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

**Į S A K Y M A S**

**DĖL PAUKŠČIŲ IR KIŠKINIŲ GYVŪNŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS TIEKIMO MAŽAIS KIEKIAIS VIETINEI RINKAI VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO**

2005 m. gruodžio 22 d. Nr. B1-717

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu (Žin., 1992, Nr. ) ir siekdamas užtikrinti saugios ir kokybiškos paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimą vietinei rinkai:

1. Tvirtinu pridedamus Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai veterinarijos reikalavimus.

2. Pavedu įsakymo vykdymą kontroliuoti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Maisto skyriui.

3. Nurodau, kad įsakymas įsigalioja nuo 2006 m. sausio 1 d.

DIREKTORIUS KAZIMIERAS LUKAUSKAS

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos

direktoriaus 2005 m. gruodžio 22 d. įsakymu

Nr. B1-717

**PAUKŠČIŲ IR KIŠKINIŲ GYVŪNŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS TIEKIMO MAŽAIS KIEKIAIS VIETINEI RINKAI VETERINARIJOS REIKALAVIMAI**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai veterinarijos reikalavimų (toliau – Reikalavimai) tikslas – užtikrinti, kad paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos (toliau – šviežia mėsa) mažais kiekiais tiekėjas tiektų tik saugią ir kokybišką maistui tinkamą šviežią mėsą.

2. Šie Reikalavimai netaikomi:

2.1. fiziniams ir juridiniams asmenims, kurie augina paukščius ir kiškinius gyvūnus asmeniniam vartojimui ar namų ūkio poreikiams, nesusijusiems su ūkine komercine veikla, tenkinti;

2.2. pirminiam paukštienos ir kiškinių gyvūnų mėsos produktų tiekimui rinkai, kuriam taikomos 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 *dėl maisto produktų higienos* ir 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, nuostatos.

3. Šie Reikalavimai taikomi šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjams, kurie laikymo vietoje augina paukščius ir kiškinius gyvūnus ir per savaitę paskerdžia ne daugiau kaip 150 paukščių ir kiškinių gyvūnų.

4. Šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjai, norintys tiekti šviežią mėsą galutiniam vartotojui arba vietiniams mažmeninės prekybos subjektams, tiesiogiai aprūpinantiems galutinį vartotoją, privalo atitikti Reikalavimus ir būti įregistruoti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

5. Vadovaujantis kasmetiniu gyvūnų užkrečiamųjų ligų kontrolės planu, šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjas turi pasirinkti privatų veterinarijos gydytoją, kuris su atitinkama apskrities, miesto, rajono VMVT pasirašytų sutartį dėl naminių gyvūnų užkrečiamųjų ligų kontrolės.

6. Šiuose Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

**Galutinis vartotojas –** maisto produkto galutinis vartotojas, kuris jo nevartoja kokiam nors su maisto verslu susijusiam veiksmui atlikti ar veiklai vykdyti.

**Kiškiniai gyvūnai –** triušiai, kiškiai ir graužikai (nutrijos, bebrai ir kt.).

**Maisto verslas –** su visais maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapais susijusi ūkinė komercinė veikla.

**Paukščiai –** ūkiuose auginami naminiai ir laukiniai paukščiai, išskyrus *Ratitae* genties paukščius (stručiai, nandai, kazuarai, emu ir kiviai).

**Privatus veterinarijos gydytojas –** pagal veterinarijos veiklą reglamentuojančius teisės aktus privačia veterinarijos praktika užsiimantis veterinarijos gydytojas.

**Šviežia mėsa –** paukščių ir kiškinių gyvūnų skerdena arba jos dalis, sudaryta iš raumeninio, riebalinio, jungiamojo audinio, su kaulais arba be jų, kuri neapdorota jokiu būdu, o tik atšaldyta.

**Šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjas** (toliau – šviežios mėsos tiekėjas) – fizinis arba juridinis asmuo, kuris laikymo vietoje augina paukščius ir kiškinius gyvūnus, juos skerdžia ir šviežią mėsą tiekia tiesiogiai galutiniam vartotojui arba vietiniams mažmeninės prekybos subjektams, tiesiogiai aprūpinantiems galutinį vartotoją.

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

**Vietinė rinka –** Lietuvos Respublikos teritoriją apimanti rinka.

**Vietinis mažmeninės prekybos subjektas –** Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka įregistruotas fizinis ar juridinis asmuo, turintis teisę vietinėje rinkoje verstis mažmenine prekyba maisto produktais, viešuoju maitinimu, skirtu galutiniam vartotojui.

7. Kitos Reikalavimuose vartojamos sąvokos atitinka Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**II. VETERINARIJOS REIKALAVIMAI ŠVIEŽIOS MĖSOS TVARKYMO PATALPOMS**

8. Šviežios mėsos tiekėjas privalo turėti:

8.1. tvarkymo patalpas:

8.1.1. pakankamo dydžio tvarkymo patalpą paukščių ir kiškinių gyvūnų svaiginimui ir skerdimui, plikinimui ir plunksnų pešimui, kailio lupimui,

8.1.2. patalpą paukščių ir kiškinių gyvūnų išdorojimui ir išpjaustymui; jeigu 8.1.1 punkte nurodyta tvarkymo patalpa yra pakankamo dydžio ir šviežios mėsos tvarkymo metu užtikrinama, kad paukščių ir kiškinių gyvūnų mėsa nebus užteršta šalutiniais skerdimo produktais, 8.1.2 punkte nurodyti darbai gali būti atliekami 8.1.1 punkte nurodytoje tvarkymo patalpoje;

8.2. patalpą apyvartinės taros ir inventoriaus plovimui;

8.3. patalpą valymo ir dezinfekavimo priemonėms laikyti;

8.4. patalpą pakavimo medžiagoms laikyti;

8.5. patalpą šviežią mėsą tvarkantiems asmenims persirengti.

9. 8.2-8.5 punktuose nurodytos patalpos nebūtinos, jeigu nekelia užteršimo pavojaus šviežiai mėsai; tuomet turi būti tam skirtos vietos.

10. Tvarkymo patalpose privalo būti:

10.1. grindys ir sienos lygios, kurios lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos; rekomenduojama, kad grindų danga būtų paklota taip, kad vanduo lengvai nutekėtų;

10.2. švarios ir lengvai valomos lubos; jeigu jų nėra – stogo vidinis paviršius turi būti padengtas lengvai valomomis medžiagomis;

10.3. pakankamas natūralus ar dirbtinis apšvietimas;

10.4. kriauklė rankoms plauti su tekančiu šiltu ir šaltu vandeniu; prie kriauklės turi būti rankų plovimo ir nusausinimo priemonių;

10.5. šaldymo įrengimas šviežiai mėsai atšaldyti;

10.6. tinkamos priemonės ir įranga apsisaugoti nuo kenkėjų (pvz., vabzdžių, graužikų);

10.7. įrengimai ir talpyklos (jei reikia), kurios būtų lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos;

10.8. įrenginys įrankiams dezinfekuoti, į kurį tiekiamas ne žemesnės kaip +82°C temperatūros karštas vanduo.

**III. VETERINARIJOS REIKALAVIMAI ŠVIEŽIOS MĖSOS TVARKYMUI**

11. Į tvarkymo patalpas pristatomi tik sveiki paukščiai ir kiškiniai gyvūnai (toliau – gyvūnai).

12. Gyvūnai fiksuojami, svaiginami, jiems kraujas nuleidžiamas pagal Skerdžiamų arba žudomų gyvūnų gerovės reikalavimus (Žin., 2002, Nr. ).

13. Paskerstiems paukščiams turi būti iš karto pašalintos visos plunksnos; kiškiniams gyvūnams nulupamas kailis.

14. Vidaus organai šalinami taip, kad virškinamojo trakto turinys neišsipiltų.

15. Skirtingų rūšių gyvūnai negali būti skerdžiami vienu metu.

16. Netinkama maistui mėsa, nugaišę gyvūnai, skerdimo atliekos ir kiti šalutiniai gyvūniniai produktai neturi būti kaupiami ten, kur tvarkoma šviežia mėsa. Jie turi būti tvarkomi laikantis 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1774/2002, nustatančio sveikatos taisykles gyvūninės kilmės šalutiniams produktams, neskirtiems vartoti žmonėms, 5 ir 6 straipsnio, Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo maisto tvarkymo subjektuose reikalavimų (Žin., 2005, Nr. ) XII skyriaus ir Šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo ir apskaitos reikalavimų (Žin., 2005, Nr. ) nuostatų.

17. Pašalinus vidaus organus skerdenos turi būti atvėsinamos kaip galima greičiau iki ne aukštesnės nei +4 °C temperatūros.

18. Šviežios mėsos tiekėjas negali užšaldyti šviežios mėsos.

19. Tvarkant šviežią mėsą turi būti naudojamas tik geriamasis vanduo. Geriamasis vanduo turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ (Žin., 2003, Nr. ) nuostatas.

20. Geriamojo vandens mikrobiniai ir cheminiai rodikliai turi būti tiriami vieną kartą per metus atestuotojoje arba akredituotojoje laboratorijoje.

21. Šviežią mėsą pakuoti galima tik ją atšaldžius iki ne aukštesnės nei +4 °C temperatūros.

22. Pakuotė turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:1998 „Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais“ (Žin., 2002, Nr. ) reikalavimus.

23. Šviežios mėsos mikrobiologinių ir cheminių tyrimų planą šviežios mėsos tiekėjas turi suderinti su teritorine VMVT

24. Šviežią mėsą leidžiama vežti tokiomis transporto priemonėmis, kurios apsaugotų ją nuo užteršimo ir kurioje būtų laikomasi 21 punkte nurodytos temperatūros.

25. Šviežios mėsos tiekėjas turi užtikrinti gautos šviežios mėsos atsekamumą:

25.1. paskerdus vienos rūšies gyvūnus, informacija apie skerdimą ir gautą produkciją (toliau – partija) nurodoma Reikalavimų 1 priede nurodyto Gautos produkcijos apskaitos žurnalo (toliau – žurnalas) I dalyje; kiekvienai partijai skiriamas atskiras žurnalo lapas;

25.2. po žurnalo užpildymo partijai išrašoma Reikalavimų 2 priede nurodyta Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos mažais kiekiais atitikties deklaracija (toliau – Deklaracija), kuriai suteikiamas numeris eiliškumo tvarka; deklaracijos numeris įrašomas į žurnalą;

25.3. norėdamas realizuoti šviežią mėsą, šviežios mėsos tiekėjas turi surasti žurnale tą lapą, kuriame nurodyta informacija apie partiją, kurią visą ar dalį norima realizuoti, ir II dalyje nurodyti, kur ir kiek bus vežama produkcijos; vežamai produkcijai reikia išduoti deklaracijos egzempliorių. Jei ketinama vežti skirtingų partijų šviežią mėsą, išduodami tų partijų deklaracijų egzemplioriai.

26. Gauta ir atvėsinta šviežia mėsa turi būti pakuojama ir ženklinama. Ženklinimo etiketėje ar lapelyje turi būti nurodyta: šviežios mėsos tiekėjas, produkcijos pavadinimas, tinkamumo vartoti data (tinka vartoti iki......), deklaracijos numeris.

**IV. REIKALAVIMAI ŠVIEŽIĄ MĖSĄ TVARKANTIEMS ASMENIMS**

27. Asmenys, tvarkantys šviežią mėsą, turi:

27.1. vilkėti švarius darbo drabužius;

27.2. turėti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka išduotas medicinos pažymas, leidžiančias dirbti su maisto produktais;

27.3. turėti minimalių higienos žinių pažymėjimą;

27.4. tvarkydami šviežią mėsą laikytis higienos reikalavimų.

**V. DOKUMENTŲ SAUGOJIMAS**

28. Deklaracijos turi būti segamos į segtuvą ir saugomos vienerius metus.

29. Tiekėjas turi saugoti vienerius metus žurnalą ir pateikti jį patikrinti VMVT paprašius.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos

tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai

veterinarijos reikalavimų

1 priedas

**PAUKŠČIŲ IR KIŠKINIŲ GYVŪNŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS MAŽAIS KIEKIAIS ATITIKTIES DEKLARACIJA**

200\_ m. d. Nr.

 (surašymo vieta)

1. Informacija apie tiekėją:

1.1. Fizinio/juridinio asmens vardas ir pavardė:

\_\_

1.2. Fizinio/juridinio asmens registracijos numeris:

\_\_

1.3. Fizinio/juridinio asmens buveinės adresas, telefonas, faksas, el. p. (jei yra):

\_\_

\_\_

2. Informacija apie šviežią mėsą:

2.1. Gyvūnų rūšis:

2.2. Gyvūnų paskerdimo data:

2.3. Paskerstų gyvūnų skaičius:

2.4. Gautos šviežios mėsos svoris (kg):

3. Minimalus tinkamumo vartoti terminas:

4. Laikymo sąlygos:

5. Laikymo vietoje paukščių ir kiškinių gyvūnų užkrečiamųjų ligų kontrolę vykdo:

\_\_

 (privataus veterinarijos gydytojo v., pavardė)

Aš, žemiau pasirašęs, patvirtinu, kad šviežia mėsa gauta vadovaujantis Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimo mažais kiekiais veterinarijos reikalavimais.

Tiekėjas

 (parašas) (vardas ir pavardė)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos

tiekimo mažais kiekiais veterinarijos

reikalavimų

2 priedas

**GAUTOS ŠVIEŽIOS MĖSOS APSKAITOS ŽURNALAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **I dalis** | **II dalis** |
| GAUTA ŠVIEŽIA MĖSA | TIEKIMAS VIETINEI RINKAI |
| Skerdimo data | Gyvūnų pavadinimas | Paskerstų gyvūnų skaičius | Šviežios mėsos svoris, kg | Tinkamumo vartoti data (tinka iki...) | Deklaracijos numeris | Išvežimo data | Vežamas kiekis, kg | Paskirties vieta |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_