

# Izmaiņas vadlīnijās ēdienu gatavošanai lauku tūrisma mītnēs



Elita Orniņa  
LLTA Lauku ceļotājs

# **Pārtikas uzņēmumu atzīšana un reģistrācijas kārtība- MK Nr. 104**

***Katra virtuve, kas tiek izmantota tūrisma mītnē, neatkarīgi no tā, kurš gatavo vai servē maltīti, ir jāreģistrē Pārtikas un veterinārajā dienestā!***

# **Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku-MK Nr.637**

- *Plastmasas materiāli un priekšmeti*
- *Keramikas priekšmeti*
- *Reģenerētas celulozes plēves materiāli*
- *Papīra un kartona materiāli un priekšmeti*

# **Dezinfekcijas, dezīnsekcijas un deratizācijas noteikumi – MK Nr. 618**

***Saimnieki var iziet apmācību un veikt  
deratizāciju savā saimniecībā***

# Higiēnas prasības produktu primārai ražošanai un tiešai piegādei gala patērētājam nelielā apjomā

- *MK. Nr.499 – augu izcelsmes produktiem*
- *MK. Nr.433 – zvejas produktu*
- *MK Nr.345 – govju svaigpienam*
- *MK Nr.1393- mājputnu un zaķveidīgo gaļai*
- *MK Nr.645 – mēdījamās dzīvniekus vai to gaļu*

**Dzēramā ūdens obligātās  
nekaitīguma un kvalitātes prasības,  
monitoringa un kontroles kārtība MK  
Nr. 235**

- ***Grozījumi paredz iespēju saskaņot  
monitoringa programmu ar Veselības  
inspekciju, kura ir tiesīga samazināt  
audita pārbaudes biežumu, bet ne retāk  
kā reizi sešos gados.***