

LIETUVOS RESPUBLIKOS
VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS
ĮSAKYMAS

**DĖL VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS
2008 M. BALANDŽIO 24 D. ĮSAKYMO NR. B1-251 „DĖL REIKALAVIMŲ PIENO
PRODUKTŲ GAMYBAI ŪKIUOSE IR JŲ PARDAVIMUI PATVIRTINIMO“
PAKEITIMO**

2010 m. balandžio 7 d. Nr. B1-143
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo (Žin., 1992, Nr. [2-15](#); 1999, Nr. [90-2639](#)) 6 straipsnio 14 punktu, Lietuvos Respublikos paslaugų įstatymu (Žin., 2009, Nr. [153-6901](#)),

p a k e i č i u Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. balandžio 24 d. įsakymą Nr. B1-251 „Dėl Reikalavimų pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [56-2138](#), Nr. [145-5860](#)) ir jį išdėstau nauja redakcija:

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

**ĮSAKYMAS
DĖL REIKALAVIMŲ PIENO PRODUKTŲ GAMYBAI ŪKIUOSE IR JŲ
PARDAVIMUI PATVIRTINIMO**

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo (Žin., 1992, Nr. [2-15](#); 1999, Nr. [90-2639](#)) 6 straipsnio 14 punktu ir siekdamas įgyvendinti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 37 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. lapkričio 30 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1161/2009 (OL 2009 L 314, p. 10), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 854/2004, nustatantį specialiąsias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, valstybinės kontrolės taisykles (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109):

1. T v i r t i n u pridedamus Reikalavimus pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui.

2. P a v e d u:

2.1. įsakymo vykdymą apskričių, miestų, rajonų valstybinėms maisto ir veterinarijos tarnyboms;

2.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Veterinarijos sanitarijos ir maisto skyriui ir Maisto ir veterinarijos vidaus audito tarnybai.“

DIREKTORIUS

KAZIMIERAS LUKAUSKAS

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktoriaus
2008 m. balandžio 24 d.
įsakymu Nr. B1-251
(Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktoriaus
2010 m. balandžio 7 d.
įsakymo Nr. B1-143 redakcija)

REIKALAVIMAI PIENO PRODUKTŲ GAMYBAI ŪKIUOSE IR JŲ PARDAVIMUI

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Reikalavimai pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui (toliau – Reikalavimai) taikomi pieno produktų gamintojams, gaminantiems ne daugiau kaip 1000 kg žalio pieno per dieną bei parduodantiems savo ūkyje pagamintus pieno produktus tiesiogiai vartotojams.

2. Šių Reikalavimų tikslas – užtikrinti gaminamų ir tiesiogiai vartotojams parduodamų pieno produktų saugą bei kokybę.

3. Vartojamos sąvokos:

Atestuotoji laboratorija – atestuojančios įstaigos patvirtintus reikalavimus atitinkanti ir atestavimo komisijos įvertinta ūkio subjekto arba atestuojančios įstaigos struktūrinio padalinio laboratorija, kuriai suteikta teisė tirti vandens, nuoplovų, pieno gaminių sudėties ir kokybės rodiklius.

Įgalioji laboratorija – nešališka akredituotoji tyrimų laboratorija, kurią Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija įgalioja tirti pieno mėginius, siekdama nustatyti jo sudėties ir kokybės rodiklius.

Pardavimo vieta – ūkis arba mažmeninė prekyvietė, kur pieno produktai parduodami tiesiogiai vartotojui.

Pieno gaminiai – iš žalio pieno ūkyje pagaminti pieno gaminiai, į kuriuos gali būti pridėta maisto priedų ir papildomų gamybos procesui būtinų medžiagų, naudojamų ne kaip pieno sudėtinųjų dalių visiškas arba dalinis pakaitalas (pvz.: grietinė, varškė, sviestas).

Pieno gamintojas – fizinis ar juridinis asmuo, gaminantis pieną parduoti.

Pieno kokybės rodikliai – bendras bakterinis užterštumas (tūkst./cm³), somatinių ląstelių skaičius (tūkst./cm³), inhibitorinės medžiagos ir pieno užšalimo temperatūra (°C) (lyginamasis svoris).

Pieno produktai – žalias pienas ir iš jo pagaminti pieno gaminiai.

Pieno produktų gamintojai – fiziniai ir juridiniai asmenys, turintys pieno kvotas tiesioginiam pieno pardavimui ir gaminantys bei parduodantys savo ūkyje pagamintus pieno produktus.

Pieno sudėties rodikliai – riebalų ir baltymų kiekis procentais.

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

Žalias pienas – natūralus produkuojančių karvių, avių ar ožkų pienas, kuris nebuvo pašildytas iki aukštesnės nei 40 °C temperatūros ir neapdorotas kitu tos pat vertės efektyvumo metodu, be priedų, nepakeistos pirminės sudėties.

4. Pieno produktų gamintojai (toliau – gamintojai) ir pieno gamintojai turi būti registruoti vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. B1-738 „Dėl Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [8-312](#); 2008, Nr. [9-327](#)) ir užtikrinti gyvūnų užkrečiamųjų ligų, perduodamų žmonėms per maistą, atsiradimo ir

paplitimo prevencijos vykdymą, įskaitant atsargumo priemones įvežant naujus gyvulius, ir teritorinės VMVT pareigūno informavimą apie įtariamus tokių ligų protrūkius. Teritorinės VMVT pareigūnas patikrina, ar ūkyje laikomasi melžimo, pieno paruošimo, apskaitos, higienos, sanitarijos, gaminių gamybos reikalavimų, ar atsižvelgta į Kauno technologijos universiteto Maisto instituto Tiesiogiai iš ūkių parduodamų pieno produktų gamybos geros higienos praktikos taisyklių nuostatas rengiant savikontrolės programą, ir įvertina gautų žaliavų, pieno gaminių, vandens tyrimų protokolus bei kitą tvarkomą dokumentų apskaitą.

5. Ūkių karvės, avys ir ožkos turi būti sveikos, kilusios iš gyvulių užkrečiamųjų ligų neapimtų bandų.

6. Ūkyje turi būti dirbančiųjų asmenų sąrašas. Asmenys, dalyvaujantys melžiant pieną ir tvarkantys pieno produktus, turi būti pasitikrinę sveikatą, kaip numatyta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarime Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](#); 2002, Nr. 73-3127).

II. REIKALAVIMAI ŽALIAM PIENUI, ŽALIO PIENO TYRIMO TVARKA

7. Žalias pienas turi atitikti pieno sudėties ir kokybės rodiklius, turi būti gaunamas iš sveikų gyvulių ir laikomas, ruošiamas pardavimui vadovaujantis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. lapkričio 30 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1161/2009 (OL 2009 L 314, p. 8), III priedo IX skirsnio reikalavimais, Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [31-1096](#)), reikalavimais.

8. Leidžiama parduoti tik atšaldytą iki +6 °C temperatūros žalią pieną.

9. Žalio pieno, atšaldyto iki +6 °C temperatūros, tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 24 valandos po melžimo.

10. Žalio pieno kokybės ir sudėties rodikliai turi būti tiriami vieną kartą per metų ketvirtį įgaliotojoje laboratorijoje.

11. Žalio pieno mikrobiologiniai rodikliai turi būti tiriami analizės metodais, nurodytais Lietuvos higienos normoje HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, vieną kartą per metus atestuotojoje laboratorijoje.

12. Mėginius žalio pieno sudėties ir kokybės bei mikrobiologiniams rodikliams nustatyti ima teritorinės VMVT pareigūnas, vadovaudamasis Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija, patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2006 m. liepos 25 d. įsakymu Nr. 3D-303 „Dėl Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcijos patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [85-3337](#); 2007, Nr. [46-1752](#)). Paėmus mėginius laboratoriniams tyrimams, užpildomas Maisto ir / ar pašarų mėginių paėmimo tirti aktas, kurio forma patvirtinta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2009 m. liepos 3 d. įsakymu Nr. B1-296 „Dėl mėginių paėmimo tirti aktų formų patvirtinimo“ (Žin. 2009, Nr. 84-3568). Paimti mėginiai laboratoriniams tyrimams kartu su Maisto ir / ar pašarų mėginių paėmimo tirti aktu siunčiami į atestuotąją laboratoriją.

13. Atestuotosios laboratorijos, ištyrusios žalio pieno mėginius, surašo laboratorinių tyrimų protokolą, kurio vieną kopiją įteikia teritorinės VMVT, paėmusios mėginį, pareigūnui, kitą – gamintojui pieno mėginių lydraštyje nurodytu adresu arba kitu būdu. Laboratorinių tyrimų protokolus gamintojas turi saugoti 3 metus.

III. PIENO GAMINIŲ GAMYBA IR LABORATORINIŲ TYRIMŲ TVARKA

14. Pieno gaminių gamyba ūkyje leidžiama, užtikrinus Reikalavimų II skyriaus nuostatas.

15. Leidžiama naudoti pieno gaminių gamybai šiltą žalią pieną, primelžtą prieš 2 valandas arba atšaldytą iki 8 °C.

16. Pieno gaminius gamintojas gali gaminti tik iš savo ūkyje arba kooperatyvo narių ūkiuose laikomų gyvulių žalio pieno.

17. Pieno gaminių mikrobiologiniai rodikliai turi būti tiriami analizės metodais, nurodytais Lietuvos higienos normoje HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, vieną kartą per metus atestuotojoje laboratorijoje. Teritorinės VMVT turi teisę leisti gamintojui, esant mažai pieno gaminių gamybai (perdirbama ne daugiau kaip 200 kg ūkyje primelžto pieno per dieną) bei vienerius metus reikalavimus atitinkantiems žalio pieno, pieno gaminių, vandens laboratorinių tyrimų rezultatams, tirti pieno gaminius tik patikrinimo metu nustatčius sanitarijos, higienos pažeidimų.

18. Gamintojai gali parduoti pieno produktus, pagamintus ūkyje, kuriame primelžiama iki 200 kg pieno per dieną, jei vieną kartą per metų ketvirtį patikrina įgaliotojoje laboratorijoje pieno sudėties ir kokybės rodiklius.

19. Gavus neatitinkančius reikalavimų žalio pieno, naudojamo pieno gaminių gamybai, laboratorinių tyrimų rezultatus ar tikrinimo metu (ūkyje ar mažmeninėje prekyvietėje) nustatčius sanitarijos, higienos reikalavimų pažeidimus, turi būti imami pieno gaminių patvirtinamieji mėginiai mikrobiologiniams rodikliams nustatyti atestuotojoje laboratorijoje.

20. Vandens mikrobiologiniai bei cheminiai tyrimai atliekami vieną kartą per metus atestuotojoje laboratorijoje.

21. Laboratorinių tyrimų protokolus gamintojas turi saugoti 3 metus.

22. Pieno gaminių mėginiai imami vadovaujantis Lietuvos Respublikos standarto LST EN ISO 707:2008/P:2009 „Pienas ir pieno gaminiai. Mėginių ėmimo nurodymai“ reikalavimais.“

IV. REIKALAVIMAI PIENO PRODUKTŲ TVARKYMO IR GAMYBOS PATALPOMS

23. Pieno produktų tvarkymo ir gamybos patalpos turi būti pakankamo dydžio, švarios, kad jose atliekami maisto tvarkymo darbai atitiktų higienos reikalavimus. Jos turi būti suprojektuotos ir įrengtos taip, kad būtų išvengta žaliavų ir pieno gaminių užteršimo. Patalpose:

23.1. įrenginiai ir inventoriai, besiliečiantys su žaliavomis ir pieno gaminiais, turi būti pagaminti iš korozijai atsparių medžiagų, lengvai valomi ir dezinfekuojami;

23.2. turi būti įrengtas pakankamas natūralus arba dirbtinis apšvietimas;

23.3. turi būti priemonės darbo įrankiams, įrengimams ir inventoriui valyti bei dezinfekuoti;

23.4. turi būti tinkami įtaisai, apsaugantys nuo kenkėjų;

23.5. turi būti užtikrinamas nuotekų šalinimas, atitinkantis higienos reikalavimus;

23.6. jeigu reikia, turi būti įrengtos persirengimo patalpos* su praustuvu, taip pat tualetai su nuskalaujamu vandeniu;

23.7. turi būti įrengta atskira vieta ar patalpa* valymo ir priežiūros priemonėms laikyti bei cheminėms medžiagoms sandėliuoti;

23.8. turi būti šaldymo įrenginys, jeigu reikia, įrengta patalpa*, kad būtų užtikrintas žaliavų ir pieno gaminių laikymas numatytoje temperatūroje;

23.9. turi būti pakankamas kiekis įrenginių su karštu ir šaltu arba sumaišytu iki reikiamos temperatūros tekančiu vandeniu rankoms plauti ir dezinfekuoti; prie praustuvų turi būti valymo, dezinfekavimo ir higieniško rankų sausinimo priemonių;

23.10. turi būti įrengta atskira vieta ar patalpa* pieno produktams pakuoti ir fasuoti ir pakavimo ir fasavimo medžiagoms sandėliuoti.

24. Ūkyje turi būti pieno gaminių gamybos technologinio proceso aprašymas, receptūra. Turi būti tvarkoma pieno produktų apskaita, pildomi plovimo, dezinfekavimo, šaldymo įrenginio, patalpų temperatūrų, termiškai apdorojamo žalio pieno temperatūrų registracijos žurnalai.

25. Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [58-2069](#)), reikalavimus.

26. Gamybos patalpos turi būti aprūpintos geriamuoju vandeniu, atitinkančiu Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#)), reikalavimus.

V. REIKALAVIMAI PIENO PRODUKTŲ IR GAMINIŲ PARDAVIMUI

27. Žaliu pienu leidžiama prekiauti:

27.1. tik tam tikslui įrengtose parduotuvėse arba maisto produktų atskiruose skyriuose bei turgaviečių specialiuose paviljonuose pilstant iš maisto produktams laikyti skirtos cisternos (talpyklos);

27.2. iš cisternų (talpyklų) tik reikalavimus atitinkančiose turgavietėse. Cisternoje (talpykloje) turi būti įrengtas čiaupas, stoginė, apsauganti cisterną (talpyklą) nuo saulės ir kritulių. Pardavimo metu pieno temperatūra negali būti aukštesnė kaip +6 °C;

27.3. ūkyje tik specialiai įrengtoje, higienos reikalavimus atitinkančioje patalpoje.

28. Gamintojai, parduodantys žalią pieną viešojo maitinimo įmonėms, darželiams, ligoninėms ir prekiaujantys juo iš pieno automatų pardavimo vietose, turi informuoti teritorinę VMVT, kurios teritorijoje vykdoma prekyba, užtikrinti taros, kurioje laikomas žalias pienas, higieną ir registruoti taros plovimo ir dezinfekcijos procedūras žurnale.

29. Pirkėjui prašant, žalias pienas gali būti jam atvežamas. Pardavėjas (gamintojas) turi sudaryti tinkamas žalio pieno transportavimo sąlygas, užtikrinti tinkamą cisternų (talpyklų) plovimą ir dezinfekciją.

30. Gamintojas savo ūkyje pagamintą žalią pieną gali parduoti tik paženklinatą, supakuotą arba iš paženklintų ženklinimo etiketėmis cisternų (talpyklų). Ženklinimo etiketėje būtina nurodyti gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, registracijos numerį, pieno laikymo sąlygas, melžimo laiką ir pateikti nuorodas „žalias pienas“ ir „vartoti tik virintą“. Parduodant pirkėjui pieną, perpiltą į jo tarą, turi būti raštu pateikta informacija, nurodant gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, pieno laikymo sąlygas, tinkamumo vartoti terminą su nuoroda „vartoti tik virintą“. Ši informacija gali būti surašyta pieno važtaraštyje.

31. Pieno gaminius leidžiama parduoti tik tam tikslui įrengtose pardavimo vietose, kurios atitinka higienos reikalavimus ir kuriose yra šaldymo įrenginys.

32. Pieno produktai turi būti supakuojami ar sufasuojami ir suženklinami iš karto juos pagaminus ūkyje. Ženklinimo etiketėje turi būti nurodytas gamintojo vardas, pavardė / juridinio asmens teisinė forma ir pavadinimas, registracijos numeris ir kiti privalomi duomenys vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 119 : 2002 „Maisto produktų

* Nuostatos netaikomos Reikalavimų 18 punkte nurodytiems gamintojams.

ženklintas“ (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)).

33. Pieno gaminiai turi būti atšaldyti ir laikomi ne aukštesnėje kaip +6 °C temperatūroje. Tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 24 valandos po gamybos proceso pabaigos, jeigu nėra atlikto tyrimo rezultatų, įrodančių kitą tinkamumo vartoti terminą.

34. Pieno produktų transportavimo metu turi būti laikomasi higienos reikalavimų, temperatūros režimų, užtikrinančių saugų pieno produktų pristatymą.

35. Gamintojai, parduodantys pieno produktus tiesiogiai vartotojams, turi tvarkyti pieno apskaitą (kiekvieno mėnesio) bei pieninių gyvulių kaitos apskaitą, saugoti šiuos bei kitus pieno produktų pardavimą įrodančius dokumentus 3 metus.

VI. KONTROLĖS PRIEMONĖS

36. Teritorinės VMVT turi registruoti visus gamintojus, parduodančius pieno produktus tiesiogiai vartotojams, ir pateikti įgaliotajai laboratorijai sąrašus, nurodant gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, adresą ir gyvulių laikymo vietos kodą.

37. Teritorinės VMVT, vadovaudamasis rizikos vertinimu, ne rečiau kaip vieną kartą per metus atlieka patikrinimus ūkio gamybos patalpose, kad nustatytų, kaip laikomasi higienos, sanitarijos reikalavimų, koks laboratorinių tyrimų dažnumas, kokia gyvulių sveikata, ar atliekama duomenų registracija, ar vykdoma pieno produktų apskaita.

38. Teritorinės VMVT, nustačiusios ūkiuose sanitarijos, higienos pažeidimus bei gavusios pieno produktų laboratorinių tyrimų rezultatus, neatitinkančius teisės aktų reikalavimų, taiko atitinkamas poveikio priemones.

VII. ATSAKOMYBĖ

39. Už gaminamų ir parduodamų pieno produktų kokybę, saugą ir teisingą informacijos pateikimą atsako gamintojas.

40. Gamintojas, pardavęs nesaugius pieno produktus, atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
