

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

**Į S A K Y M A S
DĖL GYVŲ ŽUVŲ TVARKYMO MAŽMENINĖS PREKYBOS SUBJEKTUOSE
VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO**

2007 m. birželio 28 d. Nr. B1-571
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu (Žin., 1992, Nr. [2-15](#)), Lietuvos Respublikos gyvūnų globos, laikymo ir naudojimo įstatymu (Žin., 1997, Nr. [108-2728](#)) ir atsižvelgęs į Europos Konvenciją dėl ūkinės paskirties gyvūnų apsaugos (Žin., 2004, Nr. [40-1293](#)), 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1774/2002, nustatantį sveikatos taisykles gyvūninės kilmės šalutiniams produktams, neskirtiems vartoti žmonėms, ir 2006 m. spalio 24 d. Tarybos direktyvą 2006/88/EB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, taikomų akvakultūros gyvūnams ir jų produktams ir dėl tam tikrų vandens gyvūnų ligų prevencijos ir kontrolės:

1. Tvirtinu pridedamus Gyvų žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimus.

2. N u r o d a u:

2.1. apskričių, miestų ir rajonų valstybinėms maisto ir veterinarijos tarnyboms kontroliuoti Gyvų žuvų tvarkymo ir prekybos mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimų įgyvendinimą;

2.2. mažmeninės prekybos subjektams, kuriuose iki 1 punkte nurodytų reikalavimų įsigaliojimo datos buvo vykdoma gyvų žuvų tvarkymo veikla, ne vėliau kaip iki 2007 m. rugpjūčio 17 d., vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. B1-738 „Dėl Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [8-312](#)), apskričių, miestų ir rajonų valstybinėms maisto ir veterinarijos tarnyboms pateikti reikalingus dokumentus Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų registravimui.

Punkto pakeitimai:

Nr. [B1-613](#), 2007-07-20, Žin., 2007, Nr. 85-3439 (2007-07-31), i. k. 107110MISAK00B1-613

3. P a v e d u įsakymo vykdymą kontroliuoti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Gyvūnų sveikatingumo ir gerovės, Veterinarijos sanitarijos ir Maisto skyriams bei Maisto ir veterinarijos vidaus audito tarnybai.

4. P r i p a ž i s t u netekusiais galios Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. kovo 23 d. įsakymą Nr. B1-234 „Dėl žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [35-1275](#)), Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. gegužės 12 d. įsakymą Nr. B1-329 „Dėl valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. kovo 23 d. įsakymo Nr. B1-234 „Dėl žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2006, Nr. 56- 2012) ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. gruodžio 12 d. įsakymą Nr. B1-782 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. kovo 23 d. įsakymo Nr. B1-234 „Dėl žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2006, Nr. [139-5334](#)).

DIREKTORIAUS PAVADUOTOJAS,
PAVADUOJANTIS DIREKTORIŲ

VIDMANTAS PAULASKAS

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir
veterinarijos tarnybos direktoriaus
2007 m. birželio 28 d. įsakymu Nr. B1-571

GYVŲ ŽUVŲ TVARKYMO MAŽMENINĖS PREKYBOS SUBJEKTUOSE VETERINARIJOS REIKALAVIMAI

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Gyvų žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimai (toliau – Reikalavimai) nustato maistui skirtų gyvų žuvų laikymo, svaiginimo ir skerdimo, paskerstų žuvų išdarinėjimo mažmeninės prekybos subjekte reikalavimus.

2. Vartojamos sąvokos:

Atsakingasis asmuo – mažmeninės prekybos subjekto darbuotojas, atsakingas už šių Reikalavimų įgyvendinimą.

Gyva žuvis – žuvis, kurios kūno, žiaunų bei žandikaulių judesiai natūralūs ir kuri reaguoja į išorinius dirgiklius bei plaukioja vandenyje.

Gyvų žuvų tiekėjas – Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintas prekiautojas vandens gyvūnais.

Išdarinės žuvys – žuvys, kurioms prapjautos pilvo ertmės ir pašalinti vidaus organai.

Mažmeninės prekybos subjektas (toliau – Subjektas) – Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka įregistruotas fizinis ar juridinis asmuo, turintis teisę vietinėje rinkoje verstis mažmenine prekyba gyva žuvimi, skirta galutiniam vartotojui.

Skerdimas – maistui skirtos žuvies gyvybės atėmimas, perpjaunant jai gyvybinius organus arba nupjaunant galvą.

Svaiginimas – veiksmas, sukeliantis žuvies centrinės nervų sistemos slopinimą arba visišką jos suardymą.

Šalutiniai gyvūniniai produktai (toliau – ŠGP) – netinkamos žmonių maistui žuvys, paskerstų ir išdarinėtų žuvų vidaus organai ir dalys.

Teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – teritorinė VMVT) – apskrities, rajono ir miesto valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

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

Žuvų tvarkymas – gyvų žuvų priėmimas, laikymas, siūlymas parduoti, pardavimas bei gyvų žuvų svaiginimas, skerdimas, paskerstų žuvų išdarinėjimas, išdarinėtų žuvų siūlymas parduoti ir pardavimas.

II. REIKALAVIMAI MAŽMENINĖS PREKYBOS SUBJEKTAMS

3. Gyvas žuvis galima tvarkyti tik Subjektuose, kurie atitinka šiuos Reikalavimus.

4. Subjekte pirkėjui pageidaujant žuvys parduodamos gyvos, apsvaigintos, paskerstos ar išdarinės.

5. Subjekte, kuriame pirkėjui pageidaujant žuvys gali būti svaiginamos, skerdžiamos ar darinėjamos, turi būti tinkamai įrengta ir tik pagal paskirtį naudojama vieta svaiginimui, skerdimui ir išdarinėjimui ir tinkama patalpa arba vieta ŠGP laikymui pagal Reikalavimų VIII skyrių.

6. Subjekte turi būti įrengtos talpyklos gyvų žuvų laikymui. Talpyklos, jose esanti įranga ir žuvų gaudymo įranga turi būti įrengta taip, kad netraumuotų žuvų.

7. Talpyklose turi būti vandens temperatūrą matuojanti įranga ir vandens prisotinimą deguonimi užtikrinanti įranga.

8. Talpyklų vanduo turi būti prisotintas deguonimi, kurio koncentracija vandenyje turi būti ne mažesnė, kaip nurodyta Reikalavimų priede.

9. Vandens temperatūra talpyklose, atsižvelgiant į laikomų gyvų žuvų rūšį, turi atitikti normas, nurodytas šių Reikalavimų priede. Prieš perkelti gyvas žuvis iš vienos talpyklos į kitą talpyklą, turi būti suvienodinta vandens temperatūra. Vandens temperatūros skirtumas turi būti ne didesnis kaip 4° C.

10. Talpyklos gali būti pripildytos telkinio, kuriame buvo laikomos gyvos žuvis, švaraus arba geriamojo vandens. Vanduo talpyklose turi būti filtruojamas mechaniniais filtrais arba reguliariai keičiamas.

11. Į Subjektus gyvos žuvis turi būti tiekiamos tik gyvų žuvų tiekėjų, turinčių apskrities Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos suteiktą veterinarinį patvirtinimą. Gyvų žuvų tiekėjas privalo į Subjektą pristatyti tik sveikas žuvis. Vežimo metu nugaišusios žuvis nepriimamos į Subjektą, o sužeistos žuvis turi būti priimamos į Subjektą, nedelsiant apsvaiginamos, paskerdžiamos, išdarinėjamos ir siūlomos parduoti. Gyvos maistui netinkamos žuvis turi būti nužudomos, sudedamos į 1 kategorijos, 2 kategorijos ar 3 kategorijos ŠGP skirtus kontenerius ir perduodamos perdirbti vadovaujantis 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1774/2002, nustatančio sveikatos taisyklės gyvūninės kilmės šalutiniams produktams, neskirtiems vartoti žmonėms (OL 2002 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 37 tomas, p. 92), nuostatomis.

12. Vienoje talpykloje draudžiama laikyti plėšriųjų rūšių žuvis su kitų rūšių žuvimis. Atsižvelgiant į žuvų rūšį, žuvų tankis talpyklose turi atitikti priede nurodytą kiekį. Vienoje talpykloje laikant skirtingų rūšių žuvis jų kiekis turi būti ne didesnis kaip 50 kg/m³ vandens.

13. Talpyklose leidžiama laikyti tik sveikas ir gyvas žuvis. Sužeistos, sumažėjusio aktyvumo žuvis turi būti nedelsiant išimamos iš talpyklų, apsvaiginamos, paskerdžiamos, išdarinėjamos ir siūlomos parduoti.

14. Talpyklos ir jose esanti įranga turi būti valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. rugpjūčio 14 d. įsakymu Nr. 421 „Dėl biocidų autorizacijos ir registracijos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 87-3706; 2006, Nr. [19-671](#); 2007, Nr. [59-2303](#)) patvirtintas Biocidų autorizacijos ir registracijos taisyklės autorizuotais biocidais, nekenksmingais žuvims ir žmonėms.

15. Subjektas turi užtikrinti, kad gyvas žuvis tvarkantys asmenys turėtų reikiamą kvalifikaciją, žinių bei įgūdžių atlikti šį darbą.

16. Subjektui draudžiama gyvas žuvis:

16.1. traumuoti;

16.2. šerti;

16.3. gydyti;

16.4. svaiginti, skersti ir išdarinėti žuvis pirkėjams matant, išskyrus svaiginant elektros srove.

III. ATSAKINGOJO ASMENS PAREIGOS

17. Subjektas turi paskirti atsakingąjį asmenį už gyvų žuvų tvarkymą.

18. Atsakingasis asmuo privalo:

18.1. imtis visų priemonių, užtikrinančių, kad visais žuvų tvarkymo Subjekte etapais būtų laikomasi šių Reikalavimų, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 *dėl maisto produktų higienos* (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) bei Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#)) nuostatų;

18.2. užtikrinti ne rečiau kaip vieną kartą per darbo dieną, o prireikus ir dažniau, gyvų žuvų tvarkymui bei ŠGP laikymui skirtų patalpų arba vietų bei įrangos valymą, plovimą ir dezinfekavimą;

18.3. ne rečiau kaip vieną kartą per dieną apžiūrėti talpyklas ir jose esančias žuvis;

18.4. užtikrinti vandens temperatūrą, vandens prisotinimą deguonimi ir leistiną gyvų žuvų

tankumą vandens talpyklose, kaip nurodyta Reikalavimų priede;

18.5. pagal Subjekto savikontrolės sistemą registruoti šiuos duomenis:

18.5.1. gyvų žuvų priėmimo datą, priimtų žuvų gamybos metodą, kilmę, rūšies komercinį pavadinimą ir svorį,

18.5.2. patalpų ir talpyklų valymo, plovimo ir dezinfekavimo datą ir laiką,

18.5.3. surinktų ir perduotų perdirbti 1 kategorijos, 2 kategorijos ir 3 kategorijos ŠGP svorį.

19. Registracijos duomenys, nurodyti 18.5.1 ir 18.5.2 punktuose, turi būti saugomi ne mažiau kaip vienerius metus, duomenys, nurodyti 18.5.3 punkte, turi būti saugomi ne mažiau kaip dvejus metus ir pateikiami teritorinės VMVT pareigūnams pareikalavus.

20. Jeigu iš žuvų mėginius tyrusios laboratorijos arba kitokiu būdu paaiškėja, kad gali kilti pavojus žmonių sveikatai, atsakingasis asmuo privalo nedelsiant apie tai pranešti teritorinei VMVT ir pašalinti iš rinkos nesaugią produkciją.

IV. REIKALAVIMAI ŽUVŲ SVAIGINIMO, SKERDIMO IR IŠDARINĖJIMO VIETOS ĮRENGIMUI IR ĮRANGAI

21. Žuvų svaiginimo, skerdimo ir išdarinėjimo vietoje turi būti įrengta:

21.1. drėgmei nelaidi grindų danga;

21.2. lygios, patvarios, neperšlampamos sienos;

21.3. įranga įrankiams dezinfekuoti terminiu arba cheminiu būdu;

21.4. šalto ir karšto arba reguliuojamos temperatūros tekančio vandens įrenginiai įrankiams, įrangai ir rankoms plauti, prie rankų plovimo įrangos turi būti pakankamas kiekis plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių;

21.5. sandarūs, nerūdijantys konteineriai ŠGP laikyti.

V. REIKALAVIMAI ŽUVŲ SVAIGINIMUI IR SKERDIMUI

22. Žuvis svaiginti ir skersti gali asmenys, kurie turi teorinių žinių ir praktinių įgūdžių atlikti šiuos veiksmus, vadovaujantis Reikalavimais.

23. Žuvis turi būti svaiginamos šiais metodais: elektros srove (elektros šoku) arba sukeliant galvos smegenų sukrėtimą.

24. Svaiginant žuvis elektros srove, turi būti naudojami specialūs prietaisai su tinkamais srovės parametrais ir vadovaujantis saugaus darbo su jais instrukcija.

25. Svaiginant žuvis sukeliant galvos smegenų sukrėtimą, naudojamas tam tikslui skirtas įrankis (tinkamo dydžio metalinė, plastikinė kuokelė, plaktukas), kuriuo suduodama per žuvies galvą šiek tiek aukščiau akių lygio; smūgis turi būti staigus ir pakankamai stiprus.

26. Apsvaigintos žuvis, kol neatsigavo (nuslopinti akių, žiaunų, kūno judesiai), turi būti paskerdžiamos šiais metodais (pasirinktinai):

26.1. perpjaunant žiaunų kraujagyslę;

26.2. pažeidžiant stuburą už žiaunų.

27. Žuvų tvarkymo vietoje turi būti žuvų svaiginimo ir skerdimo instrukcija, parengta atsižvelgiant į konkrečiame Subjekte numatytą žuvų svaiginimo ir skerdimo metodą.

VI. REIKALAVIMAI ŽUVŲ IŠDARINĖJIMUI IR SIŪLYMUI PARDUOTI

28. Išdarinės žuvis turi būti kruopščiai nuplaunamos šaltu švairiu ar geriamuoju vandeniu.

29. Siūlomos parduoti išdarinės žuvis laikomos lede. Ledas turi būti pagamintas iš švaraus ar geriamojo vandens. Ištirpus ledui, vanduo turi lengvai ištekti ir nesiliesti su žuvimis. Šis punktas netaikomas tais atvejais, kai šviežios išdarinės žuvis parduodamos pirkėjams.

30. Talpyklos išdarinėtų žuvų laikymui turi būti pagamintos iš nekenksmingos, vandeniui nelaidžios, puvimui atsparios, lygios, lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos medžiagos.

31. Draudžiama prekiauti žuvimis, jeigu:

- 31.1. jos su ligų požymiais, užkrėstos matomais parazitais ar jų lervomis;
- 31.2. jos turi žuvims nebūdingą kvapą, audiniai suirę ar su kraujosruvomis;
- 31.3. jose nustatyta kenksmingųjų medžiagų, nurodytų VMVT direktoriaus 2004 m. spalio 6 d. įsakymu Nr. B1-871 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. liepos 25 d. įsakymo Nr. B1-656 „Dėl Kai kurių medžiagų, turinčių hormoninį ar tireostatinį poveikį, bei beta agonistų draudimo naudoti gyvulininkystėje nurodymų patvirtinimo“ pakeitimo“ patvirtintuose Kai kurių medžiagų, turinčių hormoninį ar tireostatinį poveikį, bei beta agonistų draudimo naudoti gyvulininkystėje nurodymuose bei VMVT direktoriaus 2003 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. B1-646 „Dėl Medžiagų ir medžiagų likučių gyvūnuose ir gyvūniniuose produktuose stebėsenos taisyklių patvirtinimo“ patvirtintose Medžiagų ir medžiagų likučių gyvūnuose ir gyvūniniuose produktuose stebėsenos taisyklėse, liekanų ar radioaktyvumo lygis viršija leistinus užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygius.

VII. REIKALAVIMAI GYVŲ ŽUVŲ IR IŠDARINĖTŲ ŽUVŲ ŽENKLINIMUI

32. Gyvų žuvų talpyklos ženklinamos ir informacija apie gyvas ir išdarinėtas žuvis pateikiama vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklimas“ (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)) ir pagal 2001 m. spalio 22 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2065/2001, nustatantį išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 104/2000 taikymo taisykles, reglamentuojančias vartotojų informavimą apie žuvininkystės ir akvakultūros produktų reikalavimus (OL 2001 m. *specialusis leidimas*, 4 skyrius, 5 tomas, p. 247). Papildomai turi būti nurodyta ši informacija:

- 32.1. žuvų sugavimo (vandens telkinyje) data;
- 32.2. išdarinėjimo data ir tinkamumo vartoti terminas.

VIII. REIKALAVIMAI ŠGP TVARKYMUI

33. Subjekte ŠGP turi būti suskirstomi į kategorijas, surenkami į ŠGP skirtus konteinerius ir perduodami perdirbti vadovaujantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 1774/2002 II skyriaus nuostatomis. ŠGP skirti konteineriai turi būti aiškiai pažymėti užrašu arba paženklinti etikete su užrašu, nurodančiu kategoriją, pvz.: 1 kategorijos ŠGP, 2 kategorijos ŠGP ir 3 kategorijos ŠGP.

Gyvų žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos
subjektuose veterinarijos reikalavimų
priedas

**REKOMENDUOJAMOS ŽUVŲ KIEKIO, VANDENS TEMPERATŪROS IR IŠTIRPUSIO
DEGUONIES KIEKIO VANDENYJE NORMOS, KAI VANDUO TALPYKLOSE NUOLAT
PRISOTINAMAS DEGUONIMI**

Eil. Nr.	Žuvų rūšis	Vandenyje ištirpusio deguonies kiekis, mg/l	Žuvų kiekis, kg/m ³ vandens	Vandens temperatūra, °C
1.	Amūrai	ne mažiau kaip 3	iki 110	+5–18
2.	Eršketai	ne mažiau kaip 3	iki 50	+5–18
3.	Karosai	ne mažiau kaip 3	iki 120	+5–18
4.	Karpiai	ne mažiau kaip 3	iki 180	+5–18
5.	Lydekos	ne mažiau kaip 4	iki 120	+5–18
6.	Lynai	ne mažiau kaip 3	iki 170	+5–18
7.	Plačiakakčiai	ne mažiau kaip 5	iki 100	+5–18
8.	Šamai	ne mažiau kaip 3	iki 110	+5–18
9.	Unguriai	ne mažiau kaip 2,5–3	iki 130	+5–18
10.	Upėtakiai	ne mažiau kaip 5	iki 50	+5–18

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-613](#), 2007-07-20, Žin., 2007, Nr. 85-3439 (2007-07-31), i. k. 107110MISAK00B1-613

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2007 m. birželio 28 d. įsakymo Nr. B1-571 "Dėl Gyvų žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimų patvirtinimo" pakeitimo