

## **Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos**

### **Pamatojums**

Pieredze rāda, ka spējai izsekot pārtiku visos pārtikas aprites posmos ir liela nozīme, lai aizsargātu sabiedrības veselību un patērētāju intereses un veicinātu godīgu pārtikas tirdzniecības praksi. Izsekojamība vien negarantē pārtikas nekaitīgumu, tomēr tas ir veids, kā palīdzēt risināt pārtikas nekaitīguma problēmu un nepieciešama, lai:

- veicinātu mērķtiecīgu bīstamas pārtikas ātru izņemšanu no tirgus, kā arī samazinātu izdevumus pārtikas atsaukšanas gadījumos;
- sniegtu patērētājiem precīzu informāciju par attiecīgajiem produktiem, tādējādi palīdzot saglabāt patērētāju uzticību;
- palielinātu darbības efektivitāti, nodrošinot labāku iekšējo informācijas apriti;
- atvieglotu kontroles iestādēm veikt riska novērtējumu.

### **Definīcijas**

**“Uzņēmējs, kas iesaistīts pārtikas apritē”** ir ikviena fiziska vai juridiska persona, kura atbildīga par to, lai tiktu nodrošināts, ka viņa/viņas kontrolē esošais pārtikas uzņēmums izpilda pārtikas aprites tiesību aktu prasības. (Regulas 178/2002 3.panta 3.punkts)

**“Izsekojamība”** ir spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku, barību, produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai (Regulas 178/2002 3.panta 15.punkts)

### **Prasības izsekojamībai**

Prasības pārtikas produktu izsekojamībai noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28.janvāra Regulā (EK) Nr. 178/2002 *ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu* (turpmāk “Regula”)

Regulas 18.pants nosaka prasības izsekojamībai visos pārtikas aprites uzņēmumos, tostarp arī ēdināšanas uzņēmumos:

- **pārtikas produktu izsekojamībai** – uzņēmējiem jānodrošina, ka visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku un jebkuras citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai var izsekot;
- **piegādātāju izsekojamībai** - uzņēmējiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, jāspēj identificēt jebkuru personu, kas tām piegādājuši pārtiku vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai ;
- **pirceju, izņemot galapatērētāju, izsekojamībai** -pārtikas apritē iesaistītu uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificē citus uzņēmumus, kam tie ir piegādājuši produktus.

Minēto prasību izpildes nodrošināšanai:

- uzņēmumu rīcībā ir jābūt **sistēmai un procedūrām**, kas dod iespēju pēc pieprasījuma darīt attiecīgo informāciju zināmu kompetentajām iestādēm;
- pārtikai jābūt pienācīgi **marķētai/identificētai**, lai atvieglotu tās izsekojamību, izmantojot atbilstīgus dokumentus vai informāciju saskaņā ar attiecīgām konkrētāku noteikumu prasībām.

### **Izsekojamības prasību īstenošana**

Izsekojamības prasība balstās uz pieeju “solis atpakaļ – solis uz priekšu”, tas nozīmē, ka uzņēmumā jāizveido dokumentētas saiknes “piegādātājs-produkts”, lai būtu zināms, kādus produktus piegādā katrs piegādātājs (atsevišķos gadījumos tā var būt arī privātpersona, kas piegādā, piemēram, meža ogas, sēnes, primāros augu izcelsmes produktus u.c.) un “pircejs-produkts”, lai būtu zināms, kādi produkti piegādāti katram pircējam (tostarp citam mazumtirdzniecības uzņēmumam), izņemot. Tomēr pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem nav jāidentificē tiešie pircēji, ja tie ir galapatērētāji.

Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma pienākums ir pēc kompetentās iestādes pieprasījuma uzrādīt dokumentāciju minēto saikņu nodrošināšanai:

- **piegādātāju/pircēju reģistru**, kurā norādīts uzņēmuma nosaukums, adrese, piegādāto produktu veids un/vai cita uzņēmumam nepieciešamā informācija;
- **produktu reģistru**, kas pamatots ar darījumu apliecinājošiem dokumentiem par produktu iegādi, kas noformēti, reģistrēti un saglabāti atbilstoši prasībām, kas noteiktas grāmatvedības un finanšu organizēšanas normatīvajos aktos;
- **pārtikas produktu marķējumu/identifikāciju** saskaņā ar normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

### **Iekšējā izsekojamība**

Regula 178/2002 skaidri neliek uzņēmējiem izveidot saikni starp ienākošajiem un izejošajiem produktiem - tā saukto iekšējo izsekojamību. Nav arī noteikts, ka jāreģistrē, kā katrā uzņēmumā notiek preču partiju sadale un apvienošana ar nolūku radīt kādu produktu vai jaunu preču partiju. Tomēr, iekšējā izsekojamības sistēma ļauj nodrošināt mērķtiecīgāku un precīzāku produktu izņemšanu no tirgus, kā arī palīdz veikt procesu un pārtikas produktu kontroli, tāpēc ēdināšanas uzņēmumiem ir jānodrošina arī zināms iekšējās izsekojamības līmenis.

Uzņēmumiem jāveido iekšējās izsekojamības sistēmas, kas izstrādātas atbilstoši katra uzņēmuma darbībai. Izvērtējot uzņēmuma darbības raksturu, pašam uzņēmumam ir jāpieņem lēmums, cik sīki izstrādātu iekšējās izsekojamības sistēmu izveidot, lai varētu pierādīt, ka uzņēmumā ir nodrošināta pārtikas produktu izsekojamība.

Ēdināšanas uzņēmumos jānosaka rīcības produktu iekšējai izsekojamībai (tostarp produktu iekšējais marķējums), gadījumos, ja:

- uzņēmuma produkcija tiek piegādāta citam mazumtirdzniecības uzņēmumam;
- produktus izņem no iepakojuma un/vai pārfasē, noņemot oriģinālo marķējumu pirms to novietošanas uzglabāšanai;
- uzņēmumā sagatavotos pusfabrikātus un/vai gatavo produkciju paredzēts uzglabāt ilgāk kā 24 stundas;
- saņemtie produkti tiek sasaldēti ilgstošākai uzglabāšanai;

- produktiem pēc atvēršanas mainās derīguma termiņš/uzglabāšanas apstākļi u.c..

### **Produktu reģistru glabāšanas termiņi**

Regulas 18.pantā nav norādīts minimālais produktu reģistru glabāšanas laika periods, tāpēc uzņēmumiem tas jāizlemj pašiem paturot prātā, ka atbilstošas uzskaites neveikšana tiks uzskatīta par pārkāpumu.

Ieteicamais produktu reģistru uzglabāšanas termiņš:

- attiecībā uz produktiem, kas ātri bojājas un kuru “izlietot līdz” termiņš ir īsāks par trim mēnešiem, vai produktiem, kuriem nav noteikta izlietošanas beigu datuma un kas paredzēti tieši gala patērētājam, reģistrus var saglabāt sešus mēnešus pēc produkta ražošanas vai piegādes dienas (šeit ietilpst tādi produkti kā, piemēram, augļi, dārzeņi un nefasēti produkti);
- attiecībā uz citiem produktiem ar norādi “ieteicams līdz” konkrētam datumam reģistrus var glabāt visu derīguma laiku plus vēl sešus mēnešus;
- attiecībā uz produktiem bez noteikta derīguma laika piemēro vispārējo piecu gadu termiņu, kas noteikts komerciālo dokumentu uzglabāšanai nodokļu maksas kontroles nolūkā.

### **Izmantotie literatūras avoti**

1. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28.janvāra Regula (EK) Nr. 178/2002 *ar ko paredz vispārīgus pārtikas aprites tiesību aktu principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu*
2. Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas 2010.gada 26.janvāra secinājumi *„Vadlīnijas saistībā ar Regulas (EK) nr. 178/2002 par vispārējiem pārtikas aprites tiesību aktiem 11.,12.,14.,17.,18.,19.un 20.panta īstenošanu*

3. Codex Alimentarius (2006) *Principles for traceability/produce tracing as a tool within a food inspection and certification system*  
CAC/GL 60-2006

**Sagatavots:**

ZM VPD un PVD Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļā

2014. gada jūnijs