

**VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA**  
**GYVULIŲ SKERDYKLŲ ĮRENGIMO IR JŲ SKERDIMO REKOMENDACIJOS**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Gyvulių skerdyklų įrengimo ir jų skerdimo rekomendacijų (toliau – rekomendacijos) tikslas – aprašyti gyvulių (vienu metu skerdžiant po 1 gyvulį) minimalias privalomas skerdimo sąlygas ir skerdimo proceso reikalavimus. Šios rekomendacijos taikomos ūkiuose rengiamoms skerdykloms, kuriose bus pagaminama ne daugiau kaip 3 tonos šviežios mėsos per savaitę.

2. Šios rekomendacijos netaikomas asmenims, skerdžiantiems gyvulius ir jų mėsą naudojantiems asmeniniams ar namų ūkio poreikiams, nesusijusiems su ūkine komercine veikla, tenkinti.

3. Rekomendacijose vartojamos sąvokos atitinka ir rekomendacijos parengtos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 852/2004 *dėl maisto produktų higienos*, (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ir kituose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**II. GYVULIŲ SKERDYKLŲ PATVIRTINIMAS**

4. Gyvulių skerdyklos turi turėti veterinarinį patvirtinimą vadovaujantis Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. B1-738 gyvulių skerdykloms turi būti suteiktas veterinarinio patvirtinimo numeris.

5. Gyvulių skerdyklos patvirtinimui Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinei valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai gyvulių skerdyklos savininko (įgalioto asmens) turi būti pateikta:

5.1. laisvos formos prašymas suteikti veterinarinį patvirtinimą atitinkamai veiklai;

5.2. techninis projektas su techniniais sprendimais, gamybinio proceso aprašymas, nurodant projekcinį pajėgumą, skerdyklose – numatomą paskersti gyvūnų skaičių per laiko vienetą (valandą), personalo skaičių, pamainų skaičių;

5.3. teritorinei VMVT patikrinimui turi būti parengta:

5.3.1. vandens tiekimo ir panaudoto vandens (nuotekų) šalinimo aprašymas;

5.3.2. šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo aprašymas;

5.3.3. procedūrų, paremtų RVASVT (Rizikos veiksnių analizė svarbiausiuose valdymo taškuose) principais, arba geros higienos praktikos laikymosi skerdykloje aprašymas.

**III. GYVULIŲ SKERDIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Netinkama maistui gyvulių mėsa, nugaišę gyvuliai, skerdimo atliekos ir kiti šalutiniai gyvūniniai produktai neturi būti kaupiami skerdimo patalpoje.

7. Gyvulių skerdimo patalpų savininkas (įgaliotasis asmuo) turi:

7.1. užtikrinti, kad būtų laikomasi skerdžiamų gyvūnų apsaugos:

7.1.1. skerdyklų konstrukcija, patalpos, įrengimai ir jų naudojimas turi nekelti gyvuliams išgąščio, skausmo ir kančių;

7.1.2. instrumentai, gyvūnų fiksavimo ir kitos priemonės bei įrengimai, naudojami gyvuliams svaiginti, skersti ar žudyti, turi būti sukonstruoti, prižiūrėti ir naudojami taip, kad apsvaiginti, paskersti ar nužudyti gyvūnus būtų galima greitai ir efektyviai;

7.1.3. gyvūnus varyti, uždaryti į aptvarus, fiksuoti, svaiginti, skersti arba žudyti gali tik asmenys, kurie turi teorinių žinių ir praktinių įgūdžių atlikti šį darbą;

7.1.4. iškraunant gyvulius, reikia stengtis jų neišgąsdinti, nesujaudinti, su jais blogai nesielgti bei stebėti, kad jie nenugriūtų. Gyvulių negalima kelti už galvos, ragų, ausų, kojų, uodegos ar vilnų, jeigu dėl to jie patirs skausmo arba kančių;

7.1.5. gyvuliai turi būti varomi atsargiai. Perėjimai ar aptvarai turi būti sukonstruoti ir įrengti taip, kad būtų kuo mažesnė rizika gyvūnams susižeisti;

7.2. skerdžiant gyvuliai turi būti fiksuojami tokiu būdu, kad tai nesukeltų jiems skausmo, kančių, jaudinimosi, sužeidimų ir sumušimų.

7.3. užtikrinti gyvulių skerdimo ir mėsos tvarkymo atsekamumą.

### **III. GYVULIŲ SKERDIMO PATALPŲ, ĮRENGINIŲ IR PERSONALO HIGIENOS REIKALAVIMAI**

8. Gyvulių skerdimo patalpos turi atitikti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 *dėl maisto produktų higienos* II priedo I ir II skyrių reikalavimus.

9. Skerdimo patalpos turi būti:

9.1. švarios, suremontuotos, tinkamos higieninės būklės;

9.2. suprojektuotos taip, kad būtų pakankama būtina darbo erdvė higieniškam visų skerdimo ir skerdenų apdorojimo operacijų atlikimui, nebūtų sąlygų mėsos užteršimui (sąlygų kryžminei taršai plisti), būtų galima užtikrinti tinkamą patalpų valymą, dezinfekavimą.

10. Patalpose, kuriose skerdžiamos gyvuliai, turi būti:

10.1. lengvai valoma ir dezinfekuojama grindų danga; rekomenduojama, kad ji būtų paklota taip, kad vanduo lengvai nutekėtų; vanduo būtų nukreiptas kanalais į drenas; jei gyvulių skerdimo patalpose nėra galimybės įrengti vandens surinkimo sistemos, vanduo gali būti pašalinamas specialiu įrenginiu;

10.2. sumontuoti nuotekų įrengimai taip, kad būtų išvengta taršos rizikos. Jeigu drenažo kanalai yra visiškai ar iš dalies atviri, jie turi būti suprojektuoti taip, kad užtikrintų, jog atliekos netekės iš užterštos zonos link ar į švarią zoną (nuo gyvulių skerdimo link mėsos tvarkymo);

10.3. lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos sienos;

10.4. švarios ir lengvai valomos lubos;

10.5. valomos, jei reikia, plaunamos ir dezinfekuojamos durys;

10.6. įrengta tinkama ir pakankama natūrali ar mechaninė ventiliacija, užtikrinanti, kad nebūtų mechaninio oro srauto iš užterštos zonos į švarią zoną. Ventiliavimo sistemos turi būti sukonstruotos taip, kad filtrai ir kitos dalys, prireikus jas valyti ar pakeisti, būtų lengvai pasiekiami. Atitinkama natūrali ar mechaninė ventiliacija turi būti įrengta ir sanitarinėse patalpose;

10.7. pakankamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas;

10.8. įrenginiai rankoms, įrankiams ir talpykloms plauti ir dezinfekuoti; turi būti įtaisyti šalto ir karšto arba reguliuojamos temperatūros tekančio vandens įrenginiai rankoms plauti, dezinfekuoti ir sausinti;

10.9. įrenginys įrankių dezinfekcijai su ne žemesnės kaip +82°C temperatūros vandeniu, arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą;

10.10. nerūdijanti įranga ir įrenginiai, atitinkantys higienos reikalavimus, skirtos gyvulių skerdimui;

10.11. įrengtos pakankamos talpos ir atitinkamos temperatūros mėsos atšaldymo ir saugojimo patalpos, kuriose temperatūra gali būti kontroliuojama, o prireikus užrašoma;

10.12. specialūs konteineriai maistui netinkamai mėsai laikyti;

10.13. vyniojimo medžiagų sandėliavimo patalpa ar vieta, jeigu vykdomos tokios operacijos.

11. Į skerdimo patalpas turi būti tiekiami pakankamai geriamojo vandens, atitinkančio Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606) nuostatas.

12. Skerdykloje turi būti įrengta:

12.1. persirengimo patalpa, skirta personalui, praustuvai, dušai ir nuskalaujami tualetai, prijungti prie efektyvios drenažo sistemos; jeigu yra galimybė pasinaudoti kitais netoli gyvulių skerdimo patalpų teritorijoje esančiais, dušais ir tualetais, jų tame pastate, kuriame yra įrengtos šiame skyriuje minimos patalpos, gali ir nebūti.

12.2. patalpa ar vieta su užrakinama spinta valymo, dezinfekavimo ir panašioms medžiagoms laikyti.

13. Skerdimo patalpose turi būti laikomasi šių higienos reikalavimų:

13.1. darbuotojai, dirbantys patalpose, kuriose skerdziamos gyvuliai, privalo dėvėti švarius galvos apdangalus, vilkėti specialius darbo drabužius ir avėti specialią avalynę;

13.2. į skerdimo patalpas neturi patekti neskirti skersti gyvūnai. Grauzikai, vabzdžiai ir kiti kenkėjai turi būti nuolat naikinami;

13.3. skerdimui skirti įrankiai turi būti švarūs;

13.4. patalpų ir darbo įrankių negalima naudoti jokiais kitais tikslais, išskyrus darbui su mėsa; patalpos ar vietos turi būti gerai išvalomos ir išdezinfekuojamos;

13.5. asmenims, galintiems užteršti mėsą, draudžiama dirbti. Iš bet kurio dirbančio asmens reikalaujama pateikti medicinos pažymą, įrodančią, jog nėra priežasčių, dėl kurių jis negalėtų dirbti šio darbo. Tokio asmens medicinos priežiūra reglamentuojama teisės aktų nustatyta tvarka.

14. Skerdimo patalpų išdėstymas ir įranga turi atitikti šiuos reikalavimus:

14.1. skerdyklos turi turėti tinkamus ir higieniškus aptvarus arba, jeigu įmanoma atsižvelgiant į klimatą, lengvai valomus ir dezinfekuojamus laukimo gardus. Šiuose įrenginiuose turi būti numatyta gyvūnų girdymo ir, tam tikrais atvejais, šėrimo įranga. Nuotekų šalinimo sistema neturi kelti pavojaus maisto saugai;

14.2. sergantiems ar įtarus sergant gyvuliams, jei kompetentinga institucija nėra nustačiusi kitaip, turi būti numatyti atskiri laikymo gardai;

14.3. gardai turi atitikti gyvūnų gerovės reikalavimus ir išdėstyti taip, kad būtų patogų atlikti gyvulių patikrinimą prieš skerdimą.

14.4. 14.1-14.2. punktuose nurodytų gardų gali nebūti, jei gyvulių laikymo tvartuose ar patalpose yra galimybė atlikti patikrinimą prieš jų skerdimą.

15. Siekiant, kad mėsa nebūtų užteršiama, turi būti:

15.1. pakankamai patalpų atsižvelgiant į atliekamas operacijas;

15.2. atskira patalpa skrandžiams ir žarnoms tvarkyti, arba skrandžiai ir žarnos gali būti tvarkomos skerdimo patalpoje atskiru laiku, nevykdant skerdimo ar kitokio mėsos tvarkymo;

15.3. toliau išvardytos operacijos turi būti atliekamos ne tuo pačiu metu arba skirtingose patalpose:

15.3.1. svaiginimas ir kraujo nuleidimas, odos, kailio lupimas;

15.3.2.; vidaus organų šalinimas;

15.3.3. skrandžių ir žarnų valymas, tvarkymas;

15.3.4. subproduktų tvarkymas;

15.3.5. mėsos išvežimas.

16. Skerdimo patalpose turi būti įrenginiai skerdenų pakabinimui, kad jos nesiliestų su grindimis, sienomis ir būtų apsaugota nuo bet kokio užteršimo;

17. Mėsa atšaldoma šaldymo patalpose iki ne aukštesnės 7 laipsnių C, o subproduktai ne aukštesnės kaip 3 laipsnių C temperatūros.

18. Skerdyklose turi būti tinkamai įrengta patalpa arba vieta, skirta veterinarijos gydytojui rekomendacijose nurodytiems tikrinimams atlikti.

#### **IV. TIKRINIMAS PO SKERDIMO**

19. Gyvulių priešskerdiminį ir skerdenų poskerdiminį veterinarinį patikrinimą atlieka VMVT teritorinės VMVT paskirtas veterinarijos gydytojas, pagal 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 – 119*). VMVT paskirtas veterinarijos gydytojas gali nedalyvauti gyvulių skerdimo metu, o skerdenų ir vidaus organų poskerdiminį patikrinimą atlikti vėliau. Skerdenos ir vidaus organai negali būti niekam naudojami ar išvežami iš skerdyklos iki jų nepatikrins veterinarijos gydytojas.

#### **V. MĖSOS ŽENKLINIMAS**

20. Po gyvulių skerdimo ir skerdenų veterinarinio patikrinimo žmonių maistui tinkamos Gyvulių skerdenos ant jų išorinės pusės turi būti ženklinamos sveikumo ženklu t.y. ne mažesnio kaip 6,5 cm pločio ir 4,5 cm aukščio ovalo formos ženklu, kuriame turi būti aiškiai ir įskaitomai pateikta sekanti informacija: ženklo viršuje – raidės LT, viduryje – veterinarinio patvirtinimo numeris ir apačioje raidės EB. Atliekant ėriukų, ožiukų ir paršelių ženklimą, ženklo išmatavimai ir simboliai gali būti mažesni.

#### **VI. LAIKYMAS**

21. Mėsa laikoma ne aukštesnėje nei 7 laipsnių C, subproduktai – ne aukštesnėje nei 3 laipsnių C temperatūroje. Sušaldytos mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip minus 18 laipsnių C.

#### **VII. TRANSPORTAVIMAS**

22. Mėsa turi būti vežama transporto priemonėmis higieniškomis sąlygomis, vežant turi būti palaikoma mėsos laikymui nustatyta temperatūra.

23. Nesupakuota gyvulių mėsa turi būti laikoma ir vežama atskirai nuo supakuotos, jeigu ji nėra laikoma ir vežama skirtingu laiku, arba taip, kad pakuotė neužterštų mėsos arba taip neatsitiktų ją laikant ar vežant.

#### **VIII. MOKYMAI**

24. Gyvulių skerdimo patalpų savininkas (įgaliotas asmuo) turi užtikrinti kad skerdyklų darbuotojai:

24.1. būtų atitinkamai apmokyti pagal jų darbo pobūdį ir turėtų tinkamus profesinius įgūdžius;

24.2. periodiškai pagal poreikį būtų pravedami mokymai maisto higienos klausimais;

24.3. būtų susipažinę su skerdykloje taikomomis savikontrolės sistemomis ir jų taikymo procedūromis.

Parengė:

VMVT veterinarijos sanitarijos skyriaus vedėjo pavaduotojas  
G. Čereška, tel. (8 5) 249 11707, el. p. gcereska@vet.lt