



PASKONTROLES ROKASGRAMATA

Pilna paskontroles rokasgramata — partikas higiena un HACCP

Restorans Garsa SIA

Brivibas iela 45, Riga, LV-1011

Sagataavošanas datums: 29.06.2026

Atbildīga persona: Anna Berzina

Sagataavots atbilstoshi ES Reg. (EK) Nr. 852/2004, (EK) Nr. 178/2002 un HACCP principiem
(Codex Alimentarius CXC 1-1969; Partikas aprites uzraudziibas likums)

Satura raditajs

1. Ievads un uzņemuma raksturojums
2. Obligātas struktūras un higiēnas prasības
3. Izejvielu pieņemšana un uzglabāšana
4. Tehnoloģiskie procesi un ražošanas higiena
5. Tīrīšana, dezinfekcija un personāls
6. Uz HACCP balstīta paskontrole
7. Pielikumi: uzskaites žurnāli

1. Ievads un uzņemuma raksturojums

1.1 Uzņemuma dati

Nosaukums	Restorans Garsa SIA
-----------	---------------------

Reg. Nr.	40103456789
Adrese	Brivibas iela 45, Riga, LV-1011
Kontaktpersona	Anna Berzina
Talrunis	+371 26 000 111
E-pasts	anna@restoransgarsa.lv
Darbinieku skaits	6-15
Sedvietu skaits	40
Sagataavošanas datums	29.06.2026

1.2 Darbibas apraksts

Uzņēmums sniedz šaadus edīnašanas pakalpojumus: **pilna virtuve (gatavosana no jēlas izejvielās); auksto ēdienu gatavosana.**

Papildus informācija: Strādājam ar svaigu, vietējo produktu piegādātājiem.

1.3 Tiesiskais pamats

Šii rokasgrāmaata sagataavota saskaņa ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 852/2004 par partikas higiēnu, Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz partikas aprites tiesību vispārīgos principus un prasības, Latvijas Partikas aprites uzraudzības likumu un HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) principiem atbilstoshi Codex Alimentarius CXC 1-1969 vadlīnijām. Uzņēmums ir reģistrēts PVD (Paartikas un veterinārajas dienests) un veic pastaavīgu paškontroli.

1.4 Atbildīga persona

Par paskontroles sistēmas ieviešanu un uzturēšanu atbild: **Anna Berzina**. Šis darbinieks nodrošina, ka HACCP plāna tiek ievērots, dokumenti tiek glabāti un personāls tiek apmācīts.

1.5 Partikas aprites dalībnieka pienākumi

Atbilstoshi Regulas (EK) Nr. 178/2002 17. pantam uzņēmums ir atbildīgs par tā ražotās, apstrādātās un/vai pārdevenās partikas drošumu. Galvenie pienākumi: (1) nodrošina at partikas drošumu un HACCP balstītās paškontroles sistēmas darbību (Reg. 852/2004, 5. pants); (2) uzturēt izsekojamību — vienu sooli atpakaļ un vienu sooli uz priekšu (Reg. 178/2002, 18. pants); (3) nekavējoties atsaukt vai atgriezt nedrošu partiku un informēt PVD (Reg. 178/2002, 19. pants); (4) pievienoties valdības vai nozares pasnoteikumu shēmām, ja tādas ir apstiprinātas. Visas paškontroles uzskaites dokumenti tiek glabāti vismaz 2 gadus.

1.6 Terminoloģija

HACCP	Bīstamību analīze un kritisko kontrolpunktu sistēma
CCP	Kritiskais kontrolpunkts
Kritiska robeža	Vertība, kuras pārkāpšana norāda uz drošuma zudumu
Korekcija	Darbība, lai novērstu vai labotu neatbilstību

Verificēšana	Proceduru efektivitātes regulāra pārbaude
GHP	Labas higiēnas prakse — priekšnosacījums HACCP sistēmai
PVD	Paartīkes un veterinārājam dienests — valsts uzraudzības institūcija

2. Obligaatas strukturalas un higienas prasibas

2.1 Telpas un to saraksts

Uzņemuma ir šādas telpas / darba zonas:

- Precu pienemsanas zona
- Sausa noliktava
- Aukstuma noliktava / ledusskapis
- Sagatavosanas telpa
- Termiskas apstrades zona (virtuve)
- Auksto edienu zona
- Trauku mazgatava
- Tualetes telpas
- Atkritumu zona

Visas telpas tiek uzturētas tīras, labā tehniskā kārtībā, ar pietiekamu ventilāciju un apgaismojumu. Grīdas, sienas un griesti izgatavoti no viegli mazgājamiem materiāliem (flīze, krāsā atbilstošā higiēnas prasībām). Telpas netiek izmantotas citiem mērķiem kā paredzēts.

2.2 Iekārtas, virsmas un aprīkojums

Visām virsmām, kas saskārs ar partīku, jābūt gludām, viegli mazgājām, izturīgām pret skaabem/sarmiem un izgatavotas no partīkas kontaktam piemērotiem materiāliem (nerūsošs tērauds, partīkas polietilēns, keramika). Ķīmiskie līdzekļi jāglabā atsevišķās, slēgtās skapī, tālu no partīkas un tās iepakojuma. Lauztaas vai skrāmbatās virsmas tiek nekavējoties nomainītas.

Iekārtu un inventāra apkope tiek veikta saskaņā ar ražotāja norādījumiem. Bojātas vai skrāmbatas virsmas nekavējoties tiek nomainītas. Iekārtu kalibrācija un apkopes rekordi tiek glabāti.

2.3 Udensapgāde un kanalizācija

Uzņēmums izmanto centralizēto ūdensapgādi. Dzeramais ūdens atbilst Ministru kabineta noteikumiem par dzeramā ūdens kvalitāti. Karstā ūdens temperatūra pie izlītnēm nav zemāka par 60 °C. Kanalizācija savienota ar pilsētas kanalizācijas tīklu; notekūdens neuzkraujas rizošanas zonā.

2.4 Apgaismojums un ventilācija

Apgaismojums darba zonās atbilst LVS EN 12464-1 prasībām (vismaz 500 lux uz darba virsmām). Lampas paartīkas apstrades telpās aizsargātas pret skembelosanu. Ventilācija nodrošināta ar mehānisko izplūdes sistēmām; virtuves nosūceji apgādāti ar tauku filtriem, kurus maina vismaz reizi mēnesī. Telpas ventilējas vienmēr "no tīra uz netīru" virzienu.

3. Izejvielu pienemsana un uzglabašana

3.1 Iepirkšana un transports

Iepirkumi tiek veikti tikai no sertificētiem, PVD reģistrētiem piegādātājiem. Piegādātāju saraksts tiek uzturēts un reizi gada pārskatīts. Transports — atbilstošas temperatūras apstākļos: dzesētie produkti $\leq 5\text{ °C}$, saldie tie $\leq -18\text{ °C}$. Transporta higiēna tiek pārbaudīta pienemsanas brīdī.

3.2 Pienemsana

Katrai piegādei pienemsanas zonas atbildīgā persona kontrolē: temperatūru ar sondes termometru, vizuālo kvalitāti, derīguma termiņu un pavaddokumentus. Neatbilstošā prece tiek atdota atpakaļ piegādātājam un akteets.

- Temperatura: dzesēta prece $\leq 5\text{ °C}$, saldie $\leq -18\text{ °C}$
- Vizuālā pārbaude — svagums, iepakojuma integritāte, derīguma termiņš
- Piegādātāja pavaddokumenti un transportlīdzekļa tīrība

Katras piegādes dati tiek reģistrēti **Pielikuma C — Precu pienemsanas žurnāls**.

3.4 Izsekojamība

Atbilstoši Regulas (EK) Nr. 178/2002 18. pantam uzņēmums nodrošina izsekojamību vienu soļi atpakaļ un vienu soļi uz priekšu: tiek uzturēts piegādātāju saraksts ar pilnu kontaktinformāciju un piegādāto produktu klasi. Katrai piegādei pievieno pavaddokumentus (raķin, piegādes zīmē). Produkti marķēti ar saskaņotības simbolu (EK) vai Latvijas veterināras kontroles zīmē. Derīguma termiņš un partijas numurs tiek fiksēts pienemsanas žurnālā (Pielikums C). Dokumenti tiek glabāti vismaz 2 gadus. Nedrošas partijas atsaukšanas gadījumā uzņēmums nekavējoties informē PVD un izsauc preces no aprites.

3.3 Uzglabašana un temperatūras

Uzglabāšanas veids	Temperatūra / apstākļi
Ledusskapis	$\leq 5\text{ °C}$ — jeļa gāla, zivis, piēna produkti, gātaavie ēdieni
Saldeetava	$\leq -18\text{ °C}$ — saldie produkti
Sausa noliktava	10–20 °C, sausa, ventēeta — konservi, graudaugi, cukurs
Temperatūras monitorings	Aukstumiekaartu temperatūru mēer un reģistrē vismaz 1 reizi dienā (Pielikums A).

FIFO princips: FIFO princips (pirmais iekšā — pirmais ārā); produkti marķēti ar atveršanas/derīguma datumu

4. Tehnolojiskie procesi un ražošanas higiena

4.1 Ražošanas plusma un krustiska piesarnojuma noversana

Jelie produkti (gala, zivis, olas) vienmeer tiek apstraadati atsevischi no gatavajiem edieniem. Atsevischi griešanas deli, naži un trauci — marketi pec krasas: sarkanais — jeelai gaalai, zilais — živiim, zalass — darzeniem, baltais — gataaviem edieniem. Darbinieki mazgaa un dezinficee rokas pec saskares ar jeliem produktiem, pec tualetes apmeklēšanas un pec saskares ar atkritumiem. Razošanas plusma organizeta lineaari — no netira uz tiiru, no jelaa uz gataavo. Atpakaivirienu paartikas apstrades nepielauj.

4.2 Procesu higiena

4.2.1 Termiska apstrade (gatavošana)

Partiku gatavo liidz kodola temperatura sasniedz vismaz **75 °C** (majputni, malta gala, pilditi produkti — 82 °C; galas izstraadajumiem 74 °C, iztureti 2 min). Temperatura tiek paarbaaudiita ar zonas termometru (meerijums ≥ 15 sek) un registreeta žurnaala.

4.2.2 Aatratdzesešana (Cook-Chill)

Gatavie edieni, kas paredzeti velaarai izmantošanai, tiek atdzeseti no 60 °C liidz 10 °C ne ilgaak kaa **2 stundu laika** izmantojot šok-saldeetaaju vai atdzeseētaaju (63- \rightarrow 5 °C). Pec atdzesešanas glaaba ledusskaapi ≤ 5 °C.

4.2.3 Atkaartota uzildišana

Iepriekš gataavotus edienus uzilda liidz kodola temperatura sasniedz **74-75 °C**. Atkaartota uzildišana — tikai vienu reizi. Pec uzildišanas ediens tiek serveets 30 minutu laikaa (vai uzglabaa > 63 °C).

4.2.4 Aukstie edieni

Auksto edienu (salati, uzkodas) gatavošana notiek vesaa vide (ja iespējams ≤ 15 °C telpa) vai maksimali issa laika. Gatavie aukstie edieni glaabas ledusskaapi ≤ 5 °C un tiek izdaliti 2 stundu laika pec pagatavošanas. Izsniegšanas temperatura ≤ 7 °C.

4.3 Alerģenu parvaldiba

Atbilstoshi ES Regulas (EK) Nr. 1169/2011 III pielikumam obligaati deklarejami 14 alergeni: cereaalijas ar glutenu, vezuvejumi, olas, zivis, zemesrieksus, sojas pupinas, piens, riekstus, selerijas, sinepes, susamo seklas, svepelainas dioxides un sulfitus (> 10 mg/kg), lupinas un molūskus. Uznemuma recepturas ir apzimetas ar alergenu klatiienumu. Personals ir apmacits konsultet klientus. Škeersa piesarnojuma novershana: atsevishas gribešanas deles, trauci un darba inventars alergenu saturoshu produktu apstradei. Uznemuma piedavaajuma izvele ir apzimetas alergenu ikona. Iepakoti produkti ar alergeniem tiek glabati atsevisham skapim.

5. Tirisana, dezinfekcija un personals

5.1 Tirisanas un dezinfekcijas plaans

Zemak redzamaa tabula nosaka tirisanas un dezinfekcijas kartību pa zonam. Izpilde registrejama **Pielikumaa B.**

Zona	Objekts / virsma	Lidzeklis (razotajs)	Koncentracija / iedarbošanas laiks	Biežums	Veica (paraksts)	Paarbaudīja
Precu pienemsanas zona	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Pec katras pienemsanas		
Precu pienemsanas zona	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Pec katras pienemsanas		
Sausa noliktava	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Reizi nedelas		
Sausa noliktava	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Reizi nedelas		
Aukstuma noliktava / ledusskapis	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Reizi nedelas (ieksuse — reizi menesi)		
Aukstuma noliktava / ledusskapis	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Reizi nedelas (ieksuse — reizi menesi)		
Sagatavosanas telpa	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Pec katras mainas		

Sagatavosanas telpa	Iekartas, pliiits, cepeskanna	Taukainu virsmu tirisanas lidzeklis CLINEX FAST GAST 1000ml (CLINEX)	—	Pec katras mainas		
Sagatavosanas telpa	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Pec katras mainas		
Sagatavosanas telpa	Partikas cimdi (vienreizlietojami)	Zili SUPRIME Nitrila cimdi, bez pudera N100, 100 gb (Global Food Hygiene)	—	Pec katras mainas		
Termiskas apstrades zona (virtuve)	Iekartas, pliiits, cepeskanna	Taukainu virsmu tirisanas lidzeklis CLINEX FAST GAST 1000ml (CLINEX)	—	Katru dienu (pec darba)		
Termiskas apstrades zona (virtuve)	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Katru dienu (pec darba)		
Termiskas apstrades zona (virtuve)	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Katru dienu (pec darba)		
Termiskas apstrades zona (virtuve)	Nosuceji / filtri	Rupnicas ieteiktais attaukosanas lidzeklis	—	Reizi menesi (filtri — reizi nedela)		
Auksto edienu zona	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Pec katras mainas		
Auksto edienu zona	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Pec katras mainas		
Auksto edienu zona	Partikas cimdi (vienreizlietojami)	Zili SUPRIME Nitrila cimdi, bez pudera N100, 100 gb (Global Food Hygiene)	—	Pec katras mainas		

Trauku mazgatava	Trauki (manuali)	BINGO traukiem - 500ml ()	—	Katru dienu		
Trauku mazgatava	Trauki (masina)	Trauku masinam 1.0 L BIONA - trauku mazgasanas līdzeklis ()	—	Katru dienu		
Trauku mazgatava	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atlas iedarbibas virsmu dezinfekcijas līdzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietošanai — neatskaidīt / iedarbosanas: 30 sek.	Katru dienu		
Trauku mazgatava	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrāts (CLINEX)	—	Katru dienu		
Tualetes telpas	Tualetes podi, izlietnes	Janodrošina — iesakam: CLINEX W3 Forte — speciāls sanitaāro telpu mazgasanas līdzeklis (CLINEX)	—	Vismaz 2x diena		
Tualetes telpas	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — atlas iedarbibas virsmu dezinfekcijas līdzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietošanai — neatskaidīt / iedarbosanas: 30 sek.	Vismaz 2x diena		
Tualetes telpas	Roku mazgasana	CLINEX Soap — maigas šķidrās roku ziepes 5 L (CLINEX)	—	Vismaz 2x diena		
Tualetes telpas	Roku dezinfekcija	CHEMISEPT GEL - līdzeklis atraī roku dezinfekcijai (CHEMI-PHARM)	Gatavs lietošanai / iedarbosanas: 30 sek. (higieniska) · 90 sek. (kirurgiska)	Vismaz 2x diena		
Tualetes telpas	Papīra dvieli	Lucart STRONG Z FOLD, Z-locījuma papīra roku salvetes (Lucart)	—	Vismaz 2x diena		
Atkritumu zona	Atkritumu tvertnes / maisi	LDPE 35/40L atkr.maisi 30mikr 25 maisi/rullī ()	—	Katru dienu pēc izvešanas		

Atkritumu zona	Darba virsmas (saskare ar partiku)	BACTICID — ataras iedarbibas virsmu dezinfekcijas lidzeklis (Chemipharm)	Gatavs lietosanai — neatskaidit / iedarbosanas: 30 sek.	Katru dienu pec izvesanas		
Atkritumu zona	Grida	CLINEX Green Floor — ikdienas gridu mazgasanas koncentrats (CLINEX)	—	Katru dienu pec izvesanas		
Visas zonas / pec vajadzibas	Partika kontakte virsmas (hloru dezinfektants)	CHLORINEX-60 MD — hloru saturoshas dezinfekcijas tabletes N300 (Chemipharm)	1 tablete / 1 L udens = 0,15% aktiva hloru (1500 ppm) / iedarbosanas: 30 min.	Pec vajadzibas / augsta riska zonas		

5.2 Dezinfekcija un deratizacija

Dezinfekcija un deratizacija (ligums ir): Dezinfekcijas un deratizācijas darbus veic licenceets pakalpojumu sniedzējs (liigums tiek glaabats). Regulaari monitoringa slazdi tiek paarbaudiiti vismaz reizi menesi. Ieraksti glaabati Pielikumaa D. Ja kaiteklu pazimes konstatetas — nekavejoties sazinaties ar specializeto uzņemumu un noverst partikas saskari ar skartajam zonam.

5.3 Partikas atkritumi

Atkritumi tiek škiroti un nodoti sertificeetam atkritumu apsaimnietaajam (liigums glaabams). Atkritumu tvertnes — ar vaaku, iznešamas vismaz reizi diena vai aizpildoties. Atkritumu zona tiek dezinficeeta katru dienu pec iznešanas. Paartikas atkritumi netiek sajaukti ar saimniecieceibas atkritumiem.

5.4 Personala veseliba

Visiem darbiniekiem ir deerigas veseliibas gramatinas (parbaude pec normatīvo aktu prasibam). Slims darbinieks (ar vemšanu, caureju, infekcijas slimibas simptomiem, dzeltenai, strutainaam vaabaam) nekaveejoties tiek novirzits no darba ar partiku.

5.5 Personala higiena

Personals ievero roku higienas noteikumus: rokas maazgaajamas un dezinficeejamas: (1) pirms darba uzsaakšanas, (2) pec tualetes apmeklejuma, (3) pec saskares ar jeliem produktiem vai atkritumiem, (4) pec paužas. Roku mazgasanas (ar škirom ziepem) un dezinfekcijas lidzekli ir pieejami pie katras izlietnes paartikas apstrades zonas.

5.6 Darba apgerbs

Darba apgerbs — tiirs, balts vai gaišs, atveets tikai darba telpas. Mati saklauti vai parklaaati ar tīiklu / cepuri. Neizmantoti juvelierizstraadajumi un pulksteni paartikas apstrades zonas. Darba apavi ir aizsargaajosi un viegli mazgaajami. Slims darbinieks ar infekcijas simptomiem (vemšana, caureja, dzeltena, strutainas vaabas uz rokam) tiek nekavejoties novirzīts no darba ar partiku.

5.7 Personāla apmācība

Visi darbinieki pirms darba uzsākšanas saņem higiēnas apmācību (vismaz 4 stundas). Turpmākas mācības vismaz reizi gada. Apmācību ieraksti (temats, datums, apmācītājs, dalībnieku paraksti) glabājas personāla mapē vismaz 3 gadus. Apmācību programma aptver: roku higiēnu, HACCP pamatus, alergēnu pārvaldību, tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras.

6. Uz HACCP balstīta paskontrole

6.1 Bistamību analīze

Bistamības veids	Bistamība	Kontroles pasaakums
Bioloģiska	Salmonella, Listeria, E.coli O157 — jeela gala un pusfabrikatos	Termiska apstrade (CCP 3), krustiska piesarnojuma novershana
Bioloģiska	Bakteriju vairosanas lenas atdzesešanas laika	CCP — aatratdzesešana <=2h
Kimiska / alergiska	Nedeklareti alergeni (14 ES noteiktie)	Recepturu parvaldiba, personala apmaciba, klientu informesana
Fizikala	Sveskermeni (stikls, metaals, kauli)	Vizuala parbaude, trauku integritates kontrole
Kimiska	Tirisanas lidzeklu atliekas uz virsmam	Pareiza skalošana pec dezinfekcijas; koncentraciju ievverošana

6.2 Kritisko kontrolpunktu (CCP) tabula

Nr.	Posms	Kritiska robeža	Monitorings	Korektiva darbiba	Ieraksts
CCP 1	Izejvielu pienemsana	Dzeseta izejviela <=5 °C; saldeta <=-18 °C; deriiguma terminš nav beidzies.	Katra piegade: sondes termometrs + vizuala parbaude + pavaddokumenti; ieraksts Pielikuma C.	Preci atdot atpakal piegadataajam; akteet neatbilstibu; ieraksts Pielikumaa C.	Pielikums C — Precu pienemsanas zurnaals
CCP 2	Auksta uzglabašana	Ledusskapis <=5 °C; saldeetava -18 +3 °C.	Aukstumiekaartu temperatuuru meer un registree vismaz 1 reizi dienaar; ieraksts Pielikumaa A.	Ja temperatura paarkapta — noveerteet produktu drosumu; paarskatit iekartu; ja sasniegts +7 °C vai augstaks — iznicinat jutigos produktus.	Pielikums A — Temperaturas kontroles zurnaals
CCP 3	Termiska apstrade / gatavošana	Kodola temperatura >=75 °C (majputni, malta gala). Galas izstraadajumiem 74 °C, iztureti vismaz 2 min; pilditem produktiem 82 °C. Meer ar partikas termometru (>=15 sek).	Katrs razošanas cikls: zonas termometrs, meerijums kodola bieezaakaaja dalas; ieraksts žurnaalaa.	Turpinaat gatavošanu liidz sasniegta kritiskaa robeža; atkaaototi negatavus produktus neizdalit.	Razosanas / apstrades ieraksts (Pielikums B)

CCP 4	Karsta uzglabašana / izsniegšana	Karstoo eedienu uzglabaa marmitos ne zeemakaa par 60 °C; izsniegšanas briidí >=63 °C.	Katru stundu: termometrs marmitaa; ieraksts žurnaalaa.	Uzsildít vai iznicinat, ja temperatura <60 °C vairak par 30 minuuteem. Servee 30 minutu laikaa pec iznemšanas no marmita.	Karstaa uzglabašanas žurnaals
CCP 5	Aatratdzesešana (Cook-Chill)	No 60 °C liidz 10 °C ne ilgaak kaa 2 stundaas (aatratdzesešanas iekartaa 63->5 °C); pec tam uzglabaa <=5 °C.	Katra partija: dzeseetajs + termometrs (sakuma un beigu temperatura); ieraksts žurnaalaa.	Ja laiks paarsniegts — iznicinat partiju; neizmantot pakaartotai atdzesešanai.	Cook-Chill atdzesešanas žurnaals
CCP 6	Atkaartota uzsildíšana	Liidz kodola temperaturai 74-75 °C, tikai vienu reizi; serv 30 minutu laikaa (uzglabajot >63 °C).	Katrs eediens: zonas termometrs; ieraksts žurnaalaa.	Turpinaat uzsildíšanu liidz normai vai iznicinat; atkaarototi uzsilditu eedienu vairs neuzsilda.	Atkaartota apstrades ieraksts
CCP 7	Aukstaa eediena izsniegšana	Auksto eedienu temperatura izsniegšanaa <=7 °C; uzglabaa <=5 °C.	Vitriinas / leduskapja temperatura, vizuaali; registree Pielikumaa A.	Paartrauc izsniegšanu, atdzese vai iznem.	Pielikums A — Temperaturas kontroles zurnaals

6.3 Verifikacija un dokumentacija

Iekseejas paarbaudes — reizi ceturksnii (atbildiga persona): parejas tirisanas plana izpildi pec Pielikuma B, temperaturas žurnaalu (Pielikums A), pienemsanas žurnaalu (Pielikums C), kaiteklu žurnaalu (Pielikums D). Aareejas paarbaudes — PVD inspekcija. Neatbilstiibas tiek registreetas un korigetas (korektiva darbiba + celonja izmeklešana). Visi žurnaali tiek glaabati vismaz 2 gadus. HACCP plaaans tiek paarskatits, ja mainass produktu klats, process vai infrastruktura.

Pielikumu saraksts

- **Pielikums A** — Temperaturas kontroles zurnaals (leduskaapi / saldeetavas)
- **Pielikums B** — Tirisanas un dezinfekcijas izpildes zurnaals
- **Pielikums C** — Precu pienemsanas zurnaals
- **Pielikums D** — Kaitēklu monitoringa zurnaals

Ieteicamie higiēnas produkti no tiktik.lv

Turpmak uzskaitīti produkti, kurus iesakam nodrošināt jūsu uzņēmumam pilnveertīgai HACCP atbilstībai:

Kategorija	Ieteiktais produkts	Razotajs	Pieejams
sanitāro_telpu	CLINEX W3 Forte — speciāls sanitāro telpu mazgāšanas līdzeklis	CLINEX	tiktik.lv

Pielikums D – Kaiterklu monitoringa zurnaals

Uzpilda regulaari (ieteicams reizi mēnesī vai pēc katras kaiterklu kontroles vizītes).

2. lapa

Datums	Paarbaudītais vieta	Atradumi	Veiktie pasākumi	Atbildīgais