



Svaigpiena kvalitātes kritēriji un kontrole

Publicēts: 07.04.2021.

Svaigpienu atļauts izmantot pārstrādei tikai tad, ja tas atbilst noteiktiem kvalitātes kritērijiem.

Govs svaigpienam

dzīvotspējīgo šūnu (baktēriju) skaits 30 °C temperatūrā (1 ml) ≤ 100 000 (*)

Somatisko šūnu skaits (1 ml) ≤ 400 000 (**)

Šie kritēriji jāievēro arī tad, ja govs svaigpienu paredzēts izmantot produktu ražošanai, kur procesā nav termiskās apstrādes.

Citu sugu dzīvnieku (kazu) svaigpienam

dzīvotspējīgo šūnu (baktēriju) skaits 30 °C temperatūrā (1 ml) ≤ 1 500 000 (***)

Ja no citu sugu dzīvniekiem iegūto svaigpienu paredzēts izmantot produktu ražošanai, kur procesā nav termiskās apstrādes:

dzīvotspējīgo šūnu (baktēriju) skaits 30 °C temperatūrā (1 ml) ≤ 500 000 (****)

Svaigpiens nedrīkst saturēt antibiotisko vielu vai mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu atliekas - inhibitorus.

Pārvalde un veterinārais dienests atgādina, ka svaigpiena pārstrādātājam (svaigpiena ražotājs, kas svaigpienu iegūst savā saimniecībā un to savā uzņēmumā pārstrādā produktos tālākai realizācijai) vai pircējam (pārvaldes uzņēmums, t.sk. mājražotājs, kas iepērk svaigpienu tieši no piena ražotāja saimniecības) ir jānodrošina svaigpiena laboratoriskā kontrole, divas reizes mēnesī noņemot obligāto paraugu baktēriju kopskaita un somatisko šūnu skaita noteikšanai, un ne retāk kā vienu reizi mēnesī – inhibitoru klātbūtnes noteikšanai.

(*) 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, ja vien kompetentā iestāde nenosaka citu metodi, lai ievērotu ražošanas līmeņa sezonas atšķirības.

(***) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

(****) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

Kvalitātes kritēriji noteikti - [Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas \(EK\) Nr. 853/2004 \(2004. gada 29. aprīlis\), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku](#) III pielikuma IX sadaļas I nodaļas III apakšnodaļas 3.punktā.

Svaigpiena kvalitātes kontrole mājražošanas uzņēmumā

Ja produktu ražošanai tiek izmantots savā saimniecībā ražots govs vai citu sugu dzīvnieku svaigpiens:

jāreģistrējas Lauksaimniecības datu centrā (LDC);

jāsaņem svaigpiena paraugu marķēšanas uzlīmes (tās var saņemt pēc pieprasījuma datu centrā, datu centra reģionālajā struktūrvienībā vai izdrukāt no datu centra datubāzes autorizētās sadaļas);

jāiegādājas paraugu ņemšanas aprīkojums – stobriņi, pipetes, u.c. (tos var iegādāties svaigpiena kvalitātes kontroles

laboratorijās, skat. zemāk);

jānodrošina tās personas apmācība, kura ņems svaigpiena paraugus (apmācības veic svaigpiena kvalitātes kontroles laboratorijās);

divas reizes mēnesī jānoņem svaigpiena obligātie paraugi un vienu reizi paraugs inhibitoru klātbūtnes noteikšanai (inhibitorus var noteikt vienā no obligātajiem paraugiem vai ņemt atsevišķu paraugu);

regulāri (pēc katra noņemtā parauga) jāiepazīstas ar sava saražotā svaigpiena kvalitātes rādītājiem LDC datubāzē. LDC piešķir svaigpiena ražotājam autorizētu pieeju datubāzei. Datubāze automātiski izrēķina arī baktēriju kopskaita un somatisko šūnu skaita vidējos ģeometriskos lielumus.

Ja mājražotājam nav pieejas internetam, testēšanas pārskatus par veiktajiem svaigpiena izmeklējumiem var saņemt laboratorijā papīra formātā, iespējams tos izsūtīt arī pa pastu.

Ja savā saimniecībā ražots svaigpiens tiek izmantots gan produktu ražošanai, gan paralēli tiek nodots pārstrādes vai piena savākšanas uzņēmumam:

svaigpiena obligāto laboratorisko kontroli veic uzņēmums, kas iepērk svaigpienu (pircējs), noņemot paraugus divas reizes mēnesī un nogādājot tos atzītā laboratorijā. Testēšanas rezultāti automātiski tiek pievienoti LDC datubāzei, kur tiek aprēķināti ģeometriskie vidējie lielumi;

mājražotājs drīkst izmantot piena pircēja veikto izmeklējumu rezultātus, iepazīstoties ar tiem LDC datu bāzē. LDC piešķir svaigpiena ražotājam autorizētu pieeju datubāzei (pieejama informācija par savu ganāmpulku).

Ja mājražotājam nav pieejas internetam, informāciju par veiktajiem svaigpiena izmeklējumiem papīra formātā, jāprasa no pircēja.

Ja mājražotājs iepērk svaigpienu produktu ražošanai no citas piena ražošanas saimniecības:

mājražotājam ir jāreģistrējas LDC kā piena pircējam;

jāsaņem autorizēta pieeja LDC datubāzei;

jāsaņem svaigpiena paraugu marķēšanas uzlīmes (tās var saņemt pēc pieprasījuma datu centrā, datu centra reģionālajā struktūrvienībā vai izdrukāt no datu centra datubāzes autorizētās sadaļas);

jāiegādājas paraugu ņemšanas aprīkojums – stobriņi, pipetes, u.c. (tos var iegādāties svaigpiena kvalitātes kontroles laboratorijās);

divas reizes mēnesī jānoņem svaigpiena obligātie paraugi un vienu reizi mēnesī paraugs inhibitoru klātbūtnes noteikšanai (inhibitorus var noteikt vienā no obligātajiem paraugiem vai ņemt atsevišķu paraugu);

regulāri jāiepazīstas ar iepirkta svaigpiena kvalitāti LDC datubāzē.

Ja mājražotājs iepērk svaigpienu no atzīta piena savākšanas vai pārstrādes uzņēmuma, kas savāc svaigpienu no piena ražošanas saimniecībām:

mājražotājam pašam nav jāveic svaigpiena obligātā kontrole, tomēr savstarpējā līgumā ar uzņēmumu, jānosaka svaigpiena kvalitātes rādītājiem;

mājražotājam ir tiesības pieprasīt no uzņēmuma apliecinājumu par iepirkta svaigpiena kvalitāti (testēšanas pārskatus, izdrukas no datubāzes u.c.);

Visos gadījumos noņemtie svaigpiena paraugi jānogādā uz kādu no atzītajām svaigpiena kvalitātes laboratorijām.

Reglamentējošie normatīvie akti:

[2016. gada 6. septembra MK noteikumi Nr. 597 "Veterinārās, higiēnas un nekaitīguma prasības svaigpiena aprītei"](#)

Kvalitātes kritēriji noteikti - [Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas \(EK\) Nr. 853/2004 \(2004. gada 29. aprīlis\), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku III pielikuma IX sadaļas I nodaļas III apakšnodaļas 3.punktā](#)

<https://www.pvd.gov.lv/lv/svaigpiena-kvalitates-kriteriji-un-kontrole-0>