

# LABAS HIGIĒNAS PRAKSES VADLĪNIJAS ĒDIENU GATAVOŠANAI LAUKU TŪRISMA MĪTNĒS



Latvijas Lauku tūrisma asociācija  
“Lauku ceļotājs”  
40, Kalnciema str., Rīga, Latvia  
E-pasts: [lauku@celotajs.lv](mailto:lauku@celotajs.lv)  
[www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv)

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007 (atjaunots 2011).

## SATURS

IEVADS.....	4
1. nodaļa. IZMANTOTIE TERMINI.....	5
Lauku tūrisms.....	5
Pārtikas higiēna.....	6
2.nodaļa. ATBILDĪBA PAR HIGIĒNAS PRASĪBU IEVĒROŠANU .....	8
3.nodaļa. LABAS HIGIĒNAS PRAKSES PRASĪBAS .....	11
3.1. Vispārējas higiēnas prasības telpām .....	11
3.2. Higiēnas prasības virtuvei.....	12
3.3. Higiēnas prasības palīgtelpām .....	12
3.4. Higiēnas prasības telpu uzkopšanai .....	13
3.5. Kaitēkļu un grauzēju apkarošana .....	13
3.6. Higiēnas prasības priekšmetiem, materiāliem un iekārtām .....	14
3.7. Higiēnas prasības pārtikas transportēšanai .....	16
4.nodaļa. PRASĪBAS DARBĪBĀM AR PĀRTIKU .....	17
4.1. Higiēnas prasības pārtikas produktiem .....	17
4.2. Higiēnas prasības dzeramajam ūdenim.....	19
4.3. Higiēnas prasības pārtikas atkritumiem .....	20
5.nodaļa. PRASĪBAS PERSONĀLAM.....	20
6.nodaļa. PRASĪBAS PĀRTIKAS PRODUKTU APSTRĀDES PROCESIEM .....	22
6.1. Pārtikas produktu (izejvielu) pieņemšana .....	22
6.2. Pārtikas produktu atkausēšana (atļaidināšana).....	23
6.3. Ēdienu gatavošana .....	23
6.4. Atdzesēšana pēc siltumapstrādes .....	24
6.5. Sasaldēšana pēc siltumapstrādes.....	25
6.6. Ēdienu uzsildīšana (uzkarsēšana) .....	25
6.7. Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un ēdienu pasniegšana.....	25
7. nodaļa. PAŠKONTROLES SISTĒMAS IZVEIDE.....	26
7.1. Potenciālo riska cēloņu analīze katrā tehnoloģiskā procesa posmā .....	27
7.2. Kritisko kontroles punktu un kontroles limitu noteikšana .....	28
7.3. Korektīvo darbību noteikšana .....	29
7.4. Uzraudzības procedūras un kontrole, kritiskie kontroles punkti (KKP), dokumentēšana.....	29
1. PIELIKUMS .....	34
Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti,.....	34
EIROPAS SAVIENĪBA .....	34
LATVIJAS REPUBLIKA .....	34
Interneta adreses.....	35
<u>Dažādas</u> .....	35
2. PIELIKUMS .....	36
3. PIELIKUMS .....	39
Temperatūras kontrole ledusskapī Nr. ____ .....	39
4. PIELIKUMS .....	40
PRODUKTU IZSEKOJAMĪBAS ŽURNĀLS .....	40
5. PIELIKUMS .....	41
IETECAMĀIS PRODUKTU TERMISKĀS APSTRĀDES ILGUMS.....	41
Produkti.....	41
LIELLOPU GAĻA .....	41
CŪKAS GAĻA .....	42
TEĻA GAĻA .....	42
PUTNI.....	42

ZIVIS .....	43
SUBPRODUKTI.....	43
SĀLĪTA UN DŪMOTA GAĻA.....	43
DESU IZSTRĀDĀJUMI .....	43
KARTUPEĻI UN DĀRZEŅI.....	44
6. PIELIKUMS .....	46
Riska analīze kritiskajos kontroles punktos.....	46
Uzsildīšana.....	48
7. PIELIKUMS .....	51
8. PIELIKUMS .....	53
9. PIELIKUMS .....	54
Produkts .....	54

## IEVADS

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” izstrādātas lauku tūrisma mītņu saimniekiem (turpmāk tekstā – saimniekiem) – ēdināšanas pakalpojuma sniedzējiem - lai palīdzētu izpildīt normatīvo aktu prasības drošas un nekaitīgas pārtikas aprites nodrošināšanai. Vadlīnijas apraksta ieteikumus saimnieku rīcībai, lai nodrošinātu higiēnas ievērošanu pārtikas aprītē. Vadlīnijas ir paredzētas saimnieku brīvprātīgai lietošanai, lai praktiski īstenotu labas higiēnas prakses teorētiskos ieteikumus un ieviestu uz HACCP (*Hazard Analyses and Critical Control Points* tulkojumā no angļu valodas nozīmē - Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti) principiem balstītu paškontroles sistēmu savā lauku tūrisma mītnē.

Ja tūrisma mītne sniedz ēdināšanas pakalpojumus, tās saimniekam/pārvaldniekam jāreģistrējas sava rajona Pārtikas un Veterinārā Dienestā. Mītnes saimnieks var izmantot šīs vadlīnijas vai izstrādāt tās pats saskaņā ar noteikumiem.

Šīs vadlīnijas attiecas uz lauku tūrisma mītnēm – ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem, ja ēdināšana tiek piedāvāta:

1. Gatavojot ēdienu lauku tūrisma mītnē izmitinātajiem viesiem;
2. periodiski, pēc iepriekšējas vienošanās (piem. svinības, sporta spēles, grupu ēdināšana utt.);
3. pasniedzot viesiem citā ēdināšanas uzņēmumā (kafejnīcā, ēdnīcā utt.) gatavotu ēdienu;
4. nodrošinot telpas un aprīkojumu viesiem pašiem pagatavojot sev maltīti.

Saimnieku atbildības pakāpe ir atkarīga no ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas veida.

Vadlīnijas izstrādāja Latvijas Lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”, konsultējoties ar Pārtikas un veterinārā dienesta darbiniekiem, izpētot reāli esošo ēdināšanas pakalpojuma sniegšanu lauku tūrisma mītnēs Latvijā, kā arī balstoties uz Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

## 1. nodaļa. IZMANTOTIE TERMINI

Šajā dokumentā lietotajiem terminiem ir dots sekojošs skaidrojums, kas nav jāuzskata par šī termina definīciju.

- Lauku tūrisms** - šī dokumenta izpratnē, ir tūrisms, kas norisinās lauku teritorijās vai apdzīvotās vietās, kam pamatā ir naktsmītne ar tās piedāvājumā esošajām papildu aktivitātēm un pakalpojumiem.
- Tūristu mītne** – ēka, ēku grupa vai labiekārtota vieta (teritorija), kurā uzņēmums (uzņēmējsabiedrība) nodrošina tūristu izmitināšanu un apkalpošanu.
- “B&B”** - “gulta un brokastis”- viens no izplatītākajiem lauku tūrisma mītņu veidiem, kur nakšņošanas cenā ir ietvertas arī brokastis.
- Lauku māja** – lauku tūrisma mītnes veids - zemnieku saimniecība vai ģimenes māja laukos, kur viesiem piedāvā istabas vai atsevišķu mājas daļu. Šāda veida mājās ir līdz piecām viesu istabām. Parasti nakšņošanas cenā ir iekļautas arī brokastis, tādēļ šo piedāvājuma veidu mēdz apzīmēt kā „gulta un brokastis” jeb „B&B”.
- Ciemata māja** – lauku tūrisma mītnes veids - ģimenes māja ciemā vai mazpilsētā. Pārējās pazīmes atbilst lauku mājas aprakstam.
- Brīvdienu māja** – lauku tūrisma mītnes veids - atsevišķa māja vai mājas daļa, kas pilnībā tiek nodota viesu rīcībā. Mājas cenā ir iekļauta elektrība, apsilde, gāze, gultasveļa un dvieļi. Parasti šajās mājās nepiedāvā ēdināšanu, bet tajā ir iekārtota virtuve, kur ēdienu viesi var gatavot paši.
- Pils vai muiža** – lauku tūrisma mītnes veids - piedāvā telpas pasākumiem, nakšņošanai, svinību un semināru apkalpošanu.
- Viesu māja vai lauku viesnīca** – lauku tūrisma mītnes veids - ar ne mazāk kā piecām (viesu namam) vai desmit (viesnīcai) istabām viesu naktsmītnei. Parasti piedāvā arī telpas pasākumiem, galdu klāšanu, pasākumu apkalpošanu. Nakšņošanas cenā var būt iekļautas brokastis. Nereti viesi var pasūtīt arī pusdienas un vakariņas.
- Kempings** – lauku tūrisma mītnes veids - laukums teltīm un/vai dzīvojamajiem vagoniņiem, iespējami arī atsevišķi atpūtas namiņi. Kempingā parasti ir iespēja gatavot ēdienu atsevišķa telpā, kas ir kopēja visiem vai vairākiem kempinga viesiem. Iespējams nomazgāties, izmantot tualeti, izmazgāt veļu u.c.
- Virtuve** – telpa, kurā tiek pagatavots ēdiens.
- Ēdamzāle** – atsevišķa telpa, vai norobežota telpas daļa, kurā tiek pasniegts „Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.  
„Lauku ceļotājs”, 2011.

sagatavots ēdiens un viesi ietur maltīti.

<b>HACCP</b>	- ( <i>Hazard Analyses and Critical Control Points</i> tulkojumā no angļu valodas nozīmē “Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti). HACCP sistēmas principu ievērošana pārtikas aprītē ir noteikta Latvijas un Eiropas Kopienas likumdošanā.
<b>Kritiskais kontroles punkts</b>	- vieta, posms vai darbība pārtikas uzņēmumā, kur ir pieejama un nepieciešama kontrole, lai novērstu vai samazinātu līdz pieļaujamam līmenim pārtikas piesārņojuma cēloņus.
<b>Labas higiēnas prakse</b>	- ir prasību kopums, kas nodrošina atbilstošu uzņēmuma vidi darbībai ar pārtiku – telpas, inženierkomunikācijas (ūdensapgāde, kanalizācija, ventilācijas, apgaismojums), aprīkojums, apmācīts personāls, kas rīkojas higiēniski, un kvalitatīvas un drošas izejvielas.
<b>Pārtikas aprīte</b>	- rīcības ar pārtiku no produkta saņemšanas / iegūšanas līdz pasniegšanai viesim.
<b>Pārtikas piesārņojums</b>	- jebkura ķīmiska vai bioloģiska viela, fiziski piemaisījumi, kuri nokļuvuši pārtikā ražošanas gaitā vai citos pārtikas aprītes posmos veikto darbību rezultātā un kuru klātbūtne var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, padarīt pārtiku nederīgu cilvēka patēriņam vai citādi izmainīt pārtikas dabu vai sastāvu.
<b>Paškontrolē</b>	- Saimnieku pašu uzraudzība vai kontrole pārtikas aprītes posmos – ēdiena sagatavošanas procesos.

**Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr.852/2004 ( 2004.gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu - Definīcijas ( 2.pants )**

<b>Pārtikas higiēna</b>	- pasākumu un nosacījumu kopums, kas nepieciešams, lai kontrolētu apdraudējumus un nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu cilvēka uzturam, ņemot vērā tiem paredzēto lietošanu
<b>Pamatprodukti</b>	- ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti;
<b>Uzņēmums</b>	-ir jebkura pārtikas aprītes vienība ;
<b>Piesārņojums</b>	- ir apdraudējuma klātbūtne vai tā ieviešana;
<b>Dzeramais ūdens</b>	-ir ūdens, kas atbilst obligātajām prasībām, kuras noteiktas Padomes 1998.gada3.novembra Direktīvā 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti;
<b>Tīrs ūdens</b>	- ir tīrs, līdzīgas kvalitātes jūras ūdens un saldūdens;
<b>Pārstrāde</b>	- ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu ;

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdiena gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- Neapstrādāti produkti** - ir pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, attaukoti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, sasaldēti, vai atkausēti;
- Pārstrādes produkti** - ir pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu pārstrādes;

Piemēro arī definīcijas, kas noteiktas Regulā ( EK ) Nr.178/2002

## 2.nodaļa. ATBILDĪBA PAR HIGIĒNAS PRASĪBU IEVĒROŠANU

2.1. Saimnieku atbildības pakāpe ir atkarīga no ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas veida, vietas un produktu vai ēdienu piegādes veida.

Ja lauku tūrisma mītne piedāvā ēdināšanas pakalpojumu – t.i. ja lauku tūrisma uzņēmums nodrošina telpas/ vietu ēdiena gatavošanai un/vai servēšanai, tam jābūt reģistrētam Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD).

Lai veiktu reģistrāciju PVD, lauku tūrisma uzņēmums aizpilda pārtikas uzņēmuma reģistrācijas veidlapu (ir pieejam PVD mājas lapā) un iesniedz PVD teritoriālajā struktūrvienībā vai nosūta to pa pastu vai elektroniski, ja tas sagatavots atbilstoši normatīvajiem aktiem par elektronisko dokumentu noformēšanu. Saņemot šo iesniegumu, PVD piecu darbdienu laikā reģistrē lauku tūrisma uzņēmumu, piešķirot tam reģistrācijas numuru un paziņojot par to pārtikas uzņēmumam. Ja pārtikas uzņēmums vēlas, dienests izsniedz reģistrācijas apliecību, norādot to reģistrācijas pieteikuma veidlapā.

Maltītes gatavošanas vieta	Maltītes gatavotājs	No kādiem produktiem	Saimnieka atbildības jomas
Mītnes saimnieku un viesu kopēji izmantojamā virtuvē	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saimnieki;</li> <li>▪ Darbinieki;</li> <li>▪ Praktikants;</li> <li>▪ Viesi paši</li> </ul>	savā saimniecībā iegūti/ražoti pārtikas produkti	Telpu un aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna, <i>personāla higiēna</i> * <i>pārtikas uzglabāšana</i> , * <i>pasniegšana</i> *.
		tirdzniecības vietās iepirkti pārtikas produkti, pusfabrikāti	Telpu un aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna, <i>personāla higiēna</i> , * <i>pārtikas transportēšana</i> , * <i>uzglabāšana</i> , <i>pasniegšana</i> *
		ēdināšanas uzņēmumā gatavoti ēdieni, kas tiek piegādāti karsti vai atdzesēti	.
		atvestā maltīte, kas tiek uzkarsēta saimnieka virtuvē	Telpu un aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna, <i>personāla higiēna</i> ; * <i>transportēšana</i> ; * <i>uzsildīšanas un pasniegšanas temperatūras režīmu ievērošana</i> *
Atsevišķā virtuvē, kas paredzēta tikai viesu vajadzībām	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pieaicināts ēdināšanas uzņēmums;</li> <li>▪ Saimnieks;</li> <li>▪ Darbinieks;</li> <li>▪ Praktikants;</li> </ul>	atvedot gatavu maltīti - servētu pa porcijām, vai kopējos traukos; saimnieka saimniecībā	Telpu, aprīkojuma higiēna, trauki, instrumenti, iekārtas, pārtikas aprites higiēna, <i>pārtikas uzglabāšana un pasniegšana</i> *

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.



	▪ Viesi paši	iegūtu/ražotu pārtiku; gatavojot iegādātus produktus	
viesu koplietošanas virtuvē, kas paredzēta šim nolūkam vai telpas daļā, kas speciāli iekārtota maltītes pagatavošanai (parasti kempinga mājiņās vai retāk brīvdienu mājā)	viesi paši	izmantojot līdzatvestos pārtikas produktus vai saimniecībā uz vietas iegādātus produktus	Telpu, aprīkojuma higiēna, trauki, instrumenti, iekārtas, pārtikas aprites higiēna,
atsevišķā virtuvē, kas aprīkota tikai šim nolūkam vai saimnieka virtuvē	pieaicināts ēdināšanas uzņēmums, viesi paši	atvedot gatavu maltīti - servētu pa porcijām, vai kopējos traukos;	Telpu, aprīkojuma higiēna, pārtikas aprites higiēna,
Piknika vieta brīvā dabā	Saimnieks,  Viesi	saimniecībā iegūtu/ražotu pārtiku, tirdzniecības vietās iepirkti pārtikas produkti	Atkarībā no gatavotāja – skat. iepriekš. + pārtikas aprites higiēna, atkritumu apsaimniekošana, vietas aprīkojums.

**\* ja apkalpo saimnieks vai viņa norīkots darbinieks**

2.2. Lauku tūrisma mītne saimnieks ēdināšanas pakalpojuma sniegšanā ir atbildīgs par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu, ja maltīti gatavo saimnieks vai viņa padotībā esošas personas. Lauku tūrisma mītne ir reģistrēta Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD) atbilstoši normatīvajiem aktiem.

2.3. Ja ēdināšanas pakalpojums tiek nodrošināts ar saimnieka sadarbības partnera – ēdināšanas uzņēmuma – palīdzību, ēdināšanas pakalpojuma sniedzējam (t.sk. gan fiziskai personai, gan juridiskajai personai) jābūt reģistrētai Pārtikas un veterinārajā dienestā, un šajā gadījumā par pārtikas kvalitāti un nekaitīgumu atbildīgs ir konkrētās pieaicinātās ēdināšanas uzņēmuma vadītājs vai individuālā darba veicējs.

2.4. Ja saimnieki iegādājas/ izmanto ēdnīcā, kafejnīcā, restorānā u.c. ēdināšanas uzņēmumos gatavotus ēdienus, kurus pasniedz viesiem, tad saimnieks atbild par ēdienu transportēšanu, uzglabāšanu un/vai uzkarsēšanu un pasniegšanu. Ēdināšanas uzņēmumam, no kura tiek iegādāti ēdieni, jābūt reģistrētam Pārtikas un veterinārajā dienestā.

2.5. Ja saimnieki nodrošina tikai telpu (-as) vai vietu ēdiena gatavošanai, bet viesi paši gatavo ēdienu, tad saimnieks atbild par telpu un inventāra (iekārtu) tīrību un iekārtu (ledusskapis, plīts u.c.) nodrošināšanu. Lauku tūrisma mītne ir reģistrēta Pārtikas veterinārajā dienestā.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

2.6. Visos gadījumos saimnieks atbild par pārtikas u.c. atkritumu apsaimniekošanu.

### 3.nodaļa. LABAS HIGIĒNAS PRAKSES PRASĪBAS

Lai uzņēmumā izpildītu normatīvo aktu prasības un Labas higiēnas prakses ieteikumus, ir nepieciešams nodrošināt atbilstošu vidi – telpas, inženierkomunikācijas (ūdensapgāde, kanalizācija, ventilācijas, apgaismojums), aprīkojumu, apmācīt personālu, kas sagatavo un / vai pasniedz ēdienu, un, kvalitatīvas un drošas izejvielas.

#### 3.1 Vispārējās higiēnas prasības telpām

3.1.1 Lauku tūrisma mītnēs, kur tiek sniegts ēdināšanas pakalpojums ir šādas telpas vai vietas:

- Virtuve, kurā tiek sagatavots ēdiens viesiem. Tā var būt atsevišķa šim nolūkam iekārtota telpa, vai saimnieku pašu virtuve.
- Ēdamistaba - telpa, kurā tiek pasniegts ēdiens un viesi ietur maltīti. Tā var būt atsevišķa telpa vai arī apvienota ar dzīvojamās istabas funkcijām, izmantojama tikai viesiem vai koplietošanā ar saimnieku ģimeni, sadalot lietošanas laikus vai norobežota (piemēram, ar aizslietni atdalīta) telpas daļa.
- Papildus ir jābūt vietai/telpām, kur tiek uzglabāti produkti: pieliekamais, ar plauktiem vai skapīši produktiem, kuri uzglabājami sausā vietā istabas temperatūrā; pagrabs, ledusskapis, saldētava pārējām produktu grupām atkarībā no nepieciešamā uzglabāšanas temperatūras režīma.
- Brīvā dabā var ierīkot ēdiena gatavošanas jeb piknika vietu, kas var sastāvēt no ugunsкура vietas, grila, dārza mēbelēm, atkritumu urnas.

3.1.2. Visas telpas, kurās tiek uzglabāts, gatavots, servēts ēdiens, ir jāuztur tīras, jāuztur labā tehniskā stāvoklī:

- Ventilācijas sistēmas jāuztur labā kārtībā, nodrošinot labas vēdināšanas iespējas (atverams logs, kam pielikts siets, vai piespiedu ventilācija).
- Griestus vai jumta iekšējo apdari (ja nav griesti) projektē un izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos, kā arī kondensāta un pelējuma veidošanos un svešķermeņu nokļūšanu pārtikā. Telpu griesti ir viegli kopjami, tīri, uz tiem nedrīkst būt putekļi, zirnekļu tīkli, insektu atstātās pēdas, pelējums un citi netīrumi.
- Grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī. Telpu grīda ir tīra, viegli mazgājama, tāda, ko iespējams, to nebojājot, mazgāt ar lielu ūdens daudzumu un, ja nepieciešams, ar dezinfekcijas līdzekli. Piemērotāks materiāls ir flīžu grīda vai linolejs, var būt arī krāsota vai lakota dēļu grīda, taču var izmantot arī citus mazgājamus un netoksiskus materiālus. Grīdas segums nedrīkst būt ar redzamiem bojājumiem (sasistas flīzes, ieplīsis vai izdilis linolejs, nobružāta krāsa vai laka).
- Sienu virsmas uztur labā stāvoklī. Sienas ir viegli tīrāmas, ja nepieciešams, mazgājamas un dezinficējamas. Tās var būt flīzētas, krāsotas, aplīmētas ar mazgājamām tapetēm vai no cita piemērota gluda un netoksiska materiāla, ko var mazgāt. Uz sienām nedrīkst būt putekļi, insektu atstātās pēdas, pelējums un citi netīrumi.
- Logus un citas atveres izbūvē tā, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos. Logi ir ar tīrām, nesaplaisājušām rūtīm. Logu rāmji ir viegli mazgājami. Logus, kurus izmanto vēdināšanai, aprīko ar viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem aizsardzībai pret insektiem. Ja atvērto logu dēļ varētu rasties ēdiena piesārņojums, tad ēdiena gatavošanas laikā logiem jābūt aizvērtiem.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdiena gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- Durvīm jābūt tīrāmām un mazgājamām. Tās ir tehniski labā stāvoklī, bez redzamiem bojājumiem. Durvīm jāizmanto gludas un ūdens izturīgas virsmas. Durvis pilnībā noslēdz durvju aili, kas nepieļauj grauzēju iekļūšanu telpās.
- Telpas, kurās notiek darbības ar pārtiku, nodrošina ar dabisko un/vai mākslīgo apgaismojumu, lai būtu laba redzamība. Sevišķi ēdienu gatavošanas un trauku mazgāšanas vietās.

### **3.2. Higiēnas prasības virtuvei**

- 3.2.1. Virtuvē ir iekārtota vieta mazgāšanai – vismaz viena izlietne ar tekošu ūdeni (aukstu vai aukstu un karstu). Ja tā ir viena, kopēja mazgāšanas vieta (izlietne), tad ievēro (izstrādā) veicamo darbu secību, lai izvairītos no pārtikas piesārņojuma iespējas:
- nodrošina, lai visas lietas tiktu mazgātas atsevišķi, tas ir, nav pieļaujams mazgāt rokas, ja izlietnē atrodas trauki vai pārtikas produkti;
  - pēc katra pārtikas produkta mazgāšanas izlietni izmazgā ar mazgāšanas līdzekli;
  - traukus mazgā izlietnē un skalo zem tekoša ūdens, pēc maltītes pagatavošanas, ja nepieciešams traukus un darba rīkus mazgāt maltītes gatavošanas laikā, tad pirms pārtikas produktu mazgāšanas, izlietni rūpīgi izmazgā.
- 3.2.2. Virtuvē ir ierīkota kanalizācija, kas nodrošina sadzīves notekūdeņu aizplūšanu, neveidojot to uzkrāšanos izlietnē. Izlietne regulāri jātīra un jādezinficē.
- 3.2.3. Virtuvē ir nodalīta atsevišķa vieta tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu uzglabāšanai. - neliela telpa, slēgta niša vai slēgts skapītis, kur tiek glabāts aprīkojums un līdzekļi tīrīšanai un mazgāšanai.

### **3.3. Higiēnas prasības palīgtelpām**

- 3.3.1. Atbilstoši iespējām, lauku tūrisma mītnē ierīko šādas palīgtelpas:
- pagrabu vai noliktavu – tā ir vēsa telpa, kurā tiek glabātas saknes, dārzeņi, konservi, dažkārt arī augļi;
  - noliktavu - pieliekamo vai skapītus – tā ir vieta virtuvē vai atsevišķa telpa pie virtuves vai priekšnama, kurā tiek uzglabāti pārtikas produkti (parasti, dažādi sausi, birstoši pārtikas produkti, piemēram, milti, putraini, makaroni, zirņi, pupas, garšvielas; dažkārt arī medus, eļļa, un tml.), kas glabājami istabas temperatūrā.
- 3.3.2. Palīgtelpās ierīko plauktus un nodalījumus, lai dažādus pārtikas produktus varētu uzglabāt atdalīti citu no cita. Tos izgatavoto no viegli tīrāma, mazgājama un nepieciešamības gadījumā dezinficējama materiāla.
- 3.3.3. Palīgtelpas uztur tīras un nodrošina ar apgaismojumu un ventilāciju.
- 3.3.4. Ja palīgtelpās tiek uzglabāti saimnieka privātajai lietošanai un viesiem paredzētie pārtikas produkti, tos uzglabā atsevišķos plauktos vai nodalījumos.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

Uzglabājamiem pārtikas produktiem, jābūt norādītam realizācijas datumam. Pirmo izlieto produktu, kuram ātrāk beidzas derīguma termiņš.

### **3.4. Higiēnas prasības telpu uzkopšanai**

- 3.4.1. Visas telpas, kur notiek darbības ar pārtiku, uztur tīras.
- 3.4.2. Grīdas, sienas ap darba virsmām, kā arī darba virsmas mazgā katru dienu pēc darba pabeigšanas, ja darba specifika prasa, arī biežāk. Piemēram, ja nav iespējams nodrošināt atsevišķas darba vietas, tad ieplāno un attiecīgi sadala darbības laikus (saplāno darbību secību), un pēc katras darbības darba virsmu mazgā un dezinficē.
- 3.4.3. Reizi nedēļā, ja nepieciešams biežāk, grīdu mazgā ar speciālu mazgāšanas vai dezinfekcijas līdzekli. Lieto tikai pārtikas aprītes telpām paredzētus mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus (skat. 2.pielikumā sarakstu).
- 3.4.4. Reizi nedēļā, ja nepieciešams biežāk, sienas un griestu attīra no putekļiem.
- 3.4.5. Logus, durvis mazgā pēc vajadzības, lai nodrošinātu to tīrību.
- 3.4.6. Veicot telpu uzkopšanu, jānodrošina, lai šīs darbības neradītu pārtikas piesārņojumu. Lai to nodrošinātu, jāraugās, lai veicot uzkopšanas darbus telpā neatrastos vaļēji pārtikas produkti vai dzeramais ūdens.
- 3.4.7. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus uzglabā atbilstoši - marķētos oriģinālos iesaiņojumos, pudelēs, maisiņos u.c., speciāli tam paredzētā telpā vai vietā. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas instrukcijas ir novietotas tā, lai ar tām varētu iepazīties ikreiz, kad rodas nepieciešamība lietot konkrēto līdzekli.

### **3.5. Kaitēkļu un grauzēju apkarošana**

- 3.5.1. Profilaktiskās dezinfekcijas un deratizācijas pakalpojumus objektā vai teritorijā veic īpaši apmācīts darbinieks – dezinfektors, kuram ir vidējā izglītība vai profesionālā pamatizglītība un kurš ir apguvis dezinfektora mācību programmu. Arī saimnieks vai viņa darbinieks var iegūt apmācību, un saņēmt šo apliecību. Saimnieks veic virkni pasākumu, lai nepieļautu grauzēju un insektu klātbūtni uzņēmumā:
  - pārtikas aprītē iesaistītās telpas uztur tīras;
  - visas šķirbas un plaisas sienās un grīdās aiztaisa;
  - visus atveramos logus, ventilācijas un kanalizācijas lūkas nodrošina ar atbilstošiem viegli noņemamiem un tīrāmiem sietiem;
  - pārtikas produktus uzglabā tikai slēgtos traukos vai iesaiņotus uz paliktņiem vai plauktos, skapīšos;
  - regulāri kontrolē pārtikas produktus, vai ar tiem virtuvē netiek ienesti arī kaitēkļi vai grauzēji;
  - noliktavas telpās un pagrabos pārtikas produktus nedrīkst uzglabāt iesaiņojumos, ko ir sabojājuši grauzēji;
  - virtuvē neuzglabā bojātus produktus un neuzkrāj pārtikas atkritumus;

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- regulāri pārbauda, vai uzņēmumā nav redzamas kaitēkļu vai grauzēju pēdas (mēsli, urīns, grūži, sagrauzti materiāli un pārtikas produkti).
- 3.5.2. Ja saimnieks konstatē kaitēkļu vai grauzēju klātbūtnes pazīmes, saimnieks nekavējoties pieaicina deratizācijas un dezinfekcijas speciālistus vai veic pats nepieciešamos pasākumus, ja ir izgājis apmācību.
- 3.5.3. Lai nepieļautu grauzēju klātbūtni un savlaicīgi veiktu profilaksi, ieteicams slēgt līgumu ar sava rajona deratizācijas un dezinfekcijas firmu vai iziet Ministru kabineta noteikumos Nr.618 noteikto 25 stundu apmācības kursu saņemot apliecību, kas ļauj pašam veikt nepieciešamos pasākumus.

### 3.6. Higiēnas prasības priekšmetiem, materiāliem un iekārtām

3.6.1. Visiem priekšmetiem, piederumiem un iekārtām vai virsmām (galds, dēļiši utt.), ar kurām nonāk saskarē pārtika, ir jābūt tehniskā kārtībā, bez redzamiem bojājumiem (iedobēm, rievām) un rūpīgi nomazgātiem, kā arī ieteicams pēc saskarsmes ar jēlproduktiem (svaigas zivis, gaļa, olas) tos dezinficē, īpaši tad, ja šis pats priekšmets tiek izmantots cita produkta sagatavošanā.

3.6.2. Visām iekārtām un darba instrumentiem, kuri atrodas tiešā saskarē ar pārtiku, ir jābūt izgatavotiem no materiāla, kas:

- ◆ nepārvada toksiskas vielas, smaržu vai garšu;
- ◆ ir izturīgi pret koroziju;
- ◆ ir neabsorbējoši;
- ◆ iztur vairākkārtīgu tīrīšanu un dezinfekciju;
- ◆ ir gludi, bez spraugām un plaisām.

3.6.3. Uz plastmasas, keramikas, reģenerētas celulozes, papīra un kartona un citiem materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku, vai to marķējumā jābūt skaidri redzamam simbolam (attēlā) vai materiālu un priekšmetu pavaddokumentos, vai uz to marķējuma, vai iepakojuma jābūt redzamam uzrakstam „Pārtikai” vai īpašam norādījumam par materiāla vai priekšmeta lietošanu saskarē ar pārtiku- piemēram: „Pārtikas plēve” ,” Pārtikas maisiņi” u.c. Par materiālu un priekšmetu lietošanu var norādīt to nosaukums – „ zupas karote”, „ kafijas automāts”, „ sulu spiede” u.c.



3.6.4. Visām virsmām (galds vai dēļiši), kas nonāk saskarē ar pārtiku jābūt tehniskā kārtībā, no atbilstoša materiāla atbilstoši pārtikas nekaitīgumam (plastmasas vai koka). Koka virsmas saskarē ar pārtikas produktiem ieteicams izmantot :

- Bluķus- gaļas ciršanai
- Plauktus – siera gatavošanai
- Veltņus(ruļļus) – mīklas veltnēšanai un dažādu piedevu sasmalcināšanai
- Abras, kublus, maizes lāpstas(lizes), lāpstiņas, karotes, veidnes, galda virsmas maizes un konditorejas izstrādājumu veidošanai un griešanai, plātnes, plauktus un statīvus.
- Dēļus augu valsts produktu(dārzeņu, augļu, sakņu, garšaugu un ogu) smalcināšanai(griešanai)
- Mucas alum, vīnam, brendijam
- Irbulīšus un kociņus, ēšanai, kociņus saldējumam un saldumiem

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- Plātnes marmelādei, zefīram un konfektēm
  - Citu aprīkojumu, ja tas nepieciešams tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai vai to nevar aizstāt ar citu materiālu
- 3.6.5. **Plīts** (elektriskā vai gāzes un/vai malkas). Tai jāatbilst visām ugunsdrošības prasībām. Ja tiek lietota malkas plīts, tad malkai ir jāatrodas speciāli šim nolūkam paredzētā vietā. Jānodrošina, lai malkas gruži nepiesārņotu pārtiku.
- 3.6.6. **Tvaika nosūcējs**. Virs plīts jābūt efektīvai tvaiku uzsūkšanas ierīcei, vēlams ar vairāku režīmu ventilatoru. Tai ir jābūt aprīkotai ar viegli tīrāmiem vai maināmiem sietiem/ filtriem, vai/un jābūt iespējai tīrīt ventilācijas šahtu.
- 3.6.7. **Ledusskapis un /vai saldējamās iekārtas**. Tam jābūt labā tehniskā stāvoklī, atbilstoša izmēra (viens vai vairāki), lai nodrošinātu ērtu, pārtikas drošuma prasībām atbilstošu, novietošanu un temperatūras režīma uzturēšanu izejvielu un gatavo ēdienu glabāšanas laikā.
- 3.6.8. Uzglabājot pārtikas produktus nodrošina, lai ēšanai gatavie produkti vai ēdieni nesaskaras ar jēlproduktiem – gaļu, zivīm, olām.
- 3.6.9. Uzglabājot pārtikas produktus ledusskapī/saldētavā ir jāievēro uz produktu iesaiņojuma vai etiķetes, norādītie uzglabāšanas nosacījumi (temperatūra un uzglabāšanas ilgums, derīguma termiņš). Uzglabājot atvēsinātus un sasaldētus produktus, regulāri mēra temperatūru ledusskapī vai saldētavā un, ja nepieciešams – arī produktā – saskaņā ar šī dokumenta 3.pielikumu. Ja vienā ledusskapī tiek glabāti produkti saimnieka ģimenei un viesu ēdināšanai, tad prasības attiecas uz visiem produktiem, kas atrodas ledusskapī/saldētavā.
- 3.6.10. Lai nodrošinātu temperatūras režīma kontroli, jābūt iespējai ledusskapī mērīt temperatūru – jābūt pieejamam vismaz vienam termometram, vēlams kalibrētam (verificētam). Ja tāda nav, tad saimniekam jāveic termometra testēšana (salīdzināšana) ar kalibrētu mērinstrumentu vai jāveic tā pārbaude pamatojoties uz fizikas likumiem = ūdens vārīšanās temperatūra = 100°C un ledus kušanas temperatūra = 0°C. Ja konstatēta nobīde, tā jāiereģistrē “Temperatūras kontrole ledusskapī” žurnālā. Termometrs nedrīkst būt izgatavots no stikla, bet tam jābūt speciālam pārtikas aprītē izmantojamam termometram (plastikāta vai no cita speciāla materiāla). Lai nepieciešamības gadījumā mērītu temperatūru produkta iekšpusē, ieteicams adatas tipa termometrs. Temperatūras režīms tiek reģistrēts “Temperatūras kontrole ledusskapī” žurnālā (pielikums Nr. 3).
- 3.6.11. Visas iekārtas un darba instrumentus, kurus lieto jēlproduktu (gaļa, zivis, olas) apstrādei, rūpīgi mazgā. Ja iespējams, jēlproduktu un termiski sagatavotu produktu apstrādei izmanto atsevišķus darba instrumentus, kurus atbilstoši marķē (izmanto dažādas krāsas instrumentus, vai speciālie iezīmē). *Piemērs: jēlas gaļas griešanai nazis ar zaļu rokturi - termiski apstrādātai ar sarkanu.* Ja tomēr nazi vai citu darba instrumentu lieto dažādu produktu apstrādei, pēc mazgāšanas tos arī dezinficē.

### 3.7. Higiēnas prasības pārtikas transportēšanai

- 3.7.1. Saskaņā ar grozījumiem, kas veikti Pārtikas aprites uzraudzības likumā nav nepieciešams saņemt atļauju transporta līdzeklim, ar kuru pārvadā pārtiku.
- 3.7.2. Pārtikas pārvadāšanai izmanto tīrus un labā tehniskā stāvoklī uzturētus transportlīdzekļus.
- 3.7.3. Nefasētus pārtikas produktus pārvadā speciāli marķētos konteineros vai slēgtos traukos, kuri aizsargā pārtiku no piesārņošanas, tai skaitā no putekļiem.
- 3.7.4. Konteineram jābūt izgatavotam no materiāla (piemēram, plastmasas, kas domāta pārtikas produktiem), ko var viegli mazgāt un vajadzības gadījumā dezinficēt.
- 3.7.5. Neapstrādātas saknes un dārzeņus drīkst pārvadāt vaļējās koka kastēs vai maisos, atsevišķi no pārējiem pārtikas produktiem, nodrošinot produktu nepiesārņošanu.
- 3.7.6. Traukus vai konteinerus marķē ar uzrakstu (piemēram, “Pārtikai” vai, norādot konkrētos produktu nosaukumus), vai arī atzīmē citādi (piemēram, atšķirīgām krāsām vai ar speciālām uzlīmēm).
- 3.7.7. Pārvadājot pārtikas produktus no tirdzniecības vietas uz patērišanas vietu, ievēro/nodrošina to uzglabāšanas temperatūras režīmu:
  - Pārvadājot karstos ēdienus, ir jābūt speciāli pārtikas produktu pārvadāšanai konstruētiem termosiem, kas nodrošina vismaz + 60° C temperatūras saglabāšanu.
  - Termiski apstrādātas atdzesētas pārtikas temperatūra ir jāsaglabā līmenī +4° C (pirktajiem produktiem – pēc marķējuma), bet uz īsu laiku tā var pārvadāšanas laikā arī pacelties līdz +10° C, tāpēc izmanto aukstuma somas, termosus.
  - Termiski apstrādātas sasaldētas pārtikas temperatūra pārvadāšanas laikā ir jāsaglabā -18°C līmenī un zemāk, bet uz īsu laiku tā var pacelties līdz -12°C, tāpēc nepieciešama atbilstošas ierīces temperatūras uzturēšanai.
- 3.7.8. Lai nodrošinātu pārtikas produktiem nepieciešamo temperatūru, ieteicams pārvadāšanai izmantot speciālus konteinerus, kas dod “termosa” efektu.



## 4.nodaļa. PRASĪBAS DARBĪBĀM AR PĀRTIKU

### 4.1. Higiēnas prasības pārtikas produktiem

Pārtikas produktiem, kurus saimnieks audzē vai iegūst pats, jābūt drošiem un, lai realizētu produkciju vai gatavotu maltīti tūristiem no tās, saimniekam, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, sava darbības joma jāreģistrē Pārtikas veterinārā dienesta reģionālajā struktūrvienības nodaļā.

4.1.1. Iegādājoties pārtiku izvēlas piegādātājus, kuri reģistrēti vai atzīti Pārtikas un veterinārajā dienestā. Pirms līgumu slēgšanas ar piegādātājiem vēlams iepazīties ar pārējo klientu atsauksmēm par uzņēmuma darbu, kā arī ja iespējams pārliecināties vai uzņēmuma darbība rada pārliecību par iegādātās pārtikas drošumu. Tas nepieciešams lai pārtikā nenonāktu produkti, kuru audzēšanas vai iegūšanas laikā pieļauts:

- Nepareizi lietotas veterinārās zāles,
- Nepareizi lietoti augu aizsardzības līdzekļi un minerālmēsli,
- Vākti augi, kas auguši lielo ceļu malās,
- Nezināmas(nepazīstamas) meža ogas un sēnes
- liellopu un cūku gaļa, kas kauta mājas apstākļos (jābūt kautai reģistrētās kautuvēs)

4.1.2. Lai izpildītu normatīvajos aktos noteikto prasību – nodrošināt pārtikas produktu izsekojamību, uzņēmumā veic pārtikas produktu reģistru "Produktu izsekojamības žurnālā" (skat. 4.pielikumu). Produktu izsekojamības žurnālā atzīmē tikai pašražotus pārtikas produktus vai tos, kuru iegādi apliecina EKA čeki vai citi attaisnojuma dokumenti un kuros nav produkta nosaukuma. Stingrās uzskaites preču pavadzīmes-rēķini tiek reģistrēti atbilstoši LR pastāvošajam grāmatvedības likumam.

Produktu izsekojamības žurnālā norāda produkta iegādes datumu, derīguma termiņu, iegādes vietu, iegādes dokumenta numuru, produkta nosaukumu, daudzumu, iepakojumu, uzglabāšanas temperatūru.

Ja pārtikas produkti tiek piegādāti ar preču pavadzīmēm-rēķiniem, tad tās tiek reģistrētas un saglabātas atbilstoši grāmatvedības un finanšu organizācijas normatīvajiem aktiem.

Iegādājoties tirdzniecības vietās jau gatavu lietošanai fasētu pārtiku vai arī fasētas pārtikas produktus tālākai apstrādei (izejvielas maltītes pagatavošanai viesiem) ir jāpārliecinās:

- vai nav beidzies derīguma termiņš;
- vai tā ir marķēta atbilstoši noteikumiem, kas nosaka, ka preču marķējums atrodas labi redzamā vietā uz primārā iepakojuma vai uz attiecīgajai pārtikas precei pievienotas etiķetes. Par marķējuma atbilstību patiesajiem rādītājiem (derīguma termiņu, uzglabāšanas temperatūru) un fasējuma saturam, atbildīgs ir pārtikas uzņēmums, kas pārtiku ražojis, fasējis;
- vai nav bojāts iepakojums;
- vai ar maņu orgāniem (redzi, tausti, ožu) nav konstatējamas pārtikas īpašību pasliktināšanās.

4.1.3. Augu izcelsmes produktu primārā ražošana un tieša piegāde gala patērētājam. Audzējot kultivētos augus vai vācot savvaļas ogas, augļus, riekstus, sēnes kā arī bērzu un kļavu sulas nodrošina kalendāra gadā tieši piegādāto produktu apjoma uzskaiti, dokumentējot informāciju par produktu nosaukumu, apjomu, ieguves vietu, laiku, lietotajiem biocīdiem un augu aizsardzības līdzekļiem, kā arī pēc Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersonas pieprasījuma uzrāda uzskaites dokumentus. Augu izcelsmes produkti jāizlieto tūlīt pēc savākšanas vai jāuzglabā piemērotos apstākļos, kas nerada to bojāšanos vai īpašību pasliktināšanos. Ja šie pārtikas produkti tiek uzglabāti, tad ir jāatzīmē, kad tie savākti un novietoti uzglabāšanā. Tie tāpat kā veikalā pirktie produkti jāieraksta produktu izsekojamības žurnālā, norādot piegādātāju(arī sevi).

Maltītes pagatavošanai izmantojot savus privāti audzētos vai vāktos pārtikas produktus (saknes, dārzeņus, augļus, ogas, garšaugus u.c.), kā arī no tiem ražotos konservus (ievārījumus, kompotus, sulas, skābētus kāpostus, gurķus u.c.), ir jābūt gatavošanas receptei. Ja kompotu/konservu gatavošanai tiek izmantoti metāla vāciņi, tad receptēs paredzētā sterilizācijas temperatūra + 80°C nenodrošina produkta nekaitīgumu - drošs sterilizācijas režīms = 120°C, tāpēc gatavot viesiem domātus konservus ar metāla vāciņiem nav atļauts, ja nevar nodrošināt šo temperatūru.

4.1.4. Prasības govs svaigpiena aprītei nelielos apjomos.

Realizēt pašu ražotu vai iegādāties svaigpienu ir atļauts no piena ražotāja, kam pieder tiešās tirdzniecības kvota, un, kas Pārtikas un veterinārā dienesta teritoriālajā struktūrvienībā ir saņēmis piena realizācijas atļauju.

4.1.5. Prasības olu piegādei nelielā apjomā.

Dējējvistu, pērļu visticīņu, paipalu, tītaru, zosu, pīļu, baložu, fazānu un irbju olas iegādāties/realizēt atļauts no ražotāja, kura mājputnu ganāmpulks ir reģistrēts un saņēmis olu realizācijas atļauju.

4.1.6. Prasības medījamo dzīvnieku vai to gaļas aprītei.

Medījumu gaļu realizēt vai iegādāties atļauts no piegādātāja, kurš medījumus apstrādā medījamo dzīvnieku apstrādes vietā, kas atzīta vai reģistrēta PVD un nomedītā dzīvnieka liemenis, tā daļas un subprodukti ir marķēti atbilstoši pārtikas aprīti regulējošo normatīvo aktu prasībām.

4.1.7. Prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielos daudzumos .

Mājputnu un zaķveidīgo gaļu realizēt vai iegādāties atļauts no saimniecībām, kuru ganāmpulka novietnes un kaušanas telpas ir reģistrētas PVD.

4.1.8. Prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā.

Svaigus zivju produktus atļauts realizēt vai iegādāties no zvejniekiem, kuriem ir zvejas atļauja (licence) un speciālā atļauja (licence) komercdarbībai zvejniecībā zvejai iekšējos ūdeņos vai Baltijas jūras un Rīgas jūras līča piekrastes ūdeņos vai no Pārtikas un veterinārajā dienestā reģistrētas vai atzītas zivju audzētavas.

Pārtikas produktus (izejvielas, sastāvdaļas, pusfabrikātus un gala produktus) uzglabā apstākļos, kas novērš to bojāšanos un aizsargā no piesārņojuma. Produktus uzglabā atbilstošā temperatūrā, ja nepieciešams, slēgtos marķētos traukos.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

## 4.2. Higiēnas prasības dzeramajam ūdenim

Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtību nosaka normatīvie akti.

Dzeramais ūdens nedrīkst saturēt mikroorganismus, parazītus un vielas tādā daudzumā (skaitā vai koncentrācijā), kas rada draudus patērētāju veselībai. Dzeramā ūdens nekaitīguma un kvalitātes prasības noteiktas šo noteikumu 1. pielikumā (1.; 2. punkts).

- 4.2.1. Dzeramā ūdens auditmonitorings tiek veikts ar mērķi nodrošināt patērētājiem nekaitīga un droša dzeramā ūdens piegādi. Dzeramā ūdens
- 4.2.2. uzraudzība jāveic, ja lauku tūrisma mītnē veic pārtikas ražošanu, sagatavošanu vai apstrādi. Ūdens analīzes jāveic katrā lauku tūrisma mītnē, kur ražo pārtiku vai nodarbojas ar tās sagatavošanu, apstrādi un pasniegšanu - tāpat neatkarīgi no tā, vai maltīti gatavo un pasniedz saimnieks, pieaicināts pavārs vai viesi paši.
- 4.2.3. Lauku tūrisma mītnes saimnieks nodrošina dzeramā ūdens kvalitātes kontroli. Ja dzeramais ūdens tiek piegādāts pa publiskajām ūdensapgādes sistēmām, 1 reizi divos gados jāveic vienīgi kārtējais monitorings. Ja izmanto atsevišķu urbumu (aku) – jāveic gan kārtējais, gan auditmonitorings, ievērojot Noteikumu 2.pielikuma 2.punktā noteikto paraugu ņemšanas kārtību (t.sk. biežumu, skaitu).
- 4.2.4. Ūdens kvalitātes kontroles – auditmonitoringa plāns ir jāizstrādā sadarbībā ar Veselības inspekciju, ievērojot Noteikumu 1.pielikumu. Dzeramā ūdens kārtējais monitorings nav jāaskaņo ar Veselības inspekciju, bet jāveic saskaņā ar Noteikumu 2.pielikuma 1.punktu.
- 4.2.5. Dzeramā ūdens monitoringa veikšanu lauku tūrisma mītnē organizē un finansē lauku tūrisma mītnes saimnieks. Dzeramā ūdens monitoringa biežums ir noteikts Noteikumu — 2. pielikuma 2.punktā. Atbilstoši pielikumam, pārtikas uzņēmumos ar dzeramā ūdens piegādi līdz 100 m<sup>3</sup>, t.sk. vairumā lauku tūrisma uzņēmumu, gada laikā jāveic 1 auditmonitoringa un 1 kārtējā monitoringa pārbaude.
- 4.2.6. Veselības inspekcijas filiāles uzkrāj datus par ūdens kvalitāti attiecīgajā teritorijā, pēc noteikta plāna veicot auditmonitoringu publiskajās ūdensapgādes sistēmās, kurus lauku māju saimnieki var izmantot sastādot savu auditmonitoringa programmu, tādējādi iespējams samazināt ūdens analīžu izmaksas. Veselības inspekcija var samazināt audita pārbaudes biežumu, bet ne retāk kā līdz vienam dzeramā ūdens paraugam sešu gadu laikā.
- 4.2.7. Dzeramo ūdeni lauku tūrisma mītnēs nodrošina tikai speciāli dzeramajam ūdenim domātos traukos vai ūdensvadā.

„Lauku tūrisma mītnē kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- 4.2.8. Ja dzeramais ūdens tiek uzglabāts speciālos traukos, tad pirms katras atkārtotas uzpildīšanas, traukus rūpīgi izmazgā un žāvē.
- 4.2.9. Dzeramo ūdeni klientiem var nodrošināt arī, iegādājoties no dzeramā ūdens piegādes firmām, kas to piegādā atbilstošā fasētā veidā (piemēram, Venden u.tml.), vai arī no centralizēta ūdensvada (ciematos, mazpilsētās)

### **4.3. Higiēnas prasības pārtikas atkritumiem**

- 4.3.1. Pārtikas atkritumiem ierīko speciālu trauku ar vāku, kuru novieto virtuvē tā, lai tas nenonāktu saskarē ar izmantojamiem pārtikas produktiem un neradītu piesārņojuma draudus. Atkritumu tvertnēs atkritumu savākšanai izmanto plastmasas maisus. Piemērotāk ir izmantot atkritumu tvertnes, kuras var atvērt bez roku palīdzības, sevišķi pie roku mazgāšanas vietās.
- 4.3.2. Atkritumu tvertnes iztukšo katru dienu pēc darba pabeigšanas, vai biežāk, ja tas ir nepieciešams. Pēc iztukšošanas to izmazgā un ja nepieciešams dezinficē, kā arī iekļāj tīru atkritumu maisu.
- 4.3.3. Atkritumus uzglabā tikai speciāli šim nolūkam paredzētās vietās.
- 4.3.4. Pārtikas atkritumus (izņemot dzīvnieku izcelsmes pārtikas atkritumus) atkarībā no saimniecības specializācijas šķiro, lai pēc to veida, izbarotu mājlopiem vai mājputniem, vai kompostētu.
- 4.3.5. Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu atkritumus – gaļa, piens, olas (gan no termiski apstrādātām pārtikas, gan jēlajiem blakusproduktiem), kā arī cepšanai izmantoto eļļu kategoriski nedrīkst izmantot produktīvo mājdzīvnieku ēdināšanai, piemēram, cūku, vistu, zosu, pīļu, trušu, govju, kazu u.c. (izņemot kažokzvērus, kuru gaļu neizmanto cilvēku pārtikā). Nav ierobežota augu valsts blakus produktu izmantošana.
- 4.3.6. Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu atkritumus ir pieļaujams izbarot istabas mājdzīvniekiem, piemēram, sunim un kaķim.
- 4.3.7. Pārtikas un citu sadzīves atkritumu izvešanai nepieciešamības gadījumos ir jānoslēdz attiecīgs līgums ar sadzīves atkritumu savācēju firmu.

## **5.nodaļa. PRASĪBAS PERSONĀLAM**

- 5.1. Ja lauku tūrisma mītnē ēdienu gatavošanā ir iesaistīts vairāk kā viens darbinieks, tad sastāda darbinieku sarakstu, kuriem nepieciešamas ikgadējās veselības pārbaudes. Darbinieki tiek pieņemti darbā tikai pēc obligāto veselības pārbaūžu veikšanas un ārsta slēdziena par atļauju strādāt pārtikas aprītē saņemšanas, par ko izdarīts ieraksts personas medicīniskajā grāmatiņā.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

Darbinieku obligāto pirmreizējo veselības pārbaudi un obligātās periodiskās veselības pārbaudes veic primārās veselības aprūpes ārsts (ģimenes ārsts) saskaņā ar noteikumu 1. pielikumu (sk. pielikumā).

5.2. Darbiniekam jāparakstās medicīniskajā grāmatiņā par to, ka nestrādās ar pārtiku gadījumos, ja būs simptomi, ar kādiem nedrīkst strādāt pārtikas aprītē:

- caureju;
- vemšanu;
- dzelte;
- drudzis, paaugstināta ķermeņa temperatūra;
- sāpes kaklā;
- ādas izsitumi;
- ādas bojājumi atklātajās ķermeņa daļās (apdegumi, brūces, augoņi u.c.);
- strutaini izdalījumi no acīm, ausīm, deguna.

Ministru kabineta noteikumi Nr. 642 nosaka to infekcijas slimību sarakstu, ar kurām saslimušām vai inficētām personām un personām, par kurām ir radušās profesionāli pamatotas aizdomas, ka tās inficējušās ar šo slimību noteikti profesionālās darbības ierobežojumi (sk. pielikumā).

5.3. Saimnieka un darbinieku pienākums, strādājot ar pārtiku, ir:

- reizi gadā veikt obligātās veselības pārbaudes;
- nestrādāt ar pārtikas produktiem, ja ir jūtamas slimības pazīmes, un par katru saslimšanu ziņot saimniekam;
- ja gūst brūci vai ievainojumu, pārtraukt rīkoties ar pārtiku vai saskarties ar pārtikas kontaktvirsmām līdz brīdim, kamēr ievainojums ir apstrādāts un pilnībā nosepts ar droši nostiprinātu, ūdensnecaurlaidīgu plāksteri.
- ir iegādāta un atrodas viegli pieejamā vietā aptieciņa pirmās palīdzības sniegšanai.
- nesmēķēt telpās, kur rīkojas ar pārtiku;
- neklepot un nešķaudīt tieši uz pārtikas produktiem;
- strādājot ar pārtiku nenēsāt juvelierizstrādājumus (gredzenus, auskarus);
- izvairīties no stipru smaržu un krēmu lietošanas.

5.4. Lauku tūrisma mītņu saimnieks (vai viņa algoti darbinieki), gatavojot maltīti viesiem, ievēro personīgo higiēnu un valkā tīru un piemērotu darba apģērbu, priekšautu vai speciālu tikai šim nolūkam šūtu tērpu.

5.5. Laba personīgā higiēna ir svarīgs priekšnoteikums drošas un nekaitīgas pārtikas aprītē. Kaitīgās baktērijas var būt uz vesela cilvēka ādas, mutē, deguna dobumā un citur, tāpēc ļoti būtiski ir regulāri mazgāt rokas. Rokas mazgā un nepieciešamības gadījumā dezinficē:

- pirms darba uzsākšanas;
- pēc darba pārtraukumiem;
- pēc tualetes apmeklējuma;
- pēc darba ar jēlo pārtiku;
- pēc ievainojumu un rētu apstrādes;
- pēc uzkopšanas darbiem;

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

atkritumiem;

- pēc citām netīrām darbībām.

5.6. Kopjot rokas, darbiniekiem jāievēro lai nagi būtu īsi, nelakoti, tīri

5.7. Lauku tūrisma mītnes saimnieks ir atbildīgs, lai personāls, kas veic darbības ar pārtiku tiktu uzraudzīts, instruēts un apmācīts pārtikas higiēnas jautājumos atbilstoši veicamajam darbam. Katrs darbinieks, kas iesaistīts pārtikas aprites procesā, stājoties darbā un atkārtoti vienu reizi divos gados noklausās lekciju “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”.

## 6.nodaļa. PRASĪBAS PĀRTIKAS PRODUKTU APSTRĀDES PROCESIEM

### 6.1. Pārtikas produktu (izejvielu) pieņemšana

- Ēdienu gatavošanai saimnieks izvēlas kvalitatīvus un drošus pašražotus vai savā saimniecībā iegūtu izejvielas/ pārtikas produktus.
- Pasūtot rūpnieciski ražotus produktus vizuāli izvērtē piegādātāja transporta līdzekļa tīrību un tā atbilstību piegādātā produkta transportēšanai. Ja rodas šaubas, lūdz uzrādīt atļauju pārtikas produktu transportēšanai, kā arī transportlīdzekļa temperatūras reģistru, ja tiek piegādāta saldēta vai atdzesēta produkcija.
- Iegādājoties veikalos vai vairumtirdzniecības bāzēs produktus, ievēro visus produkta kvalitātes kontroles principus
- Rūpnieciski ražotu produktu iepakojumam jābūt tīram, nebojātam. Produktiem piegādes/iegādes brīdī jābūt slēgtā tarā vai iepakojumā, lai izslēgtu piesārņošanu.
- Produktiem jāatbilst kvalitātes prasībām: nedrīkst būt jūtamas bojāšanās pazīmes; nav beidzies derīguma termiņš, ir atbilstoši dokumenti vai marķējums, kas norāda ražotāju (firmas vai z/s nosaukums, adrese).
- Temperatūra piegādes/iegādes(pārbaudīt vitrīnas termometru rādījumu) brīdī atdzesētiem un saldētiem produktiem nedrīkst būt augstāka par ražotāja noteikto uzglabāšanas temperatūru (norādīta uz marķējuma).
- Pēc produktu pieņemšanas/iegādes tos pēc iespējas ātrāk novieto atbilstošās temperatūrās, lai izsargātos no mikroorganismu vairošanās un produktu piesārņošanās.

6.1.1. Sasaldētiem pārtikas produktiem norāda:

- produkta nosaukumu, kas papildināts ar norādi “Sasaldēts” un produkta izcelsmi/ sasaldēšana datumu;
- neto daudzumu (g, kg);
- tūrisma mītnes nosaukumu un adresi
- ieteicams norādīt minimālo derīguma termiņu, līdz kuram nepieciešams produktus izlietot;

6.1.2. Piegādātā pārtika tiek atzīta par realizācijai nederīgu, ja:

- var konstatēt (vizuāli, pēc taustes un smaržas) redzamas, jūtamas bojāšanās pazīmes;
- ir beidzies derīguma termiņš;

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- nav atbilstoša marķējuma vai pavaddokumentu, kas apliecina ražotāju;
- neatbilst kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem.

## 6.2. Pārtikas produktu atkausēšana (atlaidināšana)

- 6.2.1. Saldētus dārzeņus termiski apstrādā iepriekš neatkausējot. Saldētas ogas un augļus, kas paredzēti svaigam patēriņam atkausē slēgtā traukā virtuves temperatūrā
- 6.2.2. Saldētus gatavus ēdienus un dzīvnieku izcelsmes izejvielas atkausē:
- Ledusskapī, kura temperatūra ir +4° C vai zemāka;
  - Zem tekoša dzeramā ūdens, kura temperatūra nav augstāka par + 21° C, laika periodā, kas nepārsniedz 4 stundas;
  - Mikroviļņu krāsnī, pēc tam turpinot ēdiena siltumapstrādi (cepšanu, vārīšanu) turpat vai uz plīts, cepeškrāsnī utt.
- 6.2.3. Atkausējot pārtikas produktus ledusskapī tos novieto apakšējā plauktā, lai nepieļautu citu pārtikas produktu piesārņošanu no pilošām izejvielām. Atkausējot virtuves temperatūrā, atkausēšanas laika periods nedrīkst pārsniegt 4 stundas, lai nepieļautu mikroorganismu vairošanos uz produktu virsmas. Atkausējot pārtikas produktus nodrošina to aizsardzību pret piesārņošanu, izmantojot slēgtus traukus vai atbilstošu iepakojumu.

## 6.3. Ēdienu gatavošana

- 6.3.1. Ēdienu gatavošana notiek saskaņā ar saimnieka sagatavoto un izstrādāto tehnoloģisko dokumentāciju – ēdienu gatavošanas receptēm, kurās jānorāda izmantojamie pārtikas produkti (sastāvdaļas), nepieciešamais daudzums, kā arī ēdiena gatavošanas darbību secība. Receptēs norāda arī gatavā produkta iznākumu, tā pasniegšanas temperatūru un, ja nepieciešams, uzglabāšanas laiku un apstākļus.
- 6.3.2. Ēdienu gatavošanai drīkst izmantot gan saimnieka paša sastādītas ēdienu receptes, gan arī izmantot dažādos literatūras avotos publicētās ēdienu pagatavošanas receptes. Īpaši ieteicama ir Valdes Kozules izstrādātais mācību līdzeklis 4 daļās “Uzturs”(izdots Latvijas Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības atbalsta centrā Ozolniekos; 1998 – 2004).
- 6.3.3. Izejvielu produktos var būt dažādi mikroorganismi, kas darba gaitā var nokļūt uz personāla rokām, darba virsmām, iekārtām un inventāra, tāpēc jā rūpējas, lai tie nenokļūtu gatavā pārtikā. Jāizvairās no produktu savstarpējās piesārņošanās (jēlprodukti nedrīkst saskarties kopā ar gatavo ēdienu). Darbības ar šiem pārtikas produktiem ir jāsadala telpā vai laikā.

6.3.4. Pirms produktu apstrādes veic rūpīgu produktu mazgāšanu. Produktu mazgāšanu veic izlietnē zem tekoša dzeramā ūdens strūkļas.

- 6.3.5. Gatavojot ēdienus, seko, lai sagatavošanas process būtu pēc iespējas īss un lai produkti pēc iespējas īsāku laika periodu atrastos virtuves temperatūrā.
- 6.3.6. Siltumapstrādes procesu jāveido, lai maksimāli saglabātu pārtikas produktu uzturvērtību. Ieteicamo termiskās apstrādes ilgumu skat. 5.pielikumā.
- 6.3.7. Cepšanai jālieto tauki un eļļas, kas speciāli paredzēti šim nolūkam; taukus un eļļas cepšanas procesā nedrīkst pārkarstēt – tos nedrīkst karstēt virs + 180° C.
- 6.3.8. Karstēti tauki un eļļa var būt bīstami patērētāju veselībai. Cepšanai izmantojamo tauku un eļļas kvalitāti ir regulāri jāpārbauda – jānovērtē to smarža, garša, kā arī krāsa – cepšanai lietotie un vairs nederīgie tauki un eļļa nekavējoties jānomaina.
- 6.3.9. Ja ēdienu gatavošanai vai kā piedeva (kafijai, uzpūtenim utt.) tik lietots nepasterizēts piens, to pirms pasniegšanas uzvāra un atdzesē.
- 6.3.10. Ja termiski sagatavotie – grilētie, restētie, ceptie, blanšētie, vārītie, sautētie – produkti nav paredzēti tūlītējam patēriņam – tūlīt pēc siltumapstrādes jāseko ātram atdzesēšanas procesam.
- 6.3.11. Lai garantētu gaļas izstrādājumu kulinārijas gatavību cepšanas procesā (uz pannas) vēlams kontrolēt termiskās apstrādes procesa efektivitāti.
- ◆ Izmantojot 5.pielikumā dotos apstrādes ilgumus(fiksējot apstrādes sākumu)
  - ◆ Izmantojot divpakāpju termiskās apstrādes metodi – apcep uz pannas un liek sautēties cepeškrāsnī. Tas īpaši ieteicams ēdieniem, kas gatavoti no maltās gaļas un vistas gaļai.
  - ◆ Ja ir adatveida termometrs, izlases veidā mērot temperatūru pārtikas produktu iekšienē. Vēlams, lai produktu iekšējā temperatūra termiskās apstrādes procesa laikā nebūtu zemāka par + 75° C.
- 6.3.12. Ēdieni, kuru sagatavošanas tehnoloģija(recepte) paredz īslaicīgu siltumapstrādi (buberts, vaniļas mērce, peldošas salas, steiks u.c) tiek gatavoti tūlītējam patēriņam un nav pieļaujama to glabāšana.

#### **6.4.Atdzesēšana pēc siltumapstrādes**

Atdzesējot pārtikas produktus un gatavos ēdienus, piemēram, gaļu u.c. produktus, salātiem, saldajiem ēdieniem u.c. ir jāveic ātra atdzesēšana pēc siltumapstrādes.

- 6.4.1. Atdzesēšanas procesā temperatūru produkta centrā jāsamazina no + 60° C līdz + 10° C ne ilgāk kā 2 stundu laikā. Produktu pēc atdzesēšanas nekavējoties ievieto ledusskapī un uzglabā temperatūrā + 4° C (ja temperatūra paaugstinās virs +8°C, nekavējoties veic korektīvās darbības saskaņā ar 6.pielikumu).

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.



- 6.4.2. Ja atdzesēšana norisinās pārāk lēni var sākt vairoties mikroorganismi.
- 6.4.3. Lai produktus paspētu atdzesēt īsā laikā, veic to sadalīšanu mazākās porcijās, izmanto ūdens (ledus) vannu, aukstuma elementus utt.
- 6.4.4. Atdzesēšanas laikā nodrošina produktu aizsardzību pret piesārņojumu.
- 6.4.5. Pēc atdzesēšanas veic produktu smalcināšanu vai sadalīšanas porcijās, pārtiku nekavējoties pasniedz patēriņam vai arī novieto ledusskapī. Uzglabāšanas laikā veic temperatūras kontroli ledusskapī un reģistrē to temperatūras kontroles žurnālā.
- 6.4.6. Atdzesētu ēdienu uzglabāšanas laiks + 4°C (ja temperatūra paaugstinās virs +8°C, nekavējoties veic korektīvās darbības saskaņā ar 6.pielikumu). temperatūrā nedrīkst pārsniegt 5 dienas, ieskaitot sagatavošanas un patēriņa dienu. Ja ēdiens pēc atdzesēšanas tiek uzglabāts vairākas dienas, tam pievieno zīmīti par sagatavošanas datumu un derīguma termiņu.
- 6.4.7. Ēdienus, kas bijuši servēti uz galda, un ēdienu pārpalikumus nedrīkst atkārtoti atdzesēt/sildīt un lietot (piem. banketos, svinībās).

## 6.5. Sasaldēšana pēc siltumapstrādes

- 6.5.1. Uz vietas iegūto (ogas, dārzeņi, sēnes) vai gatavo produktu sasaldēšana jāveic tūlīt pēc pusfabrikātu vai gatavu ēdienu sagatavošanas, tik ātri un efektīvi, cik vien iespējams. Termiski apstrādāta sasaldēta pārtika ir jāuzglabā temperatūrā zem - 18° C. Uzglabāšanas laikā veic temperatūras kontroli ledusskapī un reģistrē to temperatūras kontroles žurnālā.
- 6.5.2. Sasaldētu pārtiku var atļaidināt temperatūrā, kas vienāda vai zemāka par + 4° C, bet uzglabāt ne ilgāk kā piecas dienas. Atļaidinātus pārtikas produktus nedrīkst no jauna sasaldēt.
- 6.5.3. Sasaldētiem pārtikas produktiem norāda:
- produkta nosaukumu, kas papildināts ar norādi “Ātri sasaldēts” un produkta iegādes datus;
  - neto daudzumu (g, kg);
  - tūrisma mītnes nosaukumu un adresi;

## 6.6. Ēdienu uzsildīšana (uzkarsēšana)

Atbilstoši sagatavotus un atdzesētus (sasaldētus) ēdienus pirms pasniegšanas var uzkarsēt. Ēdienu uzkarsēšana ir jāveic pēc iespējas ātri, lai pārtika strauji izkļūtu no riskantajām temperatūras zonām (+ 10° C - +60° C). Uzkarsēšanas laikā temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz vismaz + 75° C. Pārbauda uzsildītās pārtikas temperatūru ar adatas veida termometru.

## 6.7. Ēdienu uzglabāšana pirms pasniegšanas un ēdienu pasniegšana

- 6.7.1. Realizēt klientiem drīkst tikai kvalitatīvus un drošus pārtikas produktus un gatavos ēdienus. Atsevišķi pārtikas produkti ir alergēni (skat. 7.pielikumu), tāpēc cilvēkiem ar pārtikas alerģiju jābūt sevišķi „Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.  
„Lauku ceļotājs”, 2011.

uzmanīgiem, izvēloties produktus un ēdienus ko iekļaut ēdienkartē. Ja nepieciešams, ēdienu pasniegšanas laikā viesiem jāsniedz informāciju par ēdienu sastāvdaļām un pagatavošanas metodēm. Alerģēni var būt rūpnieciski ražoto pārtikas produktu sastāvā, tāpēc jāņem vērā arī marķējumā norādīto informāciju. Viesi vienmēr jāinformē par ģenētiski modificētu pārtikas produktu izmantošanu ēdienu sastāvā .

- 6.7.2. Pārtika tiek atzīta par realizācijai nederīgu, ja:
- var konstatēt (vizuāli, pēc taustes, smaržas vai garšas) redzamas, jūtamas bojāšanās pazīmes;
  - ir beidzies derīguma termiņš;
  - neatbilst kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem.
- 6.7.3. Gatavos karstos ēdienus pasniedz tūlīt, vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par + 60° C.
- 6.7.4. Gatavos aukstos ēdienus jāuzglabā temperatūrā +4°C (ja temperatūra ir augstāka par + 8°C veikt nepieciešamās korektīvās darbības. Skatīt pielikumu Nr.6).
- 6.7.5. Apkalpojot seminārus vai svinības, ēdienus uz galda novieto īsi pirms ēdienreizes, servē nelielos traukos, lai nodrošinātu ēdiena (salātus, gaļas, zivju uzkodas, pildītās olas u.t.t) kvalitāti un nekaitīgumu. Ieteicams organizēt apkalpošanu tā, lai ēdienus var regulāri papildināt un tie uz galda (istabas temperatūrā) neatrodas ilgāk kā 2-3 stundas.
- 6.7.6. Visa veida pārtikas produkti, kuri nav patērēti paredzētajā laikā, ir jāiznīcina (skat. šo vadlīniju sadaļu par pārtikas atkritumiem). Tos nedrīkst atkārtoti uzkarsēt, tos nedrīkst uzglabāt, veicot atdzesēšanu vai sasaldēšanu.

## 7. nodaļa. PAŠKONTROLES SISTĒMAS IZVEIDE

Kad uzņēmumā ir nodrošināti nepieciešamie priekšnosacījumi labas higiēnas prakses ieteikumu izpildei, izstrādā uz HACCP principiem balstītu paškontroles sistēmu. Lai analizētu potenciālos riskus, veic šādus pasākumus:

- potenciālās bīstamības izvērtējums katrā pārtikas aprites posmā (produktu transportēšana, saņemšana, gatavošana, uzglabāšana, pasniegšana);
- Kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana.
- Kontroles limitu noteikšana;
- Uzraudzības procedūru noteikšana;
- Korektīvās darbības;
- Dokumentācija.

Darbiniekam, kas kādā pārtikas aprites posmā vada uzņēmuma pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu, nepieciešams dokuments, kurš apliecina darbinieka zināšanas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā. Ja saimnieks ir personīgi atbildīgs par pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu, viņam jāiegūst apliecinājums (apliecība vai sertifikāts) par apmācības veikšanu.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

**katrā tehnoloģiskā procesa posmā.**

- 7.1.1. Izšķir šādus pārtikas piesārņojuma veidus:
- Bioloģiskais – patogēnās baktērijas, to toksīni, raugi, pelējuma sēnes, parazīti.
  - Ķīmiskais – smagie metāli, tīršanas līdzekļi, pārtikas piedevas, minerālmēslu atliekas, pesticīdu atliekas, mikotoksīni, indīgie augi un sēnes u.c.
  - Fizikālais – stikla, metāla, iepakojamā materiāla gabaliņi, personāla greznumlietas, pogas, mati, cigarešu atliekas, grauzēji, insekti, grauzēju spalvas, koka gabaliņi u.c.
- 7.1.2. Bīstamākais no pārtikas piesārņojuma veidiem ir mikrobioloģiskais, jo baktērijas var neradīt produkta ārējā izskata būtiskas izmaiņas un nav ar acīm saskatāmas, bet to vairošanās norit ļoti strauji un tām piemīt spēja veidot toksīnus.
- 7.1.3. Baktēriju augšanu un toksīnu veidošanos ietekmē:
- temperatūra – optimālā baktēriju augšanas temperatūra ir + 37° C, bīstamā temperatūras zona ir no + 10° C līdz + 60° C;
  - pārtikas produktu sastāvs, baktēriju vairošanās īpaši veicina – augsts olbaltumvielu saturs – baktēriju augšanai nepieciešamās barības vielas ir gaļā, zivīs, piena, olās un to izstrādājumos, salātos ar krējumu un majonēzes mērcēm u.c.
  - mitrums – mikroorganismu šūnas spēj uzņemt barības vielas tikai ūdenī izšķīdušā veidā;
  - laiks – baktērijas vairojas dubultojojoties katrās 10 – 20 minūtēs. Pie labvēlīgiem apstākļiem nepieciešamas 4 stundas, lai baktērijas savairotos tādā daudzumā, kas rada risku cilvēka veselībai;
  - vide – lai baktērijas vairotos, skābuma pakāpei jābūt 4,6 vai augstākai (ja pH 7 – produkts ir neitrāls; ja pH augstāks par 7 – bāzisks, ja zemāks par 7 – skābs). Vairumam pārtikas produktu pH ir 7 vai mazāks.
  - gaisa skābeklis – lielākai daļai mikroorganismu, kas bojā pārtiku, ir nepieciešams skābeklis, tāpēc jārada tādi uzglabāšanas apstākļi, lai produktiem pēc iespējas mazāk piekļūtu gaiss.
- 7.1.4. Produktus (ēdienus), kuri ir labvēlīga vide patogēno mikroorganismu izdzīvošanai un attīstībai vai kuri salīdzinoši bieži izraisa pārtikas izcelsmes saslimšanas, sauc par potenciāli bīstamiem produktiem (ēdieniem). Tie ir :
- gatavie gaļas un putnu gaļas izstrādājumi un ēdieni (īpaši maltas gaļas ēdieni, pastētes, galerti);
  - gatavie zivju izstrādājumi un ēdieni;
  - gatavi lietošanai uzturā jūras produkti (garneles, moluski, krabji u.c.);
  - gatavie olu ēdieni, kuros izmantotas jēlas olas un olas ar minimālu siltumapstrādi (krēmi, buberti, pudiņi);
  - piens un piena produkti;

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- cieti saturoši produkti, kuri ir termiski sagatavoti – rīsu un citu putraimu, makaronu ēdieni;
- salāti ar krējumu un majonēzi, sviestmaizes;
- konditorejas izstrādājumi ar krēmu.

7.1.5. Reāla bīstamība pārtikas piesārņojumam var rasties šādos apstākļos:

- Uzņēmumā saņemtās izejvielas var saturēt kaitīgos mikroorganismu, bīstamas ķīmiskas vielas (piemēram, augu izcelsmes produktos var būt pesticīdu atliekas vai smago metālu sāļi), vai arī fizisku piesārņojumu;
- Var notikt gatavo ēdienu piesārņošanās gatavošanas laikā no jēlas pārtikas, personāla, netīrām darba virsmām, kaitēkļiem, grauzējiem, atkritumiem;
- patogēnie mikroorganismi var vairoties un veidot toksīnus produktu uzglabāšanas procesa laikā, ja netiek nodrošināta atbilstoša temperatūra un uzglabāšanas apstākļi;
- patogēnie mikroorganismi var vairoties atkausēšanas un atdzesēšanas procesa laikā, ja netiek nodrošināti atbilstoši apstākļi un produkti ilgstoši atrodas bīstamās temperatūras zonā;
- mikroorganismi vai to toksīni var izdzīvot pēc termiskās apstrādes procesa, ja nav sasniegta atbilstoša produkta iekšējā temperatūra.

## 7.2. Kritisko kontroles punktu un kontroles limitu noteikšana

7.2.1. Izanalizējot potenciālos riskus, saimnieks nosaka punktus, kuros pastāv reālas bīstamības pārtikas piesārņojumiem – nosaka kritiskos kontroles punktus.

7.2.2. Saimnieks nosaka kritiskos kontroles punktus un procedūras pārtikas novēršanai, vadoties no 6.pielikuma tabulas "Riska analīze kritiskajos kontroles punktos", izvēloties tos posmus, kas attiecas uz saimnieka situāciju. Lielākais piesārņojuma risks ir saistīts tieši ar pārtikas produktu iegādi, ēdienu gatavošanu, atkausēšanu, atdzesēšanu, uzsildīšanu un uzglabāšanu noteiktās temperatūrās.

7.2.3. Saimnieks veic kontroli saskaņā ar 6.pielikuma tabulas sadaļu "kontroles limiti". Kontroles limitiem ir jābūt mērāmām vērtībām:

- laiks;
- temperatūra;
- piesārņojuma līmenis (ķīmiskais, mikrobioloģiskais, fizikālais)

*Piemēri:*

- *Sasaldētus pārtikas produktus uzglabā temperatūrā – 18° C vai zemākā;*
- *Produktus uzglabā slēgtos traukos ar skaidri saskatāmu marķējumu utml.*

### 7.3. Korektīvo darbību noteikšana

- 7.3.1. Korektīvo darbību noteikšana nozīmē, noteikt tādas darbības un procedūras, kas jāveic, lai atjaunotu kontroli kritiskajos kontroles punktos un nepieļautu potenciāli bīstamu produktu nonākšanu pie patērētāja.
- 7.3.2. Katrā kritiskajā kontroles punktā ir jānosaka viegli saprotams un realizējams darbības, norādot atbildīgo personu par to veikšanu.
- 7.3.3. Ja korektīvās darbības noteiktā situācijā tiek veiktas, tad to dokumentē īpašā žurnālā.
- 7.3.4. Atbilstošā situācijā Saimnieks var noteikt šādas korektīvās darbības:
- atteikties no neatbilstošu produktu pieņemšanas, informējot par to piegādātāju. To var veikt gadījumos, kad:
    - produktu iepakojums ir bojāts un rodas šaubas par produkta nekaitīgumu;
    - ir neatbilstoša produkta iekšējā temperatūra (piemēram, ja firma piegādā gatavu silto ēdienu, vai arī saldētus produktus u.tml.)
    - nav atbilstošs marķējums;
    - beidzies derīguma termiņš;
    - jūtamas bojāšanās pazīmes.
  - Ja aukstuma iekārtas temperatūra ir augstāka par noteikto, pārvietot produktus citā aukstuma iekārtā un veikt iekārtas remontu vai nomaiņu.
  - Veikt atkārtotu telpu uzkopšanu, ja vizuāli redzams, ka telpas ir netīras.
  - Izņemt produktus no apgrozības, ja redzamas bojāšanās pazīmes.
  - Izņemt produktus no apgrozības, ja tie ilgāk kā 4 stundas uzglabājušies bīstamās temperatūras zonā (+10 °C - +60° C).
  - Pagarināt termiskās apstrādes laiku, ja produktā nav atbilstošas iekšējās temperatūra (+75°C), pārskatīt tehnoloģisko procesu.
  - Sadalīt ēdienu mazākās porcijās atdzesēšanas procesā, lai atdzesētu 2 stundu laikā no +60°C līdz +10° C.

### 7.4. Uzraudzības procedūras un kontrole, kritiskie kontroles punkti (KKP), dokumentēšana

Uzraudzību veic saskaņā ar 6. pielikuma parauga tabulu "Riska analīze kritiskajos kontroles punktos" un veidlapām (3.;4.pielikums).

- 7.4.1. Noteikto uzraudzības pasākumu dokumentēšanai nepieciešams izstrādāt noteikta parauga veidlapas. Saimnieks savā darbībā var izstrādāt savas vienkāršas veidlapas kontroles mērījumu veikšanai vai arī izmantot šo vadlīniju pielikumos sniegtās veidlapas:
- Saimnieks iekārto produktu izsekojamības žurnālu (sk. 4.pielikumu).
  - Saimnieks iekārto ledusskapju temperatūras kontroles žurnālu (sk. 3.pielikumā) un atzīmē tajā fiksētos datus.
  - Saimnieks izvērtē iespējamās riska kritiskos punktus un nosaka darbības riska novēršanai (sk. 6. pielikumu).
  - Saimnieks izstrādā telpu un iekārtu tīrīšanas grafiku.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

- Saimnieks izstrādā laika grafiku virtuves lietošanai, ja tā ir paredzēta ēst gatavošanai pašu ģimenei un ēdiena gatavošanai viesiem.
  - Ja ir vairāki darbinieki, iekārto darbinieku veselības pārbaudes žurnālu, kurā reģistrē pārbaudes datumus.
- 7.4.2. Ne retāk kā reizi gadā saimnieks izvērtē paškontroles sistēmu, KKP un korektīvo darbību un uzraudzības pasākumus, nepieciešamības gadījumā veic attiecīgas izmaiņas Riska analīzes sarakstā.
- 7.4.3. Paškontroles sistēmas izvērtēšanu un nepieciešamo precizēšanu veic arī tad, ja mainījies produktu sortiments, uzņēmuma tehnoloģiskais aprīkojums, apkalpošanas veids u.c. nosacījumi.

Apstiprinātas ar LLTA „Lauku ceļotājs” valdes lēmumu no 10.08.2005:

---

Asnāte Ziemele, Asociācijas prezidente / 16.08.2005

Saskaņots Pārtikas un Veterinārajā Dienestā:

---

Vinets Veldre, PVD ģenerāldirektors /

LLTA “Lauku ceļotājs” 2007. gadā izdarītās izmaiņas "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

1. “Ministru kabineta noteikumi Nr. 269 "Higiēnas prasības pārtikas aprītē " nomainīts ar “Eiropas Parlamenta un Padomes regula (EK) Nr. 852/2004”.
2. 1.nodaļa. Izmantotie termini - papildināti ar definīcijām no regulas (EK) Nr. 852/2004 2.panta.
3. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.1 Eiropas savienības un Latvijas Republikas

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.

---

Sandra Grunde, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētājas p.i.

Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā

---

PVD ģenerāldirektors

LLTA “Lauku ceļotājs” 2011. gadā izdarītās izmaiņas "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":

1. Izdarīti labojumi pielikumā Nr.1 Eiropas savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs - atbilstoši izmaiņām likumdošanā.
2. Izdarīti labojumi "Labas higiēnas prakses vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs Latvijā":
  - 2.nodaļā – 2.1.; 2.2.; 2.3.; 2.4.; 2.5.
  - 3.nodaļā – 3.5.; 3.6.; 3.7.
  - 4.nodaļā – 4.1.; 4.2.
  - 5.nodaļā – 5.2.
  - 6.nodaļā – 6.1.; 6.7.
  - 7.nodaļā

Labojumi izdarīti saskaņā ar grozījumiem Latvijas Republikas normatīvajos aktos.

---

Asnāte Ziemeļe, LLTA „Lauku ceļotājs” Valdes priekšsēdētāja.

Saskaņots Pārtikas un veterinārajā dienestā



LATVIJAS REPUBLIKA  
PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

Peldu iela 30, Rīga, LV-1050, Latvija • Tālrunis 67095230 • Fakss 67322727 • E-pasts: pvd@pvd.gov.lv

Rīgā

18.05.2011. Nr. 1-13/900  
Uz \_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_

LĒMUMS

par Labas higiēnas prakses vadlīniju projekta saskaņošanu

Izsniegts „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” projekta izstrādātājam Latvijas lauku tūrisma asociācijai „Lauku ceļotājs”, Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046

apliecinot, ka

„Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”

- atbilst  
 - neatbilst

Zemkopības ministrijas izstrādātajai Labas higiēnas prakses vadlīniju struktūrai, Eiropas Parlamenta un Padomes regulas Nr.852/2004 un citu normatīvo aktu prasībām.

Pielikumā: Labas higiēnas prakses (LHP) vadlīniju izvērtēšanas protokols uz 1 lapas.

Lēmumu var pārsūdzēt mēneša laikā zemkopības ministram.

Ģenerāldirektors

M.Balodis

Melngaile, 67027441

PVD

Forma DV-1



## LABAS HIGIĒNAS PRAKSES (LHP) VADLĪNJU PROJEKTA

### IZVĒRTĒŠANAS PROTOKOLS

LHP vadlīniju izstrādātājs: Latvijas lauku tūrisma asociācija „Lauku ceļotājs”,  
Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046

LHP vadlīniju nosaukums: „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”

Izvērtēšanas datums: no 09.05.2011. līdz 13.05.2011.

#### Izvērtēšanas rezultāti

Labas higiēnas prakses vadlīniju projekts izstrādāts, ievērojot lauku tūrisma specifiku. Jaunais vadlīniju projekts izstrādāts, balstoties uz Latvijas lauku tūrisma asociācijas „Lauku ceļotājs” vadlīnijām „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” (izdots 2005.gadā, pilnveidots 2007.gadā) un ievērojot aktuālās izmaiņas Eiropas Savienības (ES) un Latvijas likumdošanas aktos.

Labas higiēnas prakses vadlīnijās sniegta pārtikas aprīte un lauku tūrisma mītnēs aktuālo termiņu skaidrojums. Vadlīnijās izskaidrota lauku tūrisma mītnes saimnieka atbildība par ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu, ņemot vērā maltītes gatavošanas vietu, maltītes gatavotāju un izmantotās izejvielas. Normatīvo aktu piemērošana paskaidrota, sniedzot konkrētus piemērus.

Vadlīniju dokumentā raksturotas vispārējās higiēnas prasības telpām, iekārtām, aprīkojumam un personālam, kā arī analizēti pārtikas piesārņojuma avoti un raksturotas piesārņojuma kontroles procedūras. Vadlīnijās sniegti padomi HACCP principu vienkāršotai piemērošanai lauku tūrisma mītnēs. Vadlīniju pielikumā norādīti ES un Latvijas normatīvie akti, kas reglamentē prasības ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs. Atsevišķi vadlīniju pielikumi izstrādāti par temperatūras kontroli ledusskapī, pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanu, pārtikas termiskās apstrādes veikšanu, riska analīzi kritiskajos kontroles punktos, pārtikas alergēniem, ieteicamajiem atvēsināto un saldēto produktu uzglabāšanas laikiem un infekcijas slimībām, kuru gadījumā aizliegts iesaistīties ēdienu gatavošanā un pasniegšanā. Vadlīniju sastāvā ir pārtikas uzņēmuma reģistrācijas vai atzīšanas pieteikuma paraugs.

#### Slēdziens

Vadlīniju projekts „Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs” tiek rekomendēts saskaņošanai.

#### LHP vadlīniju projektu izvērtēja

Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļas vecākā eksperte  
Aija Melngaile



(paraksts)

- ieteikts saskaņošanai  
 – atteikts saskaņošanu

Pārtikas uzraudzības departamenta  
direktors



Ernests Zavadskis

2011.g. 13.maijā

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

**1. PIELIKUMS**  
Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM  
lauku tūrisma mītnēs

**Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti,  
kas, reglamentē prasības ēdienu gatavošanu lauku tūrisma mītnēs.**

**EIROPAS SAVIENĪBA**

1. . Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula **(EK) 852/2004** “**Par pārtikas produktu higiēnu**”, kas nosaka vispārīgus pārtikas produktu higiēnas noteikumus pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.
2. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002.gada 28.janvāra Regula **(EK) 178/2002**, ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.
3. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 27.oktobra Regula **(EK) 1935/2004** par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvām **80/590 EKK un 89/109EKK**.
4. Eiropas Parlamenta un Padomes 2005.gada 15.novembra Regula **(EK) 2073/2005**, par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem.

**LATVIJAS REPUBLIKA**

**Likumdošanas prasības pārtikas aprites un ar to saistītiem procesiem**

Veids; Nr	Nosaukums	Pieņemts
Likums	Pārtikas aprites uzraudzības likums(ar grozījumiem)	19.02.1998
MK 104	Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība	02.02.2010
MK 642	Noteikumi par profesionālo darbību ierobežojošo infekcijas slimību sarakstu.	20.07.2010
MK 494	Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm	27.11.2001
MK 499	Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārai ražošanai un tiešai piegādei gala patērētājam nelielā apjomā	01.06.2010
MK 1393	Obligātā nekaitīguma prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielos daudzumos	08.12.2009
MK 409	Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības	14.07.2005

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

MK 637	Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku	01.08.2006
MK 235	Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība .	29.03.2003
MK 440	Noteikumi par tirdzniecības veidiem, kas saskaņojami ar pašvaldību, un tirdzniecības organizēšanas kārtību .	01.06.2010
MK 645	Noteikumi par kārtību, kādā mednieki galapatērētājam piegādā medījumos dzīvniekus vai to gaļu mazā daudzumā, un higiēnas prasības medījamo dzīvnieku vai to gaļas aprītei.	20.07.2010
MK 433	Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā.	12.05.2010
MK 345	Higiēnas un obligātā nekaitīguma prasības govju svaigpiena aprītei nelielos apjomos.	13.04.2010
MK 857	Prasības olu piegādei nelielā apjomā	14.09.2010
MK 618	Dezinfekcijas, dezinfekcijas un deratizācijas pasākumu veikšanas kārtība	07.07.2010
MK 964	Pārtikas preču marķēšanas noteikumi. I pielikums: Pārtikas preču sastāvdaļas – alergēni, kas obligāti jānorāda marķējumā.	23.11.2004
MK 146	Obligātās nekaitīguma prasības pārtikas piedevām un pārtikas produktiem, kuros izmantotas pārtikas piedevas.	16.02.2010
MK 742	Izplatīšanai nederīgās pārtikas turpmākās izmantošanas vai iznīcināšanas kārtība.	07.07.2009
MK 40	Noteikumi par valsts metroloģiskai kontrolei pakļauto mērīšanas līdzekļu sarakstu.	09.01.2007
MK 631	Noteikumi par ātrās reaģēšanas sistēmas darbību pārtikas aprīvē	27.07.2004

## Interneta adreses

### **Eiropas Savienība:**

<http://europa.eu.int>. - Eiropas Savienības mājas lapa

<http://www.efsa.eu.int/> - Eiropas Pārtikas drošuma aģentūra

### **Latvijas normatīvie akti**

<http://www.likumi.lv>

<http://www.vestnesis.lv>;

### **Starptautiskās organizācijas:**

<http://www.codexalimentarius.net> - Codex Alimentarius komisija

<http://www.fao.org/> - Pārtikas un lauksaimniecības organizācija

<http://www.who.int/en/> - Pasaules veselības organizācija

### **Latvijas Republikas institūcijas un organizācijas:**

<http://www.pvd.gov.lv> - Pārtikas un veterinārais dienests

<http://www.lpc.gov.lv> - Latvijas Pārtikas centrs

<http://www.vi.gov.lv/> - Veselības inspekcija

<http://www.latsert.lv/> - Latvijas Sertifikācijas Centrs

<http://www.prof.celotajs.lv> – LLTA „Lauku ceļotājs” lauku tūrisma profesionālā lapa

### **Dažādas**

<http://www.partika.lv>

<http://www.catering.lv>

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

**2. PIELIKUMS**  
Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM  
lauku tūrisma mītnēs

VA “Sabiedrības veselības aģentūra” novērtēto  
**DEZINFEKCIJAS LĪDZEKĻU SARAKSTS,**  
kas atzīts par videi draudzīgāku un pielietojams  
lauku tūrisma objektos

Nosaukums	Ražotājs	Pielietojums	Izplatītājs
Absolūts EKO	Latvija	Iekārtām un telpām pārtikas aprītē	ZTR firma SIA “Absolūts A” Ganību dambis 26, Rīga tel. 7383808
Aseptol XL	Latvija	Virsmu dezinfekcijai	SIA “Spodrība” Dzirnavu iela 1, Dobeles tel. 3722311
Bayrosoft	Vācija	Peldbaseinu ūdens dezinfekcijai	SIA “Latinwest”, Ģertrūdes iela 20, Rīga tel. 7313083
Calgonit Quat	Vācija	Iekārtu un virsmu dezinfekcijai pārtikas rūpniecībā	A/s “Lysoform Balticum” Sniķeres iela 129, Rīga tel. 7403723
Calgonit Sterizid Forte 15	Vācija	Metāla virsmu dezinfekcijai	SIA “Junaik”, Riepiņu iela 4 – 11, Rīga
Des insurance	Igaunija	Virsmu un instrumentu dezinfekcijai	SIA Chemi-pharm Pluss A.Pumpura iela 19-1, Sigulda tel.7281078, fax7281097
Dez Guard 20	Dānija	Pārtikas aprites uzņēmumiem	SIA “EKOLAB” K.Ulmaņa gatve 119, Rīga tel.7701920
Divosan forte	Koncerns”John son Diversey”	Pārtikas, t.sk. dzērienu ražošanas uzņēmumiem	SIA “Medconsul Rīga” Citadeles iela 7/14, Rīga tel.7403776
Eco-Des	Beļģija	Universāls dezinfekcijas līdzeklis	SIA “Egals” Kurzemes pr.15b, Rīga, tel.7411142
Ekosept	Latvija	Virsmu dezinfekcija	SIA Defreo Uzvaras ielā 14a, Dobeles, Tel.3724036
EPIdes	Igaunija	Pārtikas aprites uzņēmumiem un publiskajām ēkām	A/s “KGM”, Rīgā, tel.7369509, “Reneva” Jūrmalā, tel.7553796
ETA - 700	Somija	Virsmām un iekārtām pārtikas ražošanā	SIA “BG” “Jaunsēji” , Ķekavas pag., Rīgas raj.,

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

			Tel. 7310300
Flash Cleaner Sanitizer 2in1	Koncerns” Procter & Gamble”	Virsmām pārtikas aprites uzņēmumos	SIA “Karsten Latvian”, Bullu ielā 43/45, Rīga, tel.7810094
Flash Professional Antikalk Viakal Toilet Cleaner 4in 1		Sanitārajām iekārtām	
F 262 Ipasept	Somija	Virsmām un iekārtām pārtikas ražošanā	SIA “BG” “Jaunsēji”, Ķekavas pag., Rīgas raj., tel. 7310300
Green & Clean RD N	Austrija	Virsmu dezinfekcija	SIA “Thomas Freiberg “ Dzirnavu iela 135-413, Rīga, tel.7288603, 7284347
Hexaquart L	Vācija	Virsmu un inventāra dezinfekcijai	SIA Braun Medical, Šmerļa iela 2a, Rīga tel.7542100
Hisan	Latvija	Virsmu dezinfekcija	SIA Litava Mālu iela 28, Rīga tel. 7622135
Incidin Plus	Vācija	Virsmu dezinfekcija	NMS Diagnostika Grebensčikova iela 6, Rīga tel/fax. 7113760, 7144635
Kleen Hygiene ORO sept K	Vācija	Virsmām virtuvēs, peldbaseinos, saunās	SIA “Junels” Ilūkstes iela 61, Rīga tel. 7139570
Lerasept HR	Vācija	Roku dezinfekcijai pārtikas aprites uzņēmumos	SIA “Vet-Serviss”, Maskavas iela 381-25, Rīga tel.7268072
Lerasept 5/0		Dzeramā ūdens iekārtas un cauruļvadi	
Lerasept Spezial		Pārtikas ražošanas uzņēmumiem	
Metasys Green&Clean RD	Austrija	Virsmu dezinfekcija	SIA “Oriola Rīga” Dzelzavas iela 120 m, Rīga tel. 7802450
Metasys Green&Clean SD		Virsmu dezinfekcija	
Mettox CB5	Lietuva	Virsmu dezinfekcija	SIA “DZV Serviss”, S.Eizenšteina 73-7, Rīga, tel.7703337
Micropur	Šveice	Dzeramā ūdens dezinfekcijas līdzeklis	SIA Transporta profilaktiskais medicīnas centrs, Pētersalas ielā 16-2, Rīga tel.7323601
Movek A	Igaunija	Virsmu dezinfekcija	SIA “Latesti” Dzelzavas iela 76/3-64, Rīga tel. 7587460, 9148547

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

NODA	Francija	Virsmu un iekārtu dezinfekcijai	SIA "Prāna Ko" Brīvības 196, Rīga tel.7601438
Nelli Etasept	Somija	Roku dezinfekcijai pārtikas aprites uzņēmumos	SIA "BG" "Jaunsēji", Ķekavas pag., Rīgas raj. tel. 7310300
Neoseptal OS	Vācija	Virsmu dezinfekcija	SIA Neo Balt grupa, Rudens iela 6-37, Rīga tel.7602993, 9440119
Neoseptal PE		Pārtikas, t.sk. dzērienu ražošanas uzņēmumiem	
Neoseptal PE 15		Virsmu dezinfekcija	
Oksoon	Igaunija	Pārtikas aprites uzņēmumiem un publisko ēku telpām	SIA KGM Purvciena iela 46-73, Rīga tel.7369401,7369443
Ozonit	Vācija	Veļas dezinfekcijai	SIA Tehnoimex, K.Ulmaņa gatve 119, Rīga tel. 7701920
Ozonit pulver		Veļas dezinfekcijai	
P3-oxoniao xonia active	Vācija	Pārtikas ražošanas uzņēmumiem	SIA "EKOLAB" K.Ulmaņa gatve 119, Rīga tel.7701920
P3 - triquart		Pārtikas ražošanas uzņēmumiem	
SanOxSept	Polija	Virsmu dezinfekcija	SIA SanDezServiss, Krāsotāju iela 6, Rīga, tel.7373574. Pumpura iela 16, Liepāja, tel.3426570
SanSept 0200		Virsmu dezinfekcija	
Sirafan M	Vācija	Virsmu dezinfekcija	SIA Tehnoimex, K. Ulmaņa gatve 119, Rīga tel.7701920
Sokrena	Vācija	Virsmu dezinfekcijai	SIA Farmserviss, Bruņinieku iela 139, Rīga tel. 7313034
SSD (Serebrjannij doždj)	Krievija	Virsmu, iekārtu un ūdens dezinfekcijai	SIA Morena, Dž.Dudajeva gatvē 1-9, Rīga tel. 9558363

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”.

„Lauku ceļotājs”, 2011.

**Temperatūras kontrole ledusskapī Nr. \_\_\_**

<b>Produkta nosaukums</b>	<b>Kontroles T<sup>0</sup> C</b>

<b>Datums</b>	<b>Laiks</b>	<b>Fiksētā temperatūra (° C)</b>	<b>Atbildīgā persona (vārds, uzvārds)</b>	<b>Paraksts</b>

Žurnāla aizpildīšanas piemērs:

<b>Datums</b>	<b>Laiks</b>	<b>Fiksētā temperatūra (° C)</b>	<b>Atbildīgā persona (vārds, uzvārds)</b>	<b>Paraksts</b>
04.03.2005	15:30	+ 2	Anna Pavāre	&

#### 4. PIELIKUMS

Pārtikas aprites labas higiēnas prakses  
VADLĪNIJĀM lauku tūrisma mītnēs

### PRODUKTU IZSEKOJAMĪBAS ŽURNĀLS

Iegādes datums	Derīguma termiņš	Piegādātājs vai iegādes vieta	Iegādes documents (pavadzīme, čeks)	Produkts / prece	Daudzums (norādot mērvienību)	Tara/ iepakojums	Uzglabāšanas temperatūra	Paraksts

Žurnāla aizpildīšanas piemērs:

Iegādes datums	Derīguma termiņš	Piegādātājs vai iegādes vieta	Iegādes documents (pavadzīme, čeks)	Produkts / prece	Daudzums (norādot mērvienību)	Tara/ iepakojums	Uzglabāšanas temperatūra	Paraksts
07.03.2005	11.03.2005	Rimi	Čeks Nr. xxxx	Krējums	0.5 l	Pl.kārba	+6	&



**5. PIELIKUMS**  
Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM  
lauku tūrisma mītnēs

**IETECAMĀIS PRODUKTU TERMISKĀS APSTRĀDES ILGUMS**

<b>Produkti</b>	<b>Apstrādes veids</b>	<b>Kādiem ēdieniem</b>	<b>Termiskās apstrādes vidējais ilgums</b>
<b>LIELLOPU GAĻA</b>			
Ciskas un lāpstiņas daļas(1.5-2.5 kg gabali)	Vārīšana	Zupām otrajiem un aukstajiem ēdieniem	2 st. 45 min.
Lāpstiņas aizpleca daļa	Vārīšana		2 st. 30 min.
Krūšu gabals	Vārīšana	Zupām	2 st. 30 min.
Stilbu gabals	Vārīšana	Pildījumiem	2-3 st.
Gaļas frikadeles	Vārīšana buljonā	Zupām	10 min.
Ciskas daļas , krūšu gabals(1.5-2 kg gabali)	Sautēšana (2)	Otrajiem ēdieniem	2 st – 2 st.30 min.
Ciskas un lāpstiņas kājas mīkstums, sānu gabals (mazi gabali)	Sautēšana	Otrajiem ēdieniem (gulašs, azu)	1 st. – 1 st. 30 min.
Muguras gabals (1.5 – 2kg gabali) neizcepts – sārts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.
Izcepts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st. 40 min.
Jostas gabals (1.5-2 kg gabali), neizcepts –sārts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40 min.
Izcepts	Cepšana	Otrajiem un aukstajiem ēdieniem	1 st.
Muguras gabali (dabiskie porciju ēdieni)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (antrekots)	10-15 min.
Porciju ēdieni ar rīvmaizi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (romšteks)	15-20 min.
Fileja (izgriezums), nesadalīta, neizcepta –sārta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	30 min.
Izcepta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40 min.
Fileja, porciju gabalos, neizcepta, sārta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem(bifšteks)	12 min.
Izcepta	Cepšana		20 min.
Filejas vidusdaļa, neizcepta, sārta	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (fileja)	15 min.
Izcepta	Cepšana		25 min.
Filejas “astīte”	Cepšana	Otrajiem ēdieniem(langets)	5-8 min.
Fileja, mazos gabaliņos (5 – 7 g)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (befstrogonovs)	3-4 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.

Muguras gabals, ciskas augšējā un iekšējā daļa(5-7 g gabaliņi)	Cepšana		7-10 min.
Kotlešu masas izstrādājumi	Cepšana	Kotletes, šniceles	8-10min.

#### CŪKAS GAĻA

Lāpstiņas gabals, nesadalīts	Vārīšana	Zupām, aukstajiem un otrajiem ēdieniem	2 st.
Krūšu gabals, nesadalīts	Vārīšana		1 st.45min.
Krūšu gabals, nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.
Šķiņķis, nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.10 min.
Šķiņķa daļas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	50-60 min.
Karbonādes gabals, nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1st.20 min.
Lāpstiņas gabals nesadalīts	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.50 min.
Dabiskā kotlete	Cepšana	Karbonāde	10-12 min.

#### TEĻA GAĻA

Lāpstiņas gabals, nesadalīts	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.20 min.
Krūšu gabals	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	1 st.30 min.
Krūšu gabals	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	45 min.
Šķiņķis, līdz 4 kg	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	1 st.50 min.
Šķiņķa daļa, 1-1. 5 kg	Cepšana		50 min.
Lāpstiņas gabals	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	1 st.20 min.
Dabiskā kotlete	Cepšana	Otrajiem, aukstajiem ēdieniem	8-10 min.
Karbonāde, šnicele	Cepšana		8-10 min.

#### PUTNI

Vistas	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	1 st.
Vistas, vecas	Vārīšana		3 – 4 st.
Cāļi	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	20 – 25 min.
Zosis	Vārīšana		1 – 2 st.
Pīles	Vārīšana	Zupām un otrajiem ēdieniem	1 st.-1 st.10 min.
Tītari	Vārīšana		1 st.
Irbes, rubeņi	Vārīšana	Aukstajiem ēdieniem	20 – 40 min.
Vistas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40 – 50 min.
Cāļi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	20 – 30 min.
Zosis	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.-1 st.30min,
Pīles	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	45-60min.
Tītari	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.15 min.
Rubeņi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	40-45 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.

Irbes	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	20-25 min.
Kotlešu masas izstrādājumi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem (kotletes, plācenīši)	10 min.

<b>ZIVIS</b>			
Store (posmos)	Vārīšana	Aukstajiem un otrajiem ēdieniem	1 st. - 1 st.30min.
Severjuga (posmos)	Vārīšana		45-60min.
Beluga (2-3kg gabalos)	Vārīšana	Aukstajiem un otrajiem ēdieniem	2 st.-2 st.30min.
Vēži	Vārīšana	Zivju piedevas	5-7 min.
Zandarts lasis/sams/bute/menca/ u.tml. (porciju gabalos)	Tvaikošana	Otrajiem ēdieniem	15-20min.
Beluga, store (porc.gb.)	Tvaikošana	Otrajiem ēdieniem	15-20min.
Kotlešu masas izstrādājumi	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	10-15min.
Zandarts, lasis, sams, bute, menca,	Cepšana taukos (frī)	Otrajiem ēdieniem	8-12min.

<b>SUBPRODUKTI</b>			
Liellopu, teļu nieres (gabaliņos)	Vārīšana	Zupām	1 st.30 min.
Liellopu, teļu smadzenes	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	5-15 min.
Liellopu mēles (bez kakla daļas)	Vārīšanas	Otrajiem ēdieniem	2 st.30 min.
Teļu kājas	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3 st.30 min.
Liellopu nieres(šķēles)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	5-6 min.
Teļu aknas (šķēlēs)	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	3-5 min.
Liellopu, teļu vārītas smadzenes	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	8-12 min.
Aknas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	15-20 min.
Teļu kājas, vārītas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	15 min.

<b>SĀLĪTA UN DŪMOTA GAĻA</b>			
Liellopu gaļa	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.30 min.-3 st.
Aitas gaļa	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	1 st.30 min.-2 st. 30 min.
Dūmots šķiņķis	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.30 min.-3 st.
Dūmots krūšu gabals	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	2 st.-2 st.30min.
Sālīta mēle	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3 st.30min.

<b>DESU IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Cīsiņi	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	3-5 min.
Sardeles	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	7-10 min.
Desas	Vārīšana	Otrajiem ēdieniem	15 min.
Jēli cīsiņi un sardeles	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	10 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.

<b>KARTUPEĻI UN DĀRŽENI</b>			
Kartupeļi ar mizu	Vārīšana ūdenī	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	30min.
	Cepšana krāsni	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	1 st.
Notīrīti kartupeļi, nesagriezti	Vārīšana ūdenī	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	30 min.
	Vārīšana tvaikā		45 min.
Jaunie kartupeļi	Vārīšana ūdenī	Aukstajiem, otrajiem, ēdieniem un piedevām	10-12 min.
Kartupeļi, sagriezti stienīšos	Vārīšana buljonā	Zupām	12-15 min.
Kartupeļi, kaltēti (applaucēti)	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	15-30 min.
Kartupeļi, sagriezti stienīšos	Cepšana		15 min.
Kartupeļi sagriezti stienīšos, salmiņos, skaidiņās	Cepšana taukos (frī)	Otrajiem ēdieniem un piedevām	5-8 min.
Bietes nemizotas	Vārīšana ūdenī	Piedevām, aukstajiem ēdieniem	1 st.30min.
Bietes, sagrieztas salmiņos	Tvaikošana	Borščam	30 min.
Biešu lapas	Vārīšana ūdenī	Zupām	7-10 min.
Burkāni, nemizoti	Vārīšana ūdenī	Salātiem, piedevām	25 min.
Burkāni, sagriezti šķēlītēs	Tvaikošana	Salātiem, piedevām	20 min.
Burkāni, sagriezti salmiņos	Apcepšana	Zupām, mērcēm, otrajiem ēdieniem	10-20 min.
Galda rāceņi, sagriezti kubiņos	Vārīšana ūdenī	Piedevām	15 min.
Kāļi, sagriezti daļiņās			15 -18min.
Baltie galviņkāposti /veselām kāpostgalvām vai lieliem gb. izņemot jaunos	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem	30-50 min.
Baltie galviņkāposti, veselām kāpostgalvām	Vārīšana ūdenī	Veltnīšiem	20-25 min.
Baltie galviņkāposti/ saēvelēti		Zupām, piedevām	20-30 min.
Baltie galviņkāposti/ saēvelēt	Cepšana	Pildījumiem	20-30min.
Ziedkāposti	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	20 min.
Briseles kāposti			12 min.
Kolrābji (pusaplīšos)			8-10 min.
Kolrābji (pusaplīšos)	Cepšana	Piedevām	12-15 min.
Sīpoli, sīki sasmalcināti	Apcepšana	Zupām	15-20 min.

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.

Sīpoli/sīki sasmalcināti	Apcepšana	Mērcēm	20-30 min.
Sīpoli/gredzenos	Cepšana fritīrā	Piedevām	5-8 min.
Puravi/sasmalcināti	Apcepšana	Zupām	10-15 min.
Spināti	Vārīšana	Zupām	8-10 min.
Skābenes	Vārīšana	Zupām	5-7 min.
Spināti, skābenes	Tvaikošana	Zupām/otrajiem ēdieniem	8-12min.
Zaļie zirnīši/kaltēti	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	1 st. 45min.
Artišoki	Vārīšana ūdenī	Otrajiem ēdieniem un piedevām	25 -35 min.
Sparģeļi, notīrīti			20-30 min.
Baravikas, svaigas	Vārīšana	Zupām/otrajiem ēdieniem	20-25 min.
Baravikas, kaltētas	Vārīšana	Zupām, otrajiem ēdieniem, mērcēm	1 st.30 min.-2st.
Baravikas svaigas, sasmalcinātas	Cepšana	Otrajiem ēdieniem	15-20 min.
Rabarberi, notīrīti	Vārīšana	Kompotam, ķīselim	5-10 min.
Āboli	Sacepšana	Saldajiem ēdieniem	20-30 min.
1. Tabulā norādītais termiskās apstrādes ilgums dažiem produktiem ir orientējošs, dažu faktoru (kautā lopa vecuma, šķirnes u.c.) ietekmē tas var mainīties			
2. Tabulā sniegtais dažādu izstrādājumu sautēšanas ilgums ietver gan tiešu sautēšanu, gan arī produkta iepriekšējo apcepšanu			
3. Vecu dzīvnieku gaļai. Jēra gaļa izvārās 2-3 reizes ātrāk			

**6. PIELIKUMS**  
Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM  
lauku tūrisma mītnēs

**Riska analīze kritiskajos kontroles punktos**

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
1.	Produktu (izejvielu) saņemšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās piegādes procesā	<u>Uzglabāšanas temperatūra:</u> + 4 °C vai – 18 °C <u>Iepakojums:</u> Nebojāts, nav svešķermeņu klātbūtne, tīrs	Vizuālā produkta apskate	Katrā saņemšanas reizē	Preču pieņēmējs	Atteikšanās pieņemt neatbilstošu	Preču saņemšanas žurnāls
2.	Atvēsinātu produktu uzglabāšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un uzglabāšanās procesā	<u>Uzglabāšanas temperatūra:</u> + 4 °C vai zemāka, ja to noteicis ražotājs	Temperatūru derīguma termiņi	Vienu reizi dienā	Preču pieņēmējs	Nodrošināt iekārtu darbību un izvest ārā produktus, kas ir bojāti vai kuriem beidzies derīguma termiņš	Temperatūras reģistrēšanas lapas
3.	Saldētu produktu uzglabāšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un uzglabāšanās procesā	<u>Uzglabāšanas temperatūra:</u> -18°C vai zemāka	Temperatūru derīguma termiņi	Vienu reizi dienā	Preču pieņēmējs	Nodrošināt iekārtu darbību, kontrolēt realizācijas termiņus	Temperatūras reģistrēšanas lapas

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
4.	Atkausēšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Atkausēšanu veic ledusskapī, kura <u>temperatūra</u> + 4°C vai zemāka	Personāla higiēnas ievērošana. Tīras iekārtas	Pēc preču saņemšanas maksimālais laiks atkausēšanai ir 4 stundas	Pavārs	Pagarināt termiskās apstrādes laiku, ņemot vērā produkta temperatūru.	Temperatūras reģistrēšanas lapas
5.	Gatavošana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās, toksīnu vairošanās	<u>Noteikto laika limitu</u> gatavošanas procesā ievērošana.	Maksimālais laiks atvēsinātu un atkausētu produktu uzglabāšanai virs + 4°C Iekārtas darba kārtībā, tīras	Pirms katras gatavošanas reizes	Pavārs	Prasībām neatbilstošu produktu izņemšana no realizācijas. Inventāra nomaina, Iekārtu labošana	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)
6.	Termiskā apstrāde	Baktēriju izdzīvošana, sporu veidošana	<u>Termiskā apstrāde</u> atbilstoši tehnoloģijai	Temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz minimums vismaz + 75 °C. Vizuālais vērtējums	Katru gatavošanas reizi	Pavārs	Temperatūras paaugstināšana vai termiskās apstrādes ilguma palielināšana	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
7.	Atdzesēšana	Fizikāla un ķīmiska piesāmošanās un baktēriju vairošanās, toksīnu vairošanās	Atdzesē līdz +4°C ne ilgāk kā 4 stundu laikā. Temperatūru pazemina no +63°C līdz +20°C divu stundu laikā, nākošo divu stundu laikā līdz +4°C	Dzesē slēgtā traukā, ja iespējams, vai noslēdz nekavējoties pēc atdzesēšanas.	Pēc pagatavošanas, ja nepieciešama atdzesēšana	Pavārs	Atdzesē pārtiku, sadalot mazākās porcijās, rūpīgi maisa	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)
8.	Uzsildīšana	Baktēriju izdzīvošana	Temperatūrai produkta iekšienē jāsniedz vismaz +75°C minimums 30 sek.	Rūpīgi maisīt, lai produkts uzsiltu vienmērīgi. Nekad nesildīt ēdienu vairāk kā vienu reizi.	Pēc nepieciešamības	Pavārs	Pagarināt uzsildīšanas laiku vai paaugstināt temperatūru	Temperatūras reģistrēšanas lapas, tehnoloģiskās kartes (receptes)



9.	Ēdienu pasniegšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Atbilstošas iekārtas un inventārs. Slēgti trauki, ja iespējams. Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Karsto ēdienu pasniegšanas temperatūras - ne zemāk kā 63°C; auksto ne augstāk kā +8°C; Vizuālais vērtējums	Katru reizi	Pavārs	Iekārtu labošana vai nomaiņa	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām
----	--------------------	---	---	--	-------------	--------	------------------------------	--

Nr.	Solis	Bīstamība	Kontroles limiti	Uzraudzība (monitorings)			Korektīvās darbības	Dokumentācija
				Pasākumi	Biežums	Atbildīgais		
10.	Banketu galdu klāšana un ēdienu pasniegšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Atbilstošas iekārtas un inventārs. Slēgti trauki, ja iespējams. Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Karsto ēdienu pasniegšanas temperatūras - ne zemāk kā 63°C; auksto ne augstāk kā +8°C; Vizuālais vērtējums	Katru reizi	Banketa apkalpojošais personāls	Iekārtu labošana vai nomaiņa; Ēdienu regulāra nomaiņa uz klātā galda	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām; seko ēdienu derīguma termiņiem

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprītes uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.

11.	Kafijas pauzēm uzkodu pasniegšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Labas kvalitātes iekārtas vai trauki (kafijas automāts, termosi), Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprikojums	Vizuālais vērtējums; pasniegto konditorejas izstrādājumu derīguma termiņiem	Katru reizi	Pasākuma apkalpojo- šais personāls	Iekārtu labošana vai nomaina; Ēdienu regulāra nomaina uz klātā galda	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām; seko ēdienu derīguma termiņiem
12.	Piknika galdu klāšana	Fizikāla un ķīmiska piesārņošanās un baktēriju vairošanās	Labas kvalitātes iekārtas vai trauki (slēgti trauki), Laba personāla higiēna, tīras iekārtas, darba virsmas un aprikojums	Vizuālais vērtējums; pasniegto ēdienu uzglabāšanas temperatūra un derīguma termiņi	Katru reizi	Pasākuma apkalpojo- šais personāls	Iekārtu labošana vai nomaina; Ēdienu regulāra nomaina uz klātā galda	Seko, lai iekārtu temperatūra būtu atbilstoša prasībām; seko ēdienu derīguma termiņiem

**Pārtikas preču sastāvdaļas – alergēni, ko obligāti norāda marķējumā**

Pielikums Ministru kabineta  
2004.gada 23.novembra noteikumiem Nr.964

Nr. p.k.	Pārtikas preces sastāvdaļas nosaukums
1.	Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu) (t.i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši, <i>triticum turgidum polonicum</i> vai to hibridizēti celmi), un to produkti, izņemot:  a) glikozes sīrupus uz kviešu bāzes, ieskaitot dekstrozi;  b) maltodekstrīnus uz kviešu bāzes;  c) glikozes sīrupus uz miežu bāzes;  d) graudaugus, ko izmanto, lai iegūtu destilātus vai lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu stipro alkoholisko dzērienu un citu alkoholisko dzērienu ražošanai
2.	Vēžveidīgie un to produkti
3.	Olas un to produkti
4.	Zivis un to produkti, izņemot:  a) zivju želatīnu, ko izmanto vitamīnu vai karotinoīdu preparātiem;  b) zivju želatīnu vai zivju līmi, ko izmanto alus un vīna dzidrināšanai

5. Zemesrieksti un to produkti
6. Sojas pupas un to produkti, izņemot:
  - a) pilnībā rafinētu sojas pupu eļļu un taukus un to produktus, ja vien to apstrādes procesā nevar palielināties alerģiskuma līmenis;
  - b) no sojas pupām iegūtus dabiskus jauktus tokoferolus (E306), dabisku D-alfa tokoferolu, dabisku D-alfa tokoferola acetātu, dabisku D-alfa tokoferola sukcinātu;
  - c) fitosterolus un fitosterolu esterus, kas atvasināti no augu eļļas, kas iegūta no sojas pupām;
  - d) fitostanola esterus, kas iegūti no tādas augu eļļas steroliem, kas iegūta no sojas pupām
7. Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi), izņemot:
  - a) sūkalas, ko izmanto, lai iegūtu destilātus vai lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu stipro alkoholisko dzērienu un citu alkoholisko dzērienu ražošanai;
  - b) laktitolu
8. Rieksti, t.i., mandeles (*Amygdalius communis L.*), lazdu rieksti (*Corylus avellana*), valrieksti (*Juglans regia*), Indijas rieksti (*Anacardium occidentale*), pekanrieksti (*Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*), Brazīlijas rieksti (*Bertholletia excelca*), pistāciju rieksti (*Pistacia vera*), makadāmijas rieksti un *Queensland* rieksti (*Macadamia ternifolia*) un to produkti, izņemot riekstus, ko izmanto, lai iegūtu destilātus vai lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu stipro alkoholisko dzērienu un citu alkoholisko dzērienu ražošanai
9. Selerijas un to produkti
10. Sīneps un to produkti
11. Sezama sēklas un to produkti
12. Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l, izteikts kā SO<sub>2</sub>
13. Lupīna un tās produkti
14. Gliemji un to produkti

## 8. PIELIKUMS

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM  
lauku tūrisma mītnēs

### **Infekcijas slimības, ar kurām inficētās personas aizliegts nodarbināt**

(arī mācību prakses laikā) pārtikas un dzeramā ūdens aprītē iesaistītām atvasinātām publiskām personām, iestādēm, komersantiem, pašnodarbinātajiem, kā arī citām juridiskajām un fiziskajām personām, ja inficētās personas var nonākt tiešā vai netiešā saskarē ar pārtiku vai dzeramo ūdeni

Nr.p.k.	Infekcijas slimība
1.	A un E hepatīts
2.	Infekciozas akūtas zarnu slimības ar noteiktu vai nenoteiktu etioloģiju
3.	Enterobioze un himenolepidoze
4.	Paratīfs, salmoneloze, šigeloze, vēdertīfs vai to izraisītāju nēsāšana
5.	Bakterioloģiski vai histoloģiski apstiprināta plaušu tuberkuloze, ārpusplaušu tuberkuloze ar fistulām vai mikobaktēriju izdalīšanu ar urīnu
6.	Ādas un gļotādas slimības ar sastrutojumiem, pustulām, čūlām, fistulām atklātās ķermeņa daļās, to skaitā folikulīts, furunkuls, karbunkuls, ādas un zemādas panarīcijs, paronihija, abscess, strutains konjunktivīts
7.	Difterija vai difterijas izraisītāja nēsāšana

Veselības ministrs D.Gavars

## 9. PIELIKUMS

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM  
lauku tūrisma mītnēs

### Ieteicamie atvēsināto un saldēto produktu uzglabāšanas laiki

Produkts	Ledusskapī (+2 -+5)	Saldētavā (-18 )
Svaiga gaļa(liellopa, teļa, cūkas, putnu, truša) gabalos ~1kg	3dienas	līdz 8 mēnešiem
Svaiga gaļa (sīkgabali- gulašs, strogonovs)	1	3
Subprodukti	1	2
Maltā gaļa	1	2
Kotlešu masa	12stundas	1
Cepta gaļa	2	4
Sautēta gaļa	2	3
Cepti maltās gaļas izstrādājumi	12stundas	2
Cepti putni, truši	2	3
Buljoni un gaļas mērces	1-2	3
Svaigas zivis	2	6
Ceptas zivis	2	4
Zivju kotletes un vēžveidīgie	12stundas	2
Rūpnieciski ražota majonēze pēc atvēršanas	1mēnesi	nesaldē
Vārītas olas	1 dienu	nesaldē
Salāti(gaļas, zivju) bez mērces	12stundas	nesaldē
Gaļas produkti šķēlēs(atvērts vakumiepakojums)	2 dienas	1 mēnesi
Sulas tetrapakās, atvērtas	5dienas	nesaldē

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.

## 10. PIELIKUMS

Pārtikas aprites VADLĪNIJĀM

lauku tūrisma mītnēs

<b>PIETEIKUMS PĀRTIKAS UZŅĒMUMA REĢISTRĀCIJAI VAI ATZĪŠANAI</b>	
<b>PĀRTIKAS UN VETERINĀRAJĀ DIENESTĀ</b>	
Pārtikas uzņēmuma reģistrācijas numurs Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībai pakļauto uzņēmumu reģistrā <input type="text"/>	
Aizpilda Pārtikas un veterinārā dienesta amatpersona	
<b>Aizpilda uzņēmuma pārstāvis <u>drukātiem burtiem</u></b>	
<b>1.UZŅĒMUMS vai PRIVĀTPERSONA</b>	<input type="text"/> uzņēmuma nosaukums vai privātpersonas vārds, uzvārds
	<input type="text"/> vai <input type="text"/> - <input type="text"/> uzņēmuma reģistrācijas numurs personas kods
	<input type="text"/> uzņēmuma juridiskā adrese vai privātpersonas deklarētā adrese (māja, iela)
	<input type="text"/> novads, republikas pilsēta <input type="text"/> pagasts, novada pilsēta (vai adm.terit.kods) LV- <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> pasta indekss
<b>2.PIETEIKTAIS PĀRTIKAS UZŅĒMUMS (PĀRTIKAS APRITES POSMS vai OBJEKTS)</b>	<input type="text"/> pārtikas aprites posma vai objekta nosaukums
	<input type="text"/> uzņēmuma faktiskā adrese (māja, iela)
	<input type="text"/> novads, republikas pilsēta <input type="text"/> pagasts, novada pilsēta (vai adm.terit.kods) LV- <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> pasta indekss
<b>3.KONTAKTINFORMĀCIJA</b>	<input type="text"/>

	tālruna numuri					
fakss	elektroniskā pasta adrese					
<b>4.DARBĪBAS VEIDI</b> <p>pēc izvēles aizpilda: 1) 4.1.apakšpunktu, darbības veidus aprakstot brīvā formā, 2) 4.2.apakšpunktu, norādot darbības kodus atbilstoši PVD pamatdarbību un papilddarbību klasifikatoram, kas pieejams PVD mājaslapā <a href="http://www.pvd.gov.lv">www.pvd.gov.lv</a></p>	<b>4.1.PAMATDARBĪBAS un PAPILDDARBĪBU VEIDI</b>	<b>4.2.KODI</b>				
<b>5.PĀRTIKAS PRODUKTU GRUPAS</b>	<input type="checkbox"/> gaļa, tās pārstrādes produkti	<input type="checkbox"/> zvejas produkti	<input type="checkbox"/> piens, tā pārstrādes produkti			
	<input type="checkbox"/> olas, to pārstrādes produkti	<input type="checkbox"/> svaigi augļi, ogas, dārzeņi	<input type="checkbox"/> augu valsts pārstrādes produkti			
	<input type="checkbox"/> saliktie produkti (dzīvnieku un augu valsts)	<input type="checkbox"/> pārējie	<input style="width: 150px;" type="text"/>	norādīt		
	<b>6.PIEZĪMES</b>	Vēlos saņemt reģistrācijas apliecību	<input type="checkbox"/> jā	<input type="checkbox"/> nē		
		Vēlamais pārbaudes laiks	<input style="width: 150px;" type="text"/>			
<b>7.PĀRTIKAS UZŅĒMUMA VADĪTĀJS VAI PĀRSTĀVIS</b>	datums vai laika periods					
	<input style="width: 150px;" type="text"/>					
	vārds, uzvārds					
<b>8.APLIECINU, KA SNIEGTĀ INFORMĀCIJA IR PILNĪGA UN PATIESA</b>						
Esmu informēts, ka, iesaistoties pārtikas aprites posmos: kautuve (01.kods), gaļas sadale (02.1.kods) un medījumu apstrādes uzņēmums (03.kods), darbību drīkst uzsākt pēc līguma noslēgšanas ar PVD par veterinārās ekspertīzes un pastāvīgās veterinārās uzraudzības veikšanu						

„Lauku tūrisma mītne kā pārtikas aprites uzņēmums. Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs”. „Lauku ceļotājs”, 2007.



9.DATUMS

dd

mm

gggg

10.PARAKSTS

Z.V.

Piezīme: Dokumenta rekvizītus "paraksts", "datums" un "zīmogs" neaizpilda, ja elektroniskais dokuments ir sagatavots atbilstoši normatīvajiem aktiem par elektronisko dokumentu noformēšanu

Aizpilda PVD teritoriālās struktūrvienības strādājošais

jauns atzīšanai pakļauts uzņēmums  
vēlamais atzīšanas datums vai laika periods

PIEZĪMES

jauns atzīšanai nepakļauts uzņēmums

aktualizācija

11.PVD TSV amatpersonas spiedogs

12.Atzīmes vieta par pieteikuma saņemšanu PVD TSV

13.Paraksts