

Latvijas Universitāte
Ekonomikas un vadības fakultāte
Tirgziņību katedra

**HACCP pārtikas paškontroles sistēmas ieviešana -
konkurētspējīgas pārtikas ražošanas pamats.**

Implementation of HACCP as food self - control system is
a competitive basis for food production.

BAKALAURA DARBS

Autors: **Vadības zinību bakalaura
studiju programmas
Kvalitātes vadības
studiju virziena
5.kursa studente
Anda Siliņa**
as05166

Zinātniskais vadītājs:
lektore, m.oec. **Andžela Veselova**

Rīga 2012

Anotācija

Bakalaura darba tēma ir "HACCP pārtikas paškontroles sistēmas ieviešana - konkurētspējīgas pārtikas ražošanas pamats."

Darba mērķis: pamatojoties uz teorētiskām atziņām, izpētīt pārtikas paškontroles sistēmu HACCP un pielāgot to ieviešanai SIA „ABC”, atklāt nepilnības un sniegt priekšlikumus.

Bakalaura darba pirmajā nodaļā autore apskata uzņēmumu konkurētspēju, kvalitātes nozīmi preču ražošanā, otrajā- sniedz Latvijā esošo sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu valsts uzraudzības un kontroles sistēmas vispārēju aprakstu, kā arī sniedz HACCP sistēmas vispārēju raksturojumu. Trešajā nodaļā tiek raksturots pētāmais uzņēmums SIA "ABC", kuram HACCP ieviešanas gaitu autore aplūkos darba 4.nodaļā. Pamatojoties uz darbā gūtajām atziņām, nobeigumā izdarīti secinājumi un sniegti priekšlikumi.

Darba rezultāti - pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas HACCP teorētiskā analīze un SIA „ABC” pieredzes apraksts pārtikas produktu nekaitīguma nodrošināšanas jomā, ir pielietojami kā paraugs, uzsākot darbu pie paškontroles sistēmas veidošanas un ieviešanas sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumā. Darba apjoms ir 92 lapaspuses, tajā ir 5 tabulas, 10 attēli un 10 pielikumi.

Atslēgvārdi: paškontrole, pārtikas uzraudzība, sabiedriskā ēdināšana.

Annotation

Bachelor thesis: „Implementation of HACCP as food self-control system is a competitive basis for food production.”

The aim of the bachelor work is the basis of theoretical knowledge, to explore the food safety system HACCP and adapt it to implementation SIA "ABC", identify gaps and make proposals. The first chapter the author examines the competitiveness of the importance of quality goods, second chapter providing the Latvian catering national supervisory and control systems in general, and of the HACCP system provides a general description. The third chapter describes the researched company "ABC", for which the HACCP implementation process of the author will look at the Chapter 4 Based on the lessons learned, finally draws conclusions and makes proposals.

The results are - food safety system HACCP and theoretical analysis of SIA "ABC" description of the experience of food safety assurance is applicable as a model, starting work on the self-system development and implementation of the catering company.

The bachelor's paper contains 92 pages, including 5 charts, 10 pictures and 10 appendixes.

Keywords: self-control, monitoring of food, catering.

Saturs

Anotācija.....	2
Annotation.....	3
Ievads.....	5
1. Kvalitāte – konkurētspējīga produkta pamats.....	9
1.1. Uzņēmuma konkurētspēja.....	9
1.2. Kvalitātes ietekme uz uzņēmuma konkurētspēju.....	13
1.3. Uzņēmuma konkurētspējas un kvalitātes nodrošināšana.....	17
1.3.1. Kvalitātes plānošana.....	18
1.3.2. Standartizācija kvalitātes nodrošināšanā.....	19
2. HACCP paškontroles sistēma un pārtikas nozares regulējošā likumdošana.....	22
2.1. Kvalitātes vadības sistēmas būtība.....	22
2.2. HACCP vēsture, nozīme un pamatprincipi.....	25
2.3. Pārtikas nozares politika un likumdošana.....	28
2.4. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu uzraudzība Latvijā.....	38
2.5. Pārtikas aprites uzņēmumu valsts uzraudzības rezultātu analīze.....	40
3. SIA „ABC” darbības raksturojums.....	48
3.1. Uzņēmuma struktūra.....	48
3.2. Uzņēmuma darbības rādītāji.....	50
3.3. Piedāvātās produkcijas apraksts.....	52
4. HACCP izstrādāšana un ieviešana uzņēmumā”ABC”.....	54
4.1. HACCP sistēmas priekšrocības.....	54
4.2. Priekšnosacījumi sistēmas ieviešanai.....	56
4.3. HACCP sistēmas darba posmi.....	60
4.3.1. HACCP sistēmas principi.....	63
4.3.2. HACCP sistēmas etapi.....	65
4.4. Pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas plāns uzņēmumā saskaņā ar HACCP principiem.....	78
4.5. Nozīmīgāko procesu etapi uzņēmumā „ABC”.....	80
4.6. HACCP izstrādes, ieviešanas un uzraudzības izmaksas.....	82
Secinājumi un priekšlikumi.....	85
Izmantotās literatūras saraksts.....	90
Pielikumi.....	93
1. Pielikums. Organizatoriskā uzbūve.....	94
2. Pielikums. HACCP lēmumu pieņemšanas shēma „Lēmumu koks”.....	95
3. Pielikums. Produktu pieņemšanas žurnāls.....	96
4. Pielikums. Tehnoloģiskā karte.....	97
5. Pielikums. Tīrīšanas un dezinfekcijas režīms.....	98
6. Pielikums. Kritisko kontroles punktu noteikšana un uzraudzība.....	100
7. Pielikums. Korektīvās darbības neatbilstības gadījumos.....	103
8. Pielikums. Neatbilstoša produkta reģistrēšanas lapa.....	105
9. Pielikums. Procesa plūsmas diagramma.....	106
10. Pielikums. Obligāto veselības pārbažu grafiks.....	109

Ievads

Atvērtā tirgus ekonomikā godīga un patiesa konkurence ir ļoti svarīga. Tā ietekmē uzņēmuma attīstību vairākos veidos, pirmkārt, mudinot uzņēmumu ieviest savā darbībā jauninājumus, jaunas tehnoloģijas, lai pievilinātu pircējus. Konkurence samazina cenas, paaugstina kvalitāti un paplašina klientu izvēles iespējas. Tā uzspiež tirgus dalībniekiem virkni obligātu darbību, bez kurām nav iespējama uzņēmumu veiksmīga pastāvēšana un spēja konkurēt. Pie tādiem pasākumiem pieskaitāmi, piemēram, jaunu preču un pakalpojumu ieviešana, darba atdeves paaugstināšana utt.

Uzņēmuma konkurētspēja ir atkarīga ne tikai no tā ražotās preces, tās kvalitātes un apkalpošanas servisa, bet galvenokārt no tā, cik precīzi uzņēmums zina, kādas preces un pakalpojumi ir nepieciešami patērētājiem, kādā veidā un kādas viņu vajadzības tiek apmierinātas ar šo preču vai pakalpojumu palīdzību. Tāpēc konkurences jomā ir svarīgi ņemt vērā pircēju un patērētāju vēlmes un vajadzības, jo konkurence ietver sevī cīņu par pircēju. Turklāt ir nepietiekami tikai vienkārši reaģēt uz izmaiņām, katram uzņēmumam ir pašam aktīvi jādarbojas, lai mainītu uzņēmējdarbības vidi, radot jaunas pircēju vēlmes, vajadzības un attiecīgi piedāvājot preces to apmierināšanai. Taču jāņem vērā, ka konkurētspēja ir relatīvs jēdziens, jo produkts, kas ir konkurētspējīgs vienā tirgū, var tādā nebūt citā, līdzīgi kā vienā un tajā pašā tirgū produkts var būt konkurētspējīgs tikai kādu noteiktu laika posmu.

Stabilizējoties iedzīvotāju ienākuma līmenim un palielinoties viņu izpratnei par precēm un kvalitātes prasībām, aizvien aktuālāka kļūst mārketinga loma, tāpēc organizācijas attīstībā nozīmīgu lomu spēlē tādas darbības kā uzņēmējdarbības vides, konkurentu, uzņēmuma konkurētspējas novērtējums utt. Mārketinga nozīmīgums palielinās arī tāpēc, ka, krītoties viena uzņēmuma peļņai un pārdošanas apjomiem, samazinās arī atsevišķu uzņēmumu tirgus daļa. Mārketinga pamatā ir pircēja vēlmes un vajadzības, tāpēc uzņēmumam jāsāk savu darbību ar jau esošo un potenciālo patērētāju vēlmju un vajadzību izzināšanu, taču vienlaicīgi nedrīkst aizmirst arī par patstāvīgu konkurentu novērtēšanu.

Lai sekmīgi risinātu problēmas, uzņēmējam ir svarīgi ņemt vērā nozares, kurā tas darbojas, īpatnības, jo katra nozare raksturojas ar savām specifiskajām iezīmēm un reakciju uz ekonomikas aktivitāšu izmaiņām. Lai būtu izslēgta jebkāda negatīva pārtikas ietekme uz cilvēka veselību, gan ES dokumentos (vispārīgā līmenī), gan nacionālajos normatīvajos aktos ir reglamentētas pārtikas drošuma vispārīgās normas. Savukārt pārtikas kvalitāte patērīna

izpratnē ir katram individuāla. Vienam kvalitatīvs ir produkts, kas viņam garšo, citam – tāds, kas patīk no skata, trešajam – tikai tas, kas izteikti veselīgs. Pārtikas kvalitātes standarti ES līmenī pašlaik noteikti tikai atsevišķiem produktiem, jo kvalitātes kritērijus noteikt katram produkcijas veidam ir sarežģīti.

Sabiedriskās ēdināšanas tirgus Eiropā šodien nozīmē vairākus miljonus sabiedriskās ēdināšanas iestāžu un vairākus miljardus pasniegto pusdienu gada laikā. No šiem skaitļiem var secināt, ka šodien eiropietis biežāk izvēlas ēst ārpus mājas, un šai tendencei ir tieksme pieaugt. Protams, tas nav tik bieži kā pirmskrīzes laikā. Eiropietim restorāna apmeklējums ar draugiem vai ģimeni ir viens no iecienītākajiem brīvā laika pavadīšanas veidiem.

Pārtikas aprites globalizācija nepārtraukti rada jaunas problēmas un riskus attiecībā uz patērētāju veselību un interesēm ES. Eiropas Savienības pārtikas nekaitīguma politikas galvenais mērķis ir sasniegt pēc iespējas augstāku cilvēku veselības un patērētāju interešu aizsardzības līmeni saistībā ar pārtiku. Šo mērķi tā plāno sasniegt, nodrošinot pārtikas nekaitīgumu un atbilstošu marķējumu, ņemot vērā produktu dažādību, ieskaitot tradicionālos pārtikas produktus un vienlaicīgi nodrošinot iekšējā tirgus sekmīgu darbību. Šim nolūkam ES ir izstrādājusi visaptverošu pārtikas nekaitīguma tiesību aktu kopumu, ko nepārtraukti pārskata un pielāgo atbilstīgi situācijas attīstībai. Šo tiesību aktu pamatā ir riska analīze. Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes izveide bija nenovērtējams atbalsts ES institūciju darbam patērētāju aizsardzībā šajā jomā. Tā sniedz neatkarīgas zinātniskās konsultācijas par pastāvošiem un jauniem riskiem.

Latvijā sabiedriskās ēdināšanas nozare pēdējos gados kļuvusi arvien raibāka. Tirgū ienāk arvien jauni – gan vietējie, gan ārzemju uzņēmumi, piedāvājot klientiem nobaudīt visdažādāko valstu ēdienus, sākot no itāļu virtuves līdz pat Ķīnas un Indijas tradicionālajiem ēdieniem.

Ne tikai Eiropā, bet arī visā pasaulē arvien straujāk attīstās tehnoloģijas, kas būtiski atvieglo cilvēku darba un ikdienas soli, tomēr vienlaicīgi un neizbēgami rada kaitējumu dabai, videi un līdz ar to arī cilvēka veselībai. Arvien vairāk pārtikas rūpniecībā tiek izmantoti ķīmiski radīti produkti - pārtikas piedevas, konservanti, kas var labvēlīgi ietekmēt produktu un tā uzglabāšanas īpašības, bet nekontrolējot procesu, ļoti viegli ir šos produktus pārdozēt un līdz ar to nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai. Bez šiem minētajiem iemesliem ir vēl ļoti daudz faktoru, kas var ietekmēt produkta kvalitāti, izejvielas kvalitāti un līdz ar to patērētāja drošumu un veselību. Tāpēc rodas nepieciešamība uzraudzīt ražošanas procesu, radīt sistēmu, kas būtu

orientēta uz patērētāja drošību un produkta kvalitātes nodrošināšanu. Rodas nepieciešamība ar likumdošanas palīdzību reglamentēt kvalitātes sistēmu izstrādi pārtikas rūpniecībā, HACCP kvalitātes sistēmu izstrādi un ieviešanu praksē. Tas nosaka šī darba aktualitāti.

Pastāv vairākas sistēmas, kas nodrošina pārtikas produktu nekaitīgumu. Tradicionālā ir gala produkta testēšana, bet tajā ir daudz trūkumu, piemēram, lielas izmaksas, darbietilpība (visai grūti ir pārbaudīt, piemēram, katru kūku), palēnināta reakcija, nepieciešamība piesaistīt neatkarīgus ekspertus. Produktu pārbaude vai citas uzlabošanas darbības tiek veiktas tikai tad, ja ir jau notikusi saindēšanās ar pārtiku. Šajā gadījumā pat ar visefektīvākajām statistiskām paraugu ņemšanas metodēm nevar paredzēt un līdz ar to garantēt, vai pastāvošais defekts pārtikas produktā tiks atklāts.

Tāpēc jau pašā ražošanas procesā ir jāatrod visi riska faktori, kas var ietekmēt gala produkta kvalitāti un drošību.

Savā darbā autore apskatīs pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jeb paškontroles sistēmas - HACCP būtību, tās izstrādes un ieviešanas procesu uzņēmumā SIA „ABC”, sīki izanalizējot veicamos pasākumus un to, kā tas tiek darīts uzņēmumā. HACCP (*Hazardz Analyses and Critical Control Points*) ir angļu vārdu saīsinājums, kas tulkojumā nozīmē: Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti. HACCP – pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēma, drošas un nekaitīgas pārtikas aprītei, kura iekļauj sevī katra pārtikas aprites posma uzraudzību un analīzi, nosaka posmus pārtikas aprītē, kuri ir kritiski (bīstami) pārtikas drošībai un nekaitīgumam un ievieš efektīvas kontroles un uzraudzības procedūras šajos posmos.

Darba mērķis: pamatojoties uz teorētiskām atziņām, izpētīt pārtikas paškontroles sistēmu HACCP un pielāgot to ieviešanai SIA „ABC”, atklāt nepilnības un sniegt priekšlikumus.

Mērķa izpildei autore izvirza sekojošus uzdevumus:

1. Raksturot kvalitātes nozīmi uzņēmuma darbībā un konkurences cīņā.
2. Raksturot HACCP sistēmas būtību un nozīmi.
3. Novērtēt SIA ”ABC” darbību un izanalizēt pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas HACCP izstrādāšanu un ieviešanu uzņēmumā “ABC”.
4. Darba nobeigumā izstrādāt secinājumus un sniegt priekšlikumus.

Darba izstrādē tiks izmantota vispārīgā un speciālā literatūra, interneta resursi un uzņēmuma npublicētie materiāli. Bakalaura darba izstrādāšanā izmantota literatūras

referatīvās analīzes metode un novērošana. Pētījuma periods - no 2008.gada līdz 2012.gada aprīlim.

Darbā autore parādīs HACCP sistēmas ieviešanas procesu jaunizveidotā kafejnīcā "Zilais putns" un izskaidros ieguvumus, kas saistīti ar šīs sistēmas izstrādi un ieviešanu.

1. Kvalitāte – konkurētspējīga produkta pamats

Reālā ekonomiskā dzīve pierāda, ka tirgus un konkurence ir galvenais mūsdienu ekonomikas attīstības mehānisms. Jo aktīvāka ir konkurence un labāki apstākļi tās izpausmei, jo efektīvāki ir tirgus darbības rezultāti. Runājot par uzņēmumu sekmēm tirgū, svarīgi ir izprast tirgū notiekošos procesus un konkurences virzošo lomu tajos.

Lai gan ar zināmu nokavēšanos, tomēr arī Latvijas uzņēmējiem ir skaidrs, ka bez plašām un izvērstām tirgus attiecībām nav iespējama normāla sociālā attīstība un sabiedrības locekļu visparīgā labklājība.

Jēdziens “tirgus” cilvēces vēsturē ir jau pazīstams kopš vairākiem desmitiem tūkstošu gadu un nekas labāks produktu apmaiņai vēl nav izgudrots. Tirgus pastāvēšanas un attīstības priekšnosacījums ir uzņēmēju konkurence.

Kā neatņemams konkurētspējas elements ir preču kvalitāte. Uzlabota kvalitāte nozīmē izmaksu samazināšanos, mazāk brāķa, mazāk laika un materiālu patēriņu. Pārtikas ražošanā kvalitāte vēl nodrošina arī pārtikas nekaitīgumu jeb drošumu. Augstāka kvalitāte dod iespēju iekarot lielāku tirgus daļu un ļauj uzņēmumam palielināt preču un pakalpojumu cenas. Tās savukārt palielina uzņēmuma konkurētspēju un dod iespēju palikt šajā biznesā. Konkurence ietekmē kvalitāti, un kvalitāte – konkurenci. Uzņēmējdarbībā šie termini nav viens no otra atdalāmi. Tādēļ šajā nodaļā darba autore aplūko abu terminu “konkurence” un “kvalitāte” būtību.

1.1. Uzņēmuma konkurētspēja

Konkurence ir sāncensība starp tirgū esošajiem preču ražotājiem un pārdevējiem, pakalpojumu sniedzējiem par tādiem preču ražošanas un preču pārdošanas, pakalpojumu sniegšanas nosacījumiem, kas nodrošinātu peļņu ilgstošā laika periodā. Vienlaikus konkurence ir mehānisms, kas regulē proporcijas ražošanā. (7, 8.lpp.)

Konkurence ir efektīvākā un lētākā ekonomiskās kontroles forma, jo tā sabiedrībai neko lielu neizmaksā. Šāda kontrole ir svarīgs un dinamisks spēks tāpēc, ka liek ražotājam un pārdevējam domāt un rīkoties, lai samazinātu izmaksas un cenu, palielinātu pārdošanas apjomu, lai kāpinātu preču / pakalpojumu kvalitāti, paplašinātu sortimentu un galvenais – cīnītos par klientiem un pasūtījumiem.

Straujais zinātnes un tehnikas attīstības līmenis rada milzīgas iespējas konkurēt ne tikai ar cenu, bet arī ar jaunu produktu veidošanu. Tiek radīti labvēlīgi nosacījumi straujai servisa kvalitātes paaugstināšanai un reklāmas iedarbīguma kāpināšanai.

Konkurence attīstīta tirgus attiecību dalībniekiem nepārtraukti izvirza dažādas prasības, piemēram, sistemātiski mainīt tehnoloģijas, ražot jaunas preces vai sniegt jaunus pakalpojumus, paaugstināt darba atdevi, samazināt vai saglabāt iepriekšējā līmenī produktu cenas. Konkurence sistemātiski iedarbojas uz uzņēmuma izmaksām, rosina ražotājus, pakalpojumu sniedzējus, tirgotājus racionalizēt ražošanas faktorus un samazināt izmaksas. Lai izturētu konkurenci, uzņēmuma filozofijai un darbībai ir jābūt inovatīvai. Tas attiecas uz ikvienu uzņēmumu, kas vēlas gūt panākumus.

Ar **konkurētspēju** saprot preces patēriņa un izmaksu raksturlielumu kompleksu, kas nosaka preces veiksmi tirgū, t.i. šīs preces pārsvaru pār citām tādos apstākļos, kad ir daudz analoģu preču, kas savā starpā konkurē.(7, 84.lpp)

Preces konkurētspēja ir komerciālās veiksmes izšķirošais faktors attīstītā konkurences tirgū. Tas ir daudzpusīgs jēdziens, kas parāda preču atbilstību tirgus apstākļiem, konkrētām patērētāju vajadzībām un prasībām. Šī atbilstība netiek noteikta tikai pēc kvalitātes, tehniskajām, ekonomiskajām, estētiskajām prasībām, bet arī pēc komerciālajiem un citiem realizācijas noteikumiem (cenas, piegādes termiņi, sadales kanāli, serviss, reklāma). Svarīga preču konkurētspējas sastāvdaļa ir izmaksu līmenis, ar ko saskaras patērētājs preču vai pakalpojumu lietošanas laikā.

Tomēr darba autore atzīmē, ka konkurētspēja ir relatīvs jēdziens, jo produkts, kas ir konkurētspējīgs viena tirgū, var tāds nebūt citā tirgū. Uzņēmumam ir nepārtraukti jāanalizē un jāizvērtē konkurences pamatstratēģiju pielietojums atkarībā no konkrētiem apstākļiem. Preces un pakalpojumi veido uzņēmējdarbību tikai tad, kad ir pieprasījums no pircēju puses. Bez pieprasījuma nav konkurētspējas un praktiski nav iespējama uzņēmējdarbība. Ikvienu uzņēmuma konkurētspējas novērtējumu dod pircējs, vadoties pēc paša interesēm, kas galvenokārt saistītas ar produkta kvalitāti. Kvalitāte ir patstāvīga prasība jebkura cilvēka dzīvē. Visi vēlas saņemt augstas kvalitātes preces un pakalpojumus. Tikai apmierināti klienti nodrošina uzņēmumam veiksmīgu ilgtermiņa pastāvēšanu. Tādēļ kvalitātei ir jāķļūst par jebkuras organizācijas filozofijas organisko sastāvdaļu.

Vienlaicīgi uzņēmuma vai preces konkurētspēja ir arī nosacīts, dinamisks jēdziens. Tas ir tieši atkarīgs no konkrētiem apstākļiem, kas izveidojas konkrētajā tirgū (tirgus struktūra, tā pieejamība, preces veids, pārdošanas apstākļi, maksāšanas nosacījumi). Dažreiz ir pilnīgi pietiekami piedāvāt izdevīgus maksāšanas veidus, lai iegūtu plašu izplatību. Tātad konkurētspēja ir arī komplekss jēdziens.

Uzņēmuma konkurētspēju nosaka spējas attīstīties un izmainīties straujāk par vidi ap to. Konkurences vidē izdzīvo tie uzņēmumi, kas nopietni domā par pieaugošajiem kvalitātes kritērijiem, zemākām izmaksām un īsāku pārdošanas laiku. Konkurences teorija un prakse liecina, ka uzņēmumam nebūt nav jābūt labākam par citiem absolūti visā un visos tirgos – tam jācenšas kļūt par līderi vismaz vienā aspektā un vienā tirgū. Mazam uzņēmumam šādas līdera lomas iegūšana var būt saistīta ar nelielu tirgu. Galvenais ir iegūt priekšroku konkurencē. To vislabāk ir panākt ar inovāciju palīdzību. Līdera stiprās puses parasti ir kvalitāte, jauninājumi vai jaunievedumi, preču dažādu raksturlielumu kombinācija vai unikāla pārdošanas stratēģija. (7, 7.lpp)

Lai nodrošinātu firmas līdera pozīcijas tirgū, ir jārisina stratēģisks uzdevums – jāapsteidz konkurenti: (7, 8.lpp)

- jaunu preču izstrādāšanā un ieviešanā ražošanā;
- jaunu tehnoloģiju izmantošanā;
- jauna dizaina izstrādāšanā;
- ražošanas izmaksu līmeņa pazemināšanā;
- jaunā cenu politikā;

Uzņēmējdarbībā tās sekmīgas norises labad ir jāņem vērā trīs faktori:

- pircēja vajadzības vai ko ražot;
- pircēju grupas vai kam ražot;
- tehnoloģiskais un funkcionālais izpildījums, tas ir, kādā veidā ražot, lai apmierinātu pircēju vajadzības.

Uzņēmējdarbībā konkurētspējīgāks ir tas uzņēmums, kas salīdzinājumā ar citiem precīzāk zina, kādas, kādā veidā un kā vajadzības tiek apmierinātas. Ir nepietiekami zināt, ar kādiem pakalpojumiem nodarbojas uzņēmums, kādas preces tas ražo, jo preces un pakalpojumi veido uzņēmējdarbību tikai tad, kad tie ir pieprasīti cilvēku vēlmju un vajadzību apmierināšanai. Bez pieprasījuma nav konkurētspējas un praktiski nav uzņēmējdarbības.

Katra organizācija, kura ir iesaistījusies aktīvā nozares darbībā un ir izvēlējusies ražot patēriņa preces vai pakalpojumus, ir pakļauta konkurences apstākļiem, kurus, savukārt, nodrošina citu organizāciju vai firmu klātbūtne, kuri arī piedāvā līdzīgas preces vai pakalpojumus. Tāpēc, lai nodrošinātu organizācijas efektīvu un peļņu nesošu funkcionēšanu, ir būtiski apzināties organizācijas konkurentus un izanalizēt konkurences vidi, kurā organizācija ir izvēlējusies darboties. Lai to panāktu ir nepieciešams veikt vairākus pasākumus:

1. Identificēt konkurentus, un jo īpaši izdalīt tās firmas, kuru darbību var uzskatīt par sīvu konkurenci organizācijai, t.i. noteikt galvenos konkurentus. Tā kā organizācija ražo vai piedāvā dažādas preces vai pakalpojumus, tad arī konkurentu identifikācija var notikt pēc sekojošiem kritērijiem:

- piedāvātā sortimenta;
- preču grupām;
- ģeogrāfiskā izvietojuma;
- tirgus segmentiem;
- pielietotās cenu politikas;
- izmantotajiem sadales kanāliem.

2. Jānosaka, cik lielu tirgus daļu aizņem organizācija, kuri ir svarīgākie konkurenti un cik lielu tirgus daļu aizņem konkurenti.

3. Uzzināt konkurentu stratēģiju, kas, patiesībā varētu radīt sarežģījumus, tā kā stratēģija tiek turēta noslēpumā, jo tā ir katras organizācijas panākumu atslēga.

4. Noteikt konkurentu pielietotos paņēmienus, lai iekarotu tirgus daļu un nostiprinātu savas pozīcijas.

5. Noskaidrot konkurentu finansiālo stāvokli, lai saprastu, cik daudz organizācija var atļauties investēt preču vai pakalpojumu virzīšanā tirgū ar mērķi nostiprināt savas tirgus pozīcijas.

6. Noskaidrot konkurentu organizatorisko un vadības struktūru, lai saprastu kā konkurentu organizācija tiek vadīta un kā tiek pieņemti svarīgākie lēmumi, proti, vai tas ir atkarīgs no viena vai vairākiem vadītājiem un vai, pieņemot lēmumus, tie ir pamatoti uz iepriekš izdarītiem pētījumiem.

7. Uzzināt, cik efektīva ir katra konkurenta mārketinga programma attiecībā uz precēm, cenām, patēriņu, pārdošanas veicināšanu un komunikāciju, proti, sniedzot informāciju patērētājiem.

8. Jānoskaidro vai jāprognozē konkurentu reakcija un atbildes gājieni, pielietojot organizācijas tirgzinības programmu.

9. Noteikt gan organizācijas, gan konkurentu preču dzīves cikla stadiju, proti, vai tās ir preces, kas ir tikko ienākušas tirgū, vai bijušas aprītē jau ilgāku laiku. Izejot no preces dzīves cikla stadijas izvērtējuma, var paredzēt nākošos soļus, piemēram, ja prece atrodas sākuma stadijā, t.i. nesen ienākusi tirgū, tad organizācija vai konkurenti veiks pasākumus, kas nostiprinās preces pozīcijas, vai, ja prece jau ilgāku laiku atrodas aprītē, tad organizācija vai konkurenti, savukārt, veiks pasākumus, kas būs vērsti uz preces jaunināšanu vai otrādi - izņemšanu no aprites. (6, 478.lpp)

Tomēr, kā uzskata autore, konkurējot vairākām firmām, kā konkurences prioritārais elements tiek izvēlēta prece/pakalpojums un ar to saistītie raksturlielumi. Viens no galvenajiem preces raksturlielumiem ir kvalitāte.

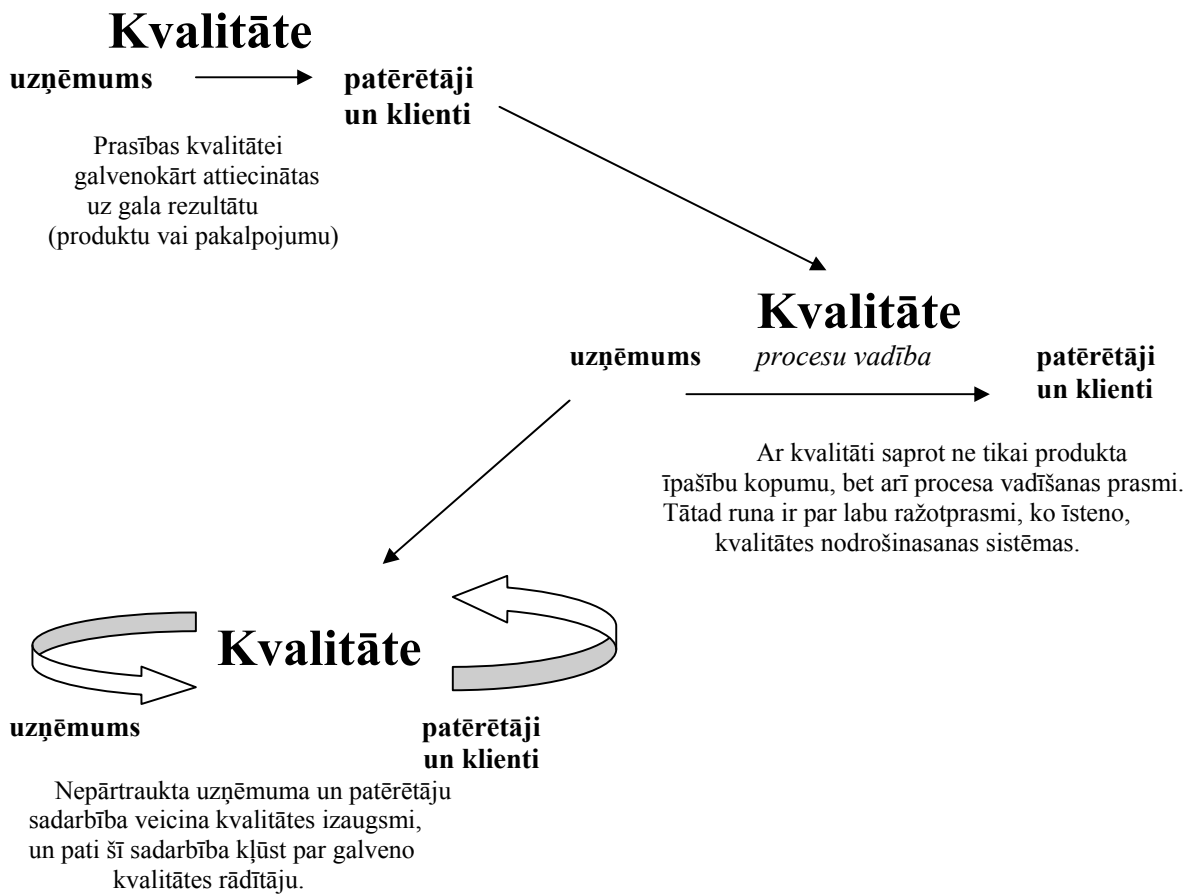
1.2. Kvalitātes ietekme uz uzņēmuma konkurētspēju

Preču kvalitātes un konkurētspējas problēmai ir universāls raksturs. No tā, kādā līmenī risina šīs problēmas, ir atkarīgs jebkuras valsts ekonomiskās un sociālās dzīves stāvoklis. Objektīvs faktors, kas skaidro ekonomiskās un sociālās grūtības, kas samazina ekonomiskās attīstības tempus, no vienas puses, un ražošanas efektivitātes un dzīves līmeņa paaugstināšanu attīstītajās valstīs, no otras puses, ir no jauna izgudrojamās un jau izlaižamās produkcijas kvalitāte.

Uzņēmums, ražojot precī, ražo to ar domu, ka to kādam vajadzēs, un patērētājs to pirks. Tas nozīmē, ka ļoti svarīgs faktors ir patērētāja apmierinātība ar konkrēto pakalpojumu vai precī. Tātad uzņēmēja uzdevums ir nodrošināt tādu patērētāja stāvokli, kad viņam viss ir pa prātam. Šinī procesā viena no izšķirošākajiem lietām ir kvalitāte, kas raksturo konkrēto precī vai pakalpojumu. (5, 21.lpp)

Vēsturiski ir izveidojušās daudzas metodes noteikta kvalitātes līmeņa produkcijas ražošanai, kas galvenokārt ir balstītas uz pieredzi, bet nevis uz teorētiskajām zināšanām. Vienmēr ir bijis tā, ka par kvalitatīvu precī ir maksāts vairāk un šādai precī vai pakalpojumam ir lielāka pircēju piekrišana.

Kas tad ir kvalitāte? Katrs cilvēks ir individuāla būtne, tādēļ arī domas un uzskati katram ir atšķirīgi. Tas attiecas arī uz uzskatiem par to, kas tad ir kvalitatīva prece vai pakalpojums. Saņemot pakalpojumu un iepērkoties, pircējam jau ir zināms, kādas kvalitātes prasības tas izvirza izvēlētajam pakalpojumam un precēm. Šādas prasības, raksturojot kvalitāti, galvenokārt ir patērētāja subjektīvs vērtējums. (skat.1.1 att.)



1.1.att. Kvalitātes izpratnes attīstība.(9, 14.lpp)

Kā redzams kvalitātes jēdziena nozīme pēdējo gadu laikā ir būtiski mainījusies un 21.gadsimtā ieņem īpašu vietu. Šāds stāvoklis varēja rasties, pateicoties ļoti sīvai konkurencei pasaules tirgū, ka arī sabiedrības informētībai par kvalitāti un informācijas pieejamībai vispār. Mūsdienu patērētājs ir kļuvis prasīgāks un izvēlīgāks. Ja sākumā uzsvars tika likts uz precēm, tas ir, kvalitāte nozīmēja izstrādājumu atbilstību klientu prasībām, tad vēlāk šī definīcija sāka

ietvert klientu izpratnes elementus, kas ir attēloti attēlā 1.1., un to formulēja kā „klientu cerību attaisnošanu un pārsniegšanu”.

Patlaban kvalitātes jēdziens vairs neattiecas uz ražošanas procesu vien. Tas ir plaši izvērsti un ietver gan organizācijas iekšējās un ārējās saimnieciskās darbības, gan arī noieta tirgu, ieskaitot sabiedrību, piegādātājus, darbiniekus un vadību. Visā pasaulē izprot kvalitātes vadīšanas lielo nozīmi un cenšas pilnveidot uzņēmumu iekšējās un ārējās norises visās sfērās, kvalitāti vadot un nevis veicot pastāvīgu kontroli. (19, 28.lpp.)

Kvalitāte - preces derīgo īpašību kopums, kuras spēj apmierināt kādas noteiktas patērētāju prasības un nosaka preces nekaitīgumu cilvēka veselībai.

Produkta kvalitāte ir produkta spēja veikt savas patēriņa funkcijas. (6, 392.lpp.)

Produkta attīstīšanas procesā ražotājs izvēlas tādu kvalitātes līmeni, kas varētu nostiprināt viņa pozīcijas mērķtirgū. Tāpēc kvalitāte ir viens no līdzekļiem cīņā par pircēju.

Kvalitāti raksturo:

- ilgmūžība,
- drošums,
- precizitāte,
- lietošanas vienkāršība,
- ātrums,
- un citas ar patēriņu saistītas īpašības.

Lai gan dažas no tām var novērtēt (izmērīt) arī objektīvi, no mārketinga viedokļa, īsto kvalitātes vērtējumu var dot tikai pircējs, proti, produkta lietotājs. (5, 304.lpp)

Produkta kvalitātes līmenis var būt zems, vidējs augsts vai augstāks. Produktu, kas jau sasniedzis augstu kvalitāti, var turpināt pilnveidot, cenšoties sasniegt augstāko līmeni, lai tādējādi stabili nostiprinātu savas pozīcijas tirgū.

Protams, kvalitāti nevar vērtēt izolēti, bet kopsakarā ar ekonomiskajiem rādītājiem – cenu, pārdevumu, peļņu, utt. Kvalitātes uzlabošana nodrošina ražotājiem iespēju cenas palielināt vairāk nekā palielinās ražošanas izmaksas. (6, 394.lpp)

Konkurences faktoram ir pielāgošanās tendences, kas ražotāju piespiež domāt par kvalitāti, ja viņam draud izspiešana no tirgus. Attīstītais konkurences tirgus apstākļos tirgzinība kļūst par svarīgu līdzekli kvalitātes un konkurētspējas problēmu risināšanā.

Jebkura prece, kas atrodas tirgū, iziet pārbaudi tad, kad tā apmierina vajadzības. Pircējs iegādājas to, kas visvairāk apmierina viņa vajadzības. Tādēļ konkurētspēju (komerciāli izdevīgāku sadali konkurences tirgū) var noteikt tikai salīdzinot konkurentu preces. Preces konkurētspēja ir nosacīts jēdziens, kas cieši saistīts ar konkrētu tirgu un pārdošanas laiku. Tā kā pircējam ir sava kritēriju sistēma vajadzību apmierināšanai, tad konkurētspēja iegūst arī individuālu noskaņu.

Konkurētspējas pētīšanai ir jānotiek nepārtraukti un sistemātiski ciešā saistībā ar preču dzīves cikla stadijām. Tas ir nepieciešams, lai laikus pamanītu momentu, kad sāk pazemināties preces konkurētspēja tirgū. Ražotājam ir jāreaģē un jāpieņem lēmums, kas atbilstu konkrētiem apstākļiem, proti, izņemt preci no ražošanas, modernizēt to vai pārnest uz citu tirgus segmentu. Tā kā preces kvalitāte ir darba produkts, tad to var definēt kā kategoriju, kas nesaraunami ir saistīta gan ar preces cenu, gan ar patēriņa cenu. Patērētājus interesē, vai precei piemīt vajadzīgās īpašības, kas palīdz apmierināt viņu vajadzības. Patēriņa priekšmeti var būt preces, kas ir dažādas pēc to patēriņa, konstrukcijas, nozīmes. Precei var būt daudzas īpašības, un to var dažādi izmantot. Savukārt, īpašību kopa, kas piemīt atsevišķai precei, izceļ to analogu klāstā. Preces konkurētspēja atšķirībā no kvalitātes saista tikai tās īpašības (konkrētās), kuras interesē patērētājus un apmierina viņu konkrētās vajadzības, bet pārējie raksturlielumi vispār netiek ņemti vērā. Prece ar augstu kvalitāti var kļūt konkurētspējīga, ja tās jauno īpašību dēļ krasi tiek paaugstināta cena. Šīs jaunās īpašības sevišķi neinteresē patērētājus, kuri veido šīs preces pircēju pamatgrupu. Kvalitātes un konkurētspējas salīdzinošais raksturojums aplūkojams 1.1.tab.

1.1.tabula

Kvalitātes un konkurētspējas salīdzinošais raksturojums (autore)

Kvalitāte	Konkurētspēja
Salīdzina viena veida preces	Salīdzina dažādas preces
Kategorija, kas attiecas ne tikai uz tirgus ekonomiku	Kategorija, kas parāda konkurences līmeni tirgū
Neelastīgs raksturs	Elastīgs raksturs

No tabulas darba autore secina, ka nemainoties preces kvalitātes raksturlielumiem, tās konkurētspēja var mainīties diezgan plašā diapazonā, reaģējot uz tirgus izmaiņām, konkurentu –

ražotāju darbību, konkurējošo preču parādīšanos, cenu svārstībām, kā arī reklāmas ietekmi un citiem iekšējiem faktoriem.

Preces konkurētspēja ir plašāks jēdziens nekā kvalitāte. Preces kvalitāte ir konkurētspējas sastāvdaļa. Konkurētspējas līmenis kopā ar rādītājiem, kas parāda preces patēriņa cenu salīdzinājumā ar konkurentu analogām precēm, tiek noteikts arī attiecībā uz iekšējiem faktoriem un raksturlielumiem, kas nav saistīti ar preces īpašībām: (7, 85.lpp)

- piegādes termiņiem,
- pakalpojuma kvalitāti
- reklāmu,
- konkurējošo preču konkurētspējas līmeņa pazemināšanos vai paaugstināšanos,
- izmaiņām pieprasījumā un piedāvājumā,
- finansiālajiem apstākļiem.

Lai panāktu vēlamo produkcijas kvalitātes pakāpi, ir jākontrolē tas, kā šī produkcija tiek ražota.

Kvalitātes pārvaldībā izšķir diezgan daudz dažādas koncepcijas, kurām ir savi nosaukumi un savas pamatidejas, kas gan noved pie viena un tā paša rezultāta. Piemēram, tādas kā *Quality System* (kvalitātes sistēma), *Quality Control* (kvalitātes kontrole), *Statistical Quality Control* (statistiskā kvalitātes kontrole), *Total Quality Management* (visaptverošā kvalitātes pārvaldība) u.c. (19, 25.lpp)

Kvalitātes pārvaldības pamatā ir kontrole. Jākontrolē ir viss, kas ietekmē produkcijas kvalitāti, jo jebkurš, pat mazākais sīkums, var to ietekmēt, un ne vienmēr uz labo pusi. Ir jākonstatē atbilstība vai neatbilstība standartiem, kuri ir jāizstrādā vai jāpārņem, un jādara viss nepieciešamais, lai novērstu novirzes no tiem. Tieši tāpēc ir rūpīgi jāpārdomā, kas ir jādara, lai nodrošinātu uzņēmuma produkcijai nepieciešamās īpašības nepieciešamajā pakāpē.

1.3. Uzņēmuma konkurētspējas un kvalitātes nodrošināšana

Ja preces tirgū ir pietiekamā daudzumā un piedāvājums pārsniedz pieprasījumu, patērētājs pilnībā var izmantot savas izvēles tiesības. Viņš dos priekšroku tām precēm, kas no viņa viedokļa (nevis no ražotāja, plānotāja vai inženiera) būs ar vislabākajām patēriņa īpašībām un cenām konkrētajā laikā. Bet, lai šie procesi notiktu sabalansēti, ir nepieciešama kvalitātes plānošana un standartizācija.

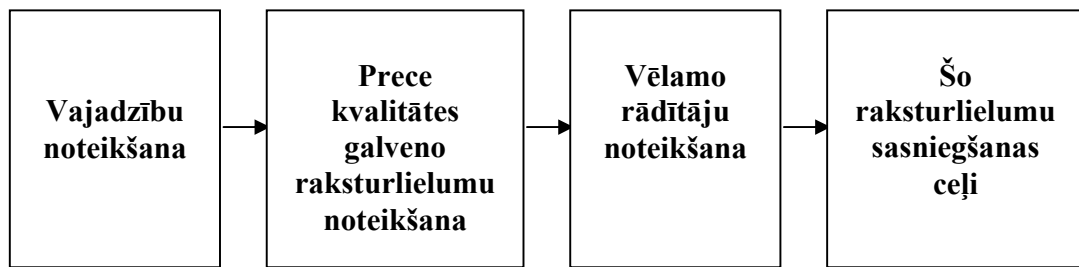
1.3.1. Kvalitātes plānošana.

Tirgū nerealizētās preces vislabāk parāda ražotāju izvēlētās preču politikas pareizību vai arī to, ka izraudzītā politika nav pareiza.. Ražotājs, ko ir sodījis patērētājs ar preču nepirkšanu, pats labi saprot, kuru preču kvalitāte ir jāuzlabo. Citāda situācija veidosies deficīta apstākļos. Patērētājs ir apmierināts ar to, ko var dabūt un prasības preces kvalitātei strauji samazinās. Kvalitātes "dabisks" regulators un kritērijs ir pieprasījums un patērētāju uzskati. Kvalitātei nepieciešami lieli izdevumi un centieni atjaunot ražošanas tehnisko bāzi. Ja uzņēmums turpina ražot preces "šā tā" kvalitātē, darbiniekiem zūd stimuls censties un ieguldīt individuālo darbu.(9, 27.lpp)

Konkurences tirgus apstākļos jebkuras firmas darbībā tiek realizēta dubultā kontrole. Ārējo kontroli veic konkurenti nevis tiešā veidā, bet izmantojot tirgus darbības gala rezultātus. Darbības gala rezultātu novērtējumu dod patērētājs, pērkot vai nepērkot preci. Tādā veidā tirgus faktors ir ietekmīgs līdzeklis, kas liek ražot tādas preces un piedāvāt tādus pakalpojumus, kādi ir nepieciešami konkrētajā laikā un attiecīgajā kvalitātē. Konkurencē tirgu spēcīgi ietekmē arī konkrētās ražotāja ekonomiskās, organizatoriskās, vadības un kontroles funkcijas, kas ir saistītas ar kvalitātes un konkurētspējas problēmām. Tirgus attīstība, tā prasību pieaugšana pret precēm, patērētāju lomas pieaugšana — tas viss liek pilnveidot kvalitātes un konkurētspējas problēmu risināšanas formas un metodes, un kvalitātes vadīšanas mehānismus. Mainoties ekonomiskajai situācijai, kvalitātes un konkurētspējas problēmas jārisina citādi, proti, jaunā pieeja prasa: (5, 19.lpp)

1. precīzāku uzskaiti;
2. novirzīšanos no vecajām administratīvajām kontroles metodēm un ekonomiski organizatoriskām kvalitātes vadības metodēm;
3. pāreju uz elastīgu standartu sistēmu, kas ļauj ražotājiem operatīvi reaģēt uz preču kvalitātes mainīgajām prasībām iekšējā un ārējā tirgū;
4. darba organizācijas pāreju perspektīvā uz absolūtu kvalitātes nodrošināšanu.

Noteikta līmeņa sasniegšanas procesu plānošanā un kvalitātē var parādīt ar noteiktas shēmas palīdzību, kas ir parādīta 1.2.att.



1.2.att. Kvalitātes līmeņa plānošanas process (autore)

Tātad no attēla var secināt, ka kvalitātes plānošanas process sākas ar vajadzību noteikšanu, kam seko preces raksturlielumu noteikšana, vēlamo rādītāju noteikšana un veidi kā sasniegt vēlamo rezultātu.

Kvalitātes plānošanas procesa galvenie dalībnieki pirmajos posmos ir patērētāji un Mārketinga dienests. Kvalitātes plānošana ir nepārtraukts process, jo preču atjaunošana un pilnveidošana ir obligāts noteikums ražotāja veiksmi tirgū. Kvalitāte ir kompleksa un daudzpusīga problēma. Uzņēmuma visu dienestu saskaņota darbība ir viens no noteikumiem, lai nodrošinātu preču atbilstošu kvalitāti. (13, 75.lpp) Jāizstrādā precīza programma, kurā ir noteikti sasniedzamie mērķi un uzdevumi, metodes un kvalitātes problēmu risināšanas līdzekļi, kā arī izdevumu aprēķini noteiktam laikam. Pārtikas ražošanas nozarē šie mērķi, uzdevumi un procesa kontrole ir apkopota pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmā HACCP. Programma mārketinga speciālistiem ļauj iegūt pilnīgāku priekšstatu par kopējo situāciju organizācijā, kāda ir izveidojusies kvalitātes jautājumos. Programma ļauj ne tikai norādīt veicamos pasākumus, bet arī noteikt dažādu dienestu darbības virzienus to kompetences robežās. Un, visbeidzot, programma, ļauj saskaņot funkcijas, savstarpējo sadarbību un kopējos uzņēmuma centienus kvalitātes jautājumos.

1.3.2. Standartizācija kvalitātes nodrošināšanā

Kvalitātes nodrošināšanā liela nozīme ir standartizācijai un standartiem. Tie palīdz iegūt un noturēt vajadzīgo izstrādājumu kvalitāti. Kopumā varētu teikt, ka visa produkcijas kvalitātes pārvaldība balstās uz kompleksu standartizāciju, jo standarti nosaka produkcijas kvalitātes paaugstināšanas plānošanas secību un metodes visā ražošanas cikla garumā. Tā

nosaka prasības kontroles un produkcijas novērtēšanas līdzekļiem. Izšķir valsts, starptautiskos, nozaru un pašu uzņēmumu standartus, un tie būtu jāņem vērā, ja kompānija negrib samazināt savu konkurētspēju vājākas kvalitātes dēļ.

Termins "*standartizācija*" nāk no angļu valodas "*standard*", kas nozīmē norma, paraugs. Standarts ir neaizvietojams līdzeklis, lai nodrošinātu savienojamību, savstarpējo maiņu, unifikāciju, tipizāciju, tehnikas un informatīvo tīklu drošību, drošības normas, ekoloģiskās prasības, raksturlielumu un īpašību vienotību preču, darbu, procesu un pakalpojumu kvalitātes jautājumos. Standartizācijas attīstība ir ļoti cieši saistīta ar ražošanas procesa kvalitatīvu vadību. Standartizācijas ietekme uz preču kvalitātes paaugstināšanu tiek realizēta:(16, 143.lpp)

- kompleksi, izstrādājot standartus izejvielām, materiāliem, pusfabrikātiem, komplektējošiem izstrādājumiem un gatavajai produkcijai;
- ar tehnoloģisko prasību un kvalitātes rādītāju noteikšanu standartos;
- ar vienotu izmēģinājumu metožu un kontroles līdzekļu izmantošanu.

Turklāt, standarts ir normatīvs dokuments, kas izstrādāts, pamatojoties uz ieinteresēto pušu vairākumu un ko pieņēmusi atzīta organizācija vai apstiprinājusi pati organizācija, kurā vispārējai un daudzkārtējai lietošanai noteikti noteikumi, vispārējie principi, raksturlielumi, prasības un metodes, kas attiecas uz noteiktiem standartizācijas objektiem.

Standartu sistēmas izstrādāšana atbilstoši tirgus ekonomikas prasībām ļauj ievērojami palielināt standartu pasūtītāju un potenciālo lietotāju loku, kā arī būtiski paaugstināt ieinteresētību un izmainīt motivāciju standartu izstrādāšanā, cenšoties samazināt ražošanas izmaksas, pārvērst standartus praktiskā ierocī cīņā par tirgu un patērētājiem, ļauj patērētāju interesēs stimulēt standartu izmantošanu konkurencei starp ražotājiem par daudz augstākām preču patēriņa īpašībām, ņemot vērā to, ka prasības attiecībā uz šīm īpašībām vairs nav obligātas. Tā izveido standartus par nepieciešamu priekšnoteikumu preču konkurētspējas sasniegšanā un ļauj sekmīgi strādāt tirgū.(16, 144.lpp)

Standartizācijas objekti iekļauj normas, prasības, konkrēto produkciju, terminus, metodes, apzīmējumus, produkcijas kontroles metodes, tehnoloģiskus procesus, iesaiņošanas noteikumus un glabāšanas noteikumus. Standartizācijas objektu lietošanas jomas ir zinātnē, tehnikā, neražojošā jomā, materiālās ražošanas nozarēs un starptautiskā tirdzniecībā.

Uzņēmumā nepārtraukti ir jāievieš jauninājumi, savukārt tam ir nepieciešamas zināšanas, saikne ar jaunākajiem pētījumiem, integrācija starp pētījumiem un to ieviešanu. Svarīga ir uzņēmuma augstākās vadības izpratne un atbalsts, kā arī radoša vide uzņēmumā.

Nobeidzot 1.nodaļu, darba autore grib atzīmēt J.Niedrīša teikto – „uzņēmuma, tajā skaitā mārketinga vadīšanā jāņem vērā tirgus un nemitīgas izmaiņas tajā, jo pasaulē ir tikai viena nemainīga lieta – tās ir izmaiņas,,(7, 9.lpp.)

Tātad izmaiņas uzņēmējdarbības vidē norisinās tikpat strauji kā zinātnes un tehnoloģiju attīstība. Viens no nosacījumiem, lai uzņēmums spētu izdzīvot, ir būt konkurētspējīgam šajā mainīgajā vidē, tam jāsniedz augsta kvalitāte visos darbības procesos. Augstākas kvalitātes sasniegšanai ir nepieciešama visas organizācijas orientācija uz kvalitāti un skaidri izteikta fokusēšanās uz pircēju. Ir nepieciešams ieviest kvalitātes vadības sistēmas, ko tad arī darba autore apskatīs un analizēs turpmākajā darbā.

2. HACCP paškontroles sistēma un pārtikas nozares regulējošā likumdošana

Produktu un pakalpojumu kvalitāte ir viens no izšķirošajiem faktoriem, kas ietekmē jebkuras organizācijas saimniecisko darbību. Mūsdienu plašās biznesa vajadzības, īpaši tās, kuras attiecas uz kvalitāti, nosaka arvien stingrākas prasības. Apmierināt šīs vajadzības un uzlabot ekonomisko stāvokli ir iespējams, nepārtraukti paaugstinot kvalitāti. Attīstīta tirgus apstākļos būtiska kvalitātes paaugstināšana ir iespējama tikai ar mūsdienīgām metodēm. Viena no šīm metodēm ir uzņēmuma vajadzībām izstrādātās un pielāgotās atbilstošas kvalitātes vadības sistēmas, kuru būtība aplūkota šajā nodaļā.

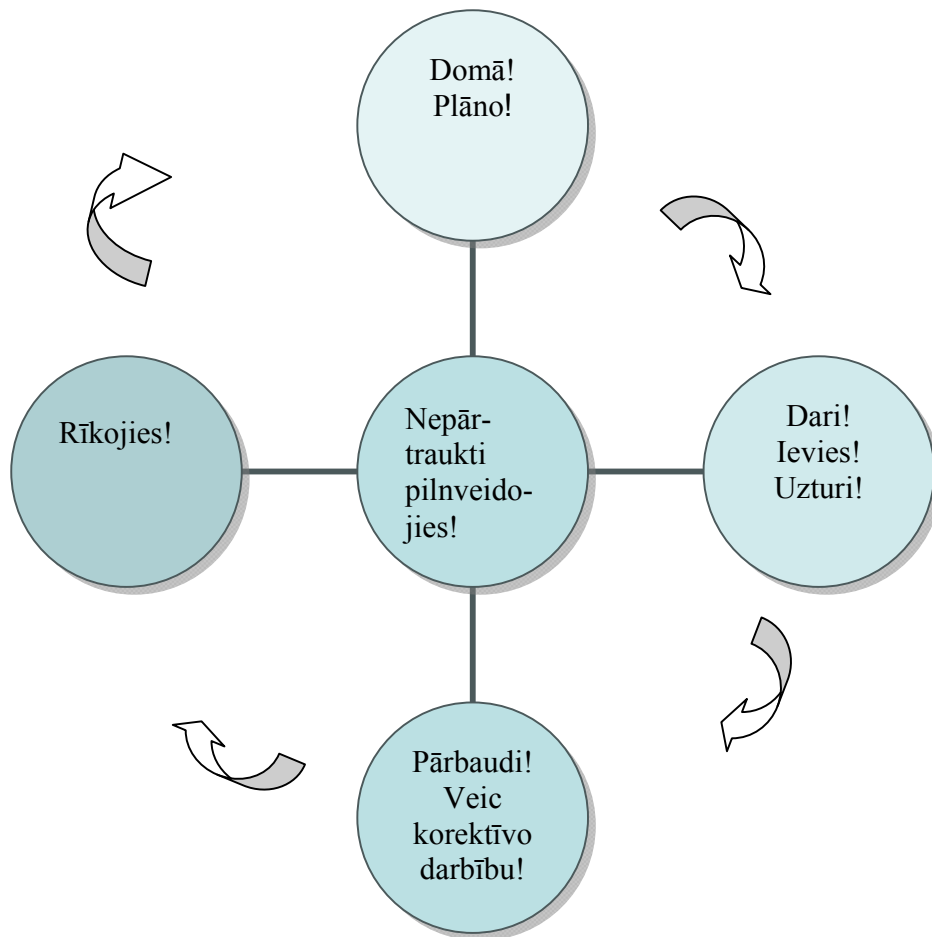
2.1. Kvalitātes vadības sistēmas būtība

Kvalitātes vadības sistēma, kas atbilst starptautiskajā standartā noteiktajām prasībām, nodrošina stabilu pozīciju tirgū, nepārtrauktu progresu un kvalitātes attīstību. To iespējams sasniegt, plānojot, saglabājot un nepārtraukti uzlabojot visus procesus, kas nodrošina lielāku peļņu, efektivitāti, klientu apmierinātību utt. Turklāt sertifikāts garantē kvalitātes vadības sistēmas atbilstību starptautiskajā standartā noteiktajām prasībām un var tikt izmantots kā ļoti efektīvs mārketinga instruments.

Kvalitātes vadības sistēma ir mehānisms, kurā ir apvienoti organizācijas struktūra, darbība, procesi un līdzekļi kvalitātes vadības īstenošanai. (19, 26.lpp)

Kvalitātes vadības sistēma ir iedarbīgs līdzeklis, kas dod iespēju katrai organizācijai paaugstināt piedāvāto produktu un/vai pakalpojumu kvalitāti, nepārtraukti uzlabojot darba izpildes metodes un līdzekļus. Atbilstoši savai definīcijai, kvalitātes vadības sistēma ir tā organizācijas vadības sistēmas daļa, kas vērsta uz kvalitātes mērķiem atbilstošu rezultātu sasniegšanu, pienācīgi apmierinot ieinteresēto pušu vajadzības, cerības un prasības. Kvalitātes mērķi papildina citus organizācijas mērķus, piemēram, tos, kas saistīti ar attīstību, finansēšanu, ienesīgumu, vidi, darba aizsardzību un drošību. Dažādas organizācijas vadības sistēmas daļas var tikt integrētas ar kvalitātes vadības sistēmu vienotā vadības sistēmā, izmantojot kopējus elementus. (13, 64.lpp)

Katras kvalitātes vadības sistēmas galvenais pamatprincips ir pastāvīgu uzlabojumu koncepcija. Šīs koncepcijas mērķis ir panākt visas kvalitātes vadības sistēmas regulāru uzlabošanu. Tā attēlota “Plan-Do-Check-Act” (Plānot – Darīt – Pārbaudīt – Rīkoties) modelī, ko ieviesa Demings. (skat.2.1.att.) (12, 57.lpp.)



2.1.att. Deminga modelis (12, 57.lpp.)

No attēla darba autore secina, ka lai efektīvi darbotos izstrādātās kvalitātes sistēmas, uzņēmumam un tā darbiniekiem nepārtraukti ir jāpiedalās uzņēmumā notiekošajos procesos, kā arī jādomā par uzņēmuma tālāko attīstību un pilnveidošanos.

Kvalitātes vadības sistēma kopumā ir sistēma, kas balstās uz produkta ražošanas procesa uzraudzību no izejvielas pieņemšanas līdz gatavā produkta realizācijai.

Kvalitātes sistēmas ir sistēmas, kas nekad nebūs līdz galam izstrādātas, lai tās varētu ievietot plauktā un paretam pašķirstīt, tās ir sistēmas, kas atrodas nepārtrauktā pilnveidošanās procesā. Kvalitātes sistēmas ir sistēmas, ko nepārtraukti nepieciešams pārskatīt, mainīt un papildināt.

Kvalitātes sistēmu izstrāde sākas ar plānošanu. Tas ir process, kad nepieciešams izzināt: (19, 26.lpp)

- klientu prasības,
- tirgus prasības,
- konkurentu piedāvājumu,
- likumdošanas prasības,
- sistēmas politiku un mērķus,
- uzņēmuma plānus un programmas.

Kad šis darba posms ir paveikts, var ķerties pie tiešās sistēmas izstrādes. Nākamais posms ir sistēmas ieviešana un uzturēšana.

Šeit uzmanība īpaši jāvelta:

- sistēmas struktūrai un pienākumu sadalījumam,
- darbinieku apmācībai,
- darbinieku saziņai savā starpā un ar vadību,
- sistēmas dokumentācijai,
- dokumentu un pierakstu vadībai,
- rīcību vadībai.

Kad sistēmas galvenās tēzes izstrādātas, varam pāriet pie nākamā posma sistēmā, t.i. pārbaude un korektīvās darbības. Šis posms mums parādīs cik efektīgi un pareizi ir bijuši iepriekšējie posmi, cik kompetenti ir vadīta sistēma un cik liela atbildība gulstas uz sistēmas vadītāja pleciem par pieņemtajiem lēmumiem.

Šajā posmā ietilpst:(13, 128.lpp)

- monitorings un mērījumi,
- korektīvās un preventīvās darbības,
- pieraksti,
- auditi.

Audīti šajā posmā ietver sistēmas pašu izstrādātāju sava darba novērtējumu veicot auditus, kas ir plānoti visa gada garumā.

Sistēmas darba izvērtējumu, labumu un ieguvumus izvērtē sistēmas pēdējā posmā, kas sevī ietver vadības ziņojuma sastādīšanu. Šis posms tad arī nosaka, kādu labumu nesusi vai nē, sistēma uzņēmumam kvalitatīvas produkcijas ražošanā.

Kvalitātes sistēmas nepieciešamas visos uzņēmumos, bet pārtikas uzņēmumiem tās nedaudz atšķiras. Pārtikas ražošanas uzņēmumos tā būs pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēma HACCP.

2.2. HACCP vēsture, nozīme un pamatprincipi

Higiēna (gr. *hygiea* - veselība) ir zinātne un praktiska darbība, kas pētī apkārtējās vides faktoru (dabas, darba, sadzīves apstākļu) ietekmi uz cilvēku veselību, darbaspējām un mūža ilgumu, kā arī izstrādā dažādus pasākumus slimību novēršanai.

Tās galvenais uzdevums ir veicināt drošu vidi, tostarp pakalpojumus, procesus un produktus, lai saglabātu cilvēka veselību un dzīvību. Faktiski tā ir zinātne, kura pēta veselības saglabāšanas aspektus. (14, 7.lpp.)

HACCP ir pārtikas paškontroles sistēma, kas balstās uz pārtikas nekaitīguma un ar to saistīto problēmu profilaksi, tā ir sistēma pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai. HACCP sistēma ir speciāli domāta pārtikas nozarē strādājošiem uzņēmumiem, kas ir saistīti ar pārtiku: pārtikas ražotājiem, pārstrādātājiem, izplatītājiem, tirgotājiem.

HACCP – tā ir metode drošas pārtikas saglabāšanai, kura iekļauj sevī katra pārtikas aprites posma pārbaudi (analīzi), nosaka posmus aprītē, kuri ir kritiski pārtikas drošībai, un ievieš efektīvas kontroles un monitorīga procedūras šajā posmā. (8, 43.lpp.)

HACCP princips balstās uz paškontroles sistēmu uzņēmumā, kas nepieļauj veselībai kaitīgu produktu nonākšanu līdz lietotājiem. Šīs sistēmas pamatā ir darbību kopums, kas novērš draudus cilvēka veselībai. Daļu no šīm darbībām kā obligātas pieprasa valsts, lai garantētu iedzīvotāju apgādi ar drošu pārtiku. Izpildot šīs darbības, uzņēmējs ievēro valsts likumdošanu. Bez šo darbību izpildīšanas uzņēmuma darbība faktiski ir pretlikumīga. Izstrādājot HACCP sistēmu, ir jāievēro 7 pamatprincipi:

1. Veikt riska cēloņu analīzi, sagatavot procesa etapu diagrammu visos pārtikas aprites posmos, identificēt riska cēloņus un noteikt to kontroles pasākumus,

2. izmantojot lēmumu pieņemšanas shēmu, identificēt procesa kritiskos kontroles punktus,
3. noteikt mērķa līmeņus un pielaides katram kritiskajam kontroles punktam,
4. izveidot monitoringa sistēmu, lai nodrošinātu kritisko kontroles punktu kontroli ar iepļānotām analīzēm un novērojumiem,
5. noteikt korektīvās darbības, kuras jāveic, ja monitorings kādā kritiskajā kontroles punktā uzrāda, ka ir tendence zaudēt kontroli,
6. izveidot dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām un pierakstu sistēmu, kas piemērota šiem principiem un to pielietojumiem,
7. izveidot pārbaudes procedūras, ietverot piemērotus papildus testus un pārskatus, kas apstiprina, ka HACCP sistēma darbojas sekmīgi un efektīvi.

Savukārt, veicot HACCP sistēmas uzraudzību, jāievēro sekojoši principi: (11, 21.lpp)

1. Identificēt potenciālās bīstamības un noteikt to nopietnību un riska pakāpi. Identificēt pasākumus pārtikas aprites posmu kontrolei.
2. Noteikt kritiskos kontroles punktus, procedūras un darbības soļus.
3. Noteikt kritērijus, kurus vajadzētu novērtēt kontrolē.
4. Nodibināt uzraudzības (monitoringa) sistēmu. Uzraudzīt kritiskos kontroles punktus ar testu vai novērojumu grafiku palīdzību.
5. Veikt korektīvās darbības jebkurā gadījumā, arī tad, ja monitorings neuzrāda neatbilstību noteiktajiem kritiskajiem kritērijiem.
6. Pārbaudīt, vai sistēma darbojas atbilstoši iepļānotajam plānam.
7. Dokumentēt un reģistrēt visas procedūras un posmus, kas paredzēti paškontroles sistēmas darbībai.

HACCP ir saīsinājums, kas angļu valodā nozīmē *Hazard Analysis und Critical Control Points*. Tulkojot latviski tā ir draudu analīze un kritiskie kontroles punkti/posmi.

HACCP sistēmas izveidošana ir cieši saistīta ar zinātni. Sākotnēji tā tika radīta pārtikas uzņēmumā “Pillsbury Company” ASV armijai un NASA (aeronautikas un kosmosa administrācijai). Tas bija 1959.gadā, kad šī kompānija strādāja pie pārtikas izstrādāšanas, kas bija paredzēta lietošanai antigravitātes apstākļos. (8, 24.lpp)

Pirmo reizi HACCP koncepcija tika prezentēta 1971.gadā, 1973.gadā tika publicēta pirmā dokumentācija.

Bet pagāja 12 gadi, līdz beidzot 1985.gadā šī sistēma tika noslīpeta, un to atzina ASV Nacionālā zinātņu akadēmija (*National Academy of Science*). Pēc tam vairākas zinātnieku grupas atzina šīs sistēmas nepieciešamību un efektivitāti.

Faktiski, viens neliels kosmiskais projekts veicināja efektīvas ikdienas kontroles sistēmas piedzimšanu, kura palīdz kontrolēt pārtikas mikrobioloģisko, ķīmisko un fizisko piesārņojumu.

Eiropas Kopienas Padome 1993.gadā savā direktīvā *Hygiene of Foodstuffs 93/43/EEC* noteica galvenos pārtikas higiēnas principus un pamatnostādnes, kā arī atzina to, ka pārtikas aprites uzņēmumiem HACCP ir jāievieš kā paškontroles pamatsistēma. (8, 44.lpp.)

Savā būtībā HACCP ir sistematizēta pieeja iespējamo draudu apzināšanai, to nozīmīguma novērtēšanai un draudu nepieļaušanai. HACCP nosaka vispārējus principus un metodi. Ievērojot tos, katrs uzņēmums, atbilstoši savai specifikai, izveido saviem apstākļiem atbilstošu un ērti lietojamu paškontroles sistēmu.(14, 8.lpp)

Tā ir analīzes sistēma, kas uzņēmuma vadībai dod iespēju ieviest un uzturēt ekonomisku pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas programmu.

Pārtikas nozarē kvalitātes sistēmas ieviešana bez HACCP nemaz nav iespējama, jo šī sistēma nodrošina pašu primāro pārtikas produktu kvalitātes pazīmi - nekaitīgumu patērētāju veselībai.

Tomēr jāatzīmē, ka dokumentācija, kuru uzņēmums izstrādā HACCP sistēmā, aptver vismaz pusi (atsevišķos gadījumos 70%) no kvalitātes vadības sistēmai nepieciešamās dokumentācijas.

HACCP sistēma ietver sistemātisku novērtējumu visām pārtikas ražošanas stadijām (sākot ar izejvielu iegūšanu vai sastāvdaļu ražošanu līdz gatavā pārtikas produkta nokļūšanai pie pircēja), nosakot tos punktus, kuri ir kritiski pārtikas produkta nekaitīgumam.

Izmantojot HACCP sistēmu, kontrole tiek pārcelta no gala produkta kontroles uz pārtikas produktu izstrādes un ražošanas procesa kontroli. (14, 10.lpp.)

Regulāras paškontroles ieviešana ir darbietilpīgs process, tāpēc ražošanas uzņēmumā katrā maiņā vajadzētu norīkot atbildīgo personu.

Tiem vajadzētu būt darbiniekiem, kas pārziņ ražošanas procesu, zina un ievēro pārtikas higiēnas un gatavās produkcijas kvalitātes prasības.

2.3.Pārtikas nozares politika un likumdošana

Attīstītajās valstīs ir izstrādāti visaptveroši un detalizēti pārtikas likumi, kas pieņemti, balstoties uz ilgos gados uzkrāto pieredzi, risinot dažādus jautājumus sabiedrības veselības nodrošināšanā.

Tā kā zināšanas par pārtikas ražošanu gadu laikā ir paplašinājušās, nepieciešamība pēc pārtikas ražošanas drošības kontroles ir kļuvusi ļoti būtiska. Tāpēc astoņdesmitajos gados HACCP metode tika iekļauta Eiropas Savienības likumdošanā ar iespējamo ieviešanu dalībvalstīs.

Latvijā obligātās darbības uzņēmumiem, kas saistīti ar pārtiku, reglamentē Pārtikas aprites uzraudzības likums un dažādi Ministru Kabineta saistošie noteikumi.

Veidojot un pieņemot likumus, jāievēro starptautiskās tirdzniecības nosacījumi, un tiem ir jābūt zinātniski pamatotiem un spējīgiem izpildīt arī to valstu prasības, kurās pārtikas produkti tiek tirgoti. Pārtikas kontrole dažādās valstīs notiek atšķirīgi, kas nenodrošina vienādas nekaitīguma garantijas visiem produktiem visā ES teritorijā. Tāpēc 2000. gada janvārī Eiropas Komisija nāca klajā ar jauniem priekšlikumiem pārtikas kvalitātes uzlabošanas jomā, publicējot tā saukto "Balto grāmatu" par nekaitīgu pārtiku. Šīs pamatnostādnes tika iestrādātas patreiz spēkā esošajos likumdošanas aktos.

Attīstoties zinātnei, pārtikas ražošanā un izplatīšanā strauji tiek ieviestas jaunas metodes un tehnoloģijas, tāpēc regulāri jāpārskata pārtikas izvirzītās higiēnas un nekaitīguma prasības, un jāpanāk lielāka pārtikas ražotāju un izplatītāju atbildība.

Eiropas Savienības (ES) iekšējā tirgus jēga ir plašā izvēlē nodrošināt patērētājus ar nekaitīgu un kvalitatīvu pārtiku no visām dalībvalstīm. Pārtikas aprite jeb pārtikas ķēde ir kļuvusi ļoti sarežģīta, un tādēļ katram posmam ir jābūt vienlīdz stipram, lai ikviens patērētājs būtu aizsargāts. Šis princips jāpiemēro neatkarīgi no tā, vai produkts ražots ES vai ievests no citām valstīm. Pārtikas politika balstās uz riska izvērtēšanu un riska faktoru sistemātisku monitoringu. Tas vienlīdz attiecas gan uz izejvielām, gan to ieguves un pārstrādes procesiem. Tāpat šī politika nav iedomājama bez stabila rīcības mehānisma apdraudējuma gadījumā, kā arī bez ražotāju un citu pārtikas aprītē iesaistīto pesonu aktīvas līdzdalības. Katrs pārtikas ķēdes posms var ietekmēt pārējos.

Turklāt katrai dalībvalstij par tajā ražotajiem produktiem ir atbildība ne tikai pret savas valsts iedzīvotājiem, bet arī, kā to paredz ES iekšējā jeb kopējā tirgus būtība, pret visiem ES un citu valstu iedzīvotājiem.

Eiropas Vienotajā tirgū ir raksturīga t.s. horizontālā pieeja jeb pāreja no obligātās valsts pārtikas kontroles uz paša ražotāja izveidotu pārtikas higiēnas nodrošināšanas sistēmu. Horizontālais princips pārtikas likumdošanā izveido jaunu pieeju kompetences un atbildības noteikšanai pārtikas apritē.(15, 28.lpp)

Vispārējās ES higiēnas un kontroles direktīvās minēts jēdziens paškontrolē.Tā nosaka, ka uzņēmuma vadība ir atbildīga par drošu pārtikas produktu nonākšanu tirgū. Lai nodrošinātu drošu pārtikas produktu ražošanu, uzņēmuma vadībai jāievieš kontroles sistēma, kas kalpo gan iekšējai lietošanai, gan kompetentu iestāžu īstenotajiem auditiem un pārbaudēm.

90. gadu vidū bija vairākas ar pārtiku un dzīvnieku barību saistītas krīzes (dioksīni, hloramfenikols, govju sūkļveida encefalopātija (GSE), u.c.). Tāpēc Eiropas Komisija izstrādāja jau pieminēto “Balto grāmatu”, kurā noteica vadlīnijas labākas un vienotas (dzīvnieku barība un pārtika) likumdošanas izstrādei, lai nodrošinātu nekaitīgas pārtikas un dzīvnieku barības ražošanu. 2002.gadā Eiropas Parlaments un Padome pieņēma regulu 178/2002 (Eiropas pārtikas likums), kura ir jumta likums. (26)

Eiropas Savienībā ļoti lielu uzmanību pievērš pārtikas nekaitīgumam un patērētāju drošībai, tāpēc 2004.gadā, pamatojoties uz regulu 178/2002, pieņēma 2 jaunas pārtikas higiēnas regulas, dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu kontroles regulu un pārtikas un dzīvnieku barības kontroles regulu un 2005.gadā pieņēma dzīvnieku barības higiēnas regulu. Visas iepriekš minētās regulas tika piemērotas no 2006.gada 1.janvāra.

Pārtikas higiēnas regula (852/2004) nosaka prasības visiem pārtikas ķēdē iesaistītajiem uzņēmējiem (visos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos, kā arī pārtikas importam, primārajai ražošanai, vairumtirdzniecībai un mazumtirdzniecībai). Regulā primārajai ražošanai ir noteiktas atšķirīgas prasības.

Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti: (26)

1. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) 852/2004 PAR PĀRTIKAS HIGIĒNU

2. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regula (EC) 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
3. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 27. oktobra Regula (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK
4. Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 3. oktobra Regula (EK) Nr. 1774/2002, ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem, kuri nav paredzēti cilvēku uzturam
5. LR likums "Pārtikas aprites uzraudzības likums" (19.02.1998)
6. MK noteikumi Nr.433 „Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu apritei nelielā apjomā" (12.05.2010.)
7. MK noteikumi Nr. 1393 „Veterinārās prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas apritei nelielā daudzumā" (08.12.2009.)
8. MK noteikumi Nr.546 „Noteikumi par kārtību, kādā mednieki galapatērētājam piegādā medījamos dzīvniekus vai to gaļu mazā daudzumā, un higiēnas prasībām medījamo dzīvnieku un to gaļas apritei" (20.07.2010.)
9. MK noteikumi Nr. 345 "Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govs svaigpiena apritei nelielā apjomā" (12.04.2010.)
10. MK noteikumi Nr. 146 "Obligātās nekaitīguma prasības pārtikas piedevām un pārtikas produktiem, kuros izmantotas pārtikas piedevas" (16.02.2010)
11. MK noteikumi Nr.254 „Ātri sasaldētu pārtikas produktu aprites noteikumi" (16.03.2010)
12. MK noteikumi Nr. 235 „Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība" (29.04.2003)
13. MK noteikumi Nr.964 "Pārtikas preču marķēšanas noteikumi" (23.11.2004)
14. MK noteikumi Nr. 17 "Izplatīšanai nederīgas pārtikas turpmākas izmantošanas vai iznīcināšanas kārtība"(09.01.2001)
15. MK noteikumi Nr. 494 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai un kuros nodarbinātās personas tiek pakļautas obligātajām veselības pārbaudēm" (2001. gada 27. novembrī)

16. MK noteikumi Nr.409 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības" (14.06.2005)
17. MK noteikumi Nr. 610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm" (27.12.2002)

Labas higiēnas prakses vadlīnijas

1. Codex Alimentarius Higiēniskas prakses kodekss termiski apstrādātai pārtikai sabiedriskajā ēdināšanā (CAC/RCP 39-1993)
2. Pārtikas inženierzinātņu centra izstrādātās „Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām" (2006.gads)
3. Viesnīcu un restorānu asociācijas izstrādātās „Higiēnas prakses atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem" (2006.gads)
4. Rokasgrāmata "Ēdināšanas darba organizācija skolās un pirmskolas izglītības iestādēs" (Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2007.gads)

No visām minētajām direktīvām galvenās protams ir divas - Regula (EC) 178/2002 un Regula (EK) 852/2004. Regulas pamatā nosaka tās pašas prasības, kas bija noteiktas ar direktīvām (Latvijā ar Ministru kabineta noteikumiem). Regulās ir vispārīgākas prasības, jo mainās atbildības sadalījums - galvenā atbildība ir pārtikas ķēdē iesaistītajiem uzņēmējiem par saražotās produkcijas atbilstību normatīvo aktu prasībām. Kaut arī pārtikas drošumu regulējošo normatīvo dokumentu ir daudz, tomēr ir palikuši daži "robi". Piemēram, oficiālas nekaitīguma normas dažādiem gatavajiem ēdieniem, piemēram, salātiem - izgatavošanas datuma un laika norādīšana augsta riska produkcijai.

Pārtikas drošumu un aprites kārtību Latvijā reglamentē 7 Eiropas Parlamenta un Padomes regulas, ko nosacīti varētu apvienot "higiēnas paketē". Par svarīgāko no tām var uzskatīt jau minēto Regulu Nr.178/2002 par pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgajiem principiem un prasībām un procedūrām saistībā ar pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu, ko sauc arī par ES "jumta regulu". Tā noteic pamatprincipus, pēc kādiem jādarbojas visos pārtikas aprites posmos. Uzņēmējiem ir jānodrošina: (26)

- nekaitīgums - uzņēmēji nelaiž tirgū tādu pārtiku vai dzīvnieku barību, kas ir kaitīga;
- atbildība - uzņēmēji ir atbildīgi par to ražotās, transportētās, glabātās vai pārdotās pārtikas vai barības nekaitīgumu;
- izsekojamība - uzņēmējiem jāspēj ātri identificēt jebkuru piegādātāju vai saņēmēju;
- caurskatāmība - uzņēmējiem nekavējoties jāinformē kompetentās iestādes, ja ir iemesls uzskatīt, ka pārtika vai barība ir kaitīga;
- steidzama rīcība - uzņēmēji nekavējoties izņem pārtiku vai dzīvnieku barību no tirgus, ja tiem ir iemesls uzskatīt, ka tā ir kaitīga;
- novēršana - uzņēmēji identificē un regulāri pārskata kritiskos jautājumus to darbībā un nodrošina šādu jautājumu kontroli;
- sadarbība - uzņēmēji sadarbojas ar kompetentajām iestādēm, lai samazinātu risku.

Pārējās ES regulas noteic specifiskās higiēnas prasības un attiecas uz konkrētas izcelsmes vai veida pārtikas produktiem, to īpašībām vai saskarē esošajiem materiāliem; kā arī informācijas sniegšanu patērētājiem jeb pārtikas marķējumu un prasībām pārtikas uzņēmumu personālam. Latvijas pārtikas apriti vēl papildus reglamentē 18 likumi, un tieši šajos normatīvajos aktos - atšķirībā no ES līmeņa normatīviem - ir noteiktas prasības pārtikas veselīgumam. Svarīgākie likumi, kas jo tiešāk skar pārtikas drošumu un kvalitāti, ir Pārtikas aprites uzraudzības likums, Patērētāju tiesību aizsardzības likums, Preču un pakalpojumu drošuma likums, Veterinārmedicīnas likums, Latvijas Administratīvo pārkāpumu kodekss, Ģenētiski modificēto organismu aprites likums un Administratīvā procesa likums. Līdztekus likumiem pārtikas apriti detalizētāk regulē 12 Ministru kabineta (MK) noteikumi. Kā nozīmīgākos gribu minēt šos: 02.02.2010. MK noteikumi Nr.104 "Pārtikas uzņēmumu atzīšanas un reģistrācijas kārtība"; 23.11.2004. MK noteikumi Nr.964 "Pārtikas preču marķēšanas noteikumi"; 01.08.2006. MK noteikumi Nr.637 "Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku"; 27.07.2004. MK noteikumi Nr.631 "Noteikumi par ātrās reaģēšanas sistēmas darbību pārtikas aprītē" un 14.06.2005. MK noteikumi Nr.409 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu profesionālās kvalifikācijas prasības". Šķiet, ka normatīvo aktu, kas noteic kārtību pārtikas aprītē, nūdien ir gana. Tomēr ir jomas, kurās trūkst specifisku regulējumu.

Patlaban Latvijā nav skaidrojumu, kā pareizi interpretēt un piemērot atsevišķas ES līmeņa normas. Bieži vien šīs normas ir vispārinātas, un izvērtējot, kā dzīvē konkrēto normu piemērot, saduras dažādi viedokļi un pat veidojas konfliktsituācijas.

Piemēram. Ņemot vērā to, ka Latvijā ražotas pārtikas izplatīšana (tirdzniecība) pārsvarā arī notiek Latvijā - sabiedriskajā ēdināšanā, vairumtirdzniecības un mazumtirdzniecības uzņēmumos, tad pašlaik, izņemot higiēnas prasību vispārīgo regulējumu, izplatīšanas uzņēmumiem nepastāv citas konkretizētas normas. (29)

Lielākās problēmas rodas vasaras periodā, kad masveidā notiek izbraukuma tirdzniecība. Tad pieaug pārkāpumi pārtikas produktu uzglabāšanas temperatūrā, tostarp augsta riska pārtika tiek realizēta tik augstā temperatūrā, kādā to noteikti realizēt nedrīkst. Bet - Latvijā nav konkrēta regulējuma, kas jāsaprot ar vārdu savienojumu "neatbilstoša temperatūra", īpaši sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Šādās situācijās inspektoriem jāatsaucas uz brīvprātīgajiem standartiem, tādiem kā *Codex Alimentarius* vai labas higiēnas prakses vadlīnijas, bet regulējuma nacionālajā līmenī Latvijā nav. Vēl viens ļoti svarīgs jautājums. Ņemot vērā, ka Latvijā lielu pārtikas ražošanas daļu veido tieši mazie uzņēmumi, ir nepieciešams atrisināt jautājumu par dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu uzņēmumu atzīšanu tieši vietējam, Latvijas tirgum. Tad vispārīgās "jumta regulas" principus varētu veiksmīgāk piemērot, turklāt ES normatīvi šajā jomā paredz nacionālā regulējuma ieviešanu. Šādi mēs izvairītos no situācijām, kad uzņēmējs neizprot inspektoru prasības, kas balstītas ES normatīvajos aktos, bet ne vienmēr ir izlasāmas vietējā regulācijā.

Autore uzskata, ka Latvijā varētu būt vairāk kvalitātes standartu gatavajai produkcijai. Diemžēl to nav, arī vispārīgu standartu ne. ES pārtikas aprites regulējums paredz, ka primāro lauksaimniecības produktu ražotājiem, kas ražo nelielos daudzumos, patlaban nav iespēju savu produkciju nodot nākamajam ražotājam jeb pārstrādātājam. ES regulējums paredz, ka ražotājs savu saražoto nelielo produkcijas daudzumu drīkst pārdot tikai gala patērētājam. Tādējādi privārie mazā daudzuma ražotāji tiek ierobežoti.

Apskatāmi ir arī mikrobioloģiskie kritēriji, piemēram, zvejas produktiem. Latvijā ir kļuvuši populāri zvejas produktu kulinārie izstrādājumi, arī nesterilizētā zvejas izstrādājumu

produkcija jeb preservi. Diemžēl ES šāda veida produkcijai nav noteikti ne drošuma, ne arī kvalitātes kritēriji. Tāpat - gatavajiem zivju ēdieniem.

Runājot par pārtikas ledu, kam jābūt īpaši drošam, jo to lieto pārtikas ražošanai - arī te trūkst kvalitātes normu, pēc kurām vadīties gan uzņēmējiem, gan inspektoriem. Pašlaik dominē dažāda un bieži vien krasi atšķirīga interpretācija. (32)

Legionelozes (rets pneimonijas veids) slimības cēloņi ir saistīti, ar ūdens kvalitāti. Ir jāatzīmē to, ka Latvijā ir nekaitīguma prasības dzeramajam (aukstajam) ūdenim, bet šādu prasību nav karstajam ūdenim. Bet arī karsto ūdeni iedzīvotāji lieto. Epidemiologi vairākos karstā ūdens paraugos ir atklājuši legionelozes ierosinātājus.

Esošie "robi" normatīvajos aktos šādas situācijas veicina. Protams, nav iespējams reglamentēt katru soli, bet lielākās nepilnības nosacījumos būtu nepieciešams novērst.

Jāatzīmē, ka tā ir tikai daļa no izstrādātajiem normatīvajiem aktiem – likumi, MK noteikumi, kā arī Labklājības un Zemkopības ministrijas ir izstrādājušas un ir akceptējušas likumdošanas aktus, izdevušas rīkojumus, kas reglamentē veterinārās prasības, kā arī pārstrādātās pārtikas vertikālo direktīvu prasības, utt.

Tātad var secināt, ka likumdošana pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā Latvijā ir izstrādāta atbilstoši direktīvu prasībām. Pastāvošajos normatīvajos aktos pastāv obligāta prasība visiem pārtikas uzņēmumiem ieviest paškontroles sistēmu, kurā ietilpst HACCP sistēmas izveidošana.

Direktīva prasa ražotajiem noteikt un pašiem izveidot attiecīgas rīcības un darbības:

- veikt bīstamību atklāšanu
- vadīt ražošanas procesu norises
- noteikt higiēnas pasākumus
- organizēt personāla apmacību. (15, 28.lpp)

Ievērojot arvien pieaugošo ar pārtikas drošumu saistīto saslimšanu skaitu Eiropas Savienībā, ir pilnībā pārstrādāta Eiropas Savienības likumdošana pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā, izveidojot noteiktu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu. Kā

pirmie soļi bija apjomīgā reglamentējošo direktīvu skaita samazināšana līdz 5 pamatdirektīvām un centralizēta Eiropas pārtikas dienesta (*European Food Authority*) izveidošana.

Galvenie principi, kuru realizāciju nodrošina vienotā pārtikas nodrošināšanas sistēma ES ir sekojoši :(18, 24.lpp)

- Pārtikas pārraudzība jānodrošina visā pārtikas ķēdē;
- Skaidri tiek definēta pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu vadītāju atbildība par pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu savā uzņēmumā jebkurā pārtikas aprites ķēdes posmā;
- Pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai, novērtēšanai un pārraudzībai jānotiek ievērojot riska analīzes principus, ietverot riska izpēti, riska komunikācijas un riska vadību - Eiropas Savienības līmenī to nodrošina Eiropas Pārtikas dienests;
- Pārtikas uzņēmumiem jānodrošina pārtikas produktu un jebkuru izejvielu izsekojamība līdz to izcelsmei;
- Pārtikas aprites nekaitīguma nodrošināšanas, novērtēšanas un pārraudzības institūcijām jāpiemēro piesardzības princips - ja pastāv aizdomas par pārtikas bīstamību un nav izstrādātas zinātniskās riska vadības metodes, jāpiemēro augstākas prasības, lai garantētu patērētāju drošību līdz zinātniski pamatotas riska vadības izstrādāšanai;
- Pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmai jāpamatojas uz patērētāju interešu aizsardzību;
- Sistēmai jāspēj ātri un efektīvi informēt patērētājus un citas institūcijas par gadījumiem, kad strauji pieaug risks saslimt ar pārtikas drošumu saistītajām saslimšanām;
- Dzīvnieku barība ir pielīdzināma pārtikas produktu izejvielām.

Latvijai izveidojot pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu visi šie nosacījumi bija jāņem vērā.

Visradikālākais izrāviens pārtikas drošuma nodrošināšanas jomā, tika pieņemts lēmums par tādas pārtikas nodrošināšanas sistēmas izveidi, kas balstītos uz ASV un Eiropas Savienības pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas principiem.(20,16.lpp)

Kas tad ir tie faktori, kas prasīja pārveidot sistēmu? Pārraudzības jeb kontroles sistēmas iepriekšējā sistēmā realizēja vairākas institūcijas. Institūciju savstarpējā koordinācija bija

sarežģīta un neefektīva un to funkciju savstarpējais sadalījums bija nepārskatāms. Valdības institūcijas darbojās vairāku ministriju paspārnē, neskaidri nodalot savas kompetences.

Lai atrisinātu šos jautājumus, tika izstrādāta jauna pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas koncepcija, kas ievērotu visas Eiropas Savienības prasības.

Koncepcija paredzēja sistēmas izveidi, kas sastāvēja no 5 apakšsistēmām:

- Pārtikas uzņēmumu nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas (HACCP);
- Vienreizējās obligātās pārtikas uzņēmumu novērtēšanas, atzīšanas un reģistrācijas sistēmas;
- Brīvprātīgas pārtikas aprites uzņēmumu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu novērtēšanas un sertifikācijas sistēmas;
- Valdības institūciju veiktās pārtikas aprites pārraudzības sistēmas;
- Neatkarīgu laboratoriju sistēmas.

Pārtikas aprites uzņēmumiem kā obligāta prasība bija noteikta - pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas ieviešana savā darbībā. Šādas sistēmas varēs balstīties gan uz HACCP principiem, gan citu nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu principiem. Tomēr normatīvajos aktos tiek noteikti kā obligāti HACCP sistēmas galvenie principi - riska faktoru pētīšana, riska faktoru novēršana un riska faktoru novēršanas sistēmu monitorings.

Pārtikas aprites uzņēmumu novērtēšanas, atzīšanas un reģistrācijas sistēmas pamatā ir 3 posmi: (22)

- Visu pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu pirmsatzīšanas novērtēšana. Novērtēšanu veiks Ministru kabineta pilnvarotas neatkarīgas trešās puses inspekcijas. Šīm inspekcijām jābūt novērtētām Latvijas akreditācijas sistēmā, respektīvi, tām jābūt akreditētām pārtikas uzņēmumu procesu inspekcijai attiecīgajā jomā atbilstoši ISO 17020:2004 standarta prasībām Latvijas Nacionālajā akreditācijas birojā un jāiegūst Ministru kabineta pilnvarojums.
- Uzņēmumu atzīšana. Pamatojoties uz inspekciju ziņojumu, Pārtikas un veterinārais dienests uzņēmumu atzīšanas daļa veic atzīšanas procedūru. Izvērtē sniegto inspekcijas ziņojumu un inspekcijas, kas sagatavojusi ziņojumu, kompetenci. Pozitīva rezultāta gadījumā uzņēmums tiek iekļauts pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu reģistrā.

- Pārtikas uzņēmumu reģistrācija ir tehnisks process - pēc uzņēmuma atzīšanas tā datus ievada vienotā pārtikas aprites uzņēmumu reģistrā. Šis reģistrs apliecina uzņēmuma tiesības darboties pārtikas aprites jomā.

Arī vairākos Latvijas likumdošanas aktos ir noteiktas prasības paškontroles sistēmas izveidošanai pārtikas uzņēmumos. Pārtikas aprites uzraudzības likuma 3. nodaļas 8. pants nosaka: “ Pārtikas uzņēmuma pienākums ir veikt paškontroli, novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošināt attiecīgās pārtikas aprites drošības procedūras vai kontroles pasākumus, to ieviešanu pārtikas saglabāšanā un pārbaudē.” LR “Pārtikas aprites uzraudzības likuma mērķis ir nodrošināt kvalitatīvas un cilvēka veselībai, dzīvībai un videi nekaitīgas pārtikas apriti, novēršot risku, veicinot tirdzniecību un aizsargājot patērētāju intereses. (1)

Pārtikas uzņēmumu sertifikācijas sistēma - pārtikas aprites uzņēmumu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu sertifikācija ir brīvprātīgs process. Latvijā pašlaik darbojas vairākas sertifikācijas institūcijas, kas nodarbojas ar pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu sertifikāciju. Tās darbojas gan Latvijas akreditācijas sistēmā, gan citu valstu, pārsvarā Eiropas Savienības dalībvalstu, akreditācijas sistēmās.

Ņemot vērā, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem nākas veikt atzīšanas un reģistrācijas procedūru likumdošanas noteiktajā kārtībā, tiem ir jāpārskata savas līdzšinējās darbības metodes un jāpilnveido paškontroles sistēma. Uzņēmuma vadītājiem jāievēro, ka paškontroles sistēmas izstrādāšana ir pastāvošās likumdošanas būtiska prasība. Gadījumā, ja uzņēmums neizies atzīšanas un reģistrēšanas procedūru, tā darbība tiks uz laiku pārtraukta vai apturēta. (14, 11.lpp)

Lai atvieglotu uzņēmumiem sakārtošanās procesu, esošo likumdošanas aktu klāsts tika papildināts ar skaidrojošiem dokumentiem. Zemkopības ministrijas Pārtikas un veterinārais dienests bija izstrādājis un apstiprinājis norādījumus atsevišķām produktu grupām, kuros ir norādījumi HACCP sistēmas, sanitārās apstrādes, deratizācijas un dezinfekcijas programmas izstrādāšanai un ieviešanai, nodrošinot uzņēmumā ražotās produkcijas nekaitīgumu. (14, 11.lpp)

Latvijā ir izstrādāts un apstiprināts viens visai pārtikas aprītei kopīgs likums - Pārtikas aprites uzraudzības likums.

Tātad var secināt, ka likumdošana pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā Latvijā ir izstrādāta atbilstoši ES direktīvu prasībām. Pastāvošajos normatīvajos aktos ir obligāta prasība visiem pārtikas uzņēmumiem ieviest paškontroles sistēmu, kurā ietilpst HACCP sistēmas izveidošana.

2.4. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu uzraudzība Latvijā

Kopumā pārtikas aprites uzraudzību Latvijā veic Zemkopības ministrijas pakļautībā esošais Pārtikas un veterinārais dienests (PVD), kurš plāno, organizē, koordinē pārtikas aprites valsts uzraudzību, tai skaitā PVD Robežkontroles Departaments - veic kontroli uz robežas un iekšējā tirgus uzraudzībā nav iesaistīts. (1)

Pastāv arī vairākas institūcijas, kuras ir saistītas ar pārtikas aprites uzraudzību, tās būtu – Veselības inspekcija, Latvijas Sertifikācijas centrs, SIA “BALTSERT”, Latvijas Standarts.

“Pārtikas aprites uzraudzības likuma” 21.pants nosaka: “Pārtikas aprites uzraudzību un kontroli veic Zemkopības ministrijas pārraudzībā esoša valsts pārvaldes iestāde - Pārtikas un veterinārais dienests.”

Pārtikas un veterinārā dienesta funkcijas, saskaņā ar “Pārtikas aprites uzraudzības likumu” ir:

- pārtikas aprites kontrole;
- veterinārā uzraudzība un kontrole;
- sanitārā robežkontrole;
- laboratoriskā izmeklēšana;
- bioloģiskās lauksaimniecības produktu aprites kontrole. (1)

Pārtikas un Veterinārā dienesta (PVD) Pārtikas uzraudzības departaments plāno, organizē un koordinē valsts uzraudzību un kontroli:

- par normatīvo aktu prasību ievērošanu pārtikas uzņēmumos un visos pārtikas aprites posmos pārtikas tirdzniecībā, sabiedriskā ēdināšanā, pārtikas ražošanā, pārtikas pārstrādē, pārtikas importā/eksportā, pārtikas transportēšanā.

- par pārtikas produktu atbilstību patērētāju veselības nekaitīguma kritērijiem.

PVD veic arī pārtikas uzņēmumu darbības atzišanu un reģistrāciju, veic uzraudzības

rezultātu analīzi, nosaka galvenās prioritātes, tendences un darbības virzienus; organizē un piedalās pārtikas inspektoru apmācībā specifiskajos jautājumos; sniedz konsultāciju fiziskām un juridiskām personām, izsniedz veterinārās atļaujas kravu (tai skaitā tranzīta) ievēšanai Latvijas Republikā. (23)

Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu uzraudzībā pastāv teritoriālais princips, tas nozīmē, ka katrā Latvijas rajonā ir izveidota teritoriāla struktūrvienība, kura veic noteiktā valsts teritorijas daļā sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu valsts kontroli un uzraudzību.

Pārtikas aprites valsts uzraudzību un kontroli Pārtikas un veterinārais dienests veic saskaņā ar Pārtikas padomē izvērtētajām un zemkopības ministra apstiprinātajām programmām, ievērojot likumā par valsts budžetu kārtējam gadam piešķirto apjomu. (1)

PVD inspektori veic šāda veida pārbaudes: (34)

- plānveida pārbaude. Plānveida uzņēmuma pārbaudes tiek veiktas pēc PVD direktora izstrādāta reglamenta, kurš nosaka veicamo pārbaudzi biežumu, un, pamatojoties uz kuru, tiek izstrādāts veicamo plānveida pārbaudzi grafiks gadam. Piemēram, šis reglaments nosaka, ka sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos (restorānos, kafejnīcās, ēdnīcās) plānveida pārbaude jāveic divas reizes gadā, pirmskolu mācību iestāžu un skolu ēdnīcās šāda veida pārbaude veicama četras reizes gadā, mazumtirdzniecības pārtikas uzņēmumu kontrole veicama divas reizes gadā un vairumtirdzniecības uzņēmumu (noliktavu) kontrole - vienu reizi gadā, tirgus pēc reglamenta ir paredzēts kontrolēt divas reizes gadā. Pārbaudes ir nebrīdinātas, tas ir, uzņēmuma vadība nav informēta par šādu pārbaudzi datumiem, laikiem. Inspicēšanai tiek pakļautas pārtikas uzņēmuma telpas, teritorija, transportlīdzekļu, mašīnu un iekārtu stāvoklis un izmantošana, izejmateriāli, sastāvdaļas, tehnoloģiskie līdzekļi un citi līdzekļi, kurus izmanto pārtikas produktu sagatavošanā un ražošanā, materiāli un priekšmeti, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pārtikas aprītē izmantojamo ķīmisko vielu glabāšana, lietošana un to iespējamās atliekas pārtikā, kā arī pārtikas uzņēmuma iekšējā kvalitātes kontroles un uzraudzības sistēma, pārtikas produktu marķēšana un reklamēšana. Pārbaudes laikā netiek ņemtas analīzes uz produktu piesārņojumu, kā arī netiek ņemti nomazgājumi no darbinieku rokām, darba virsmām.

Pārbaude tiek veikta pēc noteiktas formas – kontroles akta, kurš sastāv no konstatējošās un priekšlikumu daļas.

- ārpuskārtas pārbaude. Šāda veida pārbaudes tiek veiktas gadījumos, ja tiek saņemtas patērētāju sūdzības, ja notiek kādas ārkārtas situācijas, tiek saņemts epidemiologu ziņojums par masveida saindēšanās gadījumiem. Pārbaude ir nebrīdināta un tiek veikta pēc noteiktas formas, tāpat kā plānveida pārbaude.
- laboratoriskie izmeklējumi. Saskaņā ar “Pārtikas aprites uzraudzības likuma” 22.pantu PVD amatpersonām ir tiesības saskaņā ar normatīvajiem aktiem ņemt paraugus un nosūtīt tos pārbaudei uz attiecīgu akreditētu laboratoriju. Laboratoriskie izmeklējumi notiek plānveidīgi. Laboratorisko izmeklējumu plāns tiek sastādīts uz gadu, sadalot to pa mēnešiem, ņemot vērā no valsts budžeta piešķirto summu

Ja pārbaudes laikā konstatēti pārkāpumi attiecībā uz pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu, PVD amatpersonas normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā ir tiesīgas saukt vainīgās personas pie administratīvās atbildības.

Naudas līdzekļus, kas iegūti, iekasējot PVD amatpersonu uzliktos naudas sodus par administratīvajiem pārkāpumiem, ieskaita valsts budžetā.

Ir iespējama arī kādas uzņēmuma daļas vai visa uzņēmuma darbības tūlītēja apturēšana saskaņā ar LR “Likumu par uzņēmumu, iestāžu un organizāciju darbības apturēšanu”.

Ja pārbaudes laikā konstatēti pārkāpumi, par kuriem PVD amatpersonas nav tiesīgas sodīt, konstatēto neatbilstību apraksts trīs dienu laikā tiek pārsūtīts attiecīgajai iestādei, kura ir tiesīga sodīt pārkāpējus.

2.5. Pārtikas aprites uzņēmumu valsts uzraudzības rezultātu analīze

Pirms darba autore pievēršas pārtikas aprites uzņēmumu uzraudzības sīkākai izpētei, viņa vēlas vērst uzmanību uz tendencēm, kuras vērojamas šajā jomā Latvijā . Kā zināms, iestājoties krīzei daudzi iedzīvotāji atteicās apmeklēt dažādus ēdināšanas uzņēmumus un tapēc īpaši aktuāli ir sekot, kas notiek ar šādu iestāžu apmeklētāju skaitu.Uzņēmēji, raksturojot 2011.gadu, atzīmē: (31)

- ir jūtams, ka lejupslīde ēdināšanas uzņēmumu biznesā ir apstājusies – kopumā vērojams naudas apgrozījuma un preču aprites pieaugums;

- lai arī joprojām noteicošā klientu grupa ir ārvalstu tūristi, esošā situācija daudzus vietējos iedzīvotājus ir mudinājusi apceļot Latvijas novadus un līdz ar to apmeklēt arī restorānus un kafejnīcas;

- Latvijas iedzīvotāji pārsvarā izvēlas lētākos ēdienus;
- ārvalstnieki ir ļoti apmierināti ar ēdiena kvalitāti Latvijā;
- vietējie iedzīvotāji restorānu vairāk izmanto svētku reizēs – izlaidumi, dzimšanas dienas vai atved savus ārzemju viesus;
- ir palielinājies pasākumu skaits, taču, izbraukumu banketus un piknikus organizē par pēc iespējas zemākām izmaksām;
- negatīvā iezīme – sakarā ar to, ka paaugstinājās maksa par energoresursiem, ir paaugstinājusies maksa par produktiem un rezultātā – paaugstinājušās cenas restorānos un kafejnīcās vidēji par 10%.

Veicot pārtikas uzņēmumu uzraudzību, Pārtikas un veterinārā dienesta inspektori apseko uzņēmumus, vācot tehniskos datus par esošo situāciju uzņēmumā un šo informāciju apkopo Pārtikas un veterinārā dienesta Pārtikas uzņēmuma atzīšanas protokolā.

Protokols sastāv no vairākām daļām: (34)

- informācija par uzņēmumu, novērtēšanā iesaistītajiem ekspertiem;
- pārtikas uzņēmumu vispārīgo prasību novērtējums – vispārīgā higiēna (teritorija, atkritumu savākšana, dzeramā ūdens apgāde, kanalizācijas sistēma, ventilācijas sistēma, ražošanas telpas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi, palīgmateriālu un taras uzglabāšana, personāla higiēna), pārtikas piedevas, paškontrolē;
- specifiskās prasības pārtikas uzņēmumam (šīnī gadījumā sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumam). Prasības sevī ietver – izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu, ražošanas procesa novērtēšanu, gatavās produkcijas uzglabāšanu, gatavās produkcijas transportēšanu, kvalitātes un nekaitīguma uzraudzības novērtēšanu;
- konstatēto neatbilstību apraksts;
- lēmumu veidlapa.

Pamatojoties uz inspekcijas laikā iegūtajiem datiem par situāciju uzņēmumā, tiek pieņemts lēmums par uzņēmuma atzīšanu kā atbilstošu vai neatbilstošu pārtikas aprītei.

Latvijā ir divu grupu pārtikas uzņēmumu:

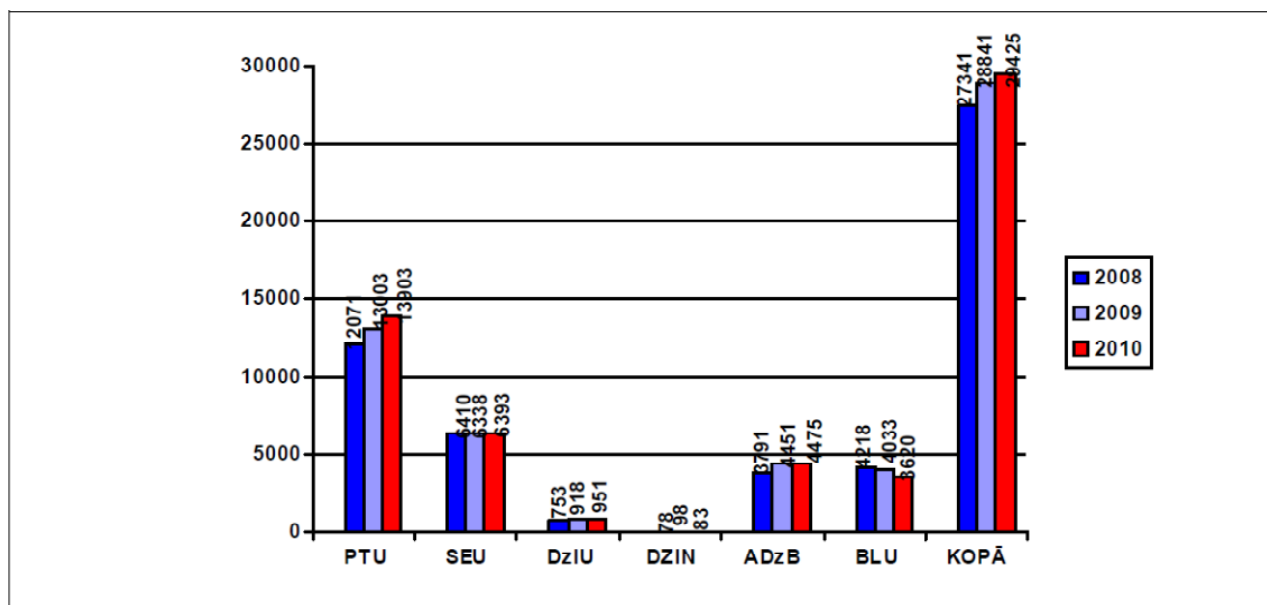
1. Pārtikas izplatīšanas uzņēmumi:

- Pārtikas tirdzniecības uzņēmumi (t.sk. noliktavas, muitas noliktavas, vairumtirdzniecības un mazumtirdzniecības uzņēmumi),
- Sabiedriskas ēdināšanas uzņēmumi.

2. Pārtikas produktu pārstrādes un pārstrādes posma uzņēmumi:

- Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu pārstrādes un pārstrādes posmu uzņēmumi,
- Augu izcelsmes, dzērienu, bioloģiskās lauksaimniecības un biškopības produktu uzņēmumi.

Apkopojot datus par uzraudzības objektu kopējo skaitu, var secināt, ka vislielākais īpatsvars starp uzraudzībai pakļautajiem uzņēmumiem ir pārtikas tirdzniecības uzņēmumiem, tiem seko sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi, tad augu izcelsmes pārstrādes uzņēmumi, bet vismazākais īpatsvars ir dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu pārstrādes uzņēmumim. Dati par pārtikas uzņēmumu skaita pieaugumu ir apkopoti 2.2.attēlā.



PTU – Pārtikas tirdzniecības uzņēmumi; **SEU** – Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi; **DzIU** – Dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzņēmumi;
DZIN - Pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu uzņēmumi; **ADzB** – Augu izcelsmes produktu un dzērienu ražošanas uzņēmumi; **BLU** – bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumi

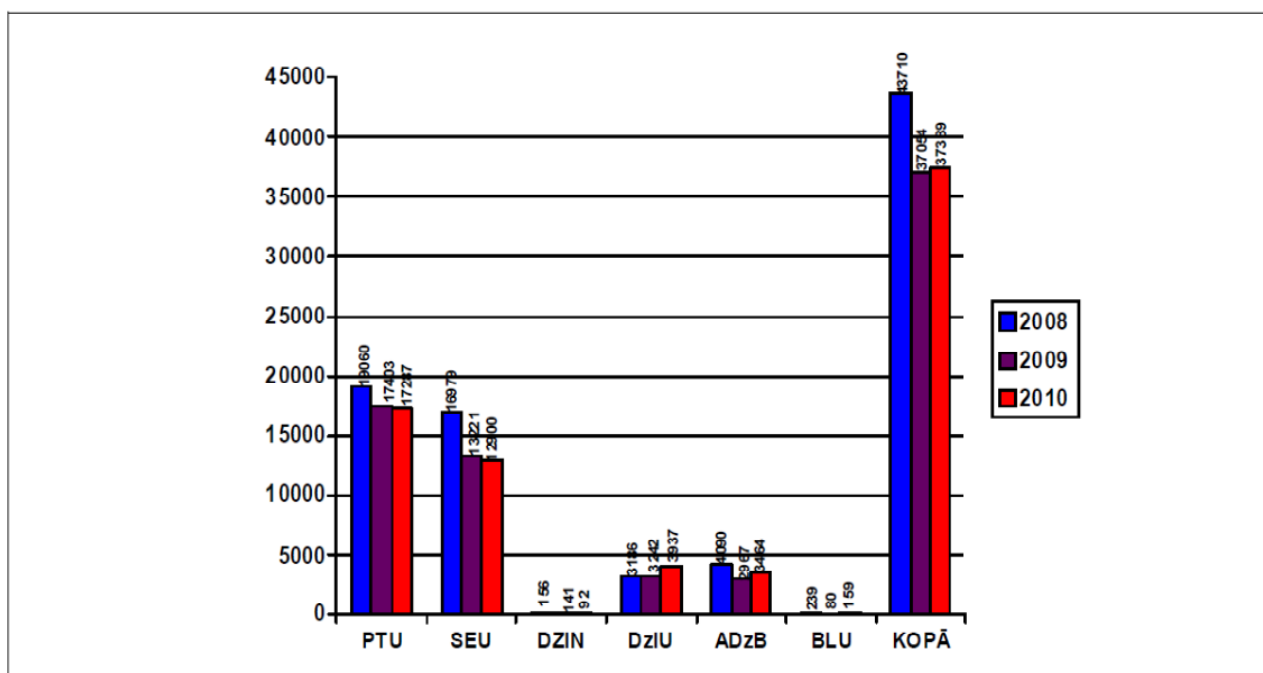
2.2. Att. Pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu skaits (21)

Redzams, ka ar katru gadu pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu skaits pieaug. Salīdzinot ar 2009. gadu, 2010. gadā augu izcelsmes produktu, dzērienu un medus uzņēmumu skaits pieaudzis tikai par 0,5 %, taču par 19% vairāk reģistrējušies ražošanas uzņēmumi mājās apstākļos. Tas saistīts ar esošo ekonomisko situāciju valstī, jo bija iespēja uzsākt uzņēmējdarbību ar atvieglotiem nosacījumiem. Par 50% pieaudzis biškopības produktu primārās ražošanas uzņēmumu skaits, pateicoties mazāk labvēlīgo apvidus (MLA) maksājumiem. Ikviens biškopis, kurš savu darbību pārtikas aprītē reģistrējis PVD, var pretendēt uz šiem maksājumiem. Salīdzinot ar iepriekšējo gadu, izplatīšanas uzņēmumu skaits 2010. gadā pieaudzis vidēji par 4,9 %. Pārtikas tirdzniecības uzņēmumu skaits turpinājis pieaugt (pieaugums par 6,2% jeb 900 uzņēmumiem), bet sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu skaits ir palielinājies par 0,9% jeb 55 uzņēmumiem).

Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) rīcībā esošā informācija liecina, ka savukārt, 2011.gadā Latvijā reģistrēti 31 286 uzņēmumi, kas nodarbojas ar pārtikas ražošanu, izplatīšanu, sabiedrisko ēdināšanu un bioloģisko lauksaimniecību (salīdzinoši 2010.gadā – 29 425). Bet, ja salīdzinām ar 2004.gadu, tad kopējais pārtikas aprītes uzņēmumu skaits bija nepilni 20 tūkst.uzņēmumu.

2011. gadā pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu skaits Latvijā nav samazinājies, bet gan palielinājies par 1 861 uzņēmumiem jeb 6,3% un salīdzinājumā ar 2010. gadu, kad gada laikā pārtikas uzņēmumu skaits pieauga par 584 uzņēmumiem, tas ir gandrīz divreiz vairāk. Lielākā daļa jeb 14 517 pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu nodarbojas ar pārtikas tirdzniecību.

Pārtikas uzņēmumu skaita pieaugums pārsvarā ir saistīts ar augu izcelsmes produktu, dzērienu un biškopības produktu ražošanas uzņēmumu, kā arī mājražotāju aktīvu reģistrāciju PVD. Veikto pārbaūžu skaits pārtikas aprītes uzņēmumos aplūkojams 2.3. attēlā.

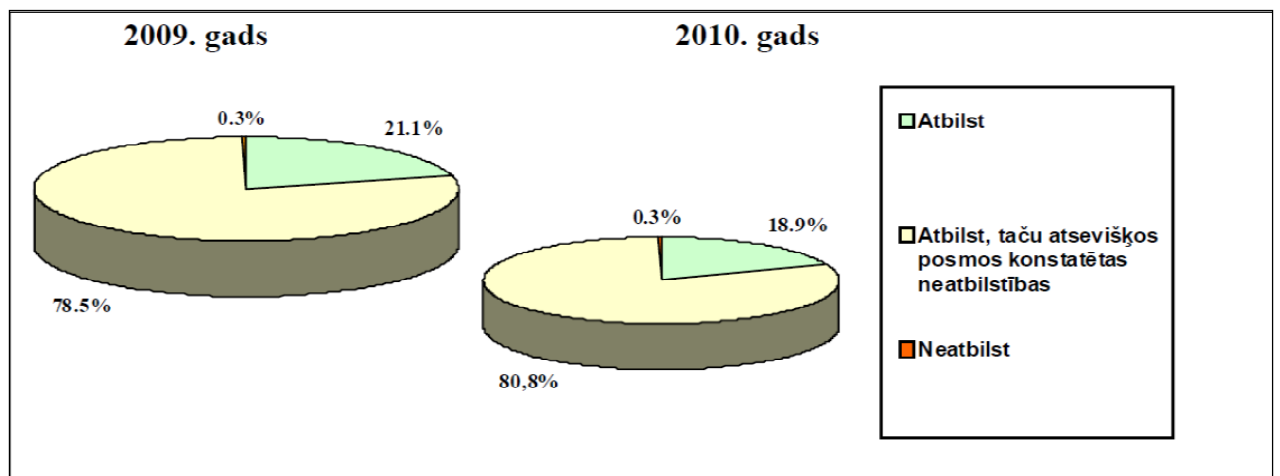


PTU – Pārtikas tirdzniecības uzņēmumi; SEU – Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi; DZIU – Dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzņēmumi;
 DZIN - Pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu uzņēmumi; ADzB – Augu izcelsmes produktu un dzērienu ražošanas uzņēmumi; BLU – bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmumi

2.3.att. Veiktās pārbaudes pārtikas aprites uzņēmumos. (21)

Dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzņēmumu pārbažu skaits pārskata periodā palielinājies par 21,4 %, savukārt ārpuskārtas pārbažu īpatsvars šinī grupā sastādīja 49,6%. 2010. gadā veiktās pārbaudes, salīdzinot ar 2009. gadu, augu izcelsmes produktu, dzērienu un biškopības produktu ražošanas uzņēmumos palielinājušās par 16,7%, jo 2010. gadā palielinājies uzņēmumu skaits. Ārpuskārtas pārbažu īpatsvars šinī grupā ir 27,6 %. 2010. gadā pārtikas izplatīšanas uzņēmumos pārbažu skaits, salīdzinājumā ar 2009. gadu ir samazinājies par 1,4% (2009.gadā-par 14,9%). Ārpuskārtas pārbažu īpatsvars sasniedza 23,9% (2009.gadā - 28.6%).Bet piem.2004 gadā tika veikts nepilnas 34 tūks. pārbažu.

Pārtikas inspektori 2011. gadā veikuši 41 808 pārbaudes, kas salīdzinājumā ar 2010. gadu ir par 4 419 pārbaudēm vairāk un lielākoties tās ir bijušas ārpuskārtas pārbaudes ēnu ekonomikas apkarošanas pasākumu ietvaros. Pārtikas aprites uzņēmumu novērtējuma rezultātus var redzēt 2.4.att.

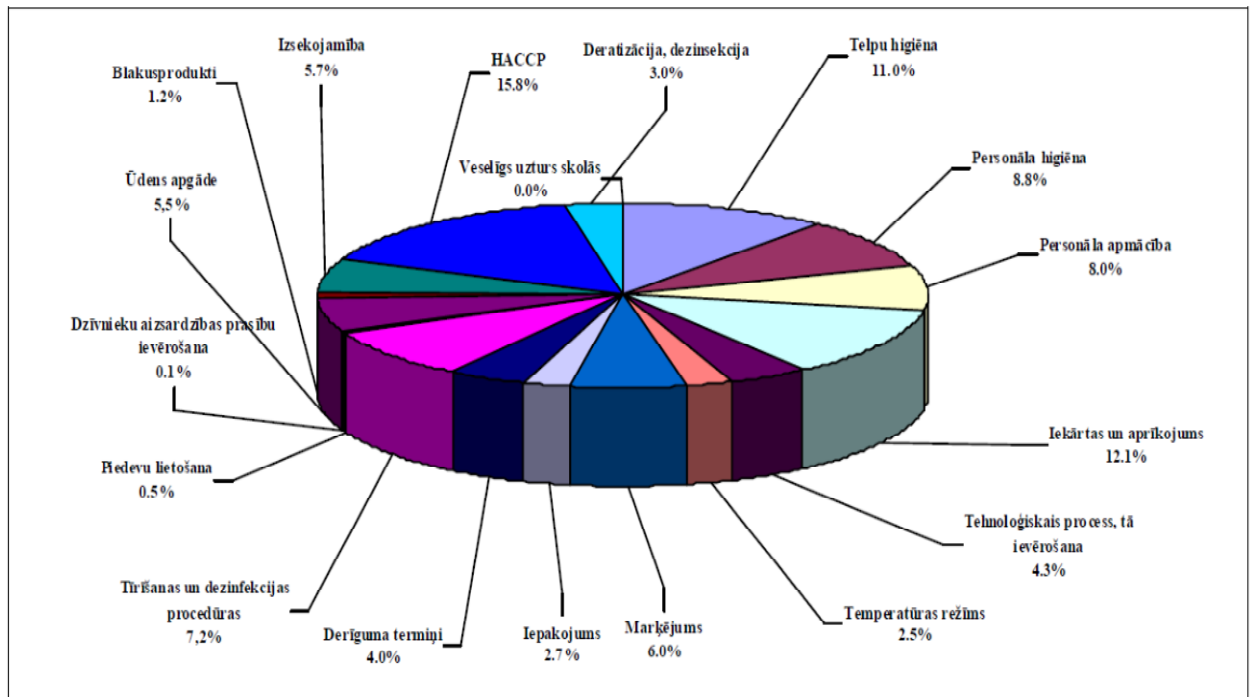


2.4.att. Pārtikas aprites uzņēmumu novērtējums(21)

2010. gadā 3 231 pārtikas uzņēmumi novērtēti kā pilnībā atbilstoši higiēnas prasībām (18,9 %). Joprojām lielākā grupa ir higiēnas prasībām daļēji atbilstoši uzņēmumi – 13 850 jeb 80,8% no visiem novērtētajiem uzņēmumiem. Kā higiēnas prasībām neatbilstoši ir novērtēti 49 uzņēmumi jeb 0,3 %. Pārtikas uzņēmumos visvairāk neatbilstības konstatētas uzņēmumu HACCP (paškontroles) procedūrās (15,8%, 2009.g.-17%) un pārtikas aprites telpu higiēnā (11%, 2009.g.- 11,1%). Joprojām inspekciju laikā bieži tiek konstatētas iekārtu un aprīkojuma neatbilstības higiēnas prasībām (12,1%, 2009.g.-11,6%), kā arī neatbilstības, kas saistītas ar personāla higiēnu un apmācībām. No visām PVD konstatētajām neatbilstībām pārtikas uzņēmumos lielāko apjomu jeb 17 % sastāda trūkumi uzņēmumu paškontroles sistēmā, kas liecina - pārtikas uzņēmumi ir sākuši nevērtīgāk izturēties pret paškontroles sistēmu uzņēmumā. Nereti paškontroles sistēmas uzņēmumos ir formālas, proti, dokumenti ir, bet izpratnes par procesu nav, lai gan tieši paškontrole ir viens no būtiskiem pārtikas drošuma un nekaitīguma nodrošināšanas aspektiem. Lai gan nākamo lielāko neatbilstību grupu veido iekārtu un aprīkojuma, kā arī uzņēmumu telpu neatbilstība higiēnas prasībām (šāda veida neatbilstības veido 11 % no kopējā uzņēmumos konstatēto neatbilstību skaita), pārbaužu rezultāti liecina, ka situācija šajā jomā pēdējo 3 gadu laikā pakāpeniski uzlabojas.

Izvērtējot 2011. gadā veikto pārbaužu rezultātus, PVD dati liecina, ka 17,9 % no pārbaudītajiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem pilnībā atbilst prasībām, 81,9% prasībām atbilst, taču tajos konstatētas nebūtiskas neatbilstības, kas neietekmē pārtikas

drošumu, savukārt tikai 0,2 % uzņēmumu prasībām neatbilst. PVD konstatētie pārkāpumi redzami 2.5. attēlā.



2.5.att. Pārtikas uzņēmumos 2010. gadā konstatētās neatbilstības (21)

Tāpat situācija uzlabojas vai vismaz nepasliktinās tādās jomās kā personāla higiēna un apmācība, tīrīšanas uz dezinfekcijas procedūru ievērošana. Šāda tipa neatbilstības veido 7 – 8% no kopējā neatbilstību apjoma. Pārbaužu laikā konstatēto pārkāpumu skaits, kas saistīti ar pārtikas preču marķējumu, izsekojamību un derīguma termiņu ievērošanu liecina, ka šie pārkāpumi veido 5 – 6% no kopējā pārtikas aprites uzņēmumos konstatēto neatbilstību apjoma. Nākamo lielāko neatbilstību grupu 2011.gadā veido iekārtu un aprīkojuma neatbilstības (12,8% no kopējā uzņēmumos konstatēto neatbilstību skaita), kā arī uzņēmumu telpu neatbilstība higiēnas prasībām (11,5%). Arī šajā jomā situācija uzlabojas, jo uzņēmumi ir pievērsušies personāla apmācībai un pārtikas produktu marķējumam. Šāda tipa neatbilstības veido 6 – 7,5% no kopējā neatbilstību apjoma.

Sakarā ar pastiprināto kontroli pieaudzis konstatēto pārkāpumu skaits, kas saistīti ar tehnoloģisko procesu ievērošanu, pārtikas produktu izsekojamību, uzglabāšanas temperatūras

un derīguma termiņu ievērošanu. Šo pārkāpumu īpatsvars nepārsniedz 3 – 7 % no kopējā pārtikas aprites uzņēmumos konstatēto neatbilstību apjoma.

Pērn pārkāpumu dēļ PVD ir apturējis 45 uzņēmumu darbību. Vairāk nekā 370 gadījumos PVD inspektori ir apturējuši pārtikas produktu izplatīšanu, 1 961 gadījumā pārtikas produkti bija jāizņem no apgrozības, sastādīti 160 brīdinājuma rīkojumi un vairāk nekā 2 662 administratīvie protokoli, 2 554 gadījumos par konstatētajiem pārkāpumiem piemēroti naudas sodi 180 060 latu apmērā. Bet, piemēram, 2004.gadā pārkāpumi galvenokārt bija saistīti ar tehnoloģiskajiem procesiem, higiēnu un personālu.

Lai uzlabotu situāciju, kad pārkāpumu lēni palielinās uzņēmumu skaits, kuri atbilst higiēniskā novērtējuma prasībām, pēc autores domām, īpaša uzmanība ir jāpievērš paškontroles sistēmu, kas izstrādāta pēc HACCP principiem, izstrādāšanai un ieviešanai. Atbildīgajām institūcijām, t.i. Zemkopības ministrijai pakļauto struktūru, t.sk. Pārtikas un veterinārajam dienestam, pārtikas uzņēmumi, jo īpaši sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi, būtu jāstimulē pilnvērtīgai paškontroles sistēmas ieviešanai uzņēmumos.

Tātad var secināt, ka atbilstošajām valsts institūcijām, t.i. Zemkopības ministrijai un tai pakļautajām uzraudzības iestādēm, t.sk. Pārtikas veterinārajam dienestam, nepieciešams vēlreiz pārskatīt izstrādātos un apstiprinātos normatīvos aktus un veikt nepieciešamos pasākumus, lai pilnveidotu pastāvošo pārtikas uzņēmumu valsts uzraudzības sistēmu. Tādējādi arī tiktu veicināta kvalitatīvu paškontroles sistēmu ieviešana visās pārtikas nozarēs.

3. SIA "ABC" darbības raksturojums

Jauna uzņēmuma dibināšana nebūt neaprobežojas vienīgi ar tiesiskās formas pieteikšanu. Reģistrējot uzņēmumu, līdz ar tiesisko formu jāpiesaka kāds būs darbības veids, kādus produktus vai pakalpojumu piedāvās, jāiepazīst kādiem jābūt uzņēmējdarbības uzsākšanas priekšnoteikumiem, cik lielam jābūt sākotnējam kapitālam un kur to dabūt. Turpmākajā nodaļā aplūkota jauna uzņēmuma – SIA „ABC” darbība.

3.1. Uzņēmuma struktūra

SIA "ABC" ir dibināts 2009.gada sākumā. Tā vienīgais īpašnieks, dibinātājs un direktors ir Jānis Kalnozols. Uzņēmuma pamatkapitāls, dibinot uzņēmumu, sastādīja 2500 latu, kurus ieguldīja dibinātājs.

SIA „ABC” pamatdarbības veidi ir mazumtirdzniecība un izklaides industrija. No 2012.gada īpašnieks nolēma pievērsties arī sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai. Tie ir galvenie uzņēmuma darbības veidi. Vēl var minēt arī darījumus ar nekustamajiem īpašumiem un cita veida darbības. Uzņēmums darbojas uz statūtu pamata. (33)

Statūti nosaka, ka galvenais, kas tiesīgs aizstāt sapulci, ir vienīgais īpašnieks un uzņēmuma direktors. Direktoram ir tiesības vienpersoniski pieņemt lēmumus, slēgt darījumus un sastādīt darījuma līgumus, kā arī izsniegt pilnvaras firmas darbiniekiem tādējādi paplašinot firmas varas aparātu. Tāpat īpašniekam ir tiesības palielināt firmas pamatkapitālu, kā arī uz iesnieguma pamata izdarīt grozījumus firmas statūtos vai pamatdarbībā.

Uzņēmuma struktūra - skatīt 1.pielikumā.

Darbinieku skaita izmaiņas redzamas 3.1. tab.Šobrīd uzņēmums “ABC” nodarbina darbiniekus, no kuriem 5 ir administrācijas darbinieki, pārējie ir darbinieki, kas, veicot katrs savu darba pienākumu, nodrošina visa darba procesa veiksmīgu norisi.

Lielu pasūtījumu gadījumā, piemēram, lielu izklaides pasākumu vai lielu banketu organizēšanā, firma nodarbina, parasti līdz desmit, līgumstrādniekus, kuri parasti tiek nolīgti kāda konkrēta darba veikšanai.

Darbinieku skaita izmaiņas uzņēmumā “ABC”. (33)

Rādītāji	2009.gads		2010.gads		2011.gads	
	skaits	%	skaits	%	skaits	%
Darbinieki kopā	25	100	32	100	41	100
Administrācijā	5	20	5	16	5	12
Pārējos dienestos	20	80	27	84	36	88

3.1.tabulā redzams kā ir mainījies darbinieku skaits un to sadalījums pa struktūrām no 2009.gada līdz 2011.gadam. Tātad 2009.gadā firma nodarbināja 25 darbiniekus 2010.gadā tie jau bija 32 darbinieki un 2011.gadā uzņēmums “ABC” jau nodarbināja 41 darbinieku. Darbinieku skaita pieaugums bija iespējams sakarā ar veiksmīgu uzņēmuma “ABC” darbību. Bet kā jau darba autore minēja uzņēmums “ABC” 2012.gadā nolēma pievērsties sabiedriskās ēdināšanas jomai un piedāvāt attiecīgus pakalpojumus. Tika nolemts atvērt kafejnīcu “Zilais putns”. Šim nolūkam kā izrādījās bija nepieciešams pieņemt darbā papildus darbiniekus, kas arī tika izdarīts. Tika pieņemti darbā 8 darbinieki. Tika nolemts, ka šo darbinieku starpā jābūt cilvēkam, kas pārzin paškontroles jeb HACCP pamatprincipus, kas atvieglotu to ieviešanu jaundibinātajā kafejnīcā.

Darbinieku darbība ir atkarīga no trīs faktoriem:

- prasmes un spējām,
- resursiem,
- motivēšanas.

Motivēšana sākas ar darbinieka vajadzību noteikšanu un to apmierināšanas nepieciešamību. Rodoties dažādām vajadzībām, cilvēks meklē iespējas tās apmierināt. Tad

jāizvēlas attiecīga rīcība, lai sasniegtu savu mērķi. Pēc tam jānovērtē sava rīcība no vajadzību apmierināšanas viedokļa. Tāds vērtējums motivē nākotnē rīkoties tāpat vai mainīt rīcību.

3.2. Uzņēmuma darbības rādītāji

Produkcijas un pakalpojumu ražošanas izmaksas, kā arī produkcijas un pakalpojumu pašizmaksa ir atkarīga no darba kvalitātes, darba ātruma un pielietoto izejvielu un palīgmateriālu daudzuma un to izmaksām. Uzņēmumā tiek izdalīti četri galvenie izmaksu veidi:

- ražošanas izmaksas,
- saražoto produkcijas un pakalpojumu pārdošanas izmaksas,
- administrācijas izmaksas,
- pārējās saimnieciskas darbības izmaksas.

Peļņas un zaudējumu aprēķina rezultātus izmanto rentabilitātes rādītāju aprēķināšanai un analīzei. Komerciālo rentabilitāti aprēķina, neto peļņu dalot ar neto apgrozījumu.

Rentabilitāti apskata no trim viedokļiem:

- komerciālā rentabilitāte rāda, kādu peļņu uzņēmums ir ieguvis uz neto apgrozījuma vienību,
- ekonomiskā rentabilitāte rāda, kāda peļņa ir iegūta, rēķinot uz uzņēmuma aktīvu vienību,
- finansiālā rentabilitāte rāda, kādu peļņu ir ieguvuši uzņēmuma īpašnieki uz ieguldītā kapitāla vienību. Uzņēmuma ekonomiskos rādītājus var aplūkot 3.2.tab.

3.2.tabula

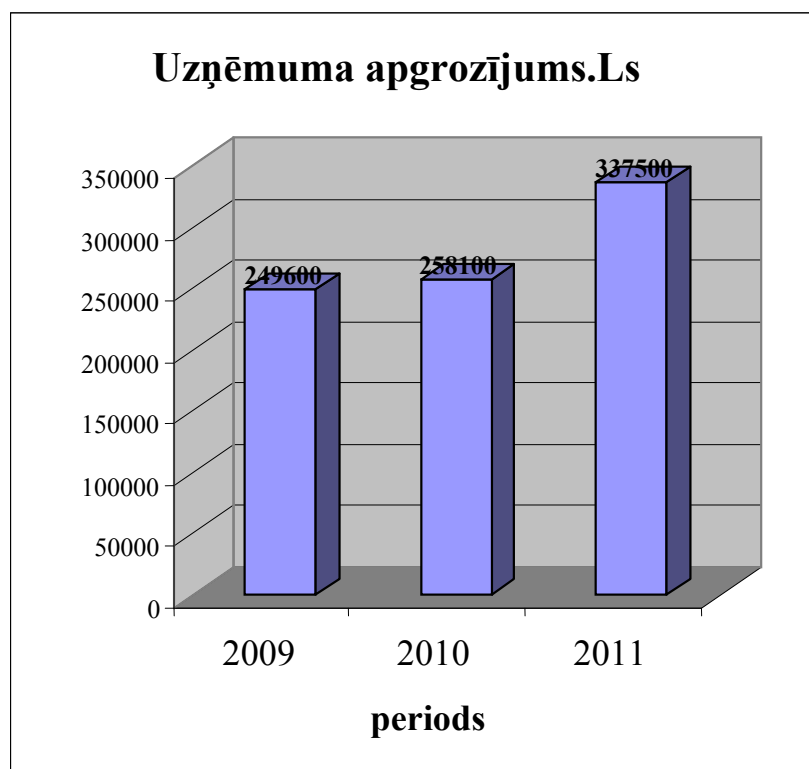
Uzņēmuma ekonomiskie rādītāji. (33)

Rādītāji	2009.gads		2010.gads		2011.gads	
	Ls	%	Ls	%	Ls	%
Aprēķinājums	249600	0	258100	103.4	337500	130.8
Investīcijas	11200	0	5700	50.9	13700	240.4

Peļņa zaudējumi /	+18700	0	+15300	81.8	+23700	154.9
Rentabilitāte	0	0	-3400	-18.2	+8400	+73.1

Kā redzams apgrozījuma rādītāji ir pozitīvi, tas ir varbūt arī tāpēc, ka uzņēmums darbojas vairākās uzņēmējdarbības jomās un tāpēc nav pakļauts tik izteiktam riskam kā tad, ja tas darbotos vienā sfērā.

Vizuālu apgrozījuma tendenci var aplūkot 3.1.att.



3.1.att. Uzņēmuma apgrozījums 2009.- 2011.gadā.(33)

No uzņēmuma sniegtā pārskata darba autore secina, ka uzņēmums šajā nelielajā darbības laikā ir strādājis ar ļoti labiem ekonomiskajiem rezultātiem, kā rezultātā uzņēmuma nestā peļņa ir stimuls tālākai darbības attīstībai.

Firmas ražotās produkcijas un sniegto pakalpojumu daudzumu dinamika šajos gados ir ļoti mainījies, protams, ka aplūkojot firmas darbību šajā aspektā, jāņem vērā firmas un nozares kopumā sezonālais raksturs.

Uzņēmuma saimnieciskās darbības vadīšana ir galvenais noteikums ekonomisko panākumu sasniegšanā. Piegādes ir jāapmaksā savlaicīgi, maksājumi par aizņēmumiem jāveic noteiktos termiņos, noteiktai līdzekļu daļai jāpaliek uzņēmuma rīcībā. Tādēļ pēc noteikta laika perioda ir jāizdara noteikti aprēķini ar nolūku noskaidrot, kādus ekonomiskus rezultātus ir guvis uzņēmums, veicot saimniecisko darbību.

3.3.Piedāvātās produkcijas apraksts

Pārtikas kvalitāte ir visu to pārtikas produktu īpašību kopums, kas raksturo konkrēto pārtikas produktu un ko nosaka attiecīgie normatīvie akti un standarti.

Ieviešot pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmu HACCP jeb paškontroles sistēmu, katrs uzņēmums, protams, tiecas uz mērķi - produktu kvalitātes uzlabošana. Kā rāda darba pieredze, kas izveidojusies šo gadu darbā šajā jomā, kvalitāte ir samērā relatīvs jēdziens, katram uzņēmumam ir savi kvalitātes kritēriji, proti, katrs uzņēmums nosaka un pieņem savus kritērijus, pēc kuriem vadīsies ražojot produkciju, pieņemot izejvielu, kā arī iepērkot jau gatavus produktus no citām firmām. (25)

Īsto produkcijas kvalitātes vērtējumu var iegūt tikai rīkojot aptaujas, jeb aci pret aci tiekoties ar tiešo produkcijas patērētāju. Tātad, lai varētu spriest par produkta kvalitāti, nepietiek tikai ar negatīviem produkta mikrobioloģiskiem, vai cita veida izmeklējumiem, vajadzīga cieša sadarbība ar patērētāju un viņa vērtējums. Lielisks rādītājs ir arī pieaugošie produkcijas un pakalpojumu realizācijas apjomi. Firmas realizācijas apjomi arvien nedaudz pieaug, tātad uzlabojas arī kvalitātes rādītāji.

Produkts ir galvenais iemesls, kādēļ patērētājs ir ieinteresēts ieguldīt savus līdzekļus uzņēmumā. Preces vai pakalpojuma kvalitāte veido priekšstatu par uzņēmumu, rada reputāciju par uzņēmuma piedāvājumu un veido uzskatus, kas ceļo no viena patērētāja pie otra.

Uzņēmums "ABC" kafejnīcā "Zilais putns" saviem pircējiem piedāvās plašu produktu klāstu, kurā iekļautas pildītās sviestmaizes, brokastu maizītes, kūkas, smalkmaizītes, cepumus, tortes, salāti, uzkodas, siltie ēdieni un, protams, dzērieni.

Visa uzņēmuma "ABC" sabiedriskās ēdināšanas bloka ražotā produkcija tiks saražota, izmantojot tikai augstas kvalitātes izejvielas, praktiski neizmantojot pusfabrikātus, un tas ir viens no galvenajiem kvalitātes rādītājiem, jo darbinieki savas iemaņas ir pilnveidojuši praksē un ikviena jauna prasība vairs nevienam darbiniekam nesagādā grūtības.

Ar savu piedāvājumu tiks apmierinātas visdažādākās patērētāju vēlmēs. Veģetārieši varēs atrast savai gaumei piemērotu sortimentu, tie, kam garšo zivis, varēs izvēlēties no plašā zivju sortimenta, kā arī plašs konditorejas preču klāsts. (33)

Vēl viens lielisks pierādījums produkcijas kvalitātei bija veiksmīgā piedalīšanās izstādē „Zemgales Uzņēmējs”. Šāda veida pasākumos uzņēmums iepazīstina iespējami plašu patērētāju loku ar savu produkciju un piedāvātajām atpūtas un izklaides iespējām, ar jauninājumiem, kā arī var informēt patērētāju par iespējām organizēt izklaides pasākumus īpašos gadījumos.

Produkta kvalitāte atkarīga ne tikai no izejvielas, profesionālas apstrādes, bet arī no ļoti daudziem citiem faktoriem, kas var uzlabot vai pasliktināt produkta kvalitatīvās īpašības.

Ļoti nedaudzos gadījumos caur klientiem līdz uzņēmumam nonāk pircēju sūdzības par preces kvalitāti, kaut gan jāatzīst, ka pēdējā gada laikā tas notiek arvien retāk, jo uzņēmums ir izstrādājis stratēģiju, kas ļauj izvairīties no pircēju sūdzībām un sūdzību gadījumā, kā tās novērst un izlabot. Uzņēmums stingri seko saražotās produkcijas kvalitātei un klientu apmierinātībai ar uzņēmuma sniegto piedāvājumu un servisa līmeni.

Tātad katram produkcijas veidam ir savs ražošanas process, savas īpatnības un prasības, lai tos ievērotu nepieciešams izstrādāt speciālas programmas, vadoties pēc standartiem un normatīvajiem aktiem, kas attiecas uz konkrētā produkta ražošanu.

Tādēļ turpmākajā darba daļā darba autore sniedz ieskatu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas HACCP izstrādes un ieviešanas procesā SIA „ABC”.

4. HACCP izstrādāšana un ieviešana uzņēmumā „ABC”

HACCP ir iedarbīga sistēma, kas izmantojama plašam kā vienkāršu, tā sarežģītu darbību spektram. To lieto, lai nodrošinātu pārtikas drošību visos pārtikas ķēdes posmos. Lai ražotāji ieviestu HACCP, tiem jāizpēta ne vien pašiem savu produktu un ražošanas metodes, bet HACCP arī izejvielu piegādātājiem un gatavās produkcijas saņēmējiem, apsverot realizāciju un mazumtirdzniecības operācijas līdz pat patērētājam. Turmākajā nodaļa tiks aplūkota pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas HACCP izstrādāšanas principi un tās ieviešanas gaita uzņēmumā SIA “ABC”.

4.1. HACCP sistēmas priekšrocības.

HACCP sistēmu var lietot kā jaunai, tā arī jau eksistējošai ražotnei. HACCP ir izdevīgi pielietot, uzsākot jaunu produktu, ražošanas paņēmieni vai operāciju apgūšanu. Tā ir izmantojama arī, lai nodrošinātu ražošanas palīgoperācijas, piemēram, tādas kā tīrīšanas sistēmas. (18, 26.lpp)

HACCP sistēma dod iespēju atteikties no tādas kontroles filozofijas, kas pamatā balstās uz gala produktu testēšanu. Izmantojot HACCP sistēmu potenciālie riska cēloņi tik identificēti un kontrolēti jau ražošanas apstākļos. Pārtikas ražotājiem tas dod pārliecību, ka produkcijas defekti tiek novērsti jau ražošanas procesā, ko nevar sasniegt, veicot tikai tradicionālo produkta testēšanu.

HACCP principus var pielietot daudzos veidos:(20,19.lpp)

- HACCP sistēma ir sistēma, kuru izmanto kā pārtikas drošības apliecināšanas metodi pārtikas ražošanā, pārstrādē un sagatavošanā.
- HACCP sistēmu var pielietot efektīvai pārtikas kontrolei. Tā rada iespēju efektīvākai pārtikas inspekcijai. Pārtikas inspektoru loma ir centrēta uz HACCP plāna novērtēšanu un apstiprinājumu, ka šis plāns ir pareizi sastādīts un efektīvi darbojas.
- HACCP koncepciju var izmantot, pētot pārtikas sagatavošanas praksi, lai identificētu un novērstu iespējamus riskus. Šiem jautājumiem jāpievērš uzmanību, izglītojot sabiedrību veselības jautājumos.

HACCP koncepciju var izmantot vispārēju pārtikas drošības programmu vadīšanā, lai noteiktu tās problēmas visā ražošanas ķēdē, kuras rada lielāku risku cilvēku veselībai. Līdz ar to var noteikt prioritātes sabiedrības izglītošanas jautājumos. (4, 8.lpp.)

Citas **HACCP sistēmas priekšrocības** ir apkopojamas sekojoši:(3, 15.lpp)

- HACCP sistēmas izmantošana dod iespēju pārejai no gala produktu testēšanas uz profilaktisku pieeju kvalitatīvas un nekaitīgas pārtikas garantēšanai;
- HACCP sistēmai ir sistemātiska pieeja; tā ietver visus pārtikas nekaitīguma aspektus katrā ražošanas stadijā – sākot ar izejvielu iegūšanu vai sastāvdaļu ražošanu līdz gatavā produkta nokļūšanai pie pircēja;
- HACCP sistēmas ieviešana nodrošina zemākas darbības izmaksas pārtikas pārstrādes uzņēmumā ilgākā laika periodā;
- HACCP lietošana dod iespēju ietaupīt ražošanas izmaksas, jo koncentrē tehniskos resursus procesa kritiskajās stadijās;
- profilaktiskā HACCP sistēmas pieeja ļauj samazināt produkcijas zudumus, jo ir iespējams atrisināt radušās problēmas jau ražošanas laikā;
- identificējot visus iespējamus un paredzamos riska cēloņus ar HACCP sistēmas palīdzību var kontrolēt un novērst saindēšanos ar pārtiku, kā arī novērst briesmas cilvēka veselībai, dzīvībai un videi;
- HACCP sistēmas ieviešana atvieglo pārtikas inspektoru darbību, jo pārbaudes ir nepieciešams veikt vienīgi gadījumos, kas ir kritiski pārtikas produktu nekaitīgumam;
- palielinās produkcijas pieprasījums iekšzemes un starptautiskajā tirgū, kas saražota, pamatojoties uz HACCP sistēmu, un samazinās produkcijas atpakaļ atgriešanas un konfiskācijas gadījumi;
- starptautiskās organizācijas, piemēram, *FAO/WHO Codex Alimentarius* Komisijas atzīst, ka HACCP sistēma ir visefektīvākais līdzeklis ar pārtikas izraisīto saslimstību kontrolei;
- sistēma veicina produkta un uzņēmuma tālāku attīstību;
- HACCP sistēma rada patērētāju uzticību produkta drošībai;
- HACCP sistēma ir efektīvs papildinājums citām sistēmām, it īpaši ISO 9001:2008
- Veidojot produkta drošību tiek paaugstināta produkcijas kvalitāte un samazinās produkcijas reklamācijas. (4, 6.lpp.)

Lai izstrādātu un ieviestu HACCP sistēmu uzņēmumā SIA „ABC”, uzņēmumam ir pietiekami daudz priekšnosacījumu, lai sistēmas darbība būtu efektīva un sekmīga HACCP sistēmas darbības rezultātā, uzņēmumam būtu daudz ieguvumu :

- uzņēmumā darbotos sistēma, kas ir visefektīvākais līdzeklis , kā kontrolētu un novērstu saindēšanos un saslimstību ar pārtiku,
- būtu zemākas darbības izmaksas pārtikas pārstrādē,
- būtu iespēja ietaupīt ražošanas izmaksas, jo sistēma koncentrētu tehniskos resursus procesa kritiskajos posmos,
- samazinātos produkcijas zudumi, jo būtu iespēja atrisināt radušās problēmas jau ražošanas laikā,
- palielinātos produkcijas pieprasījums un klientu skaits.

Domājot par nepieciešamību ieviest savā uzņēmumā šo sistēmu, jāatceras, ka starptautiskās pārtikas organizācijas HACCP sistēmu ir akceptējušas kā visefektīvāko līdzekli pārtikas izraisīto saslimstību kontrolē, kā arī to, ka sertificēta HACCP sistēma demonstrē uzņēmuma rūpes par patērētāju drošību.

4.2. Priekšnosacījumi sistēmas ieviešanai.

HACCP ir instruments uzņēmuma vadībai, kas dod iespēju pieiet noteikto risku cēloņu kontrolei strukturētāk, kā tas ir iespējams ar tradicionālajām inspekcijas un kvalitātes kontroles procedūrām. Tas potenciāli spēj identificēt tās sfēras, kurās līdz šim nav piedzīvotas neveiksmes, un kuras tādēļ ir īpaši noderīgas jaunām operācijām. Izmantojot HACCP sistēmu, kontrole tiek pārcelta no tikai un vienīgi gala produktu kontroles (tas ir, no neveiksmju noteikšanas) uz pārtikas produktu ražošanu un izstrādi (tas ir, novēršot neveiksmes). (20, 19.lpp.)

Tātad HACCP sistēmu var pielietot visā pārtikas ķēdē no audzētāja līdz gala patērētājam. Tā ieviešanā vajadzētu vadīties no zinātniskiem pierādījumiem par cilvēku veselības riskiem. Veiksmīgs HACCP pielietojums prasa pilnīgu uzņēmuma vadības un strādājošo atdevi un iesaistīšanos.

Uzsākot HACCP izstrādāšanu un ieviešanu uzņēmumā "ABC", būtiski ir izprast atsevišķus pamatjēdzienus saistībā ar HACCP ieviešanas darbu secību:

1. uzņēmumā ir jānoskaidro visi iespējamie draudi (*hazards*), kas var nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai,

2. jāizpēta iespējamo draudu nopietnība (izraisīto seku smagums),

3. jānovērtē, kāda ir iespējamība, ka konkrētie draudi var īstenoties,

4. vienlaicīgi apskatot iespējamo draudu izraisīto seku smagumu un to īstenošanās iespējamības, jānovērtē risks. Uzņēmuma speciālisti saviem spēkiem, vai pieaicinot ekspertus, tad izlemj, kur pastāv reāls risks klientu veselībai un kas jādara, lai nodrošinātu kontroli par šo risku,

5. jānosaka, kur uzņēmumā ir kritiskie kontroles punkti. Tālākajā darbā pie HACCP sistēmas apskata visas procesa norises šajos kritiskajos punktos.

Pastāv vairāki priekšnosacījumi, kuri uzņēmuma īpašniekam un vadītājiem ir jāakceptē, pirms sākt darbu pie savas HACCP sistēmas un kvalitātes vadības sistēmas veidošanas:

- ir jānotic, ka nepastāv universālas, jau sagatavotas HACCP sistēmas, ko var vienkārši nopirkt, un kas der visiem nozares uzņēmumiem,
- ir jāapzinās, ka darbs līdz sistēmas pilnīgai ieviešanai aizņems astoņus līdz divpadsmit mēnešus, un tas prasīs daļu no speciālistu darba laika,
- ir jābūt gataviem daleģēt daļu lēmumu pieņemšanas pilnvaru HACCP darba grupai,
- jāsaprot, ka drošības apsvērumu dēļ būs jāizvirza augstākas prasības pret piegādātājiem un drošie piegādātāji parasti nav lētākie,
- ir jāsaprot, ka HACCP sistēma ir jāizstrādā pašiem, un konsultantu līdzdalība var vienīgi aiztaupīt uzņēmuma speciālistu laiku, novēršot kļūdas un „velosipēda izgudrošanu” tur, kur viss jau ir gatavs un pārbaudīts.

Uzsākot HACCP ieviešanu, jāievēro sekojoši četri faktori: (11,15.lpp)

1. Pārtikas produktu raksturīgās īpašības (*food property*)

Aplūkojot šo faktoru, jāievēro vēsturiskie epidemioloģiskie dati par ražoto produktu, kā arī vietējā, nacionālā un starptautiska mēroga informācija par līdzīgiem produktiem citās zemēs. Jāievēro pārtikas produktu īpašības un jānovērtē dažādu infekciju un toksisku mikroorganismu attīstīšanās iespēja produktā.

2. Pārtikas produkta ražošanas, uzglabāšanas un sadales specifika (*food operations*)

Jāaplūko tie posmi ražošanas procesā, uzglabāšanā un sadalē, kurā iespējama:

- produkta piesārņošanās,
- nepilnīga vai nepietiekama piesārņojuma samazināšanās,
- piesārņojuma palielināšanās (piemēram, uzglabāšana).

3. Pārtikas produkta ražošanas apjoms (*volume of food prepared*)

Īpaši jāapsver gadījumi, kad faktiskai pieprasījums pēc produkta ir mazāks par piedāvājumu (ražošanas apjomu), un līdz ar to var ievērojami palielināties produkta uzglabāšanas laiks noliktavās.

4. Pārtikas produktu lietotāju jutīgums (*susceptibility*)

Nozīmīgi apzināt to lietotāju grupu, kuru jutīgums pret noteikta veida piesārņojumu ir paaugstināts, piemēram, slimnieki, zīdaiņi, veci ļaudis un citi.(3, 6.lpp.) 4.1.att.redzamas HACCP atbalsta sistēmas.



4.1.att.HACCP atbalsta sistēmas (4, 16.lpp.)

Uzņēmuma “ABC” vadītājam jāņem vērā, ka HACCP sistēma nav pilnīgi patstāvīga, nesaistīta ar pārējo uzņēmuma darbību, tai pastāv vairākas atbalsta sistēmas, kuras parādītas 4.1.attēlā

Pārtikas uzņēmuma vadībai, plānojot ieviest pārtikas nekaitīguma un kvalitātes vadības sistēmas, ir jāņem vērā sekojoši faktori:

- uzņēmuma esošais stāvoklis,
- uzlabojumu/pilnveidojumu apjoms,
- darbinieku kompetence pārtikas nekaitīguma/kvalitātes jomā,
- darba apjoma palielināšanas iespējas,
- izstrādes un ieviešanas laiks – vidēji no 8 līdz 12 mēnešiem. (15, 25.lpp)

Efektīvu HACCP sistēmas darbību pārtikas uzņēmumā iespējams panākt ar patiesu uzņēmuma vadības izpratni, atbalstu un iesaistīšanos sistēmas īstenošanā, periodisku plānotu rezultātu vērtēšanu, izvērtēšanu, datu analīzi, kā arī noteikto korektīvo pasākumu efektivitātes apliecinājumiem. (15, 26.lpp.)

Lai uzņēmumā SIA “ABC” uzsāktu izstrādāt un ieviest HACCP sistēmu, tika izvērtēti sekojoši priekšnosacījumi:

- uzņēmumā esošais ekonomiskais stāvoklis – jauns, stabils, perspektīvs uzņēmums ar rentablu ekonomisko darbību;
- uzņēmumā esošais tehniskais stāvoklis – telpu un iekārtu nolietojums, kas pēc trīs gadu darbības ir ļoti neliels;
- uzņēmumā esošais finansiālais stāvoklis – uzņēmuma darbība ir pietiekami rentabla un peļņu nesoša, tāpēc uzņēmuma vadībai bija iespēja izdalīt līdzekļus sistēmas izstrādes un ieviešanas uzsākšanai.
- darbinieku resursi un darbinieku kompetence – uzņēmuma vadība uzskatīja, ka uzņēmumā strādā pietiekami daudz darbinieku, kas spētu izstrādāt un realizēt HACCP sistēmas darbību uzņēmuma struktūrās. Tapēc jaunpieņemto darbinieku skaits bija neliels.

Tāpat efektīvu HACCP sistēmas darbību var nodrošināt vairāku citu sistēmu saskaņota un efektīva darbība. Jebkāda veida novirzes no normas kādā atbalsta sistēmā izraisīs vienlaicīgi arī novirzes HACCP sistēmā, kā rezultātā netiks nodrošināts pārtikas produktu nekaitīgums un var ciest patērētājs un uzņēmuma prestižs, mainoties patērētāja domām par uzņēmumu un HACCP sistēmu kopā.

4.3. HACCP sistēmas darba posmi.

Izvērtējot potencionālās bīstamības un procedūrās noteiktos aizsardzības pasākumus, redzams, ka, neskatoties uz veiktajiem aizsardzības pasākumiem, tomēr ir nepieciešamība dažus no punktiem kontrolēt un regulāri uzraudzīt. HACCP sistēmā šos punktus uzskata par kritiskajiem kontroles punktiem (KKP). (27)

Kritiskais kontroles punkts (KKP) – vieta, posms vai darbība pārtikas uzņēmumā, kur ir iespējama un nepieciešama kontrole, lai novērstu vai samazinātu līdz pieļaujamajam līmenim pārtikas piesārņojuma cēloņus. (10, 17.lpp.)

Realizējot HACCP sistēmu, ekspertu komandai jāievēro noteikti principi un secīgi procesa etapi. Pieeja ietver riska cēloņu identifikāciju un analīzi visās pārtikas produktu ražošanas stadijās, sākot no izejvielu pārbaudes līdz gatavā produkta nokļūšanai pie pircēja. Jāapsver mikrobioloģiskie, ķīmiskie un fizikālie riska cēloņi, kuri var izraisīt saindēšanos ar pārtikas produktiem. Pēc potenciālo riska cēloņu analīzes ir jānosaka tie punkti, kuri var būt bīstami pārtikas produktu nekaitīgumam, tā saucami kritiskie pārtikas produktu punkti – KKP un jānosaka atbilstoši kontroles pasākumi katram riska cēlonim. Nobeigumā jāsaprot monitoringa (uzraudzības) un pārbaudes sistēmas, kas dod pārliecību, ka HACCP sistēma darbojas sekmīgi un ir efektīva.

HACCP pētījuma principi un etapi. (4, 23.lpp.)

Principi	Principu darbības	Etapi	Etapu darbības
1	2	3	4
1.princips	Vadīt risku cēloņu analīzi. Sagatavot procesa etapu diagrammu par procesa etapiem. Identificēt risku cēloņu sarakstu un noteikt kontroles pasākumus.	1.etaps	Definēt darba uzdevumu
		2.etaps	Izvēlēties HACCP komandu
		3.etaps	Aprakstīt produktu
		4.etaps	Identificēt paredzamo lietojumu
		5.etaps	Konstruēt procesa etapu diagrammu
		6.etaps	Etapu diagrammas pārbaude uz vietas
		7.etaps	Sastādīt sarakstu par visiem iespējamajiem risku cēloņiem, kas saistīti ar katru procesa etapu, un par visiem pasākumiem, kas kontrolēs šos iespējamus risku cēloņus
2.princips	Izmantojot Lēmumu shēmu, identificēt procesā KKP	8.etaps	Izmantot HACCP lēmumu pieņemšanas shēmu katram procesa etapam, lai noteiktu KKP
3.princips	Noteikt mērķa līmeni (līmeņus) un pielāides, kuras jāievēro, lai nodrošinātu katra KKP kontroli Izveidot monitoringa sistēmu, lai nodrošinātu KKP kontroli ar ieplānotām analīzēm vai novērojumiem	9.etaps	Katram KKP noteikt mērķa līmeņus un pielāides
4.princips		10.etaps	Katram KKP noteikt monitoringa sistēmu

1	2	3	4
5.princips	Noteikt koriģējošās darbības, kuras jāveic, ja uzraudzība rāda, ka kādā KKP rodas tendence uz kontroles zaudēšanu	11.etaps	Noteikt koriģējošo darbību plānu
6.princips	Izveidot dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām, un pierakstu sistēmu, kas ir piemērota šiem principiem un to pielietojumam	12.etaps	Noteikt dokumentēšanas un dokumentu glabāšanas kārtību
7.princips	Izveidot pārbaudes procedūras, kas ietver piemērotus papildus testus, kopā ar pārskatu, kas apstiprina, ka HACCP strādā efektīvi	13.etaps	Pārbaude
		14.etaps	HACCP plāna atkārtota izskatīšana

Tabulā ir uzskatāmi parādīti HACCP sistēmas principi un darba posmi .

Tanī pat laikā:

- jāizvērtē mikrobioloģiskie, ķīmiskie un fizikālie riska cēloņi, kuri var izraisīt saindēšanos ar pārtikas produktiem.
- jānosaka KKP – punkti, kuri var būt bīstami partikas produkta nekaitīgumam.
- jānosaka atbilstoši kontroles pasākumi katram riska cēlonim.
- jā sagatavo monitoringa (uzraudzības) un pārbaudes sistāmas, kas darbojas arī pēc HACCP izstrādes un ieviešanas un dod parliecību, ka HACCP sistēma darbojas sekmīgi un efektīvi.

Lai realizētu HACCP sistēmas pētījumu, vadībai jānozīmē nepieciešamie komandas darbinieki vairākiem pētījuma periodiem. Pirms uzsākt HACCP sistēmas pētījumu, komandas vadītājam jāpārlicinās, vai uzņēmuma vadība atbalstīs un palīdzēs nodrošināt pētījuma veikšanai un īstenošanai nepieciešamos resursus, ieskaitot pārskatus un jaunākos datus.

4.3.1. HACCP sistēmas principi

Izstrādājot un ieviešot HACCP sistēmu, jāievēro 7 pamatprincipi, kas ietver riska cēloņu identifikāciju un analīzi visos ražošanas posmos, sākot no izejvielu pārbaudes līdz gatavā produkta nokļūšanai pie pircēja: (3, 15.lpp)

1.princips – veikt cēloņu riska analīzi. Sagatavot procesa etapu diagrammu visos pārtikas aprites posmos. Identificēt riska cēloņus un noteikt to kontroles pasākumus.

Potenciālos riska cēloņus iedala šādās grupās:

- mikrobioloģiskie - saindēšanās pēc preču piegādes;
mikroorganismu izdzīvošana un vairošanās;
- ķīmiskie – saindēšanās pirms un pēc preču piegādes;
indīgo vielu lietošana.
- fizikālie – piesārņošanās pirms un pēc preču piegādes;
saindēšanās pirms preču piegādes.

2.princips – izmantojot lēmumu pieņemšanas shēmu „Lēmumu koks”, identificēt tos punktus, kuros var rasties risks.

Produktu piesārņošanas pirms un pēc preču piegādes izraisa mikrobioloģiskie un ķīmiskie riska cēloņi, veterinārie preparātu atlikumi un fizikālie riska cēloņi.

Lēmumu pieņemšanas shēma “Lēmumu koks” - skatīt 2.pielikumā.

3.princips – noteikt, kuri no identificētajiem punktiem ir kritiski – tai skaitā “kritiskie kontroles punkti”.

Kritiskie kontroles punkti ir jānosaka visos pārtikas aprites posmos, sākot ar izejvielu iegūšanu vai sastāvdaļu ražošanu, līdz nokļūšanai pie pircēja.

Pārtikas izejvielu kvalitāte ietekmē turpmāko ražošanas procesu, līdz ar ko arī produkta kvalitāti un nekaitīgumu, tādēļ kritiskie kontroles punkti jāatklāj un riska cēloņus jānovērš jau ražošanas sākuma stadijā.

4.princips – izveidot monitoringa sistēmu, lai nodrošinātu kritisko kontroles punktu kontroli ar iepļānotām analīzēm un novērojumiem.

Katram kritiskajam kontroles punktam ir jānosaka kontroles pasākums vai vairāki pasākumi. Produkta pārstrāde un apstrāde tiek veikta ar mērķi, lai padarītu produktu garšīgāku un nekaitīgu lietošanai cilvēka uzturā. Piemēram, vārīšanās procesā tiek iznīcinātas kaitīgas

baktērijas, tātad vārīšana ir kontroles pasākums. Katram kontroles pasākumam ir jānosaka pieļaujamās pielaides, lai izdzīvojušās patogēnās baktērijas nevarētu nodarīt kaitējumu cilvēka veselībai, dzīvībai vai videi. Kontroles pasākums ir arī pārtikas izejvielu iegādāšanās no uzticamiem piegādātājiem. Tādā veidā ražotājs nodrošina drošu ražošanas procesa sākumu.

Monitorings ir plānota novērojumu vai mērījumu secība par kritisko kontroles punktu mērķa līmeni un pielaidēm, lai iegūtu precīzus priekšstatus un pierādījumus nākotnē paredzētajai pārbaudei, kā kritiskie kontroles punkti tiek kontrolēti. HACCP monitoringa kritēriji aplūkojami 4.2. att.

MONITORINGS	
Uz vietas nosakāmiem kritērijiem.	Kritērijiem, kuriem nepieciešams veikt laboratorijas analīzes.
Laiks Temperatūra Personāla apmācība Svešķermeņi pH	Pesticīdu u.c. atlikumi Mikrobioloģiskās Ķīmiskais sastāvs

4.2.attēls. HACCP monitoringa kritēriji (4, 9.lpp.)

Attēlā redzams, ka monitorings satur vairākas procedūras, kas tiek realizētas pēc diviem kritērijiem – pēc tiem, kas tiek noteikti uz vietas un pēc tiem, kuriem nepieciešami laboratoriskie izmeklējumi.

5.princips – noteikt korektīvās darbības, kuras jāveic, ja uzraudzība kādā kontroles kritiskajā punktā uzrāda, ka ir tendence zaudēt kontroli.

Periodiski ir jāveic riska cēloņu analīzes un pārbaudes kritiskajos kontroles punktos un uzraudzības procedūrās. Periodiski ir jāpārbauda vai kritiskie kontroles punkti ir noteikti pareizi un vai tie tika pareizi kontrolēti.

6.princips – izveidot dokumentāciju attiecībā uz visām procedūrām un pierakstu sistēmu, kas piemērota šiem principiem un to pielietojumiem.

Visas iepriekš minētās kļūdas, procedūras, paredzētās un neizpildītās darbības ir jādokumentē HACCP pierakstos un atskaitēs. Dokumentācija atvieglo pārtikas produktu kontroli. Akurāti veikta HACCP sistēmas dokumentēšana ikvienam pierāda, ka pārtikas uzņēmums var nodrošināt nekaitīgas un kvalitatīvas pārtikas ražošanu. (10, 18.lpp)

7.princips – izveidot pārbaudes procedūras, ietverot piemērotus papildus testus un pārskatus, kas apstiprina, ka HACCP sistēma darbojas sekmīgi un ir efektīva.(4, 9.lpp)

4.3.2. HACCP sistēmas etapi

Iepriekšējā apakšnodaļā autore aprakstīja septiņus principus, kas jāievēro darba grupai, realizējot HACCP sistēmu. Taču katrs princips vēl satur vienu vai vairākus darba posmus jeb etapus, kas jāveic, lai sistēma tiktu efektīvāk realizēta. HACCP sistēmas principi un darba posmi ir apkopoti jau iepriekš apskatītajā 4.1.tabulā

1. etaps – jādefinē darba uzdevums.(3, 17.lpp)

HACCP pētījums jāizdara konkrētā ražošanas līnijā. Svarīgi, lai darba uzdevumi jau pašā sākumā būtu izteikti skaidri. Tiem ir jānosaka, kurā ražošanas procesa stadijā produkta nekaitīgums ir jānovērtē. Jānosaka, kādi ir riska cēloņi – mikrobioloģiskie, ķīmiskie vai fizikālie (vai to kombinācija) tiks analizēti HACCP sistēmas pētījumā, un kādi produkta nekaitīguma un bojāšanās aspekti tiks aplūkoti. Svarīgi ir jau sākotnējā pētījumā dot prioritāti produkta nekaitīgumam un ir jā sastāda vienkāršs darba uzdevums. Darba uzdevumam ir skaidri jāpasaka, vai produkta drošums ir jānovērtē patērēšanas vietā, vai tikai ražošanas vietā, nodrošinot skaidras instrukcijas par uzglabāšanu un lietošanu.

Pamatuzdevums katrā uzņēmumā, arī SIA "ABC", protams, ir ieviest efektīvu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas un uzņēmuma paškontroles sistēmu. Kā darba uzdevumu var noformulēt? SIA "ABC" tā ir pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas politika, kas uzsver, ka uzņēmuma mērķis ir nodrošināt patērētāju ar drošu, viņa veselību un dzīvību neapdraudošu pārtiku. Šī politika uzsver, ka visa paškontroles sistēma ir balstīta uz patērētāja labumu, uz viņa drošību un labsajūtu.

2.etaps – jāizvēlas HACCP komanda.(3, 18.lpp; 25)

Katrā HACCP sistēmas pētījumā ir jāveic tehnisko datu vākšana, to salīdzināšana un novērtēšana. Svarīgi, lai šo darbu veiktu komanda no dažāda profila speciālistiem. Pieredze rāda, ka šādas komandas stipri ietekmē aplūkojamo datu kvalitāti un līdz ar to arī pieņemto lēmumu kvalitāti. Lai to varētu realizēt, pētījumu komandā ir jāiesaista 4 – 6 sekojošas personas, kuras izprot HACCP sistēmas principus: (25)

- kvalitātes nodrošināšanas / kontroles speciālists, kurš pārzina potenciālos - mikrobioloģiskos, fizikālos vai ķīmiskos riska cēloņus noteiktajai produkta grupai. Atbilstoši nepieciešamībai, tas var būt kvalitātes dienesta vadītājs, mikrobiologs vai ķīmiķis;
- ražošanas speciālists – kurš atbild par pētāmo ražošanas procesu, vai arī ir tieši ar to saistīts; būtiski, lai šī persona spētu piegādāt detalizētu informāciju par to, kas patiešām notiek ražošanas līnijās visos etapos;
- inženieris – kuram ir praktiskā darba pieredze par iekārtu konstrukciju un atbilstību higiēnas prasībām;
- citi – citi nepieciešamie speciālisti, kuri var tikt iesaistīti komandā, piemēram, sagādnieks, operators, iepakojuma un realizācijas speciālisti, higiēnas uzraudzības vadītājs u.c..

Komandas vadītājam ir jābūt personai, kurai ir zināšanas par HACCP sistēmu un kas ir atbildīgs par pētījumu veikšanu un kurai ir praktiska darba pieredze. Ir nepieciešams arī tehniskais sekretārs, kas protokolē HACCP komandas apspriedes. Tas var būt viens no speciālistiem.

Grupās darbībā ļoti svarīga ir savstarpēja komunikācija. HACCP grupas sanāksmēs tiek apkopota un analizēta informācija par:

- neatbilstībām, kas radušās krotisko kontroles punktu un Labas ražošanas prakses mērījumu vietās;
- jauniem produktiem;
- izmaiņām izejvielās, izejmateriālos, ražotajos produktos un pakalpojumos;
- izmaiņām ražošanas procesos un iekārtās;
- izmaiņām ražošanas telpās, iekārtās un to izvietojumā, ražošanas apkartnē;

- izmaiņām mazgāšanas un dezinfekcijas programmās un līdzekļos;
- izmaiņām Labas ražošanas prakses mērījumos, iepakojumā, uzglabāšanas un izplatīšanas sistēmā;
- izmaiņām personāla kvalifikācijā, pienākumos un atbildībā;
- izmaiņas klientu un paterētāju prasībās;
- situācija ar sūdzībām un dažādu ārējo organizāciju prasībām, kas attiecas uz pārtikas drošumu un incidentiem;
- jaunumiem un izmaiņām likumdošanas prasībās;
- zināšanām par jaunumiem pārtikas draudos un citām prasībām, kas varētu ietekmēt pārtikas drošību. (17, 28.lpp)

Pareizo komandas dalībnieku izvēlei ir izšķiroša loma sekmīga pētījuma veikšanā. Šo izvēli kopīgi ar uzņēmuma vadību izdara komandas vadītājs vai uzaicinātais speciālists, kam ir HACCP pieredze. Komandas vadītājs nedrīkst būt pārāk augsta ranga vadītājs, jo viņam nepieciešama praktiskā darba pieredze par to, kas patiešām notiek uzņēmumā, un ne pārāk zema ranga darbinieks, kam nepietiks zināšanu par savas darbības plašākām saistībām. Komandas vadītāja praktiskā darba pieredzei ir jābūt pietiekamai, lai viņš spētu diskusijai piegādāt detalizētu informāciju par to, kas patiešām notiek ražošanas līnijā, īpaši, ja tas nav parādīts procesa etapu diagrammā. Komandā ideāli ir iekļaut vidējā ranga vadītājus. Vēlams, lai neviens no komandas nebūtu kāda cita komandas dalībnieka tiešais padotais.

SIA "ABC" ir vidēji liels uzņēmums, tajā, kā jau iepriekš minēts, pašlaik ir nodarbināti gandrīz 50 darbinieki, tādēļ arī HACCP izstrādes un ieviešanas darba grupa ir maza, tajā darbojas četri darbinieki. Darba grupas vadītājs ir uzņēmuma finanšu un kvalitātes direktore. Vēl darba grupā darbojas struktūrvienību vadītāji, divi no kuriem ir beiguši HACCP sistēmas vadītāju kursus, un ir ieguvuši atbilstošus sertifikātus. Visi darbinieki ir pietiekami kompetenti ar vismaz trīs gadu darba pieredzi sabiedriskajā ēdināšanā un ļoti labi pārzin visu ražošanas procesu.

Visi uzņēmuma "ABC" darbinieki ir noklausījušies apmācības kursu par HACCP sistēmas būtību, tās nepieciešamību un ieguvumiem šo sistēmu īstenojot. Tāpat uzņēmuma darbinieki ir iepazīstināti ar higiēnas prasībām pārtikas aprites uzņēmumos. Šāda veida apmācība būtiski atvieglo turpmāko darbu pie sistēmas izveides un ieviešanas uzņēmumā.

Uzņēmuma darbinieki netiek pieņemti darbā, pirms nav izgājuši obligāto veselības pārbaudi, ko viņi arī apliecina, uzrādot nepieciešamos dokumentus. Dati tiek apkopoti dokumentā "Obligāto veselības pārbažu grafiks", ko var aplūkot 10.pielikumā.

3.etaps – jāapraksta produkts.

Ir jā sagatavo pilnu aprakstu par pētāmo produktu vai starpproduktu, ja apskata tikai procesa daļu. Aprakstā ir jāiekļauj visi aspekti par pētāmo produktu, piemēram, sastāvs, struktūra, pārstrādes process, iepakojšanas sistēma, uzglabāšanas un realizācijas nosacījumi, nepieciešamais derīguma termiņš, lietošanas instrukcija u.c.. Šo iegūto informāciju izmanto, lai identificētu riska cēloņus un noteiktu kritiskos kontroles punktus.

Tā kā uzņēmumā SIA "ABC" tiek ražota pārtika tikai tūlītējam patēriņam, tad darba grupa uzskata, ka, lai nodrošinātu pārtikas drošumu, pietiek ar tehnoloģisko karšu izstrādi, kas pilnībā atspoguļo produkta saturu un secīgu tehnoloģisko procesu, kā arī iespējamo piesārņojumu. Tātad tehnoloģiskā karte ir pētāmā produkta pilns apraksts, kas sevī ietver:

- sastāvu (izejvielas, piedevas, specvielas),
- pārstrādes procesu (piemēram, produktu karsē, saldē, kaltē, kūpina, sāla, u.t.t.),
- uzglabāšanas un realizācijas nosacījumus (temperatūras uzturēšana),
- nepieciešamo derīguma termiņu (piemēram, pārdošana līdz noteiktiem datumam vai stundām),
- lietošanas norādījumus,
- mikrobioloģisko, fizikālo un ķīmisko piesārņojumu kritērijus.

Tās paraugu var aplūkot 4.Pielikumā.

4. etaps – jāidentificē paredzamais lietojums.

Jādefinē paredzamos preces lietotājus vai lietotāju mērķu grupas. Jānosaka, kā ir paredzams lietot gatavo produktu, ir jānoskaidro, vai lietojot šo produktu ir iespējamas kādas alerģiskas vai cita veida slimības.

Uzņēmuma SIA "ABC" sabiedriskās ēdināšanas struktūras ražo produktus, cenšoties pēc iespējas mazāk izmantot pārtikas piedevas un konservantus, tādēļ produkcija ir piemērota visām lietotāju grupām.

5.etaps – jākonstruē procesu etapu diagramma.

Pirms uzsākt riska cēloņu analīzi, nepieciešams rūpīgi pārbaudīt pētāmo procesu vai produktu un izveidot procesu etapu diagrammu, uz kuras balstīsies tālākais pētījums. Procesa etapu diagrammas formāts ir brīvi veidojams, tam nav speciālu noteikumu, izņemot to, ka jābūt ietvertam katram procesa etapam (ieskaitot procesa aizkavēšanos), sākot no izejvielu izvēles, pārstrādes, realizācijas, mazumtirdzniecības un patērētāja darbības. Etapiem jābūt parādītiem skaidri un secīgi, kopā ar pietiekamu daudzumu tehnisko datu, kuri nepieciešami pētījumam. Piemēram, darba autore uzskaitīs nepieciešamo datu tipus, taču tie nebūt nav ierobežoti ar šo uzskaitījumu:

- visas izejvielas un sastāvdaļas, kā arī iepakojums (mikrobioloģiski, ķīmiski un fizikāli dati);
- stāvu plāns un iekārtu izvietojums;
- visu procesa etapu secība (ieskaitot izejvielu pievienošanu);
- visu izejvielu, starpproduktu un gala produktu "laika un temperatūras vēsture", ieskaitot iespējamās aizkavēšanās;
- šķidru un cietu vielu cirkulācijas apstākļi;
- produkta otrreizējās pārstrādes ceļi;
- iekārtu konstrukcijas īpatnības (ieskaitot neaizņemtās vietas);
- tīrīšanas un dezinfekcijas procedūru iedarbība;
- vides higiēna;
- personāla pārvietošanās maršruti;
- augsta un zema riska zonu atdalīšana;
- personāla higiēnas realizācija;

- lietošanas instrukcijas patērētājam.

Tātad ir jāizstrādā visa procesa posmu shēmas, pamatojoties uz ceha plāniem, tehnoloģiskajām shēmām, iekārtām un produkta līniju izvietojumu, mazgāšanas un dezinfekcijas grafiku, darbinieku, produkta un palīgmateriālu kustību ražošanas telpās, augstas un zemas riska zonas sadalīšanu ražošanas telpās. Ļoti svarīgi šajā posmā novērtēt darbinieku attieksmi pret personisko higiēnu, jo HACCP sistēmas pamatā ir Laba Higiēniskā Prakse.

Tā kā šis etaps ir ļoti sarežģīts un prasa ļoti komplicētu procesa izpēti, tad uzņēmuma SIA "ABC" darba grupa pagaidām nav šo etapu pilnībā izstrādājusi. Pie tam, darba grupa uzskata, ka paškontroles sistēmas nodrošināšanai uzņēmuma ražojošajās struktūrās šāda komplicēta analīze nav nepieciešama. Šāda procesa diagramma vairāk attiecas uz lielajiem uzņēmumiem, kas ražo pārtiku lielās partijās, un kur pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas kontroli nodrošināt ir daudzskārt grūtāk.

SIA "ABC" sabiedriskas ēdināšanas struktūrās ražošanas procesā tiek izmantotas procesa plūsmas diagrammas, kas atspoguļo produkta ražošanas etapus un iespējamus kritisko kontroles punktus (turpmāk tekstā KKP), ar ko būtu jāreķinās gatavošanas procesa laikā. Procesu plūsmas diagrammas aplūkojamas 9.pielikumā.

Uz doto brīdi ir izstrādāts dokuments "Tīrīšanas un dezinfekcijas režīms", kas aplūkojams 5.pielikumā.

6.etaps – uz vietas ražošanas telpās jāpārbauda un jāapstiprina procesa posmu shēmas.

Eksistējošām līnijām ir svarīgi, lai HACCP komanda uz vietas pārbaudītu, vai procesu etapu diagramma precīzi attēlo katru operāciju. Pārbaudei jāaptver arī darbs nakts maiņās un brīvdienās. Diagrammā attēlojamas visas izmaiņas, kādas vien ir konstatētas attiecībā uz sākotnējo diagrammu. Ja pētījumu izdara par līniju, kura dabā vēl nepastāv, protams, nebūs iespējams veikt pārbaudi uz vietas. Šādā gadījumā komandai jābūt pārliecinātai, ka etapu diagramma tiešām pārstāv visticamāko pārstrādes versiju, un reālo līniju jāpārbauda pirms ražošanas izmēģinājumu laikā.

Darba grupa ir izstrādājusi procesa plūsmas etapus, kas parāda kā noris nozīmīgākie procesi uzņēmuma SIA "ABC" sabiedriskas ēdināšanas struktūrās. Par to sīkāk 4.5. apakšnodaļā.

Procesa plūsmas diagramma jāpārbauda darba vietā, vai visi posmi ir attēloti un vai visi nepieciešamie pasākumi tiešām tiek veikti. SIA "ABC" sabiedriskās ēdināšanas struktūrās šo pārbaudi veic šefpavāri.

7. etaps – jāsastāda saraksts par visiem iespējamiem riska cēloņiem un pasākumiem, kas kontrolēs šos iespējamus riska cēloņus katrā procesa etapā.

Izmantojot procesa etapu diagrammu kā ceļvedi, HACCP komandai ir jāsastāda saraksts par visiem iespējamiem riska cēloņiem, kuru parādīšanās var sagaidīt katrā no procesa etapiem, un pasākumiem, kuri kontrolēs šos iespējamus riska cēloņus. Šeit jābūt ietvertiem visiem iespējamiem riska cēloņiem, kuri saistīti ar katras sastāvdaļas iegūšanu un uzglabāšanu. Komandai jāapsver arī veidu, kā process tiek vadīts, un kas reāli var atgadīties tāds, kas nav parādīts etapu diagrammā (piemēram, procesa aizkavēšanās, īslaicīga uzglabāšana). (25)

Pētījumā aplūkotajiem risku cēloņiem jābūt tādiem, lai izslēgšana vai samazināšana līdz pieņemamam līmenim būtu būtiska tam, ka ražotais pārtikas produkts ir drošs un atbilst visām prasītajām īpašībām. Grupas darba uzdevumā var paredzēt, ka tiks aplūkotas tikai noteiktas risku cēloņu grupas, piemēram, infekciju patogēni vai patogēnu veidotie toksīni. Gluži tāpat grupa var nolemt izpētīt visus potenciālos riska cēloņus – kā mikrobioloģiskos, tā ķīmiskos un fizikālos.

Šajā etapā nekādā ziņā vēl nemēģina identificēt kritiskos kontroles punktus. To tā dara apzināti, lai būtu pārliecība, ka visi iedomājami risku cēloņi ir identificēti "intensīvās domāšanas" ("brainstorming") sesijā.

Kontroles pasākumi ir tādas darbības, kas nepieciešamas, lai novērstu iespējamus risku cēloņus vai samazinātu to parādīšanās iespēju līdz pieņemamam līmenim.

Lai kontrolētu vienu specifisku riska cēloni, kas parādās dažādās produkta vai procesa vietās, var būt nepieciešams vairāk nekā viens kontroles pasākums. Piemēram, ja riska cēlonis ir *Listeria monocytogenes* klātbūtne kādā sastāvdaļā vai izejvielā, kuru var termiski apstrādāt, piemērots kontroles pasākums varētu būt pasterizācija. Tas pats riska cēlonis *Listeria monocytogenes*, kas var parādīties kā piesārņojums no apkārtējās vides procesā, kurā notiek sastāvdaļu apvienošana kādam atdzesētam produktam, kuram vairs netiks izdarīta termiska apstrāde, prasa citus kontroles pasākumus, piemēram "higiēnas barjeru" (pasākumu sistēma,

kas novērš produktu piesārņošanu, piemēram jēlu gaļu neapstrādā vienā telpā ar gatavajiem produktiem u.tml.) vai iesaiņotā produkta uzglabāšanu pie 0-2°C.

Citos procesos viens kontroles pasākums vienā kritiskajā kontroles punktā var kontrolēt vairāk nekā vienu riska cēloni, piemēram, pasterizācija vai vārīšana samazinās kā *Salmonella*, tā *Listria* skaitu līdz drošam līmenim.

Kontroles pasākumus nepieciešams izklāstīt sīki, lai tiktu nodrošināta to efektīva izmantošana, piemēram, detalizēts tīrīšanas grafiks, sastāvdaļu specifikācija, personāla higiēnas politika, higiēnas barjeras.

Uzņēmuma SIA "ABC" darba grupa ir izstrādājusi dokumentu "Kritisko kontroles punktu noteikšana un uzraudzība", kurā ir apkopoti 7.etaps un turpmākie četri etapi – KKP noteikšana, kontroles limiti un pielaides, KKP monitorings (uzraudzība), kā arī korektīvās darbības noviržu gadījumos. Darba grupa uzskata par lietderīgu šos procesus apvienot vienā sistēmā, lai tie būtu vieglāk ieviešami un kontrolējami. Ar šo dokumentu ir iepazīstināti visi darbinieki, kas ir iesaistīti ražošanas un pārdošanas procesos. Dokumentu "Kritisko kontroles punktu noteikšana un uzraudzība" skatīt 6.pielikumā.

8.etaps – pielietojot speciāli izstrādātu lēmumshēmu, jānosaka kritiskos kontroles punktus.

Izmantojot lēmumu pieņemšanas shēmu, secīgi jāapsver katrs procesa etaps. Lēmumu lietošanas shēma noteiks, vai procesa etaps ir kritiskais kontroles punkts katram no identificētajiem riska cēloņiem. Katrā etapā lēmumu pieņemšanas shēmu jāpielieto attiecībā uz visiem identificētajiem risku cēloņiem un kontroles pasākumiem, kas ir noteikti 7.etapā. Kad viena etapa risku cēloņi un kontroles pasākumi ir apsvērti un saskaņoti, jāaplūko nākošā procesa etapa risku cēloņi un kontroles pasākumi, līdz lēmumu pieņemšanas shēma ir pielietota visiem procesa etapu diagrammas etapiem.

Lēmumu shēmas lietošana noteiks, vai procesa etaps ir KKP katram no specifiskajiem identificētajiem risku cēloņiem. Kritisko kontroles punktu skaits nav ierobežots. Lēmumu shēma ir lietojama, lai noteiktu kritiskos kontroles punktus kā ķīmiskajiem, tā arī fizikālajiem un mikrobioloģiskajiem riska cēloņiem.

Lēmumu pieņemšanas shēmu jālieto elastīgi, un tas prasa pieeju no veselā saprāta pozīcijas. Tas ir īpaši svarīgi, kad tik apsvērtas ietekmes vai prakses, kuras reāli var atgadīties, bet kuras nav detalizēti aplūkotas etapu diagrammā.

Uzņēmuma SIA "ABC" darba grupa lēmumu par KKP noteikšanai izmanto lēmumu pieņemšanas shēmu "Lēmumu koks" (skatīt 2.pielikumā), kā arī izmanto dokumentu "Kritisko kontroles punktu noteikšana un uzraudzība" (skatīt 6.pielikumā).

9.etaps – jānosaka mērķa līmeņi un pielaides katram kritiskajam kontroles punktam.

Pēc KKP identificēšanas ir jānosaka mērķa līmeņi un precizētas pielaides katram KKP. Mērķu līmeņu noteikšanā priekšroka dodama parametriem, kuri ir ātri un vienkārši izmērāmi, piemēram, temperatūra, laiks, mitrums, pH, blīvums utt.. Katrā etapā ir sīki jāapraksta kritēriji, kas nosaka pārtikas produktu nekaitīgumu, tas ir visi ierobežojumi un pielaides. Šai informācijai tāpat kā citai ir jābūt dokumentētai.(11, 37.lpp)

Lai noteiktu mērķu līmeņus un pielaides katram KKP, SIA "ABC" HACCP darba grupa izmanto jau iepriekš minēto dokumentu "Kritisko kontroles punktu noteikšana un uzraudzība" (6.pielikums).

10.etaps – jānosaka monitoringa sistēma katram kritiskajam kontroles punktam.

Lai kontrolētu procesu katrā kritiskajā kontroles punktā un nenovirzītos no pieļaujamām robežām jāizstrādā monitoringa sistēma, kas ir plānota novērojumu sistēma ar nepieciešamajiem pierakstiem. Ideālā gadījumā vajadzētu izvēlēties tādu uzraudzības sistēmu, kura reģistrē datus tieši un dod ātru atbildi. Rezultātā rodas rakstiska dokumentācija, ko var pielietot HACCP audita un sistēmas izvērtēšanas laikā.

Priekšroka dodama fizikālām, ķīmiskām un sensorām uzraudzības sistēmām.

Uzraudzība ir plānota novērojumu vai mērījumu secība par KKP mērķa līmeni un pielaidēm, lai iegūtu precīzus priekšstatus un pierādījumus nākotnē paredzētajai pārbaudei, kā KKP tiek kontrolēts.

Uzņēmuma SIA "ABC" struktūrās uzraudzība tiek veikta sekojoši: (33)

- tiek veikta temperatūras kontrole:
- tiek reģistrēta temperatūru karte;

- tiek veikta ražošanas pārraudzība un audits uz vietas;
- tiek reģistrēts izejvielu raksturojums, izcelsme un kvalitāte (skatīt 3.pielikums);
- tiek vestss reģistrs par korekcijām un sabojāto produktu likvidāciju (skatīt 8.pielikumu), u.t.t.

Uzraudzības operācijām jāspēj pamanīt kontroles zaudēšanu KKP. Ideālā gadījumā uzraudzība spēj dot šo informāciju savlaicīgi, lai pietiktu laika koriģējošām darbībām un varētu atgūt kontroli pār procesu, pirms ir radusies nepieciešamība izolēt vai izbrāķēt produktu.

HACCP komandai ir precīzi jānorāda tā (to) darbinieka(u) amats, kuriem uzdots veikt uzraudzību. Šai personai jābūt ar nepieciešamajām zināšanām un autoritāti, lai varētu veikt koriģējošās darbības, ja ir konstatēta atkāpe no specifiskās pielaiides. Personai, kas veic uzraudzību, jāparaksta visi dokumenti, kas saistīti ar KKP uzraudzību, un, kur nepieciešams, jāparakstās arī nozīmētajam vadītājam, kuram ir uzdots vispārējā atbildība par pārtiku.

Ja uzraudzība nav nepārtraukta, tad jānosaka, cik bieži uzraudzība veicama, lai tas būtu pietiekams dotā KKP kontroles realizācijai.

Svarīgs jautājums ir arī – kā ir jāveic uzraudzības darbības. Šis jautājums prasa, lai būtu detalizēts apraksts, kā uzraudzība jāveic. Jābūt detalizētai informācijai par veicamās uzraudzības tipu, piemēram, sildīšanas procesa temperatūras mērījums jāveic visaugstākajā vietā (t.i., tur, kur sasilšana notiek vislēnāk), kamēr dzesēšanas procesa temperatūras mērījums jāveic vissiltākajā vietā (t.i., tur, kur atdzišana notiek vislēnāk). Šī prasība nozīmē to, ka nozīmētajam operatoram ir jābūt apmācītam par viņa amata pienākumiem uzraudzībā un kā to pareizi izdarīt. (28)

Tā kā gan HACCP sistēma tiek veidota, lai novērstu, nepieļautu kļūdas, tās pēc ieviešanas ir jākopj un jāuztur. Pirmajā brīdī var rasties priekšstats, ka darbā būs jāpieņem jauni darbinieki, un tas radīs liekas izmaksas. Faktiski pareizi izveidota sistēma atslogo uzņēmuma vadītāju un samazina zaudējumus brāķa, pārpratuma un reklamāciju dēļ.

11. etaps – jāsastāda korektīvo darbību plāns.

Nepieciešams precizēt darbības, kuras jāveic gadījumā, kad uzraudzības rezultāti rāda, ka kritiskais kontroles punkts ir novirzījies no tā pieļaujamām pielaidēm, un kad uzraudzības

rezultāti vēl tikai rāda tendenci zaudēt kontroli. Tātad ir jāizstrādā stratēģija, lai novērstu bīstamības iespējamību ārpus pieļaujamām robežām.

Ja, piemēram, pārtika tiek ražota brīdī, kad kritiskais kontroles punkts ir “izgājis no kontroles”, tā ir jāizolē atsevišķi.

Kā koriģējošās darbības, tā lokalizēšana ir dokumentējamas HACCP pierakstos un atskaitēs, un skaidri jānosaka atbildības.

SIA „ABC” sabiedriskās ēdināšanas struktūrā, kā jau darba autore minēja iepriekš, izmanto dokumentu „Kritisko kontroles punktu noteikšana un uzraudzība”, kas sevī ietver arī korektīvo darbību plānu. Taču detalizēts korektīvo darbību plāns, kas sevī ietver arī nozīmētās atbildīgās personas ir dokuments „Korektīvās darbības neatbilstību gadījumos”, kas ir apskatāms 7.pielikumā.

12.etaps - jānosaka dokumentēšanas un dokumentu glabāšanas kārtība

HACCP sistēmas procedūrām visos procesa etapos ir jābūt dokumentētām un atspoguļotām rokasgrāmatā. Efektīva un precīza pierakstu un atskaišu uzturēšana ir būtiska HACCP lietošanai pārtikas procesā. Pārtikas ražotājam ir svarīgi, lai viņš varētu nodemonstrēt, ka HACCP principi tiek izmantoti pareizā veidā, un ka pieraksti un atskaites par visām HACCP darbībām ir pilnīgi un precīzi. Dokumentācijai par visām HACCP procedūrām visos procesa etapos ir jābūt apkopotai un ievietotai rokasgrāmatā un/vai integrētai kontrolētajā Kvalitātes vadības sistēmā. Šī informācija var būt iekļauta kopējā kvalitātes sistēmā. Pierakstu uzglabāšana nodrošina informācijas apkopošanu un statistikas izstrādāšanu, kas dos vērtējumu par dažādiem laika posmiem.

Uz doto brīdi uzņēmuma SIA “ABC” sabiedriskās ēdināšanas struktūrā ir ieviesta sekojoša dokumentācija:

- izejvielu raksturojums, izcelsme un kvalitāte (produktu pieņemšanas žurnāls);
skatīt 3 pielikumu
- pilns pārstrādes procesa apraksts, ieskaitot glabāšanu un realizāciju (tehnoloģiskā karte);
skatīt 4 pielikumu
- tīrīšanas un dezinficēšanas režīms;
skatīt 5 pielikumu

- visi lēmumi, kas pieņemti attiecībā uz produkta drošumu (kritisko kontroles punkt KKP noteikšana un uzraudzība;
skatīt 6.pielikumu
- korektīvās darbības neatbilstības gadījumos, atbildīgo personu nozīmēšana;
skatīt 7 pielikumu
- reģistrs par korekcijām un sabojāto produktu likvidāciju (neatbilstoša produkta reģistrēšana);
skatīt 8 pielikumu
- procesa plūsmas diagramma
skatīt 9 pielikumu
- personāla obligāto parbaužu grafiks;
skatīt 10 pielikumu

13.etaps – jāveic pārbaude.

Pētījuma komandai ir jāpārbauda, vai HACCP sistēma strādā pareizi un ir efektīva. Pārbaudē jāaplūko visa HACCP sistēma, tās pieraksti un atskaites. Pētījuma komandai jāprecizē pārbažu metodes un biežums. Pārbaudēs jāietver, piemēram, iekšējā audita sistēmas, mikrobioloģiskās pārbaudes starpproduktu un gala produktu paraugiem, pārbaudes izvēlētos kritiskos kontroles punktus, kas veiktas ar uzlabotām pārbaudes metodēm, pārskati no tirdzniecības vietām, ja rodas neparedzētas produktu bojāšanās problēmas, datu atjaunošana par izmaiņām patērētāju attieksmē pret konkrēto produktu tirgū.

Pārbaudes procedūrai piemēram būtu jāietver HACCP studiju un to pierakstu un atskaišu pārskats, pārskats par novirzēm un bojāto produktu likvidēšanu, audits, lai novērtētu, vai KKP pakļaujas kontrolei, noteikto mērķa līmeņu un pielaižu derīguma apstiprināšana, pārskats par HACCP pētījumu un pašreizējo/paredzamo veidu, kā patērētājs izmanto produktu.

Kā jau darba autore minēja, HACCP sistēmas izstrāde un ieviešana uzņēmumā var ilgt līdz pat vienam gadam. Tādēļ, lai izslēgtu iespēju, ka dati ir novecojuši, vai konkrētais produkts vairs netiek ražots, nepieciešama sistēmas pārskatīšana. Pie sistēmas pārskatīšanas pieder arī HACCP sistēmas pierakstu izvērtēšana, tādējādi izvērtējot sistēmas efektivitāti un to, vai sistēma darbībā vispār eksistē. Lai regulāri izvērtētu kvalitātes sistēmas darbību jau pārskata gada sākumā jā sastāda iekšējo auditu plāns, aptverot visu ražotni, ieskaitot arī vadību,

jo arī lielā mērā no uzņēmuma vadības ir atkarīga efektīva sistēmas darbība. Atsevišķs audits jāparedz arī kvalitātes sistēmas vadītājam, lai vadība un ieinteresētās personas varētu izvērtēt kvalitātes vadītāja kompetenci un vadītāja spējas, vadot sistēmas darbību. Jāatceras, ka iekšējā audita mērķis nav atrast vainīgos, bet gan atklāt iespējamus kļūdu cēloņus. Tāpat jāsaprot, ka darbinieki tīši nekļūdās, bet viņi savā rīcībā kaut ko nav izpratuši, vai viņiem nav iespēju izpildīt savu uzdevumu vai arī rīcības apraksts un līdzekļi nav piemēroti uzdevuma veikšanai. Iekšējiem auditiem jābūt iepriekš plānotiem un sagatavotiem.

Novērtējot kvalitātes sistēmu kopumā, jārod atbildes uz jautājumiem:

- vai standarta prasībām atbilstoši izstrādātās rīcības rada pietiekamu pārliecību par klientu vēlmju un prasību apmierināšanu?
- vai ir sagaidāma pietiekama produktu un pakalpojumu drošība?
- vai sistēma ir piemērota mērķu sasniegšanai?

Iekšējam auditam jānotiek sarunas veidā un jāpalīdz atklāt iespējamās neatbilstības ražošanas procesā. Neatbilstības var būt būtiskas vai nebūtiskas. Audita novērojumiem un slēdzienam jābūt dokumentētiem un veiktajām korekcijas darbībām arī jābūt pierādāmām un dokumentētām.

Bez iekšējiem auditiem sistēmas efektivitāti izvērtē arī ārējie auditi, kas var būt trešās puses pasūtīti nesaskaņu, jeb kādu konkrētu neatbilstību gadījumā, jeb plānoti, ko veic uzraudzības instance - Pārtikas un veterinārais dienests. Viņu kompetencē ir veikt sistēmas un ražotnes auditus, sastādīt aktus un brīdinājuma rīkojumus par atklātajām neatbilstībām un veikt citas nepieciešamās darbības likuma ietvaros.

Tā kā uzņēmumā SIA "ABC" paškontroles sistēmas izstrādašana vēl nav pabeigta, tad pagaidām par tās izvērtēšanu vēl ir pārāgri runāt.

14.etaps – atkārtoti jāizskata HACCP sistēmas plāns.

Papildus pārbaudes principiem, kuri ir uzskaitīti iepriekš, ir nepieciešama eksistējoša sistēma, jāievieš sistēma, kura automātiski varētu veikt HACCP sistēmas plāna pārskatīšanu,

pirms ir notikušas nevēlamas izmaiņas izejvielās, produktos, procesā vai patērētāju attieksmē un uzvedībā.

Ir būtiski, lai jebkura no zemāk uzskaitītajām izmaiņām automātiski izraisītu HACCP atkārtotu pārskatīšanu:

- izejvielu vai produkta sastāva izmaiņas;
- pārstrādes procesa izmaiņa;
- uzņēmuma telpu izvietojuma un ražošanas vides izmaiņa;
- pārstrādes iekārtu modifikācija;
- izmaiņas tīrīšanas un dezinfekcijas programmā;
- izmaiņas iepakojšanas, uzglabāšanas un sadales (realizācijas) sistēmā;
- izmaiņas darbinieku amatu līmeņos un/vai viņu atbildības sfērā;
- paredzamas izmaiņas produkta pielietojumā no patērētāja puses;
- saņemta informācija no tirdzniecības vietām, kas norāda, ka ir ar produktu saistīti riski (kaitējumi veselībai, vai arī produkti bojājas). (4, 16.lpp.)

Ja ņem vērā to, ka SIA "ABC" paškontroles sistēma vēl ir izstrādāšanas un ieviešanas stadijā, tad ir grūti paredzēt un plānot HACCP sistēmas plāna atkārtotu izskatīšanu. Bet neraugoties uz to, atkārtota plāna izskatīšana būtu jāparedz jau pēc 1,5– 2 gadiem, pamatojoties uz to, ka turpina pieaugt tehnoloģiju attīstība un prasības pret kvalitāti gan no uzraudzības institūciju puses, gan no patērētāju puses.

Dotajā apakšnodaļā tika apskatīti 14 HACCP sistēmas izstrādes etapi, kas ir galvenais uzņēmuma paškontroles sistēmas pamats. Tālākais process ir ļoti grūts, proti sistēmas ieviešana praksē.

4.4. Pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas plāns uzņēmumā saskaņā ar HACCP principiem

Pastāvošās ES direktīvās un arī vairākos Latvijas likumdošanas aktos ir noteiktas prasības paškontroles sistēmas izveidošanai pārtikas uzņēmumos, un tādējādi uzņēmuma vadība ir atbildīga par drošu pārtikas produktu nonākšanu tirgū. Saskaņā ar pastāvošo likumdošanu pārtikas uzņēmumiem ir konkrēti jāapraksta ikdienas darba etapi, soļi, kā arī pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas procedūras ir jāizpilda un tās ir jāpārskata. Lai nodrošinātu

likumdošanas prasību izpildi, SIA „ABC” vadība kopā ar pieaicinātajiem speciālistiem un struktūrvienību vadītājiem izstrādāja pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas plānu, saskaņā ar sistēmas HACCP principiem. Šī plāna izpildīšana šodien ir katra kompānijas darbinieka ikdienas pienākums.

Izstrādājot pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas plānu, kā jau tika minēts, izmantoja pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas HACCP principus, tika ievērotas noteiktas prasības un noteikta secība:

1. Tika noteikti kaitīgās vielas, kuras, nokļūstot pārtikas produktos, padara produktu bīstamu cilvēka veselībai un dzīvībai;
2. Tika izstrādāta kritisko kontroles punktu sistēma SIA „ABC” sabiedriskās ēdināšanas struktūrās. Šī sistēma iekļauj sevī soļus vai procedūras, kuru izpildi var kontrolēt, tādējādi novēršot pārtikas piesārņošanās iespēju vispār vai samazinot šo iespēju līdz minimumam;
3. Tika noteikts kritiskā robeža katram kritiskajam punktam. Kritiskā robeža – katra kritiskā kontroles punkta ierobežojums. Šīs robežas jāievēro, lai nodrošinātu drošu pārtiku. Skatīt 6.pielikumu
4. Tika noteikts katra kritiskā kontroles punkta kontroles biežums. Pakāpeniskas kontroles sistēmas izpilde norit katru dienu, izpildot ikdienas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas procedūras.
5. Tika noteiktas darbības, radušos problēmu risināšanai. Šīs darbības tiek izpildītas gadījumos, kad tiek konstatēti kritisko robežu pārkāpumi vai pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas procedūru neievērošana. Ja ir nepieciešama procedūru koriģēšana, nepieciešams nekavējoties sastādīt darbības plānu. Līdz galam nesagatavotus gaļas, zivs vai vistas gaļas izstrādājumus nedrīkst pārdot klientiem. Skatīt 10.pielikumu
6. Tika izveidota dokumentācijas aizpildīšanas sistēma. Dokumentācijas izveide tiek turpināta, lai tā varētu sniegt efektīgu pārskatu par pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas procedūrām uzņēmumā.
7. Tika izstrādātas tā saucamās pārbaudes procedūras, kuras apliecina, ka pakāpeniskā pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēma strādā. Divas reizes gadā struktūrvienībās notiek atestācija pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jomā. Šī pārbaude apliecina, ka visi pārtikas

nekaitīguma nodrošināšanas standarti tiek ievēroti un vadītāji saprot un pareizi kontrolē procedūras.

SIA „ABC” sabiedriskās ēdināšanas struktūru ikdienas darba laikā norit daudz dažādas procedūras, no kurām dažām ir lielāka, citām mazāka saistība ar pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu. Visas darbības procedūras darba autore aprakstīja iepriekš, un dažas no tām kompānijas kvalitātes speciālisti izdalīja un iekļāva pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas plānā, minot tos kā kritiskos kontroles punktus ražošanas procesā.

Papildus kritisko kontroles punktu uzskaitījumam tika noteiktas pārbaudes procedūras un faktori pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai. Kopā HACCP plānā tiek uzskaitītas pārbaudes procedūras, kurām katrai tāpat kā kritiskajiem kontroles punktiem ir brīdinājuma apraksts, ir noteiktas kritiskās robežas, kontroles biežums, kontroles metode utt..

4.5. Nozīmīgāko procesu etapi uzņemumā „ABC”

Iepriekš autore uzskaitīja nozīmīgākos procesus, kādi noris uzņēmuma SIA „ABC” sabiedriskās ēdināšanas struktūrās.

Taču šiem procesiem ir vairāki etapi. Turpinājumā ir uzskaitīti detalizēti katra procesa etapi, kas tiek realizēti katrā preces realizēšanas un pakalpojuma sniegšanas posmā. Kā pirmais varētu būt:

Produktu iepirkšanas posms:

1. Esošo izejvielu (produktu) pārbaude;
2. Pasūtījuma lieluma noteikšana;
 - piegādātāja izvēle- patstāvīgā piegādātāja izvēle;
 - pasūtījuma nosūtīšana piegādātājam;
 - piegādes pieņemšana;
3. Piegādāto produktu kvalitātes, daudzuma pārbaude:
 - derīguma termiņi;
 - produktu temperatūra piegādes brīdī - saldētu produktu temperatūra, atdzesētu produktu temperatūra;
 - produktu iepakojums;
4. Izbrāķēto produktu nosūtīšana atpakaļ piegādātājam;
5. Derīgo produktu ievietošana attiecīgā noliktavā - saldētavā, ledusskapī, “sausajā” noliktavā .

6. Attiecīgu dokumentu aizpildīšana - produktu piegādes pavadzīme, produktu piegādes pavadzīmes pielikums.

Otrais posms-produktu uzglabāšana:

1. Produktu uzglabāšana atbilstošā noliktavā (pēc ražotāja, kvalitātes vadītāja norādēm) - saldētavā, ledusskapī, “sausajā” noliktavā.
2. Pareizas temperatūras kontrole noliktavā;
3. Ikvienu produktu derīguma termiņu ievērošana;
4. Produktu uzglabāšana, izvietošana noliktavā atbilstoši standartiem - produktu atrašanās attālums no grīdas, sienas, griestiem, no iztvaikotāja;
5. Pareizas noliktavu atdzesēšanas un atļaidināšanas procedūras ievērošana;

Trešais posms-ražošanas (gatavošanas):

1. Ražošanā nepieciešamo iekārtu tehniskā stāvokļa, darbības režīma pārbaude:
2. Nepieciešamās tehniskās apkopes, iekārtas kalibrācijas vai remonta veikšana;
3. Ražošanai nepieciešamo izejvielu pārbaude:
 - daudzums;
 - derīguma termiņš;
 - vizuālie parametri;
4. Rīcība ar ražošanai nederīgo produkciju:
 - produktu atgriešana piegādātājam;
 - norakstīšana;
5. Pareiza un precīza katra produkta gatavošanas procedūras ievērošana (tehnoloģiskais process):
 - gatavošanas laiks;
 - gatavošanas temperatūra;
 - produkta sastāvdaļas;
 - porcijas lielums,
 - pagatavotās gaļas, vistas un zivs filejas iekšējās temperatūras atbilstība standartiem;
6. Gatavo produktu pārbaude - vizuālie parametri, produktu iekšējās temperatūras pārbaude;
7. Izbrāķēto produktu norakstīšana;
8. Porciju noformēšana;
9. Gatavo produktu uzglabāšana:

- uzglabāšanas vieta;
 - uzglabāšanas temperatūra;
 - uzglabāšanas laiks;
10. Gatavo produktu secīgas pārdošanas nodrošināšana;
 11. Gatavo produktu norakstīšana pēc noteiktā uzglabāšanas laika beigšanās.
 12. Tīrības uzturēšana struktūrvienībā.

Nākošais posms-apkalpošana:

1. Kasiera darba vietas sagatavošana;
2. Viesu apkalpošana, saskaņā ar standartiem ;
3. Radušos problēmsituāciju risināšana.

Nākošais posms-apmācība:

1. Sagatavošanās apmācības procesam;
2. Izmēģināšana praksē;
3. Apmācības procesā apgūtā materiāla pārbaude.

Tātad kā redzams visi minētie etapa posmi saistīti ar jaunatvērtās kafejnīcas „Zilais putns” pamatdarbību.

4.6. HACCP izstrādes, ieviešanas un uzraudzības izmaksas.

Ļoti grūti ir naudas izteiksmē novērtēt izdevumus un ieguvumus, ko uzņēmumam dod HACCP kvalitātes sistēmas izstrāde un ieviešana praksē.

Izdevumi ieviešot un pilveidojot HACCP ir:

- izmaksas,
- laiks,
- darbinieku izglītošana un apmācība,
- iespējama jaunu iekārtu iegādes nepieciešamība,
- sarežģīti novērtēt ieguvumu naudas izteiksmē uzreiz pēc ieviešanas,
- atšķirība katram produktam katrā ražošanas plūsmā,
- nepieciešamas zināšanas un konsultantu palīdzība,
- sistēma nekad pilnībā nav izstrādāta

Visas šīs iepriekšminētās izmaksas sauc par kvalitātes izmaksām (pareizāk būtu teikt nekvalitātes izmaksas). Kā rāda statistika, kvalitātes izmaksu apjoms dažkārt var sasniegt pat 20 un vairāk procentus no apgrozījuma. Pareizi izstrādāta un īstenota kvalitātes vadības sistēma palīdz novērst minētās situācijas, samazināt nelietderīgo izmaksu apjomu un līdz ar to paaugstināt uzņēmuma darbības efektivitāti kopumā.

Jebkura kļūme ir saistīta ar papildus izmaksām. Tās rodas gan kā nelietderīgi izmantotu materiālu izmaksas nekvalitatīvu produktu gadījumā, gan kā nelietderīgi izmantota darba laika izmaksas, pārstrādājot nekvalitatīvus produktus, gan kā garantijas laikā veikto darbu izmaksas, gan kā izmaksas, kas saistītas ar klientiem, kurus esam zaudējuši tādēļ, ka uzņēmuma piedāvāto produktu vai pakalpojumu kvalitāte nav atbilstoša klientu prasībām un vēlmēm.

Izmaksas, kas saistītas tieši ar sistēmas ieviešanu ir ļoti grūti mērāmas naudas izteiksmē, tās vidēji mēnesī varētu sastādīt 200-400 latu. Tā būs darba samaksa par speciālistu darbu, tā būs neiegūtā peļņa, par laika periodu, kad darbinieki būs aizņemti HACCP darba grupas sanāksmēs, kas sistēmas izstrādes posmā ir visai biežas. Izmaksas, kas saistītas ar darbinieku izglītošanu uzņēmumam nesastāda lielus izdevumus, jo HACCP kvalitātes vadības kursus jābeidz tikai vienam uzņēmuma darbiniekam, pārējo apmācību visiem darbiniekiem var vadīt šis speciālists un, izmaksu sarakstā būs ierakstāma tikai neiegūtā peļņa par laika periodu, kad tika rīkotas apmācības.

Izstrādājot sistēmu var izrādīties, ka kāda no uzņēmuma iekārtām ir nolietojusies un neatbilst normatīvajos aktos reglamentētajām higiēnas prasībām, un rodas nepieciešamība atteikties no šīs iekārtas, jeb aizstāt to ar jaunu, atbilstošu iekārtu. Tāpat jāpievērš uzmanība, ka sistēma nepārtraukti prasīs kapitālieguldījumus, jo tā nekad nav izstrādāta līdz galam un prasa nepārtrauktu pilnveidošanu un pārskatīšanu. Darba autore prognozē, ka HACCP sistēmas ieviešanas kopējās izmaksas gada laikā svārstīsies no 2400Ls līdz 6000Ls.

Kā sistēmas priekšrocības darba autore min patērētāju uzticības palielināšanos, līdz ar to var secināt, ka palielinās arī pieprasījums pēc uzņēmuma ražotās produkcijas, tātad palielinās apgrozījuma apjomi, uzlabojas uzņēmuma finansiālais stāvoklis, kas jau tika secināts, analizējot uzņēmuma saimniecisko darbību. Pareizi izstrādāta sistēma palīdz ietaupīt līdzekļus,

kas būtu jāiztērē izmeklējot gatavo produkciju laboratorijā. Dokumentēta sistēma ļauj samazināt šos izdevumus apmēram par 40%. 2012.gadā uzņēmums noslēdza līgumu ar Rīgas pilsētas akreditēto Veterināro laboratoriju par 780Ls, kas ietvēra tikai obligātos, normatīvos aktos noteikto galaproduktu izmeklēšanu, un aptuveni 500Ls tika iztērēti papildus izmeklējot izejvielas un starpproduktus. Pateicoties HACCP sistēmai līgums ar laboratoriju ir tikai par 420Ls un papildus izmeklējumu izmaksas sastāda 185Ls. Tātad droši var apgalvot, ka ieguvums no sistēmas ieviešanas sastāda 625 Ls un tā ir tikai viena, pavisam neliela daļa no ieguvumiem ieviešot paškontroles sistēmu.

Noslēdzot 4.nodaļu, darba autore secina, ka paškontroles sistēmas ieviešana SIA "ABC" pēc pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas HACCP principiem notiek samēra veiksmīgi. Taču šis lielais darbs nebūt vēl nav galā. Paškontroles ieviešanu uzņēmumā apgrūtina lielais normatīvo materiālu klāsts, kas jāievēro. Darba autore domā, ka pašlaik mazajiem uzņēmumiem nav finansiāli pa spēkam izvērst apjomīgu sistēmu izstrādes un ieviešanas, pieaicinot kvalificētus speciālistus. Lai arī uzņēmums SIA "ABC" ir spējis rast līdzekļus šī procesa uzsākšanai, vēl daudz būs jāiegulda, lai sistēma strādātu sistemātiski un pietiekami efektīvi.

Secinājumi un priekšlikumi

Izpētot doto tēmu, darba autore secina:

1. Uzņēmuma konkurētspēju nosaka spējas attīstīties un izmainīties straujāk par vidi ap to. Konkurences vidē izdzīvo tie uzņēmumi, kas nopietni domā par pieaugošajiem kvalitātes rādītājiem, zemākām izmaksām un īsāku pārdošanas laiku. Konkurences teorija un prakse liecina, ka uzņēmumam nebūt nav jābūt labākam par citiem absolūti visā un visos tirgos – tam jācenšas kļūt par līderi vismaz vienā aspektā un vienā tirgū.
2. Kvalitātes nodrošināšanā liela nozīme ir standartizācijai un standartiem. Kopumā varētu teikt, ka visa produkcijas kvalitātes pārvaldība balstās uz kompleksu standartizāciju, jo standarti nosaka produkcijas kvalitātes paaugstināšanas plānošanas secību un metodes visā ražošanas cikla garumā.
3. Pilnvērtīgam un līdzsvarotam uzturam ir galvenā loma cilvēka organisma attīstībā, funkcionēšanā, veselības saglabāšanā un darba spēju nodrošināšanā. Taču pārtika, būdama enerģijas, vitamīnu, minerālvielu, uzturvielu avots, var saturēt arī cilvēka veselībai un pat dzīvībai kaitīgas vielas.
4. Latvijā pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas jautājums pēdējā laikā ir kļuvis ļoti aktuāls. Pamatojoties uz pastāvošajiem normatīvajiem aktiem, Latvijā pārtikas uzņēmumiem paškontroles sistēmas ieviešana ir likumīga un obligāta prasība. Ātrākā, vieglāk uzraugamākā un rentablākā kvalitātes uzraudzības sistēma pārtikas nekaitīguma nodrošināšanā ir HACCP, kura ir arī viens no paškontroles sistēmas pamatiem.
5. Pārtikas aprites uzņēmumu valsts uzraudzības rezultātu analīze liecina, ka turpina pieaugt uzraudzībā esošo pārtikas uzņēmumu skaits, bet konstatēto pārkāpumu skaits proporcionāli nepalielinās, kas liecina par pozitīvu tendenci. Lielākajā daļā pārtikas uzņēmumu paškontroles sistēma ir ieviesta.
6. Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) rīcībā esošā informācija liecina, ka 2011. gadā Latvijā reģistrēti 31 286 uzņēmumi, kas nodarbojas ar pārtikas ražošanu, izplatīšanu, sabiedrisko ēdināšanu un bioloģisko lauksaimniecību (salīdzinoši 2010. gadā – 29 425). Vislielākais īpatsvars starp uzraudzībai pakļautajiem uzņēmumiem ir pārtikas tirdzniecības uzņēmumiem, tiem seko sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi, tad augu

- izcelsmes pārstrādes uzņēmumi, bet vismazākais īpatsvars ir dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu pārstrādes uzņēmumim.
7. 2011. gadā pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu skaits Latvijā nav samazinājies, bet gan palielinājies par 1 861 uzņēmumiem jeb 6,3% un salīdzinājumā ar 2010. gadu, kad gada laikā pārtikas uzņēmumu skaits pieauga par 584 uzņēmumiem, tas ir gandrīz divreiz vairāk. Lielākā daļa jeb 14 517 pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu nodarbojas ar pārtikas tirdzniecību.
 8. Pārtikas inspektori 2011. gadā veikuši 41 808 pārbaudes, kas salīdzinājumā ar 2010. gadu ir par 4 419 pārbaudēm vairāk un lielākoties tās ir bijušas ārpuskārtas pārbaudes ēnu ekonomikas apkarošanas pasākumu ietvaros
 9. 2010. gadā 3 231 pārtikas uzņēmumi novērtēti kā pilnībā atbilstoši higiēnas prasībām (18,9 %). Joprojām lielākā grupa ir higiēnas prasībām daļēji atbilstoši uzņēmumi – 13 850 jeb 80,8% no visiem novērtētajiem uzņēmumiem. Kā higiēnas prasībām neatbilstoši ir novērtēti 49 uzņēmumi jeb 0,3 %. Izvērtējot 2011. gadā veikto pārbauzu rezultātus, PVD dati liecina, ka 17,9 % no pārbaudītajiem pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem pilnībā atbilst prasībām, 81,9% prasībām atbilst, taču tajos konstatētas nebūtiskas neatbilstības, kas neietekmē pārtikas drošumu, savukārt tikai 0,2 % uzņēmumu prasībām neatbilst.
 10. Situācija uzlabojas vai vismaz nepasliktinās tādās jomās kā personāla higiēna un apmācība, tīrīšanas uz dezinfekcijas procedūru ievērošana. Šāda tipa neatbilstības veido 7 – 8 % no kopējā neatbilstību apjoma. Pārbauzu laikā konstatēto pārkāpumu skaits, kas saistīti ar pārtikas preču marķējumu, izsekojamību un derīguma termiņu ievērošanu liecina, ka šie pārkāpumi veido 5 – 6 % procentus no kopējā pārtikas aprites uzņēmumos konstatēto neatbilstību apjoma. Nākamo lielāko neatbilstību grupu 2011 gadā veido iekārtu un aprīkojuma neatbilstības (12,8% no kopējā uzņēmumos konstatēto neatbilstību skaita), kā arī uzņēmumu telpu neatbilstība higiēnas prasībām (11,5%). Arī šajā jomā situācija uzlabojas, jo uzņēmumi ir pievērsušies personāla apmācībai un pārtikas produktu marķējumam. Šāda tipa neatbilstības veido 6 – 7,5% no kopējā neatbilstību apjoma.
 11. No visām 2011 g.PVD konstatētajām neatbilstībām pārtikas uzņēmumos lielāko apjomu jeb 17 % sastāda trūkumi uzņēmumu paškontroles sistēmā, kas liecina - pārtikas uzņēmumi ir sākuši nevērīgāk izturēties pret paškontroles sistēmu uzņēmumā. Nereti paškontroles sistēmas uzņēmumos ir formālas, proti, dokumenti ir, bet

- izpratnes par procesu nav, lai gan tieši paškontrole ir viens no būtiskiem pārtikas drošuma un nekaitīguma nodrošināšanas aspektiem. Lai gan nākamo lielāko neatbilstību grupu veido iekārtu un aprīkojuma, kā arī uzņēmumu telpu neatbilstība higiēnas prasībām (šāda veida neatbilstības veido 11 % no kopējā uzņēmumos konstatēto neatbilstību skaita), pārbaūžu rezultāti liecina, ka situācija šajā jomā pēdējo 3 gadu laikā pakāpeniski uzlabojas.
12. HACCP sistēma ir izdevīga ikvienam – pārtikas produkta ražotājam, pārdevējam un patērētājam – un to var lietot jau tirgū pazīstamam, kā arī jaunam pārtikas produktam.
 13. Jebkuram pārtikas uzņēmumam ir jāpievērš uzmanība stadijām, kuras ir kritiskas pārtikas produktu nekaitīgumam. Uzņēmējiem jāizlemj, kā lietot HACCP sistēmas principus saskaņā ar potenciālajiem riskiem, to raksturu un uzņēmuma lielumu.
 14. HACCP sistēmas izstrādāšana un ieviešana uzņēmumā „ABC” ir grūts un darbietilpīgs process, kurš rada uzņēmuma vadībai, personālam dažāda rakstura problēmas. Lai realizētu HACCP sistēmas pētījumu, ir nepieciešama profesionāla, kvalificēta darbinieku komanda, kura izprot HACCP sistēmas principus.
 15. Uzņēmumu paškontroles sistēmas ieviešanas process Latvijas pārtikas uzņēmumos prasa papildus finansu, laika un kvalificēta darbaspēka resursus, kā arī pastāvošajos normatīvajos aktos pastāv vairāki trūkumi-”robi”
 16. SIA „ABC” paškontroles sistēma tiek veidota, pamatojoties uz HACCP principiem. Lai nodrošinātu klientiem drošu produkciju, ir izstrādāts pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas modelis un plāns.
 17. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu, tai skaitā arī SIA „ABC” sabiedriskās ēdināšanas struktūru, valsts uzraudzības sistēma ir nepilnīga, tai ir vairāki trūkumi, tādēļ patērētāja veselība un pat dzīvība var tikt apdraudēta.
 18. Pareizi izstrādāta HACCP paškontroles sistēma dod uzņēmumam priekšrocības tirgū, jo ir ievērojami vieglāk pārredzams un kontrolējams ražošanas process, visa ražošana un īpaši kritiskie ražošanas procesa punkti tiek uzraudzīti un dokumentēti un neatbilstību gadījumos ir vieglāk pierādīt savu nevainību un atspēkot apsūdzības, jeb identificēt kļūmes un veikt paredzētos korekcijas pasākumus.

No iepriekš minētajiem secinājumiem izriet sekojoši priekšlikumi:

1. Lai organizācija spētu veiksmīgi darboties mūsdienu tirgus apstākļos, tad vispirms uzņēmuma vadītājiem ir jāizveido divu līmeņu pārvalde, pieaicinot nelielu skaitu, bet kvalificētus speciālistus un menedžerus, uzņēmumu jāpārveido par “caurspīdīgu”, jānosprauž organizācijas galvenie mērķi (t.sk. paškontroles sistēmas izstrādāšana un ieviešana), jāapzinās riska robežas (ko sevī ietver pēc HACCP principiem izstrādāta paškontroles sistēma).
2. Uzņēmuma „ABC” vadībai jāizvērtē valsts, starptautiskos, nozaru un pašu uzņēmumu standartus un tehniskos noteikumus, un tie jāņem vērā, ja tas negrib samazināt savu konkurētspēju zemās kvalitātes dēļ.
3. Masu saziņas līdzekļiem jāizplata ziņojumus par pasaulē populārām starptautiskajām kompānijām, kurās darbojas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēma HACCP, un atspoguļot to panākumus.
4. Uzņēmumu vadītājiem, kuru uzņēmumi jau ir saņēmuši HACCP sertifikātu, un kuri jau strādā ar HACCP sistēmu, uz precēm, kā arī pakalpojumu sniegšanas vietās jānorāda par to, ka uzņēmums ir sertificējis šo sistēmu. Tas dotu drošu garantiju par produkta un pakalpojuma nekaitīgumu tieši patērētājiem, kuri pēdējā laikā ļoti lielu uzmanību pievērš pārtikas nekaitīguma jautājumiem.
5. SIA „ABC” vadītājiem un speciālistiem pēc iespējas ātrāk ir jāpabeidz paškontroles sistēmas izstrādāšana un ieviešana, lai uzņēmums jau pavisam drīzā laikā strādātu atbilstoši ES normatīvo aktu un Latvijas uzraudzības iestāžu prasībām.
6. Uzņēmuma „ABC” vadībai izveidot uzņēmumā atsevišķu amatu - Kvalitātes vadītājs (nevis darba apvienošanas kārtībā, kā tas ir tagad), kurš nodarbotos ar HACCP paškontroles jautājumiem uzņēmumā un kopā ar pārējiem uzņēmuma darbiniekiem strādātu pie HACCP tālākas ieviešanas un sertificēšanas.
7. Uzņēmuma „ABC” vadībai veidot uzņēmuma iekšienē apmācību darbiniekiem, kuri strādā ne tikai pie jautājumiem par HACCP ieviešanu, bet arī ikdienas darbs saistīts ar HACCP sistēmas principu ievērošanu.
8. Uzņēmuma „ABC” HACCP sistēmas atbildīgai personai iekļaut uzņēmuma vadības sanāsmēs jautājumus, kas skar HACCP sistēmas praktiskās izmantošanas jautājumus. Pārskatu par uzlabojumu rezultātiem (progress/regress) jāiesniedz uzņēmuma „ABC” vadītājam. Tas samazinātu gadījumus, kad sistēmas uzturēšanā ir konstatētas neatbilstības.

9. SIA „ABC” vadībai savā sabiedriskās ēdināšanas struktūrā pēc HACCP principu ieviešanas jāturpina pilnveidot un uzraudzīt pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu un paškontroles sistēmas darbību, lai pēc kāda laika varētu pretendēt uz HACCP sertifikāta saņemšanu.

Izmantotās literatūras saraksts

Likumi un MK noteikumi

1. Latvijas Republikas Saeima. *Pārtikas aprites uzraudzības likums*.(tiešsaiste)-(atsauce 10.03.2012).Pieejams internetā <http://www.likumi.lv/doc.php?id=47184>

Statistisko datu avoti

2. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu skaits.Centrālās statistikas mājas lapa Uzņēmumu skaits .(tiešsaiste)– (atsauce 11.02.2012.). Pieejams internetā:<http://www.csb.gov.lv/notikumi/par-veikalu-un-edinasanas-uznemumu-skaitu-2010-gada-26410.html>

Grāmatas un raksti zinātniskos izdevumos

3. Paškontrole uzņēmumā .- Rīga: - Latvijas tirgotāju asociācija. 2003.- 37.lpp.
4. Pārtikas produktu kvalitātes nodrošināšana Latvijā un Eiropā.- Rīga: -Kvalitātes nodrošināšanas nacionālā programma. 2004.- 23.lpp.
5. Pildavs J. Kvalitātes vadīšanas teorijas pamati. Rīga: Grāmatu vairumtirdzniecība, 2002. 55.lpp.
6. Praude V. Mārketing (Teorija un prakse).1grāmata,3 izd- Rīga: - Burtene. 2011.- 522.lpp.
7. Niedrītis Ē. J. Mārketing. Trešais pārstrādātais un papildinātais izdevums. Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2005. 219.lpp
8. Marčenkova T., Higiēnas un sanitārijas pamatprincipi mazajos pārtikas uzņēmumos.- Rīga: - Viesnīcu un restorānu mācību centrs. 2007.- 136.lpp.
9. Volkova T., Vērđina G., Pildavs J. Organizācijas un to vadīšana pārmaiņu apstākļos.- Rīga: - Banku augstskola. 2009.- 43.lpp.
10. Zepa I., Paškontrole sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Rīga: - Pārtikas un veterinārais dienests . 2009.- 17-22.lpp.
11. *Food Safety principles* Chadwick house Group limited, 2005, 49.lpp.
12. **Foster, S. T.** *Managing Quality: Integrating the Supply Chain*. New Jersey: Upper Sadle River, 2007, p. 137. – 169., 231.- 263.
13. **Goetsch, D. L. , Davis, S. B.** *Total Quality Handbook*. New Jersey: Upper Sadle River, 2001, p. 271

Raksti periodikā

14. Baltačs J., HACCP pārtikas nekaitīguma sistēma. - Rīga: - Kvalitāte Nr 4. 2007.- 7.- 11.lpp.
15. Bražinska L., Efektīvas HACCP sistēmas apliecinājums.- Rīga: - Kvalitāte Nr.1. 2004.- 25.-28.lpp.
16. Karpikova Irēna, Sertifikācija pārtikas aprites jomā – nepieciešamība vai papildus garantija. *Latvijas ekonomists*, 2007, Nr.3,143.- 147.lpp.
17. Miskārova G., HACCP plāna izstrāde.- Rīga: - Kvalitāte Nr.6. 2003.- 25.- 28.lpp.
18. Ploriņš A., Harmonizētā pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas, novērtēšanas un pārraudzības sistēma. - Rīga: - Kvalitāte Nr.6. 2008.- 23.- 28.lpp.
19. Trukšāne A., Kvalitātes vadības sistēmu ieviešanas teorija un prakse.- Rīga: - Kvalitāte Nr.1. 2008.-25- 28.lpp.
20. Zviedre I., HACCP sistēma – pārtikas drošības atslēga.- Rīga: - Kvalitāte Nr.3. 2008.- 16-19.lpp.

Elektroniskie informācijas avoti

21. *PVD 2010 gada publiskais pārskats* (tiešsaiste) – (atsauce 07.02.2012.). Pieejams internetā:www.pvd.gov.lv/.../2010_gada%20publiskais%20parskats%20PVD.p...HACCP (tiešsaiste) – (atsauce 07.02.2012.)
22. Kas HACCP? (tiešsaiste) – (atsauce 07.02.2012.). Pieejams: internetā: http://www.dnv.lv/industry/food_bev/services_solutions/food_safety/primary_products/on/haccp.asp
23. Paškontroles sistēma uzņēmumā. (tiešsaiste) – (atsauce 01.02.2012.). Pieejams internetā:http://www.pvd.gov.lv/lat/augj_izvlne/iedzvotjiem_un_uzmjiem/informacija_uzmjiem/prtikas_uzraudzba/pakontroles_sistma_uzmum
24. Latvijas Sertifikācijas Centrs(tiešsaiste) – (atsauce 01.05.2012.). Pieejams internetā: http://infomedia.lv/lv/latvijas_sertifikācijas_centrs/303088/
25. Prasības paškontroles ieviešanai . (tiešsaiste) – (atsauce 27.02.2012.). Pieejams internetā:<http://paskontrole.blogspot.com/> prasības paškontroles ieviešanai.
26. Eiropas Savienības un Latvijas Republikas normatīvie akti (tiešsaiste) – (atsauce 12.02.2012.). Pieejams internetā:<http://paskontrole.blogspot.com/p/likumi-un-noradijumi.html>

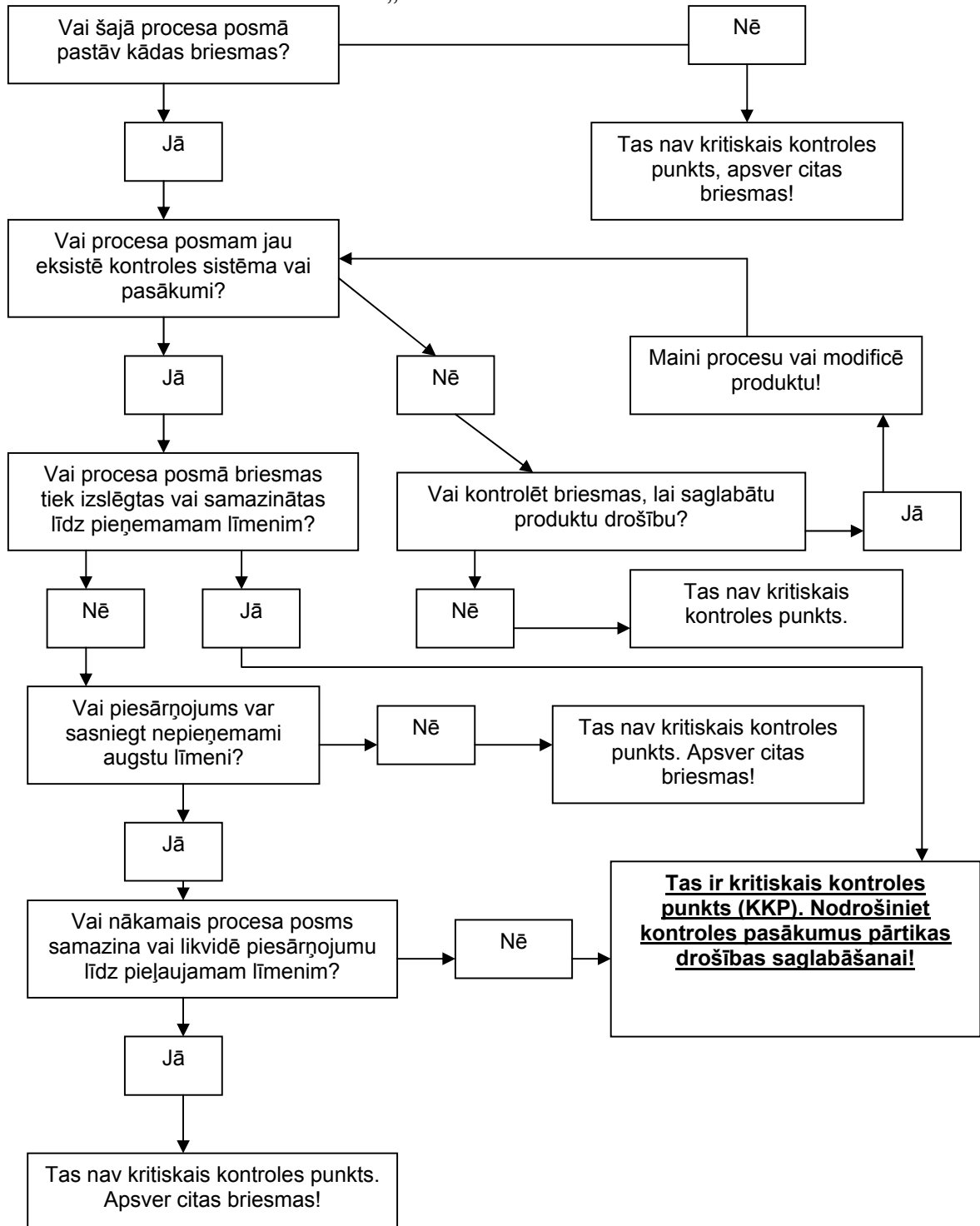
27. Latvijas Sāls Tirgotāju kompānijas mājas lapa.Paškontrole uzņēmumā(tiešsaiste) – (atsauce 07.01.2012.). Pieejams internetā:http://www.lstk.lv/padomi_pateretajiem.htm
28. Pārtikas aprites drošība. (tiešsaiste) – (atsauce 07.06.2010.). Pieejams internetā:
<http://osh.lv/partikas-aprites-drosiba/>
29. Pārtikas un veterinārā dienesta direktora Vineta Veldres komentāri (tiešsaiste) – (atsauce 17.02.2012.). Pieejams internetā:
http://archive.politika.lv/temas/starptautiska_politika/6455/
30. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu rezultāti . (tiešsaiste) – (atsauce 07.02.2012.).
Pieejams internetā: <http://www.lvra.lv/ru/par-mums/-/140-par-sabiedriskas-edinasanas-uznemumu-darbibas-rezultatiem.html>
31. Krīzes iespaidā iedzīvotāji krietni retāk pusdieno sabiedriskās ēdināšanas iestādēs. (tiešsaiste) – (atsauce 27.03.2012.). Pieejams internetā:<http://nra.lv/izklaide/16959-krizes-iespaida-iedzivotaji-krietni-retak-pusdieno-sabiedriskas-edinasanas-iestades.htm>
32. Cik droši ēdam Latvijā. (tiešsaiste) – (atsauce 07.02.2012.). Pieejams internetā:
<http://www.lvportals.lv/index.php?menu=doc&id=241880>

Uzņēmuma "ABC" nepublicētie materiāli

33. SIA „ABC” nepublicētie materiāli
34. Pārtikas un Veterinārā dienesta nepublicētie materiāli

Pielikumi

HACCP lēmumu pieņemšanas shēma
„Lēmumu koks”



M - mikrobiologiskais risks
F - fizikālais risks
K - ķīmiskais risks

5.Pielikums

Apstiprinu: _____
 direktors J.Kalnozols

SIA ABC
 kafejnīca “Zilais putns”

Tīršanas un dezinfekcijas režīms

Objekts	Laiks	Līdzekļi	Atbildīgā persona	Piezīmes
Trauki	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	mazg.Rekal Ekstra,skalo Rinse SP, autom.dozators. Dezinfekcija - Desol 1% Ekspoz.- 5 min.	Trauku mazgātāja	Automātiska dozēšana
Inventārs gatavajai produkcijai	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	Mazg.līdzeklis - Fairy. Dezinfekcijai - OKSOON 0,1% Ekspoz. - 60 min.	Trauku mazgātāja, pavārs	Izlietnes dezinfekcija pēc maiņas beigām ar OKSOON 0,1%
Inventārs pusfabrikātiem, jēlai gaļai, dārzeņiem	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	Mazg.līdzeklis - Fairy. Dezinfekcijai - OKSOON 0,1% Ekspoz. - 60 min.	Trauku mazgātāja, pavārs	Izlietnes dezinfekcija pēc maiņas beigām ar OKSOON 0,1%
Darba galdu virsmas	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	Mazg.līdzeklis - Fairy. Dezinfekcijai - EPIDES Ekspoz. - 60 min.	Trauku mazgātāja, pavārs	

Tehnoloģiskās iekārtas	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	Mazg.līdzeklis - Fairy. Dezinfekcijai - OKSOON 0,1% Ekspoz - 60 min.	Trauku mazgātāja, pāvārs	
Atkritumu tvertnes ar vienreiz.maisu iekļājumu	Piekdienās pēc 18,00	Mazg.līdzeklis - Fairy. Dezinfekcijai - OKSOON 0,1% Ekspoz. - 60 min.	Apkopēja	
Ražošanas telpu grīdas	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	Mazg.līdzeklis grīdām . Dezinfekcijai - OKSOON 0,1% Ekspoz. - 60 min.	Apkopēja	
Apmeklētāju telpu grīdas	Mazgā visu darba laiku pēc vajadzības. Dezinfekcija – 17:30 – 18:00	Mazg.līdzeklis grīdām . Dezinfekcijai - OKSOON 0,1% Ekspoz. - 60 min.	Apkopēja	
Logi	Trešdienās maiņas beigās	Logu mazgāšanas līdzeklis	Apkopēja	
Griesti	Trešdienās maiņas beigās	Sausā uzkopšana	Apkopēja	
Sienas	Trešdienās maiņas beigās	Tīrīšanas līdzeklis Skaidra	Apkopēja	
Aukstumiekārtas	Sestdienās maiņas beigās	Alka 400W, autom.dozators. Dezinfekcija - OKSOON 0,1% Ekspoz.- 60 min.	Trauku mazgātāja, pāvārs	Vienlaicīgi - aukstumiekārtu atkausēšana, pārlikšana

Kritisko
kontroles punktu
noteikšana un
uzraudzība

Apstiprinu: _____
direktors J.Kalnozols

Process	Iespējamā riska apraksts	Bīstamība	Pasākumi bīstamību novēršanai	Kontroles limiti	Monitoringa procedūras	Korektīvas darbības	Pieraksti
Produktu (izejvielu) saņemšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju klātbūtne produktos un to vairošanās iespējas. Piesārņošanās piegādes procesā.	Droši piegādes avoti. Kvalitatīvu produktu izvēle. Kvalitāti apliecinājoši dokumenti. Derīguma termiņu ievērošana. Temperatūras kontrole atvēršanai un saldētiem produktiem. Taras un iepakojuma pārbaude iepakotai produkcijai. Piegādātāja transporta novērtējums	Pavaddokumentu pārbaude. Marķējuma pārbaude. Piegādes transporta pārbaude. Vizuālais novērtējums. Nebojāts iepakojums. Nav konstatēta svešķermeņu klātbūtne	Derīguma termiņa pārbaude Temperatūras mērījumi. Vizuālais novērtējums. Iepakojuma vizuālais vērtējums. Piegādes transporta vizuālais vērtējums.	Atteikšanās pieņemt neatbilstošus produktus. Produktu nekavējoša novietošana atbilstošā temperatūrā. Personāla apmācība.	Piegādātāju reģistrēšana. Saņemto pārtikas produktu reģistrēšana. Akta par neatbilstošas preces atgriešanu sastādīšana.

Saldētu produktu uzglabāšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās	Uzglabāt slēgtos, pārtikai paredzētos traukos atbilstošā temperatūrā. Nodrošināt produktiem brīvu gaisa apmaiņu. Atkārtota gaļas sasaldēšana aizliegta.	Uzglabāšanas temperatūra -18°C vai zemāka	Temperatūras režīma kontrole	Iekārtu savlaicīga labošana vai nomaiņa. Produktu izvietojuma maiņa. Personāla apmācība	Temperatūras reģistrēšanas grafiks
Sauso produktu uzglabāšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās. Piesārņojums.	Nelietot produktus, kuriem ir beidzies derīguma termiņš. Uzglabāt produktus oriģinālajā iepakojumā vai slēgtos traukos. Nepieļaut grauzēju un kaitēkļu klātbūtni. Uzturēt tīrību un kārtību. Uzglabāšanas telpā nodrošināt atbilstošu mikroklimatu	Produktu marķējums. Rotācijas princips - "pirmais iekšā - pirmais ārā"- FIFO. Kaitēkļu un grauzēju apkarošana. Atbilstoša temperatūra un mitrums.	Regulāra derīguma termiņu pārbaude. Vizuālā iepakojuma kontrole. Grauzēju un kaitēkļu pārbaude. Telpu uzkopšana.	Produktu, kuriem beidzies derīguma termiņš, utilizēšana. Produktus uzglabāt oriģinālajā iepakojumā vai slēgtos traukos. Ievērot produktu saderību. Līgums ar kompetentu iestādi par grauzēju, kaitēkļu apkarošanu Regulāra telpu uzkopšana. Personāla apmācība	Tīrīšanas, dezinfekcijas programma, tās izpildes uzraudzība. Pieraksti par kaitēkļu un grauzēju kontroli. Temperatūras un mitruma režīma uzraudzīšana.

Atvēsinātu produktu uzglabāšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās. Piesārņojums	Uzglabāt piemērotos traukos atbilstošā temperatūrā Ievērot FIFO principu Jēlo produkciju uzglabāt atsevišķi no gatavās produkcijas. Uzturēt tīrību un kārtību telpas un ledusskapjos	Uzglabāšanas temperatūra +2 - 6°C. Marķētiem produktiem skaidri saskatāms marķējums ar derīguma termiņu. Regulāra telpu, ledusskapju uzkopšana	Temperatūras mērījumi 1x dienā. Derīguma termiņa pārbaude pēc marķējuma vai pavaddokumentiem. Vizuālais vērtējums. Tīrības un dezinfekcijas programma.	Produktu, kuriem beidzies derīguma termiņš vai bojāti, utilizēšana. Temperatūras reģistrācija Regulāra telpu un ledusskapju uzkopšana. Personāla apmācība.	Temperatūras reģistrācijas lapa. Norakstīšanas akts bojātai produkcijai.
Gatavošana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās. Toksīnu veidošanās. Šķērs - piesārņošanās-gatavā produkcija no jēlās	Noteikto laika limitu atvēsinātas pārtikas uzglabāšanai bez aukstuma ievērošana. Produktus defrostēt pie t° + 12 - 14 C° 3h laikā. Produktu atkausēšana ledusskapī vai zem tekoša auksta ūdens iepakojumā Laika limitu ievērošana gatavošanas procesā .Personāla higiēnas ievērošana. Tīras iekartas, darba virsmas un aprīkojums	Maksimālais laiks atvēsinātu un atkausētu produktu uzglabāšanai virs +2 - 6°C - 2h Sasaldētas pārtikas atkausēšana pirms gatavošanas Inventāra identifikācija. Tīras, darba kārtībā esošas iekartas	Vizuālais vērtējums Atkausēšanas laika un temperatūras uzraudzība Gatavošanas laika un temperatūras uzraudzība	Produktu atkārtota mazgāšana Prasībām neatbilstošu produktu izņemšana no realizācijas Tīras iekartas un inventārs Inventāra nomaiņa Piemērots darba apģērbs Personāla apmācība	Personāla sanitārās grāmatiņas Obligāto veselības pārbažu grafiks Dienesta rīkojums Nr.1/09 15.09.2003.
Termiskā apstrāde	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju izdzīvošana. Sporu veidošanās	Termiskā apstrāde atbilstoši tehnoloģijai (vadoties pēc tehnoloģiskajām kartēm)	Temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz vismaz 75° C 30 sek.	Gatavošanas laika un temperatūras uzraudzība . Vizuālais vērtējums produkcijai	Temperatūras paaugstināšana vai termiskās apstrādes ilguma palielināšana. Personāla apmācība	Temperatūras reģistrācijas lapa
Atdzesēšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās Toksīnu veidošanās. Piesārņojums	Pielietot metodes, kas nodrošina pēc iespējas īsāku atdzesēšanas laiku. Dzesēt slēgtā traukā vai nosedz nekavējoties pēc atdzesēšanas. Lietot tīrus traukus	Atdzesēt līdz +4° C ne ilgāk kā 4 stundu laikā Temperatūru samazina no 63°C līdz +20°C 2 h laikā, nākošo 2 h laikā līdz +4°C	Temperatūras uzraudzīšana Atdzesēšanas laika uzraudzīšana Vizuālais vērtējums trauku tīrībai	Atdzesē produktus, sadalot mazākās porcijās. Slēgti trauki. Mazgā,dezinficē traukus pirms to piepildīšanas. Personāla apmācība.	Kontrole tehnoloģiskajam procesam. Pārējo punktu uzraudzīšana.

Uzsildīšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju izdzīvošana	Veikt rūpīgi maisot, lai produkts uzsiltu vienmērīgi Ēdienu nedrīkst sildīt ne vairāk kā vienu reizi.	Temperatūrai produkta iekšienē jāsasniedz vismaz 75° C 30 sek.	Temperatūras uzraudzīšana	Pagarināt uzsildīšanas laiku vai paaugstināt temperatūru Personāla apmācība	Uzraudzīšana
Karsto ēdienu pasniegšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās Piesārņojums	Atbilstošas iekārtas un inventārs Ja iespējams un ir nepieciešams-slēgti trauki Laba personāla higiēna. Tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Uzglabāt ēdienus ne zemāk kā + 63 - 75°C temperatūrā Ja iespējams un ir nepieciešams-slēgti trauki. Realizēt 2h laikā	Temperatūras režīma un uzglabāšanas laika kontrole Vizuālais vērtējums	Iekārtu labošana, nomaiņa Izņemt no reralizācijas produktus, kas uzglabāti vairāk kā 2 stundas neatbilstošā temperatūrā .Personāla apmācība	Temperatūras reģistrēšanas lapa. Kontrole tehnoloģiskajam procesam
Auksto ēdienu pasniegšana	Fizikālais, mikrobioloģiskais, ķīmiskais piesārņojums	Baktēriju vairošanās. Piesārņojums	Ja iespējams un ir nepieciešams-slēgti trauki. Laba personāla higiēna. Tīras iekārtas, darba virsmas un aprīkojums	Uzglabāt ēdienus ne augstāk kā 2-6°C temperatūrā Ja iespējams un ir nepieciešams-slēgti trauki	Temperatūras režīma un uzglabāšanas laika kontrole. Vizuālais vērtējums	Iekārtu labošana, nomaiņa Izņemt no reralizācijas produktus, kas uzglabāti vairāk kā 6 stundas neatbilstošā temperatūrā Personāla apmācība	Temperatūras reģistrēšanas lapa Kontrole tehnoloģiskajam procesam

Korektīvās darbības neatbilstības gadījumos

1. Preču pieņemšana

- Nodrošināt, lai uzņēmumā nokļūtu tikai svaigi, nebojāti, labas kvalitātes pārtikas produkti un izejvielas.
- Ja precei konstatēta neatbilstība, jāsastāda akts par neatbilstošās preces atgriešanu piegādātājam.
- Nodrošināt atbilstošu uzglabāšanas temperatūru.
- Prece, kas paredzēta atgriešanai, jāuzglabā atsevišķi.
- Atbildīgais par preces pieņemšanu:
 - Gaļas izstrādājumi: Gvido Skoboļevs
 - Piena grupas produkti: Ineta Grēniņa
 - Bakalejas grupas produkti: Iveta Kraukle
 - Augļi, dārzeņi: Jānis Plānics
 - Atspirdzinošie dzērieni: Ineta Dumbre
 - Saldumi, saldējums, čipsi: Anita Šteina

2. Preču rotācijas un derīguma termiņu kontrole

- Pārbaudīt derīguma termiņus un realizēt preci pēc FIFO metodes (vispirms realizēt preci ar visīsāko derīguma termiņu).
- Nodrošināt, lai netiktu realizēti produkti, kuriem beidzies realizācijas termiņš.
- Preci, kurai beidzies realizācijas termiņš, izņemt no tirdzniecības un sastādīt aktu.
- Izņemtā prece jāuzglabā atsevišķi no citiem produktiem, tiem jānodrošina marķējums, kas nepieļauj to tālāku izmantošanu.
- Atbildīgais par realizācijas termiņu ievērošanu:
 - Gaļas izstrādājumi: Gvido Skoboļevs
 - Piena grupas produkti: Ineta Grēniņa
 - Bakalejas grupas produkti: Iveta Kraukle
 - Augļi, dārzeņi: Jānis Plānics
 - Atspirdzinošie dzērieni: Ineta Dumbre
 - Saldumi, saldējums, čipsi: Anita Šteina

3. Temperatūras kontrole

- Reizi dienā katrai iekārtai, kur glabājas produkti, izejvielas vai pārdošanai gatavā produkcija, jāveic temperatūras mērījumi un tie jāreģistrē.
 - piens un gastronomijas produkti +2 - +6°C
 - saldētie produkti - 18°C
 - salāti, aukstās uzkodas, konditorejas krēma izstrādājumi - +4 - +6°C
 - siltuma vitrīnās produktu iekšējai temperatūrai jābūt +60 - +70°C
- Pārdošanai sagatavotos ēdienus pie +60 - +70°C nedrīkst uzglabāt ilgāk kā 2 – 3 stundas.
- Ja ir konstatētas novirzes temperatūras režīmā, jāinformē vadītājs.

- Ja ir konstatētas novirzes, kas apdraud patērētāju drošību, produktu realizācija jāpartrauc.
- No realizācijas noņemtie produkti jāutilizē vai jāuzglabā atsevišķi, nodrošinot tiem attiecīgu marķējumu.
- Neatbilstība un ar to saistītie pasākumi jāapraksta noviržu protokolā.
- Atbildīgais par temperatūras kontroles un novirzu pasākumiem:

Ineta Grēniņa

4. Gatavošana

- Pirms produktu sagatavošanas, obligāti vienmēr ir jāveic izejvielu kvalitātes organoleptiskais novērtējums, jāpārbauda derīguma termiņi un temperatūra aukstuma vitrīnās.
- Tehniskiem noteikumiem jābūt pieejamiem un tie stingri jāievēro.
- Sagatavotie ēdieni ir jāuzglabā nodalīti no neapstrādātiem pārtikas produktiem, lai novērstu otreizējo piesārņošanu.
- Atbildīgais par gatavošanas pasākumiem: attiecīgā ceha pavārs.

SIA ABC
Neatbilstoša produkta reģistrēšanas lapa

Neatbilstības konstatēšanas datums	Produkta nosaukums	Produkta daudzums	Neatbilstības būtība

Datums	Papildus informācija, ja nepieciešams

Datums	Testēšanas rezultāti, ja nepieciešams

Datums	Neatbilstības cēloņi un iemesli

Datums	Slēdziens par neatbilstību
Turpmākā rīcība par produktu:	

Atbildīgā persona: _____ (vārds, uzvārds) _____ (paraksts)

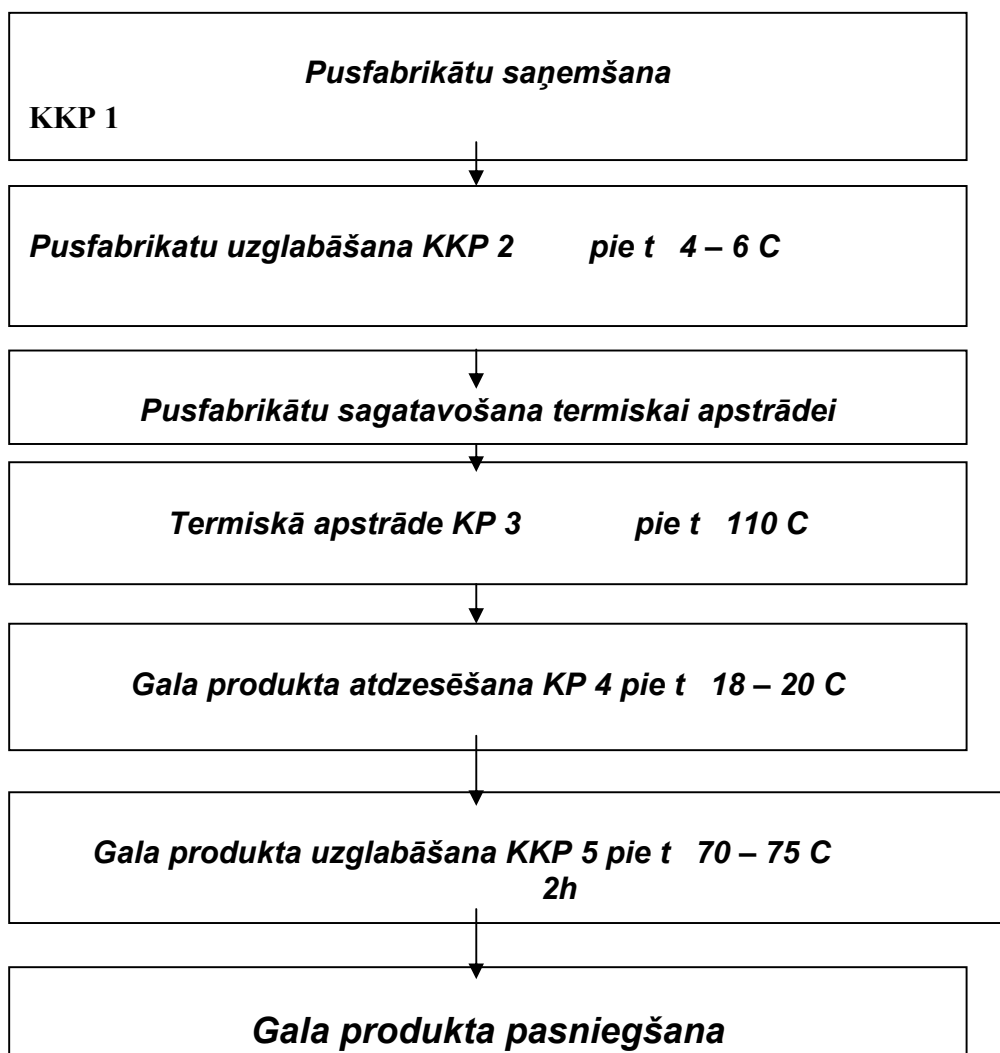
SIA ABC kafejnīca

Procesa plūsmas diagramma

KKP – solis, kurā tiek piemērota kontrole un ir būtiski novērst vai likvidēt pārtikas produktu drošības risku vai samazināt to līdz pieņemamam līmenim.

KP – solis, kurā tiek piemērota uzraudzība un ir būtiski novērst vai likvidēt pārtikas produktu drošības risku vai samazināt to līdz pieņemamam līmenim.

Karstie ēdieni

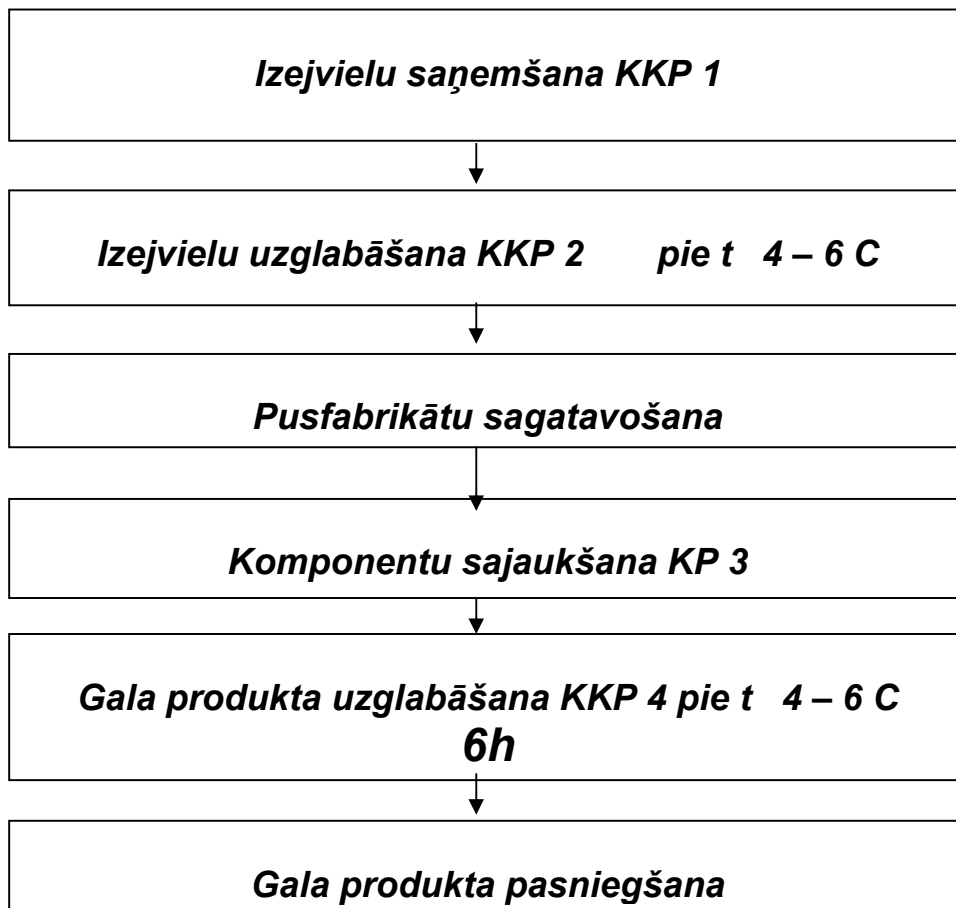


Procesa plūsmas diagramma

KKP – solis, kurā tiek piemērota kontrole un ir būtiski novērst vai likvidēt pārtikas produktu drošības risku vai samazināt to līdz pieņemamam līmenim.

KP – solis, kurā tiek piemērota uzraudzība un ir būtiski novērst vai likvidēt pārtikas produktu drošības risku vai samazināt to līdz pieņemamam līmenim.

Salāti

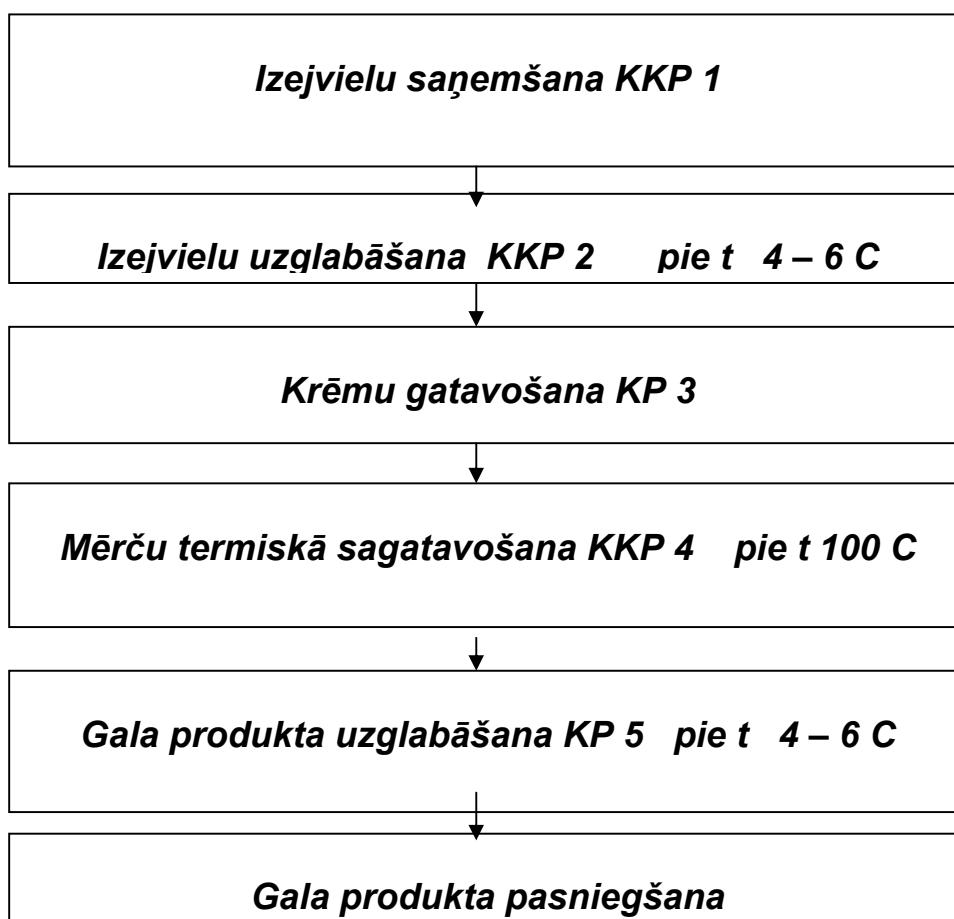


Procesa plūsmas diagramma

KKP – solis, kurā tiek piemērota kontrole un ir būtiski novērst vai likvidēt pārtikas produktu drošības risku vai samazināt to līdz pieņemamam līmenim.

KP – solis, kurā tiek piemērota uzraudzība un ir būtiski novērst vai likvidēt pārtikas produktu drošības risku vai samazināt to līdz pieņemamam līmenim.

Saldie ēdieni



Apstiprinu:
direktors J.Kalnozols:

SIA ABC

Kafejnīca

Obligāto veselības pārbaūžu grafiks

N.p. k.	Vārds, uzvārds	Personas kods	Flurogramma		Ģimenes ārsts		Sanitārais minimums		Bakterioloģiskie izmekējumi
			2012	2013	2012	2013	2012	2013	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Atbildīgais par veselības pārbaūžu grafiku: **Zenta Nolberga** _____
(paraksts)

Bakalaura darbs „HACCP pārtikas paškontroles sistēmas ieviešana - konkurētspējīgas pārtikas ražošanas pamats” izstrādāts LU Ekonomikas un vadības fakultātē.

Ar savu parakstu apliecinu, ka pētījums veikts patstāvīgi, izmantoti tikai tajā norādītie informācijas avoti un iesniegtā darba elektroniskā kopija atbilst izdrukai.

Autors: Anda Siliņa

Rekomendēju/nerekomendēju darbu aizstāvēšanai
Vadītāja: lektore, m.oec.A.Veselova

Recenzents: lektore, m.oec.J.Šalkovska

Darbs iesniegts Tirgzinību katedrā _____. _____. 2012.

Dekāna pilnvarotā persona : _____
(darba pieņēmēja paraksts)

Darbs aizstāvēts bakalaura gala pārbaudījuma komisijas sēdē

_____ 2012. prot. Nr. _____, vērtējums _____

Komisijas sekretāre: _____
(paraksts)