

VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS
ĮSAKYMAS

**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**

2013 m. gegužės 10 d. Nr. B1-351
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo (Žin., 1992, Nr. [2-15](#); 2010, Nr. [148-7563](#)) 6 straipsnio 3 dalimi:

1. P a k e i č i u Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2007 m. birželio 28 d. įsakymą Nr. B1-571 „Dėl Gyvų žuvų tvarkymo mažmeninės prekybos subjektuose veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2007, Nr. [78-3183](#), Nr. [85-3439](#)) ir jį išdėstau nauja redakcija:

**„VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ GYVŲ ŽUVŲ TVARKYMO
MAŽMENINĖS PREKYBOS SUBJEKTUOSE PATVIRTINIMO**

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo (Žin., 1992, Nr. [2-15](#); 2010, Nr. [148-7563](#)) 6 straipsnio 3 dalimi ir Lietuvos Respublikos gyvūnų gerovės ir apsaugos įstatymu (Žin., 1997, Nr. [108-2728](#); 2012, Nr. [122-6126](#)) bei atsižvelgdamas į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. balandžio 24 d. įsakymą Nr. B1-246 „Dėl Veterinarijos reikalavimų akvakultūros gyvūnams ir jų produktams, vandens gyvūnų ligų prevencijai ir valstybinei veterinarinei kontrolei patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [51-1916](#)):

1. T v i r t i n u pridedamus Veterinarijos reikalavimus gyvų žuvų tvarkymui mažmeninės prekybos subjektuose.

2. P a v e d u:

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

2.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus pavaduotojui pagal administruojamą sritį ir Vidaus audito skyriui.“

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja nuo 2013 m. lapkričio 1 d.

DIREKTORIUS

JONAS MILIUS

PATVIRTINTA

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

(Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2013 m. gegužės 10 d. įsakymo
Nr. B1-351 redakcija)

VETERINARIJOS REIKALAVIMAI GYVŲ ŽUVŲ TVARKYMOI MAŽMENINĖS PREKYBOS SUBJEKTUOSE

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Veterinarijos reikalavimai gyvų žuvų tvarkymui mažmeninės prekybos subjektuose (toliau – Reikalavimai) nustato reikalavimus mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektams, gyvų maistinių žuvų laikymui, svaiginimui, skerdimui, skrodimui ir siūlymui parduoti, gyvų ir išskrostų maistinių žuvų ženklinimui bei šalutinių žuvų produktų tvarkymui.

2. Reikalavimai taikomi mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektams, kurie vietinėje rinkoje tiesiogiai vartotojui parduoda gyvas ar prekybos vietoje išskrostas maistines žuvis.

3. Vartojamos sąvokos:

Gyva žuvis – žuvis, kuri plaukiodama, plūduriuodama ar išimta iš vandens judina žiaunų dangtelius ir reaguoja į išorinius dirgiklius.

Išskrosta žuvis – žuvis, iš kurios pašalinti vidaus organai.

Maistinė žuvis – žuvis, iš kurios gauti produktai naudojami maistui.

Mažmeninė prekyba gyvomis žuvimis – gyvų ar prekybos vietoje išskrostų žuvų pardavimas galutiniams vartotojams, nepriklausomai nuo parduodamų žuvų kiekio ir nuo to, kokiam tikslui šios žuvys perkamos.

Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas – Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka įregistruotas gyvūninio maisto tvarkymo subjektas, turintis teisę vietinėje rinkoje verstis mažmenine prekyba gyvomis žuvimis.

Žuvies skerdimas – apsvaigintos žuvies žudymas, nuleidžiant kraują.

Sužeista žuvis – gyva žuvis, kurios sveikatai dėl odos, pelekų, akių ar kt. kūno dalių pažeidimų kyla pavojus.

Žuvų svaiginimas – žuvies sąmonės netekimą sukeliantis veiksmas.

Šalutiniai žuvų produktai – paskerstos ar nugaišusios maistinės žuvys arba jų kūno dalys, maistui skirti, bet pagal paskirtį nenaudojami žuvų produktai.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba – Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinis padalinys.

Žuvų tvarkymas – bet koks poveikis žuvims arba veiksmai su jomis, įskaitant gyvų žuvų vežimą, priėmimą, laikymą, svaiginimą, skerdimą, išskrodimą, siūlymą parduoti ir pardavimą.

Kitos Reikalavimuose vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos kituose teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto tvarkymą.

II. REIKALAVIMAI MAŽMENINĖS PREKYBOS GYVOMIS ŽUVIMIS SUBJEKTAMS

4. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektai turi būti registruoti vadovaujantis Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo, patvirtinto Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. B1-738 (Žin., 2006, Nr. [8-312](#)), nuostatomis ir atitikti šiuos Reikalavimus.

Jeigu gyvos maistinės žuvis parduodamos tiesiogiai vartotojams turgavietėje, turgavietė arba gyvų maistinių žuvų parduotuvė turi būti registruotas šiai veiklai.

5. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas turi turėti tinkamai įrengtą patalpą arba vietą šalutinių žuvų produktų (toliau – ŠŽP) laikymui pagal 2009 m. spalio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1069/2009, nustatančio žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinančio reglamentą (EB) Nr. 1774/2002 (OL 2009 L 300, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2010/63/ES (OL 2010 L 276, p. 33), 26 straipsnio reikalavimus.

6. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas turi turėti tinkamai įrengtas talpyklas gyvoms žuvims laikyti. Talpyklos, jose esanti įranga ir žuvų gaudymo įranga neturi traumatuoti žuvų.

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

8. Talpyklų vanduo turi būti prisotintas deguonimi, kurio koncentracija vandenyje neturi būti mažesnė už nurodytą Reikalavimų priede.

9. Vandens temperatūra talpyklose, atsižvelgiant į laikomų gyvų žuvų rūšį, turi atitikti Reikalavimų priede nurodytas vandens temperatūros normas. Prieš perkelti gyvas žuvis iš vienos talpyklos į kitą, turi būti suvienodinama 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. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektams gyvas maistines žuvis gali tiekti tik prekyautojai akvakultūros gyvūnais, registruoti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – teritorinė VMVT) vadovaujantis Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų, išskyrus maisto tvarkymo subjektus, veterinarinio patvirtinimo ir įregistravimo tvarkos aprašu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 1 d. įsakymu Nr. B1-146 (Žin., 2005, Nr. [31-1025](#); 2012, Nr. 82-4321).

12. Prekiautojai akvakultūros gyvūnais, tiekiantys mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektams gyvas maistines žuvis, turi užtikrinti tinkamas gyvų maistinių žuvų vežimo iki mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjekto sąlygas, turėti vežamų gyvūnų važtaraštį, kaip numatyta Veterinarijos reikalavimuose akvakultūros gyvūnams ir jų produktams, vandens gyvūnų ligų prevencijai ir valstybinei veterinarinei kontrolei, patvirtintuose Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. balandžio 24 d. įsakymu Nr. B1-246 (Žin., 2008, Nr. [51-1916](#)).

13. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektams prekyautojas akvakultūros gyvūnais turi pristatyti nesužeistas maistines žuvis. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektams draudžiama vežimo metu nugaišusias maistines žuvis iš prekyautojo akvakultūros gyvūnais priimti.

14. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas, turintis sąlygas gyvas maistines žuvis apsvaiginti, paskersti ir išskrosti, pagal atskirą susitarimą su prekyautoju akvakultūros gyvūnais gali priimti sužeistas maistines žuvis, tačiau jas po priėmimo nedelsiant turi apsvaiginti, paskersti, išskrosti ir siūlyti parduoti.

15. Vienoje talpykloje draudžiama laikyti plėšriąsias maistines žuvis (amūrus, eršketus, lydekas) su kitais vandens gyvūnais. Atsižvelgiant į maistinių žuvų rūšį, maistinių žuvų tankis vandens talpyklose turi atitikti Reikalavimų priede nurodytą kiekį. Vienoje talpykloje laikant skirtingų rūšių maistines žuvis, jų kiekis turi būti ne didesnis kaip 50 kg/m³ vandens.

16. Talpyklose leidžiama laikyti tik gyvas nesužeistas maistines žuvis. Sužeistos, sumažėjusio aktyvumo (vangiai plaukioja ir reaguoja į išorinius dirgiklius) maistinės žuvis turi būti nedelsiant išimamos iš talpyklų, apsvaiginamos, paskerdžiamos, išskrodžiamos ir

siūlomos parduoti.

17. Talpyklos ir jose esanti įranga turi būti reguliariai valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos Lietuvos Respublikoje autorizuotais biocidais.

18. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas turi užtikrinti, kad už gyvų maistinių žuvų tvarkymą atsakingi asmenys turėtų reikiamą kvalifikaciją, žinių ir įgūdžių.

19. Vežant ar laikant gyvas maistines žuvis talpyklose, esančiose mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjekto patalpose, draudžiama jas:

19.1. traumuoti;

19.2. šerti;

19.3. gydyti;

19.4. svaiginti, išskyrus svaiginimą elektros srove, skersti ir skrosti vartotojams matant.

20. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektai vartotojui pageidaujant gali perkamas gyvas maistines žuvis apsvaiginti, paskersti ir išskrosti.

21. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektai, kurie teikia vartotojams gyvų maistinių žuvų apsvaiginimo, paskerdimo ir (ar) išskrodimo paslaugas, turi turėti tinkamai įrengtą ir tik pagal paskirtį naudojamą vietą maistinėms žuvims svaiginti, skersti ir skrosti, kurioje turi būti:

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 ŠŽP laikyti.

III. UŽ GYVŲ MAISTINIŲ ŽUVŲ TVARKYMĄ ATSAKINGO ASMENS PAREIGOS

22. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas turi paskirti už gyvų maistinių žuvų tvarkymą atsakingą asmenį, kuris turi:

22.1. užtikrinti, kad mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjekte visais žuvų tvarkymo etapais būtų laikomasi Reikalavimų, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#)), nuostatų;

22.2. užtikrinti, kad ne rečiau kaip vieną kartą per darbo dieną, o prireikus ir dažniau, būtų valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos gyvų maistinių žuvų tvarkymui skirtos patalpos arba vietos bei įranga;

22.3. užtikrinti, kad, perdavus ŠŽP šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo įmonei, o prireikus ir dažniau, būtų valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos patalpos ar įranga bei konteineriai, kuriuose laikomi ŠŽP;

22.4. ne rečiau kaip vieną kartą per dieną apžiūrėti vandens talpyklas ir jose laikomas maistines žuvis;

22.5. užtikrinti vandens temperatūrą, vandens prisotinimą deguonimi ir leistiną gyvų maistinių žuvų tankumą vandens talpyklose, kaip nurodyta Reikalavimų priede;

22.6. pagal mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjekto pasirinktą savikontrolės sistemą registruoti šiuos duomenis:

22.6.1. gyvų maistinių žuvų priėmimo datą, gamybos metodą, kilmę, žuvų rūšies komercinį pavadinimą ir svorį,

22.6.2. patalpų ir vandens talpyklų valymo, plovimo ir dezinfekavimo datą ir laiką,

naudoto biocido pavadinimą,

22.6.3. surinktų ir perduotų perdirbti 1, 2 ir 3 kategorijos ŠŽP svorį.

23. Registracijos duomenys, nurodyti Reikalavimų 22.6.1–22.6.2 punktuose, turi būti saugomi ne trumpiau kaip vienerius metus, o registracijos duomenys, nurodyti Reikalavimų 22.6.3 punkte, turi būti saugomi ne trumpiau kaip dvejus metus ir pateikiami teritorinės VMVT pareigūnams pareikalavus.

24. Jeigu atlikus maistinių žuvų mėginių laboratorinius tyrimus arba kitokiu būdu paaiškėja, kad gali kilti pavojus žmonių sveikatai, už gyvų maistinių žuvų tvarkymą atsakingas asmuo privalo nedelsdamas apie tai pranešti teritorinei VMVT ir pašalinti iš rinkos nesaugią produkciją.

IV. REIKALAVIMAI MAISTINIŲ ŽUVŲ SVAIGINIMUI IR SKERDIMUI

25. Gyvos maistinės žuvys turi būti svaiginamos ir skerdziamos nesukeliant joms skausmo, nerimo ar kančių, kurių galima išvengti.

26. Gyvos maistinės žuvys turi būti svaiginamos šiais metodais (pasirinktinai):

26.1. elektros srove;

26.2. mechaninėmis priemonėmis.

27. Svaiginant maistines žuvis elektros srove, turi būti naudojamas žuvų svaiginimui skirtas prietaisas ir vadovaujama šio prietaiso naudojimosi instrukcija.

28. Svaiginant maistines žuvis mechaninėmis priemonėmis, naudojamas tinkamo dydžio ir svorio metalinis, plastikinis, medinis ar kitos tvirtos medžiagos bukas įrankis, kuriuo suduodama per svaiginamos žuvies galvą šiek tiek aukščiau akių lygio; smūgis turi būti staigus ir pakankamai stiprus.

29. Apsvaigintos maistinės žuvys, kol neatsigavo (nuslopinti akių, žiaunų, kūno judesiai), turi būti paskerdziamos šiais metodais (pasirinktinai):

29.1. perpjaunant žiaunų kraujagyslę;

29.2. perpjaunant audinius už žiaunų;

29.3. pažeidžiant stuburą.

30. Maistinių žuvų svaiginimo ir skerdimo vietoje turi būti maistinių žuvų svaiginimo ir skerdimo instrukcija, parengta atsižvelgiant į konkrečiame mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjekte naudojamą maistinių žuvų svaiginimo ir skerdimo metodą.

V. REIKALAVIMAI MAISTINIŲ ŽUVŲ IŠSKRODIMUI IR SIŪLYMUI PARDUOTI

31. Išskrostos maistinės žuvys turi būti kruopščiai nuplaunamos šaltu švairiu ar geriamuoju vandeniu.

32. Siūlomos parduoti išskrostos maistinės žuvys laikomos lede. Ledas turi būti pagamintas iš švaraus ar geriamojo vandens. Ištirpus ledui, vanduo turi lengvai ištekti iš talpyklų ir nesiliesti su maistinėmis žuvimis. Šis punktas netaikomas tais atvejais, kai vartotojui pageidaujant gyvos maistinės žuvys buvo apsvaigintos, paskerstos ir išskrostos bei jam parduotos iš karto.

33. Talpyklos išskrostų maistinių žuvų laikymui turi būti pagamintos iš nekenksmingų, vandeniui nelaidžių, puvimui atsparių, lygiu paviršiumi, lengvai plaunamų ir dezinfekuojamų medžiagų.

34. Draudžiama prekiauti maistinėmis žuvimis, jeigu:

34.1. jos su ligų požymiais, užkrėstos matomais parazitais ar jų lervomis;

34.2. jos turi žuvims nebūdingą kvapą, audiniai suirę ar su kraujosruvomis;

34.3. jose nustatyta kenksmingųjų medžiagų, nurodytų Kai kurių medžiagų, turinčių hormoninį ar tirostatinį poveikį, ir beta agonistų draudimo naudoti gyvulininkystėje reikalavimuose, patvirtintuose Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. B1-665 (Žin., 2009, Nr. [8-288](#)), ir medžiagų liekanų ar

radioaktyvumo lygis viršija leistinus užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygius, nurodytus Medžiagų ir medžiagų likučių gyvūnuose ir gyvūniniuose produktuose stebėsenos taisyklėse, patvirtintose Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. B1-646 (Žin., 2003, Nr. [76-3514](#)).

VI. REIKALAVIMAI GYVŲ IR IŠSKROSTŲ MAISTINIŲ ŽUVŲ ŽENKLINIMUI

35. Talpyklos, kuriose laikomos gyvos maistinės žuvis, ženklinamos ir informacija apie gyvas ir išskrostatas maistines žuvis vartotojams pateikiama vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), ir 2011 m. balandžio 8 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 404/2011, kuriuo nustatomos Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis, įgyvendinimo taisyklės (OL 2011 L 112, p. 1), 68 straipsniu.

36. Maistinių žuvų rūšių pavadinimai ženklavimo etiketėje turi būti nurodomi vadovaujantis Komercinių žuvų rūšių pavadinimų sąrašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 3D-22 (Žin., 2008, Nr. [9-318](#); 2010, Nr. [97-5062](#)).

VII. REIKALAVIMAI ŠŽP TVARKYMUI

37. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjekto veikloje susidarę ŠŽP turi būti tvarkomi vadovaujantis Šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo ir apskaitos reikalavimais, patvirtintais Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymu Nr. B1-190 (Žin., 2005, Nr. [40-1305](#); 2012, Nr. 13-595).

38. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektas prieš ŠŽP išvežimą turi užpildyti šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų važtaraštį, kurio forma patvirtinta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. spalio 7 d. įsakymu Nr. B1-558 „Dėl šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų bei gaišenuų važtaraščių formų, jų pildymo nurodymų patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [124-4438](#)), arba prekybos dokumentą, kurio forma nurodyta 2011 m. vasario 25 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011, kuriuo įgyvendinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės, ir Tarybos direktyva 97/78/EB dėl tam tikrų mėginių ir priemonių, kuriems netaikomi veterinariniai tikrinimai pasienyje pagal tą direktyvą (OL 2011 L 54, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. liepos 29 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 749/2011 (OL 2011 L 198, p. 3), VIII priedo III skyriuje.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

39. Teritorinės VMVT kontroliuoja Reikalavimų laikymąsi.

40. Mažmeninės prekybos gyvomis žuvimis subjektai, pažeidę Reikalavimus, atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

41. Teritorinių VMVT sprendimai, valstybinę maisto ir veterinarinę kontrolę vykdančių pareigūnų veiksmai gali būti skundžiami teisės aktų nustatyta tvarka.

Veterinarijos reikalavimų gyvų žuvų
tvarkymui mažmeninės prekybos subjektuose
priedas

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

Eil. Nr.	Žuvų rūšis	Vandenyje ištirpusio deguonies kiekis, mg/l	Žuvų kiekis, kg/m³ 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
