



Paškontroles sistēma

Publicēts: 07.04.2021.

HACCP – pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēma, drošas un nekaitīgas pārtikas aprītei, kura iekļauj sevī katra pārtikas aprītes posma uzraudzību un analīzi, nosaka posmus pārtikas aprītē, kuri ir kritiski (bīstami) pārtikas drošībai un nekaitīgumam un ievieš efektīvas kontroles un uzraudzības procedūras šajos posmos.

HACCP (*Hazardz Analyses and Critical Control Points*) ir angļu vārdu saīsinājums, kas tulkojumā nozīmē: Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti.

Pasaules praksē pārtikas drošuma jautājumu risināšanā izmanto sistēmas pieeju, kad tiek noteiktas pamatprasības vai principi pārtikas produktu nekaitīguma nodrošināšanai. Šī sistēma tika radīta speciāli pārtikas uzņēmumiem. Tās pamatā ir Laba higiēnas un Laba ražošanas prakse. HACCP mērķis ir nodrošināt pārtikas nekaitīgumu (drošumu) un kvalitāti. HACCP sistēmas ieviešana ļauj samazināt izmaksas preventīviem pasākumiem, kurus jāveic lai saglabātu gala produkta drošumu, to skaitā arī izdevumus vides un produktu laboratoriskajiem izmeklējumiem.

Šie pamatprincipi ir sniegti [Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29. aprīļa Regulas \(EK\) Nr. 852/2004 „Par pārtikas higiēnu”](#) 5. pantā un pārtikas aprīti reglamentējošos Latvijas likumdošanas aktos.

HACCP sistēma ir balstīta uz septiņiem galvenajiem principiem, kuri nosaka secīgu rīcību bīstamību identificēšanā un savlaicīgā novēršanā:

pārtikas piesārņojuma mikrobioloģisko, ķīmisko un fizikālo riska cēloņu analīzes veikšana, izvērtējot tehnoloģiskā procesa plūsmas;

kritisko kontroles punktu noteikšana, izvērtējot pārtikas uzņēmuma rīcības, kuras var būtiski ietekmēt pārtikas produktu drošumu;

mērķa parametru noteikšana kritiskajos kontroles punktos, izvirzot nepieciešamās prasības jeb limitus (robežas) kontroles parametriem;

uzraudzības procedūru izveidošana kritiskajos kontroles punktos, veicot kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes;

korektīvā darbība, nosakot darbinieku rīcību un atbildību, gadījumos, kad pārsniegtas kritisko parametru robežvērtības;

dokumentācijas un pierakstu sistēmas sakārtošana, savlaicīgi plānojot nepieciešamās rīcības un atbilstoši reģistrējot to izpildi;

sistēmas pārbaudes procedūru izveidošana, nosakot darbības sistēmas atbilstības novērtēšanai.

Kas ir Paškontrole?

HACCP principu ieviešanu pārtikas uzņēmumā dēvē par paškontroli. Paškontrole ir dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un pārtikas aprītes posmu/produktu atbilstību valsts un pārtikas uzņēmuma noteiktajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām. Paškontroles sistēma paredz novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošina attiecīgas pārtikas drošības procedūras. Paškontroles pamatā – laba higiēnas un laba ražošanas prakse. Paškontroles sistēmas izveidošana nodrošina uzņēmuma ekonomisku darbību, jo uzņēmumam nav jātērē lieli līdzekļi galaproduktu laboratoriskai kontrolei, kā arī samazinās iespējamība, ka gatavais produkts būs jāizņem no apgrozības u.c.

Paškontroles pasākumi sastāv no:

standarta operāciju procedūrām (SOP) katram uzņēmuma pārtikas aprites posmam (izejvielu/produktu pieņemšana, uzglabāšana, pārstrāde, apstrāde, gatavošana, fasēšana, realizācija/pasniegšana u.c. Procedūrās nosaka katra uzņēmuma darbinieka funkcijas, atbildību un rīcību piesardzības pasākumu veikšanā;

izejvielu/produktu rotācijas principa ievērošanas (pirmais iekšā – pirmais ārā);

izejvielu/produktu aprites posmu temperatūras regulāras kontroles un reģistrācijas;

uzņēmuma tīrīšanas un dezinfekcijas režīmu ievērošanas (t.sk. kaitēkļu apkarošana, atkritumu savākšana u.c.);

personāla rīcības kontroles (t.sk. personāla veselības, kompetences un rīcības kontrole).

Kas ir kritiskie kontroles punkti (KKP)?

Par kritiskajiem kontroles punktiem (KKP) sauc vietu, darbību vai procesu jebkurā pārtikas aprites posmā, kuru kontrole novērš vai samazina iespējamās riska cēloņus pārtikas produktam līdz pieņemamam līmenim, lai nepieļautu cilvēku saslimšanu.

KKP – ir mērāmi parametri, to skaitā kvantitatīvie (laiks, temperatūra, svars, izmērs u.c.) un kvalitatīvie (krāsa, struktūra, konsistence u.c.). Katram KKP nosaka kritiskos limitus (robežas). Piemēram, kāda produkta uzglabāšanas temperatūra varētu būt no +2°C līdz +6°C, bet pie robežu pārsniegšanas būtu jāveic korektīvās darbības vai piesardzības pasākumus lai saglabātu produkta drošumu un kvalitāti.

Lai skaidrotu un īstenotu likumdošanas aktos noteiktās prasības par HACCP/paškontroles veidošanu pārtikas uzņēmumos, vairākās Eiropas valstīs tiek izstrādāti pārtikas nozarei specifiski labas higiēnas prakses vadlīnijas. Higiēnas vadlīnijas pārtikas uzņēmumi izmanto pārtikas nekaitīguma (drošuma) sistēmas veidošanai. Higiēnas vadlīnijas izstrādā pārtikas nozares speciālistu profesionālās apvienības (asociācijas). Šie izstrādātās vadlīnijas sīkāk definē un izskaidro higiēnas prasības dažādu nozaru uzņēmumiem, nosaka kvalitātes un nekaitīguma prasības dažādu veidu produktiem, nosaka nozares uzņēmumos raksturīgākos kritiskos kontroles punktus.

<https://www.pvd.gov.lv/lv/paskontroles-sistema>