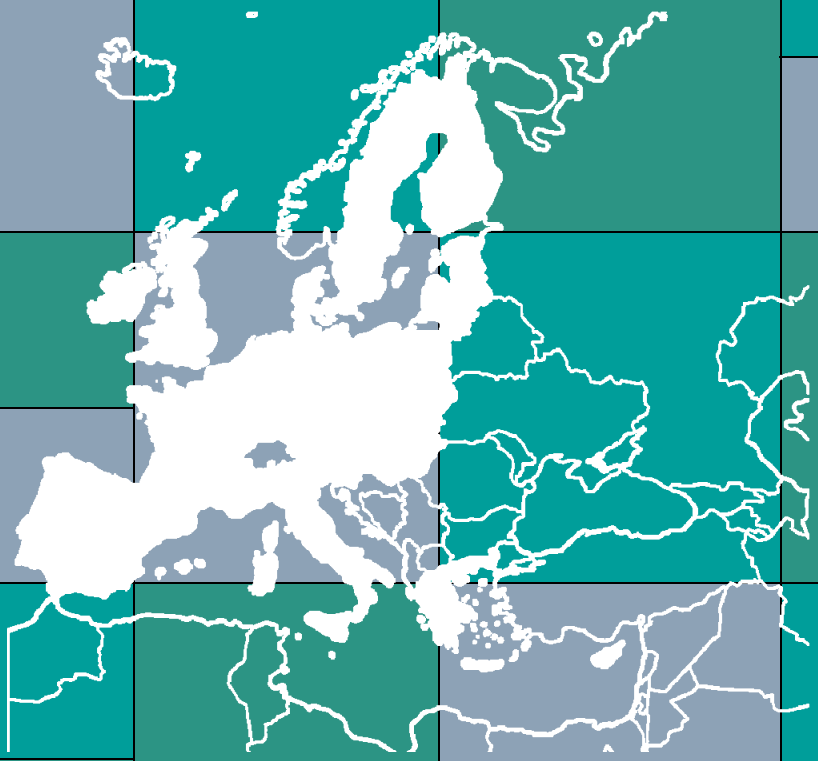
World Union of Wholesale Markets

European Regional Section

COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT in the European Union



WUWM

www.wuwm.org

Revised Draft

November 2009

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS	PASAULES VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGU SAVIENĪBA
EUROPEAN REGIONAL SECTION	EIROPAS REĢIONĀLĀ NODAĻA
PROMOTING WHOLESALE AND RETAIL MARKETS WORLD-WIDE	VAIRUMTIRDZNIECĪBAS UN MAZUMTIRDZNIECĪBAS TIRGU VEICINĀŠANA PASAULĒ
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT IN THE EUROPEAN UNION	EIROPAS SAVIENĪBAS VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGU PĀRVALDĪBAI SPECIFISKĀS LABĀS HIGIĒNAS PRAKSES KOPIENAS ROKASGRĀMATA

PĀRSKATĪTS PROJEKTS
2009. GADA NOVEMBRIS

Parīzes “Rungis” vairumtirdzniecības tirgus prezidējošā ģenerāldirektora Marka Špīlreina vadībā šīs rokasgrāmatas izstrādes laikā tika izveidota Pasaules Vairumtirdzniecības tirgu savienības (WUWM) dalībnieku Labās prakses rokasgrāmatas (LPR) darba grupa. Rokasgrāmatas autori ir:

- Rolfs Brauers, Berlīnes Tirgus, Vācija (līdz 2005.g. jūnijam)
- Mišels Eskofiērs, Francijas Vairumtirdzniecības tirgu federācija (FFMIN), Francija
- Andreass Foidls, Berlīnes Tirgus, Vācija (no 2005.g. jūnija)
- Mišels Ganno, Parīzes “Rungis” tirgus, Francija
- Volfs Rode, Hamburgas Tirgus, Vācija
- Greiems Volless, Glāzgovas Tirgi, Skotija, Apvienotā Karaliste
- Matiass Vēgners, Hamburgas Tirgus, Vācija

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wide

© 2003 – 2009 WUWM

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wide

Pasaules Vairumtirdzniecības tirgu savienības (WUWM) publikācija

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, The Hague
The Netherlands

Tel: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

PRIEKŠVĀRDS

Pasaules Vairumtirdzniecības tirgu savienība (WUWM) ir bezpeļņas asociācija ar plašu starptautisku dalībnieku loku, kas darbojas visās nozarēs, kas saistītas ar vairumtirdzniecības pārtikas tirgu ekspertu pieredzes un informācijas vaicināšanu, attīstību un starptautisku apmaiņu. WUWM šobrīd ir 200 dalībnieki no 45 valstīm visā pasaulē.

Ar apmēram 110 vairumtirdzniecības tirgus dalībniekiem no 21 ES valsts WUWM Eiropas reģionālajai nodaļai ir vadoša loma Pasaules vairumtirdzniecības tirgu savienībā. Šajos Eiropas vairumtirdzniecības tirgos strādā vairāk nekā 1 000 000 pastāvīgo darbinieku, un uzņēmumu, kas pārvalda šos tirgus, ikgadējais apgrozījums ir apmēram 42 miljardi eiro.

Kopējais pārdoto produktu daudzums sasniedz apmēram 26 miljonus tonnu gadā, kas vienlīdzīgs apmēram 40% Eiropas augļu un dārzeņu patēriņa (24 miljoni tonnu gadā), 10% Eiropas zivju un zivju produktu patēriņam (1 miljons tonnu gadā) un 2% Eiropas gaļas un gaļas produktu patēriņam (1 miljons tonnu gadā).

Paralēli jauno ES pārtikas aprites tiedību aktu, kas pazīstami ar nosaukumu „higiēnas likumdošanas pakete", sagatavošanai WUWM Eiropas reģionālā nodaļa 2001.gadā arī nolēma izveidot Labās prakses rokasgrāmatu (LPR), kas attiektos uz vairumtirdzniecības tirgu darbību un pārvaldību Eiropas Kopienā.

Šīs rokasgrāmatas pirmo versiju oficiāli apstiprināja visi ES reģionālās nodaļas dalībnieki WUWM 25.kongresā Baltimorā, ASV (2005.gada septembrī).

Kopš tā laika un pēc atjauninināšanas:

1. Šīs rokasgrāmatas jaunākā angļu valodas versija ir vienīgais oficiālais dokumnets, ko WUWM autorizē izmantošanai saviem dalībniekiem.
2. Jebkuram tulkojumam ir pilnībā jāatbilst angļu valodas versijai.
3. Visas tulkotās, uzlabotās vai izmainītās versijas ir nosūtāmas WUWM apstiprināšanai un pārbaudei.

Jebkādas izmaiņas šajā Kopienas rokasgrāmatā ir tulkojamas un iekļaujamas dažādo valodu versijās.

Lai iegūtu papildus informāciju par WUWM vai šo rokasgrāmatu, lūdzu, sazinieties ar WUWM ģenerālsekretāri Mariju Kavitu (Maria Cavit); kontaktinformācija dota šīs lapas augšā.

Kopienas labas higiēnas prakses rokasgrāmata Eiropas Savienības vairumtirdzniecības tirgu pārvaldībai

Satura rādītājs

PRIEKŠVĀRDS

I – IEVADS *1*

II – ROKASGRĀMATAS MĒRĶI *3*

III – PIELIETOJUMA JOMA *4*

IV – VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGUS VADĪBAI SPECIFISKO PIENĀKUMU IDENTIFICĒŠANA *6*

PLATĪBAS PIEDĀVĀŠANA 7
TĪRĪŠANA 11
TEMPERATŪRAS KONTROLE/VENTILĀCIJA 13
APGAISMOJUMS 14
PAKALPOJUMI UN PIENĀKUMI 15
PERSONĪGĀ HIGIĒNA 16
ATKRITUMU IZVEŠANA 17
KAITĒKĻU KONTROLE 18
PERSONĀLA APMĀCĪBA 19

V – LABĀS HIGIĒNAS PRAKSES DETALIZĒTA ROKASGRĀMATA *20*

I NODAĻA: VISPĀRĪGAS PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ UZŅĒMUMU TELPĀM, KUR UZGLABĀ PĀRTIKU IESKAITOT ĀRA ZONAS UN LAUKUMUS 21
II NODAĻA: ĪPAŠAS PRASĪBAS TELPĀM, KUR PĀRTIKAS PRODUKTUS SAGATAVO, APSTRĀDĀ VAI PĀRSTRĀDĀ (izņemot ēdamtelpas un tās telpas, kas noteiktas III nodaļā) 31
V NODAĻA: PRASĪBAS APRĪKOJUMAM 38
VI NODAĻA: PĀRTIKAS ATKRITUMI 40
VII NODAĻA: ŪDENSAPGĀDE 43
VIII NODAĻA: PERSONĪGĀ HIGIĒNA 46
XII NODAĻA: APMĀCĪBA 48

VI – HACCP PROCEDŪRAS *50*

A – HACCP PROCEDŪRAS VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGOS

B – PĒC HACCP PRINCIPIEM IZVEIDOTĀS PROCEDŪRAS UN PRIEKŠNOSACĪJUMU PRASĪBAS

PIELIKUMI

PIELIKUMS A *61*
PIELIKUMS B.1 ..... *64*
PIELIKUMS B.2 ..... *65*
PIELIKUMS B.3 ..... *66*
GLOSĀRIJS *68*

Kopienas labas higiēnas prakses rokasgrāmata Eiropas Savienības vairumtirdzniecības tirgu pārvaldībai

I – Ievads

Vairumtirdzniecības tirgu definīcija atrodama Regulas (EK) Nr.853/2004 1.pielikuma 8 punktā „Citas definīcijas" līdz ar „dzīvnieku izcelsmes produktu" definīciju.

> ***„'Vairumtirdzniecības tirgus'*** *ir pārtikas uzņēmums, kas ietver vairākas atsevišķas vienības, kurām ir kopīgas iekārtas un nodaļas, kuras izmantojot pārtikas produktus pārdod pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem."*

„Pārtikas uzņēmums" definīcija ir dota Regulā (EK) Nr. 178/2002, nosakot pārtikas aprites tiesību aktu vispārējos principus un prasības (3.pants „Citas definīcijas"):

> ***„'pārtikas uzņēmums'*** *ir jebkurš uzņēmums, kas nes peļņu vai ne, publisks vai privāts, kas saistīts ar jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes vai izplatīšanas posmu."*

Šī rokasgrāmata **domāta tieši uzņēmumiem, kas pārvalda vairumtirdzniecības tirgus**, kas ir izveidoti, lai organizētu un veicinātu pārtikas produktu tirdzniecību. Vadība var piederēt valsts vai municipālajai valdībai, akciju sabiedrībai vai privātam uzņēmumam, kam pārvaldības tiesības piešķir valsts vai municipālā valdība.

Šāda veida vairumtirdzniecības tirgos ir divu veidu pārtikas uzņēmumi:

- **Vairumtirdzniecības tirgus vadība** ir pārtikas uzņēmums ar specifisko uzdevumu organizēt vairumtirdzniecības tirgū esošo atsevišķo pārtikas uzņēmumu vispārējo darbību, neiejaucoties to uzņēmējdarbībā. **Lai arī tas ir pārtikas uzņēmums, vairumtirdzniecības tirgus vadība nepārdod preces.**
- **Atsevišķi pārtikas uzņēmumi ir tieši atbildīgi par saviem pārtikas produktiem** un ir it sevišķi atbildīgi par to, lai šie produkti atbilstu pārtikas aprites tiesību aktu prasībām. Šie pārtikas uzņēmumi galvenokārt nodarbojas ar tirdzniecību mazumtirgotājiem, taču dažos vairumtirdzniecības tirgos arī individuāliem pircējiem ir atļauts iepirkties pie konkrētiem nosacījumiem, vai nu no vairumtirgotājiem, kas nodarbojas arī ar mazumtirdzniecību, vai no mazumtirgotājiem, kas darbojas vairumtirdzniecības tirgū.

Atbildība par platību organizāciju vairumtirdzniecības tirgū tiek sadalīta šādi:

- **Publiskās platības** – uzrauga vairumtirdzniecības tirgus vadība, piem., tirdzniecības zāles un zonas, sabiedriskās tualetes. Šīs platības parasti izbūvē vairumtirdzniecības tirgus vadība un tās ir atvērtas tirgotājiem. Šī labās prakses rokasgrāmata attiecas uz šīm vairumtirdzniecības tirgus vadības pārziņā esošajām telpām/teritorijām;
- **Privātās platības** – uzrauga individuālie pārtikas uzņēmumi. Ja šīs privātās platības ir izbūvējusi vai nodrošinājusi vairumtirdzniecības tirgus vadība, to būvniecībai būtu jāatbilst pārtikas aprites tiesību aktu prasībām. Tomēr par šo telpu/teritoriju ir atbildīgs tikai konkrētais pārtikas uzņēmums.

Jebkurā gadījumā ikvienai platībai jābūt labi definētam atbildīgajam.

Vairumtirdzniecības tirgus vadības galvenie pienākumi ir:

- Iznomāt pārtikas uzņēmumiem piemērotu platību, lai tie varētu veikt darbības savā atbildības jomā atbilstoši pārtikas aprites tiesību aktiem;

- Pārvaldīt visas sabiedriskās telpas/platības: preču izlikšanas un pārdošanas zonas, publiskās noliktavas (t.i., visu ar tīrīšanu, dezinfekciju, uzturēšanu, saldēšanu, dzesēšanu u.t.t. saistīto darbību pārvaldība);
- Nodrošināt un/vai organizēt dažus vai visus komunālos un citus pakalpojumus pārtikas uzņēmumiem (piem., ūdens, gāzes padeve, apkure, saldēšana, dzesēšana, ventilācija, elektrība u.t.t.);
- Nodrošināt un/vai organizēt adekvātu kanalizāciju un piesārņojuma kontroli;
- Uzraudzīt tirgus aktritumu pārvaldību, kaitēkļu kontroli u.t.t., ņemot vērā gan vides, gan ekonomiskos aspektus;
- Projektēt un nodrošināt, ka ēkas, kurās darbosies pārtikas uzņēmumi un kuru pārvaldība būs to atbildības jomā, atbilst pārtikas aprites tiesību aktos noteiktajām prasībām;
- Organizēt un pārvaldīb satiksmes cirkulāciju objektā.

Ņemot vērā, ka tiesību akti, kas attiecas uz vairumtirdzniecības tirgu pārvaldību, atšķiras katrā ES dalībvalstī, nav iespējams šeit sniegt pilnīgu atbildības jomu uzskaitījumu. Taču atšķirības starp publiskajām un privātajām platībām ir raksturīgas visur.

Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga par atbilstību pārtikas aprites tiesību aktu prasībām TIKAI tās pārvaldītajās platībās. Tā NAV atbildīga par darbībām, kas tiek veiktas individuālo pārtikas uzņēmumu privātajās teritorijās.

Tomēr vairumtirdzniecības tirgus vadībai ir tiesības informēt par Regulu realizēšanu atbildīgo nacionālo iestādi, lai tiktu veikti korektīvi pasākumi, ja kāds pārtikas uzņēmums vairumtirdzniecības tirgus vadības nodrošinātajās telpās pārkāpj higiēnas noteikumus.

II – Rokasgrāmatas mērķi

Svarīgi atcerēties, ka vairumtirdzniecības tirgus vadība ir pārtikas uzņēmums, un līdz ar to tai ir jāpakļaujas visām EK regulām, ieskaitot tās, kuras attiecas uz pārtikas preču higiēnu. Šīs rokasgrāmatas mērķis ir sniegt vairumtirdzniecības tirgus vadībai ieteikumus par šo tēmu, it sevišķi, ja objektā tiek tirgotas dzīvnieku izcelsmes pārtikas preces.

Attiecībā šīm dzīvnieku izcelsmes precēm un kā aprakstīts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr.853/2004 6.pantā, kurā izklāstīti specifiski pārtikas preču higiēnas noteikumi, vairumtirdzniecības tirgus vadībai ir jābūt apstiprinātai un reģistrētai, ja šādas preces objektā tiek tirgotas. Šis ir obligāts pienākums un ir priekšnoteikums, lai tiktu apstiprināti un reģistrēti citi pārtikas uzņēmumi, kas izmanto kopējas instalācijas un nodaļas.

Tā kā vairumtirdzniecības tirgus vadība nepārdod pārtikas preces, bet tajā pat laikā ir atbildīga par instalācijām un nodaļām, kuras kopīgi izmanto pārtikas uzņēmumi, kas pārdod pārtikas preces, šī rokasgrāmata ir izstrādāta specifiski vairumtirdzniecības tirgus vadībai ar īpašām prasībām, ja vairumtirdzniecības tirgū tiek tirgoti dzīvnieku izcelsmes produkti.

Nav paredzēts, ka šī Rokasgrāmata ietekmētu vai apstrīdētu autoritāti kādai citai jau esošai Labās higiēnas prakses rokasgrāmatai vai rokasgrāmatai, ko nākotnē varētu izstrādāt pārtikas uzņēmumu sektori vai vairumtirdzniecības tirgū darbojošies profesionāļi. Tā arī nepievēršas iepriekšējā pārtikas ķēdes posma darbībām, piemēram, ražošanai un pārvadāšanai vai mazumtirdzniecības darbībām.

Tā ir izstrādāta kā Kopienas rokasgrāmata, kuras statusu nosaka Regula (EK) Nr.852/2004 (9.pants).

Šis dokuments ir paredzēts atklātām akciju sabiedrībām un/vai privātiem uzņēmumiem, kas ir atbildīgi par vairumtirdzniecības tirgu pārvaldību Eiropas Savienībā, ar vispārējo mērķi sniegt tiem vadlīnijas attiecībā uz pārtikas nekaitīgumu un higiēnu, un HACCP (Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti) bāzes procedūru ieviešanu, taču tikai saistībā ar tiem aspektiem, kas tieši attiecas uz šiem uzņēmumiem.

To ir izstrādājuši Pasaules Vairumtirdzniecības tirgu savienības (WUWM) Eiropas Reģionālās nodaļas pārstāvji, sadarbojoties ar citu ieinteresēto pušu, piemēram, atbildīgo iestāžu un dažādu ES valstu attiecīgo asociāciju un federāciju pārstāvjiem. Rokasgrāmatā tiek ņemts vērā ieteicamais Prakses starptautiskais kodekss, Pārtikas higiēnas vispārējie principi, *Codex Alimentarius* un esošās dalībvalstu rokasgrāmatas.

Šī rokasgrāmata ir izstrādāta saskaņā ar šādām regulām:

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 28.janvārī pieņemtā Regula (EK) Nr. 178/2002, kas nosaka pārtikas aprites tiesību aktu vispārējos principus un prasības, nodibina Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un nosaka procedūras, kas attiecas uz pārtikas nekaitīgumu;
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīlī pieņemtā Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu un it sevišķi 9.pants „Kopienas rokasgrāmatas" un 6.pants „Oficiālā kontrole, reģistrācija un apstiprināšana";
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004, kas nosaka pārtikas produktu higiēnas specifiskos noteikumus, it sevišķī 4.pants „Uzņēmumu reģistrācija un apstiprināšana";
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīlī pieņemtā Regula (EK) Nr.854/2004, kas nosaka specifiskus noteikumus patēriņam paredzēto dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālo pārbaužu organizēšanai, un it sevišķi 3.pants „Uzņēmumu apstiprināšana".
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 3.oktobrī pieņemtā Regula (EK) Nr. 1774/2002, kas nosaka veselības noteikums attiecībā uz dzīvnieku blakusproduktiem, kas nav paredzēti patēriņam.

Piezīme:

Lai arī Regulā (EK) Nr. 853/2004 (III pielikums, VIII nodaļa, II iedaļa, 2.punkts) līdz ar vairumtirdzniecības tirgiem ir pieminētas zivju izsoles, šajā Labās higiēnas prakses Kopienas rokasgrāmatā šāda tipa aktivitātes nav apskatītas, jo tās atšķiras no tām, kas tiek veiktas vairumtirdzniecības tirgū.

III – Pielietojuma joma

Darbības, uz ko koncentrējas šī Kopienas rokasgrāmata, ir ar pārtikas produktiem saistītā vairumtirdzniecības sektora organizēšana Eiropas Savienībā. Kā jau iepriekš minēts, vairumtirdzniecības tirgus vadība pati netirgo pārtikas produktus. Tai ir jāveicina brīva tirdzniecība starp piegādātājiem (ražotājiem, vairumtirgotājiem, dažādiem starpniekiem) un piercējiem (mazumtirgotājiem, komerciālajiem un kolektīvajiem ēdinātājiem, ielu tirgotājiem, u.t.t.).

Šī Kopienas rokasgrāmata attiecas arī uz gadījumiem, kad vairumtirdzniecības tirgus teritorijā ļauts iepirkties arī privātpersonām, pērkot no vairumtirgotājiem, kas īsteno arī mazumtirdzniecības aktivitātes, vai no mazumtirgotājiem, kas darbojas tirgū. Šīm personām ir jārespektē noteikumi, kas attiecas uz profesionāliem pircējiem, kā aprakstīts rokasgrāmatā, it sevišķi attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktiem (t.i., aizsargapģērbs un galvassega).

Kā pakalpojumu sniedzējam vairumtirdzniecības tirgus vadības pienākumi attiecībā uz higiēnu un produktu kvalitāti ievērojami atšķiras no tieši ar pārtikas produktiem saistīto pārtikas uzņēmumu pienākumiem, kaut gan tie pamatā ir savstarpēji saistīti. Neraugoties uz to, tie var būt pakļauti vienāda veida apdraudējumiem.

Šīs Kopienas rokasgrāmatas mērķis ir pievērsties tiem vairumtirdzniecības tirgus vadības atbilsības aspektiem, kurus iespējams identificēt, un tām atbildības jomām, kas var tikt dalītas starp individuāliem pārtikas uzņēmumiem un tirgus vadību.

Rokasgrāmata nepievēršas faktiskajai uzņēmējdarbībai, ko veic individuāli uzņēmēji, kuriem būtu jāvēršas pie specifisku sektoru rokasgrāmatām, kuras pārsvarā tiek izstrādātas pēc produktu tipa (t.i., rokasgrāmatas augļu un dārzeņu tirgotājiem, rokasgrāmatas gaļas pārstrādātājiem, u.t.t.).

Vairumtirdzniecības tirgi var specializēties vienā pārtikas produktu kategorijā (piem., augļi un dārzeņi, gaļa, zivis un zivju produkti) vai alternatīvi tajos var tirgot plaša klāsta dažādus pārtikas produktus.

Zemāk esošajā tabulā attēlots dažādu pārtikas produktu sanitārā riska līmenis un vairumtirdzniecības tirgus vadības, kā arī citu pārtikas uzņēmumu atbildības pakāpe.

Produkts	Stāvoklis	Sanitārā riska līmenis	Atbildības pakāpe	
			Vairumtirdzniecības tirgus vadībai	Citiem pārtikas uzņēmumiem
Augļi & dārzeņi	Svaigi	Zems	Augsta	Augsta
	Pārstrādāti	Augsts	Ierobežota vai neesoša	Augsta
Gaļa & gaļas produkti	Svaigi	Ļoti augsts	Augsta	Ļoti augsta
	Griežami	Ļoti augsts	Ierobežota vai neesoša	Ļoti augsta
	Iesaiņoti	Augsts	Augsta	Augsta
Zivis & zivju produkti	Dzīvas/ svaigas	Ļoti augsts	Augsta	Ļoti augsta
	Filejas	Ļoti augsts	Ierobežota vai neesoša	Ļoti augsta
	Iesaiņotas	Augsts	Augsta	Augsta
Piens & piena produkti	Svaigi	Augsts	Augsta	Ļoti augsta
	Pārstrādāti	Augsts	Ierobežota vai neesoša	Ļoti augsta
	Iesaiņoti	Augsts	Augsta	Augsta
Saldēti produkti		Ļoti augsts	Ierobežota vai neesoša	Ļoti augsta
Kūpināti/pārstrādāti produkti		Augsts	Ierobežota vai neesoša	Augsta

Šīs rokasgrāmatas ieteikumi to vispārīgā un adaptējamā rakstura dēļ ir piemērojami visu veidu vairumtirdzniecības tirgiem, neraugoties uz to, kādi pārtikas produkti tajos tiek pārdoti.

Vairumtirdzniecības tirgu riska analīze rāda, ka galvenais apdraudējums pārtikas higiēnas ziņā ir pārtikas produktu piesārņošanas iespēja. Vairumtirdzniecības tirgus vadībai tiek ieteikta HACCP sistēma kā izmantojams rīks, lai ierobežotu fiziskus, mikrobioloģiskus un ķīmiskus apdraudējumus platībās, par kurām tā atbild. Līdz ar to šī rokasgrāmata koncentrējas uz cīņu ar inficēšanās risku, it sevišķi saistībā ar ēku projektēšanu un plānojumu un operatīvajiem nosacījumiem/sistēmām.

Tomēr, kā minēts Regulas (EK) Nr. 852/2004 III nodaļas 7.pantā (labās prakses rokasgrāmatu izstrāde, izplatīšana un izmantošana), jāsaprot, ka šī rokasgrāmata nav obligāta un var tikt izmantota tikai brīvprātīgi.

IV – Vairumtirdzniecības tirgus vadībai specifisko pienākumu identificēšana

Saistībā ar pārtikas nekaitīgumu un higiēnu, gadījumos, kad sniegtie pakalpojumi ir paredzēti neatkarīgiem pārtikas uzņēmumiem vai to interesēm, vairumtirdzniecības tirgus vadības pienākumos var ietilpt:

1. Platības piedāvājums – ēkas un/vai zeme;
2. Telpu uzturēšana;
3. Atbildība par aprīkojumu;
4. Temperatūras kontrole;
5. Publisko zonu tīrīšana;
6. Ventilācija – ieskaitot gaida kondicionēšanu, dzesēšanu, saldēšanu, apkuri u.t.t.;
7. Apgaismojums publiskajās zonās gan iekštelpās, gan ārpusē;
8. Pamatpakalpojumu nodrošināšana, piem., elektrība, gāze, karstais un aukstais ūdens, notekas, kanalizācija u.t.t.;
9. Personīgā higiēna: ieskaitot tualetes, izlietnes roku mazgāšanai, dušas, garderobes telpas u.t.t., ja tās atrodas publiskajās zonās;
10. Atkritumu savākšana un izvešana;
11. Kaitēkļu apkarošana;
12. Apmācības.

Ar pienākumiem saistītais apdraudējums un tiesību akti

Sakarā ar katru augstāk minēto pakalpojumu, kas saistīts ar vairumtirdzniecības tirgus vadībai specifiskiem uzdevumiem, turpmākajā tekstā sniegta:

- Galveno apdraudējumu, kas var rasties saistībā ar vairumtirdzniecības tirgus vadības uzdevumiem, identifikācija;
- Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības robežu īsa analīze;
- Atsauču uz ES tiesību aktiem apkopojums, kur nepieciešams, katrā jautājumā ar atsevišķiem paskaidrojošiem komentāriem..

Piezīme: Turpmākajās lapās minētās atsauces uz ES regulām atbilst nodaļām un apakšnodaļām, kas minētas Regulas Nr. 852/2004 II pielikumā par pārtikas produktu higiēnu vai Regulā (EK) Nr. 853/2004.. Tās pašas atsauces arī attiecas uz šī dokumenta VI nodaļu – Labās higiēnas prakses detalizēta rokasgrāmata.

Aktivitāte N° 1

PLATĪBAS PIEDĀVĀŠANA

a) Galvenie apdraudējumi:

Vairumtirdzniecības tirgus vadība piedāvā platību pārtikas uzņēmumiem. Kopumā pastāv divas iespējas:

- Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir pārtikas uzņēmumiem iznomājamās platības īpašniece. Šajā gadījumā galvenais apdraudējums ir tādas platības piedāvāšana, kas nav piemērotā stāvoklī, lai varētu atbilst esošiem noteikumiem un lai varētu saņemt oficiālu apstiprinājumu (no veterinārajām iestādēm u.t.t.);
- Pārtikas uzņēmumi ir paši savu telpu īpašnieki. Šajā gadījumā, visu ar telpām saistīto noteikumu izpilde ir viņu atbildība.

Veicot celtniecības, remonta vai renovācijas darbus, vairumtirdzniecības tirgus vadībai ir jāņem vērā specifiskas prasības, kas attiecas uz iesaistīto pārtikas uzņēmejdarbības veidu, gan saistībā ar iesaistītajiem produktiem, gan to apgrozāmajiem daudzumiem.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība var iestāties vairākos līmeņos, piemēram:

- Tās pārziņā veikta jaunu telpu projektēšana vai esošo pārbūve;
- Tās īpašumā un/vai atbildības jomā esošo telpu apkope;
- Darbības uzraudzība, noteikumu ievērošana u.t.t..

Protams, atbildības līmenis ir ļoti atšķirīgs „publiskajām" zonām (pilna atbildība) un „privātajām" zonām (dalīta atbildība vai bez atbildības).

c) Atsauces uz ES tiesību aktiem un komentāri

Pozīcija	ES Regula Nr. 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Vispārējās prasības telpu plānojumam, projektēšanai, pozīcijai, lielumam	I.2	Attiecas uz jaunām vai atjaunotām ēkām, kuras ceļ vai apsaimnieko vairumtirdzniecības tirgus vadība. Visi aspekti ir svarīgi un tiem ir jābūt piemērotiem apgrozāmajiem produktiem: projektēšana, materiāli, temperatūras uzraudzība un reģistrācija u.t.t..
Specifiskas prasības pārstrādes telpām attiecībā uz projektēšanu un plānojumu	II.1 (a) līdz (f)	Pārsvarā īpašnieks ir pārtikas uzņēmums un līdz ar to tas ir atbildīgs par šāda veida aprīkojumu. Vairumtirdzniecības tirgus vadība kopumā nav atbildīga par aprīkojuma izvēli un apkopi. Specifiskās prasības pārstrādes telpām ir daudz augstākas nekā vispārējas lietošanas telpām.
Tīrīšana Ventilācija Apgaismojums Pakalpojumi Personīgā higiēna Atkritumu izvešana Kaitēkļu kontrole		Skatīt specifiskās lappuses
Piederumu un aprīkojuma tīrīšanas iekārtas	II.2	Kopumā neattiecas uz vairumtirdzniecības tirgus vadību, izņemot dažos gadījumos saistībā ar jaunceltnēm un pārbūvējamām vai renovējamām ēkām.

Aktivitāte N° 2

TELPU UZTURĒŠANA

a) Galvenie apdraudējumi:

- Telpu bojājumi ar šādām iespējamajām sekām: ārējās vides ietekme, netīrumu uzkrāšanās, kaitēkļu ieviešanās, pelējums...;
- Sūces vai vaļīgi savienojumi šķidrumiem, gāzēm, notekcaurulēm u.t.t.;
- Iespējamas nelabvēlīgas ķīmiskās reakcijas starp celtniecības materiāliem un produktiem, ieskaitot tīrīšanas produktus;
- Ventilācijas un temperatūras kontrole neatbilstoša nepieciešamajam līmenim.

b) Vairumtirdziecības tirgus vadības atbildība

„Publiskās" zonas ir pilnībā vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības jomā.

Attiecībā uz „privātājām" zonām pastāv divas iespējas:

- Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir pārtikas uzņēmumiem iznomāto telpu īpašniece. Līgumā, kas noslēgts starp tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu, būtu jānorāda katras puses atbildība un pienākumi attiecībā uz telpu uzturēšanu;
- Pārtikas uzņēmumiem pašiem pieder savas telpas. Šajā gadījumā visi telpu uzturēšanas jautājumi ir pārtikas uzņēmuma atbildības jomā.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Uzturēt pārtikas telpas labā stāvoklī	I .1	Plānotas uzturēšanas un nomaiņas programmas. Laika grafiki veidoti pamatojoties uz materiālu kvalitāti, celtniecības darbiem, gaidāmo lietojumu un nolietojumu.
Telpām jābūt nodrošinātām pret: - netīrumu uzkrāšanos - kontaktu ar toksiskām vielām - daļiņu nobirumu - kondensāciju - nevēlamu pelējumu	I . 2 (b)	Regulāra uzraudzība, reģistrācija un apkope: - visām virsmām, it īpaši sienām, griestiem; - sūcēm un vaļīgiem savienojumiem šķidrumiem, gāzēm, notekcaurulēm; - ventilācijas un temperatūras kontroles sistēmām.

Aktivitāte N° 3

ATBILDĪBA PAR APRĪKOJUMU

a) Galvenie apdraudējumi:

- Ķīmiska/bioloģiska piesārņojuma risks.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Publiskās" zonas ir pilnībā vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības jomā.

Attiecībā uz „privātājām" zonām pastāv divas vispārējas iespējas:

- Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir pārtikas uzņēmumiem iznomāto telpu īpašniece. Līgumā, kas noslēgts starp tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu, būtu jānorāda katras puses atbildība un pienākumi attiecībā uz telpu uzturēšanu;
- Pārtikas uzņēmumiem pašiem pieder savas telpas. Šajā gadījumā visi telpu uzturēšanas jautājumi ir pārtikas uzņēmuma atbildības jomā.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt konstruētam tā, lai līdz minimumam samazinātu jebkādu infekcijas risku.	V. 1 (b)	Ja vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga par aprīkojuma uzstādīšanu, visām vienībām ir jāatbilst regulām, kas attiecas uz materiāliem, kas drīkst nonākt saskarē ar pārtiku. Šeit pieskaitāms nerūsējošais tērauds, pārtikas klases plastmasa un keramika.
Aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt efektīvi notīrītam un, ja nepieciešams, dezinficētam.	V.1 (a)	Skatīt arī aktivitāti Nr. 5 „Tīrīšana un dezinfekcija". Katrā gadījumā jābūt izstrādātam tīrīšanas/dezinfekcijas plānam rakstiskā formā. Vadībai vajadzētu pārbaudīt un ar parakstu apliecināt attiecīgo grafiku. Tas arī attiecas uz gadījumiem, kad tīrīšanas darbi tiek uzticēti trešai personai.

Aktivitāte N° 4

TEMPERATŪRAS KONTROLE

a) Galvenie apdraudējumi:

- Baktēriju vairošanās risks, kas var izraisīt saindēšanos ar pārtiku;
- Toksīnu veidošanās sakarā ar pārtikai indīgu baktēriju vairošanos.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

„Publiskās" zonas ir pilnībā vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības jomā.

Attiecībā uz „privātājām" zonām pastāv divas vispārējas iespējas:

- Tiek nodrošināta kopēja temperatūras kontroles sistēma no vairumtirdzniecības tirgus vadības puses, kura līdz ar to uzņemas pilnīgu atbildību;
- Pārtikas uzņēmumiem ir pašiem sava temperatūras kontroles sistēma. Šajā gadījuma visi ar telpām saistītie jautājumi ir uzņēmuma atbildība.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Pārtikas telpu projektējumam, plānojumam, celtniecībai, situācijai un lielumam būtu jānodrošina piemēroti temperatūras kontroles mehānismi un uzglabāšanas apstākļi, lai pārtikas produktus varētu uzturēet piemērotās temperatūrās. Telpām jābūt veidotām tā, lai temperatūru varētu uzraudzīt un reģistrēt, ja nepieciešams.	I.2 (d)	Pārtikas produkti jāuzglabā temperatūrās, kas atbilst produktu tipa prasībām un ir saskaņā ar oficiālajiem noteikumiem, ja tādi pastāv. Aukstumiekārtu sistēmām jābūt kalibrētām tā, lai atbilstošās temperatūras tiktu efektīvi nodrošinātas, ņemot vērā, ka atdzesēšanai un saldēšanai ir atšķirīgas jaudas prasības. Visās dzesēšanas un/vai saldēšanas zonās būtu jābūt uzstādītām temperatūras uzraudzības un reģistrēšanas ierīcēm/sistēmām ar iebūvētu trauksmes signālu (kas tiek reģistrēts, ir dzirdams un redzams). Visam aprīkojumam, kas tiek izmantots temperatūras uzraudzībai un reģistrācijai regulāri jātiek pārbaudītai un kalibrētai.

Aktivitāte N° 5

TĪRĪŠANA UN DEZINFEKCIJA

a) Galvenie apdraudējumi:

Pārtikas produktu piesārņošana sakarā ar:

- Neadekvātu vai nekvalitatīvu telpu, koplietošanas zonu, aprīkojuma u.t.t. tīrīšanu;
- Neadekvātu telpu plānojumu, kā dēļ tīrīšanas darbi ir neefektīvi;
- Tīrīšanas un dezinfekcijas ķīmisko līdzekļu nepareiza lietošana.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Publiskās zonas: pilna atbildība. Tas nozīmē, ka tirgus vadībai jādefinē:

- Kur veikt iekšējo un ārējo tīrīšanu un dezinfekciju atbilstoši lietojumam;
- Kā veikt tīrīšanu un dezinfekciju: biežums, kvalitāte;
- Materiālu izvēle, lai atvieglotu tīrīšanu un dezinfekciju gan iekšēji, gan ārēji;
- Telpu projektējums, kas ļauj vienkārši un efektīvi veikt tīrīšanu un dezinfekciju;
- Izsekojamība, audits u.t.t..

Privātās zonas: Nav tiešas vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības. Var būt dalīta atbildība, it īpaši atkarībā no telpu plānojuma, kontroles pasākmiem u.t.t..
Tīrīšanas un dezinfekcijas grafika standarta formāta paraugs atrodams 5.nodaļā (skat. I.1 sadaļu).

Visos gadījumos svarīgi ņemt vērā, ka nepieciešams iegūt apstiprinājumu no atbildīgās iestādes attiecībā uz ķīmisko līdzekļu izvēli, to pielietojumu un uzglabāšanas apstākļiem.

Šis apstiprinājums ir viens no priekšnosacījumiem, lai reģistrētu pārtikas uzņēmumu – ieskaitot vairumtirdzniecības tirgus vadību – kā aprakstīts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 par pārtikas produktu higiēnas specifiskajiem noteikumiem 6.pantā.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Vispārējā tirgus teritorijas tīrīšana	I.1.	Pastāv prasība visiem pārtikas uzņēmumiem savas telpas uzturēt tīrībā ar atbilstošu dezinfekcijas līmeni.
Projektējums / plānojums	I.2 / VI.3	Attiecas uz jaunām ēkām un restaurācijas vai renovācijas darbiem, ko organizē vairumtirdzniecības tirgus vadība un kuru laikā tīrīšanas un dezinfekcijas darbi ir jāņem vērā.
Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšana	I.10	Šie produkti ir uzglabājami slēgtos konteineros vai noteiktā noliktavas telpā prom no telpām, kurā tiek apstrādāta pārtika. Tīrīšanas produktiem un materiāliem, kā arī to uzglabāšanai paredzētajām telpām jābūt atbilstoši marķētiem.
Grīdas	II.1.a	Attiecas uz konkrētām prasībām pārtikas sagatavošanas zonām. Attiecas tikai uz jaunām, pārbūvētām vai renovētām ēkām. Attiecas arī uz <u>kontroles mehānismiem</u>
Sienas	II.1.b	
Griesti	II.1.c	
Durvis	II.1.d	
Logi	II.1.e	
Virsmas	II.1.f	
Aprīkojums tīrīšanas un dezinfekcijas piederumiem un ierīcēm	II.2	Kopumā neattiecas uz vairumtirdzniecības tirgus vadību, izņemot dažos jaunu, pārbūvētu vai renovētu ēku gadījumos.
Izstrādājumi, Aprīkojums, iekārtas	V. 1, 2, 3	Kopumā neattiecas uz vairumtirdzniecības tirgus vadību.
Pārtikas atkritumu konteineri	VI.2	Attiecas uz prasībām pārtikas atkritumu, nepārtikas blakus produktu un citu atkritumu konteineriem. Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība šajā līmenī ir svarīga.
Izlietnes, roku mazgāšanas ierīces u.c.	II.3	Attiecas uz prasībām visām izlietnēm un citām iekārtām, kas tiek izmantotas, lai mazgātu pārtiku, lai to saglabātu tīru un dezinficētu. Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga tikai par publiskajām zonām.

Aktivitāte N°6

VENTILĀCIJA

a) Galvenie apdraudējumi:

Vairumtirdzniecības tirgus vadības apdraudējums ir pārtikas piesārņošana un personāla inficēšana neadekvātas ventilācijas dēļ.

„Ventilācijā" iekļaujami šādi aspekti:

- Mehāniskā / nemehāniskā ventilācija
- Vides temperatūras / atvēsināts / atdzesēts / karsts gaiss
- Filtrēts / nefiltrēts gaiss
- Publiskās / privātās zonas
- Aprīkojuma atbilstība (izmantošanas mērķiem)
- Apkope
- Tvaika kondensācija
- Kompresoru šķidrumi
- Cauruļvadi, filtri u.c..

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Vairumtirdzniecības tirgus vadības pienākumos var ietilpt:

- Publisko zonu (jaunu celtniecības darbu, restaurācijas un renovācijas) un privāto zonu (ja vadība ir atbildīga par plānojumu un/vai celtniecību) plānojums;
- Darbība, kontrole, auditi.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Instalāciju plānojums un projektēšana	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Ja tas ir vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības jomā, gaisa padeves sistēmas projektēšana ir jāveic atbilstoši noteikumiem. Filtriem un citām sistēmas daļām jābūt piekļuvei, lai veiktu apkopi.
Ventilācijas sistēmas darbība, gaisa padeve	I.5	Ja to nodrošina vairumtirdzniecības tirgus vadība, ventilācijas, gaisa kondicionēšanas vai dzesēšanas sistēmas ir regulāri jāpārbauda un jāveic rādījumu uzskaite.
Sanitāro labierīcību ventilācija	I.6	Projektējumam jābūt adekvātam.

Aktivitāte N°7

APGAISMOJUMS

a) Galvenie apdraudējumi:

Pārtikas fiziska un/vai mikrobioloģiska piesārņošana nepiemērotu apgaismes ierīču un/vai to neadekvātas apkopes dēļ.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Vairumtirdzniecības tirgus vadības pienākumos var ietilpt:

- Publisko zonu (jaunceltņu, restaurācijas vai renovācijas) un privāto zonu projektēšana, ja vadība ir atbildīga par projektēšanu un/vai celtniecību (atrašanās vieta, apgaismojuma līmenis, aprīkojuma veids u.t.t.);
- Tīrīšana;
- Apkope.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Adekvāts dabīgais apgaismojums	I.7	Visiem logiem, kas atrodas pārtikas apstrādes zonās un kurus iespējams atvērt, jābūt aprīkotiem ar kukaiņu sietiem.
Adekvāts mākslīgais apgaismojums		Ja tiek apstrādāta vaļēja pārtika, apgaismes ierīcēm jābūt norobežotām, lai izvairītos no pārtikas piesārņošanas ierīces bojājumu dēļ un lai atvieglotu tīrīšanu. Daži piemēri projektēšanas līmenī: • Fluoriscējošām gaismas ierīcēm jābūt aprīkotām ar difūzeriem vai aizsargcaurulēm. • Apgaismes ierīcēm jābūt vienlīmeņa piestiprinājumam, ja iespējams, tām nevajedzētu būt iekārtām ķēdēs. • Elektroinstalācijām jabūt iebūvētām sienās vai griestos.
Dabīgais un/vai mākslīgais apgaismojums		Publisko zonu tīrīšanas apstākļiem jātiek fiksētiem un pārbaudītiem. Visos gadījumos apgaismojumam jābūt pietiekamam, lai pārtiku varētu droši apstrādāt un tīrīšanas darbus

		veikt efektīvi.

Aktivitāte N°8

PAKALPOJUMI UN PIENĀKUMI

a) Galvenie apdraudējumi:

Apdraudējums vairumtirdzniecības tirgus vadībai ir pārtikas piesārņošana pateicoties nepietiekamai pakalpojumu nodrošināšanai pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.

„Pakalpojumos" ietilpst:

- Elektrība
- Gāze
- Ūdens (auksts un karsts, ledus, dzeramais vai nedzeramais, tīrīšanai, uguns dzēšanai, atdzesēšanai, smidzinātājiem u.t.t.)
- Notekas (projektēšana, apkope)
- Kanalizācija (projektēšana, apkope)

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Lai arī var pieņemt, ka ūdens piegādes uzņēmumi nodrošina dzeramā ūdens padevi, uzmanība jāpievērš pakalpojumiem atbilstoša ūdens apgādes nodrošināšanai.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Iekārtu projektējums un plānojums	I.2 (c)	Ūdens apgādes sistēmas projektējumam, ja tas ietlipst vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības jomā, būtu jānodrošina visiem mērķiem atbilstošs ūdens daudzums un dzeramajam ūdenim atbilstoša kvalitāte visām darbībām, kurās ir tiešs vai netiešs kontakts ar pārtiku.
Notekas	I.8	Drenu iekārtām jābūt projektētām, konstruētām, uzturētām un tīrītām tā, lai izvairītos no pārtikas produktu piesārņošanas.
Ūdens darba piederumu tīrīšanai un dezinfekcijai	II.2	Jābūt dzeramā kvalitātē; tas regulāri jāpārbauda. Kopumā operator atbildības jomā.
Ūdens pārtikas skalošanai	II.3	Jābūt dzeramā kvalitātē; tas regulāri jāpārbauda. Kopumā operator atbildības jomā.
Ūdens apgāde	VII.1	Labā prakse ir nodrošināt adekvātu dzeramā ūdens padevi, piemēram, nodrošinot, ka ūdens kvalitāte ikgadu tiek pārbaudīta apstiprinātā laboratorijā.
Utilizēts ūdens	VII.3	Kopumā operatoru atbildības jomā.
Ledus	VII.4	
Tvaiks	VII.5	
Nedzeramais ūdens (uguns dzēšanai, u.t.t.)	VII.2	
Termiskā apstrāde	VII.6	

Aktivitāte N°9

PERSONĪGĀ HIGIĒNA

a) Galvenie apdraudējumi:

Nepieņemams ir pārtikas piesārņošanas risks personāla un citu personu dēļ, it īpaši, ja tie cieš no slimībām vai inficētām brūcēm, ādas slimībām u.tml..

Personīgās higiēnas jautājumos ietilpst: tualetes, roku mazgāšanas ierīces, izlietnes, dušas, garderobes, apģērbs, rotaslietas u.t.t..

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga tikai par publiskajām zonām (it īpaši tualetēm).

Vadības atbildībā var ietilpt arī projektēšana un/vai celtniecība (jaunceltnes un restaurācijas vai renovācijas darbi), tīrīšana, apkope, kontrole, pārbaudes u.t.t..

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Personīgā tīrība un aizsargapģērbs	VIII. 1	Tirgus vadības higiēnas politika attiecībā uz darbinieku tīrīgumu un personīgo higiēnu.
Darbinieku slimības un inficētas brūces	VIII.2	Tirgus vadības politika attiecībā uz ziņošanu par jebkurām slimībām vai problēmām, kuras var izplatīties.
Iekārtu projektējums un plānojums	I.2 (c)	Ja tas ietilpst vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildības jomā, iekārtu projektēšana un plānojums izstrādājami atbilstoši noteikumiem (piem., lai izvairītos no piesārņojuma tālākas izplatības).
Izlietņu, tualešu u.c. skaits, atrašanās vieta	I.3, I.4	Izlietņu skaitam un atrašanās vietām jābūt fiksētām celtniecības, restaurācijas vai renovācijas laikā, ņemot vērā darbinieku skaitu, telpu izkārtojumu, pārtikas produktu veidu u.t.t..
Karstā ūdens padeve izlietnēm	I.4	Ūdens temperatūra ir svarīga (jābūt lietošanai atbilstošai, kā arī adekvātai, lai izvairītos no cauruļvadu piesārņošanas).
Pārģērbšanās telpas darbiniekiem	I.9	Atsevišķas personāla cirkulācijas zonas starp ielu un telpām; aizsargapģērbs (dzīvnieku izcelsmes pārtikas apstrādei).

Aktivitāte N°10

ATKRITUMU IZVEŠANA

a) Galvenie apdraudējumi:

Atkritumu uzkrāšanās un pārtikas piesārņošana.

Atkritumu izvešanā ietilpst pārtikas produktu atkritumi, nepārtikas blakusprodukti un citi atkritumi.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Vairumtirdzniecības tirgus vadība nav tieši atbildīga par pārtikas produktu atkritumiem un citiem atkritumiem, kas tiek uzglabāti privātajās telpās. Bet tā kopumā ir atbildīga par ierīču nodrošināšanu, lai pārtikas produktu atkritumi un citi atkritumi tiktu izvesti.

Vairumtirdzniecības tirgus vadībai būtu jānorāda, kādā mērā tā nes atbildību par atkritumiem, kas nav cēlušies no dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktiem, pārtikas uzņēmumiem, kas darbojas objektā:

- Kā atkritumi tiek savākti (pēc atkritumu veida: dzīvnieku, augu un citas izcelsmes; cietie un šķidrie, u.t.t.);
- Izmantojamie konteineru veidi;
- Tīrīšana un dezinfekcija;
- Atkritumu savākšanas organizēšana (savākšanas metode, biežums, laiks);
- Izmaksu sadalīšana.

Jebkurā gadījumā atkritumus nedrīkst uzglabāt veidā, kas piesaista kaitēkļus.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozicija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Atkritumu savākšana	VI.1	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu atkritumi kopumā ir objektā darbojošos pārtikas uzņēmumu atbildībā, un to apstrādei nepieciešami specializēti uzņēmumi.
Konteineru veidi un pārtikas atkritumu izvešana	VI.2 (1)	Dažādiem produktiem jābūt dažādiem konteineriem, tiem jābūt mazgājamiem un labā stāvoklī.
Atkritumu uzglabāšana: projektēšana un pārvaldība	VI.3	Pārvaldībai, tīrīšanai un apsaimniekošanai jābūt pareizi organizētai.
Vides ierobežojumi	VI.4	Ierobežot vides apdraudējuma risku (kartona, koka kastu un paliktņu, komposta utilizācija). Īpaša apstrāde šķidrajiem atkritumiem.

(1) Skat. arī Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.g. 3.oktobrī pieņemto Regulu (EK) Nr. 1774/2002, kas nosaka veselības drošības noteikumus saistībā ar dzīvnieku blakusproduktiem, kas nav paredzēti patēriņam.

Aktivitāte N°11

KAITĒKĻU KONTROLE

a) Galvenie apdraudējumi:

Kaitēkļu izplatīšanās un invāzija, kas attiecīgi izraisa higiēnas problēmas un pārtikas piesārņošanu.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Atbildība tikai par publiskajām zonām.

Eventuāla kontrole un uzraudzība privātajās zonās.

Kaitēkļu kontroles veidam, biežumam un uzraudzībai jābūt skaidri definētam.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Iekārtu projektējums un plānojums	I.2 (c)	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai vajadzētu izstrādāt vispārēju plānu kaitēkļu kontrolei visā tirgus teritorijā, ieskaitot visas publiskās zonas, par kurām tā ir atbildīga.
Atkritumu apsaimniekošana	VI.3	Atkritumus nekādā gadījumā nedrīkst uzglabāt veidā, kas piesaista kaitēkļus. Plānā vajadzētu apskatīt vispārējo tirgus tīrību (gan attiecībā uz pārtikas, gan citiem atkritumiem).

Noderīgs padoms:

Lai arī par kaitēkļi kontroli atbildīgais publiskajās un privātajās zonās atšķiras, kopumā ir ieteicams visai tirgus teritorijai izveidot kopīgu kontroles grafiku.

Šāds grafiks ļauj izvairīties no kaitēkļu migrācijas no kontroletām uz nekontrolētām zonām un veicina kaitēkļu invāzijas novēršanas pasākumu efektivitāti.

Aktivitāte N°12

PERSONĀLA APMĀCĪBA

a) Galvenie apdraudējumi:

Higiēnas un pārtikas nekaitīguma pārkāpumi nepietiekami apmācīta personāla dēļ.

Personāla higiēnas riski, kā rezultātā noteik pārtikas piesārņošana.

b) Vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība

Darbiniekiem, kas pieder vairumtirdzniecības tirgus vadības vai tās līgumaģentu personālam, nevajadzētu apstrādāt pārtikas produktus. Līdz ar to šīs tiesiskās prasības tiešā veidā uz šīm personām neattiecas.

Tomēr darbiniekiem jāapzinās, ka viņi strādā telpās, kurās tiek apstrādāti svaigi produkti, un viņu darbības var ietekmēt pārtikas nekaitīgumu. Visiem darbiniekiem ir jāsaņem higiēnas instrukcijas, kas konkrēti attiecas uz viņu vaicamajām darbībām, it sevišķi saistībā ar pārtikas apdraudējumu un apdraudējuma analīzes identificētajiem kontroles pasākumiem.

c) Atsauces uz ES regulām un komentāri

Pozīcija	ES Regula 852/2004	Komentāri un prasības vairumtirdzniecības tirgus vadībai
Visu pārtikas apstrādātāju apmācība pārtikas higiēnas jautājumos	XII	Visiem darbiniekiem jāsaņem higiēnas instrukcijas, kas attiecas uz viņu veicamajām darbībām.

V – Labās higiēnas prakses detalizēta rokasgrāmata

Šajā rokasgrāmatas daļā par Labo higiēnas praksi detalizēti apskatīti vairāki jautājumi, uz kuriem ir atsauces konkrētās EK 2004.g. 29. aprīļa Regulas Nr. 852/2004 II pielikuma nodaļās.

Šīm septiņām nodaļām ir pievērsta īpaša uzmanība, jo tās tieši skar vairumtirdzniecības tirgus vadību.

- Vispārējas prasības pārtikas telpām, ieskaitot ārpus telpām esošas zonas un objektus (I nodaļa)
- Specifiskas prasības telpām, kurās pārtikas produkti tiek sagatavoti, apstrādāti vai pārstrādāti (II nodaļa)
- Aprīkojuma prasības (V nodaļa)
- Pārtikas atkritumi (VI nodaļa)
- Ūdens apgāde (VII nodaļa)
- Personīgā higiēna (VIII nodaļa)
- Apmācība (XII nodaļa)

LABĀS HIGIĒNAS PRAKSES ROKASGRĀMATA VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGUS VADĪBAI

Šī rokasgrāmata ir sagatavota saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu un piemērotos gadījumos arī saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004, kas nosaka pārtikas produktu higiēnas konkrētus noteikumus. Rokasgrāmatas mērķis ir sniegt vadlīnijas vairumtirdzniecības tirgus vadībai par tiesību aktu ievērošanu vadības attiecībās ar pārtikas uzņēmumiem (pārtikas produktu tirgotājiem, sagatavotājiem, apstrādātājiem).

Šīs rokasgrāmatas nodaļas atbilst Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumam „Vispārīgas higiēnas prasības visiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem (izņemot primārās ražošanas uzņēmumus)", kurā ir 12 nodaļas. Taču šajā rokasgrāmatā izvērstas tikai tās nodaļas, kas tieši attiecināmas uz vairumtirdzniecības tirgus vadību.

I NODAĻA: VISPĀRĪGAS PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ UZŅĒMUMU TELPĀM, KUR UZGLABĀ PĀRTIKU, IESKAITOT ĀRA ZONAS UN LAUKUMUS

Tiesiskā prasība	Atbilstības vadlīnijas	Labās prakses ieteikumi
1. Uzņēmumu telpas, kur uzglabā pārtiku, jātur tīras, un tās jāuztur labā kārtībā un stāvoklī.	Par visām telpām būtu jābūt nozīmētam atbildīgajam uzņēmumam – vai nu vairumtirdzniecības tirgus vadībai, vai citam pārtikas uzņēmumam. Situācija, kad par kādu telpu neviens nav atbildīgs, nedrīkst izveidoties. Ja telpu izmanto divi vai vairāki uzņēmumi, vienam no tiem ir jābūt atildīgajam par telpu. Vairumtirdzniecības tirgus nolikumā un/vai līgumos, kas noslēgti starp tirgus vadību un pārtikas uzņēmumiem, būtu jānorāda katras puses pienākumi pārtikas telpās.	Ļoti ieteicams ieviest rutīnas tīrīšanas un dezinfekcijas grafikus, lai nodrošinātu, ka visas telpas un aprīkojums tiek regulāri rūpīgi un efektīvi iztīrīts. Tīrīšanas / dezinfekcijas grafikam, neraugoties uz to, vai tas ir tirgus vadības vai līgumslēdzējas trešās puses atbildība, būtu jābūt rakstiskā formā un tajā būtu jāiekļauj:

	Visām telpu, kurās uzglabā pārtiku, daļām (grīdām, sienām, griestiem, apgaismes ierīcēm, ventilācijas sistēmām, fiksētai aparatūrai, izlietnēm, roku mazgāšanas ierīcēm un tualetēm) jābūt acīmredzami tīrām un labā stāvoklī.	- **Telpa**: skaidras tīrāmo/dezinficējamo telpu, izmantojamo metožu, ieteicamo standartu un jebkādu veselības un drošības aizsardzības pasākumu definīcijas. - **Biežums un ilgums** tīrīšanas / dezinfekcijas procesam katrai definētajai telpai, kas piemērots riskam. - **Izmantojamie produkti un materiāli** katrā definētajā telpā, ieskaitot detalizētu informāciju par ķīmisko vielu stiprumu, instrukcijām par to izmantošanu un to piemērotību izmantošanai ar pārtiku vai tās tuvumā. - **Pārbaude un uzskaite** par tīrīšanas / dezinfekcijas veikšanas biežumu un standartu efektivitāti katrā telpā. - **Pienākumi**: par tīrīšanu / dezinfekciju un procesa pārbaudi atbildīgās personas uzskaite. Vadībai vajadzētu pārbaudīt un ar parakstu apliecināt tīrīšanas/dezinfekcijas grafika izpildi (skat. grafika paraugu pielikumā A) un motivēt darbiniekus sakopt darba vietu darbojoties.
	Pārtikas uzņēmumam, kas atbildīgs par telpām, jānodrošina, ka telpās tiek veiktas regulāras pārbaudes, lai identificētu jebkādus strukturālus defektus vai salūzušu aparatūru un organizētu bojājumu/defektu novēršanu.	Labā prakse ir izvairīties no uzņēmējdarbības traucējumiem bojātas aparatūras dēļ ar plānotu apkopes un nomaiņas programmu palīdzību gan telpām, gan aprīkojumam. Apkopes un nomaiņas laika grafiki jāizstrādā atbilstoši materiālu un celtniecības darbu kvalitātei, sagaidāmajam lietojumam un nolietojumam. Telpām un

		aprīkojumam vajadzētu būt labā kārtībā un stavoklī, efektīvā darba kārtībā, drošiem un tīrāmiem.
2. Uzņēmumu telpu, kur uzglabā pārtiku, izvietojums, projekts, konstrukcija, atrašanās vieta un lielums:	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai jāņem vērā konkrētas prasības, kas attiecas uz atbilstošo pārtikas uzņēmuma veidu gan saistībā ar produktiem, gan apstrādājamajiem daudzumiem.	
(a) ļauj veikt atbilstošu uzturēšanu, tīrīšanu un/vai dezinfekciju, nepieļauj vai samazina piesārņojumu, kas izplatās pa gaisu, un nodrošina atbilstošu darba telpu, kas visas darbības ļauj veikt higiēniski;	Celtniecībā izmantotajiem materiāliem jāļauj veikt telpai atbilstoša tīrīšana. Telpu, kur uzglabā pārtiku, izvietojumam un projektam būtu jāļauj piekļūt ikvienai telpas daļai, lai to iztīrītu. Pārtikas glabāšanas telpu projekts, konstrukcija un virsmu materiāli nosaka to, cik viegli telpu ir iztīrīt. Svarīgi, lai tiktu izvēlēti piemēroti materiāli griestiem, sienām un grīdām un lai šie materiāli tiktu pareizi piestiprināti vai izklāti. Ventilācijas, gaisa kondicionēšanas vai dzesēšanas sistēmas būtu regulāri jāpārbauda un par to darbību jāved uzskaite. Ventilācijas, gaisa kondicionēšanas vai dzesēšanas gaisa plūsmai jābūt atbilstošai telpas izmēram un telpā apstrādājamo produktu daudzumam.	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai un/vai atbildīgajam pārtikas uzņēmam vajadzētu nodrošināt, ka tiek izmantotas adekvātas sistēmas un piesardzības pasākumi, lai izvairītos no nelabvēlīgām ķīmiskām reakcijām starp tīrīšanas līdzekļiem un/vai konstrukcijā izmantotiem materiāliem. Jābūt efektīvai robežai starp tīriem un netīriem procesiem, lai samazinātu piesārņojuma tālākas izplatības risku. Krāsām un materiāliem jābūt piemērotiem lietošanai ar pārtiku.
(b) ir tāds, lai aizsargātu no netīrumu uzkrāšanās, saskares ar indīgām vielām, daļiņu nokļūšanas pārtikā un kondensācijas vai nevēlama	Telpu iekšējam izkārtojumam jābūt tādam, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos vietās, kurām nevar piekļūt, lai tās iztīrītu. Esošās ēkas ir atbilstoši uzturamas, piem., samazinot dzegas. Celtniecības materiāli nedrīkstētu saturēt vielas, kas tieši vai netieši	Sienu un grīdu savienojumiem vajadzētu būt velvētiem (ar ieliektiem veidojumiem), lai atvieglotu tīrīšanu. Veicot restaurācijas vai renovācijas darbus vajadzētu atbrīvoties no dzegām, ja iespējams.

pelējuma veidošanās uz virsmām;	var pārtikai pievienot toksiskus materiālus. Projektam un konstrukcijai, it sevišķi augstāka līmeņa virsmām, jābūt veidotiem tā, lai izvairītos no pārklājumiem, no kuriem var atdalīties daļiņas, piem., drūpoša krāsa, ģipsis un tamlīdzīgi. Konstrukcija, izkārtojums un telpas lielums projektējams ņemot vērā gaisa sistēmas veidu, piem., gaisa kondicionēšana, ventilācija vai dzesēšana, kas tiks instalēts, lai izvairītos no kondensācijas uzkrāšanās.	Telpās regulāri jāpārbauda, va nav radušās sūces, attaisījušies savienojumi u.t.t., lai novērstu kaitēkļu ieviešanās iespējas. Vajadzētu izvairīties no dobo sienu izmantošanas, jo tajās iespējams iemitināties kaitēkļiem, jānodrošina, ka šādas vietas pārbauda kaitēkļu kontroles eksperti. Vietās, kur rodas tvaiks un gaisa mitrums, tādas virsmas kā griesti jāinstalē un jāizolē, lai samazinātu kondensācijas pilienu veidošanos. Krāsotām virsmām jāatbilst pārtikas apstrādes standartiem. Pārtikas aprīkojums, darba virsmas un materiāli parasti ir pārtikas uzņēmuma īpašums un līdz ar to pilnībā šī uzņēmuma atbildība.
(c) ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu un jo īpaši kaitēkļu apkarošanu;	Vairumā pārtikas telpu tiek veiktas daudzas dažādas darbības, kā piemēram, tīrīšana, uzglabāša, sagatavošana un atkritumu izmešana. Telpās jābūt pietiekami vietas, lai varētu nodalīt „tīros” un „netīros” procesus un zema un augsta riska pārtikas sagatavošanu. Iesaiņošanas materiāliem būtu jānorāda specifiska vieta, kur tie var tikt uzglabāti atstatu no pārtikas sagatavošanas vietām. Ūdens padevei, ja tā ir vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība, jānodrošina ūdens dzeramā kvalitātē visām darbībām, kam ir tiešs sakars ar pārtiku. Ventilācijai jābūt piemērotai, efektīvai un projektētai tā, lai piesārņots gaiss (piem., no tualetēm vai atkritumu uzglabāšanas	Līgumā, kas noslēgts starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu, vajadzētu norādīt, kurš ir atbildīgs par gaisa padeves sistēmas uzturēšanu un tīrīsanu (koplietošanas un privātajos sektoros). Pārtikas uzņēmumiem vajadzētu izmantot visus iespējamos sekundāros aizsargpasākumus pret kaitēkļiem teritorijā (ēsma, elektriskie slazdi u.t.t.). Telpām un aprīkojumam būtu jābūt projektētam, konstruētam un uzturētam tā, lai ierobežotu produktu piesārņošanas risku un lai tas atbilstu visiem attiecīgajiem tiesību aktiem.

	telpām) netiktu ievadīts telpās, kurās tiek glabāta pārtika. Filtriem un citām sistēmas daļām jābūt pieejamām vai nu tiešā veidā vai caur piekļuves paneļiem. Filtri ir jāuztur un jātīra. Telpās, kurās tiek glabāta pārtika, jābūt piemērotai un pietiekamai ventilācijai. Jābūt nodrošinātam aprīkojumam, lai uzturētu labu personīgo higiēnu (skat. arī 3 un 9). Telpām jābūt projektētām tā, lai novērstu kaitēkļu piekļuvi un ieviešanos. Durvīm, slēģiem un citām atverēm jābūt cieši aizveramiem. Visiem logiem, kas atrodas vietās, kur notiek darbs ar pārtiku, un kurus iespējams atvērt, jābūt aprīkotiem ar kukaiņu sietiem. Papildus tam vairumtirdzniecības tirgus vadībai būtu jāizstrādā vispārīgs plāns, lai novērstu kaitēkļu ieviešanos, visām publiskajām telpām un zonām tirgus teritorijā, par kurām vadība ir atbildīga. Šajā plānā arī jāņem vērā tirgus vispārējā tīrība (attiecībā uz pārtikas un citiem atkritumiem). Šādos plānos un tam pievienotajos zīmējumos vajadzētu fiksēt pārtikas uzņēmumu operatoru pienākumus.	Vietās, kur durvis uz izejvielu apstrādes, pārstrādes, saiņošanas un uzglabāšanas telpām tiek turētas atvērtas, jāievieš atbilstoši piesardzības pasākumi, lai novērstu kaitēkļu iekļuvi. Slazdu izvietojumu vajadzētu dokumentēt. Kaitēkļu kontroles pasākumiem vajadzētu būt norādītiem objekta shēmā/diagrammā. Pārbaudes būtu jādokumentē. Ja kaitēkļu kontrole ir nodota trešajai pusei, svarīgi, lai līgumā būtu iekļautas augstākminētās prasības. Personāla apmācībā būtu jāiekļauj izplatītāko kaitēkļu un to infestācijas pazīmju identificēšana.
(d) vajadzības gadījumā ar termoregulāciju nodrošina piemērotus pietiekamas jaudas apstrādes un uzglabāšanas nosacījumus, lai varētu uzglabāt pārtikas produktus pareizā temperatūrā, un telpas ir	Ja uzglabāšanas telpu, dzesēšanas un saldēšanas iekārtu projekts un konstrukcija ir vairumtirdzniecības tirgus vadības atbildība, tām jāspēj pārtikas produktus uzturēt tiem piemērotā temperatūrā un atbilstoši oficiālajiem noteikumiem, ja tādi pastāv. Pārtikas sagatavošanas telpu projektam un konstrukcijai jābūt tādiem, lai novērstu pārlieku temperatūras paaugstināšanos.	Līgumā, kas noslēgts starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu, būtu jānorāda, kas ir atbildīgs par šo instalāciju uzraudzību, reģistrēšanu un uzturēšanu. Jānorāda atšķirības starp publiskajām un privātajām telpām.

projektētas tā, lai būtu iespējams minētās temperatūras uzraudzīt un, ja vajadzīgs, reģistrēt. .	Visās atdzēsētajās telpās, ieskaitot rezerves dzesētājus un saldētājus, jābūt ierīkotām automātiskām temperatūras uzraudzības un reģistrēšanas iekārtām/sistēmām ar iebūvētiem trauksmes signāliem (ierakstāmiem, dzirdamiem un redzamiem). Viss aprīkojums, kas izmantojams temperatūras uzraudzībai un reģistrēšanai, ir regulāri jākalibrē un jāpārbauda.	
3. ***Jābūt pieejamam atbilstošam skaitam ūdensklozeta tualešu, un tām jābūt savienotām ar efektīvu kanalizāciju. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.***	Starp tualeti un telpām, kurās tiek apstrādāta pārtika, vajadzētu būt starptelpai. Tualetēm būtu jābūt savienotām ar kanalizācijas sistēmu ar efektīvu mehānismu. Tualetēm (WC vai pisuāriem) nevajadzētu būt tieši savienotām ar telpām, kurās atrodas vaļēja pārtika. Uzņēmumos, kuros ierodas liels skaits apmeklētāju, ieteicams izveidot apmeklētājiem atsevišķas tualetes no darbinieku izmantotajām.	Katrā tualetē, ko izmanto pārtikas apstrādātāji, vajadzētu piemērotās vietās izvietot paziņojumus par nepieciešamību nomazgāt rokas pēc tualetes lietošanas. Pārtikas uzņēmumi kopumā ir atbildīgi par kanalizācijas sistēmas daļām, kas atrodas privātājās telpās. Vairumtirdzniecības tirgus vadība kopumā ir atbildīga par kanalizācijas sistēmas daļām, kas atrodas ārpus privātajām telpām, līdz to savienojuma vietai ar maģistrālo sistēmu. Šī atbildība būtu jānorāda līgumos. Abos gadījumos īpaši jārūpējas, lai visa sistēma funkcionētu nevainojami.
4. Jābūt pieejamam atbilstošam skaitam izlietņu, kas piemēroti izvietotas un paredzētas roku mazgāšanai. Izlietnes roku mazgāšanai jāapgādā ar tekošu karsto un auksto ūdeni, materiāliem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai.	Visiem darbiniekiem, kas strādā pārtikas uzņēmumos, vienmēr jābūt piekļuvei roku mazgāšanas izlietnēm. Ja darbinieki nevar doties prom no telpām, lai nomazgātu rokas, roku mazgāšanas izlietnēm jābūt pieejamām tieši telpās. Izlietņu skaitu un atrašanās vietu nosaka, ņemot vērā: - Darbinieku skaitu dažādajos pārtikas uzņēmumos (piem., 1	Līgumā, kas noslēgts starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu, vajadzētu norādīt, kas ir atbildīgs par izlietņu tīrīšanu un uzturēšanu gan publiskajās, gan privātajās telpās. Būtu jānorāda tīrīšanas biežums. Izlietnēm piemēroti materiāli ir nerūsējošais

Vajadzības gadījumā pārtikas mazgāšanas iekārtas jānovieto atsevišķi no roku mazgāšanas iekārtām.	izlietne uz 7 darbiniekiem); - Telpas izkārtojumu; - Pārtikas veidu; - Pārtikas apstrādes daudzumu. Izlietnēm jābūt novietotām tualešu tuvumā un stratēģiskos punktos telpās, lai darbiniekiem būtu viegli tām piekļūt. Ieteicams izlietnes izmantot tikai roku mazgāšanai. Ja ir nepieņemams pārtikas piesārņošanas risks, pārtikas skalošanas iekārtas būtu jānovieto atsevišķi no roku mazgāšanas iekārtām. Izlietnes būtu jānovieto pie visām pārtikas sagatavošanas telpu ieejām. Papildus izlietnes iespējams izvietot iekraušanas un izkraušanas vietās. Viens miksera tipa krāns ir pieņemams, kā arī ūdens padeve regulētā temperatūrā no cauruļu sistēmas vai sildierīces. Taču jāņem vērā, ka, ja karstā ūdens caurules ir pārāk garas, tās ilgākā laika posmā var uzkrāt baktērijas. Vēlams, lai izlietnes nebūtu darbināmas ar roku. Ieteicams, ka, ja nepieciešamas skalot aprīkojumu vai pārtiku, tam tiktu izmantotas citas izlietnes nevis tās, kas paredzētas roku mazgāšanai. Šāda veida specifiskais aprīkojums jāņem vērā veicot celtniecības, restaurācijas vai renovācijas darbus.	tērauds, pārtikai piemērota plastmasa un keramika. Ļoti ieteicams vietās, kur tiek apstrādāta vaļēja pārtika, uz vietas nodrošināt izlietnes nevis paļauties uz koplietošanas iekārtām. Kopumā vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga par ūdens apgādi (karsto un auksto), kā arī par vispārējo ūdens kvalitāti. Taču pārtikas uzņēmumiem vajadzētu uzraudzīt un kontrolēt roku mazgāšanu, jo, kā zināms, pārtikas piesārņošana var notikt ļoti ātri, ja netiek uzturēti noteikumi un standarti. Pārtikas uzņēmumi kopumā ir atbildīgi par tādiem priekšmetiem kā: - Izmantojamās ziepes (ja iespējams, baktericīdas, bet bez smaržvielām, it sevišķi pārtikas sagatavošanas telpās); - Tvertnes (vēlams ar kāju darbināmas, ja tiek izmantoti vienreizējās lietošanas papīra dvieļi); - Gaisa žāvētājus vai ruļļveida dvieļus nevajadzētu izmantot pārtikas sagatavošanas telpās, jo to uzstādīšana var palielināt infekcijas risku (risks baciļiem izplatīties gaisa plūsmā gaisa žāvētāju gadījumā, piemēram), ieteicams izmantot papīra dvieļus.
5. Jābūt piemērotiem un pietiekami daudziem dabīgās vai mehāniskās	Vajadzētu nodrošināt dabīgo vai mehānisko ventilāciju, lai nodrošinātu, ka siltums un gaisa mitrums nepārsniedz līmeni, kurā	Vairumtirdzniecības tirgus vadība kopumā ir atbildīga par ventilācijas uzraudzību, ja tā

ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas no piesārņotās platības uz tīru platību. Ventilācijas sistēmas jāizveido tā, lai filtri un citas daļas, kam vajadzīga tīrīšana vai nomaiņa, būtu viegli pieejamas.	iespējams apdraudējums pārtikas nekaitīgumam. Ventilācijas daudzums ir atkarīgs no telpas struktūras, atrašanās vietas un lietojuma. Filtri un citas sistēmas daļas būtu jāveido tā, lai tās varētu nomainīt un uzturēt, viegli piekļūstot tieši vai caur piekļuves paneļiem.	darbojas vienoti visā ēkā. Pārtikas uzņēmumiem jāapzinās, ka tie nedrīkstētu izmainīt ventilācijas lūku sistēmu privātajās telpās, jo tādejādi var ietekmēt visu ventilācijas sistēmu kopumā. Ventilācijas sistēmas tīrīšana arī kopumā ir vairumtirdzniecības tirgus atbildība, jo tās veikšanai nepieciešams piesaistīt specializētu uzņēmumu. Līgumos ar pārtikas uzņēmumiem vajadzētu norādīt, kas ir atbildīgs par tīrīšanu, tās biežumu un uzskaites uzturēšanu, kā arī par finansiālajiem ieguldījumiem no dažādiem lietotājiem. Mehāniskās gaisa padeves sistēmas un filtri būtu jāpakļauj tīrīšanas/dezinfekcijas plānam.
6. Sanitārās labierīcības jāaprīko ar atbilstošu dabīgo vai mehānisko ventilāciju.	Tualetēs vajadzētu būt dabīgajai vai mehāniskajai ventilācijai, lai novērstu nepatīkamu aromātu un aerosolu iekļūšanu telpās, kurās tiek glabāta pārtika. Telpu iekšējās daļās tualetēm nepieciešama mehāniskā ventilācija. Šīs sistēmas jāveido tā, lai gaisa izvade būtu prom no telpām, kurās tiek glabāta pārtika.	
7. Visās uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt atbilstošam dabīgajam un/vai mākslīgajam apgaismojumam.	Apgaismojumam jābūt pietiekamam, lai pārtiku varētu droši apstrādāt un tīrīšanas darbus veikt efektīvi. Izgaismojuma līmenim būtu jābūt atbilstošam telpas veidam un tas nedrīkst ietekmēt telpas temperatūru. Visās telpās, izņemot birojus, apgaismes ierīcēm jābūt ar	Vietās, kur tiek apstrādāta vaļēja pārtika, apgaismes ierīcēm jābūt noslēgtām, lai izvairītos no pārtikas piesārņošanas ierīces bojājuma gadījumā un lai atvieglotu tīrīšanu. Piemēram, fluoriscējošām apgaismes ierīcēm jābūt aprīkotām ar difūzeriem vai aizsargcaurulēm.

	neplīstošiem difūzeriem.	Ieteicams izmantot neplīstošas apgaismes ierīces. Apgaismes ierīcēm, ja iespējams, vajadzētu būt vienlīmeņa stiprinājumam nevis iekārtām ķēdēs, jo tajās uzkrājas netīrumi. Kur vien iespējams elektroinstalācijas vajadzētu iebūvēt sienās un griestos. Vajadzētu izvairīties no izolācijas vadiem un slēdžiem, kas izvietojami uz virsmām.
8. Kanalizācijas iekārtām jāatbilst paredzētajam nolūkam. Tās jāprojektē un jāveido tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska. Ja kanalizācijas kanāli ir pilnībā vai daļēji atvērti, tie jāprojektē tā, lai atkritumi nenokļūtu no piesārņotas platības uz tīro platību vai tajā, jo īpaši platībās, kur apstrādā pārtiku, kas varētu apdraudēt galapatērētāja veselību.	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai vajadzētu nodrošināt, ka kanalizācijas caurulēm ir pietiekams kritums, lai pa tām varētu aizvadīt visus cietos un šķidros atkritumus. Plūsmas virzienam jābūt no tīrajām platībām uz piesārņotajām platībām. Tualetēm vajadzētu būt atsevišķā sistēmā nekā notekvadiem no pārtikas sagatavošanas telpām. Jebkādai notecei uz notekcaurulēm jānotiek caur efektīvu sifonu. Vēlams, lai novadcaurules un lūku pārsegi būtu no nerūsējošā tērauda. Būtu jābūt pieejamiem pārbaudes punktiem, taču tiem jābūt piemēroti noslēgtiem, lai tiem piekļūt iespējams būtu tikai specializētiem tīrīšanas uzņēmumiem. Tauku filtrus var izvietot pārtikas telpās, ja tos nav lietderīgi izvietot ārpusē. Novadcaurulēm vajadzētu būt projektētām tā, lai novērstu kaitēkļu piekļuvi no maģistrālās kanalizācijas sistēmas.	Līgumos, kas noslēgti starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumiem, vajadzētu norādīt attiecīgos pienākumus saistībā ar kanalizācijas iekārtu apkopi un uzturēšanu. Jebkurā gadījumā ieteicama regulāra uzturēšana un laba saimniecības prakse, lai novērstu pārlieku taukvielu un eļļas izvadi sistēmā. Filtrus un sietus vajadzētu regulāri pārbaudīt un uzturēt.

9. Vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstošas ģērbtuves darbiniekiem.	Jebkurā gadījumā darbiniekiem jānodrošina iespēja pārģērbties un uzglabāt savu ielas apģērbu un personīgās mantas. Tas attiecas uz personālu un apmeklētājiem. Ja darbiniekiem ir jāvalkā aizsargapģērbs, garderobes telpu izkārtojumam, par ko pārsvarā ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgus vadība, jābūt veidotam tā, lai tiktu nodrošināta nošķirta cirkulācija darbiniekiem ielas apģērbā un aizsargapģērbā. Gadījumos, kad tā ir obligāta prasība, apmeklētājiem bez aizsargapģērba būtu jāliedz piekļuve tirdzniecības zālēm.	Būtu jānodrošina piemēroti skapīši āra apģērba un personīgo mantu uzglabāšanai. Garderobes telpām jābūt novietotām tā, lai darbiniekiem būtu tām jāiet cauri ieejot vai izejot no pārtikas telpām. Garderobes telpās būtu jābūt piemērotām roku mazgāšanas iekārtām.
10. Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļus nedrīkst uzglabāt telpās, kur apstrādā pārtiku.	Šie līdzekļi būtu jāuzglabā aizslēdzamos konteineros vai noteiktās noliktavas telpās, kas atrodas ārpus platībām, kurās tiek apstrādāta pārtika. Šos aspektus vajadzētu iekļaut ēkas projektā gan pārtikas uzņēmumiem, gan vairumtirdzniecības tirgus vadībai, ja šādi līdzekļi ir jāizmanto.	Tīrīšanas līdzekļu un materiālu uzglabāšanas ierīcēm/telpām vajadzētu būt atbilstoši marķētām.

II NODAĻA: ĪPAŠAS PRASĪBAS TELPĀM, KUR PĀRTIKAS PRODUKTUS SAGATAVO, APSTRĀDĀ VAI PĀRSTRĀDĀ (izņemot ēdamtelpas un tās telpas, kas noteiktas III nodaļā)

Tiesiskā prasība	**Atbilstības vadlīnijas**	**Labās prakses ieteikumi**
1. Telpu, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā (izņemot ēdamtelpas un telpas, kas noteiktas III nodaļā, bet iekļaujot telpas transporta līdzekļos), projekts un izvietojums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, tostarp aizsardzību pret piesārņojumu starp darbībām vai to laikā. Jo īpaši:	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai jāņem vērā konkrētas prasības, kas atbilst produktu veidam.	Līgumā, kas noslēgts starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu, jānorāda, kas ir atbildīgs par: - tīrīšanu un dezinfekciju, - uzturēšanu, - atjaunošanu.
(a) grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši. Vajadzības gadījumā grīdām jānodrošina atbilstoša	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai vajadzētu izmantot materiālus un metodes, kas atbilst šai Regulai. Visām virsmām jābūt neslīdošām. Tādus materiālus kā grīdas flīzes, vinila bezšuvju grīdas segumus, marmora imitācijas segumus, epoksīda sveķus, granolītu u.c. var izmantot, taču tiem jebkurā gadījumā jābūt ideāli fiksētiem un šuvēm slēgtām. Grīdām jābūt projektētām tā, lai novērstu ūdens uzkrāšanos. Vietās, kur iespējama ievērojama ūdens noplūde vai kur tiek izmantota mitrā tīrīšana, grīdas var aprīkot ar notekām. Grīdas līmenim vajadzētu būt ar slīpumu noteku virzienā. Notekcaurulēm vajadzētu būt stiklotām, keramiskām vai no nerūsējošā tērauda ar labiem savienojumiem starp tām un grīdas	Attiecībā uz tīrīšanu, ir skaidrs, ka dažu veidu darbības prasa biežāku tīrīšanu un dezinfekciju. Tas īpaši attiecas uz gaļas un zivju sagatavošanas vietām. Tīrīšanas / dezinfekcijas grafikam, vienalga, vai par to ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgus vadība, vai kāda trešā puse, vajadzētu būt rakstiskā formā un tājā būtu iekļaujami šādi aspekti: - Platība: skaidras tīrāmo / dezinficējamo platību definīcijas, izmantojamo metožu, noteikto standartu apraksti un jebkādi ar

virsmas drenāža;	virsmu. Lūku vākiem vislabāk vajadzētu būt no nerūsējošā tērauda, dubulti noslēdzamām un aiztaisītām. Notekās var ievietot taukvielu filtrus, kas savāc lielākas daļiņas. Šādi filtri telpām ir izvietojami ārpusē. Notekas jāprojektē tā, lai novērstu kaitēkļu piekļuvi no maģistrālās kanalizācijas sistēmas.	darbībām saistīties veselības un drošības piesardzības pasākumi. - Tīrīšanas/dezinfekcijas procedūras biežums un ilgums, kas atbilst apdraudējumam katrā definētajā platībā. - Līdzekļi un materiāli, kas izmantojami katrā definētajā platībā, iekaitot to ķīmisko stiprumu, lietošanas instrukciju un to atbilstību izmantošanai ar pārtiku vai tās tuvumā. - Tīrīšanas/dezinfekcijas standartu piemērošanas biežuma un efektivitātes apstiprināšana un uzskaite katrai platībai. - Pienākumi: par tīrīšanu / dezinfekciju un procesa pārbaudīšanu atbildīgās personas uzskaite. Vadībai vajadzētu pārbaudīt un ar parakstu apstiprināt tīrīšanas/dezinfekcijas grafiku (skat. grafika paraugu A pielikumā) un motivēt darbiniekus sakopt savas darba vietas strādājot.
(b) sienu virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli un gluda virsma tādā augstumā, kā tas vajadzīgs darbībām, izņemot gadījumus,	Sienu virsmu kvalitātei vajadzētu būt pietiekamai, lai tā spētu atbilst šai prasībai. Šeit iekļaujami tādi materiāli kā krāsots apmetums, epoksīda sveķi, polivinilhlorīds, ar stikla šķiedru pastiprināta plastmasa un citi patentēti pārklājumi, keramiskās flīzes, nerūsējošā tērauda segums, plastisols un izolācijas paneļi u.t.t.. Bojātas vai salūzušas virsmas ir nekavējoties vai pēc iespējas ātrāk jāsalabo vai jānomaina. Visām salaiduma vietām starp grīdām un sienām un vertikālajiem sienu leņķiem vajadzētu būt velvētiem un efektīvi noslēgtiem, lai	Skat. komentārus, kas jau minēti pie I un II paragrāfa (a) & (b).

kad pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši;	atvieglotu tīrīšanu. Ja tiek izmantots pārklājums, jārūpējas, lai salaiduma vietas būtu efektīvi aiztaisītas. Visas virsmas un it sevišķi vertikālie leņķi būtu jāaizsargā pret fiziskiem bojājumiem.	
(c) griesti (vai, ja nav griestu, jumta iekšējā virsma) un griestu lampas jāveido un jāapdarina tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos, nevēlama pelējuma augšanu un daļiņu izplatību;	Griestiem jābūt projektētiem tā, lai būtu iespējams veikt periodisku tīrīšanu un lai tos varētu pareizi uzturēt. Būtu jābūt iespējamam notīrīt visas virsmas. Materiāliem, kas atbilst šai prasībai, pieskaitāmi: krāsots apmetums, fiksētas griestu sistēmas, iekārtie griesti, plastisols un izolācijas paneļi. Polistirols un šķiedru flīzes nav ieteicami, jo tos ir grūti noslēgt. Atklātām tērauda konstrukcijām vajadzētu būt atbilstoši noslēgtām. Visos iekārtajos griestos vajadzētu būt piekļuvei kaitēkļu uzraudzības mērķiem. Materiālu izvēle, griestu projekts un izolācijas īpašībām var būt svarīga loma kondensācijas samazināšanā. Vairumā gadījumu augstāk minētie materiāli nodrošina pieņemamu virsmu, pieņemot, ka tie ir labā stāvoklī. Izstrādājot struktūras dizainu, īpaša nozīme jāpiešķir pietiekamai ventilācijai savienojumā ar piemērotu materiālu lietojumu. Griesti būtu periodiski jāapkopj, lai noņemtu uzkrājušos pelējumu un citas daļiņas vai gružus, kas varētu iekrist pārtikā. Jebkādu izveidojušos pelējumu vajadzētu noņemt kā un kad nepieciešams. Apgaismes ierīcēm vajadzētu būt aprīkotām ar difūzeriem. Pēc nepieciešamības vajadzētu nodrošināt piemērotas ierīces griestu tīrīšanai un uzturēšanai. Pārtikas sagatavošanas telpās ieteicams izmantot slēgtus logus.	Skat. komentārus, kas minēti pie I un II (a) paragrāfa. Griestiem un griestu lampām piemērojams tīrīšanas/dezinfekcijas plāns. Krāsotām virsmām vajadzētu būt kvalitātē, kas atbilst izmantošanai ar pārtiku. (Skat. arī komentārus pie I nodaļas 2. B punkta). Telpās regulāri jāveic sūču, vaļīgu savienojmu u.t.t. pārbaudes, lai samazinātu kaitēkļu ieviešanās iespēju. Jānodrošina, ka šādas platības pārbauda kaitēkļu kontroles speciālists.

(d) ***logi un citas atveres jāveido tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tie, kurus var atvērt uz āru, vajadzības gadījumā jāaprīko ar kukaiņu sietu, ko var viegli noņemt, lai notīrītu. Ja atvērtu logu dēļ varētu rasties piesārņojums, ražošanas laikā logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem;***	Visi atveramie logi, kas atrodas pārtikas sagatavošanas telpās, jāaprīko ar piemērotiem sietiem, ja tie tiek atvērti pārtikas sagatavošanas laikā. Šie sieti ir nepieciešami, lai novērstu invāzijas un/vai piesārņošanas risku. Sieti būtu jāveido no piemērota izturīga materiāla, vislabāk – plastmasas vai alumīnija rāmis ar plastmasa vai nerūsējošā tērauda tīklu. Ja uz kukaiņu sietiem uzkrājas netīrumi/gruži, tas var radīt pārtikas piesārņošanas risku, tādēļ jābūt iespējai sietus izņemt, lai tos notīrītu.	Skat. komentārus, kas jau minēti pie I un II (a) paragrāfa. Kukaiņu sietiem vajadzētu piemērot tīrīšanas/dezinfekcijas plānu. Stikla logiem apstrādes un iesaiņošanas telpās būtu jābūt aizsargātiem pret stikla plīšanu.
(e) durvīm jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludas un neabsorbējošas virsmas, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši;	Visām durvīm, ar kurām saskaras darbinieki, kas apstrādā pārtiku, jābūt viegli tīrāmām un dezinficējamām. Tas attiecas arī uz druvju furnitūru, piem., rokturiem. Durvīm jāiekļaujas sienā, lai nebūtu stūru vai izciļņu, uz kuriem uzkrājas netīrumi. Virpuļdurvis, kas nav no polivinilhlorīda vai cita līdzīga patentēta materiāla, jāaprīko ar grūšanas paneļiem vai speršanas plāksnēm, nevis rokturiem. Durvju virsmām, kas atbilst šai prasībai, pieskaitāmas: krāsots koks, krāsots metāls, plastmasa, PVC. Pieļaujams arī koks, kas pārklāts ar piemērotu neabsorbējošu materiālu, piem., PVC, stikla šķiedras stiprinātu plastmasu vai citu patentētu pārklājumu. Koks ar nepārklātu virsmu neatbilst prasībām. Lakots koks nav ieteicams. Durvju rāmim arī vajadzētu būt veidotam ar nepieciešamo virsmu, t.i., tāi jābūt gludai un neabsorbējošai. Ja durvīm ir logveida pildiņi,	Skat. komentārus, kas jau minēti pie I un II (a) paragrāfa. Durvīm jāpiemēro tīrīšanas / dezinfekcijas plāns. Durvīm jābūt ar piemērotām, neabsorbējošām un viegli tīrāmām virsmām, tām tiek uzturētām labā kārtībā. Pirms jebkura materiāla un pārklājuma izmantošanas rūpīgi jāapsver tā tehniskā snieguma atbilstība paredzētajam mērķim.

	izmantotajam materiālam vajadzētu būt neplīstošam. Ja tiek izmantots stikls, tam jābūt rūdītam. Ja tiek izmantots durvju apšuvums, tam jābūt piemēroti piestiprinātam virsmai, lai izvairītos no inficēšanās.	
(f) virsmas (tostarp aprīkojuma virsmas) telpās, kur pārtikas produktus apstrādā, jo īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludi, mazgājami, pret koroziju izturīgi un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistīti tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstoši.	Šī regula attiecas uz pārtikas sagatavošanas virsmām un aprīkojumu, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Šāds aprīkojums parasti ir nomnieka privātīpašums. Vairumtirdzniecības tirgus vadība par uzstādīto aprīkojumu vai tā virsmām un daļām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, ir atbildīga tikai tad, ja tas ir specifiski norādīts.	Virsmām, kas atbilst šai prasībai, pieskaitāmi: nerūsējošais tērauds, pārtikai piemērota plastmasa un keramika. Plastmasai, kā, piemēram, polipropilēnam, nevar ļaut tikt saskrambātai vai apdrupt, jo tad to vairs nav iespējams efektīvi notīrīt un dezinficēt. Koku ar nepārklātu virsmu (izņemot miesnieku ciršanas dēļiem, kurus var efektīvi tīrīt) nevajadzētu izmantot nekādiem mērķiem. Virsmām (ieskaitot aprīkojuma virsmām), kas atrodas telpās, kurās tiek apstrādāta pārtika, un it sevišķi tām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāpiemēro tīrīšanas / dezinfekcijas plāns. Tīrīšanas/dezinfekcijas grafikam jābūt rakstiskā formā un tajā jāiekļauj: - tīrāmās / dezinficējamās platības definīcija, - izmantojamie līdzekļi un materiālu un to ķīmiskais stiprums, - to lietošanas instrukcija, - piemērotība izmantošanai ar pārtiku, - tīrīšanas un dezinfekcijas programmu biežums un ilgums,

		- nepieciešamās metodes un standarti, - tīrīšanas efektivitātes apliecinājums un riskam atbilstošs veikšanas biežums, - jebkādi veselības un drošības piesardzības pasākumi, - par tīrīšanu atbildīgais, - par pārbaudīšanu atbildīgais. Ja tīrīšanas darbības tiek nodotas trešajai pusei, svarīgi, lai augstāk minētās prasības tiktu iekļautas noslēgtajā līgumā. Vadībai vajadzētu pārbaudīt un ar parakstu apliecināt tīrīšanas / dezinfekcijas grafiku (skat. grafika paraugu pielikumā A) un motivēt darbiniekus sakopt darba vietas strādājot.
2. Vajadzības gadījumā jābūt atbilstīgām iekārtām darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai, dezinfekcijai un glabāšanai. Šīm iekārtām jābūt no materiāliem, kas izturīgi pret koroziju, un tām jābūt viegli tīrāmām un ar atbilstošu karstā un aukstā ūdens apgādi.	Kā minēts iepriekšējā paragrāfā, aprīkojums un darbarīki parasti ir pārtikas uzņēmuma īpašums. Savukārt par izlietnēm parasti atbildīga ir vairumtirdzniecības tirgus vadība. Šajos gadījumos ieteicams izmantot nerūsējošo tēraudu. Pieņemams gan viens miksera tipa krāns, gan ūdens regulētā temperatūrā, kas tiek padots no cauruļvada vai sildierīces. Dažos gadījumos vairumtirdzniecības tirgus vadība var nodrošināt darbarīku sterilizācijas ierīces un/vai gaisa žāvētājus. Šim aprīkojumam būtu jābūt izturīgas konstrukcijas un izturīgam pret koroziju.	Par tīrīšanas protokoliem kopumā atbildīgi ir pārtikas uzņēmumi, ja vien līgumā vai Tirgus nolikumā nav norādīts, ka tie ietilpst tirgus vadības atbildības jomā. Tīrīšanas / dezinfekcijas grafikam, vienalga, vai par to ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgus vadība, vai kāda trešā puse, vajadzētu būt rakstiskā formā un tājā būtu iekļaujami šādi aspekti: - **<u>Platība</u>**: skaidras tīrāmo / dezinficējamo platību definīcijas, izmantojamo metožu, noteikto standartu apraksti un jebkādi ar darbībām saistīties veselības un drošības piesardzības pasākumi. - Tīrīšanas/dezinfekcijas procedūras **<u>biežums</u>**

		un ilgums, kas atbilst apdraudējumam katrā definētajā platībā. - **Līdzekļi un materiāli**, kas izmantojami katrā definētajā platībā, iekaitot to ķīmisko stiprumu, lietošanas instrukciju un to atbilstību izmantošanai ar pārtiku vai tās tuvumā. - Tīrīšanas/dezinfekcijas standartu piemērošanas biežuma un efektivitātes **apstiprināšana un uzskaite** katrai platībai - **Pienākumi**: par tīrīšanu / dezinfekciju un procesa pārbaudīšanu atbildīgās personas uzskaite. Ierīcēm jābūt projektētām, konstruētām un uzturētām tā, lai novērstu produktu piesārņošanas risku.
3. Vajadzības gadījumā atbilstoši jāparedz pārtikas mazgāšana. Visām izlietnēm vai citām šādām iekārtām, kas paredzētas pārtikas mazgāšanai, jābūt atbilstošai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens apgādei, kas atbilst VII nodaļas prasībām, un tās jātur tīras un vajadzības gadījumā jādezinficē.	Būtu jānodrošina atsevišķas izlietnes pārtikas sagatavošanai un aprīkojuma mazgāšanai. Nelielās operācijās var izmantot vienu izlietni gan aprīkojumam, gan pārtikai, nodrošinot, ka abas darbības var veikt efektīvi un neapdraudot pārtikas nekaitīgumu (pirms izmantošanas pārtikas sagatavošanai izlietne ir rūpīgi jāiztīra un jādezinficē). Pieņemams gan viens miksera tipa krāns, gan ūdens regulētā temperatūrā, kas tiek padots no cauruļvada vai sildierīces.	Izlietnēm vajadzētu piemērot tīrīšanas / dezinfeckijas plānu.

V NODAĻA: PRASĪBAS APRĪKOJUMAM

Tiesiskā prasība	Atbilstības vadlīnijas	Labās prakses ieteikumi
1. Visiem izstrādājumiem, iekārtām un aprīkojumam, ar ko nonāk saskarē pārtika: ***(a) jābūt rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem. Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekami bieži, lai novērstu jebkādu piesārņojuma risku;*** ***(b) jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku;*** ***(c) izņemot vienreizlietojamos konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tik labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt tīrus un vajadzības gadījumā dezinficētus, un***	Vairumtirdzniecības tirgus vadība kopumā nav atbildīga par šādu aprīkojumu. Gadījumos, ja līgumā starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu noteikta tirgus vadības atbildība par aprīkojumu, būtu jāņem vērā labajā stabiņā minētie ieteikumi.	Kopumā tirgū darbojošies pārtikas uzņēmumi vieni paši ir atbildīgi par šādu aprīkojumu. Visam attiecīgajam aprīkojumam būtu jāpiemēro tīrīšanas/dezinfekcijas plāns. Tīrīšanas un dezinfekcijas biežums ir atkarīgs no riska pakāpes. Tīrīšanas / dezinfekcijas grafikam, vienalga, vai par to ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgus vadība, vai kāda trešā puse, vajadzētu būt rakstiskā formā un tājā būtu iekļaujami šādi aspekti: - **Platība**: skaidras tīrāmo / dezinficējamo platību definīcijas, izmantojamo metožu, noteikto standartu apraksti un jebkādi ar darbībām saistīti veselības un drošības piesardzības pasākumi. - Tīrīšanas/dezinfekcijas procedūras **biežums un ilgums**, kas atbilst apdraudējumam katrā definētajā platībā. - **Līdzekļi un materiāli**, kas izmantojami katrā definētajā platībā, ieskaitot to ķīmisko stiprumu, lietošanas instrukciju un to atbilstību izmantošanai ar pārtiku vai tās tuvumā.

(d) jābūt uzstādītiem tādā veidā, lai ļautu veikt aprīkojuma un apkārtējās teritorijas atbilstošu tīrīšanu.		- Tīrīšanas/dezinfekcijas standartu piemērošanas biežuma un efektivitātes **<u>apstiprināšana un uzskaite</u>** katrai platībai - **<u>Pienākumi</u>**: par tīrīšanu / dezinfekciju un procesa pārbaudīšanu atbildīgās personas uzskaite. Vadībai vajadzētu pārbaudīt un ar parakstu apstiprināt tīrīšanas/dezinfekcijas grafiku (skat. grafika paraugu A pielikumā) un motivēt darbiniekus sakopt savas darba vietas strādājot. Aprīkojumu vajadzētu iekļaut apkopes grafikos.
2. Vajadzības gadījumā aprīkojumam uzstāda jebkādu atbilstošu kontroles ierīci, lai nodrošinātu šīs regulas mērķu sasniegšanu.	Vairumtirdzniecības tirgus vadība kopumā nav atbildīga par šādu aprīkojumu.	Kopumā tirgū darbojošies pārtikas uzņēmumi vieni paši ir atbildīgi par šādu aprīkojumu.
3. Ja, novēršot aprīkojuma vai konteineru koroziju, nepieciešams izmantot ķīmiskas piedevas, tās jāizmanto atbilstoši labai praksei.	Vairumtirdzniecības tirgus vadība kopumā nav atbildīga par šādu aprīkojumu.	Kopumā tirgū darbojošies pārtikas uzņēmumi vieni paši ir atbildīgi par šādu aprīkojumu.

VI NODAĻA: PĀRTIKAS ATKRITUMI

Tiesiskā prasība	Atbilstības vadlīnijas	Labās prakses ieteikumi
1. Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpām, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanās.	Vairumtirdzniecības tirgus vadība ir tieši atbildīga par atkritumiem, kas atrodas publiskajās teritorijās. Līdz ar to tirgus teritorijā stratēģiskos punktos būtu jāizvieto atkritumu konteineri, kas atbilstoši marķēti, norādot, vai tie ir paredzēti „pārtikas atkritumiem, <u>*kas nav dzīvnieku izcelsmes*</u>" vai tikai „sadzīves atkritumiem". Pārsvarā vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga par privātajās telpās radīto pārtikas atkritumu un citu atkritumu izvešanas ierīcēm. Taču pārtikas uzņēmumi ir tieši atbildīgi par savā darbībā radītajiem dzīvnieku izcelsmes pārtikas atktitumiem. Sadzīves un/vai pārtikas atkritumi nekādā gadījumā nedrīkstētu tikt glabāti veidā, kas piesaista kaitēkļus [skat. I nodaļas 2.(c) punktu]. Saistībā ar atkritumiem, kas nav dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumi, starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu noslēgtajā līgumā būtu jānosaka: - kā atkritumi tiek savākti (tieši no pārtikas uzņēmuma, no noteiktiem centrālajiem savākšanas punktiem u.t.t.); - īpašnieka vārds, ja izmantojami konkrēti konteineru veidi; - kas nodrošina konteinerus; - kam konteineri jātīra un jādezinficē; - gadījumā, ja tiek savākti konkrēti atlasīti atkritumi, savākšanas metode un izmantojamo konteineru krāsa, kā arī, cik bieži notiek	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumi un citu veidu atkritumi būtu jāizmet atsevišķos konteineros. Saskaņā ar esošajām regulām par dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumiem ir atbildīgs pārtikas uzņēmums. Pārtikas uzņēmumam būtu jāatbrīvojas no dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumiem speciālos konteineros, kas tiek izvesti pēc nepieciešamības, bet vismaz reizi dienā. Pārtikas uzņēmumam būtu jāizmanto specializētu uzņēmumu pakalpojumi dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumu izvešanai. Tīrīšanas / dezinfekcijas grafikam, vienalga, vai par to ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgus vadība, vai kāda trešā puse, vajadzētu būt rakstiskā formā un tājā būtu iekļaujami šādi aspekti: - **<u>Platība</u>**: skaidras tīrāmo / dezinficējamo platību definīcijas, izmantojamo metožu, noteikto standartu apraksti un jebkādi ar darbībām saistīti veselības un drošības piesardzības pasākumi.

	izvešana, izvešanas laiki; - kā šādu darbību izmaksas tiek sadalītas starp pārtikas uzņēmumiem un vairumtirdzniecības tirgus vadību.	- Tīrīšanas/dezinfekcijas procedūras **biežums un ilgums**, kas atbilst apdraudējumam katrā definētajā platībā. - **Līdzekļi un materiāli**, kas izmantojami katrā definētajā platībā, iekaitot to ķīmisko stiprumu, lietošanas instrukciju un to atbilstību izmantošanai ar pārtiku vai tās tuvumā. - Tīrīšanas/dezinfekcijas standartu piemērošanas biežuma un efektivitātes **apstiprināšana un uzskaite** katrai platībai - **Pienākumi**: par tīrīšanu / dezinfekciju un procesa pārbaudīšanu atbildīgās personas uzskaite.
2. ***Pārtikas atkritumi, neēdami blakusprodukti un citi atkritumi jānovieto aiztaisāmos konteineros, izņemot gadījumus, kad pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka ir atbilstoši cita veida izmantotie konteineri vai atkritumu aizvākšanas sistēmas. Minētajiem konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, tiem jābūt viegli tīrāmiem un, vajadzības gadījumā, dezinficējamiem.***	Atkritumus nevajadzētu uzglabāt veidā, kas piesaista kaitēkļus. Vairākkārt izmantojamo atkritumu konteineru iekšējām un ārējām virsmām jābūt mazgājamām un labā stāvoklī. Uzņēmumiem, kas ražo tikai sausus atkritumus, piem., iepakojumus, atkritumu konteineri var nebūt aiztaisāmi. Šķidro atkritumu gadījumā, ja tiem nav savienojuma ar centrālo kanalizācijas sistēmu, jāizmanto glabāšanas tvertnes (atkritumu konteineriem un atkritumu tvertnēm jābūt skaidri kā tādām marķētām). Visos gadījumos jāveic pietiekami pasākumi, lai nepiesārņotu vidi.	Plastmasas oderējums atvieglo atkritumu izņemšanu un atkritumu tvertnes tīrīšanu. Kad atkritumi tiek izņemti noglabāšanai centrālā glabāšanas teritorijā, aizvērtos konteineros, kuros nevar iekļūt grauzēji un putni, ievietojami plastmasas maisi. Ja tiek apstrādāta vaļēja pārtika, izņemot veselus augļus un dārzeņus, visām atkritumu tvertnēm būtu jābūt aprīkotām ar kāju vai ar elkoni darbināmiem vākiem.

3. Atbilstoši jāparedz pārtikas atkritumu, neēdamu blakusproduktu un citu atkritumu glabāšana un likvidēšana. Atkritumu glabātavām jābūt projektētām un apsaimniekotām tā, lai tās varētu turēt tīras un, vajadzības gadījumā, bez dzīvniekiem un kaitēkļiem.	Ja vairumtirdzniecības tirgus vadība nodrošina centrālās atkritumu glabātavas, tām jābūt: - uzturētām tīrām un kārtīgām, regulāri mazgājot šahtu atveres un grīdu ap šahtām, tvertnēm, vagonetēm un citas virsmas un aprīkojumu, kas tiek sasmērēts; - uzturētām un uzraudzītām tā, lai nodrošinātu, ka tās ir tīras un netiek nepareizi izmantotas; - bez kaitēkļiem, kā, piemēram, grauzējiem, putniem gaļēdājiem, posmkājiem u.t.t.. Tvertnēm jābūt aizvērtām, un atkritumu glabāšanas zonām jābūt fiziski nodalītām no vietām, kur pārtika tiek glabāta un sagatavota. Visām platībām jābūt nodrošinātām pret kaitēkļu iekļuvi. Būtu veicama regulāra tīrīšana.	Centrālās atkritumu glabātavas būtu iekļaujamas tīrīšanas/dezinfekcijas plānā. (Skat. arī piezīmes, kas minētas I nodaļas 1.punktā „Tīrīšana”).
4. Visi atkritumi jālikvidē higiēniski un tādā veidā, kas nekaitē videi, saskaņā ar šim nolūkam piemērojamajiem Kopienas tiesību aktiem un neradot tiešu vai netiešu piesārņojuma avotu. .	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai, ja tā ir atbildība par atkritumu izvešanu, jāpiemēro visi iespējamie piesardzības pasākumi, lai ierobežotu vides piesārņojuma risku. Atkritumu pārstrāde (kartons, koka kastes, paletes, augu atkritumu kompostēšana u.t.t.) ir vēlamāka par to sadedzināšanu, ja iespējams. Ja atkritumi tiek sadedzināti objektā, gāzu emisijām jāatbilst Kopienas tiesību aktiem. Šķidros atkritumus nevajadzētu tieši novadīt centrālajā kanalizācijas sistēmā bez attiecīgās iestādes iepriekšējas piekrišanas.	

VII NODAĻA: ŪDENSAPGĀDE

Tiesiskā prasība	Atbilstības vadlīnijas	Labās prakses ieteikumi
1. a) Jābūt atbilstošai dzeramā ūdens apgādei, kas jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu, ka pārtikas produkti nav piesārņoti; ***b) tīru ūdeni var izmantot nesadalītiem zvejniecības produktiem. Tīru jūras ūdeni var izmantot dzīvām gliemenēm, adatādaiņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem; tīru ūdeni var izmantot arī ārējai mazgāšanai. Ja tiek izmantots šāds ūdens, jābūt pieejamām atbilstošām tā piegādes iekārtām.***	Ja vairumtirdzniecības tirgus vadība ir atbildīga par ūdensapgādi pārtikas uzņēmumiem, būtu jāpievērš uzmanība tam, lai tiku nodrošināts pietiekams dzeramā ūdens daudzums. Būtu veicama regulāras ūdens kvalitātes pārbaudes, lai pārbaudītu, vai pārtikas uzņēmumiem nodrošinātais ūdens atbilst direktīvas 98/83/EK prasībām. Dzeramais ūdens būtu jāizmanto šādiem mērķiem: - roku mazgāšanai; - pārtikas mazgāšanai, ja nepieciešams; - pievienošanai pārtikai un dzērieniem; - pārtikas gatavošanā; - pārtikas aprīkojuma tīrīšanai; - virsmu, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai pārtikas apstrādātāju rokām, tīrīšanai; - visām citām darbībām, kurās pastāv pārtikas piesārņošanas risks. *Ņemt vērā, ka atkāpšanās ceļā nesadalītiem zvejniecības produktiem var izmantot tīru ūdeni līdz 2009.gada 31.decembrim (regula (EK) nr. 2076/2005 par pārejas noteikumiem.* Vairumā gadījumu pārtikas apritē iesaistīto tirgus dalībnieku apgāde ar jūras ūdeni nav vairumtirdzniecības tirgus vadības pienākums.	Lai arī var pieņemt, ka dzeramo ūdeni, kā norādīts Padomes direktīvā 98/83/EK, piegādā visi ūdensapgādes uzņēmumi, laba prakse ir veikt ikgadējas ūdens kvalitātes pārbaudes apstiprinātā laboratorijā. Ja ūdensapgādē veiktas izmaiņas vai bijuši pārtraukumi, var būt nepieciešams dzeramā ūdens kvalitātes pārbaudes veikt biežāk. Paraugi būtu jāņem noteiktās vietās atkarībā no ūdenapgādes nozīmes un tā, lai paraugi reprezentētu visa gada garumā patērētā ūdens kvalitāti. Ja vairumtirdzniecības tirgus vadība ir par to atbildīga, būtu jāievieš piemērota uzturēšanas programma, lai nodrošinātu, ka ūdens sildīšanas un sajaukšanas sistēmas tiek kārtīgi uzturētas. Ja tiek izmantoti ūdens mīkstinātāji un/vai ūdens filtri, būtu jāveic regulāra uzraudzība un uzturēšana saskānā ar ražotāja instrukcijām, ieskaitot filtru nomaiņu.
2. Ja izmanto nedzeramu ūdeni,	Nedzerama ūdens padevei pārtikas sagatavošanas telpām būtu jābūt	Ja viens un tas pats dzeramā ūdens ūdensvads tiek

piemēram, ugunsdzēsības vajadzībām, tvaika ražošanai, saldēšanai un citiem līdzīgiem nolūkiem, tam jācirkulē atsevišķā pienācīgi identificētā sistēmā. Nedzeramais ūdens nedrīkst būt saistīts ar dzeramā ūdens sistēmām un nedrīkst pieļaut tā ieplūšanu dzeramā ūdens sistēmās.	aizliegtai. Noteiktām ierīcēm kā ugunsdzēsības šļūtenēm vai ūdens izsmidzināšanas sistēmām, kurās var izmantot nedzeramu ūdeni, kā tādām būtu jābūt skaidri marķētām. Ieteicams izmantot krāsu kodus dzeramā un nedzeramā ūdens sistēmu marķēšanai.	izmantots gan tīrīšanai, gan palīgdarbiem, piem., ūdens izsmidzināšanas sistēmām, ugunsdzēsības šļūtenēm u.t.t., šajās sistēmās būtu jāuzstāda piemērots vienvirziena vārsts, lai nodrošinātu, ka nav iespējama ūdens attece. Atbilstošam marķējumam, kas norāda šādu sistēmu lietošanas ierobežojumus, būtu jābūt skaidri redzamam.
3. Pārstrādātais ūdens, ko izmanto apstrādē vai kā sastāvdaļu, nedrīkst radīt piesārņojuma risku. Tam jāatbilst tādiem pašiem standartiem kā dzeramajam ūdenim, izņemot gadījumus, kad kompetentā iestāde ir pārliecinājusies, ka ūdens kvalitāte neietekmē gatava veida pārtikas produktu veselīgumu.	Pārtikas uzņēmumu izmantotā pārstrādātā ūdens gadījumā, vairumtirdzniecības tirgus vadībai būtu jānorāda, ka par šāda veida ūdeni pilnībā ir atbildīgs pārtikas uzņēmums. Jebkurā gadījumā nevajadzētu būt nekādai iespējai pārstrādāto ūdeni pievienot centrālā ūdensvada padevei.	Lai arī tiek pieņemts, ka šis ūdens ir dzeramā kvalitātē, pārstrādātais ūdens, ko izmanto apstrādē vai kā sastāvdaļu satur bioloģiskus, ķīmiskus un fiziskus elementus, kuru koncentrācija ar laiku palielinās. Vairumtirdzniecības tirgus vadībai jāpievērš īpaša uzmanība, ka pārstrādāto ūdeni paredzēts novadīt kanalizācijas sistēmā, jo tas ir potenciāls piesārņojuma avots. Līdz ar to pārtikas uzņēmumiem par saviem līdzekļiem šāds ūdens būtu atbilstoši jāapstrādā pirms tā novadīšanas kanalizācijas sistēmā. Ja šāda apstrāde nav iespējama, būtu piemērojama maksa par papildus radīto piesārņojumu. Šie punkti būtu jānorāda līgumā, kas noslēgts starp vairumtirdzniecības tirgus vadību un pārtikas uzņēmumu.

4. Ledus, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai var to piesārņot, jāpagatavo no dzeramā ūdens vai tīra ūdens, ja ledus paredzēts nesadalītu zvejniecības produktu dzesināšanai. Tas jāpagatavo, jāuzglabā un jāapstrādā apstākļos, kas aizsargā to no piesārņojuma.	Tas nozīmē, ka ledus būtu jāgatavo no dzeramā ūdens. Vairumtirdzniecības tirgus vadība parasti nav tieši iesaistīta ledus gatavošanā, bet, ja ledus tiek gatavots tirgus teritorijā, būtu jānodrošina dzeramā ūdens padeve.	Ja ledus tiek gatavots tirgus teritorijā, vairumtirdzniecības tirgus vadībai būtu jānodrošina, ka ražošanas process atbilst visiem attiecīgajiem noteikumiem. Ieteicams izstrādāt oficiālu vienošanos par šīs atbilstības nodrošināšanu.
5. Tvaiks, ko izmanto tiešā saskarē ar pārtiku, nedrīkst saturēt jebkādas vielas, kas rada apdraudējumu veselībai vai var piesārņot pārtiku.	Ja tvaiks, parasti no tīrīšanas aprīkojuma, var nonākt saskarē ar pārtiku, tad tvaiks ražojams no dzeramā ūdens (skat. 1. paragrāfu).	
6. Ja pārtikas produkti hermētiski noslēgtos traukos tiek termiski apstrādāti, jānodrošina, ka ūdens, kas izmantots trauku dzesēšanai pēc termiskās apstrādes, nerada pārtikas produktu piesārņojumu.	Ūdenim, ko izmanto pārtikas produktu karsēšanai vai dzesēšanai slēgtos konteineros, jābūt dzeramā ūdens kvalitātē (skat. 1. paragrāfu).	

VIII NODAĻA: PERSONĪGĀ HIGIĒNA

Tiesiskā prasība	Atbilstības vadlīnijas	Labās prakses ieteikumi
1. Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu, tīru un vajadzības gadījumā aizsargājošu apģērbu.	Vairumtirdzniecības tirgus vadības un tās darbuzņēmējiem parasti nav jāapstrādā pārtika. Līdz ar to, tā kā šīm personām nav fiziska kontakta ar pārtiku vai tās iesaiņojumu, konkrētie noteikumi, kas saistīti ar pārtikas apstrādātājiem, uz viņiem neattiecas. Taču, tā kā šīm personām darba laikā var būt nepieciešams ieiet telpās, būtu piemērojami personīgās higiēnas pamatnoteikumi neatkarīgi no produktiem: - jāvalkā tīrs personīgais apģērbs; - jāatturas no nehigiēniskām darbībām, to skaitā smēķēšanas, ēšanas vai dzeršanas. Telpās, kurās ir augsts sanitārais apdraudējums, t.i., kurās tiek apstrādāti dzīvnieku izcelsmes produkti, būtu jāvalkā aizsargājošs apģērbs un galvassegas atbilstoši specifiskajiem noteikumiem, kas attiecas uz šiem produktiem. Protective clothing and head wear should be laundered regularly.	Vairumtirdzniecības tirgus vadībai vajadzētu būt higiēnas politikai un/vai personīgās higiēnas noteikumiem, un visiem darbiniekiem vajadzētu tikt par tiem informētiem un apliecināt, ka tos izprot. Noteikumiem vajadzētu būt uzskatāmi attēlotiem, lai nodrošinātu, ka darbinieki tos vienmēr patur prātā. Zīmēm par roku mazgāšanu vajadzētu būt uzskatāmi attēlotām, lai nodrošinātu, ka tās vienmēr kalpo par atgādinājumu darbiniekiem. Ēšanai un dzeršanai būtu jānodrošina telpas.

2. 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 apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam par slimību vai simptomiem un, ja iespējams, arī to cēloņiem.	Nepieciešams vairumtirdzniecības tirgus vadībai nodrošināt, ka pastāv skaidra politika attiecībā uz darbinieku vai līgumdarbinieku inficēšanās gadījumiem, kas ir zināmi vai par kuriem ir aizdomas, kas var novest pie mikrobioloģiska piesārņojuma. Jebkuram, kas var ieiet telpās, kurās tiek apstrādāta pārtika, ir jāziņo par noteiktām slimībām vai apstākļiem, kuru dēļ šiem cilvēkiem ir iespējams tieši vai netieši piesārņot pārtiku.	

XII NODAĻA: APMĀCĪBA

Tiesiskā prasība	Atbilstības vadlīnijas	Labās prakses ieteikumi
Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina: ***1. Ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstoši viņu darba veidam;*** ***2. Ka atbildīgie par šīs regulas 5. panta 1. punktā minētās procedūras izstrādi un uzturēšanu vai attiecīgo norādījumu izmantošanu ir saņēmuši atbilstošu apmācību par HACCP principu piemērošanu; un***	Vairumtirdzniecības tirgus vadības un tās darbuzņēmēju darbiniekiem parasti nav jāapstrādā pārtika. Līdz ar to šīs tiesiskās prasības uz šīm personām tieši neattiecas. Tomēr viņiem jāsaprot, ka viņi strādā vietā, kurā tiek apstrādāti svaigi produkti un viņu darbības var ietekmēt pārtikas nekaitīgumu. Visiem darbiniekiem jāsaņem savam darbam specfiskas higiēnas instrukcijas. Šajās instrukcijās jāiekļauj pārtikas apdraudējumi un viņu darba apdraudējuma analīzes identificētie kontroles pasākumi. Šīs instrukcijas dodamas pirms konkrētā darba veikšanas un ir pārskatāmas, ja darba veikšanas procedūrā tiek ieviestas izmaiņas. Strukturētas apmācības nepieciešamība atkarīga no pārtikas apdraudējuma riska un tās noteikšanā būtu jāņem vērā liela darbinieku apgrozījuma problemātika. Visiem darbiniekiem būtu jāsniedz vispārēja informācija par HACCP sistēmas izstrādi un tiem, kas būs tieši saistīti ar šīs metodes pielietošanu, jāsniedz īpaši kursi.	Laba prakse ir nodrošināt vispārējas, kā arī darbam specifiskas instrukcijas par tīrīšanu un citiem palīgdarbiem darbiniekiem, as neapstrādā pārtiku, bet kas strādā pārtikas telpās (t.i., ārējiem darbuzņēmējiem). Instrukcijās būtu jākoncentrējas uz to, kā šo darbinieku darbības, kā arī personīgā higiēna var apdraudēt pārtikas nekaitīgumu. Regulāri būtu jāveic zināšanu pārbaudes, lai pārliecinātos, ka instrukcijas ir saprastas. Instrukcijās, kur iespējams, vajadzētu iekļaut paskaidrojumus, kādēļ pasākumi nepieciešami un kā tie nodrošina pārtikas nekaitīgumu. Tādejādi caur sapratni par nepieciešamību aizsargāt pārtiku no nelabvēlīga piesārņojuma, aizsargāt patērētāju un novērst slimību izplatību iespējams veicināt noteikumu izpildi. Šis aspekts ir īpaši svarīgs saistībā ar nejaušiem vai īslaicīgiem darbiniekiem, kas netiek regulāri apmācīti.
3. ***Atbilstību visām valsts tiesību aktu prasībām, kas attiecas uz noteiktās pārtikas nozarēs strādājošu personu apmācības***	Apmācībām nav obligati jāizmanto akreditēta apmācību iestāde, bet tam jāatbilst noteiktiem standartiem. Apmācības var organizēt uz vietas, tālmācības ceļā vai ar ārēju apmācības organizāciju palīdzību; apmācības būtu atkārtojamas atbilstošos	Instrukcijas būtu atkārtojamas piemērotos intervālos vai pēc nepieciešamības paskaidrotas,

programmām.	intervālos. Apmācības sniedz labāku izpratni par to, kā pārtika var tikt piesārņota un kā iespējams izvairīties no pārtikas radītām slimībām, izmantojot pareizas pārtikas apstrādes procedūras. Laba prakse ir uzņēmumam noteikt katram darbiniekam nepieciešamo apmācību. Laba prakse arī ir veikt uzskaiti par katra darbinieka pabeigtajiem apmācību kursiem. Apmācības nepieciešamība regulāri jāpārskata un tā vērtējama salīdzinājumā ar darbinieku lomu un pienākumiem, esošajām prasmēm, pieredzi un iepriekšējo apmācību.	ja šādu par vajadzību liecina novērojumi un uzraudzība. Apmācību mērķis ir nodrošināt, ka darbinieki saprot, kādēļ nepieciešams ievērot noteiktus piesardzības pasākumus. Līdz ar to ir laba prakse visus darbiniekus apmācīt par pārtikas higiēnas principiem, kas attiecas uz viņu darbu, lai samazinātu nepiciešamo uzraudzības daudzumu. Uzraugiem vai pārvaldniekiem, kas nav pārtikas apstrādātāji, bet kuriem var būt tieša ietekme uz to, kā darbības tiek viektas attiecībā uz higiēnu, būtu jāiziet atbilstoša strukturēta apmācība.

VI – HACCP PROCEDŪRAS

A – HACCP procedūras vairumtirdzniecības tirgos

Regulas (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu 5.pantā noteikts, ka:

"*1. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki ievieš, īsteno un saglabā saskaņā ar HACCP principiem izveidotu pastāvīgu procedūru vai procedūras."*

Šajā nodaļā sniegti daži ieteikumi vairumtirdzniecības tirgus vadībai attiecībā uz izmantojamajām procedūrām, lai izpildītu funkcijas, par kurām tā ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgū, un ņemtu verā HACCP principus.

Kā jau minēts iepriekš, vairumtirdzniecības tirgus atrodas pa vidu piegādes ķēdē starp ražošanu un patēriņu. Tas ir, pēc definīcijas regulā (EK) nr. 853/2004, *„pārtikas uzņēmums, kas ietver vairākas atsevišķas vienības, kurām ir kopīgas iekārtas un nodaļas, kuras izmantojot pārtikas produktus pārdod pārtikas apritē iesaistītajiem dalībniekiem"*.

Saskaņā ar šo definīciju vairumtirdzniecības tirgus vadība vērtējama tāpat kā jebkurš cits pārtikas uzņēmums un līdz ar to tai jādarbojas atbilstoši ES pārtikas aprites regulām, lai arī tā nepārdod pārtikas produktus. Uzņemoties atbildību par objektu, vairumtirdzniecības tirgus vadība arī pieņem atbildību par attiecīgo higiēnas prasību izpildi pārtikas produktiem, kas ir tirgū, un tai jārīkojas, lai nodrošinātu pārtikas higiēnu.

Piezīme lasītājiem:

Turpmākās lappuses saistībā ar HACCP procedūrām ir izstrādātas balstoties uz dokumentu *„Metodiskie norādījumi pēc HACCP principiem izveidoto procedūru īstenošanai un HACCP principu īstenošanas atvieglošanai noteiktos pārtikas apritē iesaistītos uzņēmumos"* (sagatavots 2005.gada 16.novembrī Eiropas Komisijas Veselības un patērētāju aizsardzības ģenerāldirektorātā)(1).

B – PĒC HACCP PRINCIPIEM IZVEIDOTĀS PROCEDŪRAS UN PRIEKŠNOSACĪJUMU PRASĪBAS

Pārtikas higiēna ir pārtikas uzņēmumu pēc HACCP principiem izveidoto procedūru un priekšnosacījumu prasību izpildes rezultāts.
Jāatceras, ka pirms HACCP procedūru izveidošanas jābūt ieviestām pārtikas higiēnas „priekšnosacījumu" prasībām, kas ir apskatīts šīs rokasgrāmatas iepriekšējās nodaļās par labo praksi attiecībā uz:

- infrastruktūras un aprīkojuma prasībām;
- temperatūras kontroli un ventilāciju;
- apgaismojumu;
- sanitārajām procedūrām;
- atkritumu izvešanu (2);
- kaitēkļu kontroli;
- personīgo higiēnu;
- apmācību.

(1) Skat. nodaļu „Atsauces".

(2) Skat. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.g. 3.oktobrī pieņemto regulu (EK) nr. 1774/2002 par veselības noteikumiem saistībā ar dzīvnieku blakusproduktiem, kas nav paredzēti cilvēku uzturam.

Šīs priekšnosacījumu prasības ir izstrādātas, lai vispārīgā veidā kontrolētu apdraudējumus un sniegtu pamatu efektīvai HACCP īstenošanai. Tām jābūt ieviestām pirms pēc HACCP principiem izveidoto procedūru ieviešanas.

C – Vispārējie HACCP principi

HACCP (apdraudējuma analīze un kritiskie kontroles punkti punkti) identificē konkrētus riskus un pasākumus to kontrolei, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu.

HACCP ir rīks apdraudējumu novērtēšanai un kontroles sistēmu izstrādei, kas koncentrējas uz profilaksi nevis gala produkta testēšanu. Jebkurā HACCP sistēmā iespējams integrēt izmaiņas, piemēram, jauninājumi aprīkojuma dizainā, apstrādes procedūrās vai tehnoloģiski jauninājumi.

HACCP ir piemērojams visā pārtikas ķēdē. Papildus pārtikas nekaitīguma uzlabošanai, HACCP ieviešana var sniegt citus nozīmīgus labumus, t.i., HACCP ieviešana var būt noderīga regulējošo iestāžu veiktās pārbaudēs un veicina starptautisko tirdzniecību veicinot uzticību pārtikas nekaitīgumam.

HACCP veiksmīgai ieviešanai nepieciešama vadības un darbaspēka pilnīga atdeve un iesaistīšanas. Nepieciešama arī multidisciplināra pieeja.

Pirms HACCP ieviešanas jebkurā pārtikas uzņēmumā, ieskaitot vairumtirdzniecības tirgus vadību, jābūt izpildītām pārtikas higiēnas priekšnosacījumu prasībām.

Efektīvai HACCP ieviešanai nepieciešama vadības atdeve. Risku identificēšanā, novērtēšanā un sekojošajās HACCP izstrādes un ieviešanas darbībās uzmanība jāpievērš to vairumtirdzniecības tirgus vadības veikto darbību ietekmei, kas saistītas ar pārtikas nekaitīgumu, kontrolējot apdaraudējumus un epidemioloģiskos pierādījumus.

HACCP mērķis ir koncentrēt kontroli kritiskajos kontroles punktos (CCP), un HACCP jāpiemēro katrai darbībai atsevišķi.

HACCP pielietojums ir jāpārskata un jāveic nepieciešamās izmaiņas katru reizi, kad kādā no soļiem tiek veiktas izmaiņas. Lietojot HACCP ir svarīgi būt elastīgiem, kur tas ir atbilstoši, ņemot vērā lietošanas kontekstu, kā arī darbības raksturu un apjomu.

Septiņi HACCP principi

1 - Tādu apdraudējumu noteikšana, kas jāaizkavē, jānovērš vai jāsamazina līdz pieļaujamam līmenim (apdraudējuma analīze);

2 - Kritisko kontroles punktu noteikšana tajā posmā vai posmos, kur kontrole ir būtiska, lai aizkavētu vai novērstu apdraudējumu vai lai to samazinātu līdz pieļaujamam līmenim;

3 - Tādu kritisko robežu noteikšana kritiskajos kontroles punktos, kas, aizkavējot, novēršot vai samazinot noteiktos apdraudējumus, nošķir pieņemamus rezultātus no nepieņemamiem;

4 - Efektīvu uzraudzības procedūru noteikšana un īstenošana kritiskajos kontroles punktos;

5 - Korektīvu rīcību noteikšana, kad uzraudzība norāda, ka kritiskais kontroles punkts netiek kontrolēts;

6 - Regulāri veicamu procedūru izveidošana, lai pārbaudītu, vai no 1. līdz 5. apakšpunktam izklāstītie pasākumi darbojas efektīvi;

7 – Dokumentu un uzskaites izveidošana, kas atbilst pārtikas aprites uzņēmumu veidam un lielumam, lai parādītu no 1. līdz 6. apakšpunktam izklāstīto pasākumu efektīvu piemērošanu.

D – Septiņu principu pielietojums vairumtirdzniecības tirgus vadībā

Ieteicams turpināt ar šādām secīgām darbībām.

1. APDRAUDĒJUMA ANALĪZE

1.1. Multidisciplinārās komandas (HACCP komandas) izveide

Šajā komandā, kurā iesaistītas visas personas, kam ir sakars ar veicamajām darbībām, jāiekļauj pilns specifisko zināšanu un kompetenču klāsts, kas atbilst izvērtējamajai darbībai un ar to saistītajiem potenciālajiem apdraudējumiem, un tajā arī vajadzētu iekļaut vadības augstākos līmeņus, cik vien iespējams.

Ja nepieciešams, komandai var asistēt speciālisti, kas palīdzēs risināt grūtības saistībā ar kritisko punktu novērtējumu un kontroli.

Komandā var iekļaut speciālistus:

- kas izprot ar konkrētu produktu grupu saistītos bioloģiskos, ķīmiskos vai fiziskos apdraudējumus;
- kas ir atbildīgi par vai cieši saistīti ar veicamo darbību;
- kam ir darba pieredze un zināšanas par šo darbību, it sevišķi higiēnas un aprīkojuma ziņā;
- jebkuru citu personu ar specializētām zināšanām higiēnas mikrobioloģijā vai pārtikas tehnoloģijā.

Viena persona var pildīt vairākas lomas, pieņemot, ka visa attiecīgā informācija komandai ir pieejama un tiek izmantota, lai nodrošinātu, ka tiek izstrādāta uzticama sistēma. Ja uzņēmuma ietvaros eksperti nav pieejami, pēc ieteikumiem būtu jāvēršas pie citiem avotiem (konsultatīvām organizācijām u.t.t.).

Būtu jāidentificē HACCP plāna darbības joma. Darbības jomā būtu jāapraksta, kurš pārtikas ķēdes segments ir iesaistīts, kā arī apskatāmo apdraudējumu vispārējās klases (bioloģiski, ķīmiski un fiziski apdraudējumi).

Kontrollapa

Uzdodamie jautājumi:

Vai mums ir vai varam iegūt nepieciešamās prasmes, lai identificētu apdraudējumus un kontroles mehānismus?

Vai mums ir kāds, kas ir kopumā atbildīgs par pārtikas nekaitīguma programmu?

Vai atbildīgā persona ir apmācīta par HACCP sistēmas prasībām?

Vai šī persona ir pilnvarota, lai ieviestu un uzturētu programmu?

Vai darbinieki izprot pārtikas nekaitīguma un higiēnas nozīmi?

Vai mūsu uzņēmumam ir apmācības programma?

Vai darbinieki zina, ko darīt un kurš drīkst pieņemt lēmumus, ja rodas problāmas?

1.2. Darbību, par kurām ir atbildīga vairumtirdzniecības tirgus vadība, apraksts

Tā kā vairumtirdzniecības tirgus vadība nenodarbojas ar pārtikas produktiem un tos nepārdod, šis punkts attiecas uz tirgus vadības dažādajām darbībām tās attiecībās ar dažādiem objektā esošiem pārtikas uzņēmumiem.

Būtu jāizstrādā pilns darbības apraksts līdz ar atbilstošajiem soļiem.

Kontrollapa
Uzdodamie jautājumi:
Kādi ir ar katru darbību saistītie soļi un asociētie riski?
Vai ir ņemti vērā visi soļi?
Vai esam izlaiduši kādus darbības soļus?

1.3. Katram solim atbilstošo uzdevumu identificēšana

HACCP komandai arī jāidentificē un jādefinē katrā solī izpildāmie uzdevumi, ņemot vērā šo uzdevumu iespējamo mijiedarbību ar citām aktivitātēm, par kurām atbildīgi ir vairumtirdzniecības tirgū esošie pārtikas uzņēmumi.

Kontrollapa
Uzdodamie jautājumi:
Vai esam padomājuši par visiem iespājamajiem uzdevumiem, kas atbilst katram solim?
Vai esam ņēmuši vērā visus ar veicamo uzdevumu saistītos pārtikas uzņēmumus?
Vai esam snieguši veicamajam uzdevumam atbilstošo informāciju?

1.4. Plūsmas diagrammas izveide (skat. pielikumu B.1)

Neatkarīgi no izvēlētā formāta visi darbībā iesaistītie soļi jāapskata secībā un jāprezentē detalizētā plūsmas diagrammā ar pietiekamu tehnisko informāciju.

Informācijā var ietilpt, bet tā neaprobežojas ar:

- Darba telpu un palīgtelpu shēmu,
- Aprīkojuma izvietojumu un īpašībām,
- Visu soļu secību,
- Darbību tehniskiem parametriem,
- Pārtikas produktu plūsmu (ieskaitot potenciālu piesārņojuma tālāk izplatību),
- Tīro un piesārņoto (vai augsta/zema riska) platību atdalīšanu.

Šīs prasības ir priekšnoteikumi, kas integrējami HACCP sistēmā:

- Tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras,
- Higiēniska vide uzņēmumā,
- Personāla maršruti un higiēnas prakse,
- Produktu uzglabāšanas un izplatīšanas apstākļi.

Kontrollapa
Uzdodamie jautājumi:
Vai mums ir noteiktas procedūras katra soļa pārbaudīšanai un apstiprināšanai?
Vai mums ir sistēma veiktās darbības kvalitātes uzraudzībai?
Vai mums ir visa nepieciešamā informācija, lai identificētu potenciālos apdraudējumus?

1.5. Plūsmas diagrammas apstiprināšana uz vietas

Pēc plūsmas diagrammas izstrādāšanas, multidisciplinārajai komandai to vajadzētu apstiprināt uz vietas objektā darba laikā. Jebkādas novērotas novirzes ir integrējamas oriģinālajā plūsmas diagrammā kā grozījumi, lai diagramma būtu precīza.

Vērojiet procesu ar kritisku skatu un plūsmas diagrammu rokās.

Kontrollapa
Uzdodamie jautājumi:
Vai ir izlaisti kādi soļi vai informācija?
Vai tiešām darbojamies tā, kā attēlots diagrammā?

1.6. Apdraudējumu un kontroles pasākumu

1.6.1. uzskaitiet visus potenciālos bioloģiskos, ķīmiskos vai fizisko apdraudējumus, kas ir racionāli sagaidāmi katrā solī (apdraudējums ir definēts regulas (EK) nr. 178/2002 3.panta 14.punktā – *skat. arī glosāriju šajā dokumentā*).

HACCP komandai vajadzētu veikt apdraudējuma analīzi, lai HACCP plānam identificētu tos apdraudējumus, kuru novēršana vai samazināšana līdz pieļaujamam līmenim ir obligāta, lai nodrošinātu pārtikas produktu nekaitīgumu.

Veicot apdraudējumu analīzi, jāņem vērā:

• Apdraudējumu rašanās iespējamība un to radītās nelabvēlīgās ietekmes uz veselību smagums;

• Apdraudējumu klātbūtnes kvalitatīvais un/vai kvantitatīvais novērtējums;

1.6.2. apsveriet un aprakstiet, kādi kontroles pasākumi, ja tādi ir, pastāv, kas var tikt piemēroti katram apdarudējumam.

Kontroles pasākumi ir tās darbības un aktivitātes, kuras ir izmantojamas, lai izvairītos no apdraudējumiem, tos novērstu vai samazinātu to ietekmi vai gadījumus līdz pieņemamiem līmeņiem.

Identificēta apdraudējuma kontrolei var būt nepieciešams vairāk nekā viens kontroles pasākums, un vairāk nekā vienu apdraudējumu iespējams kontrolēt ar vienu kontroles pasākumu.

Kontroles pasākumi jāatbalsta ar detalizētām procedūrām un specifikācijām, lai nodrošinātu to efektīvu ieviešanu. Piemēram, detalizēti tīrīšanas grafiki, kas izmantoti atbilstoši attiecīgajiem Kopienas tiesību aktiem.

Piezīme:

Pirmreizēji HACCP izstrādātāji bieži vien identificē ***pārāk daudz*** *apdraudējumu! Tas rada problēmas, jo pastāv iespēja samazināt pārstrādātāja spēju koncentrēt spēkus un kontrolēt tiešām nozīmīgos apdraudējumus. Dilemma ir noteikt, kas ir tiešām nozīmīgs.*

Apdraudējums ir jākontolē, ja:

1) tā rašanās ir racionāli iespējama

un

2) bez piemērotas kontroles tas var radīt nepieņemamu patērētāju veselības risku.

Tādu apdraudējumu, kam ir drošības dēļ ir noteikti reglamentējošu darbību līmeņi, pielaides vai citi limiti (piem., tīrīšanas ķimikālijas, pesticīdi...), gadījumā nepieņemams veselības risks ir risks, ka šie ierobežojumi ir pārsniegti, nevis vielas klātesamība nosakāmā līmenī. Līdz ar to, ja darbības līmeņa pārkāpums konkrētā pārtikas veidā ir racionāli iespējams, pārstrādātāja apdraudējuma analīzē šis apdraudējums jāidentificē kā kontrolējams ar HACCP sistēmu.

Kontrollapa

Uzdodamie jautājumi:

Vai esam izpētījuši visus apdraudējumu avotus?

Vai esam izmantojuši teritorijas un tās apkārtnes diagrammas, lai identificētu apdraudējumus?

Vai esam izmantojuši plūsmas diagrammu, lai iesaistītajos procesos identificētu iespējamos apdraudējumus?

Vai esam identificējuši riskus, kas saistīti ar pašu soli, piemēram, nepareizas lietošanas vai ļaunprātīgas lietošanas potenciālu (piem., tīrīšanas ķimikālijas)?

2. KRITISKO PUNKTU (CCP) IDENTIFICĒŠANA

Kritisko punktu apdraudējuma kontrolei identificēšanai nepieciešama loģiska pieeja. Šādu pieeju var īstenot izmantojot lēmumu koku (*skat. pielikumu B.2)*.

Taču komanda var izmantot arī citas metodes atkarībā no savām zināšanām un pieredzes.

Lai izmantotu lēmumu koku, katrs plūsmas diagrammā identificētais solis jāapskata secībā. Katrā solī lēmumu koks jāpielieto katram apdraudējumam, kura rašanās racionāli sagaidāma, un jāidentificē katrs kontroles pasākums. Lēmumu koka pielietojumam jābūt elastīgam, ņemot vērā visu procesu kopumā, lai pēc iespējas izvairītos no nevajadzīgiem kritiskajiem punktiem.

Vēlama apmācība lēmumu koka pielietojumā.

Kritisko kontroles punktu identifikācijai ir divas sekas HACCP komandai, kurai tad:

- jānodrošina, ka efektīvi tiek izstrādāti un pielietoti atbilstoši kontroles pasākumi. It sevišķi, ja apdraudējums ir identificēts kādā solī, kurā nepieciešama kontrole pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai, un kontroles pasākumi nepastāv šajā solī vai kādā citā, tad process šajā solī vai pirms, vai pēc tā ir jāmaina, iekļaujot kontroles pasākumu,
- jāizveido un jāievieš uzraudzības sistēma katram kritiskajam punktam.

Kontrollapa

Uzdodamie jautājumi:

Vai katram apdraudējumam ir identificēti kontroles pasākumi?

Vai tie efektīvi novērš vai samazina katra apdraudējuma rašanās iespējamību?

Vai varam mainīt procesu tur, kur nepastāv profilakses pasākumi?

Vai darbinieki saprot, kādas ir kritiskā kontroles punkta prasības?

3. KRITISKĀS ROBEŽAS KRITISKAJOS KONTROLES PUNKTOS

No katra ar kādu kritisko kontroles punktu saistītā kontroles pasākuma izriet kritiskās robežas specifikācija.

Kritiskās robežas atbilst ekstrēmajām vērtībām, kas pieļaujamas attiecībā uz pārtikas produktu nekaitīgumu.

Tās nodala pieņemamo no nepieņemamā. Tās tiek iestatītas novērojamiem vai izmēramiem parametriem, kas spēj demonstrēt, ka kritiskais punkts tiek kontrolēts.

Tām vajadzētu balstīties uz pamatotiem pierādījumiem, ka izvēlēto vērtību rezultātā process tiks kontrolēts.

Šādi parametri, piemēram, ir temperatūra, laiks, pH, mitrums, sensorie parametri, kā izskats u.t.t..

Dažos gadījumos, lai samazinātu kritiskās robežas pārsniegšanas risku procesa variāciju dēļ, ir iespējams norādīt stingrākus līmeņus (t.i. mērķa līmeņus), lai nodrošinātu, ka kritiskās robežas tiek ievērotas.

Kritiskās robežas var aprēķināt no vairākiem avotiem. Jā tām par pamatu netiek ņemti regulējoši standarti vai labās higiēnas prakses rokasgrāmatas, komandai vajadzētu noteikt to pamatotību attiecībā pret identificēto apdraudējumu kontroli kritiskajos punktos.

Kontrollapa

Uzdodamie jautājumi:

Vai esam izstrādājuši robežas katram kritiskajam kontroles punktam?

Vai ievērojam noteiktās robežas?

Vai izmantotie mērinstrumenti ir pieteikami precīzi?

Vai mūsu mērīšanas sistēmas atbilst atzītajiem standartiem?

Vai katram ārpuskontroles apstāklim ir izvēlēta korektīva darbība?

Vai mums ir sūdzību apstrādes sistēma?

Vai uzraudzības un uzskaites biežums ir piemērots?

4. PROCEDŪRU UZRAUDZĪBA KRITISKAJOS KONTROLES PUNKTOS

Svarīga pēc HACCP principiem izveidoto procedūru daļa ir novērojumu un mērījumu programma, kas tiek īstenota katrā kritiskajā punktā, lai nodrošinātu atbilstību noteiktajām kritiskajām robežām.

Novērojumiem vai mērījumiem jāspēj konstatēt kontroles zudumu kritiskajos punktos un sniegt informāciju laicīgi, lai varētu īstenot korektīvas darbības.

Ja iespējams, uzraudzības rezultātiem uzrādot kontroles zuduma tendenci kritiskajā kontroles punktā, būtu veicama procesa pielāgošana. Par pamatu šai pielāgošanai būtu jāņem novērotā novirze. No uzraudzības gūtie dati jāizvērtē nozīmētajai personai, kam ir zināšanas un tiesības veikt korektīvas darbības, kad nepieciešams.

Novērojumus un mērījumus var veikt nepārtraukti vai periodiski. Ja novērojumi vai mērījumi netiek veikti nepārtraukti, nepieciešams izstrādāt novērošanas vai mērīšanas grafiku, kas sniedz uzticamu informāciju.

Programmā būtu jāapraksta metodes, cik bieži tiek veikti novērojumi vai mērījumi un to reģistrēšanas procedūra, kā arī jāidentificē katrā kritiskajā punktā:

• kas veiks uzraudzību un pārbaudes?

• kad tiks veikta uzraudzība un pārbaudes?

• kā tiks veikta uzraudzība un pārbaudes?

Uzskaites, kas saistītas ar kritisko kontroles punktu uzraudzību, jāparaksta personai vai personām, kas veic uzraudzību, un, apstiprinot uzskaiti, uzņēmuma atbildīgajam revīzijas ierēdnim vai ierēdņiem.

5. KOREKTĪVAS DARBĪBAS

HACCP komandai laikus jāizstrādā korektīvas darbības katram kritiskajam kontroles punktam, lai šīs darbības varētu veikt nekavējoties, ja uzraudzība rāda novirzi no kritiskās robežas.

Šādās korektīvās darbībās jāiekļauj:

• par korektīvās darbības ieviešanu atbildīgās personas vai personu identificēšana,

• novērotās novirzes korekcijai nepieciešamo līdzekļu un darbību apraksts,

• veicamā darbība, ja process kļuvis nekontrolējams,

• veikto pasākumu rakstiska uzskaite, norādot visu atbilstošo informāciju (piem., datumu, laiku, darbības veidu, darbības veicēju un sekojošo pārbaudi).

Uzraudzība var norādīt uz nepieciešamību veikt profilakses pasākumus (aprīkojuma pārbaude, par uzdevumu atbildīgās personas pārbaude, iepriekšējo korektīvo pasākumu efektivitātes pārbaude u.t.t.), ja vienai un tai pašai darbībai atkārtoti nepieciešams veikt korektīvas darbības.

6. PĀRBAUDES PROCEDŪRAS

6.1. HACCP komandai vajadzētu norādīt metodes un procedūras, kas izmantojamas, lai noteiktu, vai HACCP darbojas pareizi. Pārbaudes metodēs var ietilpt izlases pārbaudes un analīze, pastiprināta analīze vai pārbaudes atlasītos kritiskajos punktos.

Pārbaudes veicamas pietiekami bieži, lai apstiprinātu, ka pēc HACCP principiem izveidotās procedūras darbojas efektīvi. Pārbaužu biežums ir atkarīgs no vairumtirdzniecības tirgus vadības īpašībām (darbinieku skaits, pārtikas produktu veids...), uzraudzības biežums, darbinieku precizitātes, laika gaitā novēroto noviržu skaita un iesaistītajiem apdraudējumiem.

Pārbaudes procedūrās ietilpst:

• HACCP auditi un uzskaites,

• darbību apskate,

• apliecinājums, ka kritiskie kontroles punkti tiek kontrolēti,

• kritisko robežu apstiprināšana,

• noviržu un produktu raksturlielumu, veikto korektīvo darbību pārskats.

Pārbaužu biežums lielā mērā ietekmē atkārtoto pārbaužu daudzumu gadījumos, ka tiek konstatēta novirze, kas pārsniedz kritisko robežu. Pārbaudēs iekļaujami visi zemāk minētie elementi, bet ne obligāti visi vienlaicīgi:

• uzskaites un noviržu analīzes pareizības pārbaude,

• apstrādi, uzglabāšanu un/vai transportēšanu uzraugošās personas pārbaude,

• uzraugāmā procesa fiziska pārbaude,

• uzraudzībai izmantoto instrumentu kalibrēšana.

Pārbaude būtu jāveic kādam, kas nav par uzraudzības veikšanu un korektīvajām darbībām atbildīgā persona. Ja noteiktas pārbaudes darbības nevar veikt pats uzņēmums, to īstenošana nododama ārējiem ekspertiem vai kvalificētām trešajām pusēm, kas pārbaudes var veikt uzņēmuma vārdā.

6.2. Ja iespējams, pārbaudes aktivitātēs vajadzētu iekļaut darbības, ar kurām apstiprināt visu HACCP plāna elementu efektivitāti. Izmaiņu gadījumā nepieciešams pārskatīt sistēmu, lai nodrošinātu, ka tā joprojām ir (vai būs) derīga.

Ja nepieciešams, šāda pārskata rezultātā jāizstrādā definētās procedūras grozījumi. Izmaiņas pilnībā jāintegrē dokumentācijas un uzskaišvedības sistēmā, lai nodrošinātu, ka pieejama atbilstoša jaunākā informācija.

7. DOKUMENTĀCIJA UN UZSKAITE

Efektīva un precīza uzskaite ir neatņemama sastāvdaļa HACCP sistēmas pielietojumam.

HACCP prodecūras būtu jādokumentē. Dokumentācijai un uzskaite jābūt piemērotai darbības veidam un apjomam un pietiekamai, lai palīdzētu uzņēmumam pārbaudīt, vai HACCP kontroles mehānismi darbojas un tiek uzturēti. Dokumenti un uzskaites būtu jāglabā pietiekami ilgi, lai kompetentā iestāde varētu veikt HACCP sistēmas auditu. Dokumenti būtu jāparaksta uzņēmuma atbildīgajam revīzijas pārstāvim.

Dokumentācijas piemēri ir:

• apdraudējuma analīze;

• kritisko kontroles punktu noteikšana;

• kritisko robežu noteikšana;

• HACCP sistēmas izmaiņas.

Uzskaites piemēri ir:

• kritisko kontroles punktu uzraudzības darbības;

• novirzes un asociētās korektīvās darbības;

• pārbaudes aktivitātes.

Vienkārša uzskaites sistēma var būt efektīva un viegli komunicējama darbiniekiem.

To var integrēt esošajās operācijās, un tai var izmantot jau esošos dokumentus.

Kontrollapa
Uzdodamie jautājumi:
Vai mums ir apmierinošs uzskaites līmenis?
Vai reģistrējam un glabājam atskaites drošā veidā?
Vai reģistrējam kritiskos kontroles punktus?
Vai katram kritiskajam kontroles punktam esam reģistrējuši kritiskās robežas?
Vai mūsu kontroles pasākumi ir pareizi reģistrēti?
Vai mēs uzraugām un vērtējam savas metodes?
Vai uzturam kalibrēšanas reģistru?
Vai mūsu programma tiek neatkarīgi pārbaudīta?
Kādus pasākumus veicam, lai pārliecinātos, ka mūsu programma tiek īstenota?
Vai reģistrējam sistēmas pārbaudes?

Pielikumā B.3 dots HACCP plāna izstrādes HACCP darba lapas paraugs. Tas attiecas uz saldētavām.

PIELIKUMS A

VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGUS VADĪBA

TĪRĪŠANAS UN DEZINFEKCIJAS GRAFIKS - VITRĪNU UN TIRDZNIECĪBAS ZĀLES

Platība	Tīrīšanas līdzeklis	Darba kārtība	Biežums	Veselības un drošības aizsardzība	Atbildīgā persona	Pārbaudīja
Grīda	Pilns nosaukums Līguma n°……	Nobirumi nekavējoties jāsavāc. Darbības beigās, grīda jāslauka un jāmazgā ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	Katru dienu	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Sienas: - līdz… m: - virs…m:	Pilns nosaukums Līguma n°…… Pilns nosaukums Līguma n°……	Mazgāt ar mazgāšanas līdzekli, skalot ar tīru karstu ūdeni un izmantot sanitārās apstrādeso līdzekli (1), kad nepieciešams. Mazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	Katru dienu Periodiski (2)	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Griesti	Pilns nosaukums Līguma n°……	Sausā tīrīšana vai tīrīšana ar šķidrumu, atkarībā no virsmas veida.	Periodiski (2)	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Durvis	Pilns nosaukums Līguma n°……	Mazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	Periodiski (2)	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju		

				(jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Logi	Pilns nosaukums Līguma n°……	Mazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	Periodiski (2)	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Izlietnes	Pilns nosaukums Līguma n°……	Katras dienas beigās izberzt, izmazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un izskalot.	Katru dienu	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Apgaismes ierīces	Pilns nosaukums Līguma n°……		Periodiski (2)	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Ventilācija - Mehāniskā gaisa plūsma - Filtri	Pilns nosaukums Līguma n°……	Tīrīt ar putekļu sūcēju. Mazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Atlikt vietā tikai, kad pilnībā sausi.	Reizi mēnesī Reizi mēnesī	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		
Atkritumu konteineri	Pilns nosaukums Līguma n°……	Izberzt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli	Katru dienu	Skat. produkta etiķeti un tehnisko informāciju (jābūt pieejamai, ja nepieciešams)		

(1) “Sanitārās apstrādes līdzeklis” ir dezinfekcijas līdzeklis, kas piemērots lietošanai uz virsmām, kam saskare ar pārtiku. Tas nedrīkst būt toksisks vai virsmu bojājošs.

(2) “Periodiski” nozīmē pēc vajadzības un ir atkarīgs no netīrumu uzkrāšanās.

PIELIKUMS B.1

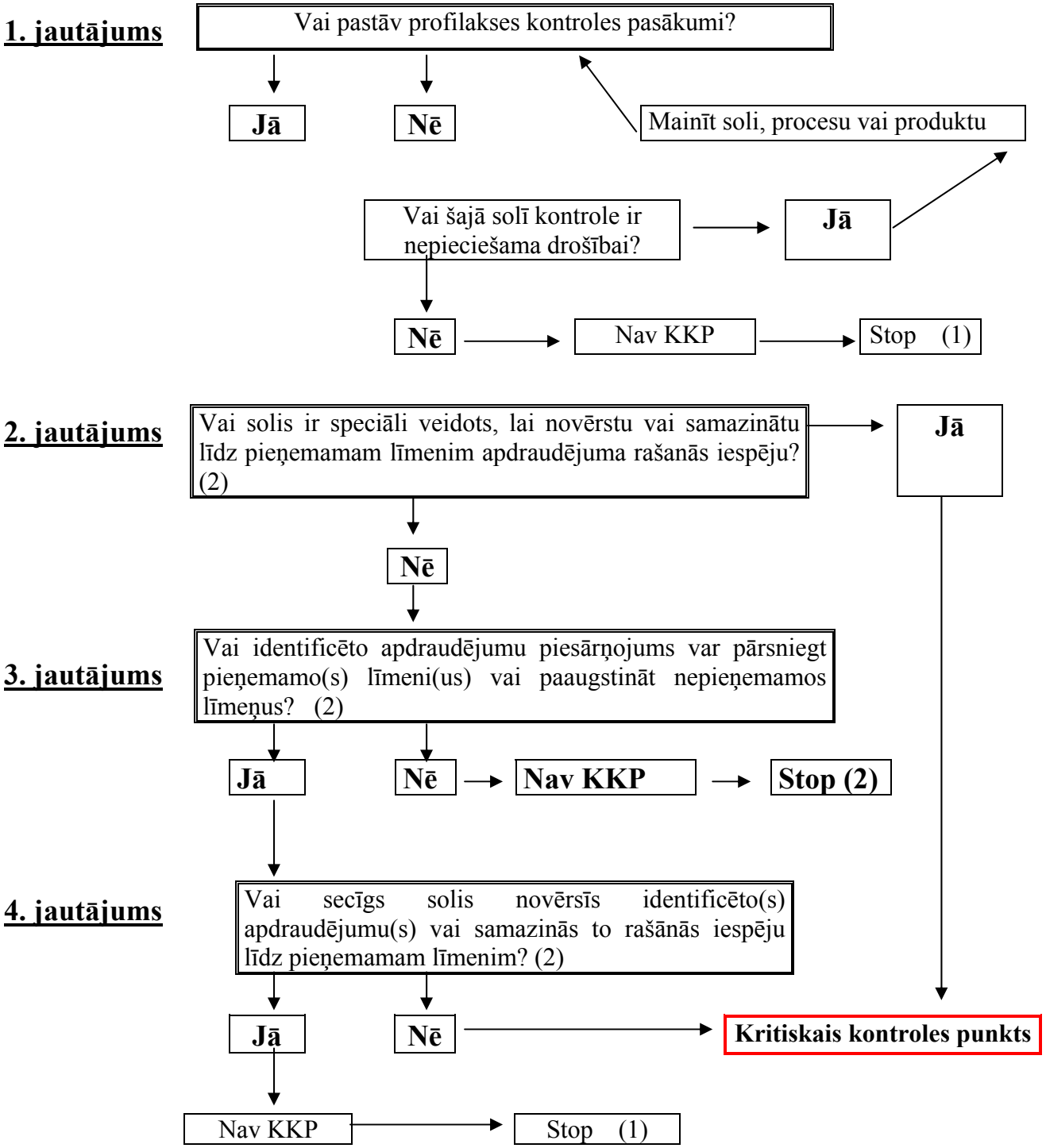
VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGUS VADĪBAS PĒC HACCP PRINCIPIEM IZVEIDOTO PROCEDŪRU PIELIETOJUMA LOĢISKĀ SECĪBA

1	HACCP komandas izveide
2	Higiēnas pārvaldības sistēmas projekta definēšana
3	Plūsmas diagrammas izveide
4	Plūsmas diagrammas apstiprināšana uz vietas objektā
5	Visu potenciālo apdraudējumu uzskaitījums Apdraudējumu analīzes veikšana Kontroles pasākumu apsvēršana
6	Kritisko kontroles punktu identificēšana
7	Kritisko robežu noteikšana katram KKP
8	Uzraudzības sistēmas izveide katram KKP
9	Korektīvo darbību noteikšana
10	Pārbaudes procedūru noteikšana
11	Dokumentācijas un uzskaites izveide

PIELIKUMS B.2

VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGUS KOMPETENCE KRITISKO KONTROLES PUNKTU IDENTIFICĒŠANAS LĒMUMU KOKA PARAUGS

(Atbildiet uz jautājumiem pēc kārtas)



(1) Turpināt ar aprakstītā procesa nākamo identificēto apdraudējumu.
(2) Pieņemamie un nepieņemamie līmeņi jādefinē vispārējo HACCP plāna KKP identificēšanas mērķu kontekstā.

PIELIKUMS B.3

VAIRUMTIRDZNIECĪBAS TIRGUS VADĪBA
HACCP DARBA LAPAS PARAUGS (saldētavas)

1 Aprakstīt vairumtirdzniecības tirgus vadības uzdevumu

Nodrošināt, ka pārtikas produkti tiek glabāti:
- **produktu veidam piemērotās temperatūrās;**
- **atbilstoši ES regulām, kas attiecas uz šo produktu veidu.**

2 Procedūru plūsmas diagramma

SARAKSTS							
Solis	Apdraudējums/i	Kontroles pasākums/i			Uzraudzības procedūra(s)	Korektīvā(s) darbība(s)	Uzskaite
Atdzesētā uzglabāšana	***Piesārņojuma tālāka izplatība***	Apklāti vai ietīti pārtikas produkti glabājami atsevišķi no vaļējiem pārtikas produktiem			Vizuāla pārbaude	Mainīt izkārtojumu, lai nodalītu dažādos pārtikas produktu veidus	Korektīvās darbības atskaite
		Uzturēt glabāšanas telpu tīru			Glabāšanas telpas higiēnas apstākļi	Nekavējoties iztīrīt glabāšanas telpu	Korektīvās darbības atskaite
	Pārtiku saindējošu baktēriju augšana	Uzglabāšanas temperatūra 4°C vai zemāka			Uzraudzīt attiecīgos dzesēšanas parametrus (nepārtraukti vai regulāros intervālos) (piem., gaisa temperatūra, gaisa plūsmas ātrums, iekraušana, produkta temperatūra)	Koriģēt temperatūru vai remontēt dzesētāju, ja nepieciešams. Uzraudzības biežums jāpalielina līdz nodrošināts, ka process tiek kontrolēts.	Dzesētāja temperatūras uzskaites lapa
		Glabāšanas telpa ar labu gaisa cirkulāciju			Vizuāla pārbaude	Reorganizēt izkārtojumu glabāšanas telpā	Korektīvās darbības atskaite

Saldētava	***Pārtikas saindējošu baktēriju augšana***	Saldētavas temperatūra – 18°C vai zemāka			Uzraudzīt attiecīgos dzesēšanas parametrus (nepārtraukti vai regulāros intervālos) (piem., gaisa temperatūra, gaisa ātrums, ielādes, produkta temperatūra)	Koriģēt temperatūru vai remontēt saldētavu, ja nepieciešams. Uzraudzības biežums jāpalielina līdz nodrošināts, ka process tiek kontrolēts	Saldētavas temperatūras uzskaites lapa
		Glabāšanas telpa ar labu gaisa cirkulāciju			Vizuāla pārbaude	Reorganize layout of storing	Korektīvās darbības atskaite

3 Pārbaude

Šeit iekļaujamas šādas darbības:

- Saldēšanas parametru pārbaude;
- Mērierīču kalibrēšana;
- Noslēgumā:
    - iekšējais audits;
    - ārupējs audits;
    - HACCP pārskats.

GLOSĀRIJS

- **Aizsargājošs apģērbs:** veicamajam darbam piemērots apģērbs; tam pilnībā būtu jāpārklāj parastais apģērbs.
- **Apdraudējums:** bioloģiska, ķīmiska vai fiziska viela vai stāvoklis pārtikā vai barībā, kam ir potenciāls atstāt nelabvēlīgu iespaidu uz veselību.
- **Apdraudējumu analīze:** informācijas apkopošana un izvērtēšana par apdraudējumiem un apstākļiem, kuru dēļ tie var rasties, lai noteiktu, kuri ir nozīmīgi pārtikas nekaitīgumam un līdz ar to būtu jāapskata HACCP plānā.
- **Atkritumu pārnešanas tvertne:** tvertnes, maisi vai citi konteineri atkritumu īslaicīgai savākšanai pārtikas sagatavošanas telpās.
- **Atkritumu uzglabāšanas tvertne:** tvertnes vai konteineri, kas tiek izmantoti atkritumu uzglabāšanai ārpus pārtikas sagatavošanas telpām pirms tie ir izvesti no teritorijas.
- **Ātrbojīgi produkti:** pārtikas produkti, kas ātri sabojājas vai var tikt piesārņoti ar baktērijām, kuras, ja tām ir iespējams, vairosies, kā rezultātā pārtika tiks sabojāta un/vai saindēta.
- **Dezinfekcija:** piesārņojuma līmeņu samazināšana uz pārtikas aprīkojuma vai telpās, kurās glabā pārtiku, izmantojot dezinfekcijas līdzekli.
- **Dezinfekcijas līdzeklis:** ķimikālija, ko izmanto mikroorganismu iznīcināšanai un piesārņojuma līmeņa samazināšanai uz pārtikas aprīkojuma vai telpās. Izmantotajiem dezinfekcijas līdzekļiem jābūt piemērotiem lietošanai telpās, kurās tiek glabāta pārtika.
- **Dzeramais ūdens:** ūdens, kas atbilst minimālajām prasībām, kuras noteiktas Padomes 1998. gada 3. novembra Direktīvā 98/83/EK par patēriņam cilvēku pārtikā paredzētā ūdens kvalitāti.
- **Elektriskais mušu iznīcinātājs:** aprīkojums mušu un citu lidojošu posmkāju kontrolei. Kukaiņus piesaista UV lampas un tos izncina augstsprieguma siets.
- **Galapatērētājs:** pārtikas produkta beidzamais patērētājs, kas pārtiku neizmantos pārtikas uzņēmuma darbībā.
- **HACCP** (apdraudējuma analīze un kritiskie kontroles punkti): sistēma, kas identificē, novērtē un kontrolē pārtikas nekaitīgumam nozīmīgus apdraudējumus.
- **HACCP plāns:** dokuments, kas sagatavots atbilstoši HACCP principiem, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumam nozīmīgu apdraudējumu kontroli.
- **Hermētiski noslēgts trauks:** pret sūcēm nodrošināts trauks.
- **Iepakošana:** viena vai vairāku iesaiņotu pārtikas produktu ievietošana citā konteinerā, un "iepakojums" ir pats ārējais konteiners.
- **Iesaiņošana:** pārtikas produkta ievietošana ietinamajā materiālā vai konteinerā, kas ir tiešā saskarē ar attiecīgo pārtikas produktu, un "iesaiņojums" ir pats ietinamais materiāls vai konteiners..
- **Izsekojamība:** spēja izsekot pārtikas vai barības produktu, pārtikas ražošanai paredzētu dzīvnieku vai vielu, kas paredzēta vai sagaidāms, ka tiks iestrādāta pārtikā vai barībā, visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos.

- **Kompetentā iestāde:** dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta nodrošināt šīs regulas prasību izpildi, vai jebkura cita iestāde, kurai centrālā iestāde ir deleģējusi minēto kompetenci; vajadzības gadījumā tā ir arī atbilstīgā iestāde trešā valstī.
- **Kondensācija:** ūdens pilienu veidošanās silta mitra gaisa, piemēram, tvaika, un salīdzinoši vēsākas virsmas saskares rezultātā.
- **Kontroles pasākumi:** darbības, kas veicamas, lai novērstu identificētu apdraudējumu vai samazinātu to līdz drošam līmenim.
- **Koplietošanas platības:** platības, ko izmanto viens vai vairāki uzņēmēji vairumtirdzniecības tirgū un ko pārvalda vairumtirdzniecības tirgus vadība.
- **Kritiskais kontroles punkts:** pārtikas sagatavošanas solis, kas jāveic pareizi, lai nodrošinātu, ka apdraudējums tiek novērsts vai samazināts līdz drošam līmenim.
- **Kritiskie punkti:** soļi, kuros apdraudējumi ir jākontrolē, lai nodrošinātu, ka tie tiek novērsti vai samazināti līdz drošam līmenim.
- **Labā prakse:** principu kopums, ko iespējams piemērot noteiktiem procesiem, kā rezultātā tiek nodrošināta nekaitīga un veselīga pārtika, ņemot vērā ekonomisko, sociālo un vides ilgtspēju.
- **Līdzvērtīgs:** ja tas attiecas uz citām sistēmām, ir tāds, ar ko var sasniegt tos pašus mērķus.
- **Mazgāšanas līdzeklis:** tīrīšanas līdzeklis, kas atšķiras no ziepēm, bet spēj šķīdināt eļļas un nodrošina netīrumu suspensiju.
- **Mušu siets:** smalktīkla siets, kas uzstādīts pie logiem vai citām atverēm, lai novērstu mušu un citu posmkāju iekļūšanu telpā.
- **Neapstrādāti produkti:** pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, pārdalīti uz pusēm, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, atkauloti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, dziļi sasaldēti vai atkausēti.
- **Necaurlaidīgs:** tāds, kas neļauj iekļūt šķidrumam. Necaurejams.
- **Netīrumu slazds:** jebkura platība, kas spēj aizturēt/savākt netīrumus. Tās var būt tukšas vietas starp aprīkojumu, plaisas un virsmu pārklājumu savienojumvietas, garas caurules. Netīrumu slazdi ir jālikvidē vai arī tiem jāpievērš īpaša uzmanība tīrot.
- **Neuzsūcošs:** jebkurš materiāls, kas nelaiž cauri ūdeni.
- **Patogēns:** mirkoorganisms, kas var izraisīt slimību.
- **Pārstrāde:** jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu.
- **Pārstrādes produkti:** pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu pārstrādes. Minētajos produktos var būt sastāvdaļas, kas ir nepieciešamas to ražošanai vai konkrētu īpašību piešķiršanai.
- **Pārtika (pārtikas produkti):** jebkura viela vai produkts, pārstrādāts, daļēji pārstrādāts vai nepārstrādāts, kas paredzēts vai saprātīgi pieļaujams, ka tiks izmantots, patēriņam.
- **Pārtikas aprites tiesību akti:** likumi, regulas un administratīvie noteikumi, kas regulē pārtikas apriti kopumā un it sevišķi pārtikas nekaitīgumu vai nu Kopienas vai nacionālā līmenī; tie attiecas uz jebkuru pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmu, kā arī uz pārtikas ražošanā izmantotajiem dzīvniekiem paredzēto barību (regula (EK) nr. 178/2002, kas nosaka pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgos principus un prasības,

izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un nosaka procedūras, kas attiecas uz pārtikas nekaitīgumu).

- **Pārtikas apstrādātājs:** jebkura pārtikas uzņēmumā iesaistītā persona, kas sava darba vai daļēju darba pienākumu ietvaros apstrādā pārtiku jebkādā mērā, neatkarīgi no tā, vai pārtika ir vaļēja vai jau iesaiņota.
- **Pārtikas higiēna (higiēna):** pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu.
- **Pārtikas kaitēklis:** pārtikas telpās nevēlami dzīvnieki. It sevišķi posmkāji, putni, žurkas, peles un citi grauzēji, kas tieši vai netieši spējīgi piesārņot pārtiku.
- **Pārtikas saskares virsma:** jebkura virsma, kas nonāk vai var nonākt saskarē ar pārtiku vai nu tieši vai tādēļ, ka tā ir tik tuvu, ka var piesārņot pārtiku, ja netīra (ieskaitot darba virsmas, konteineru un aprīkojumu).
- **Pārtikas uzņēmums:** ir jebkurš uzņēmums, vai nu peļņas vai bezpeļņas, privātuzņēmums vai akciju sabiedrība, kas veic darbības, kas saistītas ar kādu no pārtikas ražošanas, pārstrādes vai izplatīšanas fāzēm.
- **Pelējums:** mikroskopisks organisms, kas mitros apstākļos aug uz pārtikas virsmas un var iekļūt pārtikā.
- **Personīgā tīrība:** katra darbinieka veiktie personīgie pasākumi, lai sargātu pārtiku no piesārņojuma.
- **Piesārņojums:** apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana. Piesārņojošu un/vai toksisku elementu (ķīmisku mikroorganismu) ieviešana, kas var apdraudēt produkta nekaitīgumu vai veselīgumu.
- **Privāta ūdens apgāde:** ūdens, kas nenāk no maģistrālā cauruļvada.
- **Privātās platības:** platības, kuras aizņēmis vairumtirdzniecības tirgus dalībnieks, kas ir pilnībā atbildīgs par šīs platības pārvaldību.
- **Publiskās platības:** platības, ko izmanto visi un kuras pārvalda vairumtirdzniecības tirgus vadība.
- **„Ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmi”:** jebkurš posms, ieskaitot importēšanu no, un, ieskaitot primāro pārtikas produktu ražošanu līdz un ieskaitot tās uzglabāšanu, transportēšanu, pārdošanu vai piegādi galapatērētājam un, kur tas attiecināms, jebkurš posms dzīvnieku barības importēšanā, ražošanā, izgatavošanā, uzglabāšanā, transportēšanā, izplatīšanā, pārdošanā un piegādē.
- **Regulāri/periodiski:** nozīmē „pēc vajadzības” un tam būtu jābūt atkarīgam no netīrumu uzkrāšanās vai nolietošanās ātruma un kā tas ietekmē pārtikas nekaitīgumu.
- **Risks:** nelabvēlīgas ietekmes uz veselību iespējamības un šīs ietekmes smaguma funkcija, kas ir apdraudējuma sekas.
- **Riska analīze:** process, kas sastāv no trīs savstarpēji saistītiem komponentiem: riska novērtējums, riska pārvaldība un riska komunikācija.
- **Riska komunikācija:** interaktīva informācijas un viedokļu apmaiņa visā riska analīzes procesa garumā, kas attiecas uz apdraudējumiem un riskiem, ar risku saistītiem faktorim un riska izpratni, starp riska vērtētājiem, riska pārvaldītājiem, patērētājiem, barības un pārtikas uzņēmumiem, akadēmisko vidi un citām ieinteresētajām pusēm, ieskaitot riska novērtējuma rezultātu izklāstu un riska pārvaldības lēmumu pamatojumu.

- **Riska novērtējums:** zinātniski pamatots process, kas sastāv no četriem posmiem: apdraudējuma identificēšana, apdraudējuma raksturošana, iedarbības novērtējums un riska raksturojums.
- **Riska pārvaldība:** process, kas atšķiras no riska novērtējuma un kura laikā tiek apsvērtas politikas alternatīvas, konsultējoties ar ieinteresētajām pusēm, ņemot vērā riska novērtējumu un citus leģitīmus faktorus, un, ja nepieciešams, izvēloties piemērotas profilakses un kontroles iespējas.
- **Sākuma apmācība:** jauno darbinieku apmācība.
- **Sterilizēt:** process, kura laikā tiek iznīcināti visi mikrobi.
- **Piesārņojuma tālāka izplatība:** apdraudējuma pārnešana no viena pārtikas produkta uz citu. Tas var notikt tieša kontakta ceļā, ar pilieniem, ar pārtikas apstrādātājiem vai aprīkojumu un darba virsmām.
- **Tīrīšanas grafiks:** rakstisks dokuments, kurā norādīts kā pārtikas telpas ir tīrāmas.
- **Tīrs jūras ūdens:** dabīgs, mākslīgs vai attīrīts jūras ūdens vai arī iesāļš ūdens, kas nesatur mikroorganismus, kaitīgas vielas vai toksisko jūras planktonu daudzumos, kuri spēj tieši vai netieši ietekmēt pārtikas sanitāro kvalitāti
- **Tīrs ūdens:** tīrs, līdzīgas kvalitātes jūras ūdens un saldūdens.
- **Pārtikas apritē iesaistīts tirgus dalībnieks: fiziska** vai juridiska persona, kas atbildīga, lai pārtikas aprites tiesību aktu prasības tiek izpildītas viņu pārziņā esošajā uzņēmumā.
- **Uzņēmums:** nozīmē jebkuru pārtikas uzņēmuma vienību, kas bāzējas vairumtirdzniecības tirgū.
- **Uzraudzība:** regulāras pārbaudes, lai nodrošinātu, ka sistēma darbojas pareizi. Uzraudzības rezultātu parasti reģistrē rakstveidā.
- **Uzraudzīt:** kontroles parametru novērojumu vai mērījumu izpilde plānotā secībā, lai novērtētu, vai kritiskie kontroles punkti tiek kontrolēti.
- **Vairumtirdzniecības tirgus:** pārtikas uzņēmums, kas ietver vairākas atsevišķas vienības, kurām ir kopīgas iekārtas un nodaļas, kuras izmantojot pārtikas produktus pārdod pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.
- **Vairumtirdzniecības tirgus vadība:** uzņēmējs, kas iesaistīts pārtikas apritē, ar konkrētu atbildību pārvaldīt un organizēt vairumtirdzniecības tirgu, kurā darbojas neatkarīgi pārtikas uzņēmumi.
- **Vairumtirgotājs:** starpnieks izplatīšanas ķēdē, kas iepērk produktu lielā daudzumā no ražotāja un pārdod to mazākos daudzumos izplatītājiem.
- **Vaļēja pārtika:** pārtika, kas nav iesaiņojumā vai konteinerā, kas izslēdz risku tai tikt piesārņotai no apkārtējās vides.
- Ventilēta starptelpa: norobežota telpa, kas atdala tualetes un pārtikas telpas un kurā ir mehāniskā vai dabīgā ventilācija, kas vērsta uz āru.

ATSAUCES

Atsauces angļu valodā:

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 28.janvārī pieņemtā regula (EK) Nr. 178/2002, kas nosaka pārtikas aprites tiesību aktu vispārējos principus un prasības, izveidojot Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un nosakot procedūras pārtikas nekaitīguma jautājumos (Eiropas Kopienu Oficiālais vēstnesis – 1.2.2002 L 31/1)
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīlī pieņemtā regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu (Eiropas Kopienu Oficiālais vēstnesis – 30.04.2004 L 139/1)
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīlī pieņemtā regula (EK) Nr. 853/2004, kas nosaka pārtikas produktu higiēnas specifiskos noteikumus (Eiropas Kopienu Oficiālais vēstnesis – 30.04.2004 L 139/55).
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīlī pieņemtā regula (EK) Nr. 854/2004, kas nosaka patēriņam paredzēto dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizācijas specifiskos noteikumus.
- Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 3.oktobrī pieņemtā regula (EK) Nr. 1774/2002, kas nosaka veselības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kas nav paredzēti patēriņam.
- Vadlīniju documents par uz HACCP principu pamata izveidoto procedūru ieviešanu un par HACCP principu ieviešanas veicināšanu noteiktos pārtikas uzņēmumos (Eiropas Komisijas Veselības un patērētāju aizsardzības ģenerāldirektorāts, 2005.gada 16.novembrī).
- Pārtikas kodekss, FAO/Pasaules veselības organizācija 20 avenue Appia CH – 1211 Geneva 27 Switzerland.
- Rekomendētais Starptautiskās prakses kodekss – pārtikas higiēnas vispārējie principi (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003).
- Dienvidāfrikas Pārtikas zinātnes un tehnoloģijas asociācija: Labā ražošanas prakse pārtikas nozarē. (Dienvidāfrika)
- Kanādas Pārtikas uzraudzības aģentūra: Pārtikas nekaitīguma uzlabošanas programmas ieviešana. (Kanāda)
- Labās higiēnas prakses nozares rokasgrāmata: Sabiedriskās ēdināšanas rokasgrāmata: Chadwick House Group Ltd. (Apvienotā Karaliste)
- Labās higiēnas prakses nozares rokasgrāmata: Tirgu un gadatirgu rokasgrāmata: Chadwick House Group Ltd. (Apvienotā Karaliste)
- Labās higiēnas prakses nozares rokasgrāmata: Vairumtirdzniecības izplatītāju rokasgrāmata: Chadwick House Group Ltd. (Apvienotā Karaliste)
- Īrijas Pārtikas nekaitīguma iestāde: Prakses kodekss pārtikas nekaitīgumam svaigo produktu piegādes ķēdē Īrijā. Prakses kodekss n°4. (Īrija)
- Pārtikas kvalitātes un nekaitīguma sistēmas. Apmācību rokasgrāmata par pārtikas higiēnu, apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu (HACCP) sistēmu – Apvienoto Nāciju Organizācijas Pārtikas un lauksaimniecības organizācija, Roma, 1998.g.. Izdevniecības pārvaldniecības grupa. FAO informācijas nodaļa.

Atsauces franču valodā:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditons des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditons des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditons des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditons des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditons des Journaux officiels - 2002 (France)

Atsauces vācu valodā:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998