

Pārtikas rūpniecība nepārtraukti attīstās, tāpēc higiēna un drošība jānodrošina ne tikai ar izejvielu un ražošanas procesu kontroli, bet arī ar iekārtām un mehānismiem, ko izmanto pārtikas produktu ražošanā un pārstrādē.

Direktīva 2006/42/EK par mašīnām un mehānismiem (Regula 2023/1230) nosaka normatīvo bāzi pārtikas rūpniecības iekārtām.

Ražošanas tehnoloģiju attīstība ir padarījusi ārkārtīgi svarīgu nodrošināt pārtikas iekārtu drošu projektēšanu un ekspluatāciju, lai novērstu piesārņojumu, garantētu produktu kvalitāti un aizsargātu patērētājus no potenciāliem veselības riskiem. Šajā kontekstā izšķiroša nozīme ir iekārtu projektēšanai, kuras izmanto pārtikas produktu ražošanā un pagatavošanā.

Higiēnisks dizains nozīmē tādu iekārtu un sistēmu projektēšanu, kas atbilst higiēnas prasībām, kuras noteiktas normatīvajos aktos, kvalitātes standartos un vadlīnijās. Šie normatīvie akti ir vērsti uz arvien augstāka pārtikas produktu higiēnas un drošības līmeņa nodrošināšanu, kā arī produktu piesārņojuma novēršanu. Higiēnisks iekārtu un sistēmu dizains pārtikas rūpniecībā ir obligāts pamatkritērijs Eiropā, tostarp saskaņā ar jauno Regulu par mašīnām (Regula (ES) 2023/1230), kas stājas spēkā 2023. gada 19. jūlijā un atceļ spēkā esošo direktīvu par mašīnām.

Materiālu izvēle un komponentu konstrukcija (virsmas, vāki, paneļi, blīvējumi, iekšējie stūri un malas, kontroles un mērīšanas ierīces un “mirušās zonas”) jāorientē uz higiēnas apdraudējumu samazināšanu, kas var rasties no dažādiem avotiem. Tie var ietvert mikrobioloģiskos faktorus, piemēram, patogēnu, vīrusu un pelējuma vairošanos; ķīmiskos faktorus, piemēram, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus; kā arī cēloņus, kas saistīti ar pārtikas izejvielām, pašu iekārtu vai citiem avotiem, piemēram, svešķermeņu klātbūtni.

Drošība un higiēna pārtikas rūpniecībā ir pastāvīga prioritāte tehniskajā standartizācijā. Standarti ir paredzēti plašam lokam, sākot no iekārtu ražotājiem līdz tirgus uzraudzības iestādēm, no profesionāliem lietotājiem līdz tehniskās apkopes pakalpojumu sniedzējiem.

Pārtikas apstrādes mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12041 Pārtikas apstrādes mašīnas. Formētāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12042 Pārtikas apstrādes mašīnas. Automātiskie mīklas dozatori. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12043 Pārtikas apstrādes mašīnas. Mīklas nogatavināšanas iekārtas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12267 Pārtikas apstrādes mašīnas. Ripzāgmašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12268 Pārtikas apstrādes mašīnas. Lentzāgmašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12331 Pārtikas apstrādes mašīnas. Gaļas malšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12355 Pārtikas apstrādes mašīnas. Cīpslu, ādu un membrānu atdalīšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12463 Pārtikas apstrādes mašīnas. Pildīšanas iekārtas un maināmais aprīkojums. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12505 Pārtikas apstrādes mašīnas. Centrbēdzes mašīnas pārtikas eļļu un tauku apstrādei. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12851 Pārtikas apstrādes mašīnas. Produktu apstrādes mehānismi, kas pierīkojami lielvirtuvju mašīnām ar papildu dzenrumbu. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12852 Pārtikas apstrādes mašīnas. Virtuves kombaini un blenderi. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12853 Pārtikas apstrādes mašīnas. Rokturamie blenderi un putotāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12854 Pārtikas apstrādes mašīnas. Mikseri ar izlici. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12855 Pārtikas apstrādes mašīnas. Kuteri. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 12984 Pārtikas apstrādes mašīnas. Portatīvās un/vai ar roku vadāmās mašīnas un ierīces ar griezējinstrumentu mehānisku piedziņu. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13208 Pārtikas apstrādes mašīnas. Dārzeņu mizotāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13288 Pārtikas apstrādes mašīnas. Kausu pacelšanas un apgāšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13389 Pārtikas apstrādes mašīnas. Maisītāji ar horizontālām vārpstām. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13390 Pārtikas apstrādes mašīnas. Pīrāgu un kūku mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13534 Pārtikas apstrādes mašīnas. Sālījuma iešļircināšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13570 Pārtikas apstrādes mašīnas. Maisīšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13591 Pārtikas apstrādes mašīnas. Krāšņu ar stacionāru klonu piekraušanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13621 Pārtikas apstrādes mašīnas. Salātu centrifūgas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13732 Pārtikas apstrādes mašīnas. Piena dzesēšanas rezervuāri fermās. Veiktspējas, drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13870 Pārtikas apstrādes mašīnas. Porcijās griešanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13871 Pārtikas apstrādes mašīnas. Mašīnas produktu griešanai kubiņu formā. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13885 Pārtikas apstrādes mašīnas. Klipsatori. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13886 Pārtikas apstrādes mašīnas. Vārīšanas katli ar maisītāju un/vai mikseri ar piedziņu. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13954 Pārtikas apstrādes mašīnas. Maizes griezēji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 14655 Pārtikas apstrādes mašīnas. Bagešu šķēlētāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 14957 Pārtikas apstrādes mašīnas. Trauku mazgāšanas konveijermašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 14958 Pārtikas apstrādes mašīnas. Miltu un mannas putraimu malšanas un apstrādes mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 15166 Pārtikas rūpniecības mašīnas. Automātiskās liemeņu skaldīšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 15774 Pārtikas apstrādes mašīnas. Apstrādes mašīnas svaigiem un pildītiem makaronu izstrādājumiem (tagliatelle, cannelloni, ravioli, tortellini, orecchiette and gnocchi). Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 15861 Pārtikas apstrādes mašīnas. Kūpinātavas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 1672-2 Pārtikas apstrādes mašīnas. Pamatjēdzieni. 2.daļa: Prasības higiēnai un tīrāmībai

LVS EN 1673 Pārtikas apstrādes mašīnas. Cepeškrāsnis ar rotējošiem plauktiem. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 16743 Pārtikas apstrādes mašīnas. Automātiskās industriālās šķēlēs griešanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 1674 Pārtikas apstrādes mašīnas. Mīklas mīcāmās mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 1678 Pārtikas apstrādes mašīnas. Dārzeņu griešanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 17677 Pārtikas apstrādes mašīnas. Maizes un konditorejas izstrādājumu dozatori. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 1974 Pārtikas apstrādes mašīnas. Šķēlēšanas mašīnas. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 453 Pārtikas apstrādes mašīnas. Mīklas maisītāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 454 Pārtikas apstrādes mašīnas. Planetārie maisītāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13289 Pastas ražošanas iekārtas. Žāvētāji un dzesētāji. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13378 Pastas ražošanas iekārtas. Pastas preses. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13379 Pastas ražošanas iekārtas. Izklāšanas, sloksņošanas un griešanas mašīna, stieņveidņu atgriezes konveijers, stieņveidņu magazīna. Drošuma un higiēnas prasības

LVS EN 13951 Šķidrumu sūkņi. Drošuma prasības. Lauksaimniecības produkcijas pārstrādes iekārtas. Konstruktīvās prasības higiēnas nodrošināšanai lietošanas laikā

LVS EN ISO 14159 Mašīnu drošums. Higiēnas prasības mašīnu konstruēšanā

<https://www.icqc.lv>