

Elza Gavriļenko

SANITĀRIJA UN HIGIĒNA PĀRTIKAS APRITES UZŅĒMUMOS

Mācību līdzeklis studiju kursa apgūšanai

Pārstrādāts un papildināts izdevums



Rīga

UDK 316.2(075.8)
Ga 930

Sērija “Tūrisma un viesmīlības bibliotēka”

Elza Gavriļenko

“Sanitārija un higiēna pārtikas aprītes uzņēmumos”

Mācību līdzeklis studiju kursa apgūšanai.

Pārstrādāts un papildināts izdevums.

Mācību līdzekli koncentrētā veidā izklāstīti pārtikas produktu izmantošanas sanitārijas un darba higiēnas pamatprincipi. Izstrādātais mācību līdzeklis veicina studentu izpratni par higiēnas prasībām un sanitārijas pasākumiem pārtikas uzņēmumos. Izdevumā pieejama informācija un ieteikumi pārtikas uzņēmumu darbiniekiem, ieviešot uzņēmumā paškontroli un nodrošinot labas higiēnas praksi. Mācību līdzeklī izveidota nodaļa, kurā lauku tūrisma organizatori var iepazīties ar higiēnas pamatprasībām, sniedzot ēdināšanas pakalpojumus viesiem.

Apstiprināta un ieteikta izdošanai Biznesa augstskolas *Turība* Starptautiskā tūrisma fakultātes Tūrisma un Viesmīlības katedras 2008. gada 28. maija sēdē (protokols Nr. 3).

Viesmīlības katedras tālr. 7901483. E-pasts: turiba@turiba.lv

Recenzente: Mag.soc.sc. **Līvija Brūvere**, Tūrisma un viesmīlības katedras lektore

ISBN 978-9984-828-13-8

© SIA “Biznesa augstskola Turība”, Rīga, 2008, 80 lpp.

© E. Gavriļenko, 2008

Saturs

Priekšvārds.....	5
Ievads.....	6
1. Pārtikas aprītē strādājošo personīgā higiēna un kontrole	8
1.1. Obligātās veselības pārbaudes	8
1.2. Darbinieku personīgās higiēnas nozīme un noteikumi.....	9
1.3. Uzsākot darbu.....	9
1.4. Paškontroles sistēmas ieviešana pārtikas aprītes uzņēmumos (HACCP).....	10
2. Pārtikas uzņēmumu sanitārais raksturojums	13
2.1. Sanitārās prasības ražošanas telpu plānojumam un iekārtošanai	14
2.2. Noliktavu telpas.....	15
2.3. Ražošanas telpas	15
2.4. Tehnoloģiskais aprīkojums	18
2.5. Administrācijas un sadzīves telpas.....	19
2.6. Tirdzniecības telpas.....	20
3. Materiālu higiēniskais raksturojums	20
3.1. Materiālu un trauku raksturojums.....	20
3.2. Tara un iesaiņošanas materiāli	23
4. Apkārtējās vides higiēnas prasības	24
4.1. Gaisa higiēna	25
4.2. Gaisa piesārņojums	26
4.3. Apkures un vēdināšanas higiēna	27
4.4. Ūdens apgādes higiēna.....	28
4.5. Apgaismojuma higiēna	29
4.6. Sanitārais režīms un telpu kopšana.....	30
5. Pārtikas produktu uzglabāšanas, transportēšanas un realizācijas noteikumi	32
5.1. Uzglabāšana.....	32
5.2. Realizācija	34
6. Higiēnas pamatprasības lauku tūrisma mītnēs	34
6.1. Vispārējās higiēnas prasības telpām un to uzkopšanai.....	35
6.2. Higiēnas prasības personālam	36
6.3. Higiēnas prasības pārtikas produktu apstrādes procesā	36
7. Saindēšanās ar uzturu.....	37

7.1. Pārtikas infekcijas	39
7.2. Pārtikas toksikozes.....	40
7.3. Nebakteriālā saindēšanās ar uzturu	42
7.4. Mikotoksikozes.....	42
7.5. Helmintozes	43
8. Uztura mikrobioloģijas pamati	43
8.1. Mikroorganismu morfoloģija, fizioloģija un klasifikācija	44
8.2. Ārējās vides ietekme uz mikroorganismiem	46
8.3. Mikroorganismu rūpnieciskā izmantošana.....	53
9. Izejvielu mikrobioloģija	54
9.1. Augu valsts produktu mikroflora	54
9.2. Dzīvnieku valsts produktu mikroflora.....	58
9.2.1. Zivju un zivju produktu mikroflora	59
9.2.2. Gaļas un gaļas produktu mikroflora	60
Pielikums. Pārtikas aprites uzraudzības likums	62
Izmantotā un ieteicamā literatūra	78

Priekšvārds

Šajā mācību līdzeklī aplūkoti jautājumi ir cieši saistīti ar Pārtikas aprites uzraudzības likumu un citiem ar pārtikas drošumu saistītiem normatīvajiem aktiem un Eiropas Padomes un Parlamenta regulām.

Liela nozīme pievērsta paškontroles organizēšanai pārtikas aprites uzņēmumos.

Grāmatā no higiēnas viedokļa novērtēti trauki, iekārtas, taras un iesaiņošanas materiāli.

Grāmatā aplūkota mikroorganismu loma pārtikas produktu ražošanā, ēdienu gatavošanā un arī mikroorganismu izraisītā bojāšanās, kā arī saindēšanās cēloņi ar pārtikas produktiem.

Izdevumā pievērsta uzmanība pārtikas produktu pārvadāšanas un uzglabāšanas noteikumu ievērošanai.

Grāmatas materiāls apkopots atbilstīgi pārtikas sanitārijas un higiēnas studiju kursa programmai.

Izstrādātais mācību līdzeklis veicina studentu izpratni par higiēnas prasībām un sanitārijas pasākumiem pārtikas aprites uzņēmumos.

Izdevumā iekļauta arī informācija labas higiēnas prakses nodrošināšanai lauku tūrismā naktsmītnēs, kuras piedāvā ēdināšanas pakalpojumus. Laba higiēnas prakse ir higiēnas prasības un nepieciešamie pasākumi visos pārtikas aprites posmos, kas patērētājiem garantē veselīgu un drošu gatavo produktu.

Izdevumā pieejamo informāciju un ieteikumus var izmantot arī citos pārtikas aprites uzņēmumos, ieviešot paškontroli un nodrošinot labas higiēnas praksi.

Ievads

Higiēna ir medicīnas nozare, kas pēta apkārtējās vides, darba apstākļu un dzīvesveida ietekmi uz cilvēka organismu un veselību. Tā ir zinātne par cilvēka veselības un darbaspēju saglabāšanu un viņa mūža pagarināšanu. Zinātnes nosaukums cēlies no Higējas, ārstēšanas dieva Asklēpija meitas vārda, kuru senajā Grieķijā uzskatīja par veselības dievieti. Higiēnas galvenais uzdevums ir radīt cilvēkam optimālus dzīves un darba apstākļus, kā arī palielināt organisma spēju pretoties nelabvēlīgiem apkārtējās vides apstākļiem. Cilvēki ne tikai atrodas pastāvīgā ārējās vides ietekmē, bet arī paši to nepārtraukti izmaina. Higiēna ir saistīta ar daudzām disciplīnām: fizioloģiju, bakterioloģiju, klīnisko medicīnu, ķīmiju, fiziku, toksikoloģiju un citām. Iegūtos izpētes rezultātus higiēnisti izmanto kā pamatu dažādu normu un pasākumu izstrādāšanai, kas nepieciešami kaitīgās ietekmes novēršanai, kā arī optimālu darba un dzīves apstākļu radīšanai.

Ar uztura jautājumiem nodarbojas īpaša higiēnas nozare – **uztura higiēna**.

Uztura higiēna ir zinātne par pilnvērtīgu uzturu, kas bagāts ar augstas kvalitātes bioloģiski vērtīgiem produktiem. Tā aplūko arī produktu uzglabāšanu, ražošanu, realizāciju un transportēšanu. Uztura higiēna pēta inficēšanās un saindēšanās iespējas ar pārtikas produktiem.

Pārtikas sanitārija praktiski izmanto zinātniski pamatotus higiēnas noteikumus un nodrošina šo noteikumu izpildi. **Sanitārija** (lat. *sanitas* – veselība + *ars* – māksla) **ir praktisku pasākumu kopums higiēnas ieteikumu īstenošanai.**

Sanitārija un higiēna ir ļoti cieši saistītas. Sanitārās normas pārtikas nozarē nosaka, pamatojoties uz higiēnas prasībām un pētījumiem. Visām pārtikas rūpniecības nozarēm ir izstrādātas higiēnas prasības, kurās ietvertas prasības visu darbojošos un būvējamo nozares uzņēmumu iekārtojuma, aprīkojuma un uzturēšanai, kā arī uzņēmumos strādājošo darbinieku personiskās higiēnas noteikumi.

Ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem ir jāzina, kā uz cilvēka organismu iedarbojas uzturs un citi ārējās vides faktori, jāprot racionāli organizēt darbu, ievērojot ražošanas higiēnas prasības. Tāpat stingri jāievēro uztura higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumu projektēšanas, celtniecības un iekārtošanas laikā.

Ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenais uzdevums ir saražot un realizēt patērētājam drošu un kvalitatīvu pārtiku. Lai to panāktu, ēdināšanas uzņēmumos darbiniekiem stingri jāievēro personīgā higiēna un ēdienu gatavošanas tehnoloģiskais process visā ēdiena gatavošanas laikā, sākot no izejvielu pieņemšanas līdz gatavā ēdiena realizācijai.

No 2002. gada 1. janvāra Latvijas Republikā ir izveidota vienota pārtikas uzraudzības sistēma – Pārtikas un veterinārais dienests (PVD), kurš ir pakļauts Zemkopības ministrijai. Pārtikas un veterinārajā dienestā ietilpst centrālais aparāts, teritoriālās struktūrvienības, Sanitārā robežinspekcija, Valsts veterinārmedicīnas diagnostikas centrs un laboratorijas.

Pārtikas un veterinārais dienests veic ūdens, pārtikas produktu un to izstrādājumu pārbaudi laboratorijās, ar analīžu palīdzību nosakot dažādu kaitīgu vielu (nitrātu, smago metālu u. c.) klātbūtni produktos. Nevienu jaunu vai rekonstruētu pārtikas ražošanas uzņēmumu nevar atvērt, ja tā darbību nav atzinis un atzišanas reģistrācijas numuru nav piešķīris Pārtikas un veterinārais dienests. Tas, ka šī uzņēmuma darbība ir atzīta vai reģistrēta, apliecina, ka uzņēmums spēj pastāvīgi nodrošināt savas darbības un produkcijas atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un atrodas Pārtikas un veterinārā dienesta uzraudzībā un kontrolē.

Sanitārā inspekcija sniedz metodisko palīdzību un informāciju par higiēnas prasībām valsts un pašvaldību institūcijām un uzņēmumiem (uzņēmēj sabiedrībām), kontrolē vides higiēnu, bet nenodarbojas ar pārtikas kvalitātes kontroli.

Lai apgūtu studiju kursu pārtikas sanitārijā, studentiem jābūt priekšziņāšanām ķīmijā, bioloģijā, fizioloģijā, bioķīmijā un citās ar tām saistītās nozarēs.