

Suvestinė redakcija nuo 2004-07-14 iki 2005-12-31

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2001, Nr. [16-517](#), i. k. 100110MISAK00000376

**LIETUVOS RESPUBLIKOS VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIAUS**

**Į S A K Y M A S
DĖL VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ IR TAISYKLIŲ PATVIRTINIMO**

2000 m. gruodžio 15 d. Nr. 376
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu (Žin., 1992, Nr. [2-15](#)) ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 patvirtintų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų 15.4 punktu,

1. T v i r t i n u:

1.1. Veterinarijos reikalavimus žvejybos laivams (įgyvendina ES direktyvą 92/48 EEB);

1.2. Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimo į rinką reikalavimus;

Punkto pakeitimai:

Nr. [B1-616](#), 2004-06-30, Žin., 2004, Nr. 108-4064 (2004-07-13), i. k. 104110MISAK00B1-616

1.3. Neteko galios nuo 2004-04-30

Punkto naikinimas:

Nr. [B1-360](#), 2004-04-02, Žin. 2004, Nr. 65-2339 (2004-04-29), i. k. 104110MISAK00B1-360

1.4. Neteko galios nuo 2004-02-11

Punkto naikinimas:

Nr. [B1-911](#), 2003-11-18, Žin. 2004, Nr. 22-687 (2004-02-10), i. k. 103110MISAK00B1-911

1.5. Šviežios triušienos ir fermose auginamos laukinės faunos paruošimo ir tiekimo į rinką taisyklės (įgyvendina ES direktyvą 91/495/EEB);

1.6. Smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių gamybos ir tiekimo į rinką taisyklės (įgyvendina ES direktyvą 94/65/EB).

2. Įsakymo vykdymo kontrolę pavedu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Veterinarijos sanitarijos skyriui.

DIREKTORIUS

K. LUKAUSKAS

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
 direktoriaus 2000 m. gruodžio 15 d.
 įsakymu Nr. 376
 (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
 direktoriaus 2004 m. birželio 30
 įsakymo Nr. B1-616 redakcija)

VETERINARIJOS REIKALAVIMAI ŽVEJYBOS LAIVAMS

Veterinarijos reikalavimai žvejybos laivams parengti vadovaujantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu (Žin., 1992, Nr. [2-15](#)) ir įgyvendina 1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyvą 92/48/EEB, nustatančią būtiniausius higienos reikalavimus, taikomus tam tikruose laivuose sugautiems žuvininkystės produktams, atsižvelgiant į Tarybos direktyvos 91/ 493/EEB, nustatančios sveikatos reikalavimus, reglamentuojančius žuvininkystės produktų gamybą ir jų tiekimą į rinką, 3 straipsnio 1 dalies a punkto i papunktį.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Veterinarijos reikalavimai žvejybos laivams (toliau – Reikalavimai) nustato higienos reikalavimus žuvininkystės produktams, kurie sugauti natūralioje aplinkoje ir tam tikrais atvejais tvarkomi žvejybos laivuose nuleidžiant kraują, nukertant galvas, skrodžiant, nupjaunant pelekus, atšaldant ar sušaldant, ir žvejybos laivams, atsižvelgiant į jų specifinius požymius.

2. Reikalavimuose minimi žvejybos laivai (toliau – laivai) tikrinami ir kontroliuojami pagal Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimą į rinką veterinarijos reikalavimus.

3. Reikalavimuose vartojamos sąvokos, nurodytos Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimą į rinką veterinarijos reikalavimuose.

4. Bendrieji higienos reikalavimai, nustatyti II skyriuje, taikomi žuvininkystės produktams, kurie yra apdorojami laivuose.

5. Papildomi higienos reikalavimai, nustatyti III skyriuje, taikomi laivams, suprojektuotiems ir įrengtiems taip, kad juose būtų galima žuvininkystės produktus išlaikyti tinkamomis sąlygomis ilgiau kaip 24 valandas, išskyrus laivus, kurie įrengti taip, kad juose būtų galima laikyti gyvas žuvis, vėžiagyvius ir moliuskus, netaikant kitų išsaugojimo priemonių.

II. BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS, ESANTIEMS ŽVEJYBOS LAIVUOSE

6. Laivo sekcijose ar konteineriuose žuvininkystės produktams laikyti neturi būti daiktų ar produktų, dėl kurių žuvininkystės produktai taptų kenksmingi ar pakistų jų savybės. Sekcijos ar konteineriai turi būti suprojektuoti taip, kad juos būtų lengva išvalyti, o laikomi produktai nesiliestų su ištirpusiu ledu.

7. Laivo sekcijos ir konteineriai žuvininkystės produktams laikyti turi būti švarūs, neužteršti laivo varikliams naudojamu kuru, triumo vandeniu ir kitais teršalais.

8. Patekę į laivą, žuvininkystės produktai turi būti apsaugoti nuo užteršimo, saulės poveikio ir kitų šilumos šaltinių. Žuvininkystės produktams plauti naudojamas geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#)) reikalavimus, arba švarus jūros vanduo, kad nebūtų pakenkta žuvininkystės produktų kokybei ar saugai.

9. Žuvininkystės produktai turi būti tvarkomi ir laikomi saugant juos nuo sužalojimų. Smailius instrumentus leidžiama naudoti didelėms žuvis ar žuvis, kurios gali sužeisti darbuotoją, pajudinti, jei nebus sugadinta šių žuvų mėsa.

10. Žuvininkystės produktai, išskyrus tuos, kurie laikomi gyvi, turi būti apdorojami šalčiu tuoj pat po pakrovimo į laivą. Laivuose, kuriuose nėra galimybės atšaldyti žuvininkystės produktų, jų negalima laikyti ilgiau nei 8 valandas.

11. Ledas žuvininkystės produktams atšaldyti turi būti gaminamas tik iš geriamojo ar švaraus jūros vandens. Prieš naudojimą jis turi būti laikomas taip, kad nebūtų užterštas.

12. Iškrovus žuvininkystės produktus, sekcijos, konteineriai ir įrengimai, kurie tiesiogiai lietėsi su žuvininkystės produktais, turi būti gerai išvalyti ir išplauti geriamuoju ar švariu jūros vandeniu.

13. Kai žuvims, laikantis higienos reikalavimų, pašalinta galva ir vidaus organai, reikia jas tuojau pat nuplauti geriamuoju ar švariu jūros vandeniu. Vidaus organai ir žuvų dalys, kurios gali būti pavojingos žmonių sveikatai, turi būti pašalintos ir atskirtos nuo žmonių maistui skirtų produktų. Kepenys ir ikrai, skirti žmonių maistui, turi būti atšaldyti ar sušaldyti.

14. Įranga, naudojama žuvims skrosti, galvoms ir pelekams šalinti, taip pat konteineriai ir įranga, kurie liečiasi su žuvininkystės produktais, turi būti pagaminti iš vandeniui nelaidžios, puvimui atsparios, lygios, lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos medžiagos arba padengti tokia medžiaga. Prieš naudojimą jie turi būti visiškai švarūs.

15. Personalas, tvarkantis žuvininkystės produktus, turi dėvėti švarius rūbus ir laikytis higienos reikalavimų.

III. PAPILDOMI HIGIENOS REIKALAVIMAI ŽVEJYBOS LAIVAMS, NURODYTIEMS 5 PUNKTE

16. Laivuose turi būti įrengti triumai, talpyklos ir konteineriai atšaldytiems ar sušaldytiems žuvininkystės produktams laikyti temperatūroje, nurodytoje Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimo į rinką veterinarijos reikalavimuose. Triumai turi būti atskirti nuo mašinų skyriaus ir laivo komandai skirtų patalpų pertvaromis, pakankamai sandariomis, kad apsaugotų žuvininkystės produktus nuo užteršimo.

17. Triumų, talpyklų ar konteinerių vidinis paviršius turi būti atsparus vandeniui, lengvai valomas ir dezinfekuojamas, padengtas lygia medžiaga, o jei medžiaga nelygi – nudažytas dažais, palaikomas geros būklės ir neturi perduoti žuvininkystės produktams medžiagų, kenksmingų žmonių sveikatai.

18. Triumai turi būti įrengti taip, kad ištirpęs ledas nesikaupytų ir nesiliestų su žuvininkystės produktais.

19. Konteineriai, skirti produktams laikyti, turi būti švarūs ir užtikrinti higieniškas produktų laikymo sąlygas, turėti nuotekų surinkimo sistemą ištirpusiam ledui nutekėti.

20. Laivo denis, įrengimai, triumai, patalpos ir konteineriai turi būti plaunami po kiekvienos operacijos. Plaunama geriamuoju arba švariu jūros vandeniu. Jeigu reikia, dezinfekuojama, naikinamos žiurkės ir vabzdžiai.

21. Plovimo priemonės, dezinfekantai, insekticidai ir kitos toksiškos medžiagos turi būti saugomos rakinamose patalpose ar spintelėse, naudojamos taip, kad nebūtų pavojaus jomis užteršti žuvininkystės produktų.

22. Jeigu žuvininkystės produktai laive yra sušaldomi, turi būti laikomasi reikalavimų, nurodytų Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimo į rinką veterinarijos reikalavimų 57.1, 57.2 ir 57.4 punktuose. Kai šaldoma sūryme, sūrymas neturi tapti žuvų taršos šaltiniu.

23. Laivai, turintys įrangą šaldyti žuvininkystės produktus atšaldytame jūros vandenyje (ledu atšaldytas jūros vanduo arba mechaninėmis priemonėmis šaldytas jūros vanduo), turi atitikti šiuos reikalavimus:

23.1. rezervuarai turi būti aprūpinti tinkama jūros vandens užpildymo ir išleidimo įranga bei turėti įtaisus, kurie palaikytų vienodą temperatūrą visame rezervuare;

23.2. rezervuarai turi turėti temperatūros registravimo įrangą, sujungtą su temperatūros davikliu, įmontuotu tose rezervuaro vietose, kuriose temperatūra yra aukščiausia;

23.3. rezervuarų ar konteinerių šaldymo sistema turi užtikrinti, kad žuvų ir jūros vandens mišinys +3-0C temperatūrą pasiektų per 6 valandas pakrovus žuvis, o 0-0C temperatūrą – per 16 valandų;

23.4. po kiekvieno iškrovimo rezervuarai, cirkuliacijos sistema ir konteineriai turi būti visiškai ištuštinami ir gerai išplaunami geriamuoju ar švariu jūros vandeniu; jie gali būti papildomi tik švariu jūros vandeniu;

23.5. data ir rezervuaro numeris turi būti aiškiai nurodyti temperatūros registravimo žurnaluose, kurie pateikiami kontroliuojančioms institucijoms patikrinti.

24. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba kontrolės tikslu turi turėti nuolat atnaujinamą sąrašą laivų, kurie yra įrengti taip, kaip nurodyta 22 ir 23 punktuose, išskyrus laivus su kilnojamais konteineriais, kurie, nepažeidžiant 9 punkto reikalavimų, nenaudojami nuolat žuvims laikyti atšaldytame jūros vandenyje.

25. Laivo savininkai ar jų atstovai turi imtis būtinų priemonių apsaugoti žuvininkystės produktus nuo užteršimo apdorojimo metu. Dirbti su žuvininkystės produktais gali tik asmenys, turintys Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka išduotas medicinos pažymą, leidžiančias dirbti su maisto produktais, ir įgiję žinių sveikatos klausimais.

IV. ŽVEJYBOS LAIVŲ PATVIRTINIMO TVARKA

26. Laivai patvirtinami bei jiems veterinarinio patvirtinimo numeriai suteikiami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu.

27. Siekiant laivo patvirtinimo, laivo atsakingas asmuo turi pristatyti apskrities, miesto, rajono (toliau – teritorinė) valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai šiuos dokumentus:

27.1. laivo savininko prašymą gauti patvirtinimą;

27.2. informaciją apie laivą (laivo schema, žvejybos proceso trumpas aprašymas, pajėgumas, triumų talpa ir kt.).

28. Teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba užregistruoja gautus dokumentus ir per vieną mėnesį patikrina, ar laivas atitinka pateiktus dokumentus ir šiuos Reikalavimus.

29. Teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos darbuotojai, patikrinę laivą, surašo patikrinimo aktą. Esant neatitikimų – nurodo trūkumus ir suderina jų pašalinimo laikotarpį su laivo savininku ar kitu atsakingu asmeniu.

30. Jei laivas atitinka Reikalavimus, teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba siunčia Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai teikimą dėl patvirtinimo suteikimo laivui.

31. Suteikus patvirtinimą, laivas yra įrašomas į patvirtintų laivų sąrašą.

32. Nesilaikant Reikalavimų ar per nurodytą laikotarpį nepašalinus tikrinimo metu rastų trūkumų, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba direktoriaus įsakymu sustabdo arba panaikina patvirtinimą.

V. APSKUNDIMO TVARKA

33. Laivo savininkas ar jo įgaliotas asmuo turi teisę Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka apskųsti teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos priimtus sprendimus.

Priedo pakeitimai:

Nr. [B1-616](#), 2004-06-30, Žin., 2004, Nr. 108-4064 (2004-07-13), i. k. 104110MISAK00B1-616

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2000 m. gruodžio 15 d.

įsakymu Nr. 376

(Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2004 m. birželio 30 d.

įsakymo Nr. B1-616 redakcija)

ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ GAMYBOS IR TIEKIMO Į RINKĄ VETERINARIJOS REIKALAVIMAI

Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimo į rinką veterinarijos reikalavimai parengti vadovaujantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu (Žin., 1992, Nr. [2-15](#)) ir atitinka 1991 m. liepos 22 d. Tarybos direktyvos 91/493/EEB, nustatančios sveikatos reikalavimus, reglamentuojančius žuvininkystės produktų gamybą ir jų tiekimą į rinką, bei 1993 m. sausio 19 d. Komisijos sprendimo 93/140/EEB, nustatančio žuvininkystės produktų apžiūrą, siekiant nustatyti, ar juose nėra parazitų, reikalavimus.

I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimo į rinką veterinarijos reikalavimai (toliau – Reikalavimai) nustato žmonėms vartoti skirtų žuvininkystės produktų gamybos ir jų tiekimo į rinką veterinarijos reikalavimus.

2. Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Akvakultūros produktai – žuvininkystės produktai, kurių gimstamumą ir augimą iki jų, kaip maisto produktų, tiekimo į rinką kontroliuoja žmonės. Akvakultūros produktais taip pat laikomi jūros ar gėlųjų vandenų žuvų bei vėžiagyvių jaunikliai, sugauti natūralioje aplinkoje ir auginti nelaisvėje iki tinkamo parduoti dydžio. Tinkamo parduoti dydžio žuvis ar vėžiagyviai, sugauti natūralioje aplinkoje ir palikti gyvi, kad vėliau būtų parduoti, nelaikomi akvakultūros produktais tuo atveju, jeigu jie buvo laikomi gyvų žuvų saugykloje tik dėl to, kad išliktų gyvi, bet nesistengiant padidinti jų dydžio ir svorio.

Atšaldymas – procesas, kurio metu žuvininkystės produktai atšaldomi iki temperatūros, artimos tirpstančio ledo temperatūrai.

Gamyklinis žvejybos laivas – laivas, kuriame žuvininkystės produktams atliekamas vienas ar keletas veiksmų, besibaigiančių pakavimu: filė gamyba, supjaustymas gabalais, odos lupimas, kapojimas/malimas, sušaldymas ar perdirbimas. Į šią sąvoką neįtraukiami:

- žvejybos laivai, kuriuose tik verdamos krevetės ir moliuskai,
- žvejybos laivai, kuriuose tik sušaldomi žuvininkystės produktai.

Importas – žuvininkystės produktų įvežimas iš trečiųjų šalių į Lietuvos Respublikos teritoriją.

Išdarinėti produktai – žuvininkystės produktai, kuriems suardytas anatomicinis vientisumas nors vienu iš šių veiksmų: skrodimu, galvos atkirtimu, pjaustymu gabalais, filė gamyba, kapojimu ir kt.

Konservavimas – veiksmas, kuriuo metu produktai sudedami į hermetiškus indus ir termiškai apdorojami, kad būtų sunaikinti bet kokie galintys daugintis mikroorganizmai arba jie taptų neveiklūs bet kurioje laikymo temperatūroje.

Pakavimas – žuvininkystės produktų įvyniojimas, įdėjimas į talpyklą ar kokią kitą apsauginę pakuotę.

Partija – žuvininkystės produktų kiekis, paruoštas tomis pačiomis sąlygomis.

Perdirbti produktai – žuvininkystės produktai, kurie buvo chemiškai arba fiziškai apdoroti karščiu, rūkyti, sūdyti, džiovinti, marinuoti ir t. t., gauti iš atšaldytų ar sušaldytų produktų, gryni

arba sumaišyti su kitais maisto produktais arba pagaminti naudojant šių įvairių būdų kombinacijas (derinius).

Perdirbimo įmonė (toliau – įmonė) – patalpos, kuriose žuvininkystės produktai yra darinėjami, perdirbami, atšaldomi, sušaldomi, pakuojami ar sandėliuojami. Aukcionai ir didmeninės prekybos vietės, kuriose prekės yra tik išdėliojamos parduoti ir parduodamos didmenomis, nėra laikomos įmonėmis.

Siunta – žuvininkystės produktų kiekis, skirtas viena transporto priemone pristatyti į paskirties vietą vienam ar keletui gavėjų.

Sušaldyti produktai – žuvininkystės produktai, kurie buvo sušaldyti taip, kad po terminės stabilizacijos produkto viduje būtų pasiekta – 18 -0C ar žemesnė temperatūra.

Šalutiniai žuvininkystės produktai – žuvininkystės produktai, kurie neskirti žmonių maistui.

Švarus jūros vanduo – jūros vanduo arba sūrus vanduo, neužterštas mikrobais, neturintis kenksmingų medžiagų ir/arba toksinio jūrų planktono, galinčio pakenkti žuvininkystės produktams, ir naudojamas Reikalavimuose nustatytais sąlygomis.

Švieži produktai – žuvininkystės produktai, neišdarinėti arba išdarinėti, įskaitant produktus, supakuotus vakuume arba modifikuotoje atmosferoje, kurie, užtikrinant produktų išsilaikymą, nebuvo apdoroti, tik atšaldyti.

Matomas parazitas – parazitas ar parazitų grupė, kurių forma, spalva ar struktūra aiškiai skiriasi nuo žuvies audinių.

Tiekimas į rinką – rodymas ar siūlymas, pardavimas, pristatymas ar kitas tiekimo į rinką Europos Sąjungoje būdas, išskyrus mažmeninę prekybą arba pardavimą vietos turguje, kai žvejai mažais kiekiais tiesiogiai žuvis parduoda mažmenininkams arba vartotojams, taikant veterinarinius patikrinimus, nustatytus nacionalinėse prekybos mažmenomis taisyklėse.

Transporto priemonė – krovinius vežantis kelių, geležinkelio, oro transportas ir laivų triumai ar konteineriai transportuoti žeme, jūra, oru.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT) – Lietuvos Respublikos kompetentinga institucija.

Vizualinis patikrinimas – žuvų ir jų produktų patikrinimas, esant geram apšvietimui, o jei reikia – specialiam apšvietimui, nenaudojant optinių didinimo priemonių, nesuardant audinių struktūros.

Žuvininkystės produktai – jūros ar gėlųjų vandens gyvūnai ar jų dalys, taip pat jų ikrai ir pieniai, išskyrus vandens žinduolius, varles ir vandens gyvūnus, kuriems taikomi kiti Europos Sąjungos (toliau – ES) teisės aktai.

Žvejybos laivas – laivas, kuriuo žuvininkystės produktai gaudomi ir tvarkomi, jei reikia, nuleidžiant kraują, atkertant galvas, skrodžiant, nupjaunant pelekus, atšaldant ar sušaldant, bei verdamos krevetės ir moliuskai.

3. Tiekiami į rinką natūralioje aplinkoje sugauti žuvininkystės produktai, turi atitikti šiuos reikalavimus:

3.1. žuvininkystės produktai turi būti:

3.1.1. sugauti ir, jei reikia, tvarkomi (nuleidžiamas kraujas, atkertamos galvos, skrodžiami, nupjaunami pelekai, atšaldomi ar sušaldomi) žvejybos laivuose, laikantis higienos reikalavimų, pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą,

3.1.2. jei reikia, tvarkyti gamykliniuose žvejybos laivuose, patvirtintuose vadovaujantis 15 punktu, laikantis III skyriaus reikalavimų; krevetės ir moliuskai verdami žvejybos laive laikantis sąlygų, nurodytų 47.5 ir 65 punktuose;

3.2. iškraunami į krantą ir po iškrovimo turi būti tvarkomi, kaip nurodyta IV skyriuje;

3.3. turi būti tvarkomi ir, jei reikia, pakuojami, išdarinėjami, perdirbami, sušaldomi, atšildomi arba sandėliuojami laikantis higienos reikalavimų įmonėse, patvirtintose vadovaujantis 12-16 punktais, laikantis V ir VI skyrių reikalavimų; VMVT, taikydama išimtį 41 punkto reikalavimams, gali leisti iškrauti į krantą šviežius žuvininkystės produktus, esančius

kontaineriuose, kurie nedelsiant turėtų būti pristatyti į patvirtintą įmonę arba į patvirtintą/įregistruotą aukcioną ar didmeninę prekyvietę ir ten patikrinti;

3.4. turi būti patikrinti pagal VII skyriuje nurodytus reikalavimus;

3.5. turi būti supakuoti, kaip nurodyta VIII skyriuje;

3.6. turi būti paženklinėti, kaip nurodyta IX skyriuje;

3.7. turi būti sandėliuojami ir gabenami laikantis X skyriuje nurodytų higienos reikalavimų.

4. Jeigu numatoma skrosti žuvis, tai reikia atlikti kuo greičiau po sugavimo arba iškrovimo į krantą.

5. Tiekiami į rinką akvakultūros produktai turi atitikti šiuos reikalavimus:

5.1. jie turi būti skrodžiami tinkamomis higienos sąlygomis; produktai neturi būti sutepti žemėmis, dumblu ar fekalijomis; jeigu po išskrodimo nėra perdirbami, jie turi būti laikomi atšaldyti;

5.2. 3.3 ir 3.7 punktų reikalavimus.

6. Tiekiami į rinką gyvi dvigeldžiai moliuskai turi atitikti:

6.1. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. balandžio 2 d. įsakymu Nr. B1-360 patvirtintus Gyvų dvigeldžių moliuskų auginimo ir tiekimo į rinką reikalavimus (Žin., 2004, Nr. [65-2339](#));

6.2. perdirbti skirti gyvi dvigeldžiai moliuskai be 3.1 punkto reikalavimų turi atitikti 3.3 ir 3.7 punktų reikalavimus.

7. Žuvininkystės produktai, kurie bus tiekiami į rinką gyvi, visą laiką turi būti laikomi palankiausiomis išgyventi sąlygomis.

8. Draudžiama tiekti į rinką šiuos produktus:

8.1. šių šeimų nuodingas žuvis: tetraodontidae, molidae, diodontidae, canthigasteridae;

8.2. žuvininkystės produktus, turinčius biotoksinų (ciguatera arba raumenis paralyžiuojančių toksinų).

8.3. Detalūs reikalavimai 8.1 ir 8.2 punktuose nurodytoms rūšims bei jų tyrimo metodai nustatomi pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

9. VMVT turi užtikrinti, kad atsakingi asmenys įmonėje imtųsi visų reikalingų priemonių, kad būtų laikomasi Reikalavimų visais žuvininkystės produktų gamybos etapais, t. y. būtų atliekama savikontrolė, pagrįsta šiais principais:

9.1. svarbių valdymo taškų nustatymas įmonėje, atsižvelgiant į naudojamus gamybos būdus;

9.2. svarbių valdymo taškų stebėjimo ir tikrinimo metodų nustatymas ir įgyvendinimas;

9.3. mėginių ėmimas tyrimams patvirtintoje laboratorijoje, siekiant patikrinti valymo ir dezinfekavimo metodus bei patikrinti, kaip laikomasi Reikalavimų;

9.4. duomenų registravimas; patikrinimų bei tyrimų rezultatai (duomenys) turi būti saugomi ne trumpiau kaip dvejus metus ir pateikiami VMVT paprašius.

10. Jeigu savikontrolės rezultatai ar kita informacija, kurią turi savo žinioje 9 punkte nurodyti atsakingi asmenys, rodo, kad yra pavojus žmonių sveikatai arba įtariamas toks pavojus, nepažeisdama priemonių, numatytų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. birželio 30 d. įsakymu Nr. B1-589 patvirtintų Gyvūninių produktų veterinarinio tikrinimo tvarkos nuostatų (Žin., 2004, Nr., 18-569) 7 punkte, VMVT imasi atitinkamų priemonių.

11. 9 punktas taikomas pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

12. VMVT patvirtina įmones:

12.1. kai įsitikina, jog pagal vykdomos veiklos pobūdį jos atitinka Reikalavimus; patvirtinimas turi būti papildytas, jeigu įmonė pradeda vykdyti veiklą, skirtingą nuo tos, kuriai buvo patvirtinta;

12.2. aukcionus ir didmenines prekyvietes, kai įsitikina, kad jie atitinka Reikalavimus.

13. VMVT sudaro patvirtintų įmonių, kiekvienai iš jų suteikiant veterinarinio patvirtinimo numerį, sąrašą. Patvirtintų įmonių sąrašą VMVT pateikia Europos Komisijai bei praneša apie bet kurį vėlesnį jo pakeitimą.

14. VMVT reguliariai tikrina ir prižiūri įmones ir turi teisę lankytis visose įmonės vietose, kad galėtų įsitikinti, jog laikomasi Reikalavimų. Jeigu tikrinimų metu nustatoma, kad nesilaikoma Reikalavimų, VMVT imasi atitinkamų priemonių.

15. 12, 13, 14 punktų reikalavimai taip pat taikomi gamykliniams žvejybos laivams.

16. 13 ir 14 punktų reikalavimai taikomi aukcionams bei didmeninėms prekyvietėms.

17. Kad būtų užtikrintas vienodas Reikalavimų taikymas, Europos Komisijos ekspertai, bendradarbiaudami su VMVT, gali atlikti patikrinimus Lietuvos Respublikoje. Ekspertai gali tikrinti, ar įmonės laikosi Reikalavimų. VMVT turi ekspertams suteikti visą būtiną pagalbą.

18. Priemonės, skirtos 17 punktui įgyvendinti, nustatomos pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

II. SKYRIUS

REIKALAVIMAI ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ IMPORTUI

19. Žuvininkystės produktų importo reikalavimai turi būti lygiaverčiai produktų gamybos ir tiekimo į rinką ES reikalavimams.

20. Natūralioje aplinkoje žvejybiniais laivais, kurie plaukioja su trečiosios šalies vėliava, sugauti žuvininkystės produktai turi būti tikrinami vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. rugsėjo 8 d. įsakymu Nr. B1-723 patvirtintos Gyvūninių produktų, įvežamų į Lietuvos Respubliką, veterinarinio tikrinimo tvarkos (Žin., 2003, Nr. [87-3972](#); 2004, Nr. [85-3096](#)) 67 punktu.

21. Kiekvienai trečiajai šaliai ar šalių grupei turi būti nustatytos specialios žuvininkystės produktų importo sąlygos pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą, atsižvelgiant į atitinkamos šalies epizootinę situaciją.

22. Siekdami nustatyti importo sąlygas ir patikrinti žuvininkystės produktų gamybos, sandėliavimo ir įvežimo į ES šalis sąlygas, Europos Komisijos ir VMVT ekspertai gali atlikti patikrinimus trečiųjų šalių įmonėse; VMVT ekspertus, kuriems turi būti pavesta atlikti tokius patikrinimus, skiria Europos Komisija, remdamasi VMVT pasiūlymu; tokie patikrinimai atliekami Europos Komisijos vardu, kuri finansuoja patikrinimų atlikimą; patikrinimų dažnumas ir tvarka nustatomi pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

23. Nustatant 21 punkte minimas žuvininkystės produktų importo sąlygas, turi būti atsižvelgta į:

23.1. trečiosios šalies teisės aktus;

23.2. trečiosios šalies kompetentingą instituciją ir jos kontrolės tarnybų struktūrą, jų įgaliojimus bei galimybes efektyviai tikrinti, kaip įgyvendinami galiojantys teisės aktai;

23.3. žuvininkystės produktų gamybos, sandėliavimo ir transportavimo higienos reikalavimų atitiktį Reikalavimams;

23.4. garantijas, kurias trečioji šalis gali suteikti dėl VII skyriuje nurodytų reikalavimų laikymosi.

24. 21 punkte minimas importo sąlygas sudaro:

24.1. veterinarijos sertifikato, kuris turi lydėti siuntas į Lietuvos Respubliką, išdavimo tvarka;

24.2. žuvininkystės produktų ženklavimas, ypač kilmės įmonės veterinarinio patvirtinimo numeriu, išskyrus sušaldytus žuvininkystės produktus, kurie skirti konservų gamybai ir turi 24.1 punkte nurodytą veterinarijos sertifikatą;

24.3. patvirtintų įmonių ir, jei reikia, aukcionų ar didmeninių prekyviečių, Europos Komisijos patvirtintų pagal nustatytą tvarką, sąrašo sudarymas; vienas ar daugiau tokių sąrašų sudaromi remiantis trečiųjų šalių kompetentingų institucijų Europos Komisijai pateikta informacija; įmonė gali būti neįtraukta į sąrašą, jeigu ji nėra oficialiai trečiosios šalies kompetentingos institucijos patvirtinta importui į ES šalis; patvirtinimas suteikiamas, jeigu laikomasi šių reikalavimų:

24.3.1. taikomi reikalavimai, kurie yra lygiaverčiai nustatytiems Reikalavimuose,

24.3.2. trečiosios šalies oficiali kontrolės tarnyba vykdo įmonės priežiūrą ir kontrolę.

25. 24.1 ir 24.2 punktuose nurodytos sąlygos gali būti keičiamos pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

26. Susidarius specifinėms sąlygoms, vadovaudamasi Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktu, VMVT gali leisti importuoti žuvininkystės produktus tiesiai iš trečiosios šalies įmonės ar gamyklinio laivo, kai šalis negali pateikti 23 punkte nurodytų garantijų, o įmonė ar gamyklinis laivas, atlikus patikrinimą pagal 22 punktą, gavo specialų patvirtinimą. Sprendime nustatomos konkrečios importo sąlygos, kurios turi būti taikomos šios įmonės ar gamyklinio laivo žuvininkystės produktams.

27. Kol bus nustatytos 21 punkte minimos importo sąlygos, VMVT turi užtikrinti, kad žuvininkystės produktų importui iš trečiųjų šalių taikomi reikalavimai būtų lygiaverčiai žuvininkystės produktų gamybos ir tiekimo į ES rinką reikalavimams.

28. Atliekant patikrinimus bei įgyvendinant saugos priemones, taikomi reikalavimai, nurodyti Gyvūninių produktų, įvežamų į Lietuvos Respubliką, veterinarinio tikrinimo tvarkoje.

III. SKYRIUS

REIKALAVIMAI GAMYKLINIAMS ŽVEJYBOS LAIVAMS

I. SKIRSNIS

REIKALAVIMAI KONSTRUKCIJAI IR ĮRANGAI

29. Gamykliniuose žvejybos laivuose turi būti:

29.1. vieta žuvininkystės produktams priimti, suprojektuota ir suskirstyta į pakankamo dydžio užtvarus, kad būtų galima kiekvieną laimikį patalpinti atskirai; priėmimo vieta ir jos išardomosios dalys turi būti lengvai valomos; ji turi būti suprojektuota taip, kad produktai būtų apsaugoti nuo saulės ar blogo oro poveikio, purvo ar teršalų;

29.2. higienos reikalavimus atitinkanti įranga žuvininkystės produktams transportuoti iš priėmimo vietos į gamybos (išdarinėjimo ir perdirbimo) vietą;

29.3. pakankamai didelis gamybinis plotas, kad būtų galima žuvininkystės produktus išdarinėti ir perdirbti pagal higienos reikalavimus, suprojektuotas ir išdėstytas taip, kad produktai būtų apsaugoti nuo bet kokio užteršimo;

29.4. perdirbtų produktų sandėliavimo patalpa (vieta), pakankamai didelė ir suprojektuota taip, kad ją būtų galima lengvai valyti; jeigu šalutiniai žuvininkystės produktai perdirbami gamykliniame žvejybos laive, jiems laikyti turi būti įrengtas atskiras triumas;

29.5. vieta pakavimo medžiagoms laikyti, kuri yra atskirta nuo produktų išdarinėjimo ir perdirbimo vietos;

29.6. specialūs įrenginiai šalutiniams žuvininkystės produktams pašalinti tiesiai į jūrą arba, jei to reikalauja aplinkybės, sudėti į tam skirtus vandeniui nepralaidžius kontenerius; jeigu šalutiniai žuvininkystės produktai, siekiant juos išvalyti, laikomi ir perdirbami gamykliniame žvejybos laive, tam tikslui turi būti skirtas atskiras plotas (triumas);

29.7. įrenginiai, leidžiantys tiekti geriamąjį vandenį, atitinkantį Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 patvirtintus Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#)) reikalavimus, arba spaudimu tiekti švarų jūros vandenį; jūros vanduo turi būti siurbiamas toje vietoje, kur jo negalėtų užteršti į jūrą išleidžiamas panaudotas vanduo, šalutiniai žuvininkystės produktai ir variklio aušinimo nuotekos;

29.8. pakankamai persirengimo kambarių, prausyklų ir tualetų, iš kurių nebūtų išeinama tiesiai į žuvininkystės produktų išdarinėjimo, perdirbimo ar sandėliavimo vietas; prausyklose turi būti higienos reikalavimus atitinkančių plovimo ir vienkartinio šluostymo priemonių; čiaupai neturi būti tiesiogiai valdomi rankomis.

30. Vietoje, kurioje išdarinėjami ir perdirbami arba sušaldomi/greitai sušaldomi žuvininkystės produktai, turi būti:

30.1. neslidžios, lengvai valomos ir dezinfekuojamos grindys, įrengtos taip, kad lengvai nutekėtų vanduo; prie grindų pritvirtintuose įrengimuose ar prietaisuose turi būti tokio dydžio angos, kad neužsikimštų šalutiniais žuvininkystės produktais ir per jas lengvai tekėtų vanduo;

30.2. lengvai valomos sienos ir lubos, ypač tose vietose, kur yra vamzdžiai ar elektros laidai;

30.3. hidraulinė įranga, įrengta taip, kad nutekėję tepalai negalėtų užteršti žuvininkystės produktų;

30.4. pakankama ventiliacija ir, kur būtina, tinkamas garų surinkimas;

30.5. tinkamas apšvietimas;

30.6. įrenginiai įrankiams, įrengimams valyti ir dezinfekuoti;

30.7. įrenginiai rankoms plauti ir dezinfekuoti, kriauklių čiaupai, nevaldomi rankomis, vienkartiniai rankšluosčiai.

31. Įrenginiai ir darbo įrankiai (pjaustymo stalai, talpyklos, konvejeriai, skrodimo ar pjaustymo mechanizmai ir kt.) turi būti pagaminti iš korozijai atsparių, lengvai valomų ir dezinfekuojamų medžiagų bei turi būti gerai prižiūrimi.

32. Gamykliniuose žvejybos laivuose, kuriuose sušaldomi žuvininkystės produktai, turi būti:

32.1. pakankamai galingi šaldymo įrengimai, galintys greitai sumažinti temperatūrą produkto viduje iki reikiamos temperatūros, nurodytos Reikalavimuose;

32.2. pakankamai galingi šaldymo įrengimai, kurie leistų triumuose sandėliuojamus žuvininkystės produktus laikyti temperatūroje, nurodytoje Reikalavimuose. Sandėliavimo triumuose turi būti įrengta temperatūros registravimo įranga, kurią būtų galima lengvai kontroliuoti.

II. SKIRSNIS

HIGIENOS REIKALAVIMAI ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ TVARKYMU IR SANDĖLIAVIMUI GAMYKLINIAME ŽVEJYBOS LAIVE

33. Gamykliniame žvejybos laive turi būti kvalifikuotas darbuotojas, atsakingas už žuvininkystės produktų geros gamybos praktikos taikymą. Šis asmuo turi užtikrinti, kad būtų laikomasi Reikalavimų, ir sudaryti gamykliniame žvejybos laive naudojamą inspektavimo ir svarbių valdymo taškų tikrinimo programą, pildyti žurnalą, kuriame, jei reikia, nurodo temperatūros registravimo duomenis, prieinamą tikrinimus atliekantiems pareigūnams.

34. Patalpoms ir įrangai taikomi bendrieji higienos reikalavimai, nurodyti 48 punkte.

35. Darbuotojai turi laikytis 49–50 punktuose nurodytų bendrųjų higienos reikalavimų.

36. Galvų atkirtimas, skrodimas, filė gamyba turi būti atliekami pagal 52–54 punktuose nurodytus higienos reikalavimus.

37. Žuvininkystės produktų perdirbimas gamykliniame žvejybos laive turi būti atliekamas pagal 57.3, 57.4, 59–72 punktuose nurodytus reikalavimus.

38. Žuvininkystės produktai turi būti įvyniojami ir pakuojami pagal VIII skyriuje nurodytus higienos reikalavimus.

39. Žuvininkystės produktai turi būti sandėliuojami pagal 90–91 punktų reikalavimus.

IV. SKYRIUS

ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ IŠKROVIMO IR PARDAVIMO REIKALAVIMAI

40. Iškrovimo metu ir iškrovimo vietoje esantys įrengimai visada turi būti švarūs ir tvarkingi; įrengimai turi būti pagaminti iš lengvai valomos ir dezinfekuojamos medžiagos.

41. Iškrovimo metu ir iškrovimo vietoje turi būti išvengta žuvininkystės produktų užteršimo; turi būti užtikrinta, kad:

41.1. žuvininkystės produktai būtų iškrauti kuo greičiau;

41.2. žuvininkystės produktai nedelsiant būtų patalpinti į vietą, kurioje, atsižvelgus į jų rūšį, būtų palaikoma reikiama temperatūra, ir, jeigu reikia, sudėti į ledus transporto priemonėse, sandėliuose, pardavimo vietose ar įmonėse;

41.3. iškrovimo metu nebūtų gadinami žmonių maistui skirti žuvininkystės produktai.

42. Aukcionų ar didmeninių prekyviečių (pardavimo) vietos, kuriose žuvininkystės produktai išdėliojami parduoti, turi atitikti šiuos reikalavimus:

42.1. turi būti apdengtos ir turėti lengvai valomas sienas;

42.2. turi turėti neperšlampamas, lengvai plaunamas ir dezinfekuojamas grindis, nuo kurių vanduo lengvai nutekėtų, ir higienišką panaudoto vandens šalinimo sistemą;

42.3. turi būti aprūpintos asmens higienos reikmenimis su atitinkamu skaičiumi prausyklų, tualetų su įrenginiais vandeniui nuleisti; prausyklose turi būti priemonių rankoms plauti bei vienkartinį rankšluosčių;

42.4. turi būti gerai apšviestos, siekiant palengvinti žuvininkystės produktų patikrinimą, numatytą VII skyriuje, atlikimą;

42.5. turi būti naudojamos tik žuvininkystės produktams išdėlioti ar sandėliuoti ir negali būti naudojamos kitais tikslais; transporto priemonės, kurių išmetamosios dujos gali pakenkti žuvininkystės produktų kokybei, į prekyvietes neįleidžiamos; gyvūnai į prekyvietes neįleidžiami;

42.6. turi būti valomos nuolat, bent po kiekvieno žuvininkystės produktų siuntos pardavimo; dėžių viršus ir vidus po kiekvieno žuvininkystės produktų pardavimo išvalomas ir perplaunamas geriamuoju arba švariu jūros vandeniui; jei reikia, dėžės dezinfekuojamos;

42.7. turi būti aprūpintos rūkyti, spjaudyti, gerti ir valgyti draudžiančiomis iškabomis, kurios kabinamos matomose vietose;

42.8. turi būti taip įrengtos, kad jas būtų galima uždaryti ir laikyti uždarytas, jei VMVT mano, kad tai reikalinga;

42.9. turi būti aprūpintos vandens tiekimo įranga, atitinkančia 47.7 punkto reikalavimus;

42.10. turi būti specialios vandeniui nelaidžios talpyklos, pagamintos iš korozijai atsparių medžiagų, skirtos žuvininkystės produktams, netinkamiems žmonių maistui, laikyti;

42.11. turi būti įrengta rakinama patalpa VMVT reikmėms su visa tikrinimams reikalinga įranga, jeigu ji neturi savo patalpų vietoje arba netoliese ir priklausomai nuo parduodamų produktų kiekio.

43. Iškrauti ar, jeigu reikia, po pirminio pardavimo žuvininkystės produktai nedelsiant turi būti vežami į jų paskirties vietą laikantis X skyriaus reikalavimų.

44. Jeigu nesilaikoma 43 punkte nurodytų reikalavimų, aukcionuose, kuriuose sandėliuojami žuvininkystės produktai prieš išdėliojimą parduoti arba po pardavimo bei laukiant, kol bus išvežti į paskirties vietą, turi būti įrengtos pakankamo dydžio šaldymo patalpos, atitinkančios 47.3 punkto reikalavimus. Tokiais atvejais žuvininkystės produktai turi būti sandėliuojami temperatūroje, artimoje tirpstančio ledo temperatūrai.

45. Bendrieji higienos reikalavimai, nurodyti 48–50 punktuose (išskyrus 49.1 punktą), taikomi mutatis mutandis (liet. „su pakeitimais“) aukcionams, kuriuose žuvininkystės produktai išdėliojami parduoti arba sandėliuojami.

46. Didmeninėse prekyvietėse, kuriose žuvininkystės produktai išdėliojami parduoti arba sandėliuojami, taikomi 42 ir 44 bei 47.4, 47.10, 47.11 punktuose nurodyti reikalavimai. Bendrieji higienos reikalavimai, nurodyti 48–50 punktuose, taikomi didmeninėms prekyvietėms mutatis mutandis.

V. SKYRIUS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI ĮMONĖMS

I. SKIRSNIS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI PATALPŲ ĮRENGIMUI BEI ĮRANGAI

47. Įmonėse turi būti:

47.1. pakankamo dydžio darbo patalpos, kad būtų galima dirbti tinkamomis higienos sąlygomis; jos turi būti suprojektuotos ir išdėstytos taip, kad būtų išvengta žuvininkystės produktų užteršimo – turi būti atskirtos „švarioji“ ir „nešvarioji“ pastato dalys;

47.2. žuvininkystės produktų tvarkymo, išdarinėjimo ir perdirbimo patalpose (vietose);

47.2.1. grindys turi būti išklotos vandeniui atspariomis medžiagomis, lengvai valomomis, plaunamomis, dezinfekuojamomis, įrengtos taip, kad vanduo lengvai nutekėtų į surinkimo šulinėlius, arba turėti įrenginį vandeniui pašalinti,

47.2.2. sienos turi būti lygiu, lengvai valomu, patvariu ir neperšlampamu paviršiumi,

47.2.3. lubos ar stogo klojiniai turi būti lengvai valomi,

47.2.4. durys, pagamintos iš patvarios medžiagos, lengvai valomos,

47.2.5. turi būti įrengta atitinkama ventiliacija ir, kur reikia, įrenginys garams pašalinti,

47.2.6. turi būti pakankamas natūralus ar dirbtinis apšvietimas,

47.2.7. turi būti pakankamas skaičius įrenginių rankoms plauti ir dezinfekuoti; darbo patalpose ir tualetuose kriauklių čiaupai neturi būti tiesiogiai valdomi rankomis; turi būti vienkartinį rankšluosčių,

47.2.8. turi būti įrenginiai įrangai, įrengimams ir įrankiams valyti;

47.3. šaldymo patalpos, kuriose sandėliuojami žuvininkystės produktai; patalpos turi atitikti šiuos reikalavimus:

47.3.1. turi būti įrengtos pagal 47.2.1, 47.2.2, 47.2.3, 47.2.4 ir 47.2.6 punktų reikalavimus,

47.3.2. jei reikia, turi būti įrengtas pakankamai galingas šaldymo įrenginys, kuris užtikrintų žuvininkystės produktų laikymą Reikalavimuose nurodytoje temperatūroje;

47.4. tinkama įranga apsisaugoti nuo kenkėjų, pvz.: vabzdžių, graužikų, paukščių ir kt.;

47.5. įrankių ir darbo įrenginių (pjaustymo stalai, konteineriai, konvejerinės juostos ir peiliai), pagamintų iš antikorozinės medžiagos, lengvai valomų ir dezinfekuojamų;

47.6. specialių vandeniui nelaidžių, korozijai atsparių konteinerių žuvininkystės produktams, kurie nėra skirti žmonių maistui, laikyti ir patalpos tokiems konteineriams laikyti, jeigu jie nėra ištuštinami kiekvienos darbo dienos pabaigoje;

47.7. įrengimai, aprūpinantys pakankamu geriamojo vandens kiekiu, kuris atitinka Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ reikalavimus, arba švariu jūros vandeniui, arba jūros vandeniui, apdorotu atitinkama valymo sistema naudojant spaudimą; išimties atvejais leidžiama tiekti negeriamą vandenį garų gamybai, priešgaisrinei apsaugai ar šaldymo įrengimams aušinti su sąlyga, kad vamzdynai bus įrengti taip, kad nebūtų galimybės vandens panaudoti kitais tikslais ir nekiltų produktų užteršimo pavojus; negeriamo vandens vamzdžiai turi būti aiškiai atskirti nuo tų, kurie naudojami geriamajam ar švariam jūros vandeniui tiekti;

47.8. higieniškai įrengta panaudoto vandens šalinimo sistema;

47.9. pakankamas skaičius persirengimo patalpų su lygiomis, vandeniui atspariomis, plaunamomis sienomis ir grindimis, praustuvais ir nuplaunamais tualetais, kurie negali tiesiai atsidaryti į darbo patalpas; prausyklose turi būti priemonių rankoms plauti bei vienkartinį rankšluosčių; praustuvų čiaupai neturi būti tiesiogiai valdomi rankomis;

47.10. tinkamai įrengta rakinama patalpa VMVT reikmėms, jeigu žuvininkystės produktų kiekis toks, kad juos reikia reguliariai arba nuolat tikrinti;

47.11. tinkama įranga transporto priemonėms plauti ir dezinfekuoti; tokia įranga nėra privaloma, jeigu transporto priemonės plaunamos ir dezinfekuojamos kitoje VMVT patvirtintoje vietoje;

47.12. įmonėse, kur laikomi gyvi gyvūnai, tokie kaip: vėžiagyviai ir žuvys, turi būti įrengti atitinkami įrengimai, kurie užtikrintų geriausias gyvenimo sąlygas ir aprūpintų kokybišku vandeniu, kad gyvūnams nebūtų perduoti kenksmingi mikroorganizmai ar medžiagos.

II. SKIRSNIS

BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI

48. Bendrieji higienos reikalavimai, taikomi patalpoms ir įrengimams:

48.1. grindys, sienos ir pertvaros, lubos, įranga ir įrankiai darbui su žuvininkystės produktais turi būti laikomi švarūs ir prižiūrimi taip, kad netaptų žuvininkystės produktų užkrato šaltiniu;

48.2. turi būti tinkama apsauga nuo kenkėjų; cheminiai preparatai graužikams, vabzdžiams naikinti, dezinfekantai ir kitos toksiškos medžiagos turi būti laikomos rakinamose patalpose ar spintelėse; jie turi būti naudojami taip, kad neužterštų žuvininkystės produktų;

48.3. darbo patalpos, darbo įrankiai bei įranga turi būti naudojami tik darbui su žuvininkystės produktais; VMVT leidus, jie gali būti naudojami darbui (tuo pačiu ar kitu metu) su kitais maisto produktais;

48.4. visais atvejais privaloma naudoti tik geriamąjį vandenį, atitinkantį Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ reikalavimus, arba švarų jūros vandenį; negeriamas vanduo gali būti naudojamas garų gamybai, priešgaisrinei apsaugai, šaldymo įrenginių aušinimui su sąlyga, kad vamzdynai bus įrengti taip, kad nebūtų galimybės vandens panaudoti kitais tikslais ir nekiltų produktų užteršimo pavojus;

48.5. valymo ir dezinfekavimo priemonės ir kitos panašios medžiagos turi būti Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintos (įregistruotos) ir naudojamos taip, kad neturėtų neigiamo poveikio įrengimams, įrangai ir žuvininkystės produktams.

49. Bendrieji higienos reikalavimai, taikomi personalui:

49.1. būtina vilkėti tinkamus švarius darbo drabužius ir dėvėti galvos apdangalus, kurie visiškai uždengtų plaukus; tai ypač svarbu asmenims, tiesiogiai dirbantiems su žuvininkystės produktais;

49.2. žuvininkystės produktus tvarkantys darbuotojai turi nusiplauti rankas kiekvieną kartą prieš pradėdami darbą; rankų žaizdos turi būti aprištos vandens nepraleidžiančiu tvarščiu;

49.3. darbo patalpose, žuvininkystės produktų sandėliuose draudžiama rūkyti, spjaudyti, valgyti ir gerti.

50. Darbdavys turi imtis visų būtinų priemonių ir neleisti dirbti asmenims, kurie gali užkrėsti žuvininkystės produktus tol, kol bus įrodyta, kad jie gali dirbti nekeldami pavojaus. Iš bet kurio asmens darbui su žuvininkystės produktais reikalaujama pateikti medicinos pažymą, įrodančią, jog nėra priežasčių, dėl kurių jis negalėtų dirbti šio darbo. Dirbti su žuvininkystės produktais gali tik asmenys, turintys Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka išduotas medicinos pažymas, leidžiančias dirbti su maisto produktais ir įgiję žinių sveikatos klausimais.

VI. SKYRIUS

SPECIALŪS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ TVARKYMO ĮMONĖSE REIKALAVIMAI

I. SKIRSNIS

REIKALAVIMAI ŠVIEŽIEMS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS

51. Jeigu į įmonę pristatyti atšaldyti nesupakuoti žuvininkystės produktai nėra iš karto paskirstomi, išvežami, išdarinėjami ar perdirbami, jie turi būti laikomi arba sudedami į ledą šaldymo patalpoje. Ledas, su druska ar be jos, turi būti pagamintas iš geriamojo arba švaraus jūros vandens ir laikomas specialiuose konteineriuose higienos sąlygomis; konteineriai turi būti švarūs ir gerai prižiūrimi. Supakuoti švieži produktai turi būti atšaldomi ledu arba mechaniniais šaldymo įrenginiais, palaikančiais panašias temperatūros sąlygas.

52. Jeigu galvų atkirtimas ir išskrodimas nebuvo atliktas gamykliniame žvejybos laive, tai turi būti atliekama įmonėje laikantis higienos reikalavimų. Po šių veiksmų žuvininkystės produktai turi būti plaunami geriamuoju arba švariu jūros vandeniu.

53. Filė gamyba ir pjaustymas turi būti atliekami taip, kad filė ir gabalai nebūtų užteršti ar sugadinti; tai atliekama kitoje vietoje negu buvo atliekamas galvų nuėmimas ir išdarinėjimas. Paruošta filė ir gabalai ant darbo stalo turi būti laikomi tik tiek, kiek užima apdorojimo procedūra, ir turi būti saugomi nuo užteršimo. Po paruošimo filė ar gabalai, kurie bus parduodami švieži, nedelsiant atšaldomi.

54. Virškinimo traktas (žarnos) ir dalys, kurios gali būti pavojingos žmonių sveikatai, turi būti atskirtos ir pašalintos nuo žuvininkystės produktų, skirtų žmonių maistui.

55. Šviežiems žuvininkystės produktams paskirstyti ar laikyti naudojamos talpyklos turi būti tokios, kad apsaugotų žuvininkystės produktus nuo užteršimo ir užtikrintų jų laikymą tinkamomis higienos sąlygomis; per šias talpyklas turi lengvai ištekti tirpstantis ledas.

56. Jeigu nėra įrengta speciali nuolatinė šalutinių žuvininkystės produktų šalinimo įranga, šalutiniai žuvininkystės produktai dedami į sandarias, lengvai valomas ir dezinfekuojamas talpyklas, uždengiamas dangčiu. Šalutiniai žuvininkystės produktai neturi būti kaupiami darbo vietoje. Juos reikia šalinti nuolat arba kai pripildomi konteineriai. Būtina darbo dienos pabaigoje pašalinti visus susikaupusius šalutinius žuvininkystės produktus arba juos nugabenti į patalpas, nurodytas 47.6 punkte. Šalutiniams žuvininkystės produktams skirti konteineriai, talpyklos ir/arba patalpos turi būti visada rūpestingai valomi ir, jeigu reikia, dezinfekuojami po kiekvieno panaudojimo. Laikomi šalutiniai žuvininkystės produktai neturi teršti įmonės ar aplinkos.

II. SKIRSNIS

REIKALAVIMAI SUŠALDYTIEMS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS

57. Įmonės privalo turėti:

57.1. pakankamai galingą šaldymo įrangą, kuria būtų galima greitai sumažinti temperatūrą iki nurodytos Reikalavimuose;

57.2. pakankamai galingą šaldymo įrangą, kad sandėliuose žuvininkystės produktai būtų laikomi tokioje temperatūroje, kuri nurodyta Reikalavimuose, nepriklausomai nuo aplinkos temperatūros; dėl techninių priežasčių, susijusių su šaldymo metodu ir su žuvininkystės produktų tvarkymu, sūryme šaldomoms ir konservavimui skirtoms nesupjaustytoms gabalais (sveikoms) žuvims gali būti taikoma aukštesnė temperatūra negu nurodyta Reikalavimuose, bet ne aukštesnė kaip minus 9oC;

57.3. švieži žuvininkystės produktai, kurie turi būti sušaldyti ar greitai sušaldyti, turi atitikti šio skyriaus I skirsnio reikalavimus;

57.4. sandėliavimo patalpos turi būti aprūpintos temperatūros registravimo įranga, įrengta taip, kad būtų lengva ją tikrinti. Temperatūros pokyčiams jautri termometro dalis turi būti kuo toliau nuo šalčio šaltinio, t. y. kur temperatūra yra aukščiausia. Temperatūros registravimo grafikai turi būti pateikiami patikrinti VMVT ir saugomi ne trumpiau kaip iki žuvininkystės produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos.

III. SKIRSNIS

REIKALAVIMAI ATŠILDYTIEMS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS

58. Įmonės, kurios atšildo žuvininkystės produktus, turi laikytis šių reikalavimų:

58.1. žuvininkystės produktai atšildomi atitinkamomis higienos sąlygomis; turi būti išvengta užteršimo ir užtikrintas tirpstančio ledo nutekėjimas; atšildymo metu produktų temperatūra neturi kilti labai greitai;

58.2. atšildyti žuvininkystės produktai turi būti tvarkomi pagal Reikalavimus; jeigu jie yra išdarinėjami ar perdirbami, šie darbai turi būti atliekami nedelsiant po atšildymo; jeigu žuvininkystės produktai yra tiekiami tiesiai į rinką, informacija apie atšildytų žuvų būklę turi būti aiškiai nurodyta ant pakuotės pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 patvirtintus Lietuvos higienos normas HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)) reikalavimus.

IV. SKIRSNIS

REIKALAVIMAI PERDIRBAMIEMS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS

59. Perdirbami švieži, sušaldyti ir atšildyti žuvininkystės produktai turi atitikti šio skyriaus I, II, III skirsnio reikalavimus.

60. Jeigu patogeninių mikroorganizmų sunaikinimui taikomas tam tikras apdorojimo būdas arba jeigu šis apdorojimo būdas svarbus, norint išlaikyti žuvininkystės produktus, jis turi būti mokslškai pripažintas. Jeigu apdorojami Gyvų dvigeldžių moliuskų auginimo ir tiekimo į rinką reikalavimuose nurodyti produktai, kurie buvo apdoroti valymo centruose arba natūralaus apsivalymo vietose, apdorojimo būdas turi būti patvirtintas pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą. Atsakingas įmonės darbuotojas turi pildyti taikomų apdorojimo būdų registravimo žurnalą. Atsižvelgus į naudojamą apdorojimo būdą, reikia registruoti ir kontroliuoti terminio apdorojimo laiką ir temperatūrą, druskos koncentraciją, pH, vandens kiekį. Įrašai turi būti saugomi numatytą žuvininkystės produkto tinkamumo vartoti terminą ir būti prieinami VMVT.

61. Sūdyti, rūkyti, džiovinti, marinuoti žuvininkystės produktai, kurių tinkamumo vartoti terminas ribotas, turi būti paženklinėti, ant pakuotės nurodant laikymo sąlygas pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ reikalavimus.

62. Konservavimui taikomi šie reikalavimai:

62.1. žuvininkystės produktai sterilizuojami hermetiškuose indeliuose;

62.2. konservams ruošti naudojamas geriamasis vanduo;

62.3. konservuojama termiškai apdorojant žuvininkystės produktus, atsižvelgiant į svarbiausius kriterijus: kaitinimo laiką, temperatūrą, indelių pripildymą, jų turį ir kt.; šie duomenys turi būti registruojami; naudojamas terminio apdorojimo būdas turi sunaikinti arba nukenksminti patogeninius mikroorganizmus ir jų sporas; terminio apdorojimo įrangoje turi būti kontrolės prietaisai, kurie leistų patikrinti, ar indeliai tinkamai apdoroti karščiu; po terminio apdorojimo indeliai turi būti atšaldomi geriamuoju vandeniu, kuriame gali būti cheminių medžiagų, naudojamų apsaugai nuo korozijos;

62.4. atliekami atsitiktiniai patikrinimai (juos turi atlikti gamintojas), norint įsitikinti, kad pagaminti žuvininkystės produktai buvo tinkamai apdoroti karščiu, naudojant:

62.4.1. inkubacinius testus: produktai septynias dienas laikomi 37oC arba dešimt dienų 35oC temperatūroje ar taikoma bet kuri kita laiko ir temperatūros kombinacija,

62.4.2. indelių turinio bei pačių indelių mikrobiologinius tyrimus įmonės laboratorijoje arba kitoje patvirtintoje (atestuotoje ar akredituotoje) laboratorijoje;

62.5. kiekvieną dieną nustatytais intervalais turi būti imami produktų mėginiai, kad būtų galima nustatyti indelių uždarymo efektyvumą; tam tikslui turi būti atitinkama įranga uždarytų indelių siūlėms patikrinti;

62.6. tikrinama, ar indeliai nėra pažeisti;

62.7. ant visų indelių, kurie buvo vienodai termiškai apdoroti, turi būti nurodyta partija (partijos identifikavimo ženklas) pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ reikalavimus.

63. Žuvininkystės produktų rūkymui taikomi šie reikalavimai:

63.1. žuvininkystės produktai turi būti rūkomi atskiroje patalpoje arba specialioje vietoje su ventiliacijos sistema, kad dūmai ir deginimo šiluma nepatektų į kitas žuvininkystės produktų išdarinėjimo, perdirbimo, sandėliavimo patalpas ar tam skirtas vietas;

63.2. medžiagos, naudojamos rūkymui, turi būti laikomos ne rūkymo vietoje ir turi neužteršti žuvininkystės produktų;

63.3. dūmams išgauti deginti dažytą, lakuotą, klijuotą ar kitaip chemiškai apdorotą medieną draudžiama;

63.4. po išrūkymo žuvininkystės produktai turi būti greitai atšaldomi prieš pakavimą iki jų laikymui reikalingos temperatūros.

64. Sūdant žuvininkystės produktus, turi būti laikomasi šių reikalavimų:

64.1. sūdoma tam skirtose patalpose;

64.2. žuvininkystės produktams apdoroti naudojama druska turi būti švari ir laikoma taip, kad nebūtų užteršta; ji neturi būti naudojama kelis kartus;

64.3. indai turi būti pagaminti taip, kad laikomi sūryme produktai būtų apsaugoti nuo bet kokio užteršimo;

64.4. sūdyimo vieta ir indai turi būti švarūs.

65. Verdant vėžiagyvius ir moliuskus (kiaukutinius) turi būti laikomasi šių reikalavimų:

65.1. po virimo jie turi būti greitai atšaldyti; tam turi būti naudojamas geriamasis vanduo arba švarus jūros vanduo; jeigu vėžiagyviai ar moliuskai nebus papildomai apdorojami, juos atšaldyti reikia iki tirpstančio ledo temperatūros;

65.2. išlukštenti ir išimti iš kriauklių žuvininkystės produktus reikia laikantis higienos reikalavimų; jeigu tai atliekama rankomis, darbuotojai turi plauti rankas, švariai išvalyti darbo vietas; jei naudojami mechanizmai, jie turi būti valomi ir dezinfekuojami po kiekvienos darbo dienos;

65.3. išlukštenti ar išimti iš kriauklių žuvininkystės produktai sušaldomi arba laikomi tokioje temperatūroje, kurioje mikroorganizmai negali daugintis;

65.4. kiekvienas gamintojas turi užtikrinti reguliarių mikrobiologinių žuvininkystės produktų tyrimų atlikimą pagal 82 punkto reikalavimus.

66. Mechanškai atskirta nuo ašakų žuviena turi būti ruošiamą laikantis šių reikalavimų:

66.1. mechanškai atskiriama tuoj pat po išpjauستymo, jeigu žuvis yra išskrostos; jeigu naudojamos žuvis neišskrostos, prieš tai jos turi būti išskrodžiamos ir nuplaunamos;

66.2. mechanizmai turi būti valomi ne rečiau kaip kas 2 valandas;

66.3. paruošta žuviena turi būti kuo greičiau sušaldoma arba sumaišoma su kitu produktu.

V. SKIRSNIS PARAZITŲ KONTROLĖ

67. Gamybos metu ir prieš patiekiant žmonių maistui žuvis ir žuvų produktus, reikia vizualiai patikrinti, ar juose yra matomų parazitų. Žuvis ir žuvų dalys, kuriose yra matomų parazitų, negali būti tiekiamos į rinką. Šio tikrinimo tvarka nustatyta šio skyriaus VI skirsnyje.

68. Žuvis ir žuvų produktai, nurodyti 69 punkte, kuriuos reikia naudoti tokius, kokie jie yra, turi būti taip užšaldyti, kad visose produkto dalyse būtų ne aukštesnė kaip – 20oC temperatūra, šaldoma ne mažiau kaip 24 val. Užšaldomi švieži arba gatavi produktai.

69. Reikalavimai, išdėstyti 68 punkte, taikomi šioms žuvims ar žuvų produktams:

69.1. žuvims, kurios vartojamos žalios arba beveik žalios, pvz., žalia silkė „maatje“;

69.2. silkėms, skumbrėms, kilkėms, Atlanto ir Ramiojo vandenyno laukinėms lašišoms, jeigu jos bus šaltai rūkomos ir jų temperatūra bus žemesnė kaip +60oC;

69.3. marinuotoms ir/arba sūdytoms silkėms, jei kitaip (marinuojant ir sūdant) neįmanoma sunaikinti nematodų lervų.

70. Atsižvelgus į mokslinius duomenis, 69 punkte nurodytų žuvų ir žuvų produktų sąrašas gali būti papildytas, vadovaujantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktu, taip pat nustatomi kriterijai, leidžiantys apibrėžti tinkamus arba netinkamus apdorojimo būdus nematodams sunaikinti.

71. Gamintojai turi užtikrinti, kad 69 punkte išvardyti žuvų produktai ar jų gamybai naudojamos žaliavos prieš tiekimą į rinką bus apdorojami pagal 68 punkto reikalavimus.

72. Parduodant žuvų produktus, išvardytus 69 punkte, būtina turėti gamintojo dokumentus, kuriuose nurodyta, kokiais būdais jie buvo apdoroti.

VI. SKIRSNIS ŽUVŲ PARAZITŲ VIZUALINIO PATIKRINIMO TVARKA

73. Apžiūrimas nustatytas (pakankamas) žuvininkystės produktų mėginių skaičius.

74. Atsakingi asmenys įmonėse ir kvalifikuoti darbuotojai gamykliniuose žvejybos laivuose nustato 73 punkte minimų tikrinimų apimtį ir dažnumą, atsižvelgdami į žuvų apdorojimo būdą, geografinę kilmę bei jų paskirtį.

75. Gamybos metu kvalifikuoti darbuotojai ar atsakingi asmenys turi apžiūrėti išskrostų žuvų pilvo ertmę, kepenis ir ikrus bei pienius, skirtus žmonių maistui. Priklausomai nuo žuvų išdorojimo būdų, vizualinis patikrinimas atliekamas:

75.1. jei išdorojama rankomis – tikrina žuvis dorojantis ir plaunantis darbuotojas;

75.2. jei išdorojama mechaniškai – tyrimui imamas nustatytas mėginių skaičius, bet ne mažiau kaip 10 kiekvienos partijos žuvų.

76. Žuvų filė ar žuvų gabaliukų vizualinį patikrinimą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai ar atsakingi asmenys po filė gavimo arba supjaustymo. Kai dėl filė ar gabaliuko dydžio arba dėl atliekamų filė gaminimo operacijų individualus tyrimas neįmanomas, remiantis 9 punkto reikalavimais, turi būti parengtas mėginių ėmimo planas, kuris pateikiamas VMVT. Kai techniškai įmanoma tikrinti peršviečiant, šis būdas turi būti įtrauktas į mėginių ėmimo planą.

VII. SKYRIUS KOKYBĖS KONTROLĖ IR GAMYBOS SĄLYGŲ TIKRINIMAS

I. SKIRSNIS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

77. VMVT nustato kontrolės ir priežiūros sistemą, pagal kurią tikrinama, kaip laikomasi Reikalavimų.

78. Kontrolės ir priežiūros sistemą sudaro:

78.1. žvejybos laivų tikrinimas, kuris gali būti atliekamas jiems būnant uostuose;

78.2. iškrovimo ir pirminio pardavimo sąlygų tikrinimas;

78.3. reguliarius įmonių tikrinimas:

78.3.1. patvirtinimo sąlygų įgyvendinimas,

78.3.2. žuvininkystės produktų tvarkymas,

78.3.3. patalpų, įrengimų ir įrankių švara bei darbuotojų higiena,

78.3.4. ženklinimas;

78.4. didmeninių prekyviečių ir aukcionų tikrinimas;

78.5. sandėliavimo ir transportavimo sąlygų tikrinimas.

II. SKIRSNIS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

79. Juslinis tikrinimas:

79.1. vadovaujantis 1996 m. lapkričio 26 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 2406/96, nustatančiu bendrus prekybos standartus tam tikriems žuvininkystės produktams, kiekviena žuvininkystės produktų partija iškrovimo metu arba prieš pirminį pardavimą turi būti pateikta VMVT patikrinti, ar žuvininkystės produktai tinkami žmonių maistui (paimami mėginiai jusliniam tyrimui);

79.2. žuvininkystės produktai, kurių šviežumas atitinka bendruosius tiekimo į rinką reikalavimus, nustatytus pagal 1999 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 104/2000 dėl bendro žuvininkystės ir akvakultūros produktų rinkų organizavimo 2 straipsnį, laikomi atitinkantys juslinius reikalavimus ir šiuos Reikalavimus; žuvininkystės produktams, kuriems netaikomas minėtas reglamentas, vadovaujantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktu, jeigu reikia, gali būti nustatyti atskiri juslinio tikrinimo reikalavimai;

79.3. jeigu pastebima, kad nesilaikoma Reikalavimų, arba jeigu manoma, jog tai reikalinga, juslinis tikrinimas kartojamas po pirminio žuvininkystės produktų pardavimo; žuvininkystės produktai turi atitikti bent minimalius Tarybos reglamente (EB) Nr. 2406/96 nustatytus šviežumo reikalavimus;

79.4. jeigu juslinio tikrinimo metu nustatoma, kad žuvininkystės produktai yra netinkami žmonių maistui, turi būti imtasi priemonių pašalinti juos iš rinkos ir paveikti taip, kad jų nebūtų galima vėl panaudoti žmonių maistui;

79.5. jeigu juslinio tikrinimo metu suabejojama žuvininkystės produktų šviežumu, rekomenduojama atlikti cheminius ar mikrobiologinius tyrimus.

80. Parazitų tikrinimas:

80.1. prieš tiekiant žuvis ir žuvų produktus žmonių maistui, jie turi būti vizualiai patikrinti, ieškant matomų parazitų;

80.2. žuvis ir jų dalys, kuriose yra parazitų, negali būti tiekiamos žmonių maistui;

80.3. tikrinimo tvarka, nustatyta VII skyriaus VI skirsnyje, gali būti keičiama vadovaujantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktu.

81. Cheminiai tyrimai:

81.1. imami mėginiai ir siunčiami į laboratoriją šiems rodikliams nustatyti:

81.1.1. TVN-N (lakiųjų azoto bazių kiekis) ir TMA (trimetilamino azoto kiekis) – šios medžiagos nustatomos tam tikroms žuvų rūšims, vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. vasario 12 d. įsakymu Nr. B-143 patvirtintais Lakiųjų azoto bazių koncentracijos nustatymo tam tikros kategorijos žuvų produktuose reikalavimais (Žin., 2003, Nr. [17-767](#)) bei Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktu,

81.1.2. juose histaminui nustatyti iš kiekvienos partijos atrenkami devyni mėginiai:

81.1.2.1. vidutinis histamino kiekis neturi būti didesnis kaip 100 mg/kg,

81.1.2.2. dviejuose mėginiuose histamino kiekis gali viršyti 100 mg/kg, abiejuose neturi viršyti 200 mg/kg,

81.1.2.3. nė viename mėginyje histamino kiekis negali viršyti 200 mg/kg,

81.1.2.4. histamino apribojimai taikomi šių šeimų žuvis: scombridae, clupeidae, engraulidae ir coryphaenidae; žuvis, priklausančios šioms šeimoms, fermentuotos sūryme, gali turėti didesnę histamino kiekį, bet ne didesnę už dvigubą anksčiau nurodytą vertę; tyrimai turi būti atliekami patvirtintais, mokslškai pripažintais metodais, pvz., didelio efektyvumo skysčio chromatografijos metodu (HPLC);

81.2. vandenyje esančių teršalų:

81.2.1. valgomose žuvininkystės produktų dalyse neturi būti sunkiųjų metalų ir chloro organinių junginių bei kitų teršalų daugiau negu yra leidžiama norminiuose dokumentuose; tyrimai dėl šių medžiagų atliekami pagal stebėsenos planus, vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. 646 patvirtintomis Medžiagų ir medžiagų likučių gyvūnuose ir gyvūniniuose produktuose stebėsenos taisyklėmis (Žin., 2003, Nr. [76-3514](#));

81.3. tyrimo metodai, mėginių ėmimo planai, cheminių rodiklių priimtinos ribos nustatomi pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

82. Sveikatos apsaugos tikslais, jei reikia, pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą, gali būti nustatomi mikrobiologinio tyrimo kriterijai, mėginių ėmimo planai bei analizės metodai.

VIII. SKYRIUS PAKAVIMAS

83. Pakavimas turi būti atliekamas higienos sąlygomis, kad žuvininkystės produktai nebūtų užteršti.

84. Pakavimo medžiagos, kurios tiesiogiai liečiasi su žuvininkystės produktais, turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-771 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 16:2003 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ (Žin., 2004, Nr. [45-1486](#)) reikalavimus ir šiuos higienos reikalavimus:

84.1. neturi pabloginti žuvininkystės produktų juslinių savybių;

84.2. neturi užteršti žuvininkystės produktų;

84.3. turi būti pakankamai tvirtos, kad apsaugotų žuvininkystės produktus.

85. Pakavimo medžiagos gali būti panaudojamos tik vieną kartą, išskyrus specialias talpyklas iš nelaidžios skysčiams, lygios, atsparios korozijai medžiagos, tinkamas po dezinfekavimo ir valymo naudoti pakartotinai. Šviežių produktų, laikomų leduose, pakavimo medžiaga turi būti tokia, kad pro ją galėtų ištekti tirpstantis ledas.

86. Nenaudotos pakavimo medžiagos turi būti laikomos patalpoje, atskirtoje nuo darbo patalpos; jos turi būti apsaugotos nuo dulkių ir teršalų.

IX. SKYRIUS ŽENKLINIMAS

87. Žuvininkystės produktai ženklinami pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“, 1999 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamento (EB) 104/2000, nustatančio bendrosios žuvininkystės ir akvakultūros produktų rinkos organizavimą, 2001 m. spalio 22 d. Komisijos reglamento (EB) 2065/2001, nustatančio išsamias Tarybos reglamento (EB) 104/2000 taikymo taisykles dėl vartotojų informavimo apie žuvininkystės ir akvakultūros produktus ir kitų galiojančių teisės aktų reikalavimus taip, kad pagal pateiktą informaciją tikrinimo metu būtų įmanoma nustatyti žuvininkystės produktų siuntą išsiuntusią įmonę.

88. Ant žuvininkystės produktų pakuočių ar, jeigu jie nesupakuoti, lydimuosiuose dokumentuose turi būti pateikta ši informacija:

88.1. žodis LIETUVA arba trumpinys LT;

88.2. įmonės arba gamyklinio žvejybos laivo veterinarinio patvirtinimo numeris arba, jei parduodama iš laivo – šaldytuvo, kuriam taikomas Veterinarijos reikalavimų žvejybos laivams 22 punktą, laivo identifikavimo numeris, arba pagal šių Reikalavimų 12.2 punktą įregistruoto aukciono ar didmeninės prekyvietės registravimo numeris;

88.3. trumpinys – EB.

89. Visos raidės ir skaitmenys turi būti gerai įskaitomi ir ant pakuotės išdėstyti taip, kad būtų matomi iš išorės (nereikia atidaryti minėtos pakuotės).

X. SKYRIUS SANDĖLIAVIMAS IR GABENIMAS

90. Žuvininkystės produktai sandėliavimo ir gabenimo metu turi būti laikomi Reikalavimuose nurodytoje temperatūroje. Būtina laikytis šių reikalavimų:

90.1. švieži ar atšildyti žuvininkystės produktai bei virti ir atšaldyti vėžiagyvių ir moliuskų produktai turi būti laikomi tirpstančio ledo temperatūroje;

90.2. sušaldyti žuvininkystės produktai, išskyrus sūdytas šaldytas žuvis, kurios paruoštos konservų gamybai, turi būti laikomi minus 18oC ir žemesnėje temperatūroje; gabenimo metu temperatūra gali pakilti, bet ne daugiau kaip 3oC;

90.3. perdirbti žuvininkystės produktai turi būti laikomi gamintojo nurodytoje temperatūroje arba, jeigu būtina dėl susidariusių aplinkybių, temperatūroje, kuri nustatoma pagal Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo 6 straipsnio 11 punktą.

91. Kai sušaldyti žuvininkystės produktai iš šaltojo sandėlio transportuojami į įmonę, kurioje bus iš karto atšildomi išdarinėjimui ar perdirbimui, o atstumas tarp įmonių ne didesnis kaip 50 km arba 1 val. kelio, VMVT gali leisti nesilaikyti 90.2 punkto reikalavimų.

92. Žuvininkystės produktai negali būti sandėliuojami ar gabenami su kitais produktais, kurie gali juos užteršti, nebent žuvininkystės produktai taip supakuoti, kad yra apsaugoti.

93. Žuvininkystės produktų gabenimui naudojamos transporto priemonės turi būti įrengtos taip, kad per visą gabenimo laiką būtų galima palaikyti Reikalavimuose nustatytą temperatūrą. Jeigu žuvininkystės produktams atšaldyti naudojamas ledas, turi būti užtikrintas vandens nutekėjimas, kad tirpstantis ledas nesikaupytų šalia žuvininkystės produktų. Transporto priemonių vidinių pertvarų

apdaila turi būti tokia, kad nepakenktų žuvininkystės produktams. Pertvaros turi būti lygios, lengvai valomos ir dezinfekuojamos.

94. Žuvininkystės produktams gabenti naudojamos transporto priemonės gali būti naudojamos ir kitiems produktams gabenti, jei po naudojimo transporto priemonės kruopščiai išvalomos bei išdezinfekuojamos.

95. Žuvininkystės produktai negali būti gabenami nešvariomis ir neišdezinfekuotomis transporto priemonėmis ar kontaineriais.

96. Žuvininkystės produktai, kurie tiekiami į rinką gyvi, turi būti gabenami tokiais sąlygomis, kurios jiems nepakenktų.

XI. SKYRIUS IŠIMTYS

97. VMVT gali leisti taikyti išimtis:

97.1. 29.1 punktui, jei produktai apsaugomi nuo saulės, blogo oro ir nuo bet kokios nešvaros ar taršos šaltinio;

97.2. 29.3 punktui, jei produktai apsaugomi nuo užteršimo;

97.3. 29.4 punkto pirmam sakiniui, jei gatavi produktai bus sandėliuojami gamykliniame žvejybos laive nustatytoje temperatūroje;

97.4. 29.7 punkto paskutiniam sakiniui, jei produktai nebus užteršti panaudotu vandeniu, šalutiniais žuvininkystės produktais ar variklių aušinimo vandeniu;

97.5. 29.8 punktui, jei žuvininkystės produktus tvarkantys darbuotojai, pasinaudoję tualetu, galės nusiplauti rankas;

97.6. 30.1 punktui, jei grindys bus tinkamai valomos ir dezinfekuojamos;

97.7. 30.2, 30.3 ir 30.4 punktams;

97.8. 30.7 punktui dėl kriauklių čiaupų ir rankšluosčių;

97.9. 31 punktui, jei įrenginiai ir darbo įrankiai bus gerai prižiūrimi;

97.10. 42.1 punktui, jei sienos bus švariai prižiūrimos;

97.11. 42.2 punktui, jei grindys bus valomos po kiekvieno pardavimo;

97.12. 42.3 punkto pirmam sakiniui;

97.13. 42.5 punkto sakiniui „transporto priemonėms, išskiriančioms išmetamąsias dujas“, jei išmetamosiomis dujomis suteršti produktai bus pašalinti iš rinkos;

97.14. 42.10 punktui, jei žmonių maistui netinkami produktai neužterš žuvininkystės produktų ir nebus su jais sumaišyti;

97.15. 42.11 punktui;

97.16. 46 punktui, jei šis punktas atitiks 42 ir 47.10 punktų reikalavimus;

97.17. 47.1 punktui, jei gatavi produktai nebus užteršti žaliavomis ar šalutiniais produktais;

97.18. 47.2.1 punktui, jei grindys bus valomos ir dezinfekuojamos;

97.19. 47.2.2 punktui, jei sienos bus prižiūrimos ir valomos;

97.20. 47.2.3 punktui, jei lubos netaps užkrato šaltiniu;

97.21. 47.2.4 punktui;

97.22. 47.2.5 punktui, jei garai nesugadins ir neužterš žuvininkystės produktų;

97.23. 45.2.7 punktui, jei darbuotojai turės priemonių rankoms plauti;

97.24. 47.3 punktui;

97.25. 47.5 punktui „dėl korozijai atsparių medžiagų“, jei įrenginiai ir darbo įrankiai bus švariai prižiūrimi;

97.26. 47.6 punktui, jei produktai nebus teršiami šalutiniais žuvininkystės produktais ar iš jų ištekančiu skysčiu;

97.27. 47.10 punktui;

97.28. 51 punktui dėl būtinybės produktus laikyti įmonės šaldymo patalpoje, jei produktai vėl bus šaldomi tiek, kiek reikės, bet ne ilgiau kaip dvylika valandų, arba galės būti nuvežti į netoliese esančią šaldymo patalpą, nepriklausančią įmonei;

97.29. 56 punktui sudėti šalutinius žuvininkystės produktus į nepralaidžias skysčiams, dangčiu uždengiamas talpyklas, jei žuvininkystės produktai nebus teršiami šalutiniais žuvininkystės produktais arba iš jų ištekiančiu skysčiu;

97.30. 63.1 punktui, jei bus imtasi visų atsargumo priemonių, jog dėmai nepakenks apdorojamiems arba sandėliuojamiems žuvininkystės produktams;

97.31. 64.1 punktui, jei sūdymo operacijos nepakenks apdorojamiems arba sandėliuojamiems žuvininkystės produktams.

Priedo pakeitimai:

Nr. [B1-616](#), 2004-06-30, Žin., 2004, Nr. 108-4064 (2004-07-13), i. k. 104110MISAK00B1-616

Patvirtinta. Neteko galios nuo 2004-04-30

Priedo naikinimas:

Nr. [B1-360](#), 2004-04-02, Žin. 2004, Nr. 65-2339 (2004-04-29), i. k. 104110MISAK00B1-360

Patvirtinta. Neteko galios nuo 2004-02-11

Priedo naikinimas:

Nr. [B1-911](#), 2003-11-18, Žin. 2004, Nr. 22-687 (2004-02-10), i. k. 103110MISAK00B1-911

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktoriaus 2000 12 15
įsakymu Nr. 376

ŠVIEŽIOS TRIUŠIENOS IR FERMOSE AUGINAMOS LAUKINĖS FAUNOS PARUOŠIMO IR TIEKIMO Į RINKĄ TAISYKLĖS

Šviežios triušienos ir fermose auginamos laukinės faunos paruošimo ir tiekimo į rinką taisyklės (toliau – taisyklės) parengtos remiantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo (Žin., 1992, Nr. [2-15](#)) 3, 6 ir 15 straipsniais ir atitinka ES Tarybos direktyvos 91/495/EEB reikalavimus.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Taisyklių tikslas – užtikrinti, kad į rinką patektų tik saugi ir kokybiška, tinkama žmonių maistui triušiena ir fermose užaugintų žvėrių ir laukinių paukščių mėsa, užkirsti kelią per maistą plintančioms infekcijoms ir saugoti, kad per šių gyvūnų mėsą neužsikrėstų žmonės ir gyvuliai, bei nustatyti sveikatos ir higienos reikalavimus ruošiant ir tiekiant į rinką triušieną, fermose auginamos laukinės faunos mėsą.

2. Taisyklės taikomos visoms įmonėms, ruošiančioms šviežią triušieną ir fermose auginamos laukinės faunos mėsą.

3. Taisyklės netaikomos:

3.1. mažmeninės prekybos įmonėse laikinai saugomai ir išpjauostomai triušienai bei laukinės faunos mėsei, kuri tiekiamą tiesiogiai galutiniam vartotojui;

3.2. smulkintai triušienai ir laukinės faunos mėsei.

4. Taisyklėse vartojamos pagrindinės sąvokos:

triušiena – visos triušių skerdenėlių dalys, tinkamos žmonių maistui;

fermose auginamos laukinės faunos mėsa – laukinių žinduolių ir laukinių paukščių, augintų, laikytų ir paskerstų nelaisvėje, mėsa, tinkama žmonių maistui;

fermose auginama laukinė fauna – laukiniai žinduoliai ir laukiniai paukščiai, laikomi fermose kaip naminiai gyvuliai ir paukščiai. Laukiniai gyvūnai, gyvenantys uždaroje teritorijoje tokiomis sąlygomis kaip ir laukiniai žvėrys, nelaikomi fermose auginama laukine fauna;

kilmės šalis – valstybė, kurios teritorijoje yra gamybos ūkis;

gyvūninės atliekos – negyvų gyvūnų kūnai ir jų dalys ir gyvūniniai produktai, netinkantys žmonių maistui;

kompetentinga institucija – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT);

veterinarijos inspektorius – kompetentingos institucijos paskirtas, einantis pareigas ir atsakingas veterinarijos gydytojas;

atsakingas įmonės asmuo – įmonės savininkas arba jo įgaliotas asmuo, teisiškai atsakingas už įmonės veiklą.

II. TRIUŠIENOS PARUOŠIMO IR TIEKIMO Į RINKĄ TAISYKLĖS

5. Triušiena turi būti gaminama įmonėje, kuri atitinka Veterinarijos reikalavimus šviežiai paukštienai, patvirtintus Valstybinės veterinarijos tarnybos 1998 05 28 įsakymu Nr. 4-128.

6. Pjaunami triušiai turi būti kilę iš vietovių, kuriose netaikomi apribojimai dėl gyvūnų užkrečiamųjų ligų.

7. Triušiai turi būti apžiūrėti veterinarijos inspektoriaus jų laikymo vietoje likus ne daugiau kaip 24 val. iki pristatymo į skerdyklą. Jiems išrašomas veterinarijos pažymėjimas.

8. Jei triušiai buvo apžiūrėti fermose ir buvo pripažinti sveikais bei praėjo ne daugiau kaip 24 valandos nuo jų pristatymo į skerdyklą, priešskerdiminė apžiūra gali būti atliekama tik dėl

sužeidimų, gautų gabenimo metu; jei praėjo daugiau nei 24 valandos po triušių apžiūros fermoje, triušiai turi būti apžiūrėti dar kartą skerdykloje prieš pjovimą.

9. Priešskerdiminę triušių apžiūrą atlieka veterinarijos inspektorius, esant tinkamam apšvietimui.

10. Tikrinant turi būti nustatyta:

10.1. ar triušiai neserga kuria nors žmonių arba gyvūnų užkrečiamąja liga, ar jie neturi jos požymių, ar jų bendra būklė nerodo, kad jie gali susirgti minėta liga;

10.2. ar triušiai neturi ligos požymių arba sutrikimų, dėl kurių mėsa galėtų būti netinkama žmonių maistui.

11. Triušiai negali būti skerdžiami, jei nustatoma, kad jiems yra būdingi 10 punkte nurodyti požymiai. Jie turi būti skerdžiami atskirai arba paskerdus visus kitus triušius ir pašalinus jų mėsą laikantis higienos reikalavimų.

12. Triušių skerdenėlės turi būti patikrintos veterinarijos inspektoriaus.

13. Poskerdiminė ekspertizė atliekama esant tinkamam apšvietimui ir turi apimti:

13.1. vizualinį skerdenėlių patikrinimą,

13.2. palpavimą,

13.3. jei reikia, plaučių, kepenų, blužnies, inkstų ir skerdenėlės dalių, kuriose pastebėta pakitimų, pjūvius,

13.4. anomalijų, konsistencijos, spalvos, kvapo, jei reikia skonio, tyrimus.

14. Esant ligos įtarimui, remdamasis priešskerdimine apžiūra, veterinarijos inspektorius gali nurodyti atlikti laboratorinius tyrimus infekcinėms ligoms ir kenksmingų medžiagų likučiams nustatyti.

15. Veterinarijos inspektorius apžiūri triušių skerdenėles ir pripažįsta jas netinkamomis žmonių maistui, kai nustatoma:

15.1. žmonių arba gyvūnų užkrečiamųjų ligų;

15.2. piktybinių arba daugybinių auglių, daugybinių abscesų;

15.3. didelis poodžio arba raumeninių audinių užkrėtimas zooparazitais;

15.4. draudžiamų medžiagų likučių, viršijančių leistinas higienos normas, įskaitant medžiagas, turinčias farmakologinį poveikį;

15.5. apsinuodijimas;

15.6. didelės žaizdos arba didelis kraujo ir serumo išsiliejimas;

15.7. spalvos, kvapo ar skonio anomalijų;

15.8. konsistencijos anomalijų, ypač pabrinkimų arba didelis sulysimas.

16. Paskerstų triušių dalys su vietiniais trauminiais pakitimais ar užteršimais, nedarančiais įtakos likusios skerdenėlės dalims, turi būti pripažintos netinkamomis žmonių maistui ir atskirtos nuo kitų skerdenėlės dalių.

17. Priešskerdiminės ir poskerdiminės apžiūros rezultatus registruoja veterinarijos inspektorius.

18. Nustačius žmonėms ar gyvūnams pavojingų ligų, turi būti pranešta regioninei kompetentingai institucijai.

19. Atlikus poskerdiminę apžiūrą, šviežia atšaldyta triušiena turi būti laikoma ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje, o sušaldyta – ne aukštesnėje kaip -12 °C temperatūroje patvirtintuose šaltuosiuose sandėliuose.

20. Įpakuota šviežia triušiena negali būti laikoma toje pačioje patalpoje kartu su neįpakuota šviežia triušiena.

21. Tiekiami į rinką triušiena turi turėti veterinarijos pažymėjimą, kurį išduoda veterinarijos inspektorius.

22. Triušiena turi būti transportuojama laikantis higienos reikalavimų, kad būtų apsaugota nuo bet kokio užteršimo. Transportuojama konteneriais ar uždaru transportu, kurie turi būti išvalyti ir išdezinfekuoti. Atšaldyta triušiena gabenama ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje, sušaldyta – ne aukštesnėje kaip -12 °C temperatūroje.

23. Kompetentinga institucija gali leisti nukrypti nuo II skyriuje išdėstytų reikalavimų, jeigu triušiena tiekiamas:

23.1. tiesiogiai iš smulkių gamintojų tiesiogiai privatiems asmenims jų asmeniniams poreikiams;

23.2. nedideliais kiekiais ūkininkams, kurie augina triušius nedideliais kiekiais.

24. Apvažiuojamajai prekybai, prekybai užsakant paštu ir prekybai turguje 23 punkte nurodytos išimtys netaikomos.

III. FERMOJE AUGINAMOS LAUKINĖS FAUNOS MĖSOS PARUOŠIMO IR TIEKIMO Į RINKĄ TAISYKLĖS

25. Fermoje auginamos laukinės faunos mėsa turi būti apdorojama laikantis Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo į rinką taisyklių (Žin., 1999, Nr. [16-438](#)) ir Veterinarijos reikalavimų šviežiai paukštienai, patvirtintų Valstybinės veterinarijos tarnybos 1998 05 28 įsakymu Nr. 4-128.

26. Skeltanagiai žvėrys, kurių kilmės bandoje reguliariai atliekami veterinariniai patikrinimai ir kuriems nėra taikomi jokie apribojimai, turi būti apdorojami skirtingu laiku negu galvijai, kiaulės, avys, ožkos.

27. Laukinės faunos mėsai veterinarijos inspektorius išduoda nustatytos formos veterinarijos pažymėjimą.

28. Fermoje auginamų šernų bei kitų žvėrių, galinčių sirgti trichinelioze, mėsa turi būti patikrinta dėl trichineliozės pagal Šviežios mėsos trichineliozės tyrimo veterinarijos taisykles, patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos direktoriaus 2000 10 13 įsakymu Nr. 272.

29. Tais atvejais, kai žvėrių negalima transportuoti, siekiant išvengti rizikos personalui ar atsižvelgiant į gyvūnų gerovės reikalavimus, galima leisti juos skersti fermose, jei banda reguliariai tikrinama veterinarijos inspektoriaus ir jai netaikomi jokie apribojimai.

30. Norint žvėris skersti fermoje:

30.1. žvėrių savininkas turi pateikti prašymą kompetentingai institucijai;

30.2. mėsos įmonė, į kurią bus gabenami paskersti žvėrys, turi būti patvirtinta kompetentingos institucijos;

30.3. kompetentinga institucija turi būti iš anksto informuota apie žvėrių skerdimo datą;

30.4. fermoje (jos teritorijoje) turi būti reikiamos sąlygos žvėrių priešskerdiminei apžiūrai atlikti (apie tai turi būti nurodoma prašyme);

30.5. turi būti patalpos, tinkamos skersti (svaiginti, pakabinti, nukraujinti) žvėris;

30.6. skerdimas papjaunant ir nukraujinant atliekamas tik prieš tai apsvaigus žvėris.

31. Nušauti žvėris kompetentinga institucija gali leisti tik išimties atvejais.

32. Paskersti ir kraujuojantys žvėrys turi būti kuo greičiau pakabinti.

33. Paskersti žvėrys turi būti transportuojami laikantis higienos reikalavimų, nurodytų Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo į rinką taisyklėse.

34. Kai fermose paskersti žvėrys per 1 val. negali būti nugabenti į patvirtintą skerdyklą, jie turi būti transportuojami konteineriu ar transporto priemone 0 – +4° C temperatūroje.

35. Išdorojimas turi būti atliktas ne vėliau kaip per 3 val. po paskerdimo.

36. Transportuojant paskerstus žvėris, kartu siunčiamas veterinarijos pažymėjimas, išduotas veterinarijos inspektoriaus ir paliudijantis paskerdimo laiką ir teigiamus priešskerdiminės apžiūros rezultatus, tinkamą nukraujinimą.

37. Fermoje auginamų laukinių paukščių mėsa turi atitikti šiuos reikalavimus:

37.1. visos papjautų laukinių paukščių dalys turi būti patikrintos laikantis šviežios mėsos tikrinimo taisyklių;

37.2. mechaniškai atskirta mėsa turi būti naudojama termiškai apdorotų produktų gamybai.

38. Laukinių paukščių, atvežtų iš vietovių, kur taikomi apribojimai dėl paukščių ligų, skerdenėlių tinkamumas žmonių maistui nustatomas kiekvienu individualiu atveju griežtai laikantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo ir atitinkamų norminių aktų reikalavimų.

39. Jei veterinarijos inspektorius nustato, kad šviežia laukinių paukščių mėsa netinka žmonių maistui, ji laikoma gyvūninėmis atliekomis ir turi būti atskirta nuo žmonių maistui skirtų produktų.

40. Gyvūninės atliekos turi būti perdirbtos laikantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo, gyvūnines atliekas reglamentuojančių teisės aktų.

41. Fermose auginamų laukinių paukščių mėsa turi būti išrašomas veterinarijos pažymėjimas.

42. Putpelių ir karvelių skerdenėlės patikrinamos tuojau po žarnų pašalinimo. Patikrinama ne mažiau kaip 5% kiekvienos paukščių siuntos, kurioje yra 500 paukščių, su sąlyga, kad paukščių siuntą sudaro vienodos veislės, svorio ir kilmės paukščiai. Jei apžiūrėti paukščiai pripažįstami netinkamais žmonių maistui, tyrimų rezultatai taikomi visai paukščių siuntai.

IV. TRIUŠIENOS IR FERMOSE AUGINAMOS LAUKINĖS FAUNOS MĖSOS PARUOŠIMO IR TIEKIMO RINKAI BENDROSIOS TAISYKLĖS

43. Kompetentinga institucija privalo:

43.1. reguliariai kontroliuoti gyvūnų sveikatą;

43.2. numatyti priemones, kurių reikia nedelsiant imtis pasireiškus (ar kilus įtarimui) ligoms, pavojingoms žmonėms ir gyvūnams, arba nustatčius cheminių teršalų likučių ar užterštumo radioaktyviaisiais izotopais kiekius, didesnius nei leidžia Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 06 30 įsakymu Nr. 381 patvirtinta higienos norma HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“;

43.3. diagnozavus žmonėms ir gyvūnams pavojingas ligas ar nustatčius padidintus cheminių teršalų likučius ar užterštumą radioaktyviaisiais izotopais, nedelsiant informuoti regiono kompetentingą instituciją, kuri atsako už ūkio (fermos), iš kurio kilę gyvūnai, priežiūrą;

43.4. atsižvelgdama į epizootinę situaciją, atlikti auginamiems žvėrimis ir laukiniams paukščiams tyrimus, siekiant nustatyti, ar nesergama šiomis ligomis:

snukio ir nagų liga,

galvijų maru,

galvijų kontagine pleuropneumonija,

mėlynojo liežuvio liga (blutangu),

kiaulių vezikuline liga,

klasikiniu kiaulių maru,

afrikiniu kiaulių maru,

kiaulių enzootiniu encefalomielitu (Tešeno liga),

paukščių gripu (maru),

Niūkaslio liga,

afrikine arklių liga,

vezikuliniu stomatitu,

smulkiųjų atrajotojų maru,

Rifto slėnio karštlige,

žvyneline liga,

avių ir ožkų raupais,

infekcine hematopoetine nekroze,

galvijų spongiformine encefalopatija.

44. Jei pagal šių taisyklių 43.4 punkto reikalavimus atliktų tyrimų rezultatai teigiami, privaloma įvesti apribojimus dėl laukinės faunos, gautos iš užkrėstų fermų, mėsos naudojimo. Apribojimų pobūdį ir apimtį kiekvienu konkrečiu atveju nustato kompetentinga institucija.

45. Triušienai ir fermose auginamos laukinės faunos mėsa turi būti atliekami tyrimai cheminių teršalų likučiams nustatyti.

46. Triušiena ir fermose užaugintos laukinės faunos mėsa turi būti gaunama ir apdorojama patvirtintose įmonėse.

47. Triušienos ir laukinės faunos mėsos apdorojimo įmonės tvirtinamos pagal Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo į rinką taisykles ir Veterinarijos reikalavimus šviežiai paukštienai.

48. Patvirtintų įmonių veterinarinę kontrolę ir priežiūrą atlieka veterinarijos inspektorius, kuris privalo:

48.1. atlikti visų skerdziamų gyvūnų priešskerdiminę ir poskerdiminę apžiūrą ir, remdamasis šių taisyklių reikalavimais, nustatyti, ar mėsa gali būti naudojama žmonių maistui;

48.2. atlikti įmonės bendrą higienos patikrinimą, patikrinti savikontrolės sistemos funkcionavimą. Tikrinimų dažnumas nurodomas patvirtinimo dokumentuose, jis priklauso nuo gamybos apimtys, savikontrolės sistemos pobūdžio;

48.3. protokoluoti tikrinimo ir kontrolės veiksmus, surašyti patikrinimo aktus ir pateikti jų kopijas susipažinti atsakingam įmonės asmeniui.

49. Veterinarijos inspektorius gali bet kada apžiūrėti visas patalpas, kad įsitikintų, ar laikomasi šių taisyklių reikalavimų. Nustatęs apdorojimo higienos ar apdorojimo technologijos reikalavimų pažeidimų ar kai trukdoma nustatyti mėsos tinkamumą maistui, veterinarijos inspektorius privalo duoti nurodymą pašalinti esamus trūkumus arba sustabdyti įmonės veiklą.

50. Veterinarijos inspektorius gali naudotis pagalbinio personalo pagalba. Pagalbinis personalas dirba veterinarijos inspektoriui prižiūrint ir jam atsakant. Pagalbinis personalas privalo būti apmokytas ir turėti licencijas, išduotas kompetentingos institucijos. Pagalbinis personalas nėra pavaldus įmonei. Veterinarinę priežiūrą ir kontrolę atliekančio personalo sudėtį kiekvienai įmonei tvirtina kompetentinga institucija.

51. Draudžiama žmonių maistui naudoti auginamų triušių, laukinės faunos mėsą, jeigu nustatoma, kad:

51.1. mėsa užkrėsta ligų, perduodamų žmonėms ar gyvūnams, sukėlėjais;

51.2. mėsa pažeista piktybinių ar daugybinių auglių, daugybinių abscesų;

51.3. mėsos poodyje ar raumenyse išplitusi parazitų invazija;

51.4. mėsoje yra draudžiamų medžiagų likučių, viršijančių leistinas higienos normas, įskaitant ir medžiagas, turinčias farmakologinį poveikį;

51.5. mėsa apnuodyta;

51.6. mėsoje nustatyta mechaninių pažeidimų ar didelių kraujo bei serumo išsiliejimų;

51.7. mėsa pakitusios spalvos, kvapo ar skonio;

51.8. mėsa pakitusios konsistencijos, su pabrinkimais ar labai išsekusio gyvūno;

51.9. mirties priežastis kita nei papjovimas (nušovimas, kompetentingai institucijai leidus);

51.10. mėsa gauta iš gyvūnų (triušių, žvėrių, paukščių), kuriems buvo duodamos medžiagos, galinčios mėsą padaryti kenksmingą žmonių sveikatai;

51.11. mėsa buvo apdorota jonizuojančiais arba ultravioletiniais spinduliais, minkštikliais arba kitomis medžiagomis, kurios galėjo paveikti mėsos organoleptines savybes, arba dažikliais, išskyrus tuos, kurie naudojami sveikumo ženklui.

52. Skerdenos dalys su vietiniais trauminiais pažeidimais ar užteršimais, nedarančiais įtakos likusioms skerdenos dalims, turi būti pripažintos netinkamomis žmonių maistui ir atskirtos nuo kitų skerdenos dalių.

53. Triušienos ir laukinės faunos mėsos pjaustymas ir iškaulinimas turi būti atliekamas atskiroje patalpoje, kurioje temperatūra ne aukštesnė kaip +12° C, o mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip +4° C.

54. Mėsos išpjaustymas gali būti atliekamas kartu su pakavimu, jei patalpa pakankamai erdvi ir užtikrinamas abiejų operacijų higieniškumas. Pjaustymas atliekamas taip, kad būtų išvengta bet kokio mėsos užteršimo. Kaulų nuolaužos ir kraujo krešuliai turi būti pašalinti. Mėsą plauti ir šluostyti audiniu draudžiama.

55. Mėsa po pjaustymo, pakavimo ir pakuotės sukomplektavimo turi būti nugabenta į atvėsavimo/šaldymo patalpą.

56. Importuoti triušieną ir fermose užaugintą laukinės faunos mėsą leidžiama, jei eksportuojančioje šalyje:

56.1. nėra registruotų Tarptautinio epizootijų biuro (TEB) A sąrašo gyvūnų užkrečiamųjų ligų ir šalis apie gyvūnų užkrečiamųjų ligų situaciją atsiskaito TEB;

56.2. taikomi analogiški arba griežtesni negu šiuose reikalavimuose nurodyti triušienos ir fermose auginamos laukinės faunos mėsos paruošimo bei tiekimo prekybai reikalavimai.

57. Kompetentinga institucija gali nustatyti kitas žvėrienos importo sąlygas (įskaitant eksportuojančios šalies įmonių bei jos kompetentingos institucijos garantijų patikrinimą), užtikrinančias valstybės apsaugą nuo gyvūnų užkrečiamųjų ligų ir nekokybiškos mėsos patekimo.

58. Eksportuojančios šalies veterinarijos sertifikatas šviežiai triušienai ir fermose išaugintai laukinės faunos mėsei turi atitikti tarptautinius reikalavimus, turi būti garantuojamas pateikiamos informacijos teisingumas.

59. Elgesys su pjauti skirtais triušiais bei fermose auginama laukine fauna, jų svaiginimas ir pjovimas bei pjovimui skirtų minėtų gyvūnų laikymo patalpos turi atitikti Gyvūnų globos, laikymo ir naudojimo įstatymo (Žin., 1997, Nr. [108-2728](#)) ir Laikinių taisyklių dėl gyvūnų apsaugos jų skerdimo arba žudymo metu (1998 05 12 Valstybinės veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymas Nr. 4-108a) reikalavimus.

V. ŽENKLINIMAS SVEIKUMO ŽENKLU

60. Triušiena ir laukinės faunos mėsa turi būti paženklinta sveikumo ženklų.

61. Už mėsos ženklinimą sveikumo ženklų atsako veterinarijos inspektorius, tam tikslui turintis ir prižiūrintis:

61.1. instrumentus, reikalingus mėsei ženklinti sveikumo ženklų, kuriuos jis gali perduoti savo padėjėjui tik ženklinimo metu ir tik tam laikui, kurio reikia ženklinimo procedūrai atlikti;

61.2. etiketes ir vyniojimo medžiagą, ant kurių jau iš anksto yra 62 punkte nurodyta informacija. Reikalingas šių etikečių, vyniojimo medžiagos ir plombų skaičius išduodamas padėjėjams tik tada, kai jie turi būti naudojami.

62. Mėsos sveikumo ženklas turi būti ovalo formos, kuriame aiškiai nurodyta tokia informacija:

62.1. viršuje – didžiosiomis raidėmis – „LT“; per vidurį – įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris; raidės ir skaičiai turi būti 0,2 cm aukščio;

62.2. ovalo formos ženklas, kuriame nurodoma 62.1 punkte nurodyta informacija, bet raidės turi būti 0,8 cm, o skaičiai 1,1 cm aukščio.

63. Ženklinimui naudojama medžiaga turi atitikti higienos reikalavimus, o informacija turi būti lengvai įskaitoma.

64. 62.1 punkte nurodytas sveikumo ženklas dedamas ant neįvyniotų skerdenų, įvyniojimo ar kitos supakuotos skerdenos pakuotės arba įvyniojimo ar pakuočių apačioje matomoje vietoje.

65. 62.2 punkte nurodytas sveikumo ženklas turi būti dedamas ant didelių pakuočių.

66. Pakuotė sveikumo ženklų turi būti ženklinama taip, kad ją atplėšiant sveikumo ženklas būtų sunaikinamas.

VI. ATSAKOMYBĖ

67. Atsakingas įmonės asmuo atsako už tai, kad būtų laikomasi taisyklėse nustatytų reikalavimų. Kompetentinga institucija už taisyklių pažeidimus ar/ir jos nurodymų nevykdymą gali:

67.1. raštiškai įspėti atsakingą įmonės asmenį ir nustatyti terminą trūkumams ištaisyti;

67.2. laikinai sustabdyti įmonės veterinarinį patvirtinimą, kol bus pašalinti nurodyti trūkumai;

67.3. panaikinti įmonės veterinarinį patvirtinimą.

68. Jeigu nustatoma, kad dėl taisyklių pažeidimo vartotojui gali būti tiekiamas nesaugus produktas, panaikinamas įmonės veterinarinis patvirtinimas. Pažeidimo rimtumą vertina kompetentinga institucija.

69. Kompetentingos institucijos priimtas sprendimas gali būti apskundžiamas įstatymų nustatyta tvarka. Sprendimų sustabdyti ar panaikinti įmonės veterinarinį patvirtinimą apskundimas nesustabdo jų vykdymo.

70. Atsakingam įmonės asmeniui taip pat gali būti taikoma administracinė atsakomybė pagal Lietuvos Respublikos administracinių teisės pažeidimų kodeksą.

71. 67–68 punktuose nurodytų priemonių taikymas nepanaikina atsakomybės už taisyklių pažeidimą pagal kitus Lietuvos Respublikos teisės aktus.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

72. Šių taisyklių įgyvendinimas turi būti pradėtas neatidėliojant. Taisyklių įgyvendinimui skiriamas pereinamasis laikotarpis. Galutinė šių taisyklių įgyvendinimo data 2004 01 01. Ženklavimo sveikumo ženklų reikalavimai įsigalioja nuo 2001 07 01.

73. Pereinamojo laikotarpio nuostatos, nurodytos 72 punkte, netrukdo įmonei savanoriškai, t. y. anksčiau nei per nurodytą laiką, vykdyti šiose taisyklėse nustatytus reikalavimus ir būti patvirtintai pagal šias taisykles.

74. Naujos tvirtinamos įmonės privalės atitikti šiose taisyklėse išdėstytus reikalavimus.

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktoriaus
2000 12 15 įsakymu Nr. 376

SMULKINTOS MĖSOS IR MĖSOS PUSGAMINIŲ GAMYBOS IR TIEKIMO Į RINKĄ TAISYKLĖS

Smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminų gamybos ir tiekimo į rinką taisyklės (toliau – taisyklės) parengtos vadovaujantis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo (Žin., 1992, Nr. [2-15](#)) 2, 6, 7, 9 ir 10 straipsniais ir įgyvendina Europos Sąjungos direktyvos 94/65/EB reikalavimus.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šių taisyklių tikslas – užtikrinti, kad į rinką būtų tiekama tik saugi ir kokybiška žmonių maistui tinkanti smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai.

2. Šios taisyklės netaikomos:

2.1. smulkintai mėsei ir mėsos pusgaminiams, kurie yra pagaminti mažmeninės prekybos įmonėse;

2.2. mechanškai atskirtai pramoniniam perdirbimui skirtai mėsei;

2.3. smulkintai mėsei, naudojamai dešrų gamybai.

3. Šiose taisyklėse vartojamos pagrindinės sąvokos:

smulkinta mėsa – šviežia mėsa, supjaustyta į mažus gabalėlius arba susmulkinta mėsmaletėje;

mėsos pusgaminiai – produktai, pagaminti iš šviežios smulkintos mėsos arba mažesnių nei 100 g mėsos gabalėlių, į kuriuos pridėta maisto produktų, prieskonių ar priedų arba kurių vidinė ląstelių struktūra dėl apdorojimo nepakito – neprarado šviežios mėsos savybių;

šviežia mėsa – mėsa, kuri nebuvo specialiai apdorota jokių kitu būdu, išskyrus šaltį;

prieskoniai – valgomoji druska, garstyčios, prieskoniniai augalai ar jų ekstraktai, aromatinės žolelės ar jų ekstraktai;

mėsos perdirbimo įmonė – Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtinta įmonė, gaminanti smulkintą mėsa ir mėsos pusgaminus;

įvyniojimas – produktų apvyniojimas apsaugine medžiaga (pirminė pakuotė), tiesiogiai besiliečiančia su produktu;

pakavimas – vieno ar daugiau įvyniotų ar neįvyniotų produktų dėjimas į pakuotę;

tiekimas į rinką – mėsos produktų tiekimas parduoti arba tiekimas nemokamai trečiajam asmeniui (galutiniam vartotojui arba juridiniam asmeniui, įmonei, neturinčiai juridinio asmens teisių (toliau – įmonei), ar fiziniam asmeniui, tiekiantiems maistą galutiniam vartotojui), taip pat laikymas siekiant patiekti maistą trečiajam asmeniui, išskyrus mėginių siuntimą kontrolės įstaigoms tyrimams atlikti;

kompetentinga institucija – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba;

atsakingas įmonės asmuo – įmonės savininkas arba jo įgaliotas asmuo, teisiškai atsakingas už įmonės veiklą.

II. ATSAKINGO ĮMONĖS ASMENS PAREIGOS

4. Atsakingas įmonės asmuo turi imtis visų reikiamų priemonių, garantuojančių, kad visose gamybos pakopose būtų laikomasi šių taisyklių reikalavimų.

5. Atsakingas įmonės asmuo turi laikytis Lietuvos higienos normos HN 15:1998 „Maisto higiena“, patvirtintos Sveikatos apsaugos ministerijos 1998 10 02 įsakymu Nr. 554, ir šių reikalavimų:

5.1. tikrinti į įmonę tiekiamas žaliavas, kad būtų laikomasi 1, 2 prieduose nurodytų reikalavimų;

5.2. tikrinti valymo ir dezinfekavimo būdus;

5.3. imti mėginius, kuriuos turi ištirti kompetentingos institucijos patvirtinta laboratorija;

5.4. turėti raštišką informaciją, kurią reikėtų pateikti kompetentingai institucijai. Įvairių patikrinimų ir tyrimų rezultatai turi būti saugomi ne mažiau kaip dvejus metus, išskyrus atšaldytų produktų patikrinimo rezultatus, kurie turi būti saugomi 6 mėnesius nuo produkto realizavimo datos;

5.5. užtikrinti, kad smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai būtų ženklinami sveikumo ženklu;

5.6. jei iš laboratorijoje atliktų tyrimų arba kitokiu būdu paaiškėja, kad gali kilti pavojus žmonių sveikatai, apie tai pranešti kompetentingai institucijai;

5.7. jei iškyla tiesioginis pavojus žmonių sveikatai, pašalinti iš rinkos visus produktus, kurie buvo pagaminti pagal tą patį technologinį procesą, tokiomis pačiomis sąlygomis ir gali kelti tokią pačią grėsmę. Iš rinkos pašalinus produktus, tolesnį jų panaudojimą prižiūri ir kontroliuoja kompetentinga institucija.

6. Atsakingas įmonės asmuo užtikrina, kad ant produktų pakuotės būtų aiškiai, įskaitomai nurodyta temperatūra, kurioje produktai turi būti vežami ir laikomi, taip pat data, iki kurios reikia suvartoti produktus.

7. Jei darbuotojai neturi tinkamos diplomais patvirtintos kvalifikacijos, jiems turi būti rengiami gamybos higienos reikalavimų kursai.

III. KOMPETENTINGOS INSTITUCIJOS FUNKCIJOS

8. Kompetentinga institucija privalo kontroliuoti smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminus gaminančias įmones ir užtikrinti, kad būtų laikomasi šių taisyklių reikalavimų, ypač:

8.1. tikrinti:

8.1.1. patalpų bei įrenginių švarą, kaip darbuotojai laikosi higienos reikalavimų,

8.1.2. pačios įmonės atliekamų patikrinimų efektyvumą, analizuoti rezultatus ir imti mėginius,

8.1.3. smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminų mikrobiologinę ir higieninę būklę,

8.1.4. kad smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai būtų tinkamai paženklinami sveikumo ženklu,

8.1.5. laikymo ir gabenimo sąlygas;

8.2. atlikdama oficialius patikrinimus, imti bet kokius laboratoriniams tyrimams reikalingus mėginius, kad patvirtintų savikontrolės rezultatus;

8.3. atlikti bet kokius kitus būtinus patikrinimus, norėdama užtikrinti, kad būtų laikomasi šių taisyklių reikalavimų, nepamirštant įvertinti mikrobiologinių tyrimų rezultatus pagal kriterijus smulkintai mėsai, nurodytus 1 priede, o mėsos pusgaminams – 2 priede;

8.4. gamybos įmones kartu su išpjaustymo įmonėmis tikrinti bent kartą per savaitę;

8.5. patvirtintose įmonėse, gaminančiose smulkintą mėsą, bent kartą per dieną tikrinti smulkintos mėsos gamybą.

9. Kompetentingos institucijos darbuotojui gali padėti pagalbiniai darbuotojai, kurie kompetentingos institucijos atstovui prižiūrint ir kontroliuojant gali atlikti šiuos darbus:

9.1. padėti vykdyti praktines užduotis;

9.2. vykdyti šiose taisyklėse nurodytų reikalavimų įgyvendinimo ir laikymosi kontrolę.

IV. REIKALAVIMAI ĮMONĖMS, GAMINANČIOMS SMULKINTĄ MĖSĄ

10. Mėsos įmonių, gaminančių smulkintą mėsą, gamybos patalpos, be Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo į rinką taisyklių (Žin., 1999, Nr. [16-438](#)) 7 skyriuje nurodytų reikalavimų, turi turėti:

10.1. atskirą nuo mėsos išpjaušymo cecho patalpą mėsai malti ir vynioti, kurioje yra termometras arba teletermometras. Kompetentinga institucija gali leisti mėsą malti mėsos išpjaušymo patalpoje, jei bus malama aiškiai atskirtoje jos dalyje;

10.2. atskirą patalpą pakuoti. Kompetentinga institucija gali leisti smulkintą mėsą gaminti ir pakuoti toje pačioje patalpoje, jeigu patalpa pakankamai didelė ir tinkamai įrengta, kad būtų užtikrintas operacijų atlikimas laikantis higienos reikalavimų;

10.3. patalpą arba kamerą druskai laikyti;

10.4. šaldymo įrenginius, kad būtų galima palaikyti šiose taisyklėse nurodytą temperatūrą.

11. Tik smulkintą mėsą gaminantis gamybos padalinys turi atitikti Mėsos ir gyvūninių produktų ruošimo ir tiekimo į rinką taisyklių (Žin., 2000, Nr. [1-26](#)) V skyriaus, VI skyriaus 28 punkto ir šių taisyklių 12 punkto reikalavimus.

V. REIKALAVIMAI ĮMONĖMS, GAMINANČIOMS MĖSOS PUSGAMINIUS

12. Mėsos pusgaminius gaminančios įmonės turi turėti patalpas, atitinkančias reikalavimus, išdėstytus Šviežios mėsos paruošimo ir pateikimo rinkai taisyklėse, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2000 10 13 įsakymu Nr. 276 patvirtintuose Šviežios žvėrienos paruošimo ir prekybos veterinarijos reikalavimuose, Valstybinės veterinarijos tarnybos 1998 05 28 įsakymu Nr. 4-128 patvirtintuose Veterinarijos reikalavimuose šviežiai paukštienai. Jose turi būti:

12.1. atskira nuo mėsos išpjaušymo cecho patalpa mėsos pusgaminiam ruošti, kitiems maisto produktams pridėti ir supakuoti, kurioje būtų termometras arba teletermometras. Kompetentinga institucija gali leisti, kad mėsos pusgaminiai būtų gaminami mėsos išpjaušymo patalpoje, jei tai bus daroma aiškiai atskirtoje jos dalyje; naminių paukščių skerdenėlės gali būti tvarkomos (pvz., įtrinamos prieskoniais) aiškiai nuo skerdyklos atskirtoje patalpoje;

12.2. pakavimo patalpa. Mėsos pusgaminų gamyba ir pakavimas gali būti atliekami toje pačioje patalpoje, jeigu patalpa pakankamai didelė ir tinkamai įrengta, kad būtų užtikrintas operacijų atlikimas laikantis higienos reikalavimų;

12.3. patalpa prieskoniams ir kitiems maisto produktams laikyti;

12.4. patalpos su šaldymo įranga, kuriose būtų laikoma:

12.4.1. šviežia mėsa,

12.4.2. mėsos pusgaminiai;

12.5. šaldymo įrenginiai, leidžiantys palaikyti šiose taisyklėse nurodytą temperatūrą.

13. Tik mėsos pusgaminius gaminantis gamybos padalinys turi atitikti Mėsos ir gyvūninių produktų ruošimo ir tiekimo į rinką taisyklių V skyriaus, VI skyriaus 28 punkto ir šių taisyklių 12 punkto reikalavimus.

VI. SMULKINTOS MĖSOS GAMYBOS SĄLYGOS

14. Smulkintos mėsos gamybai galima naudoti tik šviežius skersaruožius (išskyrus širdies) galvijų, kiaulių, avių, ožkų raumenis, kurie atitinka Šviežios mėsos paruošimo ir pateikimo rinkai taisyklių reikalavimus.

15. Šviežia kiauliena turi būti patikrinta dėl trichineliozės pagal Šviežios mėsos trichineliozės tyrimo veterinarijos taisyklių, patvirtintų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2000 10 13 įsakymu Nr. 272, reikalavimus.

16. Negalima gaminti smulkintos mėsos iš:

16.1. nuopjovų ar mechaniškai regeneruotos mėsos;

16.2. galvijų, kiaulių, avių ar ožkų skerdienos dalių: galvos raumenų, išskyrus kramtomuosius raumenis iš neraumeninės baltosios linijos dalies, bei kelio sąnario ir riešo srities, nuogramdų nuo kaulų. Pašalinus serozinę plėvę nuo diafragmos, raumuo ir kramtomieji raumenys gali būti naudojami gamybai tik juos ištyrus dėl cisticerkozės.

17. Šviežioje mėsos neturi būti jokių kaulų gabalėlių.

18. Prieš gaminant smulkintą mėsą reikia nupjaustyti visas nešvarias ir įtartinas vietas.

19. Šviežia mėsa, skirta smulkintos mėsos gamybai, turi būti taip laikoma, kad:
- 19.1. atšaldytų skerdenų ir iškaulintos mėsos vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip $+7^{\circ}\text{C}$;
 - 19.2. užšaldytos mėsos vidaus temperatūra būtų -12°C ar žemesnė;
 - 19.3. giliai užšaldytos mėsos vidaus temperatūra būtų -18°C ar žemesnė.
20. Smulkinta mėsa gali būti gaminama iš iškaulinėtos šviežios užšaldytos ar giliai užšaldytos mėsos:
- 20.1. jautienos ir veršienos, laikytos patvirtintuose šaldytuvuose ne ilgiau kaip 18 mėnesių, avienos – 12 mėnesių, kiaulienos – 6 mėnesius. Kompetentinga institucija gali leisti iškaulinti kiaulieną ir aviенą prieš pat malimą, jei šiam darbui yra tinkamos higienos sąlygos;
 - 20.2. jei mėsa buvo tik atšaldyta, ji turi būti sunaudota:
 - 20.2.1. ne daugiau kaip per 6 dienas po gyvūnų paskerdimo,
 - 20.2.2. ne daugiau kaip per 15 dienų po gyvūnų paskerdimo, jei jautiena ir veršiena su kaulais buvo supakuota vakuuminiu būdu.
21. Smulkinta šaldyta mėsa turi būti sušaldoma praėjus ne daugiau kaip 1 val. po fasavimo ir suvyniojimo, išskyrus tuos atvejus, kai gamybos procese yra nurodytas mėsos vidaus temperatūros sumažinimas.
22. Kai visas gamybos procesas, įskaitant paruošto produkto atšaldymą ar užšaldymą, užtrunka ne ilgiau kaip 1 valandą, šviežios mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip $+7^{\circ}\text{C}$. Gamybos patalpų temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip $+12^{\circ}\text{C}$. Kompetentinga institucija gali leisti, atsižvelgusi į gamybos proceso ypatumus, šį laiką pailginti.
23. Kai gamybos procesas, įskaitant paruošto produkto atšaldymą ar užšaldymą, užtrunka ilgiau kaip 1 val. arba ilgiau nei leidžiama kompetentingos institucijos, šviežios mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip $+4^{\circ}\text{C}$.
24. Smulkintos mėsos negalima veikti jonizuojančiais ir ultravioletiniais spinduliais.
25. Smulkintą mėsą galima užšaldyti tik vieną kartą.
26. Pagamintą smulkintą mėsą reikia nedelsiant suvynioti, supakuoti, atšaldyti ir laikyti tokioje temperatūroje, kad:
- 26.1. atšaldytos smulkintos mėsos vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip $+2^{\circ}\text{C}$;
 - 26.2. giliai užšaldytos smulkintos mėsos vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip -18°C .
27. Smulkintos mėsos mikrobiologinius tyrimus reikia atlikti bent kartą per savaitę.
28. Tyrimams turi būti imami penki mėginiai.
29. Mikrobiologinius tyrimus reikia atlikti pagal pripažintus ir patvirtintus metodus.

VII. REIKALAVIMAI MĖSOS PUSGAMINIŲ RUOŠIMUI

30. Ruošiant mėsos pusgaminius reikia laikytis šių taisyklių 16–20 punktuose nurodytų reikalavimų.
31. Mėsos pusgaminiai gali būti gaminami iš giliai užšaldytos mėsos, kuri privalo būti sunaudota: jautiena bei veršiena – per 18 mėnesių, aviена ir ožkiena, paukštiena, triušiena ir fermose auginamos laukinės faunos mėsa – per 12 mėnesių, kitų gyvūnų mėsa – per 6 mėnesius.
32. Mėsos pusgaminius galima užšaldyti tik vieną kartą ir jais prekiauti galima ne ilgiau kaip 18 mėnesių.
33. Paruoštus mėsos pusgaminius reikia suvynioti pagal IX skyriaus reikalavimus, supakavus nedelsiant atšaldyti ir laikyti tokiomis sąlygomis, kad:
- 33.1. atšaldytų mėsos pusgaminų vidaus temperatūra būtų:
 - 33.1.1. pagamintų iš šviežios mėsos – ne aukštesnė kaip $+7^{\circ}\text{C}$,
 - 33.1.2. pagamintų iš maltos mėsos – ne aukštesnė kaip $+2^{\circ}\text{C}$,
 - 33.1.3. pagamintų iš paukštienos – ne aukštesnė kaip $+4^{\circ}\text{C}$;
 - 33.2. giliai užšaldytų mėsos pusgaminų vidaus temperatūra būtų ne aukštesnė kaip -18°C .
34. Mėsos pusgaminų mikrobiologinius tyrimus reikia atlikti bent kartą per savaitę.
35. Tyrimams turi būti imami penki mėginiai.

36. Mikrobiologinius tyrimus reikia atlikti pagal pripažintus ir patvirtintus metodus.

VIII. PERSONALO, PATALPŲ IR ĮRENGIMŲ HIGIENA

37. Reikalavimai personalo, patalpų ir įrengimų higienai turi atitikti Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo į rinką taisykles, Šviežios žvėrienos paruošimo ir prekybos veterinarijos reikalavimus, Mėsos ir kitų gyvūninių produktų ruošimo ir tiekimo į rinką taisykles ir Veterinarijos reikalavimus šviežiai paukštienai.

38. Darbuotojai, tiesiogiai rankomis ruošiantys maltą mėsą ir mėsos pusgaminius, turi dėvėti nosį ir burną dengiančias kaukes. Kompetentinga institucija gali pareikalausti, kad darbuotojai mūvėtų glotnias, drėgmei nepralaidžias pirštines, kurios gali būti vienkartinės arba lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos.

IX. VYNIOJIMAS IR PAKAVIMAS

39. Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai vyniojami ir pakuojami tam tikslui skirtose patalpose laikantis higienos reikalavimų.

40. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti visus higienos reikalavimus, ypač svarbu, kad:

40.1. dėl jos nepakistų organoleptinės smulkintos mėsos ar mėsos pusgaminų savybės;

40.2. dėl jos į smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius nepatektų žmonių sveikatai kenksmingų medžiagų;

40.3. ji būtų pakankamai tvirta, kad efektyviai apsaugotų smulkintą mėsą ar mėsos pusgaminius juos vežant ir kraunant;

40.4. negalima naudoti tos pačios pakuotės antrą kartą, jei ji nėra pagaminta iš korozijai atsparių, lengvai valomų medžiagų ir prieš naudojimą nebuvo išvalyta ir išdezininfekuota.

41. Įvyniota malta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti supakuoti.

42. Tais atvejais, kai vyniojamoji medžiaga yra pakankamai stipri ir apsaugo produktą nuo užteršimo, nebūtina smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminų papildomai supakuoti.

X. SMULKINTOS MĖSOS IR MĖSOS PUSGAMINIŲ ŽENKLINIMAS

43. Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai ženklinami laikantis Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių ir deklaruojamų normatyvinių dokumentų reikalavimų.

44. Parduodant smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius, etiketėje būtina nurodyti gyvūno rūšį. Jei jie buvo gaminami iš įvairių rūšių gyvūnų mėsos, turi būti nurodytas kiekvienos gyvūno rūšies mėsos kiekis (%). Jei smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai nėra skirti galutiniam vartotojui, ant etiketės būtina nurodyti ir pagaminimo datą.

45. Smulkinta mėsa, mėsos pusgaminiai turi būti paženklinami sveikumo ženklais:

45.1. smulkinta mėsa ženklinama sveikumo ženklu pagal Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo rinkai taisyklių reikalavimus;

45.2. mėsos pusgaminiai, atsižvelgus į jų sudėtį įeinančių gyvūnų mėsos rūšių, ženklinami:

45.2.1. pagaminti iš šviežios naminių gyvulių ar aptvaruose auginamų laukinių žvėrių mėsos – laikantis Šviežios mėsos paruošimo ir patiekimo į rinką taisyklių reikalavimų,

45.2.2. pagaminti iš paukštienos, smulkių kailinių žvėrelių – laikantis Veterinarijos reikalavimų šviežiai paukštienai,

45.2.3. pagaminti iš nušautų laukinių žvėrių mėsos – laikantis Šviežios žvėrienos paruošimo ir prekybos veterinarijos reikalavimų.

XI. LAIKYMAS

46. Suvyniota ir/arba supakuota smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti nedelsiant atšaldomi ir laikomi:

46.1. smulkinta mėsa:

46.1.1. atšaldyta – ne aukštesnėje kaip + 2 °C temperatūroje,

46.1.2. giliai šaldyta – ne aukštesnėje kaip – 18 °C temperatūroje;

46.2. mėsos pusgaminiai:

46.2.1. atšaldyti – pagaminti iš smulkintos mėsos – ne aukštesnėje kaip + 2 °C temperatūroje,

46.2.2. atšaldyti – pagaminti iš šviežios mėsos – ne aukštesnėje kaip + 7 °C temperatūroje,

46.2.3. atšaldyti – pagaminti iš paukštienos – ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje,

46.2.4. giliai šaldyti – ne aukštesnėje kaip – 18 °C temperatūroje.

47. Smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius galima giliai užšaldyti tik gamybos įmonės patalpose arba gamybos padalinio darbo vietoje, arba patvirtintuose šaltuosiuose sandėliuose.

48. Šaldymo patalpose smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius galima laikyti kartu su kitais maisto produktais tik tada, kai garantuojama, kad pakuotė apsaugos smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius nuo netinkamo poveikio.

XII. TRANSPORTAVIMAS

49. Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti gabenami taip, kad kelionės metu jie būtų apsaugoti nuo bet kokio užteršimo ar netinkamo poveikio, atsižvelgiant į kelionės trukmę ir sąlygas bei į naudojamo transporto priemonės rūšį. Ypač svarbu, kad smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius vežančios transporto priemonės turėtų tokią įrangą, kuri užtikrintų, kad kelionės metu nebus viršyta šiose taisyklėse nurodyta temperatūra, ir kad transporto priemonėje būtų termografas, kurio duomenys padėtų sužinoti, ar laikomasi reikalavimų.

50. Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti lydimi kompetentingos institucijos nustatytų dokumentų.

51. Eksportui skirta smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai privalo turėti veterinarijos sertifikatą, kurio turinį nustato importuojančios šalies atsakinga institucija ir Lietuvos Respublikos kompetentinga institucija.

XIII. ATSAKOMYBĖ

52. Atsakingas įmonės asmuo atsako už įmonei nustatytų taisyklių laikymąsi.

53. Kompetentinga institucija už taisyklių pažeidimus ar/ir jos nurodymų nevykdymą gali:

53.1. raštiškai įspėti atsakingą įmonės asmenį ir nustatyti terminą trūkumams ištaisyti;

53.2. laikinai sustabdyti įmonės veterinarinį patvirtinimą, kol bus pašalinti nurodyti trūkumai;

53.3. panaikinti įmonės veterinarinį patvirtinimą.

54. Jeigu nustatoma, kad dėl taisyklių pažeidimo vartotojui gali būti patiektas nesaugus produktas, panaikinamas veterinarinis patvirtinimas. Pažeidimo rimtumą vertina kompetentinga institucija.

55. Kompetentingos institucijos priimtas sprendimas gali būti skundžiamas įstatymų nustatyta tvarka. Sprendimų sustabdyti ar panaikinti įmonės veterinarinį patvirtinimą apskundimas nesustabdo vykdymo.

56. Atsakingam įmonės asmeniui gali būti taikoma administracinė atsakomybė pagal Lietuvos Respublikos administracinių teisės pažeidimų kodeksą.

57. 53-54 punktuose nurodytų priemonių taikymas nepanaikina atsakomybės už taisyklių pažeidimą pagal kitus Lietuvos Respublikos teisės aktus.

XIV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

58. Šių taisyklių nuostatos privalo būti galutinai įgyvendintos iki 2004 01 01. Ženklavimo sveikumo ženklų reikalavimai įsigalioja nuo 2001 07 01.

59. Iki šių taisyklių reikalavimų vykdymo mėsos perdirbimo įmonėms bus taikomi dabar galiojantys higienos ir maisto saugos/nekenksmingumo reikalavimai.

60. Įmonėms, kurios siekia būti įtrauktos į Europos Sąjungos trečiųjų šalių sąrašą, turi įvykdyti taisyklių reikalavimus ir gauti veterinarinį patvirtinimą pagal šias taisykles.

61. Įmonei neįgyvendinus taisyklėse nustatytų reikalavimų iki 2004 01 01, jos veterinarinis patvirtinimas bus panaikintas.

62. Atskirais atvejais (dėl specifinių aplinkybių) kompetentinga institucija savo sprendimu gali pratęsti taisyklių įgyvendinimui skirtą laiką. Šiuo atveju su prašymu dėl termino pratęsimo turi būti pateiktas priemonių įgyvendinimo planas, kurį įvykdžiusi įmonė atitiks taisyklių reikalavimus.

63. Naujos veterinarinio patvirtinimo siekiančios įmonės privalo įvykdyti taisyklėse keliamus reikalavimus.

1 priedas

SUDĖTIES IR MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI**Sudėties kriterijai**

	Riebalų kiekis	Kolageno kiekis (%) baltymuose
Liesa smulkinta mėsa	≤7%	≤12
Smulkinta gryna jautiena	≤20%	≤15
Smulkinta mėsa, turinti kiaulienos	≤30%	≤18
Smulkinta kitų gyvūnų rūšių mėsa	≤25 %	≤15

Mikrobiologiniai kriterijai

Smulkinta mėsa	M(a)	m(b)
Aerobinės mezofilinės bakterijos n(c)=5; c(d)=2	5x10 ⁶ /g	5x10 ³ /g
Žarnyno lazdelė <i>Escherichia coli</i> n=5; c=2	5x10 ² /g	50/g
Salmonelės n=5; c=0	10 g neturi būti	
Auksinis stafilokokas <i>Staphylococcus aureus</i> n=5; c=2	5x10 ³ /g	10 ² /g
(a)M= riba, virš kurios rezultatai yra laikomi nepatenkinamais (b)m= riba, žemiau kurios visi rezultatai laikomi patenkinamais (c)n =vienetų, iš kurių susideda mėginys, skaičius (d)c=mėginių, kurių vertė yra tarp m ir M, skaičius		

1. Mikrobiologinio tyrimo rezultatai turi būti vertinami pagal tris užteršimo aerobinėmis mezofilinėmis bakterijomis, žarnyno lazdelėmis ir auksiniu stafilokoku kategorijas, t. y.

- iki ir įskaitant kriterijų m,
- tarp kriterijaus m ir M ribos,
- viršijant M ribą.

1.1. Siuntos kokybė laikoma:

1.1.1. patenkinama, kada visos nustatytos reikšmės yra lygios 3 m ar mažesnės, jei buvo naudota kieta terpė, arba 10 m, jei buvo naudota skysta terpė;

1.1.2. priimtina, kai visos nustatytos vertės yra tarp

- 3m ir 10m (=M) kietoje terpėje,
- 10m ir 30m (=M) skystoje terpėje,
- c/n yra lygus 2/5 arba mažesnis, kur n=5 ir c=2.

1.2. Siuntos kokybė laikoma nepatenkinama:

- visais atvejais, kai yra nustatomos M viršijančios vertės;
- kai c/n yra > 2/5.

Jei pastaroji aerobinių mikroorganizmų riba +30°C temperatūroje viršijama, o visi kiti kriterijai yra teigiami, šios ribos viršijimas turi būti tolesnio interpretavimo objektu ir ypač žalių produktų atvejais.

Produktas yra laikomas toksišku arba užterštu (infekuotu), jei užterštumas pasiekia ribinę mikrobu vertę S, kuri bendriems tikslams yra nustatyta 10³ m.

Aukšinio stafilokoko S vertė niekada neturi viršyti 5×10^4 .

Analitinių būdų paklaidos netaikomos M ir S vertėms

2. Dvi salmonelių kategorijos, kai neleidžiama jokia paklaida:

- „salmonelių produktuose nėra“ – rezultatas laikomas patenkinamu.
 - „salmonelių produktuose yra“ – rezultatas laikomas nepatenkinamu.
-

2 priedas

MĖSOS PUSGAMINIŲ MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI

Mėsos pusgaminiai	M¹	m²
Žarnyno lazdelė <i>Escherichia coli</i> n=5; c=2	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
Auksinis stafilokokas <i>Staphylococcus aureus</i> N=5; c=1	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
Salmonelos N=5; c=0	1g neturi būti	
⁽¹⁾ M = leistina riba virš kurios rezultatai laikomi nepriimtinais ⁽²⁾ m =leistina riba žemiau kurios visi rezultatai laikomi priimtinais		

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas
 Nr. [B1-911](#), 2003-11-18, Žin., 2004, Nr. 22-687 (2004-02-10), i. k. 103110MISAK00B1-911
 Dėl Kiaušinių produktų gamybos ir jų tiekimo į rinką veterinarijos reikalavimų patvirtinimo

2.

Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas
 Nr. [B1-360](#), 2004-04-02, Žin., 2004, Nr. 65-2339 (2004-04-29), i. k. 104110MISAK00B1-360
 Dėl Gyvų dvigeldžių moliuskų auginimo ir tiekimo į rinką reikalavimų patvirtinimo

3.

Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas
 Nr. [B1-616](#), 2004-06-30, Žin., 2004, Nr. 108-4064 (2004-07-13), i. k. 104110MISAK00B1-616
 Dėl 2000 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. 376 "Dėl veterinarijos reikalavimų ir taisyklių patvirtinimo" pakeitimo