




Mājražošana pārtikas pārstrādes mājas apstākļos.

PVD Ziemeļlatgales pārvaldes
Vadītājas vietniece,
valsts vecākā pārtikas inspektore
Inese Atmane
mob.tālr.: 29325909

Balvos 11.12.2015.

Kā kļūt par mājražotāju?

1. Vēlme.
2. Spēja uzdrīkstēties.
3. Ideja.
4. Zināšanas.
5. Iepējas.
6. Neatmaidība.
7. Tirgus izpēte.
8. Iepazīšanās ar normatīviem aktiem.



Ikvienam, kurš mājas apstākļos gatavotos pārtikas produktus un ēdienu piedāvā pārdošanai ārpus savas ģimenes, jāreģistrējas, izvēloties sev izdevīgāko formu kā:

- 1) saimnieciskās darbības veicējam,
- 2) individuālajam komersantam,
- 3) zemnieku vai zvejnieku saimniecībai,
- 4) sabiedrībai ar ierobežotu atbildību,
- 5) biedrība.

Par mājražotāju var kļūt:

1. fiziska persona,
2. juridiska persona.

Pārtikas ražotājiem obligāti ir jāreģistrējas
Pārtikas un veterinārajā dienestā (PVD).

Uzņēmuma reģistrācija PVD

1. Pārtikas aprites uzraudzības likums nosaka, ka
“pārtikas uzņēmums iesaistās pārtikas aprītē, ja tas ir atzīts vai reģistrēts”.
2. MK noteikumi Nr. 104 (02.02.2010) “Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība”.

1. Iesniedzat pieteikumu pārtikas uzņēmuma atzīšanai vai reģistrācijai (personīgi, pa pastu, elektroniski).


2. Pieteikumam pievieno dokumentu kopijas, kas apliecina tiesības darboties attiecīgās būvēs (telpās), plāna kopiju teritorijai un telpām, kurā darbosies uzņēmums.

Ja nepieciešams uzrāda dokumentus, kas apliecina tiesības izmantot tehnisko aprīkojumu un ražošanas iekārtas.

Augu valsts izcelsmes produktu piegāde, glabāšana un pārstrāde.

1. Nelielie daudzumi – MK noteikumi (01.06.2010) Nr. 499 “Higiēnas prasības augu izcelsmes produktu primārajai ražošanai un tiešajai piegādei galapatērētājam nelielā apjomā”

Tiešajai piegādei nelielā apjomā galapatērētājiem vai mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas tieši apgādā galapatērētāju – nav jāreģistrējas PVD.



Aizliegts izplatīt pārstrādes un
vairumtirdzniecības
uzņēmumiem.

Produkta ražotājs veic kalendārā gadā tieši piegādāto:

- **Produktu uzskaiti:**

- *Produkta nosaukums;*
- *leguves vieta;*
- *Realizēto produktu daudzums (kg)[dienā un kopā gadā];*
- *Produkta realizācijas datumu;*
- *Produkta realizācijas vietu;*

Produkta izplatīšanas vietā nodrošina uzskaites žurnāla pieejamību.

Nelielie daudzumi.

Augļi – 1000 kg;

Sakņu un kātu dārzeni – 1000 kg

Ogas – 500 kg;

Savvaļas augļi un ogas – 600 kg

Kartupeļi – 1000 kg;

Savvaļas rieksti – 300 kg;

Galviņkāposti – 1000 kg;

Savvaļas augi – 300 kg;

Ziedkāposti – 800 kg;

Ķirbji – 1000 kg;

Kabači – 300 kg;


Gurķi – 300 kg;

Tomāti – 300 kg;

Bērzu un kļavu sula – 300 l

Sīpoli – 500 kg;

Ķiploki – 100 kg;



2. Jebkurā daudzumā – prasības nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (29.04.2004) par pārtikas produktu higiēnu I pielikums.

3. Mājražošana – prasības nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 852/2004 (29.04.2004) par pārtikas produktu higiēnu II pielikuma III nodaļa un V – XII nodaļas.


1. Telpas jāuztur tīras un labā kārtībā, lai izvairītos no piesārņojuma riska, ko var radīt dzīvnieki un kaitēkļi;
2. Jābūt pieejamām roku mazgāšanas un susināšanas iekārtām;
3. Virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī (nebojātām, gludām) un viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām.
3. Jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija;
4. Jābūt pieejamai atbilstošai karstā un aukstā ūdens apgādei – dzeramam ūdenim jāatbilst MK noteikumiem (29.04.2003) Nr. 235 “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība” 1.pielikumam.


4.1. Rādītāji :

mikrobioloģiskie – E.Coli 0/100 ml KVV;
- enterokoki 0/100 KVV;

ķīmiskie - amonijs 0.5 mg/l;
- dzelzs 0.2 mg/l;
- duļķainība 3.0 NTU;
- garša, smarža;
- elektrovadītspēja 2500nS cm² ;
- u.c.

4.2 1 x 2.gados veic dzeramā ūdens laboratoriskos izmeklējumus

- 
5. jābūt atbilstošām iekārtu, un vai aprīkojumam, kas nodrošinātu atbilstošu pārtikas temperatūras uzturēšanu (aukstumiekārtas) un uzraudzību (termometri);
 6. Pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos no piesārņojuma riska;
 7. Iekārtām un aprīkojumam, kas nonāk saskarē ar pārtiku :
 - * rūpīgi iztīrītiem un vajadzības gadījumā dezinficētiem;
 - * jābūt veidoti, no tāda materiāla un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku

- 
- 8.pārtikas atkritumi un citi atkritumi pēc iespējas ātrāk jāaizvāc no telpā, kur atrodas pārtika, lai izvairītos no to uzkrāšanos. Visi atkritumi jālikvidē higiēniski.
 - 9.katrs, kurš strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotu darba apģērbu
 - 10.katrs, kurš strādā kādā no pārtikas aprites posmiem veic obligātās veselības pārbaudes (kārtību nosaka MK noteikumi (27.11.2001) Nr. 494 “Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm”)

*biežums - vienu reizi gadā

11. izejvielu uzglabāšanas, apstrādes un gatavās produkcijas uzglabāšanas temperatūru ievērošana;

*termiskā apstrāde – attiecas uz pārtiku, ko laiž tirgū hermētiski noslēgtos traukos

11.1. Visi termiskās apstrādes procesi, ko izmanto, lai pārstrādātu nepārstrādātus produktus vai turpinātu pārstrādāt pārstrādātus produktus, ir tādēļ, lai:

11.1 a) panāktu, ka visas produkta partijas noteiktu laika posmu tiek apstrādātas noteiktā temperatūrā, un

11.1 b) nepieļautu produkta piesārņošanu procesa laikā.

11.2. Lai nodrošinātu, ka izmantotais process sasniedz vēlamos mērķus, pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem regulāri jāpārbauda attiecīgi galvenie rādītāji (konkrēti - temperatūra, spiediens, hermetizācija un mikrobioloģija), izmantojot arī automātiskās ierīces.

11.3 Izmantotajam procesam jāatbilst starptautiski atzītiem standartiem (piemēram, pasterizēšana, sevišķi augsta temperatūra vai sterilizācija).

*jābūt izstrādātai sterilizācijas formulai (spiediens, temperatūra, laiks);

12.Pārtikas iesaiņošana
iesaiņošanas materiāli –

- nedrīkst radīt piesārņojumu,
- jāuzglabā tā, lai netiktu pakļauti piesārņojuma riskam,

- iepakošana – lai nepiesārņotu produktu,
- atkārtoti lietojamais – viegli tīrāms, pēc nepieciešamības dezinficējam,
- apdraudēt cilvēku veselību
- radīt nepieņemamas izmaiņas pārtikas produkta sastāvā, izraisīt organoleptisko īpašību pasliktināšanos,
- Iepakojamā materiāla marķējums:
 - Vārdi “saskarei ar pārtiku” vai konkrēta norāde par to izmantojumu (zupas karote, vāciņi konservēšanai)

- simbols “glāzīte un dakšiņa”, ko izvieto:
 - uz paša iepakojamā materiāla,
 - uz etiķetēm,
 - uz iepakojuma,
 - Pavaddokumentos
- Plastmasai, keramikai nepieciešama ražotāja atbilstības deklarācija.

13. Personālam jābūt apmācītam – prasības nosaka MK noteikumi (29.09.2015) Nr. 545 “Pārtikas apritē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”

Apmāca darbiniekus:

- kas uzsāk darbu, bet nav ieguvuši profesionālo kvalifikāciju nevienā pārtikas nozares specialitātē,
- kas ieguvuši profesionālo kvalifikāciju kādā pārtikas nozares specialitātē, bet vairāk nekā trīs gadus nav bijuši nodarbināti pārtikas apritē


Mācības pārtikas higiēnas jomā nav nepieciešamas:

- uzsākot darbu pārtikas apritē, ne agrāk kā pirms 12 mēnešiem ir iegūta profesionālā kvalifikācija kādā pārtikas nozares specialitātē,
- tikai fasētu pārtikas produktu uzglabāšanas, pārvadāšanas un izplatīšanas jomā un produkta saturam nevar piekļūt, to neatverot vai nemainot iepakojumu.

Apmācību veic reizi trijos gados

14. Tehnoloģisko procesu norise/ ievērošana (uzņēmuma deklarēto prasību ievērošana), [tehnoloģiskais process – dokumentēts apraksts, tehnoloģiskā karte (receptūra), kalkulācija(bruto, neto ielikumi)

15. Pārtika izsekojamība – vispārīgās prasības nosaka R Nr.178/2002 (28.01.2002) 18.pants - “visos ražošanas pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku un citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai var izsekot”



“uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas apritē spēj identificēt jebkuru personu, kas tam piegādājusi pārtiku vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai”

“uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificē citus uzņēmumus, kam piegādāti produkti, attiecīgo informāciju pēc pieprasījuma dara zināmu kompetentai institūcijai”

16. Tīrīšana un dezinfekcija

Jābūt izstrādātam tīrīšanas, mazgāšanas dezinfekcijas grafikam, kur būtu atrunāts:

- ko? objektu, inventāra, aprīkojuma
- ar ko? līdzekļu nosaukums, % koncentrācija
- kā? manuāli, mehāniski
- cik bieži? 1,2,5 reizes dienā, pēc nepieciešamības
- kas? atbildīgā persona

Mazgāšanas dezinfekcijas līdzekļu dezinfekcijas līdzekļu uzskaitē un reģistrācija.

17. Deratizācija, dezinsekcija un kaitēkļu apkarošana.

Kad?

Ar ko?

Cik bieži?

Kā notiek?

Kas to veic?

18. Pārtikas derīguma termiņi:

1. Laboratoriski pamatoti,
2. Izmanto rekomendējošās normas,
3. Literatūra,
4. Standarti.

19. Paškontroles dokumentācija, procedūras

20. Marķējums

20.1 Marķējums nefasētai pārtikai – prasības nosaka MK noteikumi (20.10.2015) “Prasības informācijas sniegšanai par nefasētu pārtiku”.

Nefasēta pārtika – pārtika ko piedāvā pārdošanai gala patērētājam, tirdzniecības vietā iesaiņo pēc patērētāja lūguma.

Pārtikai, ko ***piedāvā bez iesaiņojuma*** sniedz sekojošu informāciju:

*produkta nosaukums,

*sastāvdaļu saraksts, vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību:

1. **Labība**, kas satur lipekli, t. i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši, *triticum turgidum polonicum* vai to hibridizēti celmi, un tās produkti, izņemot:

a) glikozes sīrupus uz kviešu bāzes, ietverot dekstrozi;

b) maltodekstrīnus uz kviešu bāzes;

c) glikozes sīrupus uz miežu bāzes;

d) labību, ko izmanto, lai iegūtu alkohola destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu.

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;

b) no sojas pupām iegūtus dabiskus jauktus tokoferolus (E306), dabisku D-alfa tokoferolu, dabisku D-alfa tokoferola acetātu, dabisku D-alfa tokoferola sukcinātu;

c) fitosterīnus un fitosterolesterus, kas atvasināti no augu eļļas, kura iegūta no sojas pupām;


d) fitostanolesterus, kas iegūti no tādas augu eļļas steroliem, kura iegūta no sojas pupām.

7. **Piens** un tā produkti (ietverot laktozi), izņemot:

a) sūkalas, ko izmanto, lai iegūtu alkoholua destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu;


b) laktitolu.

8. **Rieksti**, t. i., mandeles (*Amygdalus communis* L.), lazdu rieksti (*Corylus avellana*), valrieksti (*Juglans regia*), Indijas rieksti (*Anacardium occidentale*), pekanrieksti (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazīlijas rieksti (*Bertholletia excelsa*), pistāciju rieksti (*Pistacia vera*), makadāmijas jeb Kvīnslendas rieksti (*Macadamia ternifolia*) un to produkti, izņemot riekstus, ko izmanto, lai iegūtu alkohola destilātus, tostarp lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu.
9. **Selerijas** un to produkti.
10. **Sinapes** un to produkti.
11. **Sezama** sēklas un to produkti.
12. **Sēra dioksīds** un **sulfīti**, ja to koncentrācija pārsniedz 10 m/kg vai 10 mg/l kopējā SO₂, kas ir jāaprēķina produktiem, ko piedāvā kā gatavus patēriņam vai kuru sākotnējā forma jāatjauno saskaņā ar ražotāju instrukcijām.
13. **Lupīna** un tās produkti.
14. **Gliemji** un to produkti.

- 
- *minimālo derīguma termiņu vai ja prece ātri bojājas, norādi ar datumu “izlietot līdz....”;
 - *ja nepieciešams, īpašus uzglabāšanas un lietošanas nosacījumus;
 - *par produkta marķējumā sniegtās informācijas atbildīgo pārtikas uzņēmumu (nosaukums un adrese), fiziskai personai – vārds, uzvārds,

Pārtiku, ko tirdzniecības vietā iesaiņo pēc patērētāja lūguma vai fasē tiešai pārdošanai uzliekot uzlīmi uz iesaiņojuma, norāda vismaz šādu informāciju:

- *pārtikas produkta nosaukumu,
- *vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību,
- *minimālo derīguma termiņu vai, ja prece ātri bojājas, norādi ar datumu “izlietot līdz...”,
- * neto daudzumu.



Vispārīgās prasībās pārtikas marķēšanai nosaka
Regula Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu
informācijas sniegšanu patērētājiem

Nekaitīguma prasības augu izcelsmes produktiem

Sagriezti augļi un dārzeņi:

- Salmonella
- E.coli

Augļu sulas, produkti no āboliem:

- Patulīns

Žāvēti augļi:

- Aflatoksīni

Spināti, salāti:

- nitrāti

Zāļu tējas:

➤ Pelējums

Dārzeni, ogas, augļi:

➤ Svins


Dārzeni, augļi sēnes:

➤ kadmijs

Dzīvnieku izcelsmes produktu ražošana mājas apstākļos un izplatīšana

MK noteikumi (30.06.2015) Nr. 359 “Prasības mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas piegādā mājas apstākļos ražotu vai gatavotu dzīvnieku izcelsmes pārtiku”.

Mājražotājs – saimnieciskās darbības veicējs, kas mājas apstākļos saražoto dzīvnieku izcelsmes pārtiku piegādā tieši galapatērētājam vai – ne vairāk kā 30% no kopējā saražotā apjoma gadā, – citam mazumtirdzniecības uzņēmumam, ja ražošana notiek:

- 
- Individuālā dzīvojamā mājā, no kuras vismaz 75%, ieskaitot tās teritorijā esošās ēkas tiek izmantotas dzīvošanai un savām vajadzībām,
 - Atsevišķi būvēta, dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanai un gatavošanai plānotā un iekārtotā būve individuālās dzīvojamās mājas teritorijā,
 - Atsevišķi būvēta, kas atrodas ārpus individuālās mājas teritorijas, līdzās izejvielu ieguves vietai, ja tajā iegūst vismaz 80 procentu dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanai vai gatavošanai paredzēto izejvielu.

Mājražotājs dzīvnieku izcelsmes pārtiku **mazā daudzumā** (ko mājražotājs saražo, lai to piegādātu citam mazumtirdzniecības uzņēmumam ir līdz 30% no kopējā mājās apstākļos saražotās pārtikas apjoma gadā, bet ne vairāk kā 4000 kg pārtikas mēnesī) drīkst piegādāt šādiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kas atrodas Latvijas teritorijā 300 km rādiusā no ražošanas vietas:

- Citam mājražotājam,
- SĒU ,
- Citam veikalam,
- Savam mazumtirdzniecības uzņēmuma ārpus ražošanas vai gatavošanas vietas

Mājražotājs dzīvnieku izcelsmes pārtiku tieši galapatērētājam:

- Piegādā savā ražošanas vai gatavošanas vietā,
- Piegādā uz mājām, biroju vai citu galapatērētāja norādīto vietu, piegādā tirgos Latvijas teritorijā,
- Piegādā savā mazumtirdzniecības uzņēmumā tirgus teritorijā vai ražošanas vietā.

Nekaitīguma kritēriji kūpinājumiem

1. Benzopirēns – 2.0 ng/kg,

1.1. Policiklisko aromātisko oglekļa ūdeņražu (PAO) maksimāli pieļaujamā koncentrācija - 12ng/kg.

Iepriekšminētais attiecas uz kūpinājumiem, ja tie tiks izplatīti ārpus LV teritorijas.

Latvijas teritorijā :

2. Benzopirēns – **5.0** ng/kg,

2.1 PAO – **30.0** ng/kg



Nekaitīguma kritēriji gaļas produktiem

Gaļu pārstrādei iegūst caur legālu **kautuvi**.

Nekaitīguma kritēriji svaigpienam

Svaigpiena laboratorisko izmeklējumu periodiskums:

- Inhibitori 1 x mēnesī (nav konstatēts)
- Somatisko šūnu skaits 2x mēnesī (ne vairāk par 400 000),
- Baktēriju skaits 2 x mēnesī (ne vairāk par 100 000)

Nekaitīguma kritēriji piena produktiem.

Prasības nosaka Komisijas regula Nr. 2073/2005
(15.11.2005) par pārtikas produktu
mikrobioloģiskajiem kritērijiem.


Specifiskās prasības zvejas produktiem.

*Zvejas produktu organoleptiskie rādītāji:

- svaiguma kritēriji – ādas pigments, zvīņas (gludas, spodras grūti atdalāmas no ādas, ādas glotas, acis, žaunas – spilgtas, blāvas, zivs gaļas konsistence u.t.)
- vizuālā parazitoloģija – vai novēro kādus parazītus.

Kūpināšana :

- kūpināšanai izmantojamā koksne nav krāsot, lakota, līmēta, ķīmiski apstrādāta,
- Kurināmie materiāli neatrodas zvejas produktu apstrādes telpā



Mikrobioloģiskie izmeklējumi zvejas produktiem
E.coli, enterobaktēriju skaits, pelējumu skaits,
salmonellu, stafilokoka noteikšana u.c.