



Pārtikas produktu ražošana mājas apstākļos

Publicēts: 07.04.2021.

PVD ieteikumi tiem, kuri vēlas uzsākt mājražošānu

Šie ieteikumi sniedz vispārēju ieskatu par pārtikas mājražošānas nosacījumiem, tādēļ jautājumus varat uzdot arī [PVD Pārtikas uzraudzības departamenta speciālistiem](#).

Viena no iespējām uzsākt savu mazo biznesu ir kļūt par mājražotāju. Protams, katrs iesākums ir grūts. Lai to atvieglotu un izskaidrotu galvenās prasības šādai uzņēmējdarbībai, Pārtikas un veterinārais dienests (PVD) piedāvā šos ieteikumus.

Lai uzsāktu produktu ražošānu mājas apstākļos, ražotājam jāreģistrējas sava reģiona Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) pārvaldē, līdz ar to uzņēmums nonāk PVD uzraudzībā. Reģistrācijas kārtība atrodama [Uzņēmuma reģistrācija Pārtikas un veterinārajā dienestā](#)

Vispārīgās higiēnas prasības visiem pārtikas aprītē iesaistītajiem pārtikas ražošānas uzņēmumiem, tajā skaitā arī mājražotājiem, ir noteiktas [Eiropas Parlamenta un Padomes regulā Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu](#). Mājas apstākļos ražotu pārtikas produktu ražošanai atvieglojumi paredzēti tikai telpām, ventilācijai un kanalizācijai. Prasības noteiktas minētās Regulas II. pielikuma III. nodaļā, bet pārējās Regulas V.-XII nodaļās noteiktās higiēnas prasības jāievēro tādas pašas kā visiem ražošānas uzņēmumiem. Galvenā uzmanība jāvelti telpai, kā arī saražotā produkta nekaitīgumam un izsekojamībai.

Specifiskās prasības dzīvnieku izcelsmes pārtikai ir norādītas [Eiropas Parlamenta un Padomes regulā Nr.853/2004](#) un attiecīgās nozares labas higiēnas prakses vadlīnijās. Mājražotājiem, kuri ražo dzīvnieku izcelsmes produkciju (gaļas, piena un zvejas produktus) prasības ir stingrākas. Drīkst izmantot tikai regulas Nr.853/2004 prasībām atbilstošas izejvielas. Var izmantot tikai gaļu, kas iegūta atzītās kautuvēs. Attiecībā uz mājputnu un zaķveidīgo (piemēram, trušu, nutriju) gaļas iegūšanu un savvaļas medījumu gaļu, kuru iegūst nelielos daudzumos, ir noteiktas komersantam vieglāk izpildāmas prasības.

Specifiski ierobežojumi attiecināmi uz produkcijas ražošanu hermētiski slēgtos traukos, piemēram, augļu un dārzeņu konservi, kurus aizvāko ar metāla vāciņiem. [Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa regulas Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu](#) XI nodaļā noteiktas prasības par termisko apstrādi. Tās nosaka, ka visu termiski apstrādātu pārtikas produktu, ko pilda un uzglabā hermētiski noslēgtos traukos, sagatavošanas procesam ir jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem. Tas nozīmē, ka gatavojot, piemēram, marinētus dārzeņus, pasterizētas sulas vai ievārijumus, kuru uzglabāšanai tiek izmantoti hermētiski noslēgti trauki (valcējamie vai skrūvējamie metāla vāciņi), katram produktu veidam regulāri ir jāpārbauda galvenie rādītāji – temperatūra, spiediens, vide (pH), hermetizācija un mikrobioloģija. Uz produktiem, kas fasēti traukos ar plastmasas vāciņiem, šis ierobežojums neattiecas, piemēram, ievārijumiem. Pašlaik Alkohola aprites likums neļauj ražot vīnu vai alu mājas apstākļos.

Telpa. Tā var būt mājas virtuve vai atsevišķa telpa, bez kondensāta un bez pelējuma. Apdares materiālu izvēlas saimnieks, bet tādu, lai telpas varētu uzturēt tīras un arī mazgāt vismaz darba virsmu augstumā. Logiem nepieciešams kukaiņu aizsargtīkls. Ja ražošāna notiek virtuvē, tad nedrīkst vienlaicīgi gatavot maltīti, mazgāt veļu u.tml. Jāpievērš uzmanība skapīšu un atvilkņu higiēnai. Jāievēro darbu secība, vienlaikus nevajadzētu mazgāt rokas, produktus un traukus. Pārtikas ražošānas telpās nedrīkst atrasties mājdzīvnieki.

Tualete. Ja tā ir sausā, tad noteikti jābūt iespējai dezinficēt rokas.

Iekārtas un trauki. Svarīgākā ir tīrība! Ledusskapim jābūt pietiekami ietilpīgam, jānovērš piesārņošāna no svaigiem dzīvnieku izcelsmes produktiem. Traukiem nedrīkst lobīties emalja, skabargas (koka, plastmasas) un rūsa. Skābiem produktiem neizmanto alumīnija traukus. Vēlams nošķirt ģimenes vajadzībām domātos traukus. Īpaši būtu jāuzrauga rotējošās iekārtas. Trauki jāizmanto

tādi, kas atļauti izmantot pārtikai!

Ūdens. Obligāti jābūt tekošam aukstam un karstam dzeramajam ūdenim. Ja ir viena izlietne, tad vienlaikus nevar mazgāt rokas, produktus un traukus. Nepieciešams veikt dzeramā ūdens laboratoriskās pārbaudes (dzeramā ūdens monitoringu), saskaņā ar [14.11.2017 MK noteikumi Nr.671 "Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība"](#) noteikto kārtību un rādītājiem. Nepieciešamais dzeramā ūdens monitoringa veids (kārtējais monitoringa vai auditmonitorings) ir atkarīgs no dzeramā ūdens piegādes veida (tiek piegādāts pa publiskajām ūdens apgādes sistēmām vai izmanto „savu” ūdeni, piemēram, no dziļurbuma) un no izmantošanas ražošanas procesā (vai dzeramais ūdens tiek izmantots kā sastāvdaļa vai netiek izmantots kā sastāvdaļa). Tāpat jāatceras, ka, gadījumos, kad netiek izmantots pa publiskajām ūdens apgādes sistēmām piegādātais dzeramais ūdens, monitoringa programma jāaskaņo ar Veselības inspekciju.

Ražošanas process. Tehnoloģisko ražošanas procesu nosaka produktu ražotājs. Obligāti nepieciešama ražoto produktu receptūra un procesa apraksts. Uzņēmums savā darbībā var izmantot piemērotākās labas higiēnas prakses vadlīnijas, kurās ir aprakstītas higiēnas prasības ražošanas procesiem. Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes produktiem ieteicam izmantot „[Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājās apstākļos ražotiem piena, zvejas un gaļas produktiem](#)”.

Temperatūra. Ražotājs pats nosaka vai un kāpēc, cik bieži jāmēra temperatūras līmenis un ko darīs, ja mērījums nebūs atbilstošs vēlamajam. Ja mērījumi jāveic, tad tie ir jāpieraksta. Tā varētu būt temperatūra ogu uzglabāšanā, produktu sagatavošanā, blanšēšanā, vārīšanā, gatavā produkta glabāšanā u.tml. Temperatūras un laika mērījumus var fiksēt vienkopus. Dzīvnieku izcelsmes produktu temperatūrai un tās mērījumiem ir jāatbilst [Regulas 853/2004 prasībām](#).

Marķējums. Tam vienmēr jābūt uz iepakojuma, to nevar aizstāt ar pavadzīmi. Vispārīgās prasības noteiktas [Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā \(ES\) Nr. 1169/2011 \(2011. gada 25. oktobris\) 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](#). Specifiskās prasības noteiktas ievārijumiem [03.11.2015. MK noteikumos Nr. 624 "Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības augļu džemam, ievārijumam, želejai, marmelādei un saldinātam kastāņu biezenim"](#), kakao un šokolādes produktiem [13.10.2015. Ministru kabineta noteikumos Nr. 585 "Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem"](#), augļu sulām un tam līdzīgiem produktiem [15.10.2013. Ministru kabineta noteikumos Nr.1113 "Prasības attiecībā uz augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem"](#).

Iepakojums. Materiāliem un izstrādājumiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt ražotiem atbilstīgi labai ražošanas praksei, lai normālos vai paredzamos izmantošanas apstākļos tie nepārnestu uz pārtiku savas sastāvdaļas tādos daudzumos, kas var apdraudēt cilvēku veselību vai radīt nepieņemamas izmaiņas pārtikas produkta sastāvā vai izraisīt organoleptisko īpašību pasliktināšanos. Tiem ir jābūt atbilstoši marķētiem, kā tas noteikts [Regulas 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/109/EEK atcelšanu](#), 15.pantā, kā arī saskaņā ar minētās regulas 16.pantu plastmasai, keramikai, reģenerēta celulozes plēvei, papīram un kartonam nepieciešama ražotāja rakstveida atbilstības deklarācija vai citiem, neuzskaitītajiem - attiecīgs dokuments. Ja materiālus un izstrādājumus izmanto atkārtoti, tad tiem jābūt viegli tīrāmiem un, ja nepieciešams, dezinficējamiem!!! Jāuzglabā tā, lai tie netiktu piesārņoti.

Izejvielas un produktu izsekojamība. Ražotājam nepieciešams uzskaites žurnāls izejvielām un saražotajam gatavajam produktam. Piegādātāju sarakstā jā saglabā sekojošas ziņas: kādas izejvielas iegādātas, no kurienes iepirktas un cik daudz? Kādi ir to derīguma termiņi? Kādi uzglabāšanas apstākļi jāievēro? Ja izejvielas ir paša ražotas/audzētas, piemēram, dārzeņi un augļi, tad piegādātāju sarakstā ieraksta SEVI kā piegādātāju! Izejvielas vajadzētu novērtēt organoleptiski- pārbaudīt to izskatu, garšu un smaržu, un nepieņemt, ja ir bojātas vai rodas aizdomas, ka tās varētu būt piesārņotas. Uzmaniģiem jābūt ar jēlproduktu izmantošanu, piemēram, olām. Svaigu gaļu un/vai zivis atļauts iepirkt un izmantot tikai no atzītiem uzņēmumiem vai kautuvēm. Tāpat jābūt informācijai par saražoto galaproduktiem- kad, cik daudz saražoti, uz kuriem nogādāti/pārdoti? Izsekojamības pārbaudi var veikt, pamēģinot ar šādu piemēru – paņemt gatavā produkta, piemēram, ievārijuma vienu burku, iedomāties, ka tajā atrastas pesticīdu atliekas, un mēģināt sameklēt, no kurienes iepirkta ogas ievārijumam, pēc tam noskaidrot, kādos produktos vēl šīs ogas izmantotas un uz kuriem savukārt šie produkti piegādāti vai kam pārdoti. Vai varēsiet identificēt izejvielu ražotājus un galaproduktu pircējus, lai informētu, ka produktu nevar lietot uzturā?

Derīguma termiņš. Uzņēmumam pašam jānosaka kādus mikrobioloģiskos rādītājus un kādu derīguma termiņu noteikt savam produktam, lai nodrošinātu, ka lietošanai gatavais produkts ir nekaitīgs. Derīguma termiņu produktiem ražotājs pats nosaka eksperimentāli, izvērtējot produkta receptūru, ražošanas tehnoloģisko procesu, iesaiņošanas un uzglabāšanas apstākļus, paša un/vai starptautisko pieredzi. Tā noteikšanā var izmantot starptautiskajos standartos vai Labas higiēnas prakses vadlīnijās vai zinātniskajās atziņās sniegto informāciju par produktu. Kā pierādījumu var izmantot laboratorisko analīžu testēšanas pārskatus. Laboratoriski nosaka konkrētus rādītājus produktam pēc tā saražošanas, tad ik pa laikam glabāšanas periodā un plānotā derīguma termiņa beigās. Testēšanas rezultātus salīdzina ar normatīvajos aktos noteiktajām normām vai, ja tādu nav, tad ar standartiem vai uzņēmuma paškontroles sistēmā noteiktajām normām. Par šo jautājumu var konsultēties pie nozaru asociāciju vai biedrību speciālistiem. [03.03.2015. Ministru kabineta noteikumos Nr.115 "Prasības fasētas pārtikas marķējumam"](#) sniegta informācija par derīguma termiņa norādīšanas prasībām uz marķējuma.

Pārtikas piedevas. Ja tādas tiek lietotas, tad stingri jāievēro [Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā Nr.1333/2008 par pārtikas piedevām](#) noteiktās prasības. Jāievēro piedevas lietošanas instrukcija, tās svēršanā jāizmanto tikai verificētus svarus vai mērglāzi, obligāti jāveic pieraksti par piedevu izlietojumu. Pārtikas piedevas jānorāda gan receptūrā, gan produktu marķējumā. Jābūt uzmanīgiem ar krāsvielu lietošanu, piemēram, kūkās. Ja tomēr tiek izmantotas krāsvielas – saulrieta dzeltenā (E110), hinolindzeltenā (E104), karmoizīns (E122), alura sarkanā (E129), tartrazīns (E102) un košenila sarkanā (E124), tad marķējumā jābūt sekojošai norādei- „krāsvielas(-u) nosaukums vai E numurs: var nelabvēlīgi ietekmēt bērnu aktivitāti un uzmanību”.

Atkritumi. Atkritumu konteineri telpās jātur tīri un regulāri jāiztukšo, tiem jābūt slēgtiem. Labāk izmantot polietilēna maisus, ko ievieto tvertnēs, kurus regulāri iztukšo. Glabāšanas vietām jābūt tīrām, aizsargātām pret kaitēkļiem, lai nepiesārņotu telpas, iekārtas un dzeramo ūdeni.

Darbinieki. Visām personām, kuras iesaistītas produkta ražošanā, jābūt medicīnas grāmatiņai. Jāseko personīgās veselības stāvoklim un higiēnai (tīrs apģērbs un rokas, pirms ražošanas uzsākšanas jānoņem rotas, produkta garšošanai neizmantojot pirkstus utt.). Visiem ražošanā iesaistītajiem reizi trijos gados jānoklausās vismaz trīs astronomisko stundu mācību kurss „Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”. Saskaņā ar [Ministru kabineta noteikumiem Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā"](#) punktu 5. Darbinieks, uzsākot darbu pārtikas aprītē, apgūst noteikto mācību kursu (1.pielikums "mācību kursa apjoms vismaz trīs astronomiskās stundas) un punktu 6. Darbinieks reizi trijos gados mācību kursu apgūst atkārtoti.

Tīrīšana / dezinfekcija. Izmantojot tīrīšanas / dezinfekcijas līdzekļus, jāskatās ķīmiskās vielas dokumentu – lietošanas instrukciju, kurā jābūt norādēm par izmantošanas mērķi vai uzņēmuma veidu, koncentrāciju (negatavot vājāku šķīdumu!), iedarbības laiku (to obligāti ievērot!), vai ķīmiskais līdzeklis ir jāskalo ar tekošu ūdeni (šādos gadījumos nevar noslaucīt tikai ar lupatu), derīguma termiņu (nelietot pēc tā beigām). Ja nav iespēju skalot virsmas, tad jāizvēlas līdzeklis, kura lietošanas instrukcijā norādīts, ka atļauts neskalot. Dezinfekcijai var izmantot arī verdošu ūdeni, citronskābi, etiķskābi vai pienskābi. Līdzekļus jāuzglabā tikai oriģinālā iepakojumā. Jābūt pierakstiem kāds ķīmiskais līdzeklis izmantots, kad, un kādas virsmas/telpas ar to ir tīrītas/dezinficētas.

Deratizācija. Vispirms jānovērš kaitēkļu klātbūtnes cēloni, piemēram, jālikvidē kukaiņu vairošanās vietas (bojāti produkti, augsnes atliekas). Vietās, kur atrodas produkti, kaitēkļu likvidācijai izmanto tikai mehāniskus līdzekļus (piemēram, slazdus, līmlentes). Līgums ar deratizācijas firmu nepieciešams, ja ražotājs pats netiek galā ar kaitēkļu vai grauzēju klātbūtni. Mājdzīvnieki (suņi, kaķi) nedrīkst atrasties produkta ražošanas telpās.

Paškontrole un piesārņojuma iespējamība. Jāpārdomā, kas, kad un kur var neizdoties, kurā ražošanas posmā var rasties produktu piesārņojums, kā un kur to var novērst un kā pārbaudīt. Uzmanība jāvelta ikvienam ražošanas posmam. Jāseko līdzi izejvielu kvalitātei un nekaitīgumam (pesticīdu atliekas, smagie metāli, mikroorganismi), kas var radīt ķīmisko un mikrobioloģisko piesārņojumu, ūdens kvalitātei un nekaitīgumam- īpaši svarīgi tas ir mazgājot un sagatavojot mizotus vai grieztus produktus. Ja darba rīki un inventārs ir no nepiemērotiem materiāliem, var rasties fizikālais un ķīmiskais piesārņojums. Nepareizi lietotas pārtikas piedevas (neatļautam produktam vai nepareizā devā) un tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi var radīt ķīmisko piesārņojumu. Jāseko līdzi personāla veselības stāvoklim un personiskajai higiēnai, kuru neievērošana savukārt var radīt mikrobioloģisko piesārņojumu. Neatbilstoša atkritumu uzkrāšana pārmērīgā daudzumā un pārāk ilga uzglabāšana ražošanas telpās vai to tuvumā, kā arī grauzēji un citi kaitēkļi var radīt fizikālo un mikrobioloģisko piesārņojumu.

Nepieciešamās dokumentācijas minimums:

Normatīvo dokumentu (Regulu, MK noteikumu) saraksts, kas attiecas uz ražošanas veidu.

Produktu receptūra, tehnoloģisko procesu apraksti.

Paškontroles procedūru apraksti un kontroles pasākumu pieraksti.

Paškontroles apmācības dokuments ražošanas uzņēmuma vadītājam.

Sanitārās grāmatiņas, higiēnas apmācību apliecinājumi darbiniekiem.

Piegādātāju saraksts.

Izejvielu uzskaites un saražotās gala produkcijas uzskaites žurnāli.

Tīrīšanas/dezinfekcijas pasākumi, grafiks.

Deratizācijas/dezinsekcijas pasākumi, plāns.

Produktu laboratorisko izmeklējumu plāns un rezultāti, ja uzņēmums ir paredzējis tos un veic!

Dzeramā ūdens monitoringa izpilde un, ja nepieciešams, saskaņojums ar Veselības inspekciju.

 [LLKC sagatavotais izdevums "CEĻVEDIS MĀJRAŽOŠANĀ"](#) 

<https://www.pvd.gov.lv/lv/partikas-produktu-razosana-majas-apstaklos>