

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

HACCP saskaņā ar Codex Alimentarius CXC 1-1969 un Regulu (EK) Nr. 852/2004

Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti, likumā noteikts pienākums

78 prasības. Šim standartam nav akreditēta sertifikāta. Redakcija 07/2026.

Šis kontrolsaraksts ir bezmaksas darba palīg līdzeklis uzņēmuma paša pašnovērtējumam un sagatavošanās darbam. Saraksts nav pierādījums, nav pārbaude un neaizstāj uzņēmuma paša HACCP plānu. Bīstamību analīzi un kritiskos kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats, jo tie ir atkarīgi no uzņēmuma produktiem un procesiem. Pilnībā aizpildīta lapa nenozīmē, ka uzņēmums izpilda Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasības. Saistoši ir likuma teksts, attiecīgās nozares vadlīnijas un kompetentā pārtikas uzraudzības iestāde. HACCP nav standarts: sertifikāta nav, un ieviešanu uzrauga iestādes. Leanshift nav sertifikācijas institūcija un nav uzraudzības iestāde.

Uzņēmums	Datums	Aizpildīja

1 Pamati un pārtikas nekaitīguma kultūra1

1.1 Augstākā vadība redzami apņemas ražot nekaitīgu pārtiku un rāda piemēru ar savu rīcību. Vadība piešķir tam nepieciešamo laiku, personālu, aprīkojumu un līdzekļus, ir norādījusi, kas atbild par higiēnu un pārtikas nekaitīgumu, un ir panākusi, ka ikviens uzņēmumā zina savu lomu tajā. Visi darbinieki zina, ko no viņiem sagaida ikdienas higiēnas uzvedībā, un zina noteikumu, ka par novirzēm, kļūdām un bīstamiem gadījumiem drīkst ziņot bez nelabvēlīgām sekām. Darbinieku izteiktās bažas tiek uzklautas un uz tām tiek sniegta atbilde, un faktiskā attieksme pret pārtikas nekaitīgumu noteiktos intervālos tiek pārskatīta un pielāgota, kad mainās produkti, procesi, telpas vai darbinieku sastāvs. Šis punkts ir izpildīts tad, kad to apliecina ikdienas rīcība, nevis jau tad, kad par to pastāv papīrs.

Pēc kā to var atpazīt: Kā pierādījums der: vadības datēta un parakstīta pārtikas nekaitīguma deklarācija, izvietota redzamā vietā, pārskats par to, kas par ko atbild, tostarp aizvietotāji, apmācību un instruktažu ieraksti ar datumu, tēmu un dalībnieku parakstiem, protokoli vai īsas piezīmes no komandas sanāksmēm, kurās aplūkota higiēna, iekšējo higiēnas apgaitu ieraksti ar konstatējumu, pasākumu, atbildīgo personu un izpildes datumu, kā arī izsekojama pēda tam, kas noticis ar ziņotajām novirzēm. Noder arī pierādījums, ka pēc izmaiņām produktā, procesā vai personālā ir notikusi papildu apmācība. Mazs uzņēmums to atrisina bez sarežģītiem līdzekļiem: viena lapa ar parakstīto deklarāciju uz ziņojumu dēļa, higiēnas žurnāls, kurā pēc katras īsās komandas sanāksmes ieraksta trīs rindas ar datumu un vārdiem, un vienkārša apgaita ar kontrolsarakstu, ko paraksta reizi mēnesī. Pārtikas uzraudzības inspektori runā ar darbiniekiem, ne tikai ar vadību: īstais pierādījums ir atbildes, kas tiek sniegtas darba vietā.

AtvērtāProcesāIzpildītaNeattiecas

Pierādījums / pamatojums

2 Primārā ražošana: lauksaimniecība, zvejniecība un medniecība, izvēles sadaļa4

2.1 Uzņēmums ir fiksējis, vai tas veic primārās ražošanas darbības, proti, audzēšanu un ražas novākšanu, slaukšanu, dzīvnieku turēšanu pirms nokaušanas, zveju, medības vai savvaļas produktu vākšanu, tostarp ar to saistīto uzglabāšanu, apstrādi un pārvadāšanu saimniecībā. Ja tas uzņēmumu neattiecas, šī nodaļa tiek atzīmēta kā nepiemērojama un atstāta tukša. Ja tas attiecas, uzņēmums zina un ir rakstiski fiksējis, ka tieši šīm darbībām saskaņā ar Regulas 852/2004 5. panta 3. punktu nav pienākuma ieviest uz HACCP principiem balstītas procedūras un ka to vietā piemēro minētās regulas I pielikuma vispārīgos higiēnas noteikumus primārajai ražošanai.

Pēc kā to var atpazīt: Datēta piezīme, ne garāka par vienu lapu, vai ieraksts šī kontrolsaraksta titullapā, kas katru uzņēmuma darbību piesaista posmam: ražošana pašu saimniecībā, tad pārstrāde, piegāde, tirdzniecība. Pierādījums var būt reģistrācija kompetentajā pārtikas uzraudzības iestādē, uzņēmuma apraksts, zemes vai lopu reģistrs. Mazs uzņēmums bez primārās ražošanas to norāda vienā teikumā un nodaļu izlaiž. Šī piesaiste ir uzņēmuma pašnovērtējums un neaizstāj iestādes pašas vērtējumu.

AtvērtāProcesāIzpildītaNeattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 2.2** **Primārās ražošanas posmā ir noteikti un ikdienas praksē rezultatīvi pasākumi, kas cik vien iespējams novērš produktu piesārņošanu, jo īpaši piesārņošanu ar ūdeni, augsni, barību, mēslošanas līdzekļiem, augu aizsardzības un biocīdiem produktiem, veterinārajām zālēm, atkritumiem, kā arī ar kaitēkļiem un slimību dzīvniekiem. Iekārtas, aprīkojums, tvertnes, kastes un transportlīdzekļi tiek tīrīti un, kur nepieciešams, dezinficēti, izmantotais ūdens ir piemērots attiecīgajam nolūkam, un personas, kas rīkojas ar produktiem, ir veselas un apmācītas higiēnā. Analīžu rezultāti, kas norāda uz problēmu, šajos pasākumos tiek ņemti vērā.**

Pēc kā to var atpazīt: Uzņēmuma higiēnas un tīrīšanas plāns ar parakstu: slaukšanas iekārta, ražas novākšanas tehnika, kastes un atkārtoti lietojamās paplātes, aukstuma noliktava, transportlīdzekļi. Papildus ūdens kvalitātes pierādījums, vai nu pieslēgums centralizētajai ūdensapgādei, vai datēts analīžu pārskats par privāto aku, darbinieku un ražas novākšanas palīgu apmācība ar parakstu sarakstu, aizslēdzama uzglabāšanas vieta augu aizsardzības un tīrīšanas līdzekļiem. Mazs uzņēmums izvieto aizpildītu tīrīšanas un pārbaudes plānu kūti vai cehā un aiz tā ievieto ūdens analīzi un apmācību sarakstu.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 2.3** **Par pasākumiem, ar kuriem tiek pārvaldītas bīstamības, tiek veikti ieraksti uzņēmuma veidam un lielumam atbilstošā formā, un šie ieraksti tiek saglabāti. Tie aptver vismaz izmantotos augu aizsardzības un biocīdos produktus, kaitēkļu un slimību parādīšanos, kas var ietekmēt produktu nekaitīgumu, cilvēka veselībai nozīmīgu paraugu analīžu rezultātus un, dzīvnieku gadījumā, barības izcelsmi un sastāvu, kā arī ievadītās veterinārās zāles ar datumu un izdalīšanās periodu. Ieraksti pēc pieprasījuma tiek darīti pieejami kompetentajai iestādei un saņēmējiem uzņēmumiem.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Lauka vēstures kartīte vai kūts žurnāls, veterināro zāļu uzskaites grāmata kopā ar veterinārārsta lietošanas un piegādes dokumentiem, barības pavadzīmes un etiķetes, laboratorijas un atlieku pārskati, kaitēkļu apkarošanas ieraksti. Noder noteikts glabāšanas termiņš un viena mape par katru ražas gadu, lai pārbaudes vai klienta jautājuma laikā dokumenti būtu uzreiz pa rokai. Mazs uzņēmums par katru lauku vai kūti uztur burtnīcu ar ailēm datums, līdzeklis, daudzums, lietotājs, piezīme. Svarīga ir nepārtraukta ķēde, nevis programmatūra.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 2.4** **Pāreja no primārās ražošanas uz visām turpmākajām darbībām ir nosaukta: tiklīdz uzņēmums pārstrādā, sadala, iepakoj vai saimniecības veikalā, virtuvē vai ēdināšanas uzņēmumā sagatavo un izsniedz pārtiku, šīm darbībām piemēro vispārīgās higiēnas prasības un uz HACCP principiem balstītās procedūras, kā izklāstīts šī kontrolsaraksta turpmākajās nodaļās. Par atlikušajām primārās ražošanas darbībām ir izņemts un fiksēts, vai tiek piemērotas atzītas nozares labas higiēnas prakses vadlīnijas. Brīvprātīga HACCP principu piemērošana šajā posmā ir iespējama, bet netiek prasīta.**

Pēc kā to var atpazīt: Darbību saraksts ar divām ailēm, primārā ražošana un tālākais posms, kur katra rinda norāda uz šī kontrolsaraksta nodaļu, kas attiecīgo punktu aptver. Papildus izmantotās nozares vadlīnijas ar izdevumu un datumu, piemēram, no nozares asociācijas vai lauksaimniecības kameras, un īsa piezīme par to, kuras šo vadlīniju nodaļas uzņēmumā ir ieviestas. Mazs uzņēmums uzraksta vienu rindkopu, piemēram: piena ražošana seko asociācijas vadlīnijām, saimniecības piena pārstrāde un saimniecības veikals ietilpst šī kontrolsaraksta turpmākajās nodaļās. Kur tieši atsevišķā gadījumā iet robeža, uzņēmums noskaidro kopā ar kompetento pārtikas uzraudzības iestādi.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

3 Uzņēmuma telpas, izkārtojums un aprīkojums

13

- 3.1-a** **Uzņēmums savai atrašanās vietai un apkārtnē teritorijai ir novērtējis, kuri ārējie piesārņojuma avoti var ietekmēt pārtikas nekaitīgumu, piemēram, kaimiņu zemes izmantojums, putekļi, dūmi, smakas, stāvošs ūdens, lopkopība vai satiksme, un katram avotam, ko tas atzina par būtisku, ir ieviesis rezultatīvus aizsardzības pasākumus. Ārējās teritorijas ir izkārtotas un uzturētas tā, ka tās nedod kaitēkļiem patvērumu vai ligzdošanas vietu un ka virsmas ūdens var aizplūst. Kuri ārējie avoti atsevišķā gadījumā ir nozīmīgi, izriet no uzņēmuma atrašanās vietas un produktiem un netiek noteikts vienādi visiem.**

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir īss vietas novērtējums ar izkārtojuma skici vai skatu no gaisa, aplūkoto vides avotu saraksts, katra avota novērtējums un no tā atvasinātais pasākums, piemēram, cieši aizverami vārti, nosegtas piegādes vietas, noblīvēti segumi, kontrolēta zaļo zonu kopšana. Aina papildina datētas ārējās teritorijas fotogrāfijas un piezīmi par pēdējo apgaitu. Mazs uzņēmums to aptver vienā lapā: kreisā aile vides faktors, vidējā aile novērtējums ar paša pamatojumu, labā aile pasākums un termiņš, pārskatot reizi gadā un ikreiz, kad mainās apkaime.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 3.2-a** Telpu izkārtojums un izejvielu, starpproduktu, gatavās produkcijas, iepakojuma materiālu, personāla un atkritumu plūsmas ir veidotas tā, ka tīrās un netīrās zonas nekrustojas bez aizsardzības. Ja fiziska nodalīšana būvnieciski nav iespējama, ir noteikta nodalīšana laikā vai ar organizatoriskiem noteikumiem, un tā ir zināma visā uzņēmumā. Izkārtojums tieši ņem vērā darbu ar alergēnus saturošām sastāvdaļām, lai izvairītos no neparedzētas pārveidošanas uz citiem produktiem. Kuras zonas skaitās tīrās un kuras netīrās, uzņēmums nosaka, balstoties uz saviem produktiem un procesiem.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir telpu plāns ar krāsās iezīmētām zonām un bultām produktu, personāla un atkritumu plūsmām, kopā ar īsu nodalīšanas loģikas skaidrojumu un, ja nodalīšana notiek laikā, ar noslodzes plānu vai ražošanas secības plānu, piemēram, no alergēniem brīvas partijas pirms alergēnus saturošajām. Mazs uzņēmums to izpilda ar roku zīmētu virtuves skici vienā A4 lapā, kurā redzamas plūsmas, un ar izlikto ražošanas secību. Kad ēka tiek pārbūvēta vai tiek pievienotas jaunas produktu līnijas, plāns tiek atjaunināts, un tas ir atpazīstams pēc versijas un datuma.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 3.2-b** Grīdas, sienas, griesti, logi, durvis un stacionārās iekārtas zonās, kur notiek darbs ar pārtiku, ir no materiāliem, ko ar paredzētajām procedūrām var tīrīt un, kur nepieciešams, dezinficēt. Tajos nav plaisu, atvērtu šuvju, lobošos pārklājumu un citu bojājumu, kuros varētu uzkrāties netīrumi vai no kuriem pārtikā varētu nokļūt materiāls. Logi un atveres uz āru ir aizsargāti pret kaitēkļu un netīrumu iekļūšanu, un durvis aizveras cieši.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir apgaitas ieraksts par katru telpu ar rindām grīdai, sienai, griestiem, logam un durvīm un ar piezīmi par stāvokli, kopā ar fotogrāfijām pirms un pēc trūkumu novēršanas un ar rēķiniem vai darbu apstiprinājumiem par veiktajiem remontiem. Izmantoto pārklājumu materiālu datu lapas apliecina to tīrāmību. Mazs uzņēmums to veic kā ikmēneša apgaitu ar parakstītu kontrolsarakstu un atvērtu trūkumu sarakstu, kurā katrs ieraksts saņem novēršanas datumu; ieplaisājušas flīzes un vaļīgas silikona šuves tur parādās ar nosaukumu, nevis kā kopīga piezīme.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 3.2-c** Zonās, kur notiek darbs ar pārtiku, viegli sasniedzamā attālumā ir pieejams pietiekams skaits roku mazgāšanas vietu, kas aprīkotas ar karstu un aukstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un higiēnisku roku žāvēšanas iespēju. Roku mazgāšanas izlietnes izmanto tikai roku mazgāšanai, un tās ir atšķiramas no izlietnēm, kuras izmanto aprīkojumam vai pārtikai. Tualetes neatveras tieši telpās, kurās notiek darbs ar pārtiku, un personālam un darba apgērbam ir pieejamas piemērotas pārgērbšanās un uzglabāšanas iespējas.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir telpu plāns ar roku mazgāšanas vietām, tualetēm, priekštelpām un pārgērbšanās zonām, ko papildina fotogrāfijas ar armatūru, ziepju un dvieļu dozatoriem uzpildītā stāvoklī, un patēriņa materiālu iegādes ieraksti. Kontroles kartīte pie mazgāšanas vietas ar datumu un iniciāļiem dokumentē ikdienas pārbaudi par darbību un apgādi. Mazs uzņēmums, kuram nav būvnieciskas priekštelpas pie tualetes, dokumentē ar kompetento iestādi saskaņoto alternatīvo risinājumu, piemēram, pašaizverošas durvis un papildu roku mazgāšanas vietu uzreiz aiz tualetes, kopā ar rakstisku noteikumu par apgērba maiņu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 3.2-d** Pārvietojamām vai pagaidu darbības vietām, tādām kā tirdzniecības stendi, tirdzniecības transportlīdzekļi, telts nojumes, ēdināšanas iekārtojumi un tirdzniecības automāti, ir noteikts un īstenots, kā tur tiek sasniegti tie paši aizsardzības mērķi kā stacionārā uzņēmumā: aizsegta novietošana, tīrāmas virsmas, roku mazgāšanas vieta ar dzeramā ūdens kvalitātes ūdeni, aukstuma iekārta un atsevišķa atkritumu savākšana. Vietas piemērotība tiek novērtēta pirms darba sākuma, jo īpaši attiecībā uz zemes segumu, ūdeni, elektroapgādi un vides ietekmēm.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir aprīkojuma saraksts par katru mobilo vienību, samontētā stenda fotogrāfijas, īss uzstādīšanas un demontāžas ieraksts par katru darbības dienu ar vietu, datumu, atbildīgo personu un piezīmi par ūdens un elektrības pieslēgumu, kā arī aukstuma iekārtu un tirdzniecības automātu uzturēšanas ieraksti. Tirdzniecības automātiem papildus nāk tīrīšanas un papildināšanas ieraksts par katru automātu un datumu. Mazs uzņēmums strādā ar laminētu uzstādīšanas kartīti, ko atzīmē kā kontrolsarakstu un vienreiz katrā izbraukumā nofotografē vai paraksta.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 3.3-a** **Aprikojums, darba virsmas un tvertnes, kas nonāk saskarē ar pārtiku, ir no piemērotiem materiāliem, neizdala pārtikā nevēlamas vielas un ir konstruēti un novietoti tā, ka tos ar paredzētajām procedūrām var tīrīt un, kur nepieciešams, dezinficēt un uzturēt. Par pārtikas saskares materiāliem ir pieejams piegādātāja apstiprinājums par piemērotību. Starp aprikojuma vienībām un līdz sienām ir pietiekama atstarpe tīrīšanai un pārbaudei. Ja notiek darbs ar alergēnām vielām un drošu tīrīšanu starp produktiem apliecināt nav iespējams, tiek izmantots tam paredzēts un skaidri apzīmēts aprikojums vai tā daļas.**

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir aprikojuma saraksts ar novietojumu, izgatavošanas gadu un paredzēto lietojumu, atbilstības deklarācijas vai piegādātāju apstiprinājumi par pārtikas saskares materiāliem, uzstādījuma fotogrāfijas, kurās redzama atstarpe līdz sienām, un uzturēšanas plāns ar izpildītajiem uzturēšanas darbiem. Alergēnu nodalīšanai izmanto krāsās kodētus darbarīkus un tvertnes, un krāsu kods ir rakstiski fiksēts un izliktis uzņēmumā. Mazs uzņēmums uztur aprikojuma sarakstu kā piecu aiļu tabulu un piegādātāju atbilstības deklarācijas ievieto tieši aiz tās; jaunām iegādēm apstiprinājumu pieprasa jau pasūtīšanas brīdī.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 3.3-b** **Ierīces, ar kurām uzņēmums uzrauga savu kontroles pasākumu rezultativitāti, piemēram, termometri, svāri, taimeri vai mēraparāti citiem uzņēmuma paša noteiktiem parametriem, ir piemērotas paredzētajam nolūkam, pietiekami precīzas un lietojamas diapazonā, kurā notiek mērīšana. To pareizība tiek pārbaudīta noteiktos intervālos un pēc notikumiem, kas varētu pasliktināt to precizitāti. Par šīm pārbaudēm un par darbībām, kas veiktas, konstatējot novirzes, tiek veikti ieraksti, un tie tiek saglabāti. Kuras ierīces ietilpst šajā grupā un kāda precizitāte no tām tiek prasīta, izriet no uzņēmuma paša noteiktajām uzraudzības procedūrām.**

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir uzraudzības ierīču saraksts ar unikālu apzīmējumu katrai ierīcei, noteiktu pārbaudes intervālu un piešķirtu atbildību, kopā ar pārbaudes ierakstiem, kuros redzams datums, etalons, rādītā vērtība, novirze un rezultāts, kā arī piezīme par to, kas notiek ar produktu, kurš kopš pēdējās derīgās pārbaudes uzraudzīts ar novirzošu ierīci. Šeit pieder arī ārējo pakalpojumu sniedzēju kalibrēšanas sertifikāti, taču tie neaizstāj uzņēmuma paša starppārbaudi. Mazs uzņēmums regulāri pārbauda zondes termometrus ledus ūdenī un verdošā ūdenī un uz kartītes par katru ierīci pieraksta datumu, rādījumu un iniciāļus; tam pietiek ar vienu kalibrētu etalona termometru uzņēmumā.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 3.3-c** **Atkritumiem, blakusproduktiem un vielām, kas nav paredzētas patēriņam, ir pieejamas tam paredzētas un skaidri apzīmētas tvertnes, kuras ir atšķiramas no pārtikas tvertnēm, ir necaurlaidīgas un vajadzības gadījumā aizveramas. Tīrīšanas līdzekļus, dezinfekcijas līdzekļus un citas ķīmikālijas uzglabā atsevišķi no pārtikas, iepakojuma un pārtikas saskares virsmām, to sākotnējā iepakojumā vai skaidri marķētās pārliešanas tvertnēs, kuras nevar sajaukt ar pārtikas tvertnēm.**

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir apzīmēto atkritumu un ķīmikāliju tvertņu fotogrāfijas to faktiskajā novietojumā, vienas lapas marķēšanas vai krāsu koncepcija, izmantoto ķīmikāliju saraksts ar to drošības datu lapām un aizslēdzama vai fiziski nodalīta uzglabāšanas vieta. Mazs uzņēmums to risina ar vāku apkrītiem pedāļa atkritumu traukiem ražošanā, ar marķētu plauktu vai skapi tīrīšanas līdzekļiem ārpus sagatavošanas zonas un ar rakstisku noteikumu, ka nevienu ķīmikāliju nekad nepārlej pārtikas traukā.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 3.4-a** **Ūdens, kas nonāk saskarē ar pārtiku, tiek izmantots kā sastāvdaļa, kalpo ledus vai tvaika ražošanai vai tiek izmantots pārtikas saskares virsmu tīrīšanai, atbilst dzeramā ūdens kvalitātei, un šī piemērotība ir apliecināta. Ūdens, kas nav piemērots kā dzeramais ūdens, piemēram, ugunsdrošībai vai dzesēšanai, plūst atsevišķos, skaidri apzīmētos cauruļvados bez savienojuma ar dzeramā ūdens sistēmu un bez atplūdes iespējas. Ledu un tvaiku ražo un uzglabā tādos pašos higiēnas apstākļos kā pārtiku. Par ūdens piemērotību tiek veikti ieraksti, un tie tiek saglabāti.**

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Ja uzņēmums ir pieslēgts centralizētajai ūdensapgādei, pietiek ar piegādātāja aktuālo dzeramā ūdens analīzi un iekšējo cauruļvadu skici, kurā apzīmēti ūdens ņemšanas punkti; ja ūdeni ņem no pašu akas, uzņēmums ar iestādi saskaņotā intervālā uztur savus akreditētas laboratorijas testēšanas rezultātus. Tam nāk klāt ieraksti par atplūdes novērsējiem, par ūdens filtru un mīkstināšanas iekārtu uzturēšanu un par ledus ģeneratoru tīrīšanu. Mazs uzņēmums analīzi, cauruļvadu skici un ledus iekārtas uzturēšanas ierakstu ievieto kopā un reti lietotiem krāniem pievieno piezīmi par regulāru skalošanu pret ūdens stāvēšanu.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

3.4-b Kanalizācija ir izveidota un uzturēta tā, ka notekūdeņi droši aizplūst, ka nenotiek atplūde uz zonām, kur notiek darbs ar pārtiku, un ka notekūdeņu vadi neatrodas neaizsargāti virs atklāti apstrādātas pārtikas vai virs pārtikas saskares virsmām. Atkritumi tiek savlaicīgi izvākti no telpām, kur notiek darbs ar pārtiku, un līdz izvešanai tiek uzkrāti vietā, ko var aizvērt, iztīrīt un aizsargāt pret kaitēkļiem. Atkritumu savākšanas vieta ir novietota tā, ka tā netraucē piegādes vai preču plūsmas.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir skice ar grīdas trapiem, tauku uztvērēju un atkritumu savākšanas vietu, tauku uztvērēja uzturēšanas un iztukšošanas ieraksti, likvidēšanas ieraksti vai savākšanas līgumi ar atkritumu apsaimniekotāju un notekcauruļu un atkritumu zonas tīrīšanas ieraksts. Ja rodas dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti, papildus nāk apstiprinātā likvidēšanas uzņēmuma komercdokumenti. Mazs uzņēmums tauku uztvērēja iztukšošanu un notekcauruļu tīrīšanu pieraksta kā rindas jau esošajā tīrīšanas plānā un aiz tā hronoloģiskā secībā ievieto savākšanas kvītis.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

3.4-c Karsēšanai, atdzesēšanai, aukstuma uzturēšanai, sasaldēšanai un karstuma uzturēšanai ir pieejamas iekārtas ar jaudu, kas atbilst uzņēmuma faktiskajiem apjomiem un caurlaidei, un temperatūru var izmērīt punktotos, kurus uzņēmums savai uzraudzībai ir noteicis. Šo iekārtu atteices gadījumam ir noteikts, kas tiek informēts, kā rīkojas ar skarto produktu un kad ražošana tiek pārtraukta. Kuras temperatūras un kurus laikus ievēro, uzņēmums atvasina no saviem produktiem, procesiem un normatīvajām prasībām.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir dzesēšanas, saldēšanas un karsēšanas iekārtu saraksts ar norādītu jaudu un salīdzinājumu ar maksimālo apjomu, uzturēšanas un remonta ieraksti, temperatūras uzraudzības ieraksti, vai nu no datu reģistratora, vai ar roku rakstīti, un īsa atteices procedūra ar ziņošanas ceļu un kontaktpersonu. Mazs uzņēmums pie katras aukstuma iekārtas piekar kartīti ar ikdienas rādījumu un iniciāļiem un blakus ievieto lapu, kurā aprakstīts, ko darīt aukstuma iekārtas atteices gadījumā, tostarp ārkārtas izvietošana, rezerves dzesēšana un noteikums par produkta izmešanu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

3.4-d Telpas, kurās notiek darbs ar pārtiku, ir pietiekami vēdinātas dabiski vai mehāniski, lai tiktu novadīts siltums, tvaiki un smakas un lai virs pārtikas vai pārtikas saskares virsmām neveidotos kondensāts. Gaisa plūsma ir iekārtota tā, ka gaiss nepārvietojas no netīrājam zonām uz tīrājam. Filtri un ventilācijas atveres ir pieejamas, tīrāmas un tiek uzturētas noteiktos intervālos. Apgaismojums ir izveidots tā, ka darbs un vizuālas pārbaudes ir droši iespējamas, un spuldzes virs atklātas pārtikas ir triecienizturīgas vai aprīkotas ar aizsardzību pret lauskām.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir ventilācijas un nosūces sistēmu uzturēšanas un filtru maiņas ieraksti ar datumu un darba veicēju, piezīme par gaisa plūsmas virzienu, piemēram, no sistēmas rasējuma vai no vienkārša dūmu testa ar fotogrāfiju, un gaismekļu saraksts zonās ar atklātu pārtiku, norādot esošo aizsardzību pret lauskām. Mazs uzņēmums tvaika nosūcēja filtru tīrīšanu pieraksta kā pastāvīgu rindu tīrīšanas plānā un aizsargpārsegi vai triecienizturīgas caurules apliecina ar vienu fotogrāfiju par katru telpu un ar papildaprikošanas datumu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

3.4-e Izejvielām, starpproduktiem, gatavajai produkcijai, iepakojuma materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem un atkritumiem ir pieejamas uzglabāšanas vietas, kas ļauj uzglabāt atsevišķi un apzīmēti un kas uztur uzglabāšanas apstākļus, kurus uzņēmums attiecīgajiem produktiem ir noteicis. Alergēnus saturošas sastāvdaļas uzglabā tā, lai izvairītos no pārvešanas uz citiem produktiem, piemēram, slēgtās, marķētās tvertnēs un tādā izkārtojumā, kurā no augšas nekas nevar nobirt. Uzglabātās preces nestāv tieši uz grīdas un ir izkārtotas tā, ka tīrīšana un kaitēkļu apkarošana paliek iespējama.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir uzglabāšanas plāns vai plauktu sadalījums ar apzīmētām zonām, marķēto tvertnu fotogrāfijas atvērtām alergēnām sastāvdaļām, uzglabāšanas temperatūru ieraksti un pārbēršanas un marķēšanas piezīme, kas rāda, ka pēc pārbēršanas saglabājas partijas vai minimālā derīguma termiņa informācija. Mazs uzņēmums plauktus marķē pastāvīgi, alergēnas sastāvdaļas, tādas kā milti vai rieksti, uzglabā slēgtās, pēc krāsas atšķirtās kastēs zemākajos plauktos un atstarpī no grīdas nodrošina ar restēm vai plauktu kājām.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

4 Darbinieku apmācība un kompetence

4

- 4.1 Katram uzdevumam, kas saistīts ar saskari ar pārtiku, ir noteiktas higiēnas zināšanas, kuras nepieciešamas tā veicējam; jauni darbinieki, pagaidu palīgi un sezonas strādnieki šo instruktāžu saņem, pirms pirmo reizi strādā bez uzraudzības, un zināšanas tiek atsvaidzinātas noteiktos intervālos.**

Pēc kā to var atpazīt: Apmācību matrica ar ailēm uzdevums, tēma un intervāls, kā arī dalības ieraksti ar datumu, saturu, ilgumu un parakstu. Papildus sākotnējās instruktāžas apliecība saskaņā ar Vācijas Infekciju aizsardzības likuma 43. pantu un turpmāko instruktāžu ieraksti. Mazs uzņēmums mapē uztur vienu lapu par katru personu: pietiek ar 20 minūšu instruktāžu maiņas beigās, ja vien tiek fiksēta tēma, datums un paraksts.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 4.2 Personām, kas izstrādā bīstamību analīzi un nosaka uzņēmuma kontroles punktus, ir praktiskas zināšanas par divpadsmit piemērošanas soļiem un septiņiem principiem, un uzņēmums var norādīt, no kurienes šīs zināšanas nāk; ikviens, kas vēlāk kontroles punktā uzrauga, mēra vai koriģē, ir instruēts tieši šim uzdevumam.**

Pēc kā to var atpazīt: HACCP kursa apmeklējuma apliecība, iesaistīto personu kvalifikācijas apraksts un konsultāciju līgums, ja tiek izmantots ārējs atbalsts. Uzraudzībai: instruktāžas ieraksts par katru personu un katru kontroles punktu, kā arī īss vadības novērojums, kas apstiprina, ka persona patiešām piemēro uzņēmuma paša robežu, paša mērīšanas metodi un paša labošanas ceļu. Kuras bīstamības un kuras kritiskās robežas ir piemērojamas, izriet no uzņēmuma produktiem un procesiem, un tas ir jāizstrādā pašā uzņēmumā; apmācība tikai sniedz tam nepieciešamos rīkus. Mazs uzņēmums izmanto tirdzniecības kameras vai amatniecības kameras kursu un strādā ar nozares labas higiēnas prakses vadlīnijām.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 4.3 Darbinieki zina savas jomas produktos deklarējamās alergēnas, uzņēmuma iekšējos noteikumus pret neparedzētu pārvešanu uzglabāšanas, sagatavošanas un tīrīšanas laikā un noteikto ceļu, pa kuru tiek atbildēts uz klienta jautājumu par sastāvdaļām.**

Pēc kā to var atpazīt: Apmācību materiāls ar uzņēmuma paša alergēnu sarakstu katrai receptei, dalības apliecinājums un īsa zināšanu pārbaude ikdienas darbā, piemēram, apkalpojošajam darbiniekam jautā, kuras sastāvdaļas satur konkrētais ēdiens un kur to var uzmeklēt. Mazs uzņēmums izliek aktuālo sastāvdaļu pārskatu redzamā vietā, katrā maiņā nosauc vienu pastāvīgu kontaktpersonu šādiem jautājumiem un instruktāžu fiksē vienā lapā.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 4.4 Vadība ar savu rīcību, ar atklātu noviržu pārrunāšanu bez vainošanas un ar rezultātu atgriezenisko saiti komandai padara redzamu, ka pārtikas nekaitīgums ir svarīgāks par ātrumu un apjomu; apmācību rezultativitāte tiek pārbaudīta pret praksi, nevis tikai pret dalību, un arī ārējais personāls, tādā kā tīrīšanas, uzturēšanas vai nomātie darbinieki, tiek instruēts pirms darba sākuma.**

Pēc kā to var atpazīt: Īss higiēnas sanāksmes protokols ar tēmām un lēmumiem, vadības novērojumu apgaitas ar piezīmēm par redzēto un par sniegto atbildi, viegli pieejams ziņošanas ceļš komandas ierosinājumiem kopā ar pierādījumu, ka uz šādiem ierosinājumiem ir sniegta atbilde, un ārējo uzņēmumu instruktāžas ieraksti, parakstīti pirms pirmās norīkošanas. Mazs uzņēmums reizi mēnesī atvēl komandai ceturtdaļstundu, pieraksta par to trīs rindas un rezultativitāti pārbauda, uzdodot mērķtiecīgus jautājumus un vērojot darba vietā. Aizpildītas lapas dokumentē uzņēmuma paša stāvokli; tās neaizstāj ne uzņēmuma bīstamību analīzi, ne oficiālās pārtikas uzraudzības iestādes vērtējumu.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

5 Uzturēšana, tīrīšana, kaitēkļu apkarošana un atkritumi

9

- 5.1 Grīdas, sienas, griesti, durvis, logi un virsmas telpās, kur notiek darbs ar pārtiku, ir stāvoklī, kas ļauj rūpīgi tīrīt, un trūkumi, tādi kā plaisas, lobošanās krāsas, salauztas flīzes vai atvērtas šuves, tiek fiksēti un novērsti izsekojamā termiņā.**

Pēc kā to var atpazīt: Trūkumu saraksts vai uzturēšanas žurnāls, kurā norādīts trūkuma konstatēšanas datums, atbildīgā persona un novēršanas datums, ko papildina darbuzņēmēju rēķini vai fotogrāfijas pirms un pēc. Mazs uzņēmums uztur vienu nepārtrauktu sarakstu pie sienas vai izklājlapā, kurā katrs darbinieks var ierakstīt trūkumu, un vadība paraksta izpildi.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

5.2 Aprīkojumam, iekārtām un sistēmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku vai ietekmē produkta nekaitīgumu, tādām kā aukstuma iekārtas, cepeškrāsnis, griezēji, trauku mazgājamās mašīnas un ūdensvadi, ir noteikti uzturēšanas intervāli, un faktiski veiktā uzturēšana ir apliecināta.

Pēc kā to var atpazīt: Uzturēšanas plāns vai aprīkojuma reģistrs ar intervālu un pēdējās apkopes datumu, ko papildina uzturēšanas ieraksti, tehnika apkopes pārskati vai rēķini. Mazs uzņēmums iztiek ar aprīkojuma sarakstu, kurā katra rinda nosauc vienību, intervālu un pēdējās apkopes datumu, un ar aiz tā ievietotiem apkopes pārskatiem.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.3 Mērierīces, ko izmanto nekaitīgumam nozīmīgu parametru uzraudzībai, jo īpaši termometri dzesēšanai, karsēšanai un karstuma uzturēšanai, noteiktos intervālos tiek pārbaudītas attiecībā uz precizitāti, un ierīces, kas novirzās vai ir bojātas, tiek izņemtas no lietošanas.

Pēc kā to var atpazīt: Verifikācijas ieraksts ar ierīces apzīmējumu, pārbaudes datumu, mērķa vērtību, faktisko vērtību un rezultātu, ko papildina etalona ierīču kalibrēšanas sertifikāti. Mazs uzņēmums savus rokas termometrus pārbauda ledus ūdens vannā un datumu un rādījumu ieraksta sarakstā, kur par atskaiti pietiek ar vienu sertificētu etalona termometru.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.4 Pastāv tīrīšanas un dezinfekcijas plāns, kas katrai zonai, virsmai un aprīkojuma vienībai norāda, kas tiek tīrīts, ar kuru līdzekli, kādā koncentrācijā, ar kādu iedarbības laiku, cik bieži un kas ir atbildīgs.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Tīrīšanas un dezinfekcijas plāns, izlikts pie sienas vai glabāts mapē, salīdzināts ar izmantoto līdzekļu tehniskajām datu lapām un drošības datu lapām tā, lai koncentrācija un iedarbības laiks atbilstu ražotāja norādēm. Mazs uzņēmums plānu veido kā pa telpām sakārtotu tabulu un izliek to attiecīgajā telpā, lai tas būtu lasāms darba vietā.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.5 Plānotās tīrīšanas izpilde tiek apstiprināta un tās rezultativitāte tiek verificēta, un, ja pārbaude uzrāda neapmierinošu stāvokli, atkārtotā tīrīšana un cēloņa novēršana ir izsekojama.

Pēc kā to var atpazīt: Parakstīti tīrīšanas ieraksti par maiņu vai dienu, otras personas veiktu vizuālo pārbaudi rezultāti un, kur noderīgi, laboratorijas rezultāti no uztriepēm vai kontaktplatēm, kas ņemtas uz pārtikas saskares virsmām, ar datumu, vietu un konstatējumu. Mazs uzņēmums tīrīšanas plāna parakstīšanu apvieno ar vadības iknedēļas vizuālo pārbaudi un reizi ceturksnī ārēji liek analizēt vienu vai divas uztriepes.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.6 Tīrīšanas līdzekļi, dezinfekcijas līdzekļi un citas ķīmikālijas tiek turēti marķētā sākotnējā iepakojumā vai skaidri apzīmētās tvertnēs, uzglabāti atsevišķi no pārtikas, iepakojuma materiāla un pārtikas saskares priekšmetiem, piekļuve tiek kontrolēta, un līdzekļiem, ko lieto uz pārtikas saskares virsmām, ražotājs apstiprina to piemērotību.

Pēc kā to var atpazīt: Fotografijas vai skice par nodalīto vai aizslēgto ķīmikāliju noliktu, izmantoto līdzekļu saraksts ar atsauci uz drošības datu lapu un ražotāja apstiprinājumu par piemērotību pārtikas nozarei, kā arī darbiniekiem sniegtā apmācība par drošu rīkošanos. Mazs uzņēmums izmanto aizslēdzamu skapi ārpus ražošanas telpām un tieši aizslēdz ķīmikāliju pārļiešanu dzērienu pudelēs.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.7 Uzņēmums notur kaitēkļus un mājdzīvniekus prom no zonām, kur notiek darbs ar pārtiku: iekļūšanas ceļi ir nodrošināti, ēka piedāvā pēc iespējas mazāk patvēruma un barības, pastāv uzraudzības sistēma ar noteiktiem pārbaudes punktiem, un pārbaudes notiek noteiktos intervālos.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Objekta plāns ar numurētiem uzraudzības punktiem grauzējiem un lidojošiem kukaiņiem, kaitēkļu apkarošanas uzņēmuma pārbaudes pārskati vai uzņēmuma iekšējie pārbaudes ieraksti ar datumu un konstatējumu par katru punktu, ko papildina pierādījumi par būvnieciskiem pasākumiem, tādiem kā durvju blīves, kukaiņu sieti vai noblīvētas cauruļu ejas. Mazs uzņēmums uzraudzības punktus var numurēt un nofotografēt pats un reizi nedēļā tos apstaigāt ar īsu kontrolesarakstu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

5.8 Apstiprinātai vai iespējamai kaitēkļu invāzijai ir noteikts ziņošanas ceļš, tūlītējās darbības un lēmums par to, kā rīkoties ar potenciāli skarto produktu, apkarošanas pasākumus veic kompetentas personas, neapdraudot pārtiku, un tiek izsekota rezultativitāte, kā arī pamatcēlonis.

Pēc kā to var atpazīt: Ziņojumi par invāziju ar datumu, vietu, apjomu un veikto darbību, skartā produkta bloķēšanas vai iznīcināšanas ieraksti, ieviešanas pārskati un piesaistītā pakalpojumu sniedzēja kompetences apliecinājums, kā arī turpmākās pārbaudes, kas rāda, ka invāzija ir izbeigta. Mazs uzņēmums ziņošanas ceļu un pakalpojumu sniedzēja ārkārtas tālruna numuru fiksē vienā lapā tīrīšanas mapē, lai arī pagaidu darbinieki zinātu, kam zvanīt.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

5.9 Atkritumi, pārtikas pārpalikumi un produkts, kas vairs nav derīgs pārdošanai, tiek savākti marķētās, pietiekami blīvās un aizveramās tvertnēs, izvākti pietiekami ātri, lai tie neuzkrātos darba telpās, uzglabāti atsevišķi, kur tas tiek prasīts, un to nodošana apstiprinātiem atkritumu apsaimniekotājiem ir apliecināta.

Pēc kā to var atpazīt: Atkritumu apsaimniekošanas līgumi un nodošanas pavadzīmes vai apsaimniekotāja komercdokumenti, kas dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un lietotiem taukiem tiek glabāti atsevišķi, kopā ar prasībām tīrīšanas plānā par atkritumu tvertnu un atkritumu telpas tīrīšanu. Mazs uzņēmums savākšanas kvītis hronoloģiski uzkrāj vienā mapē un rakstiski fiksē savākšanas dienas un atbildību par tvertnu tīrīšanu.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

6 Personāls: veselība, higiēnas uzvedība un apmācība

5

6.1 Uzņēmums ir noteicis, par kuriem simptomiem un slimībām persona ziņo pirms darba ar pārtiku, kam ziņojums tiek sniegts un kas lemj par pienākumu pagaidu maiņu. Tas pats noteikums attiecas uz gadījuma darbiniekiem, nomātiem darbiniekiem, praktikantiem un strādājošiem ģimenes locekļiem, un attiecīgās personas to zina.

Pēc kā to var atpazīt: Rakstisks ziņošanas noteikums ar norādītu atbildīgo kontaktpersonu, paziņojums par ziņojamiem simptomiem, izlikts pārģērbšanās telpā, sākotnējās un atkārtotās instruktažas ieraksti saskaņā ar infekciju aizsardzības tiesību aktiem ar datumu un parakstu, brīvas formas piezīme par katru atstādināšanu no darba un par atgriešanos darbā. Mazs uzņēmums personāla mapē uztur vienu sarakstu, kurā par katru personu redzams pēdējās instruktažas datums.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

6.2 Gadījumi, kad rokas tiek mazgātas, ir noteikti atbilstoši uzņēmumā faktiski veiktajiem uzdevumiem, tostarp darba sākums, tualetes apmeklējums, pārtraukuma beigas, saskare ar atkritumiem un ikviena pāreja starp jēlu un lietošanai gatavu produktu. Tam nepieciešamās roku mazgāšanas vietas no darba vietas ir sasniedzamas bez apkārteļa un ir aprīkotas ar mazgāšanas līdzekli un higiēnisku žāvēšanas iespēju.

Pēc kā to var atpazīt: Roku higiēnas plāns ar gadījumu, līdzekli un iedarbības laiku, paziņojums, izlikts tieši virs izlietnes, ziepju un vienreiz lietojamo dvieļu iegādes vai piegādes ieraksti kā pierādījums faktiskajam patēriņam, vadītāja iniciāļi uz izlases pārbaudēm. Mazā uzņēmumā plāns ietilpst vienā lapā, un izlases pārbaude ir iekļauta atzīme ar iniciāļiem tajā pašā lapā.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

6.3 Katrai zonai ir noteikts, kāds darba apģērbs un aizsargapģērbs, tostarp galvassegas, tiek valkāts, cik bieži tas tiek mainīts un kas to mazgā, ievērojot kādus nosacījumus. Personīgais āra apģērbs un darba apģērbs tiek glabāti atsevišķi, un redzami netīrs apģērbs tiek nomainīts pirms darba turpināšanas.

Pēc kā to var atpazīt: Apģērba noteikums katrai zonai ar maiņas biežumu, apģērba izsniegšanas saraksts, ko paraksta saņēmējs, mazgāšanas pierādījums kā līgums ar veļas mazgātavu vai kā iekšēja mazgāšanas temperatūras specifikācija, atsevišķi skapīši vai vismaz atsevišķi nodalījumi. Mazs uzņēmums to apliecina ar izsniegšanas sarakstu un īsu piezīmi par to, kas mazgā un kādā temperatūrā.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 6.4 Katrai zonai, kur notiek darbs ar neiepakotu pārtiku, pastāv uzvedības noteikumi; tie attiecas arī uz apmeklētājiem, darbuzņēmējiem un autovadītājiem, un tie tiek darīti viņiem zināmi pirms ieešanas. Tie aptver vismaz: rotaslietas, pulksteņus, mākslīgos nagus un personīgās mantas, brūču noseģšanu ar spilgti redzamiem un, kur nepieciešams, detektējamām plāksieriem, kā arī ēšanu, dzeršanu un smēķēšanu tikai tam paredzētajās zonās.**

Pēc kā to var atpazīt: Uzņēmuma instruktāža ar izklāstītiem uzvedības noteikumiem un parakstītu apliecinājumu par katru personu, ieešanas noteikums ārējām personām ar ierakstu apmeklētāju lapā un vienreiz lietojama apģērba izsniegšanu, pastāvīga izsniegšanas vieta kontrastkrāsas plāksieriem ar krājumu uzskaiti. Mazā uzņēmumā pietiek ar paziņojumu pie ieejas un vienu apmeklētāju lapu blakus durvīm.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 6.5 Ikvienu personu, kas nonāk saskarē ar pārtiku, tiek apmācīta pirms darba sākuma un pēc tam noteiktos intervālos atbilstoši savam uzdevumam. Līdzās higiēnas pamatiem apmācība tieši aptver rīkošanos ar alergēnām sastāvdaļām un pārvešanu ar rokām, apģērba un darbarīkiem; tā tiek sniegta formā, ko saprot visi iesaistītie, un vadība ar savu rīcību parāda, ka par higiēnas novirzēm var ziņot bez nelabvēlīgām sekām.**

Pēc kā to var atpazīt: Apmācību plāns ar tēmu, datumu un mērķa grupu, dalībnieku saraksts ar parakstiem, materiāli, kuros valodas barjeru gadījumā izmantoti attēli, nevis gari teksti, vienkārša rezultativitātes pārbaude, tāda kā roku kontaktpate vai īsa aptaujas lapa, kā arī ieraksti par ziņotajām novirzēm un par atbildē veiktajām darbībām. Mazs uzņēmums apmāca rīta sanāksmē un datumu, tēmu un iniciāļus fiksē vienā veidlapā.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

7 Uzņēmuma darbības vadība

17

- 7.1 Plūsma no preču pieņemšanas līdz nosūtīšanai ir atspoguļota atsevišķā procesa kartē, kas aptver katru soli, katru starpuzglabāšanas vietu, katru atkārtotu pārstrādi un katru produkta atgriešanu plūsmā un kas ražošanas laikā ir pārstaigāta un apstiprināta uz vietas. Kuru soļus kontrolē un ar kuru pasākumu, uzņēmums atvasina no savas bīstamību analīzes, jo tas ir atkarīgs no ražotajiem produktiem, izmantotā aprīkojuma un apkalpotajiem klientiem un no ārpusē nav nosakāms.**

Pēc kā to var atpazīt: Plūsmas diagramma vai numurēts soļu saraksts ar datumu, autoru un piezīmi par to, kas un kad to ir verificējis uz vietas. Blakus tam tabula, kas katram solim piešķir paredzēto kontroles pasākumu un atsaucas uz uzņēmuma paša bīstamību analīzi. Izmantojams ceļš atvasināšanai: par sākumpunktu ņem nozares labas higiēnas prakses kodeksus, iestāžu vadlīniju lapas un tehnisko literatūru, tad soli pa soli iziet tiem cauri un izlemj, kas patiesi attiecas uz šo uzņēmumu. Mazs uzņēmums karti uzzīmē vienā lapā un tajā ar jaunu datumu fiksē izmaiņas receptē, aprīkojumā vai telpās.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 7.2 Katram solim, kurā uzņēmums bīstamības pārvaldīšanai paļaujas uz laiku un temperatūru, tādām kā karsēšana, atdzesēšana, uzglabāšana aukstumā, sasaldēšana, karstuma uzturēšana vai nogatavināšana, uzņēmums pats ir noteicis un pamatojis piemērojamās vērtības. Ir noteikts, kas mēra, cik bieži, kurā punktā un kas notiek, ja noteiktā vērtība netiek sasniegta.**

Pēc kā to var atpazīt: Procedūras apraksts par katru soli ar uzņēmuma paša vērtību, mērīšanas punktu, biežumu un rīcības noteikumu novirzes gadījumā, kopā ar veikto mērījumu ierakstiem. Vērtības pamatojums nāk no normatīvajām prasībām, publicētām nozares vadlīnijām vai uzņēmuma paša mērījumu sērijām uz reāla produkta, piemēram, no kodola temperatūras līknēm biežākajā gabalā vai atdzesēšanas līknēm pilnākajā traukā. Cita uzņēmuma izmantotās vērtības pašas par sevi nav pierādījums, tās ir jāapstiprina uz paša produkta. Mazs uzņēmums šo apstiprinājumu dokumentē ar mērījumu žurnālu par dažām partijām un atkārtoti to ikreiz, kad mainās daudzums, aprīkojums vai recepte.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 7.3 Mēraparatūra un testēšanas aprīkojums, ko izmanto kontroles apliecināšanai, tās kā termometri, datu reģistratori, svāri, pH mērītāji vai ūdens aktivitātes mērītāji, ir piemērots paredzētajam lietojumam, noteiktos intervālos tiek pārbaudīts attiecībā uz precizitāti un novirzes gadījumā tiek regulēts, remontēts vai izņemts no lietošanas. Ja tiek konstatēts, ka ierīce rādījusi nepareizi, tiek novērtēts, kurš produkts ar to ir vērtēts skartajā periodā.**

Pēc kā to var atpazīt: Aprīkojuma saraksts ar novietojumu, pārbaudes intervālu un pēdējās pārbaudes datumu, kā arī pašas pārbaudes ieraksti. Praksē to var risināt ar etalona termometru, kuram ir kalibrēšanas sertifikāts, un pret to darba termometrus salīdzina ledus ūdenī 0 grādos pēc Celsija un verdošā ūdenī, pierakstot mērķa vērtību, faktisko vērtību un novirzi. Konstatētiem kļūdainiem mērījumiem pietiek ar īsu piezīmi par to, kuras partijas ir pārskatītas un kā par tām izlemts.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.4 Izejvielām, sastāvdaļām, piedevām, pārstrādes palīg līdzekļiem un iepirktai gatavai produkcijai pastāv uzņēmuma paša noteiktas prasības, kas nosaka, ko tas pieņem un ko nepieņem. Tās aptver vismaz izcelsmi, marķējumu, alergēnu deklarācijas, iepakojuma stāvokli, piegādē prasīto temperatūru un derīguma termiņu.**

Pēc kā to var atpazīt: Specifikāciju lapas vai izejvielu tabula ar pieņemšanas kritērijiem katrai vienībai, ko papildina piegādātāja produktu datu lapas un alergēnu informācija. Mazs uzņēmums uztur vienu vienīgu sarakstu ar vienu rindu katrai vienībai un ar ailēm piegādātājam, prasītajai piegādes temperatūrai, alergēniem un īpašiem punktiem. Datu lapas tiek atjaunotas ikreiz, kad piegādātājs maina recepti.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.5 Katra piegāde pirms pieņemšanas tiek pārbaudīta pret noteiktajām prasībām, rezultāts tiek reģistrēts, un produkts, kas neatbilst, tiek atteikts vai turēts karantīnā, līdz jautājums ir atrisināts. Produkts netiek pieņemts, ja ir acīmredzams, ka tas ir tik bojāts, piesārņots vai nepareizi apstrādāts, ka tas nebūtu nekaitīgs arī pēc turpmākas pārstrādes.**

Pēc kā to var atpazīt: Preču pieņemšanas ieraksts ar datumu, piegādātāju, vienību, partijas vai sērijas numuru, izmērīto temperatūru atdzesētām un saldētām precēm, stāvokļa novērtējumu un parakstu. Atteikumi ar iemeslu un apliecināšanu pierādījumu, piemēram, fotogrāfiju un atgriešanas pavadzīmi vai ierakstu uz piegādes pavadzīmes. Mazs uzņēmums izmanto vienkāršu veidlapu vai uz piegādes pavadzīmes uzliek zīmogu un parakstu, ar roku pierakstot temperatūru.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.6 Piegādātāji un no tiem iepirktais vienības ir zināmas, tiek izvēlētas pēc izsekojamiem kritērijiem un noteiktos intervālos tiek novērtētas atkārtoti. Konstatējumi no preču pieņemšanas, no analīzēm, no klientu sūdzībām vai no oficiāliem brīdinājumiem ietilpst šajā novērtējumā un noved pie reakcijas pret piegādātāju.**

Pēc kā to var atpazīt: Piegādātāju saraksts ar katram piegādātājam piesaistītajām vienībām un pēdējā novērtējuma datumu, ko pamato attiecīgie pierādījumi: pašnovērtējuma aptaujas lapas, trešo pušu pierādījumi, analīžu pārskati, uzņēmuma reģistrācijas vai atzīšanas numurs un sūdzību vēsture. Reakcijas apliecina sarakste vai sarunas piezīme. Mazs uzņēmums to uztur kā tabulu ar vienu rindu katram piegādātājam un vienu ailu notikumiem kārtējā gadā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.7 Ūdens, kas nonāk saskarē ar pārtiku, ar pārtikas saskares virsmām vai ar darbinieku rokām, atbilst dzeramā ūdens kvalitātei. Tas pats attiecas uz ledu, kas pieskaras pārtikai vai tiek izmantots tās dzesēšanai, un uz tvaiku, kas tieši saskaras ar pārtiku vai saskares virsmām. Ūdens avots ir zināms, un tā kvalitāte tiek verificēta noteiktos intervālos.**

Pēc kā to var atpazīt: Ja uzņēmums ir pieslēgts centralizētajai ūdensapgādei: aktuāla dzeramā ūdens analīze vai piegādātāja kvalitātes pārskats, kā arī uzņēmuma paša ūdens ņemšanas vietu plāns, kurā redzams, kur atrodas filtrs, mikstinātājs vai ledus iekārta, jo aiz šiem punktiem kvalitāte var mainīties. Ja ūdeni ņem no pašu akas vai avota: paraugu ņemšanas plāns ar parametriem, paraugu ņemšanas punktiem un biežumu kopā ar akreditētas laboratorijas rezultātiem. Mazs uzņēmums rezultātus ievieto blakus īsai piezīmei par to, kā tas rīkosies nelabvēlīga rezultāta gadījumā, kas tiek informēts un kurā brīdī lietošana tiek pārtraukta.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 7.8** Ūdens, kas neatbilst dzeramā ūdens kvalitātei un tiek izmantots tikai nolūkiem bez saskares ar pārtiku, tādiem kā ugunsdzēsība, tvaika ražošana bez saskares ar produktu vai dzesēšana, plūst atsevišķā, skaidri apzīmētā cauruļvadu sistēmā, kurai nav savienojuma ar dzeramā ūdens tīklu un no kuras ūdens nevar ieplūst tajā atpakaļ. Ja ūdens tiek attīrīts un izmantots atkārtoti, ir pārbaudīts un pamatots, ka no tā nerodas pārtikas pasliktināšanās.

Pēc kā to var atpazīt: Cauruļvadu plāns vai fotogrāfisks ieraksts par krāsās apzīmētajiem vadiem un ņemšanas vietām, pierādījumi par atplūdes novēršanas ierīcēm un par to testēšanu. Atkārtoti izmantotam ūdenim, piemēram, pretplūsmas mazgāšanā, īss rakstisks novērtējums par attīrīšanas soli, uzraudzītajiem parametriem un izlaišanas kritērijiem. Mazs uzņēmums, kuram nav nedzeramā ūdens tīkla, tieši to arī norāda vienā teikumā, lai pārbaude paliktu izsekojama.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.9** Jēls un neapstrādāts produkts ir nodalīts no lietošanai gatava un apstrādāta produkta telpiski, laikā vai ar tam paredzētu aprīkojumu un darba virsmām. Darbinieki, darbarīki, tvertnes, tīrīšanas piederumi un pārvietošanās ceļi ir organizēti tā, ka nekas nepārnēsas no vienas puses uz otru, un starp darbību maiņām ir paredzēta rezultatīva tīrīšana.

Pēc kā to var atpazīt: Telpu vai zonu plāns ar darbinieku, produktu un atkritumu ceļiem, dēlišu, nažu un tīrīšanas piederumu krāsu kodējums ar apzīmējumiem un darba instrukcija par roku mazgāšanu un aizsargapģērba maiņu. Ja nodalīšana iespējama tikai laikā, secību apliecina ražošanas grafiks un tīrīšanas ieraksts. Mazs uzņēmums ar vienu virtuvi to risina ar noteiktiem laika logiem un ar starptīrīšanu, kas tiek parakstīta tīrīšanas plānā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.10** Uzņēmums zina katru alergēnu vielu, kas vispār atrodas objektā, un ne tikai receptēs esošās, bet arī tās, kas ir palīgmateriālos, pārstrādes palīgvielās, atkārtoti pārstrādājamā produktā, pārklājuma un atdalīšanas līdzekļos, personāla telpai turētajās sastāvdaļās un precēs, kas tikai tiek starpuzglabātas vai pārpakotas. Pārskatu var piesaistīt produktam un zonai, un tas tiek aktualizēts ar katru receptes vai piegādātāja maiņu.

Pēc kā to var atpazīt: Alerģēnu matrica ar produktiem vai receptēm rindās un deklarējamām vielu grupām ailēs, ko uztur no piegādātāju specifikācijām un datu lapām. Svarīgs ir izmaiņu datums katrā rindā un norādīta atbildīgā persona, lai pamanītu piegādātāja kļūdu receptes maiņu. Mazs uzņēmums matricu uztur izklājlapā un aiz tās ievieto piegādātāju datu lapas.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.11** Uzņēmums ir novērtējis ceļus, pa kuriem alergēna viela var neparedzēti nonākt produktā, kuram tā nav paredzēta, un no šī novērtējuma ir atvasinājis savus pasākumus, tādus kā nodalīta uzglabāšana, slēgtas tvertnes ar nepārprotamu marķējumu, noteikta ražošanas secība, tam paredzēts aprīkojums vai starptīrīšana ar apliecinātu iedarbību. Šo pasākumu rezultativitāte tiek verificēta, nevis tikai pieņemta.

Pēc kā to var atpazīt: Rakstisks novērtējums par katru iekļūšanas ceļu ar izvēlēto pasākumu un atbildīgo personu, ražošanas grafiks ar noteikto secību un rezultativitātes pierādījums: vizuāla pārbaude pēc tīrīšanas ar parakstu, uztriepi paraugi vai ātrie alergēnu testi kritiskajos punktos un, kur nepieciešams, laboratorijas rezultāts par pirmo produktu pēc pārejas. Mazs uzņēmums sāk ar noteiktu secību, vispirms no alergēniem brīvo, un starptīrīšanu apliecina tīrīšanas plānā ar laiku un parakstu. Piesardzības norāde par iespējamām pēdām neaizstāj pasākumu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 7.12** Informācija par esošajām alergēnajām vielām droši nonāk pie klienta, ar marķējumu fasētām precēm un ar noteiktu un uzņēmumā zināmu paziņošanas veidu nefasētām precēm. Katra receptes, sastāvdaļas vai piegādātāja maiņa izraisa marķējuma un paziņojuma pārskatīšanu, un novecojušas etiķetes vai paziņojumi tiek izņemti no apgrozības.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Etiķešu un ēdienkaršu izlaišanas solis ar datumu un izlaidēja vārdu, salīdzināšanas ieraksts starp aktuālo recepti un etiķetes tekstu un nefasētām precēm paziņojums, mape vai kartīte ar informāciju, kā arī pierādījums, ka pārdošanas darbinieki par to ir instruēti. Mazs uzņēmums uztur mapi ar vienu lapu katram ēdienam, kurā izklāstītas sastāvdaļas un alergēni, un tajā ar datumu atzīmē katru izmaiņu. Par iznīcinātām vecām etiķetēm tiek izdarīta īsa piezīme.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 7.13 Katram produktam uzņēmums pats ir noteicis un pamatojis derīguma termiņu un uzglabāšanas apstākļus, un katrai saražotai vienībai ir apzīmējums, pēc kura to var piesaistīt ražošanas partijai vai izgatavošanas dienai. Tāda pati piesaiste attiecas uz produktu, kas uzņēmumā tiek pārstrādāts vai izmantots atkārtoti.**

Pēc kā to var atpazīt: Viena lapa katram produktam ar datuma kodējumu, uzglabāšanas apstākli un pamatojumu, ko papildina uzglabāšanas izmēģinājumi reālos apstākļos, laboratorijas rezultāti par glabāšanas laiku vai publicētas nozares vadlīnijas, kas ir apstiprinātas uz paša produkta. Blakus tam noteikums par to, kā tiek veikts partijas apzīmējums, piemēram, izgatavošanas datums un kārtas numurs. Mazs uzņēmums partijas pieraksta ražošanas grāmatā un to pašu numuru uzlīmē uz tvertnes un uz saglabātā parauga.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 7.14 Iepakojuma un ietinamie materiāli ir piemēroti saskarei ar attiecīgo pārtiku, tiek uzglabāti aizsargāti un atsevišķi no izejvielām un tīrīšanas ķīmikālijām un pirms lietošanas tiek vizuāli pārbaudīti attiecībā uz tīrību un veselumu. Atkārtoti lietojamās tvertnes tiek nodotas lietošanā tikai tad, ja tās ir iztīrītas un ir piemērotas šim nolūkam.**

Pēc kā to var atpazīt: Atbilstības deklarācijas vai piemērotības pierādījumi no materiālu piegādātājiem par katru vienību, glabāti kopā ar specifikācijām, kā arī uzglabāšanas vieta, kas aizsargā materiālus no putekļiem, kaitēkļiem un mitruma. Vizuālā pārbaude pirms lietošanas tiek parakstīta ražošanas ierakstā. Mazs uzņēmums piegādātāju deklarācijas ievieto mapē un aktīvi pieprasa deklarāciju ikreiz, kad tiek ieviests jauns materiāls.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 7.15 Produkts uzņēmumu atstāj tikai pēc pārbaudes, ka paredzētie kontroles soļi ir izpildīti un ka ar tiem saistītie ieraksti ir pilnīgi. Iekraušanas un pārvadāšanas laikā tiek uzturētas prasītās temperatūras, un transportlīdzekļi un tvertnes ir tīras, piemērotas un iekrautas tā, ka produkti nevar nelabvēlīgi ietekmēt cits citu.**

Pēc kā to var atpazīt: Izlaišanas piezīme ar vārdu un datumu par katru partiju vai piegādi, temperatūras mērījums iekraušanas brīdī, transportlīdzekļa tīrības pārbaude ar parakstu, kā arī piegādes pavadzīme un pārvadājuma dokuments un garākos maršrutos temperatūras reģistrators izdrukā. Ja tiek izmantots ārējs pārvadātājs, līgumiskā vienošanās par temperatūras kontroli. Mazs uzņēmums, kas piegādā pats, izmanto vienu rindu katram reisam ar izbraukšanas laiku, temperatūru kravas telpā un parakstu.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 7.16 Uzņēmums par katru produktu var nosaukt tiešo piegādātāju un tiešo komerc klientu un pēc pieprasījuma var šo informāciju darīt pieejamu iestādēm. Saikne starp izmantotajām partijām un saražotajām partijām ir pietiekami cieša, lai skarto partiju varētu norobežot abos virzienos, un ieraksti tiek saglabāti atbilstošu laiku.**

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Ienākošo preču pavadzīmes un rēķini, ražošanas ieraksti, kas izmantotās partijas saista ar saražoto partiju, un izejošie dokumenti ar klientu, datumu, vienību un daudzumu. Noturība kļūst redzama tikai mācībās: nejausi izvēlas gatavu produktu, izseko to atpakaļ līdz izejvielu partijām un uz priekšu līdz katram klientam, fiksējot patērēto laiku un daudzumu salīdzinājumu, un rezultātu pieraksta ar datumu. Mazs uzņēmums iztiek ar ražošanas grāmatu un ievietotām pavadzīmēm, ja vien partijas numurs parādās abos.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 7.17 Pastāv procedūra, kurai uzņēmums seko, kad tam ir pamats uzskatīt, ka tirgū laista pārtika nav nekaitīga: skartais produkts tiek nepārprotami bloķēts un apzīmēts, norādīta persona lemj, kas ar to notiek, produkts tiek izņemts no tirgus un, ja tas jau varētu būt nonācis pie patērētāja, publiski atsaukts, un kompetentā iestāde tiek nekavējoties informēta. Atbildības un saziņas ceļi ir noteikti arī laikam ārpus darba stundām, un procedūra noteiktos intervālos tiek izmēģināta, lai apstiprinātu, ka tā darbojas.**

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Rakstiska procedūra ar izklāstītiem lēmumu ceļiem un ar atbildīgo personu, iestādes, laboratoriju, klientu un, kur tas ir būtiski, preses vārdiem un tālruna numuriem, kopā ar vēstuli paraugiem klientu informēšanai un iestādes informēšanai un ar bloķēšanas uzlīmi produktam. Pierādījums ir karantīnas žurnāls ar partiju, daudzumu, iemeslu un lēmumu par rīcību, iznīcināšanas vai atgriešanas ieraksti un mācību ieraksts ar datumu, ilgumu, atgūto daudzumu un vājajām vietām, kas nāca gaismā. Mazs uzņēmums procedūru izklāsta vienā lapā, kontaktu sarakstu izliek biroja un reizi gadā uz reālas partijas pārbauda, vai ķēde tur. Šis saraksts neaizstāj oficiālu vērtējumu un nav juridiska konsultācija.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

8 Produkta informācija un patērētāju informēšana

4

- 8.1 Katrai partijai, kas atstāj uzņēmumu, ir unikāls apzīmējums, kas redzams uz produkta vai tā iepakojuma, un šo apzīmējumu uzņēmumā var sasaistīt ar ražošanas vai nosūtīšanas datumu, ar izmantotajām izejvielām un ar attiecīgajiem uzraudzības ierakstiem, lai vajadzības gadījumā skarto daudzumu varētu sašaurināt.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Partijas definīcijas noteikums, kas norāda, kas partiju norobežo, piemēram, ražošanas diena, tvertne vai ienākošās piegādes partija, kopā ar etiķetes paraugu, kurā redzams apzīmējums, un ar partiju sarakstu vai ražošanas ierakstu, kas katrai partijai sasaista izmantotās izejvielu partijas un apgādātos klientus. Mazs uzņēmums par partijas kodu izmanto ražošanas datumu un uztur vienu dienas lapu, kurā blakus parādās datums, saražotās vienības, izmantotās piegādātāju partijas un apgādātie klienti.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.2 Produkts tiek izlaists ar informāciju, kas nākamajam ķēdes posmam nepieciešama drošai rīcībai ar to: nosaukums, partija, minimālā derīguma termiņa vai pēdējā izlietošanas datums, prasītā uzglabāšanas un pārvadāšanas temperatūra un, kur tas ir būtiski, norādes par sagatavošanu vai turpmāku pārstrādi.**

Pēc kā to var atpazīt: Etiķetes, pavadzīmes vai tirdzniecības dokumenti par katru vienību, salīdzināti ar produktu pamatsarakstu, kurā katram produktam izklāstīts derīguma termiņš un prasītā temperatūra, kopā ar pierādījumiem, uz kuriem balstās derīguma termiņa norāde, tādiem kā derīguma termiņa izmēģinājumi, laboratorijas rezultāti vai piegādātāja informācija. Mazs uzņēmums produktu pamatsarakstu uztur kā vienkāršu tabulu un derīguma termiņa pamatojumu blakus tam ievieto kā īsu datētu piezīmi.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.3 Par katru izlaisto produktu ir zināms un klientam pieejams, kuras alergēnas sastāvdaļas tas satur, arī nefasētam vai neiekotam produktam; informācija atbilst faktiski izmantotajām sastāvdaļām un receptēm, un tā tiek aktualizēta ikreiz, kad mainās recepte vai piegādātājs.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Receptes ar atzīmētiem alergēniem, kas atvasinātas no iepirkto izejvielu specifikācijām un marķējuma, kopā ar alergēnu informāciju klientam kā paziņojumu, mapi, ēdienkartes pielikumu vai etiķeti, kā arī izmaiņu ieraksts, kurā redzams, kad kura norāde ir atjaunināta. Mazs uzņēmums uztur alergēnu mapi ar vienu rindu katram ēdienam un aiz tās ievieto izejvielu marķējumus, lai katru norādi jebkurā laikā varētu izsekot līdz tās avotam.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.4 Ja produkta nekaitīgums ir atkarīgs no tā, vai patērētājs ar to rīkojas pareizi, piemēram, produktam, ko pirms lietošanas rūpīgi sakarsē, atdzesētiem produktiem vai piedāvājumiem, kas paredzēti neaizsargātām patērētāju grupām, patērētājs par to saņem saprotamu informāciju, un darbinieki spēj pareizi atbildēt uz jautājumiem par sastāvdaļām un rīcību.**

Pēc kā to var atpazīt: Patērētāju informācijas paraugi uz etiķetes, paziņojuma, ēdienkartes vai tīmekļa vietnē, kopā ar darbinieku instruktažu ar datumu un dalībnieku sarakstu, kurā izklāstīts, kas sniedz informāciju un no kurienes šī informācija nāk. Mazs uzņēmums pie letes tur lapu ar standarta atbildēm un ar piezīmi, ka šaubu gadījumā atver alergēnu mapi, nevis min atbildi.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

9 Transportēšana un piegāde

3

- 9.1 Transportlīdzekļi, piekabes, kravas nodalījumi un atkārtoti lietojamas tvertnes, ko izmanto pārtikas pārvietošanai, ir izveidoti un uzturēti tā, ka tos var rūpīgi tīrīt, tie tiek tīrīti noteiktos intervālos un ikreiz, kad krava mainās starp kritiskiem produktiem, un tvertnes vai cisternas, ko izmanto nefasētām precēm beztaras pārvadājumos, ir redzami apzīmētas kā paredzētas tikai pārtikai.**

Pēc kā to var atpazīt: Transportlīdzekļu un tvertņu reģistrs ar tīrīšanas intervālu, parakstīti tīrīšanas ieraksti par katru transportlīdzekli ar datumu un atbildīgo personu, kravas nodalījumu un transporta kastu iekļaušana tīrīšanas plānā, kā arī pārtikas lietojuma apzīmējums uz cisternām vai tvertnēm. Mazs uzņēmums, kas piegādā ar universāla tipa automašīnu vai refrīžeratora piekabi, transportlīdzeklī tur vienu lapu, uz kuras vadītājs pirms katra reisa paraksta tīrīšanu un vizuālo pārbaudi, un par blīvju vai sienu apšuvuma bojājumiem ziņo nepārtrauktajā trūkumu sarakstā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 9.2 Preces pārvadājuma laikā ir aizsargātas pret piesārņošanu, iepakotas vai nosegtas, un iekraušana ir iekārtota tā, ka jēla un lietošanai gatava pārtika, alergēnus saturošas un no alergēniem brīvas preces un pārtikas un nepārtikas vienības nevar ietekmēt cita citu, un, ja tas pats transportlīdzeklis iepriekš vedis citas preces, pirms nākamās pārtikas kravas ir notikusi rezultatīva tīrīšana.**

Pēc kā to var atpazīt: Iekraušanas noteikums vai kravas plāns, kas nosaka nodalīšanu pēc produktu grupas un pēc alergēna, kravas nodalījuma vizuāla pārbaude pirms iekraušanas ar parakstu un, ja transportlīdzekli izmanto jauktām kravām, iepriekšējās kravas ieraksts, kurā atzīmēta pēdējā nepārtikas krava un tai sekojošā tīrīšana. Mazs uzņēmums to risina ar aizveramām transporta kastēm, kas nodalītas pēc krāsas vai pēc marķējuma ar rakstisku piesaisti, un tieši aizliedz kravas nodalījumā vest tīrīšanas līdzekļus, darbarīkus vai privātas mantas.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 9.3 Pārtikai, ko tur atdzesētu, saldētu vai karstu, temperatūra visā pārvadājuma laikā, tostarp iekraušanas un izkraušanas laikā, tiek uzturēta un uzraudzīta prasītajā diapazonā, novirzes noved pie izsekojama lēmuma par skartajām precēm, un, ja tiek piesaistīts pārvadātājs vai piegādes dienests, temperatūras prasības un ierakstu veikšanas pienākums tiek līgumiski saskaņoti un to ievērošana tiek verificēta.**

Pēc kā to var atpazīt: Temperatūras ieraksti no refrīžeratora transportlīdzekļa vai no datu reģistratora par katru reisu, iekraušanas un nodošanas brīdī veiktie rādījumi, ierakstīti pavadzīmē, aizturēšanas un lēmumu ieraksti, ja robežas ir pārsniegtas, kā arī pārvadājuma līgums ar pakalpojumu sniedzēju kopā ar piegādāto preču izlases pārbaudēm. Mazs uzņēmums aukstuma kastē ievieto vienkāršu datu reģistrators, ar zondes termometru mēra izbraucot un ierodoties un abus rādījumus ieraksta pavadzīmē, ko saņēmējs līdzparaksta.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

10 HACCP plāns: divpadsmit piemērošanas soļi

12

- 10.1 Uzņēmums ir izveidojis komandu HACCP plāna izstrādei un uzturēšanai, komanda aptver pieejamās zināšanas par produktiem, tehnoloģiju, higiēnu un izejvielām, trūkstošās zināšanas tiek apzināti piesaistītas no ārpusē, un plāna tvērums ir noteikts: kurus produktus, kurus procesa soļus un kuras darbības vietas tas aptver un kur tas beidzas.**

Pēc kā to var atpazīt: Vārdiska iesaistīto personu iecelšana ar viņu lomu un kvalifikācijas pierādījumu, apmācību sertifikāti vai konsultāciju līgumi par iepirktām zināšanām, kā arī viena lapa ar tvēruma un tā robežu aprakstu. Mazā uzņēmumā komanda bieži ir viena persona, un tādā gadījumā pietiek ar rakstisku paziņojumu: kas ir atbildīgs, kāda apmācība šai personai ir un ar kuru ārējo speciālistu iestādi konsultējas, kad rodas jautājumi.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 10.2 Katram produktam vai produktu grupai pastāv apraksts, kurā fiksētas nekaitīgumam nozīmīgās īpašības, tādas kā sastāvs un izejvielas, fizikālās un ķīmiskās īpašības, apstrāde pirms izlaišanas, iepakojums, uzglabāšanas un pārvadāšanas apstākļi, derīguma termiņš un esošie marķējumā norādāmie alergēni.**

Pēc kā to var atpazīt: Produkta datu lapa vai receptes lapa par katru produktu grupu, kas balstīta uz piegādātāju specifikācijām un alergēnu deklarācijām. Mazs uzņēmums līdzīgas vienības apvieno grupā, piemēram, pēc ražošanas veida, un apraksta grupu, nevis katru atsevišķu izstrādājumu, ja vien nekaitīgumam nozīmīgās īpašības grupā ir vienādas.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 10.3 Par katru produktu ir fiksēts, kā to paredzēts lietot, kādu turpmāku apstrādi piemēro klients un kurām cilvēku grupām to piegādā, tieši aplūkojot īpaši neaizsargātas patērētāju grupas, un tiek ņemta vērā arī saprātīgi paredzama nepareiza lietošana.**

Pēc kā to var atpazīt: Paredzētais lietojums un mērķa grupa, norādīti produkta datu lapā, salīdzināti ar faktisko marķējumu, ar sagatavošanas norādēm uz etiķetes un ar piegādes ceļu. Mazs uzņēmums vienā vai divos teikumos par katru produktu grupu fiksē, vai pārtiku pirms lietošanas sakarsē un vai patērētāju vidū ir bērni, gados vecāki cilvēki, grūtnieces vai slimnieki, jo tas padara vēlāko novērtējumu stingrāku.

Atvērtā Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

- 10.4** Katram procesam ir izveidota plūsmas diagramma, kas bez robiem secībā attēlo visus soļus no preču pieņemšanas caur starpuzglabāšanu, pārstrādi un iepakojšanu līdz izlaišanai, un redzamas ir gan ieejas procesā, gan izejas no tā, proti, iepirktais izejvielas, piedevas, ūdens, iepakojums, atkārtoti pārstrādājama produkta, atgrieztais produkts un atkritumi. [Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Plūsmas diagramma par katru produktu grupu ar numurētiem soļiem, datumu un versiju, lai vēlākie novērtējumi varētu nepārprotami atsaukties uz soļa numuru. Mazs uzņēmums diagrammu uzzīmē ar roku kā kastīšu ķēdi vienā lapā un to ieskenē, zīmēšanas programmatūra nav vajadzīga, svarīgi ir, lai soļi būtu pilnīgi.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 10.5** Plūsmas diagramma darbības laikā uz vietas ir verificēta pret to, kā darbs faktiski tiek veikts, visās maiņās un darbības laikos, kuros process norit, atšķirības starp papīru un īstenību diagrammā ir izlabotas, un pārbaude ir apliecināta ar datumu un personu.

Pēc kā to var atpazīt: Piezīme uz diagrammas vai īss apgaitas ieraksts ar datumu, laiku, maiņu un pārbaudes veicēja parakstu kopā ar iepriekšējo versiju salīdzināšanai. Mazs uzņēmums vienu reizi ar izdrukāto diagrammu rokā iziet visu produkta ceļu, labo to tieši uz lapas un paraksta ar datumu.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 10.6** Katram apstiprinātās plūsmas diagrammas solim uzņēmums pats ir apzinājis, kuras bioloģiskās, ķīmiskās, fizikālās un ar alergēniem saistītās bīstamības tur var rasties, pieaugt vai saglabāties, ir novērtējis katru no šīm bīstamībām pēc iespējamās ietekmes uz veselību smaguma un pēc rašanās varbūtības, ir nosaucis par būtiskām novērtēto bīstamību cēloņus un tiem piešķīris kontroles pasākumus, un novērtējums balstās uz izsekojamiem avotiem un uz paša uzņēmuma apstākļiem, nevis uz citur pārņemtu sarakstu. Šī soļa iznākums nav iepriekš noteikts, tas atšķiras katram uzņēmumam, katram produktam un katram procesam, un tas šeit tiek izstrādāts patstāvīgi. [Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Bīstamību analīze kā tabula, kurā katra rinda ir viena bīstamība numurētā procesa solī, ar ailēm bīstamības veidam, cēloņiem, smaguma un varbūtības novērtējumam, novērtējuma pamatojumam, avota atsaucei un piešķirtajam kontroles pasākumam. Piemēroti avoti ir tehniskā literatūra, attiecīgās nozares labas higiēnas prakses vadlīnijas, atsaukšanas paziņojumi, oficiāli brīdinājumi, uzņēmuma paša sūdzības un laboratorijas rezultāti. Mazs uzņēmums soli pa soli iziet cauri nozares vadlīnijām, pārbauda katras tur nosauktās bīstamības nozīmīgumu savā uzņēmumā un dokumentē arī pamatojumu, kāpēc kāda bīstamība tam nav būtiska.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

- 10.7** No bīstamībām, kas novērtētas kā būtiskas, uzņēmums pats ir atvasinājis, kuros procesa soļos kontrole ir būtiska, lai bīstamību novērstu vai izslēgtu vai samazinātu līdz pieņemamam līmenim, atvasinājums katram solim ir izsekojami pamatots, un tikpat pamatots ir arī tas, kāpēc kāds solis nav šāds būtisks punkts, neraugoties uz kontroles pasākumu, jo bīstamību pārvalda vēlāks posms. Kuri ir šie soļi, izriet vienīgi no uzņēmuma paša bīstamību analīzes un paša procesa un šeit netiek noteikts. [Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Izsekojams atvasinājums par katru būtisko bīstamību, piemēram, ar lēmumu koku vai ar pamatotu novērtējuma tabulu, kurā redzams, kuri jautājumi tika uzdoti, kā uz tiem tika atbildēti un kāds secinājums no tā izriet. Svarīgi ir, lai būtu pamatoti gan apstiprinošie, gan noraidošie lēmumi, jo oficiālā pārbaudē noraidīto punktu pamatojums tiek iztaujāts tikpat rūpīgi kā izvēlēto punktu pamatojums. Mazs uzņēmums aizpildīto lēmumu koku par katru bīstamību pievieno bīstamību analīzei kā pielikumu.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

10.8

Katram noteiktajam kontroles punktam ir noteikts izmērāms kritērijs, kas nodala nekaitīgu stāvokli no tāda, kurš vairs nav nekaitīgs, vērtība ir izvēlēta tā, ka tās ievērošana patiešām pārvalda būtisko bīstamību, un šī piemērotība pirms lietošanas ir apliecināta, piemēram, ar normatīvajām prasībām, zinātnisko literatūru, nozares vadlīnijām, aprikojuma ražotāja datiem vai uzņēmuma paša izmēģinājumiem un mērījumu sērijām. Pati vērtība ir atkarīga no produkta, receptes, daudzuma, aprikojuma un metodes, tāpēc uzņēmums to nosaka un apliecina pats, un to nevar norakstīt no parauga.

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Viena lapa katram kontroles punktam ar izvēlēto kritēriju, mērāmo lielumu, pielāgšanas diapazonu un avotu, kas vērtību pamato, kopā ar pašu pierādījumu: normatīvās prasības izraksts, literatūras atsauce, aprikojuma ražotāja dokumentācija vai uzņēmuma paša mērījumu sērijas ieraksts ar datumu, apstākļiem un rezultātiem. Noder arī stingrāka iekšēja rīcības robeža pirms paša kritērija, lai tendenci pamanītu, pirms tiek atstāts nekaitīgais diapazons. Mazs uzņēmums palaujas uz nozares vadlīniju vērtībām, taču dokumentē, ka tā produkts un aprikojums ietilpst šo vadlīniju tvērumā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

10.9

Katram kontroles punktam ir noteikts, kas mēra vai novēro, kad, ar ko un cik bieži, metode atklāj novirzi no nekaitīgā diapazona pietiekami agri, lai iejaukšanās vēl būtu iespējama, izmantotā mēraparatūra ir pārbaudīta, personas, kas veic uzraudzību, ir apmācītas šim uzdevumam, un rezultāti tiek reģistrēti uzreiz novērojuma brīdī, un tos līdzparaksta norādīta persona.

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Uzraudzības plāns ar vienu rindu katram kontroles punktam, ar ailēm mērāmajam lielumam, metodei, biežumam, mēraparatūrai un atbildīgajai personai, kopā ar aizpildītiem ikdienas darba ierakstiem, kuros redzams datums, laiks, izmērītā vērtība, iniciāļi un līdzparaksts. Ieraksti tiek veikti nekavējoties, nevis aizpildīti pēc tam. Mazs uzņēmums mērīšanas vietā izmanto iepriekš iespiestas dienas lapas vai automātisku datu reģistratoru pierakstu, taču reģistratora pārbaude paliek personas uzdevums.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

10.10

Katram kontroles punktam ir iepriekš noteikts, kas notiek, kad uzraudzība uzrāda novirzi no nekaitīgā diapazona: kas lem, kā process tiek atgriezts nekaitīgajā diapazonā, kā tiek apzināts, aizturēts un novērtēts produkts, kas skarts kopš pēdējā nekaitīgā mērījuma, kas lem par tā tālāko ceļu un kā tiek atrasts un novērsts cēlonis. Katra novirze un katrs atbildē veiktais pasākums tiek reģistrēts.

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Korektīvo darbību plāns katram kontroles punktam ar nosauktu iemeslu, tūlītējo pasākumu, rīcību ar skarto produktu, lēmuma pieņemēju un ziņošanas ceļu, kopā ar ikdienas darba noviržu ziņojumiem, kuros redzams datums, skartais daudzums, partijas apzīmējums, lēmums par produktu, cēlonis un rezultativitātes pārbaude. Mazs uzņēmums plānu uztur kā tabulu pēc principa ja tad tieši blakus uzraudzības lapai, lai arī pagaidu darbinieks vēlajā maiņā zinātu, kam zvanīt, un zinātu, ka produkts nenonāk pārdošanā, kamēr nav pieņemts lēmums.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

10.11

Noteiktos intervālos uzņēmums ar citiem līdzekļiem, nevis ar ikdienas uzraudzību, pārbauda, vai plāns praksē patiešām darbojas un vai tas joprojām atbilst uzņēmumam, tas ietver ierakstu salīdzināšanu ar prasībām, mēraparatūras pārbaudi, produkta vai vides testēšanu un sūdzību un atsauksmju izvērtēšanu, un plāns tiek pārskatīts un pielāgots arī ikreiz, kad tam ir iemesls, kad mainās recepte, izejviela, aprikojums, metode, iepakojums, lietojums vai tiesiskā situācija vai kad kļūst pieejamas jaunas zināšanas par kādu bīstamību.

Pēc kā to var atpazīt: Verifikācijas plāns ar plānotajām pārbaudēm, to biežumu un atbildīgo personu kopā ar rezultātiem: pārskatīšanas piezīmes par uzraudzības ierakstiem, laboratorijas atzinumi, kalibrēšanas sertifikāti, sūdzību analīze un ieraksts par visa plāna periodisko pārskatīšanu ar datumu, iemeslu, dalībniekiem un lēmumiem par izmaiņām. Mazs uzņēmums nosaka pilnā plāna ikgadēju pārskatīšanu un pievieno noteikumu, kas ikreiz, kad mainās recepte vai kāds aprikojums, izraisa skartā procesa soļa tūlītēju atkārtotu novērtēšanu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

10.12

Plāna dokumentētā informācija un uzņēmumā radītie ieraksti apjomā un detalizācijā ir pielāgoti uzņēmuma veidam un lielumam, tie ir aktuāli, skaidri piesaistāmi vienai versijai, aizsargāti pret neatļautām vai ar atpakaļejošu datumu veiktām izmaiņām un pēc pieprasījuma pieejami iestādei, glabāšanas termiņi ir noteikti un atbilst vismaz produktu derīguma termiņam, un darbinieki savā darba vietā atrod dokumentus, kas viņiem darbam nepieciešami.

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Pārskats par visiem piemērojamiem dokumentiem un ierakstiem ar versiju, datumu, atbildīgo personu, glabāšanas vietu un glabāšanas termiņu kopā ar paraugiem no aktuālās lietvedības, kas rāda, ka lapas patiešām tiek aizpildītas savlaicīgi. Mazs uzņēmums uztur vienu mapi ar starplapām plānam, kontroles plāniem un ierakstiem un priekšā ievieto satura rādītāju ar versijas datumu. Pilnībā aizpildīta lapa apliecina, ka pārbaude ir veikta, tā neaizstāj ne neatkarīgu tehnisku novērtējumu, ne oficiālās pārtikas uzraudzības iestādes vērtējumu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

11 Kompetence un apmācība HACCP sistēmai

1

11.1 Ikviens, kas rīkojas ar pārtiku, pirms darba sākuma un pēc tam atkārtotos intervālos saņem instruktāžu par higiēnu un par kontroles pasākumiem, kas attiecas uz viņa uzdevumiem, un tas ietver pagaidu darbiniekus, nomātus darbiniekus un tīrīšanas personālu, personas, kas izstrādā, aktualizē un pārskata HACCP plānu, var apliecināt šai lomai nepieciešamo kompetenci, saturs tiek sniegts valodā un līmenī, ko dalībnieki patiešām saprot, un tas tiek pielāgots ikreiz, kad mainās produkti, procesi, aprikojums, alergēni vai normatīvās prasības, vai ikreiz, kad novirzes, sūdzības vai pārbaužu rezultāti atklāj izpratnes robu.

Pēc kā to var atpazīt: Apmācību plāns ar tēmām, mērķa grupām un intervāliem, dalības ieraksti ar datumu, tēmu, ilgumu, parakstu un pasniedzēja vārdu, dokumentēta sākotnējā instruktāža jauniem darbiniekiem pirms darba sākuma un kompetences pierādījums par HACCP atbildīgajām personām, tāds kā kursu sertifikāti, atbilstoša profesionālā kvalifikācija vai ieraksti par ārēju konsultāciju, kopā ar kādu izpratnes pārbaudes veidu, piemēram, īsu aptaujas lapu vai novērojumu darba vietā, ar pierakstītu rezultātu. Mazs uzņēmums uztur vienu lapu par katru personu, kurā ar datumu un iniciāļiem tiek ierakstīta katra instruktāža, garu apmācību dienu vietā izmanto desmit minūšu sarunas pie darbgalda, sagatavo ilūstrētus plakātus vai izdales materiālus valodās, kurās cilvēki patiešām runā, un likumā noteikto pārtikas apstrādātāju veselības instruktāžu glabā kopā ar kompetences ierakstiem tajā pašā personāla lietā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

12 Pārtikas uzņēmuma juridiskie pienākumi pret kompetento iestādi

5

12.1 Par katru objektu, kurā pārtika tiek ražota, pārstrādāta, uzglabāta, pārvadāta vai piegādāta, pirms darbības sākuma ir paziņots kompetentajai pārtikas uzraudzības iestādei, ziņas par darbību, adresi un atbildīgo personu tiek uzturētas aktuālas, un tiek paziņotas arī izmaiņas, tādas kā īpašnieka maiņa, jauns produktu klāsts, papildu darbības vieta vai uzņēmuma slēgšana.

Pēc kā to var atpazīt: Kompetentajai iestādei iesniegtā paziņojuma vai reģistrācijas kopija, iestādes saņemšanas apstiprinājums vai reģistrācijas ieraksts kopā ar komercdarbības atļauju un, ja darbībai vajadzīga atzīšana, nevis tikai reģistrācija, atzīšanas lēmums ar atzīšanas numuru. Mazs uzņēmums paziņojumu, iestādes atbildi un katru vēlāko izmaiņu paziņojumu glabā vienā mapē hronoloģiskā secībā, lai pārbaudes laikā uzreiz varētu parādīt, ka par uzņēmuma pašreizējo stāvokli ir paziņots.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

12.2

Uzņēmums pēc pieprasījuma var iestādei apliecināt, ka higiēnas prasības un uz HACCP principiem balstītās procedūras ikdienas praksē patiešām tiek piemērotas, un tam nepieciešamā dokumentētā informācija un ieraksti tiek uzturēti tā, ka tie atspoguļo darbības patieso gaitu, nevis tiek sagatavoti pēc notikuma.

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Objektā faktiski uzturētie ieraksti: temperatūras pārbaudes, ienākošo preču pārbaudes, tīrīšanas ieraksti, apmācību ieraksti, uzņēmuma paša noteikto kontroles punktu uzraudzības rezultāti un pierādījumi par korektīvajām darbībām, kas veiktas, kad radās novirzes. Katram ierakstam ir datums, vērtība vai konstatējums un tā veicēja iniciāļi. Mazs uzņēmums iztiek ar dažām veidlapām, kas tiek aizpildītas darba vietā. Svarīgs ir nevis apjoms, bet tas, ka ieraksti ir īsti un veikti attiecīgajā brīdī.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Pašnovērtējums, nevis pierādījums. Bīstamību analīzi un kontroles punktus katrs uzņēmums izstrādā pats. Saistoši ir likuma teksts un pārtikas uzraudzības iestāde.

12.3

Higiēnai nozīmīgai dokumentētai informācijai un ierakstiem ir noteikts, cik ilgi tie tiek saglabāti, kur tie tiek turēti un kas tos pārvalda, glabāšanas termiņš ir saskaņots ar produktu derīguma termiņu un ar izsekojamības vajadzībām, un dokumenti visā šajā laikā paliek salasāmi un atrodami.

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Pārskats par dokumentu veidiem ar glabāšanas termiņu, glabāšanas vietu un atbildīgo personu, kā arī no arhīva izvēlēti paraugi, kas rāda, ka ieraksti no visa perioda patiešām ir saglabāti. Uzņēmums, kas ierakstus glabā digitāli, papildus parāda, kā tie ar rezerves kopijām ir aizsargāti pret datu zudumu. Mazs uzņēmums markē vienu mapi par katru gadu, ienākošo preču ierakstus un partiju ierakstus glabā vismaz tik ilgi, kamēr preces paliek derīgas lietošanai, un īsa derīguma svaigai produkcijai nosaka pamatotu minimālo termiņu, nevis ierakstus uzreiz izmet.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

12.4

Procedūru un ierakstu apjoms un forma ir pielāgoti uzņēmuma veidam un lielumam, un uzņēmums var pamatot, kāpēc izvēlētais risinājums ir piemērots tā produktiem un procesiem, jo īpaši tad, ja tas paļaujas uz nozares labas higiēnas prakses vadlīnijām vai apzināti tur ierakstus vienkāršus.

Pēc kā to var atpazīt: Izmantotās nozares vadlīnijas vai paraugrisinājums ar izdevēju un izdevumu, kā arī šis rakstisks pamatojums par to, kuras daļas ir pārņemtas un kuras ir pielāgotas pašam uzņēmumam. Pielāgošana uzņēmuma lielumam samazina dokumentēšanas darbu, taču neatbrīvo uzņēmumu no bīstamību pārvaldīšanas. Mazs uzņēmums vienā lapā izklāsta, kuri produkti un procesi tam ir, kuras vadlīnijas tas izmanto un kur tas no šīm vadlīnijām atkāpjas, lai iestāde varētu izsekot pamatojumam.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

12.5

Saskarsme ar kompetento iestādi ir noregulēta: ir noteikts, kas pārbaudes laikā pavada inspektoru un sniedz informāciju, izteiktie konstatējumi tiek fiksēti, izpildīti ar termiņu un atbildīgo personu un pārbaudīti attiecībā uz to pamatcēloni, un iestāde tiek nekavējoties informēta ikreiz, kad rodas aizdomas, ka pārtika nav nekaitīga.

Pēc kā to var atpazīt: Iestādes pārbaudes protokoli un oficiālie analīžu rezultāti kopā ar uzņēmuma paša pasākumu sarakstu, kurā fiksēts katrs konstatējums ar cēloni, veikto darbību, termiņu, atbildīgo personu un izpildes datumu, kā arī pierādījumi par paziņojumiem iestādei un par izņemšanu no tirgus vai atsaukšanu. Mazs uzņēmums kompetentās iestādes tālruna numuru un vadības aizvietotāju pieraksta vienā lapā higiēnas mapē un aiz tās ievieto katru pārbaudes protokolu kopā ar attiecīgo aizpildīto pasākumu sarakstu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums