



## Personāla higiēna un apmācība

Publicēts: 07.04.2021.

Šo jomu regulē sekojoši normatīvie akti

[Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas \(EK\) Nr. 852/2004 \(2004. gada 29. aprīlis\) par pārtikas produktu higiēnu](#)

Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzība gadījumā aizsargājošu apģērbu.

Neviens, kas slimo ar tādu slimību vai ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai kam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai caureja, nedrīkst apstrādāt pārtiku vai ieiet kādā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nekādā statusā, ja ir jebkāda iespēja radīt tiešu vai netiešu piesārņojumu. Ikvienam, kuru skārusi minētā slimība vai kurš ir nodarbināts pārtikas uzņēmumā un var nonākt saskarē ar pārtiku, tūlīt ir jāziņo pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem.

---

[19.02.1998. likums "Pārtikas aprites uzraudzības likums"](#)

8. pants (3) Pārtikas aprītē iesaistītajām personām jāievēro normatīvajos aktos noteiktās personāla higiēnas prasības. (5) Pārtikas uzņēmuma vadītājs ir atbildīgs par savā uzņēmumā pārtikas aprītē nodarbināto fizisko personu profesionālo kvalifikāciju.

---

[24.07.2018. MK noteikumi Nr. 447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaužu veikšanas kārtība"](#)

---

[11.12.1997. likums "Epidemioloģiskās drošības likums"](#)

Ja personai radušās pamatotas aizdomas, ka tā saslimusi ar kādu no šajos noteikumos minētajām infekcijas slimībām (piemēram, tai ir kāds slimības simptoms no personas medicīniskajā grāmatiņā norādītā slimību simptomu kompleksa), kuras dēļ nosakāmi profesionālās darbības ierobežojumi, persona nekavējoties ziņo par to darba devējam un griežas pie primārās veselības aprūpes ārsta.

Ārstniecības personas pienākums ir informēt inficēto personu par profesionālās darbības ierobežojumiem un izdarīt ierakstu medicīniskajā dokumentācijā. Inficēzās personas pienākums ir nekavējoties informēt darba devēju par profesionālās darbības ierobežojumiem.

Darba devējs nedrīkst nodarbināt inficēto personu darbos, kuru veikšanas laikā ir risks inficēt citas personas.

Ja pacients vairs nerada inficēšanās risku, ārstniecības persona nekavējoties izdara attiecīgu ierakstu medicīniskajā dokumentācijā un informē pacientu par to, ka viņam vairs nav profesionālās darbības ierobežojumu.

Labas higiēnas prakses ieteikumi personālam sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos

Saskaņā ar Codex Alimentarius komisijas izstrādātajiem starptautiskajiem principiem „Higiēniskās prakses kodekss termiski apstrādātai pārtikai sabiedriskajā ēdināšanā” CAC/RCP 39-1993.

Visiem darbiniekiem pirms stāšanās darbā nepieciešams veikt pirmreizējās obligātās veselības pārbaudes. Ja nav savlaicīgi

veiktas periodiskās veselības pārbaudes, aizliegts strādāt ar pārtikas produktiem;

Persona, kas ir inficēta vai slimo ar slimību, kas var tikt pārnēsāta ar pārtiku, nedrīkst būt nodarbināta pārtikas aprītē, tāpēc darbiniekam par saslimšanas simptomiem nekavējoties jāziņo uzņēmuma vadītājam;

Ja darbinieks tiek atstādīnāts no darba pārtikas aprītē akūtas infekcijas slimības dēļ, tad pirms darba uzsākšanas jāsaņem medicīnas personas atzinums par to, ka ir izveseļojies;

Ikvienai personai, kas guvusi brūci vai ievainojumu, jāpārtrauc rīkoties ar pārtiku vai pārtikas kontaktvirsmām līdz brīdim, kamēr ievainojums ir apstrādāts un pilnībā nosegts ar droši nostiprinātu, ūdensnecaurlaidīgu pārvalku spilgtā krāsā. Šim nolūkam jānodrošina pirmās palīdzības aptieciņas;

Visiem darbiniekiem stingri jāievēro personiskā tīrība un jāvalkā piemērots darba apģērbs, ieskaitot galvassegu un apavus. Darba apģērbam ir jābūt ērtam un viegli mazgājamam, vēlams gaišā krāsā;

Jānodrošina atbilstoša darba apģērba mazgāšana, darba apģērba nav jāmazgā un/vai jāžāvē telpās, kur rīkojas ar pārtiku. Darba apģērba uzglabā atsevišķi no ielas apģērba;

Personālam darba laikā aizliegts valkāt juvelierizstrādājumus, kurus nav iespējams atbilstoši dezinficēt, jo tie var kļūt par piesārņojuma avotiem;

Ikvienai personai, kas strādā ar pārtikas produktiem bieži un rūpīgi jāmazgā rokas. Roku tīrībai ir ļoti liela nozīme, tāpēc roku mazgāšanu veic:

- pirms darba uzsākšanas
- pēc tualetes apmeklējuma
- pēc darba ar jēlproduktiem
- pēc ēšanas
- pēc deguna šņaukšanas
- pēc matu ķemmēšanas
- pēc smēķēšanas
- pēc darba pārtraukumiem
- pēc ievainojumu, nobrāzumu apstrādes
- pēc saskares ar atkritumiem
- pēc uzkopšanas darbiem
- pēc netīra apģērba nomaiņas
- citos nepieciešamos gadījumos

Atkarībā no konkrētā procesa prasībām, jānodrošina atbilstošas un ērti novietotas roku mazgājamās un roku žāvējamās ierīces. Vēlams roku mazgāšanas ierīces izvietot pie ieejas ražošanas telpās un tās jāparedz vietās, kur notiek darbības ar augsta riska pārtiku, piemēram, gaļas cehā. Jānodrošina siltais vai karstais ūdens un atbilstoši roku mazgāšanas līdzekļi. Ir ieteicams lietot speciālas dezinficējošās ziepes. Rokas jāmazgā vismaz 20 sekundes. Ja nav roku žāvējamās ierīces, roku slaucīšanai izmanto vienreizējās lietošanas dvieļus. Vēlams lietot:

- automātiskos ūdens krānus;
- cimdus, kurus lieto rīkojoties ar pārtikas produktiem, jāuztur tīrus un nebojātus. Cimdu valkāšana neatbrīvo no roku mazgāšanas

Pārtikas aprītes telpās ir aizliegta jebkura darbība, kas varētu novest pie pārtikas piesārņošanas ( piemēram, ēšana, smēķēšana u.c.);

Jāveic piesardzības pasākumi, lai apmeklētāji, kas ierodas telpā, kur rīkojas ar pārtiku, nepiesārņotu pārtiku.

## Personāla apmācība

Pārtikas aprīte iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina:

ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam;

ka atbildīgie par HACCP principiem izveidotās pastāvīga procedūras izstrādi un uzturēšanu vai attiecīgo norādījumu izmantošanu ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu;

atbilstību visām valsts tiesību aktu prasībām kas attiecas uz noteiktās pārtikas nozarēs strādājošu personu apmācības programmām.

[29.09.2015. Ministru kabineta noteikumi Nr. 545 Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā](#)

Darbiniekiem, kuri uzsāk darbu pārtikas aprītē, bet nav ieguvuši profesionālo kvalifikāciju nevienā pārtikas nozares specialitātē, uzsākot darbu, un turpmāk, atkārtoti reizi trijos gados jāapgūst mācību kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā". Mācību kursa apjoms ir vismaz trīs astronomiskās stundas.

Darbiniekiem, kuri ir ieguvuši profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē, bet vairāk nekā trīs gadus nav bijuši nodarbināti pārtikas aprītē, mācību kurss jānoklausās stājoties darbā.

Mācības pārtikas higiēnas jomā nav nepieciešamas, ja darbinieks:

uzsākot darbu pārtikas aprītē, ne agrāk kā pirms 12 mēnešiem ir ieguvis profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē

nodarbināts tikai fasētu pārtikas produktu uzglabāšanas, pārvadāšanas un izplatīšanas jomā un produkta saturam nevar piekļūt, to neatverot vai nemainot iepakojumu

nodarbināts primārajā ražošanā

Darbinieka profesionālo kvalifikāciju apliecina profesionālo izglītību vai profesionālo kvalifikāciju apliecinošs dokuments, kas izsniegts normatīvajos aktos par profesionālo izglītību noteiktajā kārtībā, vai ārvalstīs iegūts profesionālo izglītību vai profesionālo kvalifikāciju apliecinošs dokuments, kas Latvijā atzīts normatīvajos aktos par profesionālās kvalifikācijas atzīšanu noteiktajā kārtībā.

<https://www.pvd.gov.lv/lv/personala-higienu-un-apmaciba>