



Labas higiēnas prakses vadlīnijas nefasētas pārtikas (ēdienu) tirdzniecībai

Publicēts: 07.04.2021.

[Pārtikas apriti regulējošie normatīvie akti](#)

 [PVD uzraudzībai pakļauto uzņēmumu \(objektu\) inspekciju plāns](#) 

[Labas higiēnas prakses vadlīnijas](#)

Noderīgi:

 [Eiropas Komisijas vadlīnijas, kā īstenot pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas \(HACCP un priekšnosacījuma programmas\)](#) 

 [Zemkopības ministrijas vadlīnijas Nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktu nosaukumu lietošanā](#) 

 [Kvalitātes sistēmas vadlīnijas kautuvju laboratorijām, kuras veic trihinelozes ierosinātāju klātbūtnes noteikšanu gaļā](#) 

[Terminu "BIO" un "EKO" lietošana](#)

Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu ražošana

Alkoholisko dzērienu ražošana

Biškopības produktu primārā ražošana

Pārtikas produktu ražošana mājas apstākļos

Svaigpiena kvalitātes kritēriji un kontrole

Piena realizācija tieši galapatērētājam

Olu realizācija tieši galapatērētājam

Augu izcelsmes produktu primārā ražošana un piegāde tieši galapatērētājam

Pārtikas izsekojamība

Personāla higiēna un apmācība

Paškontroles sistēma

Veselīguma norādes

Svaigu augļu un dārzeņu atbilstība tirdzniecības standartiem

Pārtikas kvalitātes shēmas (zaļā karotīte, bordo karotīte)

Jaunā pārtika

Bioloģiskā lauksaimniecība

Prasības bērnu uzraudzības pakalpojumu sniedzējiem

<https://www.pvd.gov.lv/lv/labas-higienas-prakses-vadlinijas-nefasetas-partikas-edienu-tirdzniecibai>