



PATS AUGINU, PATS PARDUODU



KĄ REIKIA ŽINOTI
SMULKIESIEMS ŪKININKAMS



IR GAMINTOJAMS, NORINTIEMS
PARDUOTI SAVO PRODUKCIJĄ?



PRODUKTAI, KURIUOS PARDUODANT MAŽAIS KIEKIAIS TAIKOMI SUPAPRASTINTI REIKALAVIMAI

- užaugintos ūkyje ir iš natūralios aplinkos surinktos sraigės;
- šviežia mėsa (jeigu išpjaustoma ne daugiau kaip 3 t per savaitę);
- paukštiena ir triušiena (leidžiama paskersti ne daugiau kaip 150 gyvūnų per savaitę);
- mėsos gaminiai ir pusgaminiai (jei per savaitę pagaminama ne daugiau kaip 500 kg gaminių ir ne daugiau kaip 200 kg pusgaminių);
- laukiniai ir ūkiuose auginami medžiojamieji gyvūnai (per vieną medžioklės sezoną laukinių kanopinių ir kitų maistui sumedžiotų sausumos žinduolių skaičius negali viršyti 50 vnt., o laukinių paukščių ir kiškinių – 250 vnt.);
- pienas ir jo produktai (parduodant arba perdirbant iki vieno tūkst. litrų per dieną);
- natūraliai gamtoje sugautos ar ūkiuose užaugintos žuvys ir jų produktai (kai sugaunama, perdirbama ir parduodama ne daugiau kaip 150 kg per dieną);
- kiaušiniai (iš ūkio, kuriame laikoma ne daugiau kaip 50 vištų);
- medus (laikant iki 50 avilių).





KUR GALIMA PARDUOTI NEDIDELIAIS KIEKIAIS UŽAUGINTUS PRODUKTUS?

Jie realizuojami vietinėje rinkoje, t. y. Lietuvos teritorijoje:

- tiesiai iš ūkio;
- turguje;
- pristatomi parduotuvėms ar viešojo maitinimo įmonėms.

SUPAPRASTINTI REIKALAVIMAI MĖSOS, ŽUVŲ, PIENO GAMINIŲ IR PUSGAMINIŲ PATALPOMS BEI GAMYBAI

- gamybos patalpose gali nebūti dušo ir tualetų, jeigu jie yra įrengti šalia esančiuose pastatuose;
- patalpoms tinka medinės durys ir langai, jeigu jų paviršius padengtas lengvai plaunama ir dezinfekuojama danga (dažais);
- mėsos, žuvų, pieno žaliavai laikyti nebūtina įrengti atskiros patalpos, tam pakanka šaldytuvų, kuriuose palaikoma tinkama temperatūra;
- mėsos žaliavą galima laikyti ir sūdyti šaldytuve, esančiame mėsos išpjautymo patalpoje, kurioje gali būti ir prieskoniams, maisto priedams, kitoms žaliavoms skirtos spintos;
- žaliavinio pieno šaldymo įrenginys gali stovėti pieno produktų gamybos patalpose;
- žuvų žaliavą galima laikyti šaldytuve, esančiame žuvų išpjautymo patalpoje, kurioje taip pat gali būti prieskoniams, maisto priedams, kitoms žaliavoms skirtos spintos, čia žuvis gali būti sūdomos ar įtrinamos prieskoniais;



- rūkyklas galima įrengti lauke, tačiau pervežimo metu svarbu apsaugoti mėsos, žuvų ar pieno produktus nuo užteršimo ir atmosferos poveikio;
- supakuotos žaliavos gali būti atvežamos ir pagaminti supakuoti produktai išvežami per tas pačias duris;
- nereikia atskirų patalpų šalutiniams gyvūniniams produktams (ŠGP) laikyti – užtenka turėti pažymėtą uždaromą konteinerį;
- nereikia atskirų patalpų pagamintiems, supakuotiems ir nesupakuotiems produktams saugoti.

MAŽUOSE GYVULIŲ ŪKIUOSE IR JŲ SKERDIMO CECHUOSE NEBŪTINA TURĖTI:

- specialių aptvarų gyvuliams laikyti prieš skerdimą;
- atskirų aptvarų sergantiems gyvuliams prieš skerdimą atskirti;
- atskiro šaldytuvo sulaikytoms skerdenoms, dėl kurių tinkamumo maistui turi būti atliktas atskiras vertinimas;
- patalpų subproduktams tvarkyti, išpjaustyti, ŠGP saugoti;



Kiekvieno gyvulio skerdimo metu veterinarijos gydytojui dalyvauti nebūtina - mėsą galima patikrinti vėliau.



SVARBIAUSIA – HIGIENA IR ŠVARA!

PRIVALOMI HIGIENOS, SAUGOS, ATSEKAMUMO REIKALAVIMAI



- grindys, sienos, lubos – lengvai valomos ir dezinfekuojamos;
- su maistu besiliečiantys paviršiai turi būti lygūs, dažnai plaujami ir dezinfekuojami;
- patalpose svarbu užtikrinti kenkėjų (graužikų ir vabzdžių) kontrolę;
- būtina įrengti tinkamą ventiliaciją ir apšvietimą;
- kriauklės su karštu ir šaltu geriamuoju vandeniu, medžiagos rankoms plauti, džiovavimo bei higienos priemonės turi būti lengvai pasiekiamos;
- žaliavos turi būti lengvai atsekamos – paženklintos ir su įsigijimo dokumentais, be to, būtina tvarkyti jų apskaitą;
- ant fasuoto produkto būtina ženklavimo etiketė, kurioje reikia nurodyti gamintojo pavadinimą, adresą, sudedamąsias dalis, laikymo sąlygas, tinkamumo vartoti terminą.





NORITE ĮSIRENGTI NEDIDELĮ CECHĄ, PARDUOTI PATIES UŽAUGINTUS PRODUKTUS?

- savo gyvenamosios vietos teritorinei VMVT pateikite prašymą;
- teritorinės VMVT inspektorių klauskite, kaip lengviau ir greičiau įsirengti reikalavimus atitinkančias patalpas;
- daugiau informacijos rasite www.vmvt.lt;
- aktualijas sekite www.facebook.com/pages/Valstybinė-maisto-ir-veterinarijos-tarnyba.



VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Tel. (8 5) 240 4361

Faks. (8 5) 240 4362

El. paštas vvt@vet.lt