Pārtikas apritē noteiktās higiēnas prasības

Veselīga uztura ieteikumi

BĒRNU NOMETNĒS

S.Aļminoviča-Miljanoviča

Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība

Pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasības piemēro sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas vietās

MK 01.09.2009. noteikumi Nr.981 Bērnu nometņu organizēšanas un darbības kārtība

Nometni reģistrē www.nometnes.gov.lv

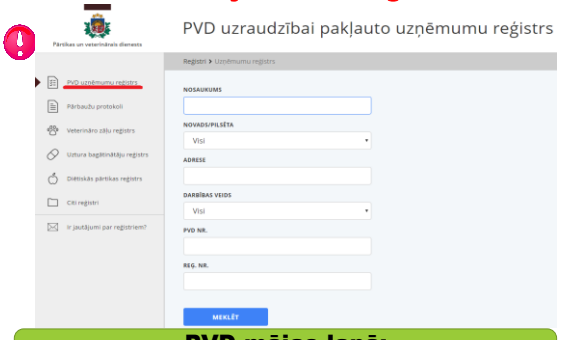
Norāda ēdināšanas pakalpojuma sniedzēju:

- **PVD reģistrēta uzņēmuma nosaukums, pakalpojuma sniegšanas adrese, PVD Nr.**
- **Nometnes personāls**

Informācija automātiski tiek nosūtīta PVD

Speciāls papildus PVD atzinums nav nepieciešams!!!

Pārliecinies, vai ēdināšanas uzņēmums ir reģistrēts PVD!



PVD mājas lapā: https://registri.pvd.gov.lv/ur

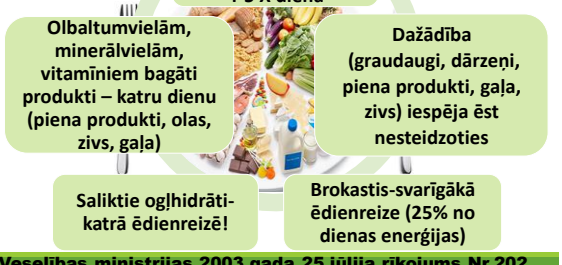
Nometnes darbības laikā

Nometnes organizētājs nodrošina dalībnieku ēdināšanu, ievērojot:

- **veselīga uztura ieteikumus**
- **pārtikas apritē noteiktās higiēnas prasības**

Nometnes vadītājs informē nometnes organizētāju, likumiskos pārstāvjus un atbildīgās institūcijas (**PVD**), ja ir apdraudēta dalībnieku veselība vai dzīvība, **tostarp, saistībā ar nedrošiem/nekvalitatīviem ēdināšanas pakalpojumiem**

Ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no 2 līdz 18 gadiem

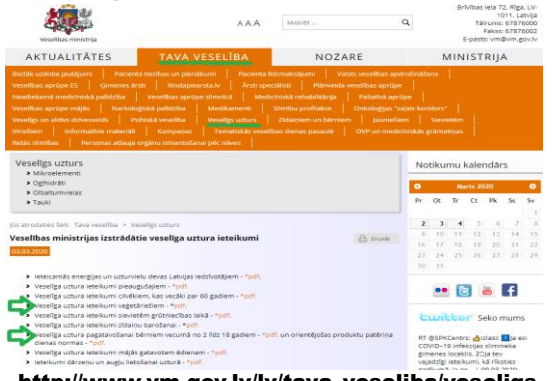


Veselības ministrijas 2003.gada 25.jūlija rīkojums Nr.202

Ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no 2 līdz 18 gadiem

Veselības ministrijas 2003.gada 25.jūlija rīkojums Nr.202

Veselīga uztura ieteikumi



http://www.vm.gov.lv/lv/tava_veseliba/veseligs_uzturs/

Uztura korekcija?

Bērna likumiskie pārstāvji, slēdzot līgumu, iesniedz*:

- **Ja dienas nometne** - anketu ar t.sk. būtisku informāciju par dalībnieku
- **Ja diennakts nometne**** - ģimenes ārsta izziņu (izsniegtu **3 mēnešus** pirms nometnes uzsākšanas) par dalībnieka veselības stāvokli un rekomendācijām

Celiakija, pārtikas alerģija vai nepanesība cukura diabēts u.c.???

*** Neattiecina uz jaunsargiem Jaunsardzes un informācijas centra rīkotajos pasākumos**

**** Nepiemēro - sportistiem, bērniem ar paaugstinātu fizisku slodzi, kuru veselības aprūpi nodrošina saskaņā ar MK Nr.594/2016**

Pārtikas alerģija vai nepanesība

ja bērnam ir pārtikas alerģija vai nepanesība

ēdienus gatavo, izslēdzot problemātiskās sastāvdaļas

Ēdināšanu nodrošina PVD reģistrēts uzņēmums

Maltīte ēdināšanas uzņēmuma telpās

vai

Nometnē- sadala/ pasniedz piegādāto ēdienu

ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMS:

Atbildīgs par ēdienu kvalitāti un nekaitīgumu

Ievēro higiēnas u.c. normatīvo aktu prasības

Nodrošina ēdināšanu saskaņā ar ēdienkarti

Sniedz informāciju par ēdieniem (alergēni u.c.)

NOMETNES ORGANIZĒTĀJS/VADĪTĀJS:

- **Vienojas par ēdienkarti (porcijas svars, ēdienreizes, uztura korekcija u.c.), piegādes nosacījumiem (T°, piegādes laiki u.c.)**
- **Organizē iespēju nomazgāt rokas pirms maltītes**
- **Novērtē ēdienu (izskats, smarža, garša, atbilstība ēdienkartei, porcijas lielums, T°, u.c.)**
- **Vai bērniem garšo pasniegtais ēdiens!!!**

Ēdināšanu veic nometnes personāls

Ēdienu gatavošana telpās

un/vai

Ēdienu gatavošana ārpus telpām- «lauku virtuves», ugunskuru vietas u.c.

NOMETNES PERSONĀLS:

Atbildīgs par ēdienu kvalitāti un nekaitīgumu

Ievēro higiēnas u.c. normatīvo aktu prasības

Veic paškontroli, kontrolējot izejvielu kvalitāti, ēdienu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un atbilstību veselīga uztura principiem

Nodrošina uztura korekciju, ja nepieciešams

Ēdienkartē sniedz informāciju par alergēniem u.c.

Ēdināšanu veic nometnes personāls

- Izstrādā ēdienkarti (uztura korekcija), plāno ēdienreižu biežumu, laiku u.c.
- Iepērk un izmanto kvalitatīvus produktus
- Gatavo saskaņā ar tehnoloģisko dokumentāciju (uzņēmumā izstrādātu/no citiem informācijas avotiem iegūtu – receptūru krājumi u.c.)
- Gatavošanu veic apmācīts personāls, lai izpildītu noteiktās higiēnas, pārtikas kvalitātes prasības
- Izmanto atbilstošu aprīkojumu, telpas
- Uztur telpas, aprīkojumu tīru un labā kārtībā
- Sniedz informāciju par ēdieniem (alergēni u.c.)

Gatavo veselīgus ēdienus, kas garšotu bērniem !!!

Kas jānorāda ēdienkartē ?

Rakstiski
- Produkta/ēdiena nosaukums
- Sastāvā esošās vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesību (alergēni), atbilstoši Regulai Nr. 1169/2011

Var sniegt mutiski
- Sastāvdaļas
- Īpaši uzglabāšanas nosacījumi, ja nepieciešams

MK noteikumi Nr.595/2015

Alergēni

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr.1169/2011 *par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem* II pielikums

Alergēni fasētu pārtikas preču marķējumā norādīti ar izceltu *rakstzīmju formatējumu*

Labība, kas satur lipekli (kvieši, rudzi, mieži, auzas) 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
Rieksti (mandeles, lazdu, valrieksti, Indijas, Brazīlijas rieksti, pistāciju rieksti, Makadāmijas rieksti) un to produkti
Selerijas un to produkti
Sinepes un to produkti
Sezama sēklas un to produkti
Sēra dioksīds un sulfīti, ja >10mg/kg vai 10mg/l
Lupīna un tās produkti
Gliemji un to produkti

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1557640187049&uri=CELEX:02011R1169-20180101

Izmanto drošas izejvielas un dzeramo ūdeni!

- Izejvielas, t.sk. dzeramais ūdens, var būt piesārņots ar bīstamiem mikroorganismiem un ķīmiskām vielām
- Rūpīga izejvielu apstrāde, piemēram, mājputnu gaļas termiskā apstrāde, dārzeņu, augļu mazgāšana un mizošana samazina risku

Ēdienu gatavošanā neizmanto, uzturā nelieto pārtiku

- beidzies derīguma termiņš
- nav atbilstoši marķēta
- pārtikai nav pavaddokumentu
- konstatēta bojāšanās vai organoleptisko - ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo - pārtikas īpašību pasliktināšanās
- pārtika ir falsificēta un tiek maldināts patērētājs
- neatbilst obligātajām nekaitīguma prasībām

Pārtikas produktu iegāde

Iepērk no PVD atzītiem vai reģistrētiem uzņēmumiem

Nodrošina pārtikas izsekojamību:

- Darījumu apliecinoši dokumenti (pavadzīmes, kvītis, čeki u.c.) – atbilstoši noformēti, reģistrēti
- Pārtikas oriģinālais marķējums /etiķete (jāsaglabā pārtikas uzglabāšanas laikā)
- Piegādātāju reģistrs/produktu reģistrs (atbilstoši grāmatvedības un finanšu organizēšanas normatīvajiem aktiem)

Vietēji audzētie un iegūtie lauksaimniecības produkti I

Ēdienu gatavošanai var iegādāties **vietēji audzētos un iegūtos lauksaimniecības produktus tieši no šo produktu audzētāja (ieguvēja):**

1.Svaigpiens

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

2.Olas

Piegādātājam jābūt PVD atļaujai

Vietēji audzētie un iegūtie lauksaimniecības produkti II

3.Paša audzētus dārzeņus, augļus, ogas, savvaļas ogas, augļus, riekstus, sēnes, bērzu un kļavu sulas

No fiziskas personas, kas nav reģistrēta PVD

Pieņemot, reģistrē informāciju par produkta nosaukumu, piegādes datumu, piegādāto apjomu, ieguves vietu, ražotāja vārdu, uzvārdu, personas kodu un adresi

4.Mājputnus, zaķveidīgos
5.Zvejas produktus
6.Medījumus

Piegādātājam jābūt reģistrētiem PVD

Vietējo pārtikas produktu piegāde

- MK 2010.gada 1.jūnija noteikumi Nr.499 **Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārajai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājam nelielā apjomā**
- 2017.gada 3.maija MK noteikumi Nr.235 **Prasības olu apritei nelielā apjomā**
- 2010.gada 13.aprīļa MK noteikumi Nr.345 **Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govs svaigpiena apritei nelielā apjomā**
- MK 2017.gada 17.oktobra noteikumi Nr.624 **Prasības medījamo dzīvnieku un to gaļas apritei un piegādei nelielā apjomā galapatērētājiem**
- MK 2010.gada 12.maija noteikumi Nr.433 **Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu apritei nelielā apjomā**
- MK 2009.gada 8.decembra noteikumi Nr.1393 **Prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas apritei nelielā apjomā**

Konservi hermētiski noslēgtos traukos

Tikai rūpnieciski ražoti - ražoti saskaņā ar starptautiski atzītiem standartiem!!!

«Mājas» apstākļos gatavoti hermētiskie dārzeņu, sēņu, gaļas u.c. konservi nav droši, jo siltumapstrāde negarantē *Clostridium botulinum* baktēriju iznīcināšanu un toksīna veidošanos! Botulisms ir ļoti bīstama saslimšana, kas var beigties letāli!

Picture: https://www.thespruceeats.com/removing-risk-of-botulism-from-canned-foods-

Savvaļas produkti

- 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** (autoceļu, dzelzceļu tuvumā, mežos pilsētu administratīvajā teritorijā u.c.)

Dzeramais ūdens

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

MK 981/2009 10.12.8

Dzeramais ūdens no publiskas ūdensapgādes sistēmas

Kārtējais monitorings - laboratoriskā pārbaude- 1 X 2 gados, ja dzeramo ūdeni izmanto:

- **ēdienu gatavošanā** vai
- **apstrādē, kuras rezultātā pārtika nonāk tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni** (piemēram, mazgā augļus)

Monitoringu **neveic, ja**:

- negatavo ēdienus un pārtika nenonāk tiešā saskarē ar dzeramo ūdeni
- dzeramo ūdeni izmanto tikai karsto dzērienu (kafija, tēja u.c.) pagatavošanai

MK 2017.gada 14.novembra noteikumi Nr.671

Dzeramais ūdens no dziļurbuma, akas u.c.

Kārtējā un auditmonitoringa programma (laboratoriskā pārbaude)
jāsaskaņo ar Veselības inspekciju (VI)

Uzņēmums dzeramo ūdeni:	Kārtējais monitorings	Auditmonitorings
izmanto par ēdiena sastāvdaļu	1 X gadā	1 X gadā **(VI var: samazināt analīžu biežumu; noteikt, kurus parametrus var nenoteikt audita pārbaudē**
neizmanto par ēdiena sastāvdaļu	Reizi 2 gados	Neveic

MK 2017.gada 14.novembra noteikumi Nr.671

Atdali jēlproduktus no lietošanai gataviem produktiem vai ēdieniem!

- Jēlprodukti var saturēt bīstamus mikroorganismus, kas var tikt pārnesti uz lietošanai gatavu pārtiku uzglabāšanas, gatavošanas, piegādes posmos

Novērs šķērspiesārņojumu

Jēlproduktus (svaigu gaļu, zvejas produktus, olas u.c.) nošķir no gatavajiem produktiem - ievēro saderību, pasargā no šķērspiesārņojuma

Uzglabā pārtiku nosegtos traukos vai rūpīgi iesaiņotu

Jēlproduktu un gatavo produktu apstrādei ieteicams izmantot atsevišķu virtuves aprīkojumu– dēlīši, naži, trauki

Sagatavo ēdienu rūpīgi!

- Pareiza termiskā apstrāde nogalina gandrīz visus bīstamos mikroorganismus
- Īpaša uzmanība jāpievērš maltas gaļas izstrādājumiem, lieliem gaļas gabaliem, veseliem mājputniem vai pildītiem cepešiem u.c.

Termiskā apstrāde

Ēdienu iekšējai T° siltumapstrādes laikā jāsasniedz vismaz +75°C!

Ēdienu iekšējo T° ieteicams mērīt ceptajos ēdienos, jo apstrādes laiks ir īss

Gatavojot vienkāršos apstākļos, ieteicama vārīšana/sautēšana - ēdienu gatavības pakāpi nosaka vizuāli (vārīšanās intensitāte, ēdiena krāsa, konsistence u.c.)

Picture: https://www.fsis.usda.gov

Ēdienu atkārtota karsēšana

Ēdienu atkārtota sildīšana nav droša - var veicināt patogēno mikroorganismu vairošanos un akūtu zarnu infekciju (AZI) uzliesmojumus

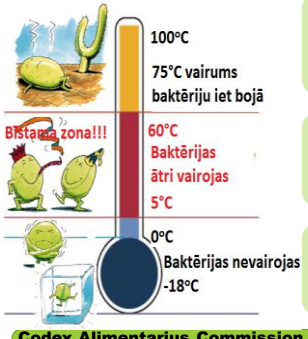
Uzkarsējot ēdienu iekšējai Tº jāsasniedz 75ºC/1h!

Uzkarsēt drīkst ēdienus, kas pēc siltumapstrādes ātri atdzesēti un uzglabāti ledusskapī, ievērojot derīguma termiņu

Uzglabā pārtiku/ēdienu drošā temperatūrā!

- Mikroorganismi var vairoties ļoti ātri, ja ēdienu uzglabā telpas temperatūrā
- Mikroorganismu augšana tiek palēnināta temperatūrā <+5 °C vai >+60 °C
- Daži bīstami mikroorganismi joprojām vairojas <+5°C

Pārtikas temperatūra



Vairums baktēriju iet bojā +75º C, bet sporas saglabājas !!!

Tº +5ºC+60ºC – patogēni vairojas visātrāk

Spēja vairoties saglabājas, jo dažas baktērijas veido sporas

Codex Alimentarius Commission (2003), Code of Hygienic practice for precooked and cooked foods in mass catering CAC/RCP 39-1993

Uzglabā pārtiku!

Ievērojot ražotāja norādīto Tº, derīguma termiņu

Informāciju par uzglabāšanas nosacījumiem skatīt marķējumā un/vai pavaddokumentos

Saldētas pārtikas atkausēšana

Jāveic temperatūrā, kas nerada draudus veselībai:

- **ledusskapī Tº < +4ºC**
- izmantojot **mikroviļņu krāsni**
- pārtiku iesaiņojumā var atkausēt tekošā dzeramā **ūdenī, kura Tº ≤+21ºC, ne ilgāk kā 4h**

Pārtiku:

atkausēšanas laikā novieto ledusskapja zemākajā plauktā

pēc atkausēšanas nekavējoties termiski apstrādā

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

Tikai īslaicīgi

Ja nerada draudus veselībai - pārtikas produktus atļauts uzglabāt neatbilstošā Tº:

- **lai veiktu nepieciešamo apstrādi** - gatavošanu (sagriešanu, putošanu u.c.), atdzesēšanu, dalīšanu porcijās u.c.
- lai pārvadātu pārtiku/ēdienus tuvā attālumā, **būtiski neizmainot iekšējo Tº**

Atdzesēšana pēc siltumapstrādes

Produkti/ēdieni:
- **pasniegs atdzesētā veidā, pēc termiskās apstrādes**
- **izmantos ēdienu (salāti u.c.) gatavošanai**

Jāatdzesē ātri ≤2 stundu laikā, lai varētu ievietot ledusskapī

Atdzesētus ēdienus patērē tūlīt vai ievieto ledusskapī

Pārāk ilgs atdzesēšanas process var sekmēt mikroorganismu, tostarp slimību izraisošo mikroorganismu, vairošanos pārtikā!

Gatavie ēdieni

Ēdieni jāgatavo tieši pirms patēriņa, lai tos nevajadzētu ilgstoši uzglabāt

Ja nepieciešams, uzglabā **drošā T°**:
- **Aukstie ēdieni** (visu veidu salāti, sviestmaizes, aukstās uzkodas, deserti u.c.) **+4°C (+2°C +6°C)**
- **Karstie ēdieni** (zupas, mērces, dārzeņu, putraimu, gaļas, zivju u.c. ēdieni, ko pasniedz karstā veidā) jāuzglabā **T° ≥60°C!**

Gatavo ēdienu piegāde

Transportlīdzekļi un/vai konteineri (kastes, termosus u.c. taru) **tīri**, labā kārtībā un stāvoklī

- **karstos ēdienus - termosos (termokonteineros)**
- **aukstos ēdienus - aukstuma kastēs (konteineros, somās u.c.)**

Speciālo inventāru var neizmantot, ja piegādā nelielā attālumā un **piegādes laikā ēdienu temperatūra būtiski nemainās**

Uzturi tīru ēdienu gatavošanas vidi!

- Vairums mikroorganismu neizraisa slimības
- Bet bīstamie mikroorganismi (plaši sastopami augsnē, ūdenī, dzīvniekos, cilvēkos) var tikt pārnesti uz pārtiku ar netīrām rokām, netīru aprīkojumu un izraisīt saslimšanas (pārtikas izraisīti uzliesmojumi)

Prasības pārtikas telpām

- **Uztur telpas tīras un labā kārtībā!**
  - Telpās neveidojas kondensāts vai pelējums
  - Ūdensapgāde, atbilstošs izlietņu skaits u.c.
- **Aizsargā** virtuves zonu **no kaitēkļiem** (insekti, grauzēji) un **mājdzīvniekiem**

Pretinsektu siets atveramiem logiem virtuvē

Iekārtas, aprīkojums, inventārs

- **Pietiekamā daudzumā** produktu uzglabāšanai un apstrādei (pārtikas apstrādes dēlīši, naži, aukstuma iekārtas u.c.)
- **Labā kārtībā un stāvoklī**
- **Rūpīgi mazgā**, ja nepieciešams, dezinficē **traukus, darba virsmas, aprīkojumu u.c., kas nonāk saskarē ar pārtiku**

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

Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi

- izmanto atbilstoši pielietošanas jomai un lietošanas instrukcijai
- uzglabā slēgtā vietā/telpā un marķētā tarā
- jāievēro citi nosacījumi (derīguma termiņš u.c.)
- neizmanto tīrīšanas līdzekļus pūšamu aerosolu/spreju veidā tieši uzpūšot uz virsmām vaļējas pārtikas tuvumā

Ārpus telpām I

Ciktāl praktiski iespējams, pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska

- Jānovērš jēlproduktu saskare ar patēriņam gatavu pārtiku/ēdieniem (saderība)
- Pārtika **iepakotā/nosegtā veidā** - lai pasargātu no apkārtējās vides piesārņojuma (putekļi, netīrumi, insekti, grauzēji, mājdzīvnieki u.c.)
- Jāievēro **uzglabāšanas T°**
- Jāievēro **personīgā higiēna**

Ārpus telpām II

T° īslaicīgai nodrošināšanai var izmantot aukstuma somas (kastes)

Ja nav iespēju nodrošināt atbilstošu T°, ēdienu gatavošanai izmanto pārtiku, ko var uzglabāt apkārtējās vides temperatūrā, piemēram, sausos produktus, konservus, dārzeņus, augļus u.c.

Ārpus telpām III

Vienreizējās lietošanas traukus un iepakojumu (maisiņus, spainīšus, konteinerus u.c.):

- **pēc lietošanas iznīcina kā atkritumus**
- **nedrīkst mazgāt un izmantot atkārtoti**

Picture: http://www.spinobrand.eu/lv/produkcija/vienreizejas-lietosanas-trauki/vienreizejas-lietosanas-trauku-komplekti

Ārpus telpām IV

Nedrīkst izmantot ūdeni no nepārbaudītām ūdenskrātuvēm!

Vajadzības gadījumā jāpiegādā dzeramais ūdens (fasēts iepakojumā u.c.)

Saskares materiāli

Sadales dēlīši, naži, plastmasas trauki, bļodas, iesaiņošanas materiāli u.c.

Marķējumā norāde:

- **"saskarei ar pārtiku"** vai konkrētam **izmantošanas veidam** (dārzeņu nazis, bļoda (kārba, kaste) pārtikas uzglabāšanai u.c.)
- vai **simbols**

Iesaiņošanas materiālus uzglabā tīrā vietā, lai tos pasargātu no piesārņojuma

Prasības personālam

Persona, 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 (ēdienu gatavošanā, sadalē u.c.)**
- **nedrīkst ieiet telpās vai atrasties vietās, kur apstrādā pārtiku**

Saslimušajām personām **nekavējoties jāziņo darba devējam par slimību un tās simptomiem**

Slimību pazīmes

caureja (šķidra vēdera izeja ≥3 reizes 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 (t.sk.apdegums, brūce, augonis) ar iekaisumu vai sastrutojumu
strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna

Obligātās veselības pārbaudes (OVP)

- **Tikai pirmreizējā OVP (pirms stāšanās darbā) darbos, kur tieša saskare ar nefasētu pārtiku**
- **OVP veic ģimenes ārsts**
- **darba devējs:**
  - **nosaka darbu sarakstu, kuros jāveic OVP**
  - **apliecina atzinumu par veselības stāvokļa atbilstību (veidlapa Nr. 027/u) kopijas**
  - **aizdomu gadījumos nosūta darbinieku pie ārsta**

Pārtikas apritē nodarbinātajiem!
OVP ieraksti personas medicīniskajās grāmatiņā ir **derīgi arī pēc grāmatiņā norādītā termiņa beigām**

Personāla higiēna

- **Darba apģērbs – piemērots, tīrs.** Jāapsver galvassegas, cimdu nozīme ēdienu piesārņojuma novēršanā!
- **Roku higiēna - īsi, kopti nagi, nevalkā rotas** (izņemot laulības gredzenu)
- **Roku mazgāšana -** pēc tualetes apmeklēšanas, klepošanas, šķaudīšanas, smēķēšanas, ēšanas u.c.
- **Darba higiēna -** virsējais darba apģērbs (priekšauts) jānovelk pirms tualetes apmeklēšanas, pārtraucot darbu un izejot no darba telpām.

Atbilstoša 1X cimdu izmantošana u.c.

Apmācība pārtikas higiēnas jomā

Mācību kurss **"Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā"**:

- uzsākot darbu
- turpmāk atkārtoti - **vienu reizi trijos gados**

Kurss nav jāapgūst personām kam:

- **profesionāla kvalifikācija kādā pārtikas nozares specialitātē un:**
  - pēdējos 3 gadus strādā pārtikas apritē
  - ne ilgāk kā **gada laikā pēc specialitātes apgūšanas** sāk darbu pārtikas apritē
- Darbojas tikai ar fasētiem pārtikas produktiem (produkta saturam nevar piekļūt, to neatverot vai nemainot iepakojumu

Pārtikas apdraudējums - piesārņojums

Pārtikas piesārņojuma avoti:

- **Personāls**
- **Pārtika!!! (jēla, neapstrādāta)**
- **Saskares materiāli (trauki, naži, sadales dēlīši, inventārs u.c.)**
- **Ūdens, augsne**
- **Kaitēkļi, grauzēji, mājdzīvnieki**

Kontroles pasākumi paškontroles sistēmas ietvaros

Pierakstu piemēri kontroles pasākumu ietvaros:

- **Temperatūru pieraksti (izejvielām, gataviem ēdieniem)**
- **Ēdienu kvalitātes kontroles žurnāls**

Paldies par uzmanību!