

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2017 m. gruodžio 29 d. įsakymu
Nr. B1-839

VIETINEI RINKAI MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMŲ IR TIEKIAMŲ GYVŪNINIO MAISTO PRODUKTŲ VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMO REKOMENDACIJOS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų įgyvendinimo rekomendacijos (toliau – Rekomendacijos) skirtos gyvūninio maisto tvarkymo subjektams, vykdančioms veiklą pagal Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimus, patvirtintus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. B1-826 „Dėl Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“ (toliau – Reikalavimai).

2. Rekomendacijų tikslas – padėti gyvūninio maisto tvarkymo subjektams, vietinėje rinkoje mažais kiekiais gaminantiems ir tiekiantiems gyvūninio maisto produktus, tinkamai ir vienodai taikyti Reikalavimuose nustatytus supaprastintus veterinarijos reikalavimus gyvūninio maisto tvarkymo patalpų statybai, išplanavimui ir įrenginiams.

3. Reikalavimuose nurodyti gyvūninio maisto tvarkymo subjektai, išskyrus mažais kiekiais gaudomų žuvų tiekėjus, tiekiančius akvakultūros gyvūnus maistui, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) registruojami vadovaujantis Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu 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“.

4. Mažais kiekiais gaudomų žuvų tiekėjai, tiekiantys akvakultūros gyvūnus maistui, VMVT registruojami 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 „Dėl Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų, išskyrus maisto tvarkymo subjektus, veterinarinio patvirtinimo ir įregistravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

5. Rekomendacijose vartojamos sąvokos:

5.1. **Galutinis vartotojas** – kaip apibrėžta 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančiame maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančiame Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančiame su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463).

5.2. **Mažmeninės prekybos subjektas** – fizinis arba juridinis asmuo, turintis teisę vietinėje rinkoje verstis mažmenine prekyba maisto produktais ir (ar) teikti viešojo maitinimo paslaugas.

5.3. **Mėsos gaminys** – šviežios mėsos požymių neturinti perdirbta mėsa arba iš jos pagamintas gaminys.

5.4. **Mėsos pusgaminis** – šviežia mėsa, įskaitant smulkintą mėsą, į kurią pridėta maisto produktų, prieskonių arba priedų, kurios vidinė ląstelių struktūra po apdorojimo nepakito – neparado šviežios mėsos požymių.

5.5. **Pienininkystės ūkis** (toliau – ūkis) – gamintojo nuosavybės, nuomos ar kitais pagrindais teisėtai valdomos pieno gamybos priemonės (nekilnojamasis turtas, mašinos, įranga, žemė) ir melžiamos karvės.

5.6. **Pieno gaminys** – iš pieno pagamintas gaminys, į kurį gali būti pridėta maisto priedų ir papildomų gamybos procesui būtinų medžiagų, naudojamų ne kaip pieno sudėtinių dalių visiškas arba dalinis pakaitalas.

5.7. **Žalias pienas** (toliau – pienas) – natūralus karvių, ožkų ir kitų gyvūnų pienas, kuris nebuvo pašildytas iki aukštesnės kaip 40 °C temperatūros arba neapdorotas kitu tolygaus efektyvumo metodu, skirtas žmonių maistui, pašarui ar perdirbti.

5.8. **Žuvis** – visų rūšių žuvis, nėgės, vėžiagyviai, moliuskai ir kiti vandens bestuburiai.

6. Kitos Rekomendacijose vartojamos sąvokos atitinka Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS

REKOMENDACIJOS GYVŪNINIO MAISTO TVARKYMO PATALPŲ STATYBOS, IŠPLANAVIMO IR ĮRENGINIŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

7. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų maisto tvarkymo patalpos (toliau – gamybos patalpos) turi atitikti 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 paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109) (toliau – reglamentas (EB) Nr. 852/2004), II priedo I ir II skyrių reikalavimus.

8. Išimtyms gyvūninio maisto tvarkymo subjektų gamybos patalpų statybai, išplanavimui ir įrenginiams nustatytos Reikalavimų II skyriuje.

9. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų gamybos patalpos turi būti išdėstytos taip, kad gamybos proceso metu nebūtų maisto produktų užteršimo pavojaus.

10. Patalpose ar vietose, kuriose tvarkomi maisto produktai, turi būti:

10.1. lengvai valoma, plaunama, dezinfekuojama ir nelaidi drėgmei grindų danga. Rekomenduojama ją pakloti taip, kad vanduo lengvai nutekėtų į drenus. Jei gamybos patalpose nėra galimybės įrengti vandens surinkimo sistemos, vanduo gali būti pašalinamas specialiu įrenginiu;

10.2. švarios, lengvai valomos, plaunamos, dezinfekuojamos ir drėgmei nelaidžios sienos ir lubos;

10.3. valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos durys. Durys gali būti medinės, jei jų paviršius padengtas lengvai plaunama ir dezinfekuojama danga;

10.4. tinkamas vėdinimas (kur susidaro vandens garai, nemalonūs ar specifiniai kvapai), kad nesikauptų kondensatas, garai, dūmai;

10.5. įrengti neatidarinijami langai. Leidžiama patalpose ar vietose, kuriose tvarkomi maisto produktai, įrengti atidarinijamus langus, jei juose yra įtaisyti tinkleliai nuo vabzdžių, ar medinius langus, jei jų paviršius padengtas lengvai plaunama ir dezinfekuojama danga;

10.6. tinkamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas, o lengvai dūžtantys šviestuvai – su apsauginiais gaubtais.

11. Patalpose, skirtose darbuotojams persirengti, galima neįrengti dušo ir tualetu, jeigu darbuotojams sudaromos sąlygos naudotis netoli gamybos patalpų esančiais dušu ir tualetu.

12. Maisto produktams sūdyti ar marinuoti turi būti įrengta atskira patalpa arba speciali vieta.

13. Valymo, plovimo, dezinfekavimo priemonėms laikyti turi būti įrengta atskira patalpa arba vieta.

III SKYRIUS REKOMENDACIJOS GAMYBOS ĮRANGOS ĮRENGIMO IR JOS PRIEŽIŪROS REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

14. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų gamybos įranga ir priežiūra turi atitikti reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo V skyriaus reikalavimus.

15. Išimties gyvūninio maisto tvarkymo subjektų gamybos įrangos įrengimui nustatytos Reikalavimų II skyriaus 6.7 papunktyje.

16. Visi su maisto produktais besiliečiantys prietaisai, detalės ir įrenginiai turi būti:

16.1. švarūs, tvarkingi, nepažeisti korozijos (naudojant cheminius priedus, siekiant apsaugoti įrenginius ar konteinerius nuo korozijos, turi būti laikomasi geros higienos praktikos taisyklių, gamintojų instrukcijų), sukonstruoti iš tokių medžiagų, kad neužterštų tvarkomų maisto produktų;

16.2. valomi, plaunami, prireikus dezinfekuojami tokiu dažnumu ir tokiais metodais, kaip nustatyta savikontrolės programose, kad būtų užtikrinami higienos reikalavimai;

16.3. sumontuoti taip, kad būtų galima valyti, plauti, prireikus dezinfekuoti ne tik juos, bet ir aplink juos esančias laisvas zonas.

17. Ta pati įranga gali būti naudojama rankoms, įrankiams, talpykloms plauti ir dezinfekuoti.

18. Turi būti užtikrinamas šalto ir karšto arba reguliuojamos temperatūros tekančio vandens tiekimas.

19. Patalpose, skirtose darbuotojų higienai užtikrinti, turi būti pakankamai įrenginių ar priemonių rankoms dezinfekuoti ir sausinti.

20. Maisto produktų tvarkymo patalpose / vietose (pvz.: sūdyimo, brandinimo, rūkymo, sandėliavimo, pakavimo ir kt.) galima naudoti medieną, atsižvelgus į maisto produktų gamybos technologiją, jeigu užtikrinama, kad maisto produktai nėra teršiami.

IV SKYRIUS REKOMENDACIJOS BENDRŲJŲ REIKALAVIMŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMYBAI ĮGYVENDINIMUI

21. Siekiant išvengti kryžminės taršos, tvarkant maisto produktus būtina užtikrinti, kad nesikirstų neperdirbtų ir perdirbtų maisto produktų gamybos srautai. Maisto produktų gamybos srautų susikirtimų (pvz.: pjaustymo, pakavimo ar kitų gamybos procesų, būdingų mėsos gaminiams ir pusgaminiams) galima išvengti atskyrus jų gamybą laiko atžvilgiu, po kiekvieno gamybos proceso atliekant patalpos (vietos) valymą, plovimą, dezinfekavimą.

22. Maisto produktai gaminami pagal gamintojo patvirtintas receptūras, gamybos proceso aprašymus (technologines instrukcijas) ar kitus dokumentus.

23. Maisto produktai tvarkomi (išdarinėjami, perdirbami, pakuojami, laikomi, vežami ir kt.) taip, kad būtų išvengta taršos rizikos (žaliavos negali tiesiogiai liestis su pagamintais maisto produktais), laikantis bendrųjų higienos ir šiose Rekomendacijose atskiroms maisto produktų grupėms nustatytų reikalavimų.

24. Jei maisto produktai tiekiami rinkai supakuoti:

24.1. jų pakuotės turi atitikti 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinamo direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4), ir Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, nuostatas;

24.2. jų ženklavimas turi atitikti 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklavimą, nuostatas;

24.3. jų ženklavime gali būti nepateikta maistingumo deklaracija;

24.4. jų ženklavime turi būti nurodytas nacionalinis atpažinimo žymuo pagal Nacionalinio atpažinimo žymens ir nacionalinio sveikumo ženklo naudojimo tvarkos aprašą, patvirtintą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2007 m. balandžio 4 d. įsakymu Nr. B1-373 „Dėl Nacionalinio atpažinimo žymens ir nacionalinio sveikumo ženklo naudojimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

25. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektas turi užtikrinti gautų žaliavų ir pagamintų maisto produktų atsekamumą ir tvarkyti jų apskaitą (registruojami pagamintų maisto produktų ir gautos žaliavos kiekiai, technologinio gamybos proceso pradžia, gaminamų maisto produktų pavadinimai, gamybai naudojamos žaliavos pavadinimai, svoris ir tinkamumo naudoti data, technologinio gamybos proceso pabaiga, maisto produktų tinkamumo vartoti data ir kt.).

26. Tinkamumo vartoti terminą gyvūninio maisto tvarkymo subjektas turi nurodyti remdamasis atliktais maisto produktų laboratoriniais tyrimais arba mokliškai pagrįstais terminais atskiriems maisto produktams ar jų grupėms.

27. Draudžiama gyvūninio maisto tvarkymo subjektui tiekti rinkai nesaugius gyvūninius produktus. Gyvūninio maisto produktų saugumas nustatomas vadovaujantis 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463), 14 straipsniu. Draudžiama tiekti rinkai žuvininkystės produktus, jeigu:

27.1. jie pavojingi žmonių sveikatai dėl juose esančių toksinų ar kitų kenksmingų medžiagų liekanų, kurios viršija didžiausią leidžiamą koncentraciją;

27.2. jie apkartę dėl oksidacijos, turi pašarų ar kitą pašalinį skonį, kvapą;

27.3. jie užkrėsti parazitais ar jų lervomis;

27.4. jų bakterinės taršos lygis viršija leidžiamas normas;

27.5. juose yra medžiagų, kurios uždraustos naudoti gaminant maisto produktus, arba konservuojančių ar kt. medžiagų, viršijančių didžiausią leidžiamą koncentraciją.

28. Maisto produktus leidžiama vežti tokiomis transporto priemonėmis, kuriose jie būtų apsaugoti nuo užteršimo ir jiems būtų užtikrinta maisto produktų laikymo sąlygose nustatyta temperatūra. Išimtiniais atvejais ribotą laiką leidžiama nesilaikyti temperatūros kontrolės režimo ruošiant, kraunant, vežant į sandėlius, dedant į vitrinas ar patiekiant maistą vartotojams, jeigu toks temperatūros kontrolės režimo nesilaikymas nekelia rizikos maisto produktų saugai.

29. Gyvūninio maisto produktų mikrobiologiniai tyrimai turi atitikti 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 388, p. 1) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005) ir 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“, reikalavimus.

30. Pieno gamintojas savikontrolės tikslais vieną kartą per metus turi atlikti pieno gaminių mikrobiologinius tyrimus. Pieno gamintojams, kurie perdirba ne daugiau kaip 200 kg ūkyje primelžto pieno per dieną ir kurių dvejus metus pieno, pieno gaminių, vandens laboratorinių tyrimų rezultatai atitinka teisės aktų reikalavimus, pieno gaminius rekomenduojama tirti tik nustačius sanitarijos, higienos reikalavimų neatitikimų patikrinimo metu.

31. Mėsos gaminių gamintojas savikontrolės tikslais ne mažiau kaip du kartus per metus turi atlikti mėsos gaminių mikrobiologinius tyrimus.

32. Mėsos pusgaminių gamintojas, savikontrolės tikslais atliekantis mėsos pusgaminių mikrobiologinius tyrimus, turi paimti 5 mėsos pusgaminių mėginius iš kelių skirtingų tos pačios gamybos partijos mėsos pusgaminių vietų. Leidžiama laboratorijoje netirti visų penkių mėsos pusgaminių mėginių atskirai, o iš jų padaryti vieną jungtinį mėginį ir atlikti tyrimą. Įvertinus riziką ir kontroliuojančiai VMVT teritorinei valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai leidus, mėsos pusgaminių mikrobiologinių tyrimų dažnumas gali būti sumažintas vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 3 skyriaus reikalavimais.

33. VMVT teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba gali leisti gyvūninio maisto tvarkymo subjektui sumažinti mėsos pusgaminių mikrobiologinių tyrimų dažnumą iki dviejų kartų per metus atsižvelgdama į šiuos kriterijus:

33.1. gera gyvūninio maisto tvarkymo patalpų ar vietų higienos būklė, geri mėsos pusgaminių mikrobiologinių tyrimų rezultatai;

33.2. palanki gyvūnų užkrečiamųjų ligų situacija regione, kuriame gyvūninio maisto tvarkymo subjektas vykdo gyvūninio maisto tvarkymo veiklą, nėra gauta pagrįstų vartotojų skundų;

33.3. maži gyvūninio maisto tvarkymo subjekto pajėgumai, per didelė finansinė našta mažam gyvūninio maisto tvarkymo subjektui.

34. Žuvininkystės produktų gamintojai žuvininkystės produktų mikrobiologinius tyrimus savikontrolės tikslais turi atlikti ne rečiau kaip du kartus per metus, tačiau, kai vykdoma sezoninė gamyba (tik tam tikru laikotarpiu, pvz., vasarą), žuvininkystės produktų gamintojai žuvininkystės produktų mikrobiologinius tyrimus gali atlikti tik vieną kartą per metus.

35. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai valymo, plovimo, dezinfekavimo priemonės turi naudoti pagal tų priemonių gamintojų instrukcijas.

36. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai maisto tvarkymo patalpų, įrenginių valymo, plovimo, dezinfekavimo veiksnių gali neregistruoti žurnale, jeigu yra parengta instrukcija, kurioje nustatoma, kaip, kokiomis priemonėmis ir kokių dažnumu bus patalpos, įrenginiai valomi, plaunami ir dezinfekuojami.

37. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai šaldymo patalpų, šaldytuvų temperatūros registravimo žurnalo gali netvarkyti, jeigu yra parengtas savikontrolės dokumentas, kuriame nustatyta, kad registruojamos tik nustatytos temperatūros neatitiktys ir veiksmai, kurie būtini atlikti dingus elektrai, sugedus šaldytuvui ir kt. (produktai perkeliama į kitą šaldytuvą, transporto priemonę su šaldymo įrenginiais, panaudojami papildomi šaldymo elementai ar kt. priemonės, kuriomis užtikrinamas reikalingos temperatūros palaikymas).

38. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai pasterizavimo ar terminio apdorojimo temperatūros registravimo žurnalo gali netvarkyti, jeigu yra parengtas savikontrolės dokumentas, kuriame nustatyta, kad registruojamos tik nustatytos temperatūros neatitiktys ir veiksmai, kurie būtini atlikti tinkamam maisto produktų terminiam apdorojimui.

39. Maisto produktų gamybai turi būti naudojamas tik geriamasis vanduo. Geriamasis vanduo turi atitikti 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“, nuostatas. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai, naudojantys ne viešai tiekiamą vandenį, turi atlikti vandens mikrobiologinius ir cheminius tyrimus vieną kartą per metus.

40. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai šalutinius gyvūninio maisto produktus turi tvarkyti pagal 2009 m. spalio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės ir panaikinantį reglamentą (EB) Nr. 1774/2002 (OL 2009 L 300, p. 1).

41. Gyvūniniai maisto produktai turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatančio didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), reikalavimus.

42. Maisto priedai ir jų kiekiai, naudojami gyvūninio maisto produktų gamybai, turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) reikalavimus.

V SKYRIUS

REKOMENDACIJOS PRODUKTŲ RŪKYMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

43. Jeigu maisto produktai rūkomi ne lauke įrengtose rūkyklose, maisto produktų rūkymui turi būti įrengtos tam tikslui skirtos patalpos arba specialios vietos su ventiliacine sistema, kad dūmai nepatektų į kitas gamybos patalpas.

44. Maisto produktų rūkymui taikomi šie reikalavimai:

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

44.2. būtina nustatyti tinkamą mėsos, pieno gaminių ir žuvininkystės produktų rūkymo laiką, užtikrinantį, kad policiklinių aromatinių angliavandenilių kiekiai neviršytų didžiausios leidžiamos koncentracijos;

44.3. rūkytų mėsos gaminių ir žuvininkystės produktų tyrimai dėl policiklinių aromatinių angliavandenilių atliekami ne rečiau kaip vieną kartą per metus;

44.4. išrūkyti maisto produktai turi būti nedelsiant atšaldomi iki jų laikymui reikalingos temperatūros;

44.5. maisto produktai, kurie rūkomi lauke įrengtose rūkyklose, turi būti apsaugoti nuo užteršimo ir atmosferos poveikio (pvz., prieš rūkymą ir po rūkymo jie sudedami į uždengiamas talpyklas.).

VI SKYRIUS

REKOMENDACIJOS MAISTO PRODUKTŲ SŪDYMŲ IR MARINAVIMO SPECIALIŲŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

45. Maisto produktų sūdymui ar marinavimui taikomi šie reikalavimai:

45.1. maisto produktams apdoroti naudojama maistinė druska, kuri turi būti švari ir laikoma taip, kad nebūtų užteršta; maistinė druska negali būti naudojama pakartotinai;

45.2. talpyklos ar indai turi būti tokie, kad laikomi sūryme ar marinate maisto produktai būtų apsaugoti nuo bet kokios taršos;

45.3. sūdymo ar marinavimo vieta, talpyklos ir indai turi būti švarūs.

VII SKYRIUS

REKOMENDACIJOS MĖSOS GAMINIŲ IR (AR) PUSGAMINIŲ TVARKYMO SPECIALIŲŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

46. Žaliava mėsos gaminių ir pusgaminių (toliau – mėsos produktai) gamybai turi būti transportuojama tinkamomis higienos sąlygomis ir saugoma ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje, subproduktai – ne aukštesnėje kaip 3 °C temperatūroje, ir paukštiena – ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje.

47. Mėsos produktai turi būti gaminami pagal mėsos produktų tiekėjo patvirtintus technologinio gamybos proceso aprašą ir receptūras.

48. Žaliavos, iš kurių gaminami mėsos produktai, turi atitikti 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) (toliau – reglamentas (EB) Nr. 853/2004), III priedo V skirsnio II, III skyrių reikalavimus.

49. Pagal reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VI skirsnio reikalavimus mėsos gaminiai negali būti gaminami iš:

49.1. patinų arba patelių genitalijų, išskyrus sėklides;

49.2. šlapimo sistemos organų, išskyrus inkstus ir pūslę;

49.3. gerklų kremzlių, trachėjos ir skiltelinių bronchų;

49.4. akių ir akių vokų;

49.5. ausų išorinių landų;

49.6. ragų audinio;

49.7. naminių paukščių galvos, išskyrus skiauterę, ausis, pakarūklus ir mėsingas galvos antaugas, stemplės, gurklio, žarnų ir genitalijų.

50. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. 29 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, reikalavimus.

51. Pagamintus mėsos gaminius rekomenduojama laikyti patalpose, kurių oro drėgnis būtų nuo 70 % iki 85 %:

51.1. termiškai apdorotus mėsos gaminius, išskyrus karštai rūkytas ir virtas rūkytas dešras, taip pat tepamas ar mažai rūkytas dešras, rekomenduojama laikyti nuo 0 °C iki 6 °C temperatūroje;

51.2. termiškai neapdorotus mėsos gaminius rekomenduojama laikyti nuo 0 °C iki 15 °C temperatūroje, o supakuotas vytintas ar šaltai rūkytas aukščiausios rūšies dešreles ir supakuotus smulkintus aukščiausios rūšies vytintus mėsos gaminius – nuo 0 °C iki 20 °C temperatūroje.

52. Atšaldytus mėsos pusgaminius galima laikyti ne aukštesnėje kaip 4 °C, užšaldytus – ne aukštesnėje kaip –18 °C temperatūroje.

VIII SKYRIUS

REKOMENDACIJOS PIENO GAMINIŲ TVARKYMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

53. Ūkyje laikomų karvių, avių ar ožkų bandos privalo turėti oficialiai patvirtintą sveikų bandų statusą (neužkrėstų tuberkulioze, brucelioze ir enzootine galvijų leukoze).

54. Parduoti skirtas pienas turi būti atšaldytas iki 6 °C temperatūros, jo tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 24 valandos po gamybos proceso pabaigos, jeigu nėra atlikti pieno tyrimai, kuriais patvirtintas kitas tinkamumo vartoti terminas.

55. Pieno gamintojas turi įvertinti pieno kokybės ir sudėties rodiklius vieną kartą per metų ketvirtį įgaliotojoje laboratorijoje.

56. Pieno gaminių gamybai naudojamas pienas turi būti primelžtas prieš 2 valandas arba atšaldytas iki 8 °C.

57. Pieno gaminius gamintojas gali gaminti tik iš savo ūkyje arba kooperatyvo narių ūkiuose laikomų karvių, avių, ožkų gauto pieno.

58. Pienu iš cisternų (talpyklų) galima prekiauti ūkyje tik specialiai įrengtoje patalpoje, tam tikslui įrengtose parduotuvėse arba maisto produktų atskiruose skyriuose bei turgaviečių specialiuose paviljonuose. Cisterna (talpykla) turi turėti čiaupą, virš jos turi būti įrengta stoginė nuo saulės ir kritulių. Pieno gamintojas turi sudaryti tinkamas pieno transportavimo sąlygas, užtikrinti tinkamą cisternų (talpyklų) plovimą ir dezinfekavimą.

59. Pirkėjui prašant, pieno gamintojas jam pieną gali atvežti.

60. Pieno gamintojas, parduodantis pieną, turi užtikrinti taros, kurioje laikomas pienas, higieną.

61. Pieno gamintojas ūkyje pagamintą žalią pieną gali parduoti tik paženklintą, supakuotą arba iš paženklintų ženklavimo etiketėmis cisternų (talpyklų). Ženklavimo etiketėje būtina nurodyti gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, registracijos numerį, pieno laikymo sąlygas, melžimo laiką, nuorodas „žalias pienas“ ir „vartoti tik virintą“.

62. Pieno pardavimo metu jo temperatūra negali būti aukštesnė kaip 6 °C.

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

64. Pieno gaminiai turi būti atšaldyti ir laikomi ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje. Tinkamumo vartoti terminą nustato pats pieno gamintojas, kaip nustatyta Rekomendacijų 26 punkte.

65. Ūkyje pagamintas netinkamas maistui pienas tvarkomas vadovaujantis Pieno supirkimo tvarkos aprašo, patvirtinto Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. birželio 27 d. įsakymu Nr. B1-401 „Dėl Pieno supirkimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, nustatyta tvarka.

IX SKYRIUS

REKOMENDACIJOS ŽUVIVINKYSTĖS PRODUKTŲ TVARKYMO SPECIALIŪJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

66. Sugautos žuvis turi būti apsaugotos nuo taršos, saulės poveikio, sužalojimo, laikomos švariose, saugiose talpyklose ir kuo skubiau atšaldomos iki tirpstančio ledo temperatūros, neatšaldytos gali būti ne ilgiau kaip 8 val. nuo sugavimo, gyvos žuvis laikomos vandens talpyklose.

67. Jeigu gyvos nesužeistos žuvis nėra išdarinėjamos ir perdirbamos, jos turi būti laikomos vandens talpyklose, pripildytose geriamojo ar švaraus vandens (telkinio), netraumuojamos (naudojama tinkama įranga) ir atskiriamos nuo plėšriųjų žuvų (šamų, ungiurių, lydekų). Skirtingų rūšių žuvų kiekis talpyklose turi būti ne didesnis kaip 50 kg/m³ vandens. Talpyklose laikomos gyvos nesužeistos žuvis neturi būti šeriamos ir gydomos.

68. Jeigu nesupakuoti švieži žuvininkystės produktai nėra išdarinėjami ar perdirbami, jie turi būti laikomi šaldymo patalpoje ar įrenginyje tirpstančio ledo temperatūroje lede.

69. Supakuoti švieži žuvininkystės produktai turi būti laikomi šaldymo įrenginiuose, kuriuose užtikrinama tirpstančio ledo temperatūra.

70. Talpyklos, kuriose lede laikomi nesupakuoti švieži žuvininkystės produktai, turi būti švarios ir tokios, kad pro jas galėtų ištekti tirpstantis vanduo. Talpyklose ištirpęs ledas (vanduo) neturi liestis su jose laikomais šviežiais žuvininkystės produktais.

71. Žuvininkystės produktų išdarinėjimui taikomi šie reikalavimai:

71.1. gyvos žuvis prieš išdarinėjimą turi būti apsvaiginamos ir paskerdžiamos metodais, nesukeliantis joms skausmo, kančių, kurių galima išvengti. Svaiginimo ir skerdimo vietoje turi būti žuvų svaiginimo ir skerdimo standartinės veiklos procedūros instrukcija, parengta atsižvelgiant į naudojamus žuvų svaiginimo ir skerdimo metodus;

71.2. žuvis skrodžiant ir (ar) joms galvas šalinant turi būti laikomasi higienos reikalavimų. Po šių veiksmų žuvis turi būti plaunamos geriamuoju vandeniu;

71.3. žuvis pjaustant griežinėliais, ruošiant filė ir kt. siekiama, kad filė ir gabalai nebūtų užteršti ar sugadinti. Paruošta filė ir gabalai ant darbo stalo turi būti laikomi tiek, kiek užtrunka apdorojimo procedūra. Po paruošimo filė ar gabalai, kurie bus parduodami švieži, įvyniojami, jei reikia, supakuojami ir nedelsiant atšaldomi.

72. Sušaldyti žuvininkystės produktai turi būti laikomi taip, kad visų produkto dalių temperatūra nebūtų aukštesnė kaip –18 °C. Tik trumpam laikui žuvininkystės produktų temperatūra gali pakilti (pvz., žuvininkystės produktus vežant, kraunant), bet ne daugiau kaip 3 °C.

73. Atšildyti žuvininkystės produktai (atšildoma tam skirtose vietose) turi būti išdarinėjami ir perdirbami nedelsiant arba laikomi kaip ir švieži žuvininkystės produktai – šaldymo patalpoje ar

šaldymo įrenginyje tirpstančio ledo temperatūroje, lede.

74. Žuvininkystės produktai turi būti laikomi temperatūroje, nustatytoje gamintojo patvirtintuose dokumentuose ir nustatytoje šiose Rekomendacijose nepažeidžiant reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnyje nustatytų reikalavimų.

75. Gamybos metu ir prieš tiekiant maistui žuvininkystės produktus reikia vizualiai patikrinti, ar nėra matomų parazitų.

76. Žuvininkystės produktai, skirti vartoti žali ar pusiau žali, pvz.: šaltai rūkyti, sūdyti ir kt., turi būti šaldomi (šaldoma žaliava ar gatavas produktas), kad visų dalių temperatūra būtų ne aukštesnė kaip $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ mažiausiai 24 val. arba $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ mažiausiai 15 val., siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus ar jų lervas, pavojingus žmonių sveikatai. Šaldyti žuvininkystės produktų nereikia, jei jie sugauti natūralioje aplinkoje, kurioje nėra parazitų ar jų lervų, ir tai patvirtinta tyrimais, arba jei jie užauginti šeriant tik pašarais ar gamybai naudojami sušaldyti (kaip žaliava).

77. Kiekviena žuvininkystės produktų (žaliavos) partija priėmimo metu ir kiekviena pagamintų žuvininkystės produktų partija prieš tiekiant rinkai turi būti patikrinta jusliška. Jeigu juslinio patikrinimo metu suabejojama žuvininkystės produktų šviežumu, rekomenduojama atlikti cheminius ir (ar) mikrobiologinius tyrimus akredituotoje laboratorijoje, pvz., atlikti tyrimus dėl histamino kiekio nustatymo.

78. Tiekiamų rinkai žuvininkystės produktų, be bendrųjų ženklavimo reikalavimų, nurodytų Rekomendacijų 24 punkte, vadovaujantis 2013 m. gruodžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1379/2013 dėl bendro žvejojimo ir akvakultūros produktų rinkos organizavimo, kuriuo iš dalies keičiami Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1184/2006 ir (EB) Nr. 1224/2009 ir panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 104/2000 (OL 2013 L 354, p. 1), IV skyriumi, prekybos dokumentuose ar ženklavimo etiketėje pateikiama ši informacija:

78.1. komercinis žuvų rūšies pavadinimas (pagal Komercinių žuvų rūšių pavadinimų sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 3D-22 „Dėl Komercinių žuvų rūšių pavadinimų sąrašo patvirtinimo“);

78.2. gamybos metodas („sužvejota...“, „sužvejota gėluose vandenyse...“ arba „užauginta...“), žvejojimo / sugavimo vieta (žvejojimo rajono ar vandens telkinio ir kilmės šalies pavadinimas);

78.3. žvejybai naudoto įrankio pavadinimas.

79. Jei sugautos žuvys vartotojams parduodamos tiesiogiai iš žvejojimo laivų ar iš prekiautojo akvakultūros gyvūnais talpyklos, aukščiau nurodyta informacija vartotojams pateikiama jiems paprašius (žodžiu).

X SKYRIUS

REKOMENDACIJOS MAISTO PRODUKTUS TVARKANTIEMS ASMENIMS

80. Asmenys, tvarkantys maisto produktus, turi:

80.1. vilkėti švarius darbo drabužius ir laikytis asmens higienos reikalavimų;

80.2. turėti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. gegužės 31 d. įsakymo Nr. 301 „Dėl profilaktinių sveikatos tikrinimų sveikatos priežiūros įstaigose“ nustatyta tvarka išduotą asmens medicininę knygelę, kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maisto produktais;

80.3. būti atestuoti pagal Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-69 „Dėl

Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programos patvirtinimo“, ir turėti sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

81. Asmenys tvarkantys produktus, privalo būti pasitikrinę sveikatą, kaip nustatyta 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“.

82. Gyvūninio maisto tvarkymo subjekte turi būti sudarytas darbuotojų sąrašas.

XI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

83. Gyvūninio maisto produktų apskaitos dokumentus rekomenduojama saugoti dvejus metus ir pateikti VMVT teritorinei valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus.
