

**LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS  
ĒDIENU PIEGĀDEI**

**LATVIJAS RESTORĀNU BIEDRĪBA SADARBĪBĀ AR  
PĀRTIKAS UN VETERINĀRO DIENESTU**

**Rīga, 2020**

## 1. IEVADS

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu PIEGĀDEI/ LĪDZI ŅEMŠANAI (turpmāk tekstā –vadlīnijas) ir izstrādātas, pamatojoties uz Latvijas Republikas “Pārtikas aprites uzraudzības likuma” 7.panta 3.punktu, kur noteikts, ka *“pārtikas uzņēmums savā darbībā var ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas, kuras izstrādā pārtikas nozaru profesionālās asociācijas un biedrības, konsultējoties ar patērētāju grupu pārstāvjiem un kompetentām valsts institūcijām. Labas higiēnas prakses vadlīnijas saskaņo ar Pārtikas un veterināro dienestu (PVD)”*.

Vadlīnijas ir izstrādājuši Latvijas Restorānu Biedrība, konsultējoties ar PVD Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļu ar mērķi veicināt pārtikas uzņēmumu un valsts uzraudzības dienestu vienotu izpratni par labu higiēnas praksi ēdienu piegādes posmā.

Pārtikas kvalitātes un nekaitīguma prasības nosaka vairāki Eiropas Savienības (ES) un Latvijas normatīvie akti, t.sk. ES **Regula 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu**. Dokumentā ir noteiktas vispārīgās pārtikas higiēnas prasības, t.sk. II pielikuma IX nodaļas 2. un 3. panti nosaka, ka

*... visi pārtikas produkti, ko uzglabā pārtikas uzņēmumā, jāuztur attiecīgos apstākļos, lai novērstu kaitīgu pasliktināšanos un lai aizsargātu tos no piesārņojuma un visos pārtikas ražošanas, apstrādes un izplatīšanas posmos pārtikai jābūt pasargātai no jebkāda piesārņojuma, kas varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku uzturam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt cilvēku uzturā.*

Higiēnas prasības nepieļauj pārtikas kvalitātes pasliktināšanos un pārtikas piesārņojumu. Neatkarīgi no uzņēmuma specifikas, tajā obligāti ir jāpilda visas normatīvajos aktos noteiktās higiēnas prasības (vides, procesu, personāla, telpu un tml.) konkrētiem tehnoloģiskajiem procesiem, jānodrošina nepieciešamie temperatūras režīmi, īpaši aukstuma ķēdes uzturēšana visos pārtikas aprites posmos.

Vadlīnijas savā darbā var izmantot ēdināšanas uzņēmumu personāls un Pārtikas un veterinārā dienesta inspektori. Vadlīniju ieteikumu ieviešanas pakāpe dažādiem uzņēmumiem būs atšķirīga atkarībā no darbības veida un ar to saistītā riska, piemēram, darbības regularitātes, realizējamās pārtikas/ēdienu sortimenta, iepakojuma veida, apjoma, pieejamā aprīkojuma iepakojšanai un pārvadāšanai u.c. Papildus vadlīnijām katrā pārtikas uzņēmumā ir jābūt izstrādātai paškontroles sistēmai.

Ēdināšanas pakalpojumu sniedzēji, kas ir reģistrēti PVD drīkst uz vietas uzņēmumā izsniegt gatavos ēdienus līdz ņemšanai un veikt gatavo ēdienu piegādi galapatērētājiem bez papildu reģistrācijas PVD.

Uzņēmumam, izvēloties veikt ēdienu realizāciju līdz ņemšanai un piegādi, jāveic papildus kontroles pasākumi pārtikas piesārņojuma novēršanai ēdienu realizācijas, pārvadāšanas laikā, tostarp jānosaka prasības personālam, kurš veic ēdienu izsniegšanu līdz ņemšanai (take-away) un to piegādi pēc patērētāju pasūtījuma.

## 2. MĒRĶIS UN UZDEVUMI

Vadlīniju **mērķis** – veicināt higiēnas prasību izpratni un pārtikas kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanas pasākumu ieviešanu ēdināšanas uzņēmumos gatavo ēdienu izsniegšanai uz vietas (līdzī ņemšanai) un piegādēm pēc patērētāju pasūtījuma.

### **Vadlīniju uzdevumi:**

1. noteikt vispārējos principus pārtikas kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanai tās realizācijas vietās un pārvadāšanas laikā;
2. nodrošināt kvalitātes un nekaitīguma prasībām atbilstošas pārtikas (ēdienu) apriti;
3. nodrošināt patērētāju tiesību aizsardzību, novēršot to maldināšanu, kā arī, pārtikas (ēdienu) viltošanas, kvalitātes pasliktināšanās un potenciālā piesārņojuma novēršanu vai samazināšanu līdz minimumam.

## 3. TERMINI UN DEFINĪCIJAS

**Apdraudējums (piesārņojums)** - ir bioloģisks, ķīmisks vai fizisks aģents pārtikā vai tāds pārtikas stāvoklis, kas potenciāli var izraisīt vai izraisa negatīvu ietekmi uz cilvēka veselību, un/vai jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fizikāli piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas vai citos pārtikas aprites posmos un kuru klātbūtne pārtikā var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, padarīt pārtiku nederīgu cilvēka uzturam vai citādi izmainīt pārtikas kvalitāti vai sastāvu.

**Dezinfekcija** - pasākumi, kas veicina mikroorganismu skaita samazināšanos apkārtējā vidē līdz tādām līmenim, kas nerada draudus pārtikas nekaitīgumam, izmantojot ķīmiskas (biocīdi) vai fizikālas (karsts gaiss – karsēšana krāsnī vai cepeškrāsnī vai karsts ūdens, tvaiks) metodes.

**Iepakojšana** - viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana otrā traukā. "Iepakojums" ir ārējais trauks.

**Iesaiņošana** - pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai traukā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu. "Iesaiņojums" ir ietinamais materiāls vai trauks.

**Kontroles pasākumi** - darbības un pasākumi, kurus var izmantot apdraudējumu aizkavēšanai, novēršanai vai to ietekmes mazināšanai līdz pieļaujamam līmenim.

**Lietošanai cilvēka uzturā gatava pārtika (turpmāk tekstā – ēdieni)** - pārtika, ko pārtikas uzņēmums ir paredzējis tiešam patēriņam pārtikā un ko nav

nepieciešams termiski apstrādāt vai kā citādi apstrādāt, lai likvidētu vai līdz pieņemamam līmenim samazinātu nevēlamo mikroorganismu saturu.

**Mikroorganismi** - baktērijas, vīrusi, raugi, pelējuma sēnes, aļģes, parazitiskie vienišķi, mikroskopiskie parazitiskie tārpi, to darbības metabolīti un toksīni.

**Derīguma termiņš** – pārtikas (ēdienu) lietošanas termiņš, kura laika posmā pārtika (ēdieni) ir derīga izmantošanai cilvēkam uzturā, saskaņā ar tās paredzamo lietojumu. Derīgumu termiņu nosaka pārtikas ražotājs.

**Potenciāli bīstama, augsta riska vai ātrbojīga pārtika** – pārtika (ēdieni), kurā ir iespējama ātra patogēno mikroorganismu augšana vai to toksīnu veidošanās.

**Risks** - ir apdraudējuma rezultātā radušās negatīvas ietekmes uz veselību, tā varbūtība un minētās ietekmes nopietnība. Vai negatīva ietekme uz veselību, ko izraisa apdraudējuma klātbūtne pārtikā, tās iespējamība jeb varbūtība un seku smagums.

**Tīrīšana** - netīrumu, pārtikas atlieku, tauku un citu nevēlamu vielu aizvākšana no pārtikas uzņēmuma darba virsmām un virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

## **4. ĒDIENU REALIZĀCIJAS/ IEPAKOŠANAS VIETAS IEKĀRTOŠANA**

### **Vispārējie nosacījumi**

4.1. Ēdienu realizācijas/ iepakojšanas vietu ierīko tā, lai izvairītos no iespējamām piesārņojuma avotiem. Regulāri veic vietas mitro uzkopšanu un dezinfekciju.

4.2. Nepieļauj nepiederošu personu klātbūtni ēdināšanas uzņēmuma virtuvē un to piedalīšanos ēdienu iepakojšanā/fasēšanā.

4.3. Gatavus ēdienus pirms to iesaiņošanas uzglabā atbilstošos apstākļos, tostarp slēgtos traukos, atbilstošā temperatūrā. Ēdienu iesaiņošanu veic ievērojot higiēnas prasības, tostarp lieto nepieciešamo aprīkojumu (standziņas, lāpstiņas, karotes u.c.).

4.4. Pārtiku aizsargā no visiem potenciālajiem piesārņojuma avotiem, tostarp nodrošina, ka produktu ārējais iepakojums nesaskaras ar atvērtu iepakojumu, kurā atrodas vaļēja pārtika, kas var radīt piesārņojuma risku.

4.5. Personāls ievēro personīgo higiēnu un valkā piemērotu darba apģērbu, ja nepieciešams, lieto vienreizlietojamus cimdus.

4.6. Stingri ievēro ķīmisko (mazgāšanas un dezinfekcijas) līdzekļu lietošanas nosacījumus. Iekārtu, telpu un darbarīku tīrīšanas laikā veic atbilstošus piesardzības pasākumus, lai nepieļautu pārtikas piesārņošanu. Ķīmiskos līdzekļus glabā atbilstoši marķētos slēgtos traukos. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem jāatbilst paredzētajam (noteiktajam) mērķim.

4.7. Ēdienu realizācijas/ iepakojšanas vietu nodrošina ar vienreizējās lietošanas iepakojamo materiālu (maisīni, kastītes u.c.) un fasēšanai nepieciešamo darba inventāru (lāpstīņas, standziņas, kausīni, karotes u.c.) pietiekošā daudzumā un atbilstoši produktu veidam, atbilstošā darba kārtībā (nebojāti, tīri).

4.8. Fasēšanas inventāru un iepakojamo materiālu uzglabā higiēniski, aizsargājot no piesārņojuma un, ja nepieciešams, papildina to krājumus. Fasēšanas inventāru, darba aprīkojumu (paplātes, grozus, tvertnes u.c.) regulāri mazgā un, ja nepieciešams, dezinficē.

4.9. Katrai ēdienu realizācijas/ iepakojšanas vietai, kā arī transporta vienībām izstrādā tīrīšanas kārtību (t.sk. biežumu), kur detalizēti apraksta iekārtu, inventāra apstrādes kārtību (mazgāšana, dezinfekcija). Tajā ietver arī instrukcijas tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu pielietošanai un atbildīgo personu vārdus un amatus. Regulāri veic darba vietu mitro uzkopšanu.

4.10. Katru dienu veic vizuālu tīrības kontroli. Nepieciešamības gadījumā, veic trauku un inventāra nomaiņu, papildus tīrīšanu.

## **5. ĒDIENU REALIZĀCIJA/ PĀRVADĀŠANA**

### **5.1. Ātrbojīgās pārtikas (ēdienu) realizācija**

5.1.1. Tā ir pārtika (ēdieni), kas sastāv daļēji vai pilnībā no piena, piena produktiem, olām, gaļas, mājputnu gaļas, zivīm, zvejas produktiem vai no jebkura cita produkta, kas var veicināt patogēno mikroorganismu vairošanos vai izraisīt pārtikas izraisītās slimības.

5.1.2. Visus ātrbojīgos pārtikas produktus realizācijas vietā vai transportēšanas vienībā uztur temperatūrā **no +2<sup>0</sup>C līdz +7<sup>0</sup>C** vai zemāk, un karstos ēdienus temperatūrā **augstāk par +60<sup>0</sup>C**.

5.1.3. Ja nevar nodrošināt atbilstošu temperatūru karstajiem vai atdzesētajiem ēdieniem, tad produktu (ēdienu) uzglabāšanas laiks neatbilstošā temperatūrā **nedrīkst pārsniegt divas stundas**.

5.1.4. Uzņēmuma personālam jāpārlicinās, ka pārtika atrodas atbilstošā temperatūrā. Regulāri (vismaz reizi dienā) izvēles kārtībā veic ēdienu temperatūras mērījumus uzglabāšanas vietās. Temperatūras mērījumu rezultātus reģistrē.

5.1.5. Lai saglabātu pārtiku (ēdienu) kvalitatīvu un nekaitīgu, izmanto sekojošas metodes:

- pārtiku sagatavo nelielos daudzumos, novieto realizācijai, ievērojot atbilstošus uzglabāšanas apstākļus un noteiktos produktu (ēdienu) derīguma termiņus;
- nesajauc kopā dažādā laikā izgatavoto viena veida pārtiku;
- lai neveicinātu straujas temperatūras svārstības, atdzesētu un karstu pārtiku (ēdienu) novieto atsevišķi.

5.1.6. Veic efektīvus pasākumus, lai novērstu sagatavotas (termiski apstrādātas) un iepriekš sagatavotas (termiski apstrādātas) pārtikas piesārņošanas, tai nonākot tiešā vai netiešā kontaktā ar izejmateriāliem, kas atrodas kādā agrākā sagatavošanas/apstrādes posmā. Termiski neapstrādātai pārtikai ir jāatrodas nošķirti no termiski apstrādātas pārtikas.

## 5.2. Pārtikas iesaiņošana un iepakošana

Lai izvairītos no iespējamā pārtikas piesārņojuma, galapatērētājiem izsniedz vai piegādā tikai iepakotus produktus. Iepakojamajiem materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāatbilst prasībām, kas noteiktas materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku.

5.2.1. Piegādājot gatavos ēdienus patērētājiem, **obligāti rakstiski** norāda ēdiena nosaukumu un ēdiena sastāvā esošās vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, derīguma termiņu, ja ēdiens/produkts paredzēts ilgstošākai uzglabāšanai, īpaši uzglabāšanas vai lietošanas nosacījumi, ja nepieciešams. Pārējo normatīvajos aktos noteikto obligāto informāciju par ēdienu patērētājiem var sniegt mutiski.

5.2.2. Ēdienu pārvadāšanai, pat īsos attālumos, jānotiek veidā, kas aizsargā pārtiku no iespējamā piesārņojuma un bojāšanās. Produktu pārvadāšanai ieteicams izmantot konteinerus, kas ir ne tikai izturīgi un viegli tīrāmi, bet arī saglabā aukstajiem vai karstajiem ēdieniem nepieciešamo uzglabāšanas temperatūru.

5.2.3. Lai aizkavētu nevēlamo mikroorganismu attīstību, vai izdzīvošanu transportlīdzekļu un/vai pārtikas pārvadāšanai paredzēto trauku konstrukcijai jānodrošina sekojoša temperatūra:

- karstajiem ēdieniem - vismaz +60°C;
- atdzesētiem ēdieniem +2°C līdz +7°C,

5.2.4. Transporta līdzeklim un/vai pārtikas pārvadāšanai paredzētajiem traukiem, jābūt tīriem, labā kārtībā.

5.2.5. Pārvadāšanai izmantoto transporta līdzekli un aprīkojumu regulāri mazgā un dezinficē.

**Ieteikumi ēdināšanas uzņēmumiem ārkārtas situācijas laikā (vīruss COVID -19):**

1. Apmeklētājiem redzamās vietās (vismaz pie kases un ieejas pakalpojumu sniegšanas vietā) izvietot skaidri salasāmu norādi būt sociāli atbildīgiem un atrodoties sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumā ievērot 2 metru distanci no apkārtējiem apmeklētājiem.
2. Stingri ievērot higiēnas prasības pārtikas produktu saņemšanas un izsniegšanas brīdī.
3. Nodrošināt 2 metru distanci starp galdiņiem, nepieļaujot iespēju pie viena galdiņa atrasties diviem vai vairāk apmeklētājiem, kuri nav atnākuši kopā.
4. Sniegt iespēju ēdienus iegādāties līdzī nešanai.
5. Iespēju robežās rūpēties par darbinieku veselības aizsardzību (t.sk., ja nepieciešams, nodrošināt ar mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, personāla roku un darba virsmu mazgāšanai un tīrīšanai, paīra dvieļiem un salvetēm, aizsargapģērbu atbilstoši veīcamajam darbam u.c.).