

# Kas jāzina zemniekam par savas izaudzētās produkcijas pārstrādes un realizācijas iespējām

Rīga  
2010.gada 3.decembrī

## Semināra mērķis

- Sniegt informāciju Latvijas zemniekiem - pārtikas ražotājiem par savu produktu pārstrādes un realizācijas iespējām, kā arī par likumdošanas prasībām, lai zemnieks savu izaudzēto produkciju varētu legāli tirgot tieši pircējam vai mazumtirdzniecībā, saņemot visas nepieciešamās Pārtikas un veterinārā dienesta atļaujas.

## Semināra programma

### Normatīvo aktu prasības produktu ražošanai mājas apstākļos:

- Reģistrācijas kārtība
- Prasības telpām
- Aprīkojums un iekārtas
- Ūdens apgāde
- Tehnoloģiskais process
- Temperatūras režīmi
- Marķējums
- Pārtikas izsekojamība
- Iepakojšanas materiāls
- Derīguma termiņi
- Atkritumi
- Darbinieku higiēna
- Paškontroles procedūras
- Specifiskās prasības dažādiem produktu veidiem (piena, gaļas u.c.)

## Semināra programma

Savā saimniecībā izaudzēto produktu vai mājas apstākļos saražoto produktu realizācijas iespējas:

- Prasības mājas apstākļos ražotu produktu realizācijai
- Prasības svaigpiena realizācijai nelielā apjomā
- Prasības olu realizācijai nelielā apjomā
- Prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas apritei nelielos daudzumos
- Prasības zvejas produktu apritei nelielā apjomā

- Produktu ražošana mājas apstākļos
- Produktu realizācija nelielā apjomā

01.12.2010.

10.02.2010.

### Mājražotāji

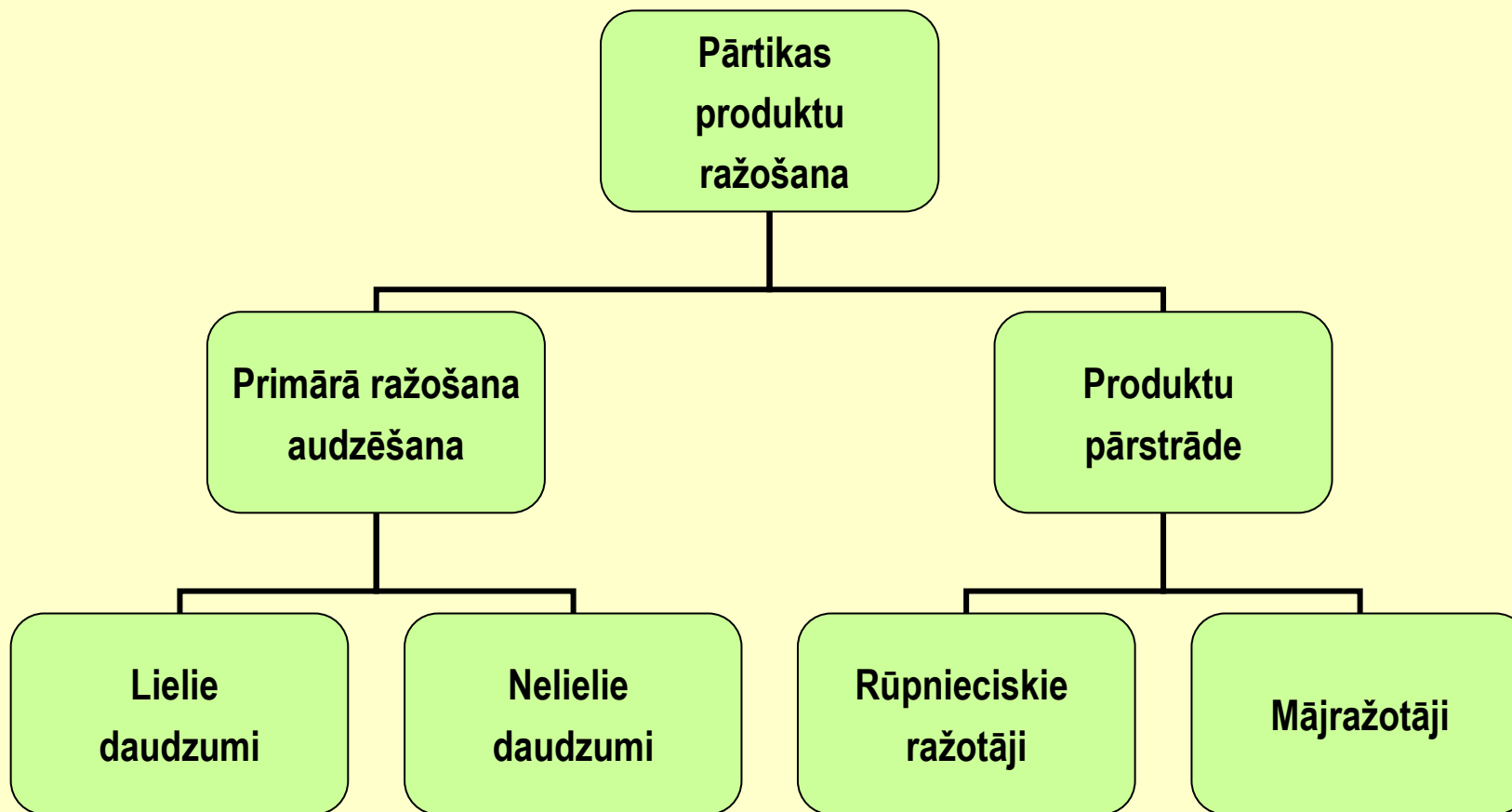
- kopā **705**, tajā skaitā:

- |  |     |
|--|-----|
| • piena produktu ražošana mājas apstākļos - <b>172</b> | 637 |
| • gaļas produktu ražošana mājas apstākļos - <b>129</b> | 196 |
| • zvejas produktu ražošana mājas apstākļos - <b>67</b> | 95  |
| • augu izcelsmes produktu mājražošana - <b>300</b>     | 52  |
| • maizes un miltu izstrādājumu mājražošana - <b>95</b> | 256 |
|  | 84  |

### Produkcijas realizācija nelielos apjomos

- |  |     |
|--|-----|
| • svaigpiena realizācija nelielos apjomos - <b>816/58</b>  | 616 |
| • olu realizācija nelielos apjomos - <b>54/4</b>           | 35  |
| • putnu trušu kautuves nelielos daudzumos - <b>11</b>      | 8   |
| • zvejas produktu realizācija nelielos apjomos - <b>18</b> | 14  |

## Pārtikas ražotāju iedalījums



## Primārā ražošana - R178/2002 3. panta 17. punkts

- **Primārā ražošana** ir primāro produktu (pamatproduktu) ražošana vai audzēšana, tostarp ražas novākšana, slaukšana un saimniecībā audzētu dzīvnieku ražošana pirms nokaušanas. Tā iekļauj arī medības, zvejas un savvaļas produktu vākšanu;
- **Pamatprodukti** ir primārās ražošanas produkti, tostarp lauksaimniecības, lopkopības, medniecības un zvejniecības produkti

## Primārā ražošana - R178/2002 3. panta 17. punkts

### Primārā ražošana ir:

- Augu valsts produktu, tādu kā graudi, augļi, dārzeņi un garšaugi ražošana vai audzēšana, kā arī minēto produktu pārvadāšana, glabāšana un apstrāde (ja produkts būtiski nemainās) saimniecībā un tālāku nogādāšanu uzņēmumā
- Medus un citu biškopības produktu vākšana
- Pārtikas ražošanai paredzētu dzīvnieku ražošana vai audzēšana saimniecībā, kā arī gaļas ražošanai paredzētu dzīvnieku nogādāšana tirgū, kautuvē, vai no saimniecības uz saimniecību;
- Slaukšana un piena uzglabāšana saimniecībā

## Primārā ražošana - R178/2002 3. panta 17. punkts

- Olu ražošana un savākšana ražotāja telpās, bet ne darbības, kas saistītas ar olu iesaiņošanu;
- Zveju, zvejniecības produktu pārvietošana uz kuģa un to nogādāšana pirmajā cietzemes uzņēmumā. Tas ietver sevī arī saldūdens zveju upēs un ezeros un saldūdens zivju apstrādi un pārvadāšanu;
- Zivju audzēšanu akvakultūras saimniecībā un to nogāde uzņēmumā;
- Gliemežu ražošana vai audzēšana un to nogāde uzņēmumā vai tirgū;
- Sēņu, ogu, gliemežu u.t.t. vākšana savvaļas apstākļos un to nogāde uzņēmumā

## Produktu ražošanas mājas apstākļos

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu;
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku;

## Reģistrācija vai atzīšana

Lai uzsāktu ražošanu mājas apstākļos, pārtikas aprites dalībniekam ir jāreģistrējas Pārtikas un veterinārajā dienestā (PVD), kā tas noteikts **R853/2004 4.pantā un Pārtikas aprites uzraudzības likuma 5.pantā**

## Vispārīgās prasības

1. Pārtikas aprites telpu higiēna - R852/2004 II piel., III nodaļa;
2. Iekārtas un aprīkojums - R852/2004 II piel., V nodaļa;
3. Ūdens apgāde - R852/2004 II piel. III un VII nodaļa, MK 235/2003.;
4. Tehnoloģiskais process - PAUL 8(7), R852/2004 II piel., IX nodaļa;
5. Pārtikas temperatūras režīmi (uzglabāšanas, apstrādes pārvadāšanas) - PAUL 8(7), R852/2004 ` 4.pants 3.c,d; II piel.IV, IX, XI;
6. Pārtikas marķējums:  
vispārīgās obligātās prasības - MK 964/2004,  
specifiskās obligātās prasības
7. Pārtikas izsekojamība - R178/2002 4.ied.18.pants;

8. Iepakošanas materiāls, tā uzglabāšana - R852/2004 II piel. X nod.;
9. Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums - PAUL 7.pants(1), 14.pants(2);
10. Pārtikas piedevu (t.sk. krāsvielu) lietošana - MK146/2010;
11. Atkritumu uzglabāšana - R852/2004 II piel., VI nod.;
12. Pārtikā neizmantojamie dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti - R1774/2002 II piel.;
13. Personāla higiēna - R852/2004 II piel., VIII nod., MK494/2001;
14. HAACP (paškontroles) procedūras - R852/2004 5.,7.pants
  - paškontroles dokumentācija,
  - tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras,
  - deratizācijas un dezinfekcijas procedūras,
  - personāla apmācības (MK 409/2005).

## Pārtikas aprites telpu higiēna - R852/2004 II piel., III nodaļa

Telpām jābūt tīrām un tādā stāvoklī, lai izvairītos no piesārņojuma riska, jo īpaši tā, ko rada dzīvnieki un kaitēkļi;

- griesti - bez kondensāta, pelējuma
- grīda - var būt flīzes, linolejs, krāsota, lakota u.c., bet nebojāta, viegli kopjama
- sienas - krāsotas, flīzes, mazgājamās tapetes u.c.
- logi - insektu siets
- pieļaujama virtuve - bet vienlaicīgi nedrīkst gatavot maltīti, ēst, mazgāt veļu, uzņemt utt.
- ventilācija - dabīgā vai mākslīgā
- kanalizācija - sadzīves notekūdeņu novadīšana

## Iekārtas un aprīkojums - R852/2004 II piel., V nodaļa;

- iekārtas tīras, mazgājamas, dezinficējamas pēc nepieciešamības;
- aprīkojums - no tāda materiāla un tādā kārtībā, lai samazinātu piesārņojuma risku (nav sarūsējis, nav vēlams no koka)

## Ūdens apgāde - R852/2004 II piel.,VII nodaļa, MK 235/2003

- nodrošinājums ar aukstu un karstu dzeramo ūdeni;
- kārtējais ūdens monitorings 1x 2 gados (saskaņot ar veselības inspekciju)
- auditmonitoringu var neveikt:
  - ja dzeramo ūdeni neizmanto kā pārtikas sastāvdaļu
  - ja dzeramais ūdens tiek piegādāts pa publiskajām ūdensapgādes sistēmām

## Tehnoloģiskais process - PAUL 8(7), R852/2004 II piel., IX nodaļa;

- jāievēro uzņēmuma (!!!) deklarētas prasības
- produktam - receptūra, sevišķi, ja lieto pārtikas piedevas
- izejviela - uzglabāšana, derīguma termiņš
- temperatūras režīmu ievērošana
- uzmanīgi ar jēlproduktiem - jāglabā atsevišķi (olas, jēla gaļa u.c.)

Pārtikas temperatūras režīmi (uzglabāšanas, apstrādes, pārvadāšanas) - PAUL 8(7), R852/2004 ` 4.pants 3.c, II piel. IV, IX, XI;

- Iedusskapis (līdz +6°C)
  - saldētava (-18°C)
  - uzglabāšanas temperatūra izejvielām
  - produktu apstrādes temperatūra un laiks
  - uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai
  - pārvadāšanas temperatūra
- ! Nedrīkst pārtraukt aukstuma ķēdi**

## Pārtikas marķējums:

- vispārīgās obligātās prasības - MK 964/2004
- specifiskās obligātās prasības:
  - piena produktiem - MK 521/2003, R853/2004, MK 345/2010
  - zvejas produktiem - R 2065/2001(izejvielas izcelsme)
  - olām - MK 857/2010, R1234/2007, R 589/2008

## Pārtikas izsekojamība - R178/2002 4.ied.18.pants

- uzskaites žurnāls
- cik un kas iepirkts, cik un kas saražots, kur realizēts
- atsaukšanas procedūra

## Iepakojšanas materiāls, tā uzglabāšana - R852/2004 II piel. X nod.

- tīrs
- derīgs pārtikai
- labāk vienreizlietojams
- ja lieto atkārtoti izmantojamo, jānodrošina mazgāšana un dezinfekcija
- atbilstoša uzglabāšanas telpa vai vieta

## Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to

pamatojums - PAUL 7.pants(1), 14.pants(2);

- nosaka ražotājs
- pamato laboratoriski
- nozares vadlīnijās
- salīdzina ar standartiem, iepriekš izmantotiem datiem
- konsultēties asociācijās

## Pārtikas piedevu (t.sk.krāsvielu) lietošana - MK146/2010;

- ja izmanto, jābūt pamatojumam kāpēc to dara un vai mērķi nevar sasniegt citiem līdzekļiem
- jānorāda receptūrā un marķējumā
- stingri jāievēro lietošanas instrukcija, jālieto atļautajos daudzumos
- verificēti svāri vai mērglāze
- derīguma termiņš
- uzskaitē

## Atkritumu uzglabāšana - R852/2004 II piel., VI nod.;

- slēgti konteineri
- viegli tīrāmi, dezinficējami
- labāk polietilēna maisos
- regulāri jāizved

## Pārtikā neizmantojamie dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti - R1774/2002 II piel.;

- slēgti, necaurlaidīgi konteineri
- identifikācija (3. kategorija, nelietot pārtikā, krāsu marķējums)
- uzskaitē
- uzglabāšana
- iznīcināšanas iespējas

## Personāla higiēna - R852/2004 II piel., VIII nod., MK494/2001

- obligātās veselības pārbaudes (1x gadā, medicīniskā grāmatiņa)
- personīgās higiēnas ievērošana (apgērbs, roku mazgāšanas iespējas)
- veselības stāvoklis

**Personāla apmācība** - R852/2004 II.piel.,XII.nod., 1.,3.,  
MK 409/2005 2.3.,6.,8.

- pārtikas uzņēmuma darbiniekiem ir jānoklausās piecas stundas garš apmācību kurss "**Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā**"
- darbinieki atkārtoti noklausās mācību kursu reizi divos gados

## Tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras R852/2004

### II. piel., IX. nod., 8.

- Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas instrukcija!
  - vai var izmantot pārtikas uzņēmumos
  - kādam mērķim paredzēts
  - kāda ir darba koncentrācija
  - kāds / vai ir ekspozīcijas laiks
  - vai jāskalo - noslaucīšana nav noskalošana
  - līdzekļa derīguma termiņš
  - uzskaitē
  - uzglabā oriģinālā iepakojumā, slēgtā vietā
- Var izmantot termisko apstrādi
- Tīrīšanai un dezinfekcijai jānotiek pietiekoši bieži, lai novērstu piesārņojuma risku

## Deratizācija un dezinfekcija R852,II.piel.IX.nod., 4.

- nepieļaut, lai grauzēji un insekti varētu piesārņot produktu
- ja paši netiek galā, jāslēdz līgumu ar licencētu firmu
- **indes nedrīkst lietot**, jāizmanto mehāniskos līdzekļus
- nepieļaut mājdzīvnieku iekļūšanu ražošanas telpās

## HACCP (paškontroles) procedūras - R852/2004

### 5.pants

- atbildīgā persona apmācīta (R852 II. piel., XII nod.2)
- izvērtētas bīstamības un to novēršanas iespējas
- ieviestas efektīvas uzraudzības procedūras
- noteiktas korektīvās darbības
- pieraksti
- ! skat. nozaru vadlīnijas, kurās doti dokumentu un pierakstu piemēri

## HACCP (paškontroles) procedūras - R852/2004 5.pants

- tīrīšana / dezinfekcija - lietošanas instrukcija, uzskaitē par izmantošanu, veiktajiem pasākumiem
- deratizācija / dezinfekcija - uzskaitē par izmantošanu, veiktajiem pasākumiem, uzraudzību
- receptūra, tehnoloģiskā procesa apraksts
- pārtikas piedevu uzskaitē, ja tās izmanto
- uzskaitē par izejvielām
- uzskaitē par saražoto produkciju, izsekojamība (var būt pavadzīmes, ja var izsekot)
- temperatūru pieraksti
- bīstamību analīze - ja strādā pēc LHP vadlīnijām - tad nav nepieciešama
- laboratorisko izmeklējumu rezultāti - produkcija, ūdens
- personāla apmācība - apliecības
- personāla veselība - personu medicīniskās grāmatīņas

## Transports

- nav nepieciešama PVD izsniegta atļauja
- jāievēro tīrība
- jānodrošina atbilstoša temperatūra

## Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus **Piena produkti**

1. Izejvielu atbilstība:
  - svaigpiena atbilstība - R853/2004 III piel.,
  - citu izejvielu atbilstība - PAUL 4.pants(1), 13.pants(3);
2. Svaigpiena uzglabāšanas ilgums un temperatūra - R853/2004 III piel., R852/2004 II piel.;
3. Tehnoloģiskais process:
  - svaigpiena un piena produktu termiskās apstrādes temperatūra,
  - svaigpiena un piena produktu termiskās apstrādes procesa parametru kontrole - R852/2004 II piel., R853/2004 III piel.;
4. Gatavās produkcijas uzglabāšana - R852/2004 II piel.;
5. Nekaitīguma uzraudzība - PAUL 7(1), 8(1); R852/2004 4.pants 3.;; R2073/2005; R1881/2006.

## Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus **Piena produkti**

svaigpiena atbilstība – R853/2004 III piel., IX.ied.III., 3.

- Dzīvotspējīgu šūnu skaits 30°C temperatūrā(1ml) - 100 000\*
- Somatisko šūnu skaits(1ml) - 400 000\*\*
  - \* Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī
  - \*\* vidējais ģeometriskais, aptverot trīs mēnešu periodu, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī
- Svaigpiens nesatur antibiotiku atliekvielas, kuras pārsniedz Regulā(EEK) Nr.2377/90 I un III pielikumā atļautos līmeņus

## Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus

### **Piena produkti**

Svaigpiena uzglabāšanas ilgums un temperatūra -  
R853/2004 III piel., R852/2004 II piel.

- pēc slaukšanas nekavējoties jāatdzesē līdz 8°C, ja savāc katru dienu vai ne vairāk kā 6°C, ja savāc retāk;
- uzņēmumā līdz pārstrādei glabā 6°C temperatūrā
- tomēr svaigpienu var uzglabāt augstākā temperatūrā, ja pārstrādi sāk 2 stundu laikā pēc slaukšanas vai 4 stundu laikā pēc svaigpiena pieņemšanas uzņēmumā

## Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus **Piena produkti**

- Pasterizācija

- Augstā temperatūrā uz īsu laiku (vismaz 72°C uz 15 sekundēm)
- Zemā temperatūrā uz ilgu laiku (vismaz 63°C uz 30 minūtēm)
- Jebkura laika un temperatūras kombinācija, kas dod līdzvērtīgu rezultātu - lai produkti uzreiz pēc apstrādes būtu ar negatīvu reakciju uz bāziskās fosfotāzes testu

Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas  
apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus  
**Piena produkti**

- Nekaitīguma uzraudzība - PAUL 7(1), 8(1); R852/2004  
4.pants 3.; R2073/2005; R1881/2006

Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus  
**Galas produkti**

- Izejvielas R853/2004 III piel.,
  - Tikai **atzītās** kautuvēs iegūta gaļa
  - Ievērot izejvielu uzglabāšanas higiēnu
  - Ievērot izejvielu temperatūru
    - Liellopu, cūku gaļa +7C
    - Subproduktiem +3 C
    - Putnu, zaķveidīgo gaļa + 4 C

## Specifiskās prasības mājražošanas uzņēmumam, kas apstrādā dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktus **Gaļas produkti**

- Tehnoloģiskais process R853/2004 III piel.,
  - Jānovērš vai pēc iespējas jāsamazina piesārņojums
  - Ievēro aukstumu ķēdi (gaļas temperatūra, telpas temperatūra)
  - Ievēro termiskās apstrādes temperatūru
  - Ievērot gatavā produkta uzglabāšanas temperatūru, higiēnu
- Nekaitīguma uzraudzība R2073/2005 pielikums, PAUL 7(1), 8(1); R852/2004 4.pants 3.,R1881/2006.
  - Maltas gaļas un gaļas izstrādājumi
  - Gaļas produkti

## Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai

- labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotiem gaļas produktiem;
- labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotiem piena produktiem;
- labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai maizei un miltu izstrādājumiem.

[www.zm.gov.lv](http://www.zm.gov.lv)

Pārtika un veterinārija>Pārtika>Pārtikas higiēna>

Pārtikas nozaru labas higiēnas prakses vadlīnijas

## Mājas apstākļos ražotas produkcijas realizācijas iespējas - PAUL 4.pants (6)

- no savas saimniecības galapatērētājam
- tirgū
- savā veikalā
- gadatirgos, saskaņojot ar pašvaldību
- izbraukuma tirdzniecības vietās, saskaņojot ar pašvaldību
- savās īrētās tirdzniecības vietās veikalos vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos

## Dzīvnieku izcelsmes produktu aprīte nelielā apjomā

- MK 345/2010 - Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govju svaigpiena aprītei nelielā apjomā
- MK 857/2010 - Prasības olu piegādei nelielā apjomā
- MK 286/2006 - Obligātās nekaitīguma prasības mājputnu un zaķveidīgo gaļas aprītei nelielos daudzumos
- MK 589/2007 Noteikumi par kārtību, kādā mednieki piegādā medījumos dzīvniekus vai to gaļu mazos daudzumos, un veterinārajām prasībām medījamo dzīvnieku vai to gaļas aprītei
- MK 433/2010 - Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā

## Svaigpiena realizācija nelielā apjomā MK345/2010

- Pieder tiešās tirdzniecības kvota
- PVD teritoriālajā struktūrvienībā ir saņemta piena realizācijas atļauja
- Piens atbilst noteikumos noteiktajiem kritērijiem
  - Baktēriju kopskaits 30°C/1ml nepārsniedz 100 000
  - Somatisko šūnu skaits 1ml nepārsniedz 400 000
  - Nesatur inhibitorus
  - Nesatur patogēno mikrofloru (salmonellas un stafilokokus)
  - Piena sasaldšanas temperatūra nav augstāka par -0,520°C

## Svaigpiena realizācija nelielā apjomā MK345/2010

- Tūlīt pēc slaušanas pienu atdzesē līdz 6°C
- Transportēšanas atļauja nav nepieciešama
- Transportēšanas temperatūra nepārsniedz 8°C
- Pienu tirgo tikai vienreizējā tarā vai patērētāja tarā
- Realizācijas vietā uzraksts "Svaigpiens, pirms lietošanas uzvārīt"
- Pienu realizē galapatērētājam 48 stundu laikā pēc slaušanas
- Piena temperatūra realizācijas vietā nepārsniedz 6°C
- Piegādājot pienu mazumtirdzniecībai, jāpievieno noteikumos noteiktais pavaddokuments

## Svaigpiena realizācija nelielā apjomā MK345/2010

- Realizācijas iespējas
    - No savas saimniecības galapatērētājam
    - Tirgos
    - Personai, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību un tieši realizē pienu galapatērētājam
    - Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumam
    - Gadatirgos, saskaņojot ar pašvaldību
    - Izbraukuma tirdzniecības vietās, saskaņojot ar pašvaldību
    - Īrētās tirdzniecības vietās, piena automātos
- ! Ielu tirdzniecība nav atļauta**

## Olu realizācija nelielā apjomā MK 857/2010

Neliels olu apjoms ir iegūts no ganāmpulka:

- kurā nav vairāk par 350 dējējvistām;
- Kurā nav vairāk par 350 mājputniem - pērļu visticām, paipalām, tītariem, pīlēm, baložiem, fazāniem, irbēm vai cietiem mājputniem (kopā);
- strausu ganāmpulka, kurā netiek realizētas vairāk kā 250 olas gadā

## Olu realizācija nelielā apjomā MK 857/2010

- PVD teritoriālajā struktūrvienībā ir saņemta olu realizācijas atļauja
- Olu ražotājs nodrošina:
  - Izdēto olu savākšanu katru dienu (novieto atsevišķi)
  - Izdēto olu uzskaiti katru dienu
  - Realizēto olu uzskaiti
  - Olu aizsardzību pret triecieniem un piesārņojumu
  - Olu pasargāšanu no tiešo saules staru iedarbības
  - Piemērota tīra apģērba lietošanu darba laikā
  - Pārtikas apritē noteikto higiēnas prasību ievērošanu
  - Olu uzglabāšanas telpā nemainīga temperatūra līdz 18°C
  - Telpa ir tīra un sausa

## Olu realizācija nelielā apjomā MK 857/2010

- Olas nemarkē, bet tirdzniecības vietā nodrošina šādu informāciju
  - Olu ražotāja vārds, uzvārds vai nosaukums, novietnes adrese
  - Putnu suga, no kuras iegūtas olas
  - Olu izdēšanas datums
  - Olu derīguma termiņš
- Olu derīguma termiņš ir 28 dienas pēc izdēšanas datuma, bet olas jārealizē galapatērētājam 21 dienas laikā pēc izdēšanas
- Piegādājot mazumtirdzniecībai, pievieno noteikumos noteikto pavaddokumentu

## Olu realizācija nelielā apjomā MK 857/2010

- Realizācijas iespējas
  - No savas saimniecības galapatērētājam
  - Tirgos
  - Personai, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību un tieši realizē olas galapatērētājam
  - Gadatirgos, saskaņojot ar pašvaldību
  - Izbraukuma tirdzniecības vietās, saskaņojot ar pašvaldību
  - Īrētās tirdzniecības vietās veikalos vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos

## Mājputnu un zaķveidīgo gaļas realizācija nelielos daudzumos MK 286/2006

- Novietnē audzēto mājputnu vai zaķveidīgo skaits nepārsniedz 10 000
- Gaļas iegūšanai nelielos daudzumos ir iekārtota pareizi aprīkota kautuve (atsevišķa vieta apdullināšanai, atasiņošanai, plaucēšanai, atspalvošanai, ādas novilkšanai, iekšējo orgānu izņemšanai, gaļas atvēsināšanai līdz 4°C, u.t.t)
- Mājputnus vai zaķveidīgos pirms kaušanas apskata pilnvarotais veterinārārsts
- Pēc kaušanas pilnvarotais veterinārārsts veic pēckaušanas veterināro ekspertīzi
- Nodrošina ātru gaļas atdzesēšanu līdz 4°C
- Transportēšanas temperatūra 4°C

## Mājputnu un zaķveidīgo gaļas realizācija nelielos daudzumos MK 286/2006

Gaļas izplatīšanai nepieciešams pavaddokuments, kurā norāda:

- Pārtikas produkta nosaukums
- Neto masa
- Derīguma termiņš
- Uzglabāšanas nosacījumi
- Ražotāja nosaukums un adrese

## Veterinārās un higiēnas prasības svaigu zvejas produktu aprītei nelielā apjomā MK not. 433/2010

- Nelieli apjomi ir:
  - Zvejas produkti, ko piegādā zvejnieks, kam ir licence, un šo produktu apjoms nepārsniedz zvejniekam noteikto nozvejas limitu, bet ne vairāk kā 36 000 kg gadā
  - Zvejas produkti līdz 36 000 kg gadā, kurus piegādā audzētājs no PVD reģistrētas vai atzītas audzētavas
- Zvejnieks vai zvejas produktu audzētājs reģistrējas PVD
- Tirdzniecības vietā nodrošina šādu informāciju:
  - Zvejnieka vārds, uzvārds vai audzētavas nosaukums
  - PVD piešķirtais reģistrācijas numurs
  - Licences vai audzētavas numurs
  - Zvejas produktu ieguves vieta un datums

Dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzraudzības daļas  
vecākā eksperte

**Una Statkus**  
tālr.67095259

# Paldies par uzmanību

