd.gov.lv/lv/partikas-uzraudziba>
- ❖ PVD teritoriālo struktūrvienību adreses, kontakttālruni un uzraudzības teritoriju apraksti pieejami PVD mājaslapā sadaļā: Sākums>Kontakti>Pārvaldes <https://www.pvd.gov.lv/lv/parvaldes>

Par iespējamiem pārkāpumiem patērētāji var informēt PVD, zvanot uz uzticības tālruni 67027402 un automātiskajā atbildētājā atstājot precīzu informāciju par konstatēto neatbilstību vai rakstot e-pastā pasts@pvd.gov.lv.

Veselīga uztura pamatprincipu nodrošināšana

Nometnes darbības laikā organizētājs nodrošina dalībnieku ēdināšanu, ievērojot veselīga uztura ieteikumus.

Ēdienu gatavošanai ieteicams izmantot sezonas produktus (augļus un dārzeņus).

Svarīgi ir nodrošināt bērniem atbilstošu uzturvielu un enerģijas daudzumu.

Bērnu un jauniešu nometnēs ēdienkartes plānošanu veic, ievērojot Latvijā izstrādātās veselīga uztura ieteikumus.

Veselīga uztura ieteikumi pieejami Veselības ministrijas mājas lapā sadaļā Sākums>Nozares politika>Sabiedrības veselība>Veselības veicināšana>Veselīgs uzturs

<https://www.vm.gov.lv/lv/veseligs-uzturs>

- ❖ Veselīga uztura ieteikumi bērniem no 2 līdz 10 gadu vecumam (Veselības ministrijas 2021. gada 15.decembra rīkojums Nr. 259)
- ❖ Veselīga uztura ieteikumi pusaudžiem un jauniešiem no 11 līdz 18 gadu vecumam (Veselības ministrijas 2021. gada 15.decembra rīkojums Nr. 261)
- ❖ Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas Latvijas iedzīvotājiem (Veselības ministrijas 2017. gada 24.novembra rīkojums Nr. 212)

Vispārējie ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no 2 līdz 10 un pusaudžiem un jauniešiem no 11 līdz 18 gadiem:

- nepieciešamais enerģijas daudzums atkarīgs no vecuma, dzimuma, ķermeņa masas un auguma, fiziskās aktivitātes
- piedāvājiet regulāras, uzturvielām bagātas maltītes, neizlaižot ēdienreizes. Neaizstājiet ēdienreizes ar saldumiem vai ātrajām uzkodām;

- dažādojiet bērna ēdienkarti ik dienas, iesaistiet gatavošanā, māciet ēšanas kultūru no mazotnes. Iesaistiet pusaudzi un jaunieši ģimenes ēdienkartes plānošanā, produktu iegādē un ēdienu gatavošanā;
- ikdienā jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām – pārtikas produkti sastāv no uzturvielām (ogļhidrātiem, olbaltumvielām, taukiem, vitamīniem, minerālvielām un bioloģiski aktīvām vielām), un katrai no tām ir sava nozīme organismā;
- katrā ēdienreizē iekļaujiet svaigus vai pagatavotus dārzeņus, augļus, ogas;
- vismaz 2 reizes nedēļā uzturā jāiekļauj zivis;
- jāierobežo cukura un sāls patēriņš;
- katru dienu jāuzņem pietiekams šķidrums daudzums;
- papildus jāuzņem D vitamīns, lai nodrošinātu normālu kaulu augšanu un attīstību ;
- ja no ēdienkartes apzināti tiek izslēgta kāda pārtikas produktu grupa, jāpārliecinās, ka tiek uzņemts pietiekams enerģijas un uzturvielu daudzums. Ja izslēdz konkrētus pārtikas produktus vai to grupu, par uzturu jākonsultējas ar dietologu vai uztura speciālistu!
- Svarīgi sekot līdzīgi bērna svaram; sākot no pusaudžu un jauniešu vecuma, jāsaņem pašam uzņemties atbildību par savu veselību.

Uztura korekcija pārtikas alerģijas vai nepanesības un hronisku saslimšanu gadījumos

Nometnes organizētājam jāņem vērā, ka nometnes dalībniekiem var būt nepieciešama uztura korekcija pārtikas alerģijas vai nepanesības, hronisku saslimšanu u.c. gadījumos. Nometnes organizētājam pirms līguma slēgšanas būtu jānoskaidro, vai dalībniekiem nepieciešama uztura korekcija, un jānodrošina atbilstoša ēdināšana.

Dalībnieka likumiskie pārstāvji, slēdzot līgumu ar nometnes organizētāju, iesniedz dokumentus, t.sk. anketu, kurā norādīta:

- ❖ cita, pēc likumisko pārstāvju domām, būtiska informācija par dalībnieku, piemēram, par pārtikas alerģiju vai nepanesību, hroniskām saslimšanām u.c.
- ❖ ģimenes ārsta izziņu par dalībnieka veselības stāvokli un rekomendācijām

Pārtikas alerģijas vai nepanesības gadījumā ēdienus gatavo izslēdzot problemātiskās sastāvdaļas vai/un ņemot vērā ārsta norādījumus. Skatīt veselīga uztura ieteikumus. Svarīgi ir nepieļaut ēdienu piesārņošanu ar alergēniem ēdienu gatavošanas, uzglabāšanas un pasniegšanas procesā.

Informācija par ēdieniem ēdienu pasniegšanas vietā

Rakstiski ēdienkartē vai ēdienu piedāvājumā jānorāda ēdiena nosaukums un vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesību (turpmāk – alergēni), atbilstoši Noteikumu Nr.595 prasībām.

Rakstiski vai mutiski jāsniedz informācija par ēdienu sastāvdaļām, īpašiem lietošanas un glabāšanas nosacījumiem, ja nepieciešams.

Fasētas pārtikas marķējumā alergēni sastāvdaļu sarakstā ir izcelti ar rakstveida formatējumu, līdz ar to tie skaidri atšķiras no pārējo sastāvdaļu saraksta, piemēram, ar rakstzīmju izmēru, **stilu** vai fona krāsu.

Vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesību ir:

- ❖ labība, kas satur lipekli, t. i., kvieši (piemēram, speltas kvieši un Horasānas kvieši), rudzi, mieži, auzas vai to hibridizēti celmi, 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 (ietverot laktozi);
- ❖ rieksti, t. i., mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, pekanrieksti, Brazīlijas rieksti, pistāciju rieksti, makadāmijas jeb Kvīnslendas rieksti un to produkti;
- ❖ selerijas un to produkti;
- ❖ sinepes un to produkti;
- ❖ sezama sēklas un to produkti;
- ❖ sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l;
- ❖ lupīna un tās produkti;
- ❖ gliemji un to produkti.

Jāņem vērā, ka **individuāliem patērētājiem pārtikas alerģija vai nepanesība var būt pret citiem pārtikas produktiem/uzturvielām – tāpēc svarīgi sniegt precīzu informāciju par ēdienu sastāvu.**

Tāpat rakstiski jānorāda informācija par tādu pārtikas produktu vai sastāvdaļu izmantošanu ēdienu gatavošanā, kas iegūtas no ģenētiski modificētām izejvielām vai satur ģenētiski modificētus organismus. Ja bērns vai bērna vecāki iebilst pret ģenētiski modificētas pārtikas (ēdienu) lietošanu uzturā, nometnē nodrošina ēdienu, kas nesatur ģenētiski modificētas izejvielas.

Ieteikumi nometnes organizētājam, slēdzot līgumu ar PVD reģistrētu uzņēmumu par ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu

Ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs ir atbildīgs par ēdienu kvalitāti un nekaitīgumu, higiēnas un citu pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasību izpildi.

Slēdzot līgumu ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju, ieteicams līgumā iekļaut noteiktus kritērijus izejvielu un gatavo ēdienu novērtēšanai, lai nometnes organizatoram (vadītājam) saglabātos tiesības pārraudzīt bērnu ēdināšanas kvalitāti.

Līgumā ieteicams iekļaut sekojošus nosacījumus:

- ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs atbildīgs par veselīga uztura principu un pārtikas apritē noteikto higiēnas prasību un citu pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu ievērošanu;
- ēdināšanas pakalpojuma sniedzējs ir atbildīgs par ēdiena kvalitāti un atbilstību noteiktajām obligātajām nekaitīguma prasībām;

- ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs izstrādā ēdienkarti un saskaņo ar nometnes organizētāju;
- ēdienkarte izstrādāta, ņemot vērā bērnu vecumu un ievērojot ieteicamās enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas;
- paredzēt ēdienreīžu skaitu, piemēram, nometnes dalībniekiem nometnes norises vietā vai ēdināšanas uzņēmumā tiek nodrošinātas 3 vai 4 ēdienreizes: brokastis, pusdienas, launags, vakariņas;
- ēdienu pasniegšanas laiki saskaņoti ar nometnes vadītāju;
- vajadzības gadījumā noteikt papildus prasības pārtikas produktiem, ēdieniem, piemēram,:
 - ❖ noteikt konkrētus pamata pārtikas produktus, kas jāiekļauj - ēdieni jāgatavo no dažādām pārtikas produktu grupām, piemēram, cūkgaļa, mājputnu gaļa, zivis, dārzeņi, graudaugi, makaroni, maize, piena produkti u.c.;
 - ❖ prasību ēdienu gatavošanai izmantot sezonas produktus (vietējiem dārzeņiem un augļiem īsāks ceļš līdz patērētāju galdam, līdz ar to tie ir svaigāki, tiem ir augstāka uzturvērtība un tajos ir daudz vairāk vitamīnu un bioloģiski aktīvu vielu);
 - ❖ prasību, ka ēdiens tiek svaigi pagatavots un netiek atkārtoti sildīts nākamajā dienā;
 - ❖ noteikt ēdienreizes, kad jāiekļauj siltais ēdiens, piemēram, brokastis, pusdienas, vakariņas u.c.;
 - ❖ noteikt pārtikas produktu grupas, kuras nav vēlams iekļaut ēdienkartē, piemēram, no piena ražotus produktus, kuros kāda no piena sastāvdaļām aizvietota ar citu sastāvdaļu (“izstrādājumi”), produkti, kuru sastāvā daļēji hidrogenēti augu tauki, mehāniski atdalīta gaļa u.c.;
 - ❖ rūpnieciski pārstrādātus pārtikas produktus (cīsiņus, desiņas u.c.) iekļaut nepieciešamības gadījumā, iepriekš saskaņojot ar nometnes vadītāju;
 - ❖ ēdieniem tiek nodrošināta atbilstoša pasniegšanas temperatūra, piemēram, karstajiem ēdieniem ne zemāka par +60°C; aukstajiem ēdieniem ne augstāku par +2°C līdz +6°C (atsevišķos gadījumos ne augstāku par +10°C līdz +12°C, ja paredzēts ierobežots uzglabāšanas laiks pirms pasniegšanas);
 - ❖ paredzēt nosacījumus, kad ēdienkartes var tikt mainītas un izmaiņu veikšanas kārtību.
- pēc nometnes organizētāja pieprasījuma tiek nodrošināta ēdienu pagatavošana atsevišķiem nometnes dalībniekiem, kuriem nepieciešama uztura korekcija pārtikas alerģijas vai nepanesības vai hronisku saslimšanu gadījumos;
- pēc nometnes vadītāja pieprasījuma tiek nodrošināta ēdienu sagatavošana līdzī ņemšanai, kā arī ēdiena piegāde nometnes vadītāja norādītajā vietā;
- nepieciešamības gadījumā noteikt, kas veic sagatavotā ēdiena sadali pa porcijām;
- ja nometnes vadītājam pamatotas šaubas par ēdiena kvalitāti vai tiek konstatēti līguma pārkāpumi, tiesības prasīt nekavējoties novērst nepilnības vai konstatētos pārkāpumus, kā arī atkārtotu pārkāpumu gadījumā lemt par līguma darbības pārtraukšanu.

Ēdināšanas pakalpojuma sniedzējs savā darbībā var ievērot uztura normas, kas noteiktas Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumos Nr.172 Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem:

<https://likumi.lv/ta/id/245300-noteikumi-par-uztura-normam-izglitibas-iestazu-izglitojamiem-socialas-aprupes-un-socialas-rehabilitācijas-institūciju>

- ❖ Vienojoties ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju, minēto papildus prasību var iekļaut līgumā par pakalpojuma sniegšanu

Par ēdienu kvalitāti un nekaitīgumu, higiēnas un citu pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasību izpildi ir atbildīgs ēdināšanas pakalpojuma sniedzējs!

Nometnes vadītājam jāorganizē iespēja nometnes dalībniekiem nomazgāt rokas pirms ēdienreizes.

Nometnes vadītājam vai tā pilnvarotai personai ieteicams novērtēt:

- ❖ ēdiena izskatu, smaržu, garšu, porcijas lielumu, pasniegšanas temperatūras atbilstību;
- ❖ vai ēdiens gatavots saskaņā ar ēdienkarti;
- ❖ vai nodrošināta atbilstoša ēdināšana nometnes dalībniekiem, kuriem nepieciešama uztura korekcija;
- ❖ vai bērniem garšo pasniegtais ēdiens

Vispārīgās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumam

Prasības pārtikas uzņēmuma telpām

Prasības piemēro pastāvīgi funkcionējoša pārtikas uzņēmuma (tostarp ēdināšanas uzņēmuma) telpu atbilstības izvērtēšanai. Pirms nometnes darbības sākuma, slēdzot līgumu ar ēdināšanas pakalpojuma sniedzēju, ieteicams pārliecināties vai uzņēmuma telpas atbilst sekojošiem higiēnas kritērijiem:

- telpu izvietojums, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu;
- telpas, kur uzglabā vai apstrādā pārtiku, ir tīras un tiek uzturētas labā kārtībā un stāvoklī;
- telpas ir aizsargātas no netīrumu uzkrāšanās, no kondensāta vai pelējuma veidošanās uz virsmām;
- telpās nav kaitēkļu (insekti, grauzēji) un mājdzīvnieku. Logi, kurus var atvērt uz āru, aprīkoti ar kukaiņu sietu;
- telpās ir atbilstošs dabīgs un/vai mākslīgs apgaismojums, dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļi, kanalizācijas ierīces;
- pieejams atbilstošs, piemēroti izvietots mazgāšanas ierīču (izlietņu) skaits:
 - ❖ roku mazgāšanai, kas apgādātas ar tekošu karstu un aukstu ūdeni, kā arī līdzekļiem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai;
 - ❖ trauku, inventāra, darba instrumentu un aprīkojuma mazgāšanai, kas nodrošināta ar atbilstošu karstu un aukstu ūdeni apgādi;
 - ❖ vajadzības gadījumā - pārtikas mazgāšanai, kas nodrošināta ar atbilstošu karstu un/vai aukstu dzeramā ūdeni apgādi, novietotas atsevišķi no roku mazgāšanas izlietnes.
- izlietnēm jābūt izgatavotām no materiāla, kas izturīgs pret koroziju;
- pieejama ūdens skalojama tualete, kas savienota ar efektīvu kanalizāciju. Tualete nedrīkst būt tieši savienota ar telpām, kurās apstrādā pārtiku;
- vajadzības gadījumā darbiniekiem nodrošinātas atbilstošas ģērbtuves.

Vajadzību pēc mazgājamām iekārtām (izlietnēm) nosaka, ņemot vērā konkrētus apstākļus:

- ❖ ja ēdieni tiek gatavoti no pievestiem pusfabrikātiem, piemēram, tīrtiem dārzeņiem, saldētiem pusfabrikātiem, to mazgāšana nav nepieciešama;
- ❖ ja izmanto vienreizējas lietošanas traukus, to mazgāšana nav nepieciešama;
- ❖ ja virtuvē ir trauku mazgājamā mašīna, nepieciešams mazāks izlietņu skaits;
- ❖ ja ēdienu gatavošanu veic vienā telpā, nepieciešams mazāks izlietņu skaits u.c.

Normatīvajos aktos nav minēti vai aizliegti konkrēti materiāli (piemēram, koks, metāls, plastmasa), kurus obligāti jāizmanto telpu vai virsmu konstrukcijās, bet ir noteikti vispārīgi atbilstības kritēriji - grīdu sienu, durvju, logu apdarei jāizmanto gludi, mazgājami, ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, netoksiski un pret koroziju izturīgi materiāli

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

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

Atvieglotās higiēnas prasības attiecinā uz pārvietojamām, pagaidu telpām vai telpām privātmājās, kuras regulāri izmanto pārtikas aprītes vajadzībām. Minētās prasības var piemērot gadījumos, kad ēdienu gatavošana nometnē notiek pielāgotos apstākļos, piemēram, ārpus telpām (pļavā, mežā – lauku virtuves, ugunsкура vietas u.c.), 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 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 higiēniskai roku mazgāšanai un nosusināšanai, higiēniskam sanitārajam aprīkojumam, ģērbtuvei un pārgērbšanās vietai;
- virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, piemēram, trauku dēlīšu, nažu, galdu virsmas, nodrošināt labā stāvoklī (gludas, nebojātas, bez rūsas), viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas. Ieteicams izmantot gludus, mazgājamus, pret koroziju izturīgus un netoksiskus materiālus;
- atbilstoši paredzēt darba instrumentu un aprīkojuma (dēlīšu, nažu, virtuves un galda trauku, kausu) 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 fasēts dzeramais ūdens vai dzeramais ūdens cisternās.

Jābūt atbilstošam aprīkojumam bīstamo un/vai neēdamo vielu un atkritumu higiēniskai uzglabāšanai un iznīcināšanai.

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 $+2^{\circ}\text{C}$ līdz $+6^{\circ}\text{C}$. 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, konservus.

Gatavojot vienkāršos apstākļos, ieteicama vārīšana/sautēšana - ēdienu gatavības pakāpi nosaka vizuāli (piemēram, novērtējot vārīšanās intensitāti, ēdiena krāsu, konsistenci u.c.).

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 dārzenus un augļus 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, putekļiem, netīrumiem, insektiem un citiem kaitēkļiem, tos uzglabā iepakotā veidā. Neiekotus pārtikas produktus (gatavos ēdienus) uzglabā pārsegtā veidā, izmantojot pārtikas plēvi, foliju, virtuves traukus ar vāku un citu atbilstošu materiālu un inventāru.

Prasības iekārtām un aprīkojumam

Virsmas, īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (darba galdi, pārtikas apstrādes dēļi, virtuves un galda trauku un cita inventāra virsmas), kas nonāk saskarē ar pārtiku:

- jābūt izgatavotiem no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai varētu turēt tīrus, un samazinātu jebkādu pārtikas piesārņojuma risku;
- jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem, lai novērstu pārtikas (gatavo ēdienu) piesārņojuma risku.

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

Iekārtas, aprīkojumu, traukus, inventāru rūpīgi nomazgā pēc katras lietošanas. Dezinfekciju ieteicams veikt pēc jēlproduktu – svaigas gaļas, svaigu zivju, mājputnu, olu - apstrādes un/vai uzglabāšanas.

Informācija par mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietojumu, tostarp, lietošanas jomu – rokām, galda traukiem, aprīkojumam, grīdām u.c., kā arī darba koncentrāciju, noskalošanas nepieciešamību, derīguma termiņu, un citi nepieciešamie dati norādīti marķējuma informācijā. Visiem mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļiem jābūt identificējamiem.

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 dārzenu (pavāra) nazis, bļoda (kārba, kase) pārtikas uzglabāšanai, dēlītis pārtikas apstrādei), vai jābūt norādītam simbolam (simbola attēlu skatīt sadaļā “Iesaiņošanas materiāli”)

Iesaiņošanas materiāli

Iesaiņošanas materiāli (maisiņi, plēve, plastmasas un citu materiālu trauki, kastes) nedrīkst radīt pārtikas (ēdienu) piesārņojumu.

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 izstrādājumiem, kas savu īpašību dēļ ir nepārprotami paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Ražotājs var norādīt papildu informāciju – pamācību drošai un atbilstīgai lietošanai, piemēram, temperatūras intervālu trauku, maisiņu lietošanai.

Atbilstības deklarācija nepieciešama plastmasai, pārstrādātai plastmasai, reģenerētas celulozes plēvei, aktīviem un viediem materiāliem, keramikas traukiem u.c.

Iesaiņošanas materiālus uzglabā tīrā vietā, lai tos uzturētu tīrus un pasargātu no piesārņojuma.

Vienreiz lietojamie trauki, t.sk. iesaiņošanas materiāli (maisiņi, plēves) nedrīkst radīt pārtikas piesārņojumu

- ❖ Vienreizlietojamus traukus nedrīkst mazgāt un izmantot atkārtoti.
- ❖ Vienreizlietojamus traukus pēc to lietošanas iznīcina kā atkritumus.
- ❖ Arī vienreizlietojamus konteinerus, iepakojumus un iesaiņošanas materiālus nemazgā un neizmanto atkārtoti, bet iznīcina kā atkritumus.

Atkritumu apsaimniekošana.

Pārtikas un citus atkritumus savāc un uzglabā **aiztaisāmos** konteineros, kas tiek savlaicīgi iztukšoti, nepieļaujot pārmērīgu atkritumu uzkrāšanos. Atkritumu konteineri ir viegli tīrāmi un, ja nepieciešams, dezinficējami.

Lai sekmētu higiēnisku atkritumu savākšanu, konteineros ieteicams ievietot vienreizējas lietošanas polietilēna maisus.

Āra atkritumu konteinerus izvieto speciāli norobežotā, iekārtotā vietā, kuru uztur kārtībā un tīrībā. Atkritumus sargā no insektu, dzīvnieku un nepiederošu personu piekļūšanas to saturam.

Ēdināšanas uzņēmums nodrošina atkritumu savākšanu, uzglabāšanu un slēdz līgumus par atkritumu apsaimniekošanu (atbilstošu transportēšanu un iznīcināšanu) ar atkritumu savācējiem, šos dokumentus iekļaujot uzņēmuma paškontroles dokumentācijā.

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 jā rūpējas ārpus telpām organizētajās nometnēs.

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

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

Pārtikas (gatavo ēdienu) pārvadāšana.

Pārvadāšanas līdzekļus un konteinerus (kastes, termosi un cita tara), ko izmanto pārtikas, tostarp, gatavo ēdienu pārvadāšanai, uztur tīrus un labā kārtībā, lai aizsargātu pārtiku no piesārņojuma.

Pārtikai pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.

Vajadzības gadījumā pārtikas pārvadāšanas līdzekļiem un/vai konteineriem jāuztur pārtikas produkti, piemēram, gaļas un piena produkti, aukstie un karstie ēdieni, atbilstošās temperatūrās un jābūt iespējai minētās temperatūras kontrolēt.

Ja pārvadāšanas līdzekļus un (vai) konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktiem jābūt nodalītiem. Pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga tīrīšana.

Higiēnas prasības personālam

Personai, kas iesaistās bērnu ēdināšanā un veic darbības ar pārtiku, jāuztur augsts personīgās tīrības līmenis un jāvalkā piemērots, tīrs un vajadzības gadījumā aizsargājošs apģērbs.

Nometnei jānodrošina, lai bērnu ēdināšanā iesaistītās personas ir apmācītas par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši darba veidam un ievēro vispārējos higiēnas principus:

- roku higiēna: pirms ēdienu gatavošanas un/vai sadales uzsākšanas noņem rotas (gredzeni, ķēdītes), pulksteni;
- darba higiēna: vienmēr mazgā rokas pēc klepošanas, šķaudīšanas, smēķēšanas, ēšanas u.c. Personāls izvēlas higiēniskas pārtikas garšošanas metodes;
- darba apģērbs: apģērbs nodrošina atbilstoši darba pienākumiem, lai novērstu pārtikas piesārņošanu. Darba apģērba sastāvdaļa ir arī galvassega, vajadzības gadījumā – arī apavi, cimdi.

❖ Rūpīga (minimālais laiks – 20-30 sek.) un bieža roku mazgāšanu ir viens no galvenajiem personīgās higiēnas pamatnoteikumiem

Rokas mazgā, ja nepieciešams, dezinficē:

- uzsākot darbu ar pārtiku vai ienākot telpās, kur notiek darbības ar pārtiku;
- pēc darba apģērba uzvilkšanas vai maiņas;
- starp „jēlās” un gatavās produkcijas sagatavošanas darbiem, arī pēc saskares ar jēlām olām;
- pēc saskares ar netīro taru vai pārtikas iepakojumu;
- veicot „tīros” darbus (darbības, kas saistītas ar pārtikas apstrādi) un „netīros” darbus (darbības, kas saistītas ar uzkopšanu, atkritumu konteineru iztukšošanu u.c., ko nepieciešams veikt „tīro” darbu starplaikā);
- pēc durvju, rokturu un ledusskapja vai citu aukstuma iekārtu rokturu vai daļu aizskaršanas;
- pēc telefona lietošanas;
- pēc konservu atvēršanas (jo 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;
- jebkurā citā gadījumā, ja tiek piesārņotas rokas.

Obligātajām pirmreizējām un periodiskajām veselības pārbaudēm ir pakļautas personas, kuras nodarbinātas darbos, kuros darbinieks ir regulārā tuvā kontaktā vai epizodiski tuvā kontaktā ar bērnu iekštelpās un veic darba pienākumus bērnu nometnē.

Obligātajām pirmreizējām veselības pārbaudēm ir pakļautas personas, kuras nodarbinātas darbos kādā no pārtikas (tai skaitā dzeramā ūdens) aprites posmiem, kuros ir tieša saskare ar nefasētu pārtiku:

- **pirmreizējā veselības pārbaudi** veic pirms stāšanās darbā;
- **periodiskā veselības pārbaudi** - turpmāk vienu reizi gadā.

Obligātās veselības pārbaudes veic ģimenes ārsts, kura pacientu sarakstā attiecīgā persona ir reģistrēta (turpmāk – ģimenes ārsts). Ģimenes ārsts personai izsniedz atzinumu par personas veselības stāvokļa atbilstību veicamajam darbam, par to izdarot ierakstu pacienta ambulatorajā kartē un aizpildot izrakstu no stacionārā/ambulatorā pacienta medicīniskās kartes (veidlapa Nr. 027/u) atbilstoši medicīnisko dokumentu lietvedību regulējošiem normatīvajiem aktiem.

Darba devējs nosaka darbus, kuros darbiniekam jāveic obligātā pirmreizējā un periodiskās veselības pārbaudes, un apstiprina šo darbu sarakstu, nosūta personu uz obligāto pirmreizējo un

Darbinieks neveic darba pienākumus, nekavējoties ziņo darba devējam un/vai nometnes atbildīgajai amatpersonai un nekavējoties vēršas pie ģimenes ārsta šādu slimību simptomu gadījumā:

- ❖ caureja (šķidra vēdera izeja trīs un vairāk reižu diennaktī);
- ❖ vemšana;
- ❖ ādas, gļotādu vai acu ābolu dzelte, kas parādījusies nesen;
- ❖ paaugstināta ķermeņa temperatūra ar:
 - sāpēm kaklā (rīkles iekaisums);
 - iesnām;
 - klepu;
 - galvassāpēm;
 - ādas izsitumiem, kas parādījušies nesen;
- ❖ drudzis;
- ❖ ādas bojājums (tai skaitā apdegums, brūce, augonis) ar iekaisumu vai sastrutojumu;
- ❖ strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna.

periodisko veselības pārbaudi, nosakot attiecīgās veselības pārbaudes veikšanai laiku, kas nepārsniedz četras nedēļas, apliecina atzinuma (veidlapa Nr. 027/u) kopiju, nodrošina tā uzglabāšanu un pēc pieprasījuma uzrāda Veselības inspekcijai vai PVD.

Infekcijas slimības, ar kurām inficētās personas aizliegts nodarbināt pārtikas aprītē, tostarp, bērnu ēdināšanā vasaras nometnēs:

- ādas un gļotādas slimības ar sastrutojumiem, pustulām, čūlām, fistulām atklātās ķermeņa daļās, tai skaitā folikulīts, furunkuls, karbunkuls, ādas un zemādas panarīcijs, paronihija, abscess, strutainais konjunktivīts;
- A un E hepatīts;
- enterovīrusu infekcija;
- infekciozas akūtas zarnu slimības ar noteiktu vai nenoteiktu etioloģiju;
- lipīgas ādas, parazitārās un sēnīšu slimības, tai skaitā kašķis, mikrosporija un trihofītijs;
- meningīts (serozais);
- šigelozes izraisītāju nēsāšana;
- vēdertīfa un paratīfu izraisītāju nēsāšana

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

Saslimušai personai, kura ir iesaistīta bērnu ēdināšanā, nekavējoties jāziņo darba devējam par slimību vai tās simptomiem

Uzsākot darbu bērnu ēdināšanā iesaistītām personām jānoklausās 3 astronomisku stundu garu mācību kursu pārtikas higiēnas jomā “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”. Atkārtoti mācību kurss jānoklausās vienu reizi 3 gados. Mācību kurss nav jāapgūst personām, kas:

- ir ieguvušas profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē un pēdējos trīs gadus strādā pārtikas aprītē
- ne agrāk kā pirms 12 mēnešiem ir ieguvis profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē un sāk darbu pārtikas aprītē;
- nodarbināts tikai fasētas pārtikas uzglabāšanas, pārvadāšanas un izplatīšanas jomā un produkta saturam nevar piekļūt, to neatverot vai nemainot iepakojumu.

Ēdienu gatavošanā un sadalē iesaistītām personām nav nepieciešama profesionālā izglītība ar pārtikas nozari saistītā specialitātē.

Prasības, ko piemēro pārtikas produktiem, t.sk. ēdieniem.

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 (uzņēmumu), kas piegādājusi pārtiku, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai.

Lai nodrošinātu pārtikas izsekojamību, produktu iegādi veic:

- ❖ noformējot atbilstošus darījumu apliecinājumus, piemēram, pavadzīmes, kvītis, čeki u.c., kas noformēti, reģistrēti un saglabāti atbilstoši prasībām, kas noteiktas grāmatvedības un finanšu organizēšanas normatīvajos aktos;
- ❖ pārtikai jābūt pienācīgi marķētai, par gataviem ēdieniem jānodrošina atbilstoša informācija.

Pārtikas marķējums, patērētājiem norādāmā informācija

Obligātās ziņas par pārtiku norāda uz fasētas pārtikas iepakojuma vai tam piestiprinātas etiķetes vai pavaddokumentos, ja šie dokumenti atsūtīti vienlaicīgi vai pirms pārtikas piegādes, un fasētā pārtika paredzēta galapatērētājam vai ēdināšanas uzņēmumam (Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu).

Obligāti norādāmās ziņas:

- pārtikas produkta nosaukums;
- sastāvdaļu saraksts;
- jebkura sastāvdaļa vai pārstrādes palīg līdzekļi, kas minēti Regulas Nr.1169/2011 II pielikumā un izraisa alerģiju vai nepanesību un ko lieto pārtikas produktu ražošanas vai sagatavošanas procesā, un ko satur arī gatavais pārtikas produkts;
- dažu sastāvdaļu vai sastāvdaļu kategoriju daudzums;
- pārtikas produkta neto daudzums;

- minimālais derīguma termiņš vai “izlietot līdz” datums;
- jebkuri īpaši glabāšanas un/vai lietošanas nosacījumi;
- uzņēmēja vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese vai, ja minētais uzņēmējs neveic uzņēmējdarbību Savienībā, importētāja Savienības tirgū vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese;
- izcelsmes valsts vai izcelsmes vieta – noteiktos gadījumos, piemēram, liellopu gaļai, cūkgaļai, aitas, kazas un mājputnu gaļai, augļiem un dārzeņiem, zivīm, olīveļļai, medum vai, ja tās nenorādīšana var maldināt patērētāju;
- lietošanas pamācība, ja bez šādas pamācības būtu grūti pienācīgi izmantot pārtikas produktu;
- attiecībā uz dzērieniem ar alkohola saturu vairāk nekā 1,2 tilpumprocenti – faktiskais alkohola saturs tilpumprocentos;
- paziņojums par uzturvērtību.

Par ēdieniem to pasniegšanas vietā **rakstiski** ēdienkartē vai ēdienu piedāvājumā jānorāda ēdiena nosaukums un vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesību. **Rakstiski vai mutiski** var sniegt informāciju par ēdienu sastāvdaļām, īpašiem lietošanas un glabāšanas nosacījumiem, ja nepieciešams.

Bērnu ēdināšanā nedrīkst izmantot pārtikas produktus:

- ❖ kam nav marķējuma informācijas (obligātās ziņas) uz iepakojuma vai pievienotas etiķetes vai pavaddokumentos;
- ❖ fasētas pārtikas marķējuma informācijai nepieciešams pilnīgs un precīzs tulkojuma valsts valodā

Pārtikas derīguma termiņš

Minimālais derīguma termiņš - datums, līdz kuram produkts saglabā tam raksturīgās īpašības, ja tiek pienācīgi uzglabāts:

- norādi sāk ar vārdiem “Ieteicams līdz...”, ja norādīts datums, vai “Ieteicams līdz ... beigām” pārējos gadījumos un norāda datumu vai atsauci uz vietu marķējumā, kur norādīts datums;
- vajadzības gadījumā – marķējumā norāda uzglabāšanas režīmu, kas jāievēro, ja produkts uzglabājams šajā noteiktajā laikposmā.

Galīgais derīguma termiņš – pārtikai, kas ātri bojājas un tādēļ jau īsā laikā var radīt tiešas briesmas cilvēka veselībai:

- norādi sāk ar vārdiem: “Izlietot līdz...” un norāda datumu vai atsauci uz vietu, kur datums ir norādīts;
- uzglabāšanas režīms, kas jāievēro.

Derīguma termiņu norāda hronoloģiskā secībā (diena, mēnesis un, iespējams, gads) un nešifrētā veidā.

Pārtikas produktu iegāde

Pārtikas produktus var iegādāties tikai no PVD reģistrētiem uzņēmumiem (izņēmums – fiziskas personas, kurai atbilstoši nodokļu jomu reglamentējošiem normatīvajiem aktiem nav jāreģistrē saimnieciskā darbība un kura ir pašu ražotu kultivēto produktu ražotājs vai savvaļas ogu,

augļu, riekstu, sēņu un augu vācējs un bērzu un kļavu sulas ieguvējs un piegādātājs nelielos daudzumos)

Bērnu ēdināšanā, tostarp ēdienu gatavošanā nedrīkst izmantot pārtiku, ja:

- tā neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām;
- tai ir beidzies derīguma termiņš;
- tā nav marķēta atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- pārbaudē, pamatojoties uz pierādījumiem, ir konstatēta tās bojāšanās, kā arī organoleptisko, ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo pārtikas īpašību pasliktināšanās;
- tā ir falsificēta un tiek maldināts patērētājs;
- tai nav normatīvajos aktos noteikto pavaddokumentu;
- to paredz citi normatīvie akti.

Nedrīkst iegādāties un ēdienu gatavošanā izmantot:

- nezināmas izcelsmes pārtikas produktus, kam nav marķējuma informācijas vai iegādi apliecināša dokumenta (pavadzīme, čeks);
- izejvielas, ja ir zināms (aizdomas), ka tie varētu būt piesārņoti ar kaitēkļiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām vielām vai piemaisījumiem.

- ❖ Iegādājoties pārtiku, vizuāli novērtē pārtikas produktu (iepakojumu) ārējo izskatu.
- ❖ Nedrīkst iegādāties produktus, kas atrodas bojātos iepakojumos, kam beidzies derīguma termiņš, vai kas uzglabāti vai pārvadāti neatbilstošā temperatūrā.
- ❖ Ražotāju norādīto produktu uzglabāšanas temperatūru skatīt produkta marķējumā.

Primāro produktu iegāde nelielos daudzumos

Nometne var iegādāties atsevišķus pamatproduktus tieši no vietējiem ražotājiem.

Augļus, dārzeņus no fiziskas personas, kurai atbilstoši nodokļu jomu reglamentējošiem normatīvajiem aktiem nav jāreģistrē saimnieciskā darbība un kura ir pašu ražotu kultivēto produktu ražotājs vai savvaļas ogu, augļu, riekstu, sēņu un augu vācējs un bērzu un kļavu sulas ieguvējs.

Fiziskai personai nav jābūt reģistrētai PVD. Augu izcelsmes produktu apjoms, ko fiziskā persona kalendāra gadā drīkst piegādāt tieši kalendārā gadā, noteikts noteikumu pielikumā, piemēram, kartupeļi 1000kg, augļi 1000kg, sakņu un kātu dārzeņi 1000kg, pākšaugi 300kg, lapu dārzeņi 500kg, ogas 500kg, ķirbji 1000kg, gurķi 300kg u.c.

Iepērkot produktus, jāreģistrē sekojoša informācija:

- produkta nosaukums;
- piegādātais apjoms;
- ieguves vieta;
- piegādes datums;
- fiziskās personas vārds, uzvārds, personas kods un adrese.

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 (autoceli, dzelzceļš, mežos pilsētu administratīvajā teritorijā u.c.) tuvumā

2010.gada 1.jūnija Ministru kabineta noteikumi Nr.499 „Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārajai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājam nelielā apjomā”

Govs svaigpienu – no ražotāja, kas saņēmis PVD piena realizācijas nelielā apjomā atļauju.

Uz fasēta piena iepakojuma etiķetes norādīts tirdzniecības nosaukums, piemēram, "Govs svaigpiens", tilpums, derīguma termiņš "Izlietot līdz" (derīguma termiņš nav ilgāks par 48 stundām no piena izslaukšanas brīža), uzglabāšanas apstākļi, norāde "Pirms lietošanas uzvārtīt", piena ražotāja nosaukums un adrese.

Piegādes pavaddokumentā norāda:

- piena ražotājs;
- dzīvnieka sugas nosaukums;
- dzīvnieku novietne;
- piena realizācijas atļaujas Nr.;
- piena ieguves datums un laiks;
- izlietot līdz...;
- piena saņēmējs;
- piegādātā piena daudzums.

Ēdināšanas uzņēmumā pienu tūlīt termiski apstrādā, karsējot vismaz 72 °C temperatūrā ne mazāk kā 15 sekundes, vai izmanto citu temperatūras un laika kombināciju, lai iegūtu līdzvērtīgu efektu, ja piens nav paredzēts termiski apstrādātu pārtikas produktu gatavošanai. Pēc karsēšanas pienu divu stundu laikā atdzesē un uzglabā temperatūrā no 2 °C līdz 6 °C ne ilgāk kā 36 stundas.

2019.gada 19.februāra Ministru kabineta noteikumi Nr.73 „Prasības govus un kazas svaigpiena aprītei nelielā apjomā”

Olas - olu ražotājam jābūt reģistrētam Lauksaimniecības datu centra (turpmāk – LDC) datubāzē izveidotajā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu primārās ražošanas uzņēmumu reģistrā un PVD izsniegta atļauja

Olu derīguma termiņš ir 28 dienas pēc izdēšanas.

Piegādes pavaddokumentā norāda:

- olu ražotājs;
- novietnes adrese, LDC piešķirtais reģistrācijas Nr.;
- olu realizācijas atļaujas Nr.
- olas iegūtas no ... (putnu suga);
- izdēšanas datums;
- derīguma termiņš;
- mājputnu turēšanas metode;
- piegādāto olu skaits (gab).;
- olu ražotāja apliecinājums ar parakstu, ka olas iegūtas atbilstoši normatīvajiem aktiem par olu aprīti nelielā apjomā;
- informācijas par olu saņēmēju.

2017.gada 3.maija Ministru kabineta noteikumi Nr. 235 „Prasības olu aprītei nelielā apjomā”

Mājputnu un zaķveidīgo gaļu var piegādāt saimniecības, kuru tieši piegādātās gaļas apjoms nepārsniedz 10000 mājputnu vai zaķveidīgo gadā, ja tie izaudzēti tās pašas saimniecības dzīvnieku novietnē un nokauti PVD atzītā saimniecībai piederošā kaušanai paredzētā telpā.

Iesaiņojot mājputnu vai zaķveidīgo liemeņus vai pusliemeņus, uz iesaiņojuma norāda:

- produkta nosaukums (dzīvnieku suga, liemenis vai pusliemenis);
- neto masa;
- derīguma termiņš;
- uzglabāšanas nosacījumi (temperatūra, kas nav augstāka par 4 °C);
- saimniecības nosaukums vai īpašnieka (vadītāja) vārds, uzvārds un adrese.

Gaļai pievienota piegādes pavadzīme vai cits normatīvajos aktos par darījumu apliecinājošiem dokumentiem noteikts dokuments, kurā norādīts:

- saimniecības nosaukums vai īpašnieka (valdītāja) vārds, uzvārds un adrese;
- liemeņu vai pusliemeņu skaits;
- mājputnu vai zaķveidīgo kaušanas datums;
- gaļas piegādes datums;
- gaļas saņēmēja nosaukums (fiziskai personai – vārds, uzvārds) un adrese.

2009.gada 8.decembra Ministru kabineta noteikumi Nr.1393 „Veterinārās prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielā daudzumā”

Svaigus zvejas produktus var piegādāt:

- zvejnieks, kas reģistrēts PVD, kuram ir zvejas atļauja (licence) un speciālā atļauja (licence) komercdarbībai zvejniecībā zvejai un zvejas produktu apjoms nepārsniedz 36000kg/gadā;
- audzētājs no PVD reģistrētas vai atzītas audzētavas un zvejas produktu apjoms nepārsniedz 36000kg/gadā.

Piegādājot zvejas produktus piegādes pavadzīmē vai cits normatīvajos aktos par darījumu apliecinājošiem dokumentiem noteiktā dokumentā norāda:

- zvejnieka vārds un uzvārds (juridiskai personai – nosaukums) vai audzētavas nosaukums;
- dienesta piešķirtais reģistrācijas numurs;
- speciālās atļaujas (licences) komercdarbībai zvejniecībā numurs vai dienesta atzītas vai reģistrētas audzētavas numurs;
- zvejas produktu ieguves vieta un datums.

2010.gada 12.maija Ministru kabineta noteikumi Nr.433 „Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā”

Medījamus dzīvniekus un to gaļu ar nosacījumu, ja:

- nomedītā dzīvnieka liemenis un gaļa ir marķēta atbilstoši pārtikas aprītes jomu reglamentējošo normatīvo aktu prasībām

Piegādes pavaddokumentā norāda:

- mednieka vārds, uzvārds;
- mednieka reģistrācijas numurs vai novietnes numurs;
- medību atļaujas numurs;
- dzīvnieka krotālijas numurs vai limitēta medījamā dzīvnieka marķiera numurs;
- dzīvnieka nomedīšanas datums un laiks;
- dzīvnieka nomedīšanas vieta;
- dzīvnieka suga, svars kilogramos, skaits gabalos, derīguma termiņa norāde “Izlietot līdz...”, uzglabāšanas temperatūra;
- medījuma apstrādes vietas vai mednieka reģistrācijas numurs PVD reģistrā;

- sākotnējās apskates datums nomedīšanas vietā;
- *Post mortem* apskates vai veterinārās ekspertīzes datums medījuma apstrādes vietā;
- atzinums par to, ka medījamā dzīvnieka gaļa derīga cilvēka uzturam bez ierobežojuma;
- apmācītai personai par apmācību veselības un higiēnas prasību jomā izsniegtās apliecības numurs un mednieku organizācijas nosaukums;
- uzņēmuma nosaukums un adrese, uz kuru nosūta nomedītā dzīvnieka gaļu;
- datums, kurā nomedītā dzīvnieka gaļa nosūtīta uz uzņēmumu.

2017.gada 17.oktobra Ministru kabineta noteikumi Nr.624 „Prasības medījamo dzīvnieku un to gaļas aprītei un piegādei nelielā apjomā galapatērētājiem”

Pārtikas (ēdienu) uzglabāšana

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

Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi. Pārtikas produktus uzglabā ražotāja norādītajā temperatūrā.

Mikroorganismu attīstībai īpaši labvēlīga vide ir augsta riska pārtikas produkti, piemēram, svaiga gaļa un gaļas produkti, svaigi un pārstrādāti zvejas produkti, piens un piena produkti, olas un olu produkti, kā arī no šiem produktiem sagatavoti ēdieni.

“Bīstama temperatūras zona” – temperatūras intervāls no +4°C līdz +60°C.

Tikai īslaicīgi (ne ilgāk kā divas stundas) pārtikas produktus atļauts uzglabāt ārpus temperatūras kontroles, lai veiktu nepieciešamo apstrādi ēdienu gatavošanas laikā, pārvadātu ēdienu tuvā distancē, pasniegtu ēdienu, ja tas nerada draudus veselībai.

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

Pārtikas produktus nedrīkst uzglabāt kopā ar bīstamām un neēdamām vielām, piemēram, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, sadzīves ķīmijas produktiem, kaitēkļu apkarošanas līdzekļiem, kā arī dzīvnieku barību.

Uzglabāšanas laikā nodrošina pārtikas oriģinālā marķējuma vai etiķetes saglabāšanu.

Saldētu produktu atkausēšana (atlaidināšana)

Atkausēšana jāveic tā, lai samazinātu patogēno mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku pārtikā.

Atkausēšanas laikā pārtikai jāatrodas tādā temperatūrā, kas nerada draudus veselībai atkausēšanas temperatūrai nevajadzētu būt augstākai par +4°C, tādēļ atkausēšanu nepieciešams veikt ledusskapī. Atkausēšanai var izmantot mikroviļņu krāsni. Fasētu pārtiku var atkausēt tekošā dzeramā ūdenī, kura temperatūra nav augstāka par +21°C ne ilgāk kā 4 stundas.

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

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

Pēc atkausēšanas pārtika nekavējoties termiski jāapstrādā, lai samazinātu patogēnu mikroorganismu augšanas vai toksīnu veidošanās risku.

Atkausētus produktus nedrīkst atkārtoti sasaldēt.

Termiskā apstrāde

Ēdienu termiskās apstrādes režīmu – apstrādes temperatūru un laiku - nosaka ēdienu receptēs (tehnoloģiskajā dokumentācijā).

Precīzu tehnoloģiskā režīma ievērošanu nodrošina profesionālās iekārtas. Gatavojot vienkāršos apstākļos, ēdienu gatavības pakāpi nosaka vizuāli, novērtējot ēdiena krāsu, konsistenci. Ēdienu temperatūras kontrolei jāizmanto termometrs.

Droša ēdiena iekšējā temperatūra – vismaz +75°C – palīdzēs novērst pārtikas izraisītu saslimšanu uzliesmojumus.

Ēdienu iekšējo temperatūru ieteicams mērīt, gatavojot ceptus ēdienus, jo cepšanas laiks ir īss.

Ja cepšanai seko sautēšana vai sacepšana, apstrādes režīms parasti nodrošina drošu ēdienu 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 (piemēram, pasterizēšana, sevišķi augsta temperatūra vai sterilizācija). No pārtikas drošuma viedokļa, tikai sterilizācija augstā temperatūrā var iznīcināt patogēnos mikroorganismus, un to var sasniegt, karsēšanu veicot paaugstinātā spiedienā.

- ❖ Mājas apstākļos vai ēdināšanas uzņēmumā gatavoti hermētiski dārzeņu, sēņu, gaļas un citi konservi nav droši, jo ar vienkāršu konservu karsēšanu ūdens vārīšanas temperatūrā nevar iznīcināt sporu veidojošos patogēnos mikroorganismus, piemēram, *Clostridium botulinum*, kas izraisa smagu pārtikas saindēšanos ar botulisma toksīnu, it īpaši pārtikā ar zemu skābuma līmeni.
- ❖ Botulisms ir ļoti bīstama saslimšana, kas var beigties letāli!

Atdzesēšana pēc siltumapstrādes

Ēdienus, ko pasniedz atdzesētā veidā, un termiski apstrādātus produktus, piemēram, vārītu gaļu, olas, dārzeņus, ko izmantos ēdienu gatavošanai, pēc termiskās apstrādes ātri, bet ne ilgāk kā divus stundu laikā, atdzesē līdz temperatūrai, kas nevar radīt draudus veselībai.

Atdzesētus ēdienus patērē tūlīt vai ievieto ledusskapī.

Ilgstošs atdzesēšanas process var sekmēt mikroorganismu, tostarp slimību izraisīšu mikroorganismu attīstību pārtikā.

Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un pasniegšana

Ēdienu gatavošana bērnu nometnē jāveic tieši pirms patēriņa, lai tos nevajadzētu ilgstoši uzglabāt.

Ja nepieciešams, gatavie ēdieni jāuzglabā drošā temperatūrā, lai nepieļautu mikroorganismu, tostarp slimības izraisīšu mikroorganismu attīstību.

Karstos ēdienus (zupas, mērces, gaļas, zivju, dārzeņu u.c. ēdienus, ko pasniedz karstā veidā) uzglabā temperatūrā, kas nav zemāka par +60°C.

Aukstos ēdienus (desertus, salātus, sviestmaizes u.c.) uzglabā temperatūrā no +2°C līdz +6°C.

Bērniem pagatavoto ēdienu jāpatērē konkrētajā ēdienreizē.

Ēdienu atkārtota sildīšana var veicināt slimību izraisīšu mikroorganismu attīstību un izraisīt pārtikas izcelsmes saslimšanu.

Gatavos ēdienus vai ēdienu pārpalikumus nedrīkst atkārtoti sildīt un lietot bērnu uzturā.

Bērnu ēdināšanā nedrīkst izmantot salātus, desertus un citus pārtikas produktus, kas ātri bojājas, ja tie uzglabāti apkārtējās vides temperatūrā ilgāk nekā divas stundas.

Gatavo ēdienu piegāde

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

- karstos ēdienus ievieto termokonteineros;
- aukstos ēdienus ievieto aukstuma kastēs.

Speciāls inventārs nav nepieciešams gadījumos, kad ēdienus piegādā nelielā attālumā un piegādes laikā ēdienu temperatūra būtiski nemainās, proti, karsto ēdienu temperatūra nekļūst zemāka par +60°C, bet auksto ēdienu temperatūra – augstāka par +6°C.

Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības

Nometnē izmantotais dzeramais ūdens atbilst dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma prasībām vai arī tiek izmantots rūpnieciski fasēts dzeramais ūdens.

Nometnes organizators nodrošina nepieciešamās dzeramā ūdens pārbaudes, ja bērnu ēdināšanai (ēdienu pagatavošanai vai apstrādei, kuras rezultātā pārtikas produkts nonāk tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni) paredzēts izmantot dzeramo ūdeni no publiskām ūdensapgādes sistēmām vai dziļurbuma (akas), par kuru nav pieejami ūdens testēšanas pārskati.

Monitoringu neveic, ja dzeramo ūdeni izmanto tikai karsto dzērienu, piemēram, kafijas, tējas, pagatavošanai un to ņem no publiskajām ūdens apgādes sistēmām.

Par fasēta dzeramā ūdens kvalitāti un nekaitīgumu ir atbildīgs pārtikas uzņēmums (ražotājs).

Dzeramā ūdens monitoringa veidi:

- **Kārtējais monitorings** (regulāras pārbaudes), lai iegūtu informāciju par dzeramā ūdens mikrobioloģiskajiem, organoleptiskajiem un fizikāli ķīmiskajiem rādītājiem atbilstoši MK noteikumu Nr.233 2.pielikumā noteiktajiem kritērijiem. Ja dzeramo ūdeni piegādā pa publiskām ūdensapgādes sistēmām, kārtējo monitoringu veic vienu reizi divos gados;
- **Auditmonitorings** (audita pārbaudes), lai noteiktu, vai dzeramais ūdens atbilst visiem šajos noteikumos noteiktajiem kvalitātes un nekaitīguma rādītājiem.

Auditmonitoringu veic, lai pārbaudītu dzeramā ūdens atbilstību individuālā urbumā, akā u.c. ieguves vietā.

Pārtikas (ēdienu) piesārņojuma novēršana

Visos ēdienu gatavošanas un sadales posmos pārtikai (ēdieniem) jābūt pasargātai no piesārņojuma, kas varētu padarīt to nederīgu bērnu uzturam vai kaitīgu veselībai. Kvalitatīvu izejvielu izmantošana un higiēnas prasību ievērošana mazina pārtikas piesārņošanas risku.

Pārtikas izraisītas saslimšanas var izraisīt vairāki riska faktori:

- personīgās higiēnas neievērošana, piemēram, netīras rokas, slimības, kuras var nodot tālāk ar pārtiku, vai inficētas brūces, ādas infekcijas, caureja u.c.;
- pārtikas piesārņošana (šķērspiesārņojums) uzglabāšanas, gatavošanas un pasniegšanas posmos, piemēram, no pārtikas uz pārtiku, neievērojot saderību (jēli produkti, kuriem nepieciešama apstrāde, saskaras ar pārtiku, kas gatava lietošanai uzturā), izmantojot netīru inventāru, aprīkojumu u.c.;
- neatbilstošs pārtikas (ēdienu) uzglabāšanas un/vai apstrādes režīms (temperatūra, laiks), derīguma termiņa neievērošana

Lai novērstu pārtikas piesārņošanu, nepieciešams nodrošināt:

- ❖ katras darbības veikšanu tā, lai novērstu patēriņam uzturā gatavu produktu (ēdienu) piesārņošanu no jēliem produktiem to uzglabāšanas vai apstrādes posmos – ievērojot produktu saderību, nodalot darbības atsevišķās telpās vai darba vietās vai nodalot darbu izpildes secību;
- ❖ nefasētu pārtikas produktu (ēdienu, no iepakojuma izņemtu pārtikas produktu) uzglabāšanu un pārvadāšanu iesaiņotus vai atbilstošos traukos un pārsegtus;
- ❖ tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra tīrību – īpaši, ja pēc tā izmantošanas (naži, dēļi, rīves, sulu spiede u.c.) nav paredzēta pārtikas (ēdiena) tālāka siltumapstrāde vai inventārs tiek izmantots gan jēlas, gan patēriņam gatavas pārtikas apstrādei;
- ❖ darba inventāra, aprīkojuma uzturēšanu labā tehniskā stāvoklī un atbilstošu tīrīšanu, izmantošanu noteiktam produkta veidam, nepieciešamības gadījumā – identificēšanu;
- ❖ personīgās higiēnas ievērošanu. īpaši, roku tīrība – roku mazgāšanas (dezinfekcijas) līdzekļus

Ēdienu gatavošanas un sadales vietā nepieciešams novērst pārtikas (ēdienu) piesārņošanu ar bioloģisko, ķīmisko vai fizikālo piesārņojumu.

Pārtikas bioloģiskais piesārņojums:

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

Pārtiku bojājošie mikroorganismi izraisa pārtikas bojāšanos-pūšanu, rūgšanu, pelēšanu.

Patogēnie (slimību izraisošie) mikroorganismi var izraisīt akūtas zarnu infekcijas, piemēram, baktērijas– *Salmonella spp.*, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Campylobacter jejuni*; vīrusi - norovīrusus, rotavīrusus, hepatīta A (E) vīrusus.

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

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

Pārtikas ķīmiskais piesārņojums:

- ķīmisko vielu migrācija pārtikā no iepakojuma vai aprīkojuma (plastmasas, keramikas, alumīnija u.c.);
- mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi (neatbilstošas uzglabāšanas, lietošanas procesā);
- pārtikas piedevas un aromatizētāji (pārdozēšanas rezultātā);
- toksiskas vielas (indīgi augi, indīgas sēnes, solanīns “zaļos” kartupeļos u.c.);
- ķīmiskas vielas, kas veidojas pārtikas apstrādes laikā (akrilamīds cieti saturošos produktos tos cepot, fritējot; taukvielu termiskās sadalīšanās produkti cepot un fritējot u.c.);
- mikroorganismu toksīni (*Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus Cereus* u.c.)
- lauksaimniecībā izmantotās ķīmikālijas (pesticīdi, nitrāti u.c.);
- apkārtējā vidē esošais piesārņojums (smagie metāli – svins, kadmījs, dzīvsudrabs; dioksīni un dioksīnu tipa polihlordifenili);
- ķīmikālijas kaitēkļu apkarošanai (uzglabāšanas, lietošanas procesā).

Pārtikas fizikālais piesārņojums:

- pārtikas produktu sastāvdaļas (zivju asakas, kaulu fragmenti, augļu kauliņi u.c.);
- svešķermeņi (plastmasa, metāls, stikls, koks, akmens, augsnes daļiņas, netīrumi u.c.)

- personāla radīts piesārņojums (matī, nagi un nagu laka, plāksteri, matu sprādzes, krelles u.c.);
- kaitēkļi, t.sk. insekti.

Kontroles pasākumi paškontroles sistēmas ietvaros:

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

- ❖ Uzturi tīru ēdienu gatavošanas vidi!
- ❖ Lieto drošu ūdeni un izejvielas!
- ❖ Atdali neapstrādātos pārtikas produktus no lietošanai gataviem produktiem vai ēdieniem!
- ❖ Sagatavo ēdienus rūpīgi!
- ❖ 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 patērētājiem saistībā ar konkrētu pārtikas produktu.

Pārtiku, tostarp, ēdienus, atzīst par nederīgiem, ja pārtika neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām, beidzies derīguma termiņš, nav atbilstoši marķēta, konstatēta bojāšanās, kā arī organoleptisko - ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo - pārtikas īpašību pasliktināšanās, pārtika ir falsificēta vai nav atbilstošu pavaddokumentu.

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

Nometnes atbildīgā persona var iekārtot žurnālu, lai veiktu ēdienu kvalitātes kritēriju pārbaudi un/vai temperatūras atbilstības pārbaudi pirms katras ēdienreizes.

Ēdināšanas pakalpojuma sniedzējs izvērtē pārtikas piesārņojuma riskus un izstrādā kontroles pasākumus paškontroles sistēmas ietvaros, piemēram, nodrošina pārtikas (ēdienu) uzglabāšanas, apstrādes un pārvadāšanas temperatūras/laika/derīguma termiņu atbilstības kontroli; tīrīšanas un/vai dezinfekcijas pasākumu izpildi saskaņā ar grafiku, instrukcijām; personāla apmācību un personāla higiēnas prasību ievērošanu u.c.