

# **Ministru kabineta 2010.gada 13.aprīļa noteikumi Nr.345 „Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govs svaigpiena apritei nelielā apjomā”**

*Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma  
4.panta otro daļu un 8.panta desmito un divpadsmito daļu*

## **I. Vispārīgie jautājumi**

1. Noteikumi nosaka higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govs svaigpiena (turpmāk – piens) ieguvei nelielā apjomā, pirmapstrādei, uzglabāšanai, transportēšanai un realizācijai, kā arī piena realizācijas atļaujas izsniegšanas, apturēšanas un atjaunošanas kārtību, ja ražotājs tieši piegādā pienu galapatērētājam vai personai, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību un tieši realizē pienu galapatērētājam Latvijas teritorijā (turpmāk – mazumtirdzniecība).

2. Piena ražotājs, kas pienu piegādā tieši galapatērētājam vai mazumtirdzniecībai, ir atbildīgs par piena atbilstību šajos noteikumos noteiktajām higiēnas un obligātajām nekaitīguma prasībām.

3. Par nelielu piena apjomu uzskata tādu piena apjomu, ko piena ražotājs iegūst savā saimniecībā un var pārdot gada laikā, izmantojot tam piešķirtās tiešās tirdzniecības kvotas.

4. Tieši piegādāt pienu nelielā apjomā galapatērētājam vai mazumtirdzniecībai ir atļauts piena ražotājam, kam pieder tiešās tirdzniecības kvota un kas Pārtikas un veterinārā dienesta (turpmāk – dienests) teritoriālajā struktūrvienībā ir saņēmis piena realizācijas atļauju.

5. Lai saņemtu piena realizācijas atļauju, piena ražotājs iesniedz dienestā iesniegumu. Iesniegumā norāda šādu informāciju:

- 5.1. novietnes īpašnieka vārdu un uzvārdu;
- 5.2. novietnes nosaukumu, adresi un reģistrācijas numuru;
- 5.3. ganāmpulka reģistrācijas numuru.

6. Dienests 10 darbdienu laikā pēc šo noteikumu 5.punktā minētā iesnieguma saņemšanas izskata to, izvērtē risku saskaņā ar normatīvajiem aktiem par dzīvnieku veselību, labturību, pārtikas aprites drošumu un higiēnu, pārtikas nekaitīgumu, dzīvnieku barības un tādu dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu apriti, kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam, un, ja nepieciešams, pārbauda novietni, kā arī ņem piena paraugu, lai noteiktu baktēriju kopskaitu, somatisko šūnu skaitu un inhibitoru klātbūtni pienā.

7. Šo noteikumu 6.punktā minētos pakalpojumus dienests sniedz par maksu atbilstoši normatīvajos aktos noteiktajam dienesta maksas pakalpojumu cenrādim. Piena paraugu testēšanas izmaksas sedz piena ražotājs atbilstoši šo noteikumu 31.punktā minētās laboratorijas cenrādim.

8. Ja piena ražotājs atbilst šajos noteikumos noteiktajām prasībām, dienests darbdienu laikā pēc šo noteikumu 6.punktā minēto darbību veikšanas izsniedz piena realizācijas atļauju un iekļauj piena ražotāju dienesta uzraudzības objektu datubāzē.

9. Piena ražotājs, realizējot pienu, novieto patērētājam redzamā vietā piena realizācijas atļaujas kopiju.

10. Ja netiek ievērotas šajos noteikumos noteiktās prasības, dienests aptur piena realizācijas atļauju. Piena realizācijas atļauju dienests atjauno triju darbdienu laikā pēc tam, kad piena ražotājs iesniedz dienestā laboratoriskās testēšanas rezultātus, kas apliecina, ka piens atbilst mikrobioloģiskajiem un kvalitātes kritērijiem (1.pielikums). Dienests izvērtē risku un, ja nepieciešams, pārbauda, vai dzīvnieku veselība un dzīvnieku novietne atbilst šajos noteikumos noteiktajām prasībām.

## **II. Prasības dzīvnieku veselībai un dzīvnieku novietnei**

11. Dzīvnieki, kuru pienu tieši piegādā galapatērētājam vai mazumtirdzniecībai, ir:

11.1. izmeklēti atbilstoši normatīvajos aktos par infekcijas slimību uzraudzību un kontroli noteiktajām prasībām;

11.2. klīniski veseli;

11.3. apzīmēti un reģistrēti atbilstoši normatīvajos aktos par dzīvnieku ganāmpulku un novietņu reģistrēšanas un dzīvnieku apzīmēšanas kārtību noteiktajām prasībām.

12. Piena ražošanā ievēro normatīvo aktu prasības par ierobežojumiem zāļu lietošanā dzīvniekiem un dzīvnieku un to izcelsmes produktu aprītei, ja dzīvniekiem lietotas zāles, kā arī normatīvo aktu prasības par veterināro zāļu marķēšanu, izplatīšanu un kontroli.

13. Piena ražotājs nodrošina to dzīvnieku atšķirīgu apzīmēšanu, kuri ir slimi vai tiek ārstēti.

14. Dzīvnieku novietne, kurā iegūst pienu:

14.1. ir reģistrēta atbilstoši normatīvajos aktos par dzīvnieku ganāmpulku un novietņu reģistrēšanas un dzīvnieku apzīmēšanas kārtību noteiktajām prasībām;

14.2. atbilst normatīvajos aktos par dzīvnieku labturību noteiktajām prasībām.

15. Dzīvnieku novietnē:

15.1. ja nepieciešams, veic dezinfekciju, deratizāciju un dezinsekciju atbilstoši dezinfekcijas, dezinsekcijas un deratizācijas pasākumus regulējošo normatīvo aktu prasībām;

15.2. dezinfekcijas, deratizācijas, dezinsekcijas un mazgāšanas līdzekļus uzglabā slēgtā vietā vai telpā, nodrošinot to instrukcijās noteiktos uzglabāšanas apstākļus;

15.3. mazgāšanas, dezinfekcijas, deratizācijas un dezinsekcijas līdzekļus lieto saskaņā ar to lietošanas instrukciju.

16. Dienests dzīvnieku novietni pārbauda ne retāk kā reizi gadā.

17. Ja dienests dzīvnieku novietnes pārbaudes laikā konstatē šo noteikumu pārkāpumus, tas nosaka pasākumus, kas veicami, lai uzlabotu piena nekaitīguma rādītājus. Ja nepieciešams, dienests nosaka produkcijas realizācijas aizliegumu un aptur piena realizācijas atļauju.

### **III. Prasības piena ieguvei, pirmapstrādei, uzglabāšanai un transportēšanai**

18. Pirms katras slaukšanas govij nomazgā tesmeni, pupus un, ja nepieciešams, arī tesmenim blakusesošās ķermeņa daļas.

19. Pirms slaukšanas pirmās piena strūklas ieslauc atsevišķā traukā ar tumšu pamatni, novērtējot piena īpašības, kas minētas šo noteikumu 29.punktā.

20. Pienu tūlīt pēc slaukšanas atdzesē līdz temperatūrai, kas nav augstāka par 6 °C.

21. Telpās, kurās veic piena pirmapstrādi (piena filtrēšanu un atdzesēšanu) un uzglabā pienu:

21.1. grīdas, sienas un darba virsmas ir viegli tīrāmas un, ja nepieciešams, dezinficējamas;

21.2. ir nodrošināta ventilācija un apgaismojums;

21.3. ir novērsta piena piesārņošanas iespēja.

22. Aprīkojums (tai skaitā trauki), kas nonāk saskarē ar pienu:

22.1. ir izgatavots no materiāla, kas atbilst normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;

22.2. ir labā stāvoklī, viegli tīrāms, mazgājams un, ja nepieciešams, dezinficējams;

22.3. tiek mazgāts pēc katras lietošanas reizes un, ja nepieciešams, dezinficēts;

22.4. tiek izmantots tikai tam paredzētajam nolūkam;

22.5. tiek uzglabāts apstākļos, kas novērš piesārņojuma iespēju.

23. Visās darbībās, kas saistītas ar piena apriti, izmanto ūdeni, kas atbilst normatīvajiem aktiem par dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.

24. Piena ražotājs nodrošina, ka:

24.1. piena ieguvē un pirmapstrādē nodarbina personas, kuras neslimo ar tādām slimībām vai nav tādu slimību ierosinātāju nēsātājas, ko var izplatīt ar pārtiku;

24.2. personas, kas veic jebkādas darbības ar pienu, lieto piemērotu un tīru apģērbu un ievēro personīgo higiēnu.

25. Nav pieļaujama dzīvnieku atrašanās telpās, kurās veic piena pirmapstrādi vai uzglabā pienu.

26. Piena transportēšanai izmanto tīrus traukus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri atbilst normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Trauki ir cieši noslēdzami.

27. Transportēšanas laikā pienam nodrošina temperatūru, kas nav augstāka par 8 °C.

28. Uzglabāšanas un transportēšanas laikā pienu aizliegts sasaldēt.

### **IV. Piena kvalitātes un nekaitīguma prasības un piena paraugu ņemšana**

29. Piena ražotājam ir atļauts realizēt pienu, ja:

29.1. tas ir baltā krāsā;

29.2. tam ir pienam raksturīga garša un smarža;

29.3. tas ir šķidrums, ar viendabīgu konsistenci, bez pārslām, gļotām, mehāniskiem vai citiem piemaisījumiem;

29.4. ir nodrošināta piena atbilstība šo noteikumu 1.pielikumā minētajiem kritērijiem.

30. Ja piena ražotājs realizē pienu, ievērojot normatīvos aktus par veterinārajām, higiēnas un nekaitīguma prasībām svaigpiena aprītei, var izmantot attiecīgajos normatīvajos aktos noteikto piena pircēju ņemto obligāto paraugu testēšanas rezultātus. Ja nepieciešams, ievērojot šo noteikumu 1.pielikumā minētos kritērijus, pienu papildus pārbauda, lai noteiktu patogēnās mikrofloras klātbūtni pienā.

31. Piena paraugus testē laboratorijā, kura ir akreditēta sabiedrībā ar ierobežotu atbildību "Standartizācijas, akreditācijas un metroloģijas centrs" (turpmāk – centrs) atbilstoši standartam LVS EN ISO/IEC 17025:2005 "Testēšanas un kalibrēšanas laboratoriju kompetences vispārīgās prasības", kura veic šo noteikumu 1.pielikumā minēto kritēriju testēšanu un par kuru centrs ir publicējis informāciju savā mājaslapā vai kura ir akreditēta citas dalībvalsts akreditācijas institūcijā un par kuru Ekonomikas ministrija ir publicējusi paziņojumu laikrakstā "Latvijas Vēstnesis". Piena kvalitātes kontroli veic laboratorijā, kas atbilst normatīvajos aktos par svaigpiena kvalitātes kontroles laboratoriju atzīšanas un uzraudzības kārtību minētajām prasībām.

32. Piena ražotājs piena paraugu ņem no kannām, dzesētājiem vai cisternām šo noteikumu 31.punktā minētās laboratorijas izsniegtā sterilā stobriņā, ievērojot šādus nosacījumus:

32.1. pirms piena parauga ņemšanas pienu tilpnē rūpīgi samaisa līdz viendabīgai konsistencei;

32.2. piena paraugu ņem tūlīt pēc samaisīšanas;

32.3. paraugam ņem 35–40 ml piena;

32.4. piena paraugu marķē;

32.5. piena paraugu uzglabā un transportē temperatūrā no 0 °C līdz 4 °C;

32.6. uzglabāšanas un transportēšanas laikā piena paraugu pasargā no tiešiem saules stariem;

32.7. piena paraugu laboratorijā nogādā pēc iespējas īsākā laikā, bet ne vēlāk kā 24 stundu laikā pēc parauga ņemšanas;

32.8. uzglabāšanas un transportēšanas laikā piena paraugu nedrīkst sasaldēt.

33. Ja piena ražotājs konstatē, ka piens neatbilst šo noteikumu 29.punktā un 1.pielikumā minētajām prasībām, vai piena ražotājam ir aizdomas par dzīvnieka saslimšanu, kas var ietekmēt piena kvalitāti, tas nekavējoties pārtrauc piena realizāciju un ziņo par to praktizējošam veterinārārstam. Praktizējošais veterinārārstas pārbauda dzīvnieku veselības stāvokli un, ja nepieciešams, ņem piena paraugu un nosūta to pārbaudei uz šo noteikumu 31.punktā minēto laboratoriju, lai pārliecinātos, vai piens atbilst šo noteikumu 1.pielikumā minētajiem kritērijiem.

## V. Prasības piena realizācijai

34. Ja piena ražotājs, piegādājot pienu mazumtirdzniecībai:

34.1. pievieno attaisnojuma dokumentu par preču piegādi vai citu normatīvajos aktos par darījumu apliecinošajiem dokumentiem minētu dokumentu, tā otrā pusē papildus norāda šo noteikumu 2.pielikuma 2., 3., 4., 5. un 8.punktā minēto informāciju;

34.2. nav pievienojis šo noteikumu 34.1.apakšpunktā minēto dokumentu, viņš iesniedz šo noteikumu 2.pielikumā minēto pavaddokumentu. Pavaddokumentu pienam sagatavo divos eksemplāros. Vienu pavaddokumenta eksemplāru iesniedz piena piegādes vietā, otru glabā piena ražošanas vietā.

35. Pēc piena saņemšanas mazumtirdzniecībā no piena ražotāja to novērtē atbilstoši šo noteikumu 29.punktā minētajām prasībām. Ēdināšanas uzņēmumā pienu tūlīt termiski apstrādā, karsējot vismaz 72 °C temperatūrā ne mazāk kā 15 sekundes, vai izmanto citu temperatūras un laika kombināciju, lai iegūtu līdzvērtīgu efektu, ja piens nav paredzēts termiski apstrādātu pārtikas produktu gatavošanai. Pēc karsēšanas pienu divu stundu laikā atdzesē un uzglabā temperatūrā no 2 °C līdz 6 °C ne ilgāk kā 36 stundas.

36. Piena ražotājs šo noteikumu 11.1.apakšpunktā minēto informāciju, pavaddokumentu un piena paraugu testēšanas pārskatus glabā trīs gadus pēc attiecīgā kvotas gada beigām un uzrāda pēc dienesta inspektora pieprasījuma. Šo noteikumu 34.1.apakšpunktā minētos dokumentus glabā normatīvajos aktos par darījumu apliecinošajiem dokumentiem noteiktajā kārtībā.

37. Mazumtirdzniecības vietā pavaddokumentu pienam glabā gadu un uzrāda pēc dienesta inspektora pieprasījuma. Šo noteikumu 34.1.apakšpunktā minētos dokumentus glabā normatīvajos aktos par darījumu apliecinošajiem dokumentiem noteiktajā kārtībā.

38. Piena realizācijas vietā piena temperatūra nav augstāka par 6 °C.

39. Galapatērētājam pienu realizē 48 stundu laikā pēc tā izslaušanas. Ja, realizējot pienu, sajauc kopā vairākus piena slaukumus, realizācijas laiku skaita no piena pirmā slaukuma iegūšanas laika.

40. Piena realizācijas vietā ir šāda informācija:

40.1. norāde "Svaigpiens. Pirms lietošanas uzvārtīt";

40.2. norāde par piena derīguma termiņu "Izlietot līdz" (derīguma termiņš nav ilgāks par 48 stundām no piena izslaušanas brīža);

40.3. piena ražotāja nosaukums un adrese.

41. Pienu realizē pircēja traukos vai pēc pircēja lūguma vienreiz lietojamā iepakojumā, kurš atbilst normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

42. Piena ražotājs var fasēt pienu ražošanas vietā saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regulas (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu II pielikumā minētajām prasībām, ja:

42.1. pienu realizē tieši galapatērētājam;

42.2. pienu fasē vienreiz lietojamā iepakojumā, kurš atbilst normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;

42.3. uz iepakojuma etiķetes norādīts tirdzniecības nosaukums "Svaigpiens", tilpums, derīguma termiņš "Izlietot līdz" (derīguma termiņš nav ilgāks par 48 stundām no piena izslaukšanas brīža), uzglabāšanas apstākļi, norāde "Pirms lietošanas uzvārt", piena ražotāja nosaukums un adrese.

43. Ja pienu realizē tirdzniecības automātā, tajā iepilda tikai vienā piena ražošanas saimniecībā ražoto pienu.

44. Uz tirdzniecības automāta ir šo noteikumu 40.punktā minētās norādes un informācija.

45. Ja tirdzniecības automātam ir iepakojuma sistēma, uz iepakojuma etiķetes norāda šo noteikumu 42.3.apakšpunktā minēto informāciju.

46. Piena tirdzniecības automāts atbilst šādām prasībām:

46.1. tas ir viegli tīrāms un dezinficējams (arī piena izliešanas krāns);

46.2. virsmas, kas saskaras ar pienu, ir izgatavotas no materiāla, kurš atbilst normatīvajiem aktiem par obligātajām nekaitīguma prasībām materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;

46.3. tas ir aprīkots ar ārējo termometru, kas uzrāda piena temperatūru tirdzniecības automātā;

46.4. piena temperatūra piena automātā nav augstāka par 6 °C un nav zemāka par 0 °C (arī caurulēs starp piena konteineru un izliešanas krānu).

## VI. Noslēguma jautājums

47. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2007.gada 18.decembra noteikumus Nr.875 "Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govs svaigpiena aprītei nelielā apjomā" (Latvijas Vēstnesis, 2007, 205.nr.; 2008, 85.nr.; 2009, 26.nr.).

Ministru prezidents V.Dombrovskis

Zemkopības ministrs J.Dūklavs

1.pielikums  
Ministru kabineta  
2010.gada 13.aprīļa noteikumiem Nr.345

### Piena mikrobioloģiskie un kvalitātes kritēriji

Nr.p.k.	Kvalitātes kritēriji
1.	Baktēriju kopskaits 30 °C temperatūrā vienā mililitrā piena nepārsniedz 100 000
2.	Somatisko šūnu skaits vienā mililitrā piena nepārsniedz 400 000
3.	Nav konstatēta inhibitoru klātbūtne
4.	Piena sasalšanas temperatūra nav augstāka par mīnus 0,520 °C
5.	<i>Staphylococcus aureus</i> kolonijas veidojošo vienību skaits vienā mililitrā piena nepārsniedz 500 baktēriju
6.	<i>Salmonella spp.</i> nav sastopama 25 mililitros piena

Zemkopības ministrs J.Dūklavs

2.pielikums  
Ministru kabineta  
2010.gada 13.aprīļa noteikumiem Nr.345

### Pavaddokuments pienam

1. Piena ražotājs

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(vārds, uzvārds vai nosaukums)

2. Dzīvnieku novietne

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs)

3. Piena realizācijas atļaujas numurs

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Piena ieguves datums un laiks

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Pienu izlietot līdz

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(datums, laiks)

6. Piena saņēmējs

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(nosaukums, adrese)

7. Piegādātā piena daudzums (tilpums)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8. Ar parakstu apliecinu, ka piens atbilst Ministru kabineta 2010.gada 13.aprīļa noteikumos Nr.345 "Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govju svaigpiena aprītei nelielā apjomā" noteiktajām prasībām.

\_\_\_\_\_

---

(datums)

---

(piena ražotāja vārds,  
uzvārds)

---

(paraksts)

---

---

(datums)

---

---

(piena saņēmēja vārds,  
uzvārds)

---

---

(paraksts)

Zemkopības ministrs J.Dūklavs