

**Uztura padomes sēde  
Protokols Nr.14**

Rīgā

2014.gada 12.februārī

**Sanāksme notiek:** Veselības ministrijā, Brīvības ielā 72

**Sanāksmes sākums:** plkst.11:00

**Sanāksmes beigas:** plkst.12:40

**Sanāksmi vada:**

**I.Circene** – veselības ministre, Uztura padomes priekšsēdētāja

**Sanāksmē piedalās:**

**Uztura padomes locekļi:**

A.Brēmanis, N.Krūzītis, S.Līviņa, I.Mintāle, I.Pudule, L.Turnere, I.Kodratjuka, N.Krūzītis, Z.Matuzale, L.Neimane, I.Pudule, I.Straume, S.Šimfa, L.Zemīte.

**Uzaicinātie:**

**G.Evardsons** - Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļas vadītāja vietniece

**S.Sleže** – Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Pārtikas nekaitīguma nodaļas vadītāja

**I.Birzniece** – Veselības ministrijas Sabiedrības veselības departamenta Starpnozaru sadarbības nodaļas vadītāja

**I.Īvāne** – Izglītības un zinātnes ministrijas Izglītības departamenta direktora vietniece vispārējās izglītības jomā

**V.Bartkevičs** - Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta „BIOR” laboratorijas vadītājs

**I.Siksna** – Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta „BIOR” vecākā eksperte

**I.Šure** - Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas padomes priekšsēdētāja

**Ī.Mūrniece** – Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas katedras docente

**L.Meija** – Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības valdes priekšsēdētāja

**A.Čeksters** – SIA „Vaycals” pārstāvis

**Sanāksmi protokolē:**

**S.Kukliča** – Veselības ministrijas Sabiedrības veselības departamenta Starpnozaru sadarbības nodaļas vecākā eksperte

**Darba kārtība:**

1. Ievads. Darba kārtības apstiprināšana (veselības ministre, Uztura padomes priekšsēdētāja I.Circene).

2. Trans-taukskābju ierobežošana pārtikas produktos:

2.1. BIOR veiktā pētījuma „Trans-taukskābju noteikšana Latvijas izcelsmes pārtikā” rezultātu prezentācija („BIOR” laboratorijas vadītājs V.Bartkevičs);

2.2. Veselības ministrijas izstrādātā Ministru kabineta noteikumu projekta par pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu pārtikas produktos prezentācija (Veselības ministrijas Sabiedrības veselības departamenta direktore S.Līviņa).

3. Jaunās Eiropas Savienības (ES) prasības attiecībā uz kūpinātas gaļas ražošanu un Uztura padomes viedokļa formulēšana par šo jautājumu:

3.1. Zemkopības ministrijas informācija par jaunajām ES prasībām ;

3.2. Uztura padomes locekļu un uztura speciālistu viedoklis par kūpinātas gaļas lietošanu ikdienas uzturā un ietekmi uz veselību.

4. Dažādi:

4.1. Mobilās aplikācijas un spēles „Ēd gudri!” prezentācija (Spēles idejas autors un izveidotājs A.Čeksters);

4.2. Citi jautājumi.

#### 1.Ievads. Darba kārtības apstiprināšana.

Sēdi atklāj veselības ministre, Uztura padomes priekšsēdētāja **I.Circene** un iepazīstina ar 14.Uztura padomes sēdes darba kārtību un jautā, vai Uztura padomes locekļiem ir iebildumi vai priekšlikumi par darba kārtībā iekļautajiem jautājumiem.

**Uztura padomes locekļiem iebildumu, komentāru par darba kārtību nav un tie apstiprina darba kārtību.**

#### 2. Trans-taukskābju daudzuma ierobežošana pārtikas produktos.

**S.Līviņa** informē sēdes dalībniekus, ka Veselības ministrija ir izstrādājusi Ministru kabineta noteikumu projektu „Noteikumi par maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu pārtikas produktos” (turpmāk - noteikumu projekts), kā arī likumprojektu „Grozījumi Pārtikas aprites uzraudzības likumā”, kas tika apspriesti 2014.gada 29.janvārī Veselības ministrijas rīkotajā sanāksmē, kurā piedalījās pārtikas ražotāji, uztura speciālisti, Zemkopības ministrijas un Pārtikas un veterinārā dienesta pārstāvji. Veselības ministrija pēc sanāksmes atkārtoti precizēja Ministru kabineta noteikumu projektu un nosūtīja to izskatīšanai arī Uztura padomes locekļiem. Informē, ka Veselības ministrija, izstrādājot Ministru kabineta noteikumu projektu, pamatā ir balstījusies uz Austrijas pieredzi, kur jau noteikts maksimāli pieļaujamais trans-taukskābju daudzums pārtikas produktos. Plānots, ka Ministru kabineta noteikumi stāsies spēkā 2015.gada 1.janvārī, bet attiecībā uz maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu ir noteikts pusotrs gads pārejas periods ražotājiem ražošanas tehnoloģiju pārveidošanai un pusotrs gads iepriekš saražotās produkcijas realizācijai (kopā trīs gadi).

**Z.Matuzale** un **I.Šure** norāda, ka Veselības ministrijas izstrādātajā noteikumu projekta redakcijā nav precīzi noteikts, ka paraudzētie trans-taukskābju ierobežojumi skars arī ražotājus no Eiropas Savienības (ES) un trešajām valstīm. Tāpēc piedāvā redakcionāli precizēt Veselības ministrijas izstrādāto noteikumu projektu, papildinot, ka noteiktās prasības par maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu pārtikas produktos attieksies arī uz pārtikas produktiem, kas ievesti no citām ES dalībvalstīm vai trešajām valstīm.

**Uztura padomes locekļi atbalsta Zemkopības ministrijas un Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas priekšlikumus papildināt noteikumu projekta redakciju.**

**N.Krūzītis** uzsver, ka jānodrošina, lai noteikumu projektā minētās prasības attiecībā uz maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu attiektos ne tikai uz fasētajiem pārtikas produktiem, bet arī uz sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem un uz importētajiem pārtikas produktiem. Jautā, kā tiks nodrošināta importēto pārtikas produktu kontrole?

**S.Līviņa** informē, ka noteikumu projektā minētās prasības attiecībā uz pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu attieksies uz visiem pārtikas produktiem, kas tiek izplatīti Latvijā vairumtirdzniecībā un mazumtirdzniecībā, proti, gan uz ievestajiem, gan vietējiem pārtikas produktiem, tai skaitā uz ēdināšanas uzņēmumiem. Atbild, ka Veselības ministrija ir sazinājusies ar kolēģiem no Dānijas un Austrijas par pārtikas produktu kontrolēm, kas veiktas ieviešot trans-taukskābju daudzuma ierobežojumus pārtikas produktos. Gan Dānijā, gan Austrijā tika veikta gan vietējo, gan importēto pārtikas produktu paraugu ņemšana un laboratoriskā testēšana, tāpēc arī Latvijas situācijā paredzēts pieprasīt papildus finansējumu Pārtikas un veterinārajam dienestam pārtikas produktu laboratoriskai testēšanai.

**Z.Matuzale** uzsver, ka esošajā noteikumu projektā netiek nodrošinātas ražotājiem nepieciešamais pārejas periods, lai izstrādātu jaunas tehnoloģijas un pielāgotu ražošanu jaunajām prasībām. Norāda, ka 29.01.2014. sanāksmē Veselības ministrijā tika norādīts, ka optimālais pārejas periods pārtikas ražotājiem būtu aptuveni 3 gadi. Tāpat uzsver, ka Latvijā un ES praktizē, ka, nosakot kāda produkta ražošanas vai izplatīšanas prasības, kas līdz šim nav bijušas, visi produkti, kas saražoti līdz noteiktajam normatīvā akta stāšanās spēkā datumam, var tikt izplatīti līdz beidzas to krājumi vai derīguma termiņš. Tāpat uzsver, ka esošajā redakcijā noteikumu projekta stāšanās laiks ir norādīts nekorekti, jo vēl nav zināms, cik ātri tiks pieņemti grozījumi Pārtikas aprites uzraudzības likumā, kā arī cik ātri norisināsies saskaņošanas procedūra ar Eiropas Komisiju, kas var ilgt 3-6 mēnešus.

**I.Šure** arī norāda, ka nav ņemts vērā pārtikas ražotāju 29.01.2014. sanāksmē paustais viedoklis attiecībā uz nepieciešamo pārejas periodu ražošanas pārkārtošanai, minot, ka optimālais pārejas periods pārtikas ražotājiem varētu būt trīs gadi. Tāpat uzsver, ka no noteikumu projekta jāizslēdz ierobežojumi, ka pārtikas produkti, kuros pārsniegts pieļaujamo trans-taukskābju daudzums, var tikt laisti tirgū ne ilgāk kā līdz 2018.gada 1.janvārim, bet tos var izplatīt līdz beidzas to krājumi.

**S.Līviņa** skaidro, ka Veselības ministrijas pašreizējā noteikumu projekta redakcijā ir noteikts, ka paši noteikumi stāsies spēkā 2015.gada 1.janvārī, bet tie noteikumu projekta punkti, kas attiecas uz maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu, stāsies spēkā pēc pusotra gada, nodrošinot iespēju ražotājiem veikt nepieciešamos uzlabojumus tehnoloģijās un receptūrās. Bet attiecībā par pārtikas produktu izplatīšanu un laišanu tirgū, uz doto brīdi noteikumu projektā ir noteikts, ka pārtikas produktus, kuros tiks pārsniegts maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju saturs, varēs turpināt tirgot līdz to derīguma termiņa vai izlietošanas termiņa beigām, bet ne ilgāk kā līdz 2018.gada 1.janvārim.

**I.Šure** norāda, ka pusotra gada pārejas periods Latvijas ražotājiem nav pietiekošs, lai veiktu izmaiņas ražošanas tehnoloģijās, nomainītu receptūras un testētu pašus pārtikas produktus, kā arī veiktu izmaiņas marķējumā. Min, ka lielākos iebildumus attiecībā uz īso pārejas periodu ir norādījuši tieši piena produktu ražotāji, tāpēc Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija pieprasa pagarināt pārejas periodu līdz trīs gadiem, kuros iekļauts

gan pārejas periods ražošanas tehnoloģiju pārkārtošanai, gan arī jau saražoto pārtikas produktu iztirgošanai, ņemot vērā, ka atsevišķiem pārtikas produktiem var būt īsāki un arī garāki derīguma termiņi.

**N.Krūzītis** uzskata, ka lielie pārtikas produktu ražotāji var pārkārtoties ātri, tomēr lielākas problēmas var būt ar mazajiem. Viss ir atkarīgs no katra vēlēšanās, kā arī no komunikācijas un sadarbības starp pārtikas produktu ražotājiem un atbildīgajām valsts pārvaldes institūcijām. Uzsver, ka ir svarīgi laicīgi informēt un izglītēt arī Latvijas pārtikas tirgotājus par plānotajām izmaiņām attiecībā uz trans-taukskābju daudzumu ierobežošanu pārtikas produktos, lai varētu informēt pārtikas produktu piegādātājus, ražotājus, tai skaitā no citām valstīm, lai, slēdzot līgumus, laicīgi varētu izvēlēties pārtikas produktu ražotājus, kas atbildīs jaunajām normatīvo aktu prasībām attiecībā uz maksimāli pieļaujamo trans-taukskābju daudzumu.

**I.Circene** uzsver, ka trīs gadu pārejas periods varētu tikt noteikts tikai tad, ja pārtikas ražotāji apņemas, ka stājoties spēkā noteikumu projektam, kurā noteikts maksimāli pieļaujama trans-taukskābju daudzums, pārtikas produkti vairs netiks ražoti un izplatīti.

**Uztura padomes locekļi vienojas, ka noteikumu projektā tiek pagarināts pārejas periods līdz trīs gadiem, kuros iekļauts gan pārejas periods ražošanas tehnoloģiju pārkārtošanai, gan arī jau saražoto pārtikas produktu iztirgošanai, paredzot, ka pēc trīs gadiem, pārtikas produktus, kuros trans-taukskābju daudzums pārsniegs noteikto, nevarēs vairs ražot un izplatīt.**

**V.Bartkevičs** prezentē BIOR veiktā pētījuma „Trans-taukskābju noteikšana Latvijas izcelsmes pārtikā” rezultātus. Kopā pētījuma ietvaros tika savākti 102 paraugi, kuros ietilpa gan Latvijā ražotie, gan importētie pārtikas produkti 7 pārtikas produktu grupās – margarīns, baltmaize, cepumi, vafeles, saldējums, bulciņas, kūkas, tortes, siera izstrādājumi, biezpiena sierīņi, sviesta un krējuma izstrādājumi. Pētījuma ietvaros atklājās, ka Latvijā visaugstākā trans-taukskābju koncentrācija sastopama siera izstrādājumos, biezpiena sierīņos, krējuma un sviesta izstrādājumos. Sviesta un krējuma izstrādājumiem ir raksturīgs vislielākais risks attiecībā uz trans-taukskābju saturu - vidējā trans-taukskābju koncentrācija ir 6,3%. Latvijas tirgū esošajā ārzemju izcelsmes margarīnā trans-taukskābju koncentrācija ir ļoti zema. Bet 37% analizēto pārtikas produktu trans-taukskābju klātbūtne produktā nav konstatēta vispār. (*Prezentācija pielikumā*).

**I.Pudule** un **L.Neimane** jautā, vai pētījuma ietvaros tika pārbaudīti arī sabiedriskā ēdināšanā piedāvātie pārtikas produkti, piemēram tādos *fast food* ēdienos kā burgeri, frī kartupeļi, jo tajos iespējams ir vislielākā trans-taukskābju daudzuma koncentrācija?

**V.Bartkevičs** atbild, ka šī pētījuma ietvaros netika pārbaudīti *fast food* ēdieni, kā arī sabiedriskā ēdināšanā esošie pārtikas produkti, jo šie pārtikas produkti bieži vien sastāv no vairāk sastāvdaļām (maize, gaļa, siers, majonēze utt.), kas apgrūtina kopējās trans-taukskābju daudzuma koncentrācijas noteikšanu pārtikas produktos.

**I.Circene** uzsver, ka ir nepieciešams turpināt veikt pētījumus šajā jomā, lai apzinātu Latvijā esošos situāciju attiecībā uz trans-taukskābju daudzumu sabiedriskā ēdināšanā esošajos pārtikas produktos.

Uztura padomes locekļi vienojas, ka BIOR ir nepieciešams turpināt pētījumus, analizējot trans-taukskābju daudzumu arī sabiedriskajā ēdināšanā esošajos pārtikas produktos. Tāpat Veselības ministrijai un Zemkopības ministrijai jāmeklē papildus valsts finansējums BIOR dažādu pētījumu veikšanai, analizējot pārtikas produktu sastāvu.

3. Jaunās Eiropas Savienības (ES) prasības attiecībā uz kūpinātas gaļas ražošanu un Uztura padomes viedokļa formulēšana par šo jautājumu.

S.Sleže informē par jaunajām ES prasībām minot, ka 2012.gada 1.septembrī tika pieņemta "Komisijas Regula (ES) Nr. 835/2011 (2011. gada 19. augusts), ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006 attiecībā uz policiklisko aromātisko ogļūdeņražu maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos". Regulas prasības stājās spēkā 2014.gada 1.septembrī, nosakot ka sākot ar 2014.gada 1.septembri maksimāli pieļaujamā benzopirēna koncentrācija kūpinātas gaļas un kūpinātas gaļas produktos nedrīkstēs pārsniegt 2,0 µg/kg. Informē, ka problēmas izpildīt noteikto benzopirēna normu Latvijā ir tieši mājas kūpinājumiem, kas kūpināta koka malkas dūmos, kuros iespējami zemākā benzopirēna koncentrācija, ko var sasniegt ražošanas procesā, ir 5,0 µg/kg. Zemkopības ministrija sadarbībā ar mājražotājiem, lai saglabātu kūpinātas gaļas tirdzniecības iespējas Latvijā plāno noteikt Latvijā ražotajiem mājas kūpinājumiem īpašu, nacionāla produkta statusu un plāno vienoties ar Eiropas Komisiju par speciālu benzopirēna normu noteikšanu šiem mājas kūpinājumiem. Uzsver, ka saskaņā ar BIOR veiktajiem pētījumiem Latvijas iedzīvotāji vidēji nepatērē tikt daudz kūpinātas un žāvētas dzīvnieku izcelsmes produktus, kas varētu radīt kaitējumu veselībai.

I.Siksna prezentē BIOR veiktā pētījuma datus par Latvijas iedzīvotāju kūpinātas un žāvētas dzīvnieku izcelsmes produktu patēriņu, kas veikts „No Latvijas lauksaimniecības produktiem ražotās pārtikas pievienotās vērtības paaugstināšana un produktu konkurētspējas veicināšana” pētījuma ietvaros. Pētījuma rezultāti parāda, ka vīrieši, kas dzīvo ārpus Rīgas, lieto kūpinātu gaļu un tās produktus vairāk kā sievietes, pie tam šādus izstrādājumus biežāk lieto vīrieši vecumā no 36-64 gadiem. Visbiežāk lietotie kūpinātie gaļas produkti Latvijā ir kūpināta un žāvēta vista gaļa, desa vai cūkgaļa, kā arī žāvētas reņģes.

I.Circene uzsver, ka Veselības ministrija atbalsta Eiropas Komisijas jaunās prasības kūpinātai gaļai un tās produktiem, piemērojot jaunas, stingrākas benzopirēna normas, tādējādi pasargājot iedzīvotāju veselību. Informē, ka starptautiski ir veikti daudz pētījumi par benzopirēna ietekmi uz veselību un saskaņā ar ASV vēža izpēti institūta (*The American Institute for Cancer Research*) un Pasaules vēža izpēti fonda (*World Cancer Research Fund*) ziņojumiem ir zinātniski pierādīts, ka kūpinātu un cita veida rūpnieciski apstrādātas gaļas izstrādājumu lietošana veicina resnās zarnas vēža attīstības risku un palielina arī barības vada, plaušu, kuņģa, priekšdziedzera vēža risku.

I.Pudule arī piekrīt veselības ministrei un uzver, ka ir pietiekoši daudz starptautiski pētījumi, kas norāda uz benzopirēna negatīvo ietekmi uz veselību, tāpat attiecībā uz kūpinātas gaļas un to izstrādājumu lietošanu ikdienā un saistību ar zarnu vēža attīstību. Informē, ka saskaņā ar Slimību profilakses un kontroles centra apkopotajiem datiem, onkoloģiskās slimības ir otrais nāves cēlonis pēc sirds un asinsvadu saslimšanām, kur tieši zarnu vēzis ir viens no izplatītākajiem vēža veidiem gan vīriešu, gan sieviešu vidū.

**Z.Matuzale** aicina Veselības ministriju, uztura speciālistu un diētas ārstu aktīvāk iesaistīties diskusijās publiskajā telpā, masu medijos attiecībā par benzopirēna daudzumu kūpinātajā gaļā, par benzopirēna kancerogēno iedarbību un to lietošanas negatīvo ietekmi uz veselību.

**L.Meija** arī uzsver, ka Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrība ir nosūtījusi Veselības ministrijai oficiālu viedokli par jaunajām benzopirēna normām kūpinātai gaļai un gaļas produktiem un atbalsta benzopirēna koncentrācijas daudzuma ierobežojumu noteikšanu, ņemot vērā pietiekami pārliecinošo zinātnisko bāzi, kas pierāda benzopirēna kancerogēno iedarbību. Tāpat uzsver, ka ir arī sniegusi vairākus komentārus masu medijiem par šo jautājumu. Jautā, ko Latvijas pārtikas produktu ražotāji ir jau darījuši šo divu gadu laikā, lai samazinātu benzopirēna daudzumu kūpinājumos? Vai ir notikušas konsultācijas ar pārtikas tehnologiem par potenciālajiem risinājumiem?

**I.Šure** atbild, ka ir notikušas diskusijas, tomēr konkrēti risinājumi nav vēl atrasti. Uzskata, ka kūpināta gaļa un to produkti nav lielākais kaitējums veselībai, kā dažādas mākslīgās pārtikas piedevas, ko var izmantot aizstājot dabīgos dūmus, kūpinot gaļu un gaļas produktus.

**I.Circene** aicina Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas katedras pārstāvjus komentēt iespējamus tehnoloģiskos risinājumus benzopirēna koncentrācijas samazināšanai kūpinātos pārtikas produktos.

**Ī.Mūrniece** informē, ka Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas katedrā ir pieredzējuši pārtikas tehnologi, kas ir gatavi sadarboties ar Latvijas pārtikas ražotājiem, sniedzot konsultācijas par tehnoloģiskajiem risinājumiem benzopirēna koncentrācijas samazināšanai kūpinātos pārtikas produktos.

**I.Circene** aicina Zemkopības ministriju organizēt atsevišķu sanāksmi gaļas izstrādājumu un mājas kūpinājumu ražotājiem, lai diskutētu un mēģinātu rast iespējamus tehnoloģiskos risinājumus benzopirēna koncentrācijas daudzuma samazināšanai kūpinātā gaļā un gaļas produktos, pēc tam informējot Uztura padomes locekļus par sanāksmes rezultātiem.

**Uztura padomes locekļi vienojas, ka Zemkopības ministrijai, jāorganizē atsevišķa sanāksme gaļas izstrādājumu un mājas kūpinājumu ražotājiem, pieaicinot Veselības ministrijas pārstāvjus, pārtikas tehnologus no Latvijas Lauksaimniecības universitātes, lai diskutētu un mēģinātu rast iespējamus tehnoloģiskos risinājumus benzopirēna koncentrācijas daudzuma samazināšanai kūpinātā gaļā un gaļas produktos.**

#### 4. Interneta portāla, spēles un mobilās aplikācijas „Ēd Gudri.lv” prezentācija.

**A.Čeksters** prezentē interneta spēli un mobilo aplikāciju „Ēd Gudri.lv”, kas ir sociālais portāls par un ap veselīgu un pareizu uzturu cilvēkiem ar dažādiem uztura mērķiem. Sociālo portālu var izmantot gan pieaugušie, gan bērni, lai varētu ātri un vienkārši veidot un meklēt ēdienreizes un receptes atkarībā no saviem uztura mērķiem un finansiālajiem kritērijiem. Portāls tika izstrādāts sadarbībā ar Veselības ministrijas, Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu asociācijas uztura speciālistes Gundegas Rudzītes,

sporta trenera Helmuta Rodkes un „Figūras Draugi” atbalstu un tajā pieejami arī padomi par veselīgu dzīvesveidu un fiziskajām aktivitātēm. Sociālā portālā ir izveidotas vairākas spēles, kas māca veselīga un pareiza uztura pamatprincipus. Izspēlējot testa spēli, var iegūt Pārtikas Guru sertifikātu, kas apliecina zināšanas par uzturu. Sociālajam portālam ir izstrādāta arī mobilā aplikācija, ko var ielādēt un spēlēt arī mobilajā telefonā. Informē, ka spēlē pārtikas produkti tiek iedalīti veselīgos, neveselīgos un neitrālos, balstoties uz uztura speciālistes G.Rudzītes izstrādātajiem kritērijiem. Lūdz Uztura padomes atbalstu portāla un spēles popularizēšanai sabiedrībā, kā arī iespēju spēli iekļaut izglītības iestāžu mācību programmās kā izglītojošu materiālu atsevišķās stundās skolēniem.

**I.Circene** pasakās spēles un portāla autoram A.Čeksteram par izradīto iniciatīvu, spēles un portāla izstrādāšanu un uzsver, ka šāda spēle, portāls un mobilā aplikācija ir labs veids, kā skolēniem interaktīvā veidā stāstīt un mācīt par veselīga uztura pamatprincipiem. Uzmanā Izglītības un zinātnes ministriju pārstāvjus, kas piedalās Uztura padomē un jautā, kādas būtu iespējas sociālo portālu un spēli iekļaut izglītības iestāžu mācību programmās kā mācību materiālu un metodi skolotājiem.

**I.Ivāne** atbild, ka Izglītības un zinātnes ministrija atbalsta jaunu un interaktīvu mācību metožu un materiālu izstrādi skolēniem un skolotājiem un min, ka izstrādāto sociālo portālu un spēli varētu iekļaut izglītības iestāžu mācību programmās kā mācību materiālu un metodi skolotājiem. Aicina spēles un sociāla portāla izstrādātāju piedalīties un iepazīstināt republikas pilsētu un novadu mācību priekšmetu Mājturība, Sociālās zinības, Veselības mācība un Sports u.c. metodisko apvienību vadītājus Valsts izglītības satura centra organizētajos semināros aprīļa mēnesī.

**I.Mintāle** un **L.Meija** uzsver, ka vēlas redzēt un sniegt komentārus par izstrādātajiem kritērijiem pārtikas produktu iedalīšanai veselīgos, neveselīgos un neitrālos sociāla portāla ietvaros, kas ir būtiski, jo spēli plānots izmantot kā izglītojošu materiālu un mācību metodi izglītības iestādēs.

**Uztura padomes locekļi vienojas, ka I.Mintālei un L.Meijai spēles un sociāla portāla autors A.Čeksters nosūta spēli saskaņošanai, izvērtēšanai un komentāru sniegšanai, bet Izglītības un zinātnes ministrija izvērtē iespēju prezentēt sociālo portālu un spēli skolotājiem un iekļaut to izglītības iestāžu mācību programmās.**

## 5.Dažādi.

**I.Circene** informē, ka Veselības ministrija ir saņēmusi Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības iesniegumu ar lūgumu Uztura padomes sastāvā iekļaut Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības valdes priekšsēdētāju L.Meiju.

**Uztura padomes locekļiem nav iebildumu un tie atbalsta Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības pārstāvja iekļaušanu Uztura padomes sastāvā.**

**S.Līviņa** informē, ka 2011.gadā tika parakstīts Veselības ministrijas, Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas un Latvijas Bezalkoholisko dzērienu uzņēmēju asociācijas sadarbības memorands par izmaiņām uz bērniem vērstu bezalkoholisko dzērienu reklamēšanā (turpmāk – memorands). Saskaņā ar memorandā noteikto ne retāk kā divas reizes gadā Veselības ministrijai, Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijai un Latvijas

Bezalkoholisko dzērienu uzņēmēju asociācijai kopīgi jāizvērtē šī memoranda izpildes gaita un jāizskata jautājumi, kas saistīti ar sadarbības turpmāku veicināšanu. Piedāvā nākošo Uztura padomes sēdes darba kārtībā iekļaut jautājumu par sadarbības memoranda īstenošanas gaitu un turpmākās sadarbības veicināšanu.

**Uztura padomes locekļi atbalsta, ka nākošās sēdes darba kārtībā tiek iekļauts jautājums par memoranda īstenošanas gaitu.**

Pielikumā:

1. V.Bartkeviča prezentācija „Trans-taukskābju noteikšana Latvijas izcelsmes pārtikā”.
2. I.Siksna prezentācija „Latvijas iedzīvotāju kūpinātas un žāvētas dzīvnieku izcelsmes produktu patēriņš”.
3. Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības viedoklis par Eiropas Komisijas Regulu (ES) Nr.835/2011 uz 1 lpp.
4. Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības iesniegums par iekļaušanu Uztura padomes sastāvā uz 1 lpp.

Uztura padomes priekšsēdētāja



I.Circene

Sekretariāts



S.Kukliča