

Suvestinė redakcija nuo 2016-06-09

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2009, Nr. [8-290](#), i. k. 109110MISAK0000B1-6

Nauja redakcija nuo 2016-06-09:

Nr. [B1-435](#), 2016-06-07, paskelbta TAR 2016-06-08, i. k. 2016-15649

**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL ŠVIEŽIOS MĖSOS, SMULKINTOS MĖSOS IR MĖSOS PUSGAMINIŲ
TVARKYMO MĖSINĖSE TAISYKLIŲ PATVIRTINIMO**

2009 m. sausio 12 d. B1-6
Vilnius

Vadovaudamasis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų patvirtinimo“, 20.3 papunkčiu, ir siekdamas užtikrinti, kad rinkai būtų tiekama saugi ir kokybiška šviežia mėsa, smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai:

1. T v i r t i n u pridedamas Šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminų tvarkymo mėsinėse taisyklės.

2. P a v e d u:

2.1. įsakymo vykdymą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinėms valstybinėms maisto ir veterinarijos tarnyboms;

2.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus pavaduotojui pagal administruojamą sritį ir Veterinarijos sanitarijos skyriui.

DIREKTORIUS

KAZIMIERAS LUKAUSKAS

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2009 m. sausio 12 d.

įsakymu Nr. B1-6

(Valstybinės maisto ir veterinarijos

tarnybos direktoriaus 2016 m. birželio 7 d.

įsakymo Nr. B1-435 redakcija)

ŠVIEŽIOS MĖSOS, SMULKINTOS MĖSOS IR MĖSOS PUSGAMINIŲ TVARKYMO MĖSINĖSE TAISYKLĖS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių tvarkymo mėsinėse taisyklių (toliau – Taisyklės) tikslas – užtikrinti, kad rinkai būtų tiekiama tik saugi ir kokybiška šviežia mėsa, smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai.

2. Šios Taisyklės yra parengtos pagal 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka (OL 2015 L 241, p. 1), reikalavimus.

3. Taisyklės taikomos maisto tvarkymo subjektams (mėsinėms), užsiimantiems šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių tvarkymu ir tiesioginiu tiekimu galutiniams vartotojams.

4. Taisyklėse vartojamos sąvokos:

4.1. **Mėsinė** – maisto tvarkymo subjektas, turintis teisę tvarkyti šviežią mėsą ir (ar) smulkintą mėsą, ir (ar) mėsos pusgaminius ir juos tiesiogiai tiekti galutiniams vartotojams.

4.2. **Sudedamoji dalis** – kaip apibrėžta 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/ EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. lapkričio 22 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) Nr. 78/2014 (OL 2013 L 27, p. 7), 2 straipsnio 2 dalies f punkte.

4.3. Kitos Taisyklėse vartojamos sąvokos atitinka Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose vartojamas sąvokas.

5. Vadovaujantis Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos

direktoriaus 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. B1-738 „Dėl Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, mėsinės pagal veikimo teritoriją įtraukiamos į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tvarkomą sąrašą ir joms suteikiama teisė tvarkyti šviežią mėsą ir (ar) smulkintą mėsą, ir (ar) mėsos pusgaminius ir registracijos numeris.

6. Mėsinės patikrinimo aktai, sudedamųjų dalių, šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminų tyrimo protokolai, įsigijimo ir kiti atsekamumo dokumentai turi būti saugomi ne mažiau kaip dvejus metus.

II SKYRIUS REIKALAVIMAI ŽALIAVOMS

7. Mėsinė:

7.1. užtikrina, kad žaliava smulkintos mėsos gamybai:

7.1.1. atitiktų šviežios mėsos reikalavimus,

7.1.2. būtų gauta iš skeleto raumenų, įskaitant gretimus riebalinius audinius,

7.1.3. nebūtų gauta iš atliekų ir nuopjovų, išskyrus viso raumens nuopjovas, mechaniškai atskirtos mėsos, kaulo arba odos atplaišų turinčios mėsos, galvos mėsos, išskyrus kramtomuosius raumenis, ne raumeninės baltosios linijos dalies, kelio sąnario ir riešo (*carpus* ir *tarsus*) srities, kaulų nuograndų ir diafragmos raumens (jeigu nepašalinta serozinė plėvė);

7.2. užtikrina, kad mėsos pusgaminų gamybai būtų naudojama:

7.2.1. šviežia mėsa,

7.2.2. mėsa, atitinkanti 7.1 papunkčio reikalavimus;

7.3. užtikrina, kad mėsos pusgaminų, kuriuos prieš vartojimą reikia termiškai apdoroti, gamybai būtų naudojama:

7.3.1. 7.1 papunkčio reikalavimus atitinkanti sumalta ar sukapota mėsa, išskyrus atliekas ir nuopjovas (išskyrus viso raumens nuopjovas),

7.3.2. mechaniškai atskirta mėsa, atitinkanti smulkintai mėsai nustatytus mikrobiologinius kriterijus pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109).

III SKYRIUS VETERINARIJOS REIKALAVIMAI ŠVIEŽIOS MĖSOS, SMULKINTOS MĖSOS IR MĖSOS PUSGAMINIŲ TVARKYMOI

8. Siekiant išvengti kryžminės taršos, šviežia mėsa (įskaitant skerdenas) maisto tvarkymo subjekto (pvz., prekybos centro) patalpų koridoriais, kuriais vežami ir kiti maisto produktai, turi būti vežama supakuota laikantis higienos reikalavimų.

9. Atšaldyta skerdena ir išpjaustyta mėsa turi būti laikoma ne aukštesnėje kaip +7 °C temperatūroje, subproduktai – ne aukštesnėje kaip +3 °C temperatūroje, šviežia paukštiena – ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje. Šviežios giliai užšaldytos mėsos, išskyrus paukštieną, vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip –18 °C. Užšaldytos paukštienos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip –12 °C.

10. Išpjaustant, iškaulinėjant, apipjaustant, pjaustant griežinėliais ar kubeliais, vyniojant ir pakuojant šviežią mėsa, jai turi būti užtikrinta Taisyklių 9 punkte nurodyta temperatūra. Mėsinės mėsos išpjauستymo, smulkinimo, pusgaminių paruošimo patalpų aplinkos temperatūra neturi viršyti +12 °C.

11. Išpjaustant šviežią mėsa, ji turi būti apsaugota nuo galimos taršos, iš jos turi būti pašalintos skeveldros ir kraujo krešuliai.

12. Šviežios mėsos tvarkymo metu gauta šviežia mėsa, smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, kurie dėl technologijos ar kitų gamybos priežasčių netinka maistui, turi būti talpinami į nepralaidžius skysčiams, lengvai plaunamus ir dezinfekuojamus indus ir vežami į tam tikslui skirtas patalpas arba dedami į uždengiamus dangčiais ir užrakinamus bei neprieinamus pašaliniais asmenims konteinerius.

13. Netinkami maistui produktai turi būti tvarkomi pagal 2009 m. spalio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės ir panaikinamas reglamentas (EB) Nr. 1774/2002 (Šalutinių gyvūninių produktų reglamentas) (OL 2009 L 300, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1385/2013 (OL 2013 L 354, p. 86), ir 2001 m. gegužės 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 999/2001, nustatančio tam tikrų užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų prevencijos, kontrolės ir likvidavimo taisyklės (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 32 tomas, p. 289), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2016 m. sausio 13 d. Komisijos reglamentu (ES) 2016/27 (OL 2016 L 9, p. 4), reikalavimus.

14. Jei gamybos proceso metu reikia atšildyti užšaldytą mėsa, ji turi būti atšildoma tinkamomis higienos sąlygomis ir tvarkoma nedelsiant.

15. Prieš gaminant smulkintą mėsa, nuo jos reikia nupjaustyti visas nešvarias, su limfiniais mazgais ir įtartinas mėsos dalis.

16. Jei smulkinta mėsa ruošiama iš atšaldytos mėsos, ji turi būti susmulkinta:

16.1. jei ji gauta iš naminių paukščių: ne vėliau kaip per tris dienas po jų paskerdimo;

16.2. jei ji gauta iš kitų gyvūnų: ne vėliau kaip per šešias dienas po jų paskerdimo; arba

16.3. ne vėliau kaip per 15 dienų po gyvūnų paskerdimo, jei tai iškaulinėta, vakuuminiu būdu supakuota jautiena ir veršiena.

17. Pagamintą smulkintą mėsą laikyti tokioje temperatūroje, kad:

17.1. atšaldytos smulkintos mėsos vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip +2 °C;

17.2. giliai užšaldytos smulkintos mėsos vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip –18 °C.

18. Atšaldyti mėsos pusgaminiai gali būti gaminami iš užšaldytos mėsos.

19. Atšaldytų mėsos pusgaminių vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip +4 °C.

20. Giliai užšaldytų mėsos pusgaminių vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip –18 °C.

21. Supjaustyta ar susmulkinta šviežia mėsa, pagaminti mėsos pusgaminiai nedelsiant arba po vyniojimo, pakavimo, jei vyniojami, pakuojami, turi būti patalpinti į šaldymo įrenginius ar šaldymo patalpas.

22. Šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus.

23. Vyniojimo ir pakavimo medžiagas draudžiama pakartotinai naudoti, išskyrus specialius indus, pagamintus iš keramikos, stiklo ar plastmasės, kuriuos galima pakartotinai naudoti gerai išplovus ir išdezinfekavus.

24. Mėsinių patalpose vyniojimo ir pakavimo medžiagoms laikyti neturi būti dulkių ir kenkėjų, šios patalpos neturi susisiekti su patalpomis, kuriose laikomos medžiagos, galinčios užteršti vyniojimo ir pakavimo medžiagas.

25. Vyniojimo ar pakavimo medžiagos negali būti laikomos ant grindų.

26. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi būti komplektuojamos laikantis higienos reikalavimų. Jeigu vyniojimo ar pakavimo medžiagos komplektuojamos automatiniais įrenginiais, turi būti užtikrinama, kad nekils šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių užteršimo pavojaus.

27. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi patekti į mėsinės gamybos patalpą laikantis higienos reikalavimų ir būti naudojamos nedelsiant.

28. Įvyniota ar supakuota šviežia mėsa, smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti nedelsiant patalpinti į jiems laikyti skirtas patalpas.

29. Šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių mėginiai imami ir tiriami vadovaujantis 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 388, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014 (OL 2014 L 69, p. 93).

30. Jei pagal laboratorijoje atliktų tyrimų rezultatus arba kitokį būdą paaiškėja, kad gali kilti pavojus žmonių sveikatai, mėsinė apie tai nedelsiant tiesiogiai raštu (atvykus į VMVT teritorinę valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą) arba nuotoliniu būdu (paštu, el. paštu, faksu) turi pranešti VMVT teritorinei valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai ir pašalinti iš rinkos šviežią mėsą, smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius, kurie buvo pagaminti pagal tą patį technologinį procesą tokiomis pačiomis sąlygomis ir gali kelti tokią pačią grėsmę.

IV SKYRIUS REIKALAVIMAI MĖSINIŲ PATALPOMS IR ĮRANGAI

31. Patalpose turi būti numatyta vieta šalutiniams gyvūniniams produktams pagal reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir nurodytoms pavojingoms medžiagoms pagal reglamento (EB) Nr. 999/2001 reikalavimus tvarkyti.

32. Atsižvelgus į gaminamos šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių asortimentą, mėsinė turi turėti:

32.1. patalpą ar atskirą vietą pakuotėms nuimti;

32.2. patalpą ar atskirą vietą sudedamosioms dalims atšildyti;

32.3. patalpą arba atskirą vietą žarnoms mirkyti ar kitaip apdoroti;

32.4. sūdymo ir (ar) mėsos marinavimo patalpą; leidžiama laikantis higienos reikalavimų šviežią mėsą sūdyti ir (ar) marinuoti sudedamųjų dalių, šviežios pjaustytos mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių laikymo patalpose.

V SKYRIUS DARBUOTOJŲ HIGIENOS REIKALAVIMAI

33. Darbuotojai turi laikytis bendrųjų švaros ir higienos reikalavimų:

33.1. turi vilkėti tinkamus darbo drabužius ir dėvėti visiškai plaukus slepiančius galvos apdangalus; jei darbo drabužiai darbo metu susiteršia, juos būtina pakeisti;

33.2. prireikus darbuotojai, pjaustantys šviežią mėsą, gaminantys smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius, turi dėvėti nosį ir burną dengiančias kaukes;

33.3. su šviežia mėsa, smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiais dirbantys darbuotojai turi plautis rankas kiekvieną kartą prieš atnaujindami darbą ir (ar) jas suteršę; žaizdos ant rankų turi būti užrištos vandeniu nelaidžiais tvarsčiais;

33.4. darbo patalpose draudžiama rūkyti, spjaudyti, valgyti, gerti, kramtyti kramtomąją gumą.

34. Darbuotojai turi turėti asmens medicininę knygėlę (sveikatos pasą) F Nr. 048/a su žyma „Dirbti leidžiama“, kurią išduoda sveikatos priežiūros įstaigos.

VI SKYRIUS

ŠVIEŽIOS MĖSOS, SMULKINTOS MĖSOS IR MĖSOS PUSGAMINIŲ ŽENKLINIMAS

35. Supakuota šviežia mėsa, smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti paženklinti pagal reglamentą (ES) Nr. 1169/2011.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

36. VMVT teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kontroliuoja Taisyklių laikymąsi.

37. VMVT teritorinių valstybinių maisto ir veterinarijos tarnybų sprendimai gali būti skundžiami teisės aktų nustatyta tvarka.

38. Asmenys, pažeidę Taisyklės, atsako teisės aktų nustatyta tvarka.

Priedo pakeitimai:

Nr. [B1-435](#), 2016-06-07, paskelbta TAR 2016-06-08, i. k. 2016-15649

Pakeitimai:

1.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-435](#), 2016-06-07, paskelbta TAR 2016-06-08, i. k. 2016-15649

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2009 m. sausio 12 d. įsakymo Nr. B1-6 „Dėl Šviežios mėsos, smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminų tvarkymo mėsinėse taisyklių patvirtinimo“ pakeitimo