

**LAUKINIŲ MEDŽIOJAMŪJŲ GYVŪNŲ MĖSOS GAMYBA IR TIEKIMAS MAŽAIS
KIEKIAIS VIETINEI RINKAI**



VARTOJAMOS SĄVOKOS

Mažais kiekiais gaminamos laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tiekėjas – medžioklės plotų naudotojas, kaip apibrėžta Lietuvos Respublikos medžioklės įstatymo 2 straipsnio 13 dalyje, mažais kiekiais gaminantis ir tiekiantis laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą tiesiogiai galutiniams vartotojams ar vietiniams mažmeninės prekybos subjektams.

Laukiniai medžiojamieji gyvūnai (toliau – laukiniai gyvūnai) – laukiniai kanopiniai ir kiškiniai bei kiti maistui medžiojami sausumos žinduoliai, kurie pagal Lietuvos Respublikos teisės aktus laikomi laukiniais medžiojamaisiais gyvūnais, įskaitant laisvės sąlygomis, panašiomis į laukinių medžiojamųjų gyvūnų gyvenimo sąlygas, aptvortoje teritorijoje gyvenančius žinduolius, ir maistui medžiojami laukiniai paukščiai.

Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsa (toliau – laukinių gyvūnų mėsa) – visos maistui tinkamos sumedžiotų laukinių medžiojamųjų gyvūnų kūno dalys.

Laukinių medžiojamųjų gyvūnų pirminis apdorojimas – krūtinės ąstos ir pilvo ertmės atvėrimas, skrandžio, žarnų ir kitų vidaus organų pašalinimas, tam tikrais atvejais kraujo nuleidimas ir (ar) galvos nupjovimas, medžiojamųjų gyvūnų pirminio apdorojimo aikštelėje ar pirminio apdorojimo patalpoje¹.

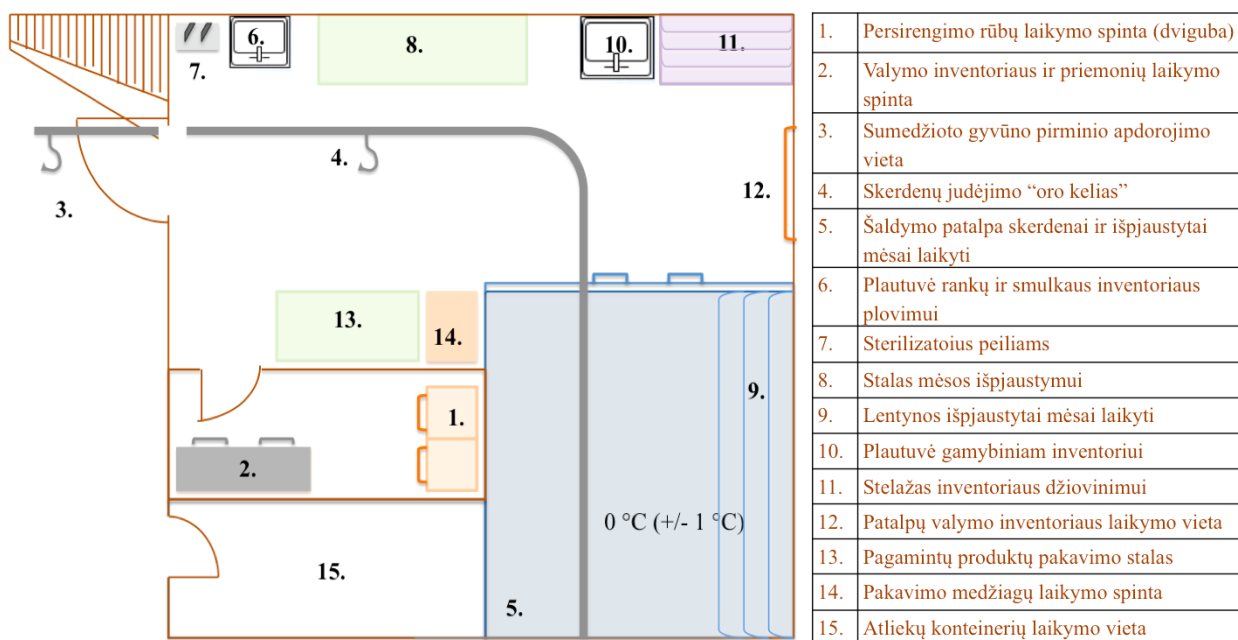
Laukinio medžiojamojo gyvūno pirminis patikrinimas – kvalifikuoto asmens² (turinčio tai patvirtinančius dokumentus) skerdenos ir pašalintų vidaus organų apžiūra po pirminio apdorojimo.

Bendrieji reikalavimai subjekto registravimui, pastatų, patalpų įrengimui ir jų išplanavimui, darbuotojų sveikatai ir higienai, produktų atsekamumui, pakavimui, ženklavimui, transportavimui yra pateikti [I-oje gairių dalyje „Mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų vietinei rinkai gyvūninių produktų gairės“](#).

¹ Veterinarinės priežiūros medžioklėje reikalavimų, patvirtintų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus ir Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2002 m. spalio 22 d. įsakymu Nr. 485/550 „Dėl Veterinarinės priežiūros medžioklėje reikalavimų patvirtinimo“, 2.5–2.6 papunkčiai (2018 m. rugsėjo 26 d. Nr. B1-814/D1-853 redakcija)

² Reglamento (ES) Nr. 853/2004 III priedo IV skirsnis

PATALPŲ IŠPLANAVIMAS, DIZAINAS



Laukinių gyvūnų mėsa gali būti tvarkoma vienoje bendroje patalpoje, jeigu ta patalpa yra pakankamo dydžio ir laukinių gyvūnų mėsos tvarkymo (išdorojimo, kailių lupimo, plunksnų pašimo, išpjaušimo, tikrinimui po skerdimu, vyniojimo ir išsiuntimo operacijų) metu užtikrinama, kad laukinių gyvūnų mėsa tiesiogiai ar netiesiogiai neturės sąlyčio su šalutiniais skerdimo produktais.

Šaldymo patalpa ar šaldymo įrenginys yra nebūtinai, jei laukinių medžiojamų gyvūnų mėsa nuo jos pristatymo tvarkoma ir tiekama galutiniams vartotojams ne ilgiau kaip per 2 valandas.

Šalutiniai gyvūniniai produktai neturi būti kaupiami ten, kur tvarkoma laukinių medžiojamų gyvūnų mėsa.

PRODUKTŲ, GAUTŲ GAMYBOS PROCESO PABAIGOJE, APRAŠYMAS

Produkto (-ų) (atšaldytos laukinio sumedžioto gyvūno skerdenos) aprašymo pavyzdys 1 lentelė

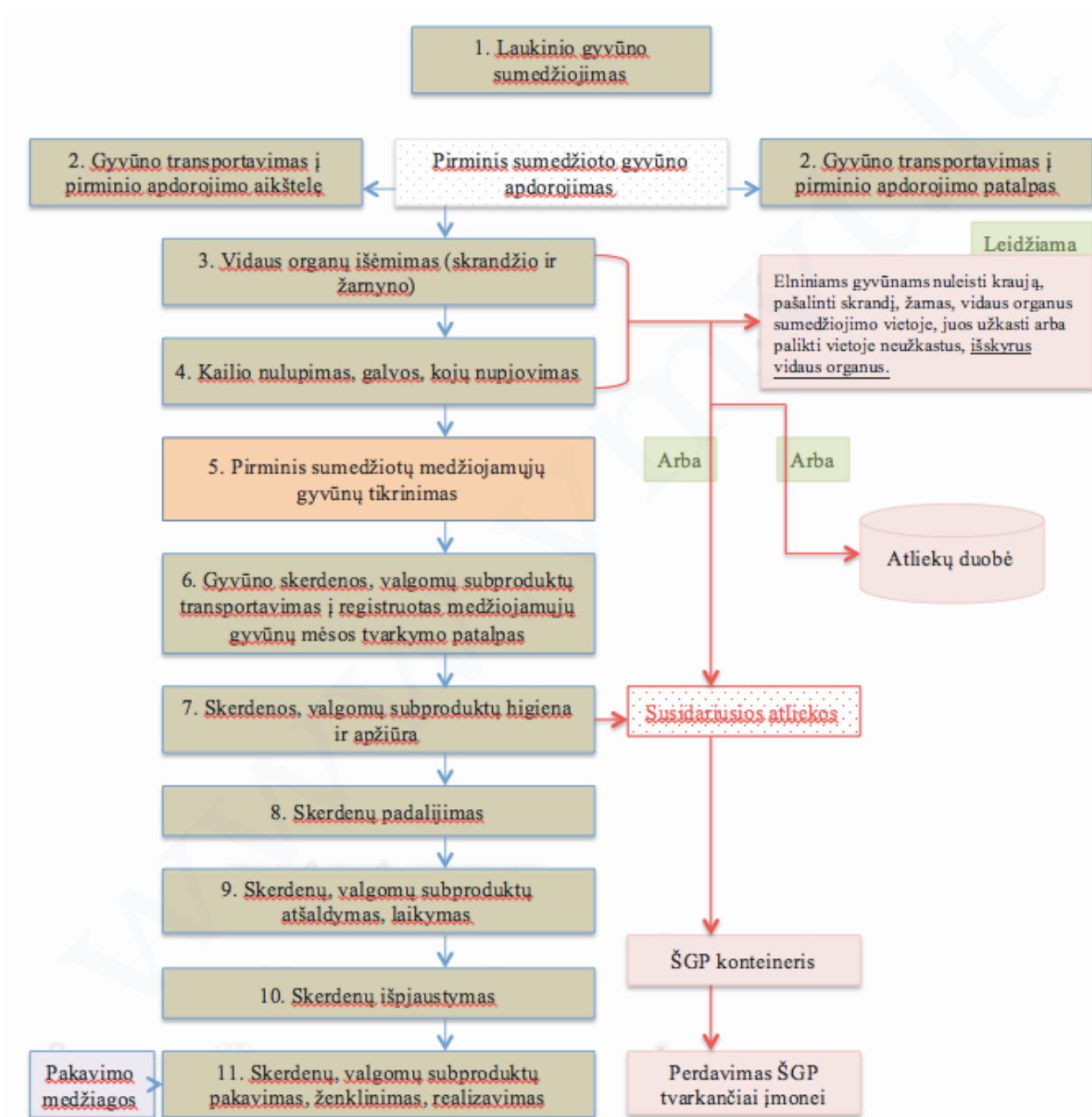
Produkto pavadinimas	Atšaldyta šerno skerdena Atšaldytos šerno skerdenos dalys
Pakuotė	Polietileno maišai
Ženklinimas	Produkto pavadinimas: <i>Atšaldyta šerno skerdena; Atšaldytos šerno skerdenos dalys</i> Grynasis svoris: <i>0,00 kg, pvz., 25,9 kg</i>

	<p>Tinka vartoti iki: 00-00-0000 (tokia tvarka: diena, mėnuo, metai)</p> <p>Laikymo sąlygos šviežiai mėšai: 0; +7 °C</p> <p>Patalpų registracijos Nr. LT-18-000</p> <p>Medžiotojų būrelio pavadinimas (ar medžiotojo vardas, pavardė), adresas</p> <p>Vartojimo sąlygos: <i>Vartoti tik termiškai apdorojus</i></p>
Laikymo sąlygos	Ne žemesnėje kaip –1 °C ir ne aukštesnėje kaip +7 °C temperatūroje
Tinkamumo vartoti terminas	<i>Atšaldyta šerno skerdena – 5 paros</i>
Pardavimo vieta	Tiesiogiai galutiniam vartotojui Mažmeninė prekyba (parduotuvės, turgūs, viešojo maitinimo įmonės, pvz., kavinės, restoranai ir kt.)
Vartojimo sąlygos	Vartoti tik termiškai apdorojus
Transportavimo sąlygos	Ne žemesnėje kaip –1° C ir ne aukštesnėje kaip +7 °C temperatūroje

LAUKINIŲ MEDŽIOJAMŲJŲ GYVŪNŲ MĖSOS GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ETAPAI

1 schema

Pavyzdys



LAUKINIŲ MEDŽIOJAMŲJŲ GYVŪNŲ MĖSOS GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS

Pirminis sumedžiotų medžiojamųjų gyvūnų apdorojimas gali būti atliekamas pirminio apdorojimo aikštelėse arba pirminio apdorojimo patalpose³. Medžiotojai, norintys tiekti sumedžiotų laukinių gyvūnų mėsos mažus kiekius galutiniam vartotojui arba mažmeninės prekybos subjektams, tolimesnį sumedžiotų medžiojamųjų gyvūnų apdorojimą turi vykdyti registruotose laukinių gyvūnų mėsos tvarkymui skirtose patalpose⁴. Pirminio apdorojimo aikštelėse arba pirminio apdorojimo patalpose medžiotojas gali atlikti tik būtiną pirminį apdorojimą, kuris po sumedžiojimo apima nukraujinimą, krūtinės ąstos ir pilvo ertmės atvėrimą, skrandžio, žarnų, vidaus organų ir žarnų pašalinimą.

Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos gamybos (skerdimo) technologinio proceso aprašymo pavyzdys

2 lentelė

Proceso etapo Nr.	Proceso etapo pavadinimas	Proceso etapo aprašymas
1.	Laukinio gyvūno sumedžiojimas	Medžiotojas turi įvertinti, ar prieš sumedžiojimą gyvūnas neturėjo kokių nors nebūdingų anatominių, fiziologinių ar elgsenos sutrikimų. Didelę įtaką laukinių žvėrių mėsos kokybei turi šūvis. Ilgai vaikyto prieš šūvį arba po jo kanopinio žvėries mėsa yra kur kas blogesnės kokybės, negu nušauto ramybės būsenoje. Po šūvio gyvūnui kaip galima greičiau turi būti perpjauta kaklo arterija – kraujo nuleidimui (nukraujinimui). Jeigu sumedžiojus gyvūną įtariamas susirgimas, apie jį nedelsiant pranešama kompetentingai institucijai, atsakingai už gyvūnų sveikatingumą.
2.	Sumedžiotą gyvūno transportavimas	Sumedžiotas gyvūnas turi būti kuo skubiau gabenamas į pirminio apdorojimo aikštelę ar pirminio apdorojimo patalpą. Sumedžioti gyvūnai vežami taip, kad būtų išvengta šių gyvūnų skysčių ištekėjimo ir nebūtų užteršta aplinka.
3.	Pirminis sumedžiotą gyvūno apdorojimas	Po laukinio medžiojamojo gyvūno sumedžiojimo yra atliekamas pirminis apdorojimas, pirminis sumedžiotą gyvūno tikrinimas ir surašomas sumedžiotą laukinio gyvūno pirminio tikrinimo patvirtinimas (1 priedas). ⁵ Pirminis sumedžiotą gyvūno apdorojimas atliekamas pirminio apdorojimo aikštelėje ar pirminio apdorojimo patalpoje gyvūną pakabinus. Dorojimo metu atveriami krūtinės ąsta ir

³ <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.6972491D00E4>

⁴ <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/TAIS.268847/wacVjKkDli>

⁵

<https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.6972491D00E4>

		<p>pilvo ertmė, šalinami vidaus organai, lupamas kailis ir (ar) nupjaunama galva. Vidaus organai gali būti pašalinami ir nenulupus kailio.</p> <p>Kai surašomas pirminio tikrinimo patvirtinimas, tokiu atveju į sumedžiotų medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymo patalpas kartu su sumedžiotu gyvūno skerdena neprivaloma vežti kitų vidaus organų.</p> <p>Smulkiosios medžiojamosios faunos pirminis apdorojimas gali būti atliekamas aikštelėje, pirminio apdorojimo patalpoje arba sumedžiojimo ar radimo vietoje.</p> <p>Pirminio apdorojimo aikštelėje ar pirminio apdorojimo patalpoje iš sumedžiotų šernų turi būti paimtas mėginys kiaulių maro ir trichineliozės tyrimams atlikti akredituotoje laboratorijoje. Tolimesnis šernų skerdenų tvarkymas gali būti atliekamas tik gavus patenkinamus tyrimų rezultatus.</p>
3.1.	Vidaus organų išėmimas	<p>Stambieji laukiniai gyvūnai turi būti nedelsiant išdoroti. Vidaus organai pašalinami nedelsiant (ne vėliau kaip per 2 valandas) nuo laukinio gyvūno sumedžiojimo. Atvertą gyvūno krūtinės ląstą reikia nedelsiant fiksuoti skėstuvu, kuris gali būti specialiai pagamintas iš nerūdijančio metalo. Laiku to nepadarius, mėsa greitai įgyja blogą kvapą.</p> <p>Vidaus organų pašalinimo metu svarbu nepažeisti skrandžio ir žarnyno, kad skerdena nebūtų užteršta patogeninėmis bakterijomis. Vidaus organai (plaučiai, širdis, kepenys, blužnis, inkstai) turi būti palikti šalia laukinio gyvūno ir pažymėti taip, kad kvalifikuotas asmuo² galėtų atlikti tikrinimą po skerdimo. Svarbu laikytis asmens higienos (plauti rankas, dėvėti apsauginius rūbus), nuolat keisti ar dezinfekuoti suterštą inventorių (peilius).</p>
3.2.	Kailio nulupimas	<p>Kailis gali būti lupamas pirminio dorojimo aikštelėje arba pirminio apdorojimo patalpoje. Lupant gyvūno kailį reikia laikytis higienos, kad skerdena nebūtų užteršta patogeninėmis bakterijomis, esančiomis ant kailio paviršiaus. Lupant kailį rekomenduojama naudoti dviejų peilių principą, vienas dezinfekuojamas, kitas naudojamas. Ant skerdenos neturi būti jokių matomų nešvarumų (kailio likučių, šerių, skrandžio ar žarnyno turinio, išmatų). Lupant kailį reikia laikytis asmens higienos, dėvėti apsauginius rūbus (prijuoستę), plauti suterštas rankas.</p> <p>Susidariusios dorojimo atliekos surenkamos į sandarias talpas, skirtas šalutiniams gyvūniniams produktams laikyti iki jų išgabenimo į gyvūninių atliekų duobę.</p>
4.	Transportavimas į registruotas medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymo patalpas	<p>Sumedžioti gyvūnai į pirminio apdorojimo aikšteles ar pirminio apdorojimo patalpas vežami, laikantis higienos (apsaugoti nuo dulkių ir kritulių, pakabinti ar padėti ant švaraus paviršiaus) ir biologinio saugumo priemonių reikalavimų, t. y. vežami taip, kad būtų išvengta šių gyvūnų skysčių ištekėjimo ir nebūtų užteršta aplinka.</p>

		<p>Gyvūnų kailiai / odos, dorojimo metu susidarę ŠGP neturėtų būti gabenami ta pačia transporto priemone kaip ir skerdenos, jeigu nėra tinkamai atskirti.</p> <p>Tik sveikų sumedžiotų gyvūnų skerdena gali būti vežama į registruotas medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymo patalpas.</p> <p>Jeigu viena transporto priemone vežami keli gyvūnai, jie negali būti sukrauti vienas ant kito.</p>
5.	Kailio nulupimas, galvos, kojų nupjovimas	<p>Atvežus sumedžiotą gyvūną į mėsos tvarkymui skirtas registruotas patalpas, gyvūnas pakabinamas, kabli įkišant tarp Achilo sausgyslės ir kaulo padarytą įpjovą.</p> <p>Odos lupimas susideda iš dviejų etapų: atlupimo (dalinio odos lupimo) ir nulupimo (galutinio odos nulupimo), lupama kryptimi „nuo viršaus į apačią“. Pirmiausia atlupama galvos, kaklo, priekinių ir užpakalinių kojų, iš dalies krūtinės ir pilvo oda. Tai atliekama rankiniu būdu su dezinfekuotu peiliu. Toliau nupjaunamos ausys (prie jų pagrindo), išskyrus atvejus, kai galva atskiriama kaip trofėjus. Vėliau daromi žiediniai pjūviai per abu riešo sąnarius, sąnariai perpjaunami ir atskiriama apatinė priekinių kojų dalis. Po to oda lupama nuo užpakalinių kojų. Daromi žiediniai odos pjūviai per abu kulno sąnarius ir po to sąnariai perpjaunami ir atskiriama užpakalinių kojų apatinė dalis. Po to oda atlupama paslėpsnių srityje, daromas žiedinis pjūvis 10–12 cm atstumu aplink analinę angą. Toliau pjaunama išilgai odos per baltąją liniją (krūtinės ir pilvo vidurį), pradedant nuo analinės angos iki krūtinkaulio priekinio galo. Oda nulupama nuo krūtinės iki pilvo. Pritvirtinus priekines kojas ties sąnariu, nuo jų atskirta oda nulupama kryptimi „nuo viršaus–žemyn“.</p> <p>Gyvūnų kailiai / odos ir galvos neturėtų būti laikomos toje pačioje vietoje (tame pačiame šaldytuve), kur laikomos skerdenos žmonėms vartoti.</p>
6.	Skerdenos higiena ir apžiūra	<p>Visi ant skerdenos matomi nešvarumai ir kraujosrūvos turi būti pašalinamos aštriu peiliu nupjaunant suterštą paviršių. Išpjaunami šūvio pažeisti audiniai.</p> <p>Kol nebaigtas sumedžioto laukinio medžiojamojo gyvūno apdorojimas, negalima leisti, kad neapdorotos skerdenos ir subproduktai liestųsi su patikrintomis apdorotomis skerdenomis ir subproduktais.</p> <p>Atlikus skerdenos ir vidaus organų įvertinimą ir nenustačius neįprastų, nebūdingų anatominių, spalvos, kvapo savybių pakitimų skerdena ir subproduktai nedelsiant atšaldomi, išskyrus atvejus, kada nuo pristatymo tvarkymui iki tiekimo galutiniams vartotojams nepraeis daugiau kaip 2 valandos.</p> <p>Prieš atšaldymą skerdena gali būti padalijama į dvi ir daugiau dalių, užtikrinant atskirų dalių ir subproduktų atsekamumą.</p>
7.	Skerdenų padalijimas ir išpjaustymas	<p>Stambiųjų kanopinių gyvūnų skerdena padalijama taip, kaip dalijamos naminių ūkinių gyvūnų skerdenos, pvz., galvijų skerdena, nupjovus galvą ir kojas, padalijama išilgai per</p>

		stuburą į dvi dalis. Paskui skerdenos pusės padalijamos per pusę į priekinę ir užpakalinę dalis. Dalijama pagal paskutinį šonkaulį ir tarp tryliktojo ir keturioliktojo stuburo slankstelių. Prireikus, prieš tiekiant rinkai, mėsa išpjaustoma iki reikiamo dydžio gabalų. Dalijant ir išpjaustant sumedžioto gyvūno skerdeną turi būti laikomasi asmens ir įrangos, inventoriaus higienos. Kaulų skeveldros ir kraujo krešuliai turi būti pašalinti. Turi būti užtikrintas padalytos skerdenos ir išpjaustytos mėsos atsekamumas.
8.	Laukinių gyvūnų mėsos ir subproduktų atšaldymas ir laikymas	Po išdorojimo skerdena, jos dalys ir (ar) išpjaustyta mėsa, subproduktai turi būti nedelsiant atšaldyti ir laikomi: <ul style="list-style-type: none"> – stambiųjų laukinių gyvūnų skerdenos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip + 7 °C; – smulkiųjų laukinių gyvūnų – ne aukštesnė kaip +4 °C; – subproduktų – ne aukštesnė kaip +3 °C. Šviežios užšaldytos laukinių gyvūnų mėsos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip –12 °C, giliai užšaldytos – ne aukštesnė kaip –18 °C. Atšaldomos skerdenos neturi liesti tarpusavyje. Greitas skerdenos atšaldymas užkerta kelią patogeninių bakterijų dauginimuisi. Atšaldytos skerdenos turi būti laikomos atitinkamu atstumu viena nuo kitos, kad šalto oro srautas galėtų laisvai cirkuliuoti tarp skerdenų.
9.	Pakavimas ir ženklavimas ir realizavimas	Prieš tiekiant rinkai skerdenos dalys, išpjaustyta mėsa ir subproduktai pakuojami taip, kad būtų apsaugoti nuo galimos išorinės taršos. Ženklavimo etiketė turi būti pritvirtinta prie pakuotės.

Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos kokybei įtakos turi gyvūno amžius, lytis, sveikatos būklė, sumedžiojimo būdas, sumedžioto gyvūno transportavimo sąlygos, nukraujinimo laipsnis, kailio nulupimo kokybė, vidaus organų pašalinimo ir žvėrienos atšaldymo greitis ir jos laikymo sąlygos.

MAISTO SAUGOS UŽTIKRINIMO SISTEMA

Visi maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti, kad jų gaminami maisto produktai būtų saugūs. Siekiant pagaminti saugų maisto produktą, visi svarbūs maisto saugos pavojai (rizikos veiksniai), susiję su šviežios mėsos gamyba, turi būti pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio. Nesugebėjimas kontroliuoti maisto saugos pavojų gali sukelti žmonių susirgimus ir nepageidaujamas teisinės ir ekonomines pasekmes verslui.

Maisto saugos pavojai, galintys sukelti neigiamą poveikį sveikatai, skirstomi į biologinius, cheminius ir fizinius. Būdingi / tipiški maisto saugos pavojai, susiję su laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos gamyba, pateikti 3 lentelėje.

Rizikos veiksnių, susijusių su sumedžiotų laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsa, valdymas prasideda lauko sąlygomis ir susijęs su individualiu medžiotoju. Sveiki laukiniai gyvūnai gali būti pavojingų bakterijų nešiotojai ir pakenkti žmonių sveikatai. Tokie gyvūnai gali atrodyti kliniškai sveiki ir neturėti jokių pastebimų požymių prieš ar po jų sumedžiojimo. Pavojingų mikroorganizmų gali būti gyvūnų žarnyne, ant kailio, plunksnose, išmatose. Bakterijos gali būti pernešamos ant mėsos, kai sumedžiotas laukinis medžiojamasis gyvūnas lupamas, išdorojamas. Bakterijos gali būti pernešamos per rankas, įrankius, kitą inventorių, vandenį ir kt. Bakterijos gali sparčiai daugintis, jeigu neužtikrinamos tinkamos sumedžiotu gyvūno transportavimo ir skerdenos laikymo sąlygos. Visa sumedžiotų laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsa turi būti tvarkoma ir laikoma taip, kad būtų sumažinta šių mikroorganizmų patekimo ant mėsos rizika.

Rizikos veiksniai (pavyzdys)

3 lentelė

Biologiniai pavojai	Cheminiai pavojai	Fiziniai pavojai
Patogeniniai mikroorganizmai: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Campylobacter jejuni</i> • <i>Mycobacterium bovis</i> • <i>Salmonella spp.</i> • <i>L.monocytogenes</i> • <i>E. Coli O157</i> Parazitai : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Trichinella</i> • Sarkocistos • Echinokokai 	<ul style="list-style-type: none"> • Pesticidai, sunkieji metalai (viršytos DLK) • Kiti aplinkos teršalai • Cheminės medžiagos (skirtos valymui, dezinfekcijai) 	Metaliniai ir nemetaliniai svetimkūniai, šovinių dalys, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, stiklas, medis, šeriai, plunksnos ir kt.
Pagrindiniai biologinių pavojų šaltiniai	Pagrindiniai cheminių pavojų šaltiniai	Pagrindiniai fizinių pavojų šaltiniai
Medžiojamieji laukiniai gyvūnai, asmenys, tvarkantys sumedžiotus laukinius gyvūnus, kenkėjai ir aplinka.	Užteršta gamtinė aplinka; įrangos priežiūrai (plovimui, taisymui) naudojami tepalai, kitos cheminės medžiagos.	Šovinių dalys, patalpų paviršiai, sena, susidėvėjusi, pažeista korozijos, sulūžusi įranga. Netinkami apšvietimo šaltinių gaubtai. Naudojamas medinis inventorių ir kt.

Galimi maisto saugos pavojai, susiję su laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos gamybos procesu, ir priemonės, užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui, pateikti 4 lentelėje.

Maisto saugos pavojai (pavyzdys)

4 lentelė

Proceso etapas	Potencialus maisto saugos pavojus (RV)	Kontrolės priemonės
1. Laukinio gyvūno sumedžiojimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Pirminis sumedžiotą gyvūną tikrinimas. Jeigu, sumedžiotą gyvūną, įtariama, kad jis serga, nutraukiami bet kokie tolimesni tvarkymo veiksmai
2. Transportavimas į registruotas medžiojamų gyvūnų mėsos tvarkymo patalpas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Transportavimo metu sumedžiotas laukinis gyvūnas gabenamas apsaugotas nuo aplinkos taršos
3. Kailio nulupimas, galvos, kojų nupjovimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Įrankių plovimas, dezinfekavimas arba odos lupimo higiena. Tinkama tvarkančio asmens higiena
4. Išdorojimas (vidaus organų išėmimas)	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Prieš šalinant vidaus organus rekomenduojama perrišti ar spaustukais užspausti stemplę ir tiesiąją žarną ties anusu, kad, šalinant virškinimo traktą, jo išskyromis nebūtų užteršta skerdena. Įrankių plovimas, dezinfekavimas. Tinkama tvarkančio asmens higiena
5. Skerdenos apžiūra, higiena	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tikrinimas po skerdimo. Vizualiai matomų nešvarumų (svetimkūnių) pašalinimas. Plovimui naudojamas geriamasis tekantis vanduo. Nustačius pakitimų, skerdena negali būti tiekiamas žmonių maistui. Tinkama tvarkančio asmens higiena
7. Skerdenos padalijimas ir išpjaustymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas. Fizinis: kaulų atplaišos	Įrankių plovimas, sterilizavimas arba dezinfekavimas. Tinkama tvarkančio asmens higiena. Skerdenos valymas, įrangos priežiūra
8. Skerdenos atšaldymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Skerdenos kaip galima greičiau atšaldomos. Skerdenos nesiliečia viena prie kitos. Šaldytuvo temperatūros stebėseną
9. Skerdenos laikymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Skerdenos nesiliečia viena prie kitos. Šaldytuvo temperatūros stebėseną

10. Skerdenos išpjaustymas ir pakavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Tinkama patalpų, patalpų paviršių, įrangos ir tvarkančio asmens higiena. Maistui tinkamų pakuočių naudojimas. Pakuoti skirtos medžiagos laikomos higieniškai
11. Skerdenos ir išpjaustytos mėsos transportavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas ir dauginimasis	Transportavimo temperatūros stebėseną

Visi maisto tvarkymo subjektai turi taikyti geros higienos praktikos procedūras, susijusias su patalpų, įrangos, technologinio proceso, atliekų šalinimo ir personalo higiena. Jeigu minėtos higienos procedūros bus tinkamai taikomos, jos užtikrins daugumos rizikos veiksnių tinkamą valdymą, užkertant jiems kelią pasireikšti, pašalins arba sumažins iki priimtino lygio. Rizika, susijusi su pavojais, tvarkant laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą, gali būti sumažinta, laikantis geros higienos praktikos, pirminiu sumedžiuoto laukinio medžiojamojo gyvūno tikrinimu po sumedžiojimo ir tikrinimu po išdorojimo, netinkamos žmonių maistui mėsos identifikavimu, atskyrimu, sunaikinimu.

PAGAMINTŲ PRODUKTŲ PAKAVIMAS IR ŽENKLINIMAS

Pakuotė ir pakavimo medžiagos apsaugo produktą nuo išorinio poveikio: nuo mechaninių pažeidimų, užteršimo, drėgmės praradimo ir kt., transportavimo ir kitos veiklos metu.

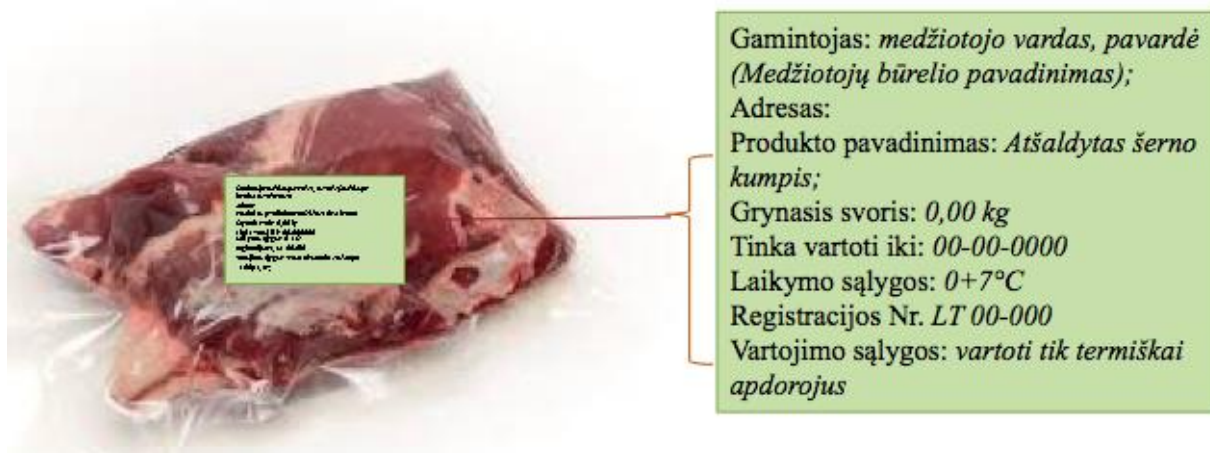
Prieš pakuojant mėsą, laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos gamintojas turi ją įvertinti vizualiai ir jusliškai (kvapą, spalvą, konsistenciją ir kt.), nes atšaldytos (ne užšaldytos) mėsos laikymo laikas yra neilgas ir mėsa gali pradėti gesti. Žvėriena gali greitai sudusti (mėsos gedimas, kai laiku jos neatvėsčius prasideda aktyvi fermentų veikla), jaučiamas nemalonus kvapas. Sudususiai mėsei būdinga: suminkštėjusi (drebli) konsistencija, pakitusi spalva (pilkai ruda, pilkai raudona, pilkai žalsva). Pjaunant tokios mėsos gabalą, pjūvio paviršius dažniausiai būna šviesios spalvos. Toliau netinkamai laikant mėsą ji sugleivėja, prasideda puvinimas ir tokia žvėriena visiškai nebetinkama maistui. Dažniausiai gleivėjimas prasideda vietose, kuriose buvo kraujo krešulių, mėsos atbrailose, gleivėjimą lemia blogas mėsos išpjaustymas ir spartina mėsos laikymas drėgnu paviršiumi aukštesnėje nei +7 °C temperatūroje. Paukščių skerdenėlių gleivėjimas dažniausiai įvyksta ir yra matomas po sparnais. Jeigu vizualiai įvertinus pastebima mėsos gedimo (sudusimo, gleivėjimo, puvinimo) požymių, tokios mėsos tiekti rinkai negalima.

Laukinių gyvūnų mėsa gali būti pakuojama naudojant įvairius pakavimo būdus ir medžiagas, pvz., vakuminis pakavimas, pakavimas apsauginėse dujose. Svarbu, kad būdai ir medžiagos būtų tinkami šviežios mėsos pakavimui. Maistui pakuoti ar kitaip su juo liestis turi būti naudojami tik tam tikslui skirti, nekenkiantys žmonių sveikatai ir atitinkantys teisės aktų nustatytus reikalavimus su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos. Jie turi būti laikomi taip, kad nebūtų užteršti. Pakuojant turi būti išvengiama maisto užteršimo. Pakartotinai maistui patiekti ir pakuoti naudojami gaminiai ir medžiagos (plastikinė tara) turi būti lengvai valomi, prireikus dezinfekuojami.

Supakuota mėsa ženklinama, nurodant minimalią ženklinimo informaciją: šviežios

laukinių gyvūnų mėsos pavadinimą, kartu įvardijant gyvūno rūšį, mažais kiekiais sumedžiotų medžiojamųjų gyvūnų mėsos tiekėjo pavadinimą, jo adresą, nacionalinio atpažinimo ženklį, tinkamumo vartoti terminą ir laikymo sąlygas.

Laukinio medžiojamojo gyvūno mėsos ženklavimo etiketė (*pavyzdys*)



ATSEKAMUMAS

Mažais kiekiais gaminamos laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tiekėjas turi užtikrinti gautos laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos atsekamumą. Ženklavimo informacija etiketėje ir lydimočiuose dokumentuose privalo turėti sąsają. Duomenys apie gautą ir tiekiamą rinkai laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą registruojami Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos apskaitos žurnale (2 priedas).

Forma patvirtinta

Valstybinės maisto ir
veterinarijos tarnybos direktoriaus
2006 m. birželio 14 d. įsakymu Nr. B1-385

SUMEDŽIOTO LAUKINIO GYVŪNO PIRMINIO TIKRINIMO PATVIRTINIMAS¹

_____ Nr. _____
(registracijos data)

Aš, žemiau pasirašęs _____²,
apžiūrėjęs medžioklės būrelio (klubo, medžiotojo) _____
20 _____ m. _____ mėn. _____ d. _____ val. _____ rajone,
_____ miške (lauke ar kitoje vietoje), sumedžiotą gyvūną (rūšis, lytis):

patvirtinu, kad:

1. Medžiotojas nepastebėjo medžijamojo gyvūno neįprastų elgsenos požymių.
2. Skrandis, žarnos ir vidaus organai pašalinti nedelsiant po sumedžiojimo ir laikantis higienos reikalavimų.
3. Atlikus sumedžiotą gyvūno ir pašalintų vidaus organų apžiūrą, patologinių pokyčių nenustatyta.
4. Įtarimų dėl aplinkos užteršimo nenustatyta.
5. Laikomasi kitų Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo IV skirsnio reikalavimų.

Pastabos³ _____

Šis dokumentas tvirtinamas prie sumedžiotą gyvūno (be skrandžio, žarnų, vidaus organų ir galvos; šėnų ir kitų trichineliozei imlių gyvūnų galva siunčiama kartu), kuris bus pristatytas į

_____ (nurodyti žvėrienos perdirbimo įmonės ar surinkimo punkto pavadinimą)

Surašyti 2 patvirtinimo egzemplioriai ir perduoti:

1. _____.
2. _____.

_____ (pareigos⁴)

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

Kvalifikacijos pažymėjimo Nr.⁵ _____

Laukinių medžiojamų gyvūnų mėsos apskaitos žurnalo forma

I dalis							II dalis				
Eil. Nr.	Informacija apie sumedžiotus laukinius medžiojamuosius gyvūnus ir iš jų gautą mėsą						Informacija apie iš sumedžiotų laukinių medžiojamųjų gyvūnų gautos mėsos tiekimą rinkai				
	Gyvūnų sumedžiojimo data	Gyvūnų pavadinimas	Gyvūnų skaičius	Gyvūnų mėsos svoris, kg	Tinkamumo vartoti terminas (tinka vartoti iki...)	Trichineliozės ar kito privalomo laboratorinio tyrimo rezultatas	Sumedžioto laukinio gyvūno pirminio tikrinimo patvirtinimo data ir numeris	Gyvūnų mėsos išvežimo data	Vežamas gyvūnų mėsos kiekis, kg	Vežamos gyvūnų mėsos paskirties vieta	Prekybos dokumento numeris ir data
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											

www.vmi.lt

Leidinyi parengtas remiantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos specialistų informacija.

Pastabas ir komentarus siųsti el.paštu:

VMVT direktoriaus pavaduotojai

Audronei Mikalauskienei

audrone.mikalauskiene@vmvt.lt

www.vmvt.lt