



**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS 2017
M. GRUODŽIO 29 D. ĮSAKYMO NR. B1-839 „DĖL VIETINEI RINKAI MAŽAIS
KIEKIAIS GAMINAMŲ IR TIEKIAMŲ GYVŪNINIO MAISTO PRODUKTŲ
VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMO REKOMENDACIJŲ
PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO**

2023 m. gegužės d. Nr. B1-
Vilnius

Vadovaudamasi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų patvirtinimo“, 21.2 papunkčiu ir Lietuvos standartu LST EN ISO/IEC 17020:2012 „Atitikties įvertinimas. Reikalavimai, keliami įvairių tipų kontrolės įstaigų veiklai“ ir siekdama užtikrinti efektyvią valstybinę kontrolę:

1. P a k e i č i u Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų įgyvendinimo rekomendacijas, patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2017 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. B1-839 „Dėl Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų įgyvendinimo rekomendacijų patvirtinimo“, ir jas išdėstau nauja redakcija (pridedama).

2. P a v e d u:

2.1. įsakymo vykdymą pagal kompetenciją Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniams departamentams ir jų skyriams;

2.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Veterinarijos sanitarijos skyriui.

Direktoriaus pavaduotoja,
atliekanti direktoriaus funkcijas
Mikalauskienė

Audronė

Parengė
Veterinarijos sanitarijos skyriaus
vyriausioji veterinarijos gydytoja
Elena Kiškienė

2023-05-

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2017 m. gruodžio 29 d.

įsakymu Nr. B1-839

(Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2023 m. gegužės d.

įsakymo Nr. B1- redakcija)

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.

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. **Šviežia mėsa** – jokių konservavimo būdu neapdorota mėsa, išskyrus atšaldytą, sušaldytą arba greitai sušaldytą mėsa, įskaitant mėsa vakuuminėse pakuotėse arba apsauginių dujų atmosferoje.

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

5.5. **Smulkinta mėsa** – malta iškaulinėta ar kitu nustatytu smulkinimo būdu gauta mėsa, į kurią gali būti pridėta mažiau nei 1 % druskos.

5.6. **Mėsos pusgaminis** – šviežia mėsa, įskaitant smulkintą mėsa, į kurią pridėta maisto produktų, prieskonių ar maisto priedų, kurios vidinė ląstelių struktūra po apdoravimo nepakito – neprarado šviežios mėsos požymių.

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

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

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

5.10. **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 (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) II priedo I ir II skyrių reikalavimus.

8. Išimties 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 nuotekų surinkimo įrenginius. Jei gamybos patalpose nėra galimybės įrengti nuotekų surinkimo sistemos, nuotekos 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 ir pertvaros. Durys ir pertvaros gali būti medinės, jei jų paviršius padengtas lengvai plaunama ir dezinfekuojama danga;

10.4. tinkamas vėdinimas (kur susidaro vandens garų, nemalonių ar specifinių kvapų), kad nesikauptų kondensatas, garai, dūmai;

10.5. įrengti neatveriami langai. Leidžiama patalpose ar vietose, kuriose tvarkomi maisto produktai, įrengti atveriamus langus, jei juose yra įtaisyti tinkleliai nuo vabzdžių;

10.6. tinkamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas (nėra akivaizdžiai per tamsu), 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. Gyvūninio maisto produktų žaliavoms, skerdenoms ir jų dalims, gyvūninio maisto produktams laikyti galima neturėti atskirų patalpų, jeigu kompetentingai institucijai įrodoma, kad bus išvengta kryžminės taršos.

13. Atskiros patalpos šviežios mėsos išpjaustymui ir smulkinimui galima neturėti, jei šviežia mėsa išpjaustoma ir smulkinama atskiru laiku nuo vykdomo mėsos gaminių gamybos proceso, užtikrinant, kad bus išvengta kryžminės taršos.

14. Dėl reikalingų temperatūrinių režimų maisto produktams sūdyti ar brandinti turėtų būti įrengta atskira patalpa arba naudojami specialūs įrenginiai.

15. Valymo, plovimo, dezinfekavimo priemonėms laikyti turėtų būti įrengta atskira patalpa arba vieta, kad nebūtų galimybės užteršti maistą cheminėmis medžiagomis.

16. Pakavimo medžiagoms laikyti turi būti įrengta atskira patalpa arba vieta.

III SKYRIUS

REKOMENDACIJOS GAMYBOS ĮRANGOS ĮRENGIMO IR JOS PRIEŽIŪROS REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

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

18. Išimtys gyvūninio maisto tvarkymo subjektų gamybos įrangos įrengimui nustatytos Reikalavimų II skyriaus 6.7 papunktyje.

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

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

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

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

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

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

22. Visose gamybinėse patalpose turi būti pakankamai įrenginių ar priemonių rankoms dezinfekuoti ir sausinti.

23. Maisto produktų tvarkymo patalpose / vietose (pvz., išpjaustymo, sūdymo, brandinimo, rūkymo, sandėliavimo, pakavimo ir kt.) galima naudoti medieną, atsižvelgiant į maisto produktų gamybos technologiją, jeigu užtikrinama, kad maisto produktai nėra teršiami.

IV SKYRIUS

REKOMENDACIJOS BENDRŲJŲ REIKALAVIMŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMYBAI ĮGYVENDINIMUI

24. Siekiant išvengti kryžminės taršos, tvarkant maisto produktus būtina užtikrinti, kad neperdirbtų ir perdirbtų maisto produktų gamybos srautai būtų atskirti. Maisto produktų gamybos srautų susidūrimo (pvz., išpjaušymo, formavimo, pjaustymo, pakavimo ar kitų gamybos procesų, būdingų išpjaušytai mėsei, mėsos gaminiams ir pusgaminiams) galima išvengti, atskyrus jų gamybą laiko atžvilgiu, po kiekvieno gamybos proceso atliekant patalpos (vietos) ir (ar) įrenginių valymą, plovimą, dezinfekavimą.

25. Išpjaušoma mėsa turi būti tvarkoma taip, kad nebūtų užteršta: išpjaušymui skirta mėsa iš šaldytuvų į išpjaušymo vietą turi būti tiekama dalimis, siekiant išlaikyti 7 °C (paukštienai – 4 °C) temperatūrą su galimais trumpalaikiais temperatūros nuokrypiais. Po išpjaušymo mėsa prireikus supakuojama ir laikoma 7 °C temperatūroje. Užšaldymui skirta mėsa turi būti nedelsiant užšaldoma.

26. Mėsai išpjaušyti privaloma turėti įrenginius peiliams dezinfekuoti arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą.

27. Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai turi būti ruošiami iš atšaldytos paukštienos, po skerdimo nepraėjus 3 dienoms; iš kitų gyvūnų atšaldytos mėsos po skerdimo nepraėjus daugiau kaip 6 dienoms; arba nepraėjus daugiau kaip 15 dienų nuo paskerdimo, jei tai iškaulinta ir supakuota vakuuminio būdu jautiena ar veršiena. Gaminant smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius iš sušaldytos mėsos, mėsa prieš sušaldymą turi būti iškaulinta.

28. Maisto produktai gaminami iš žaliavų, gautų iš patvirtintų / registruotų tiekėjų, pagal gamintojo patvirtintas receptūras, gamybos proceso aprašymus (technologines instrukcijas) ar kitus dokumentus.

29. 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 Rekomendacijose atskiroms maisto produktų grupėms nustatytų reikalavimų.

30. Jei maisto produktai tiekiami rinkai supakuoti:

30.1. 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 panaikinamojo direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB, 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;

30.2. 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 keičiami 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 (toliau – Reglamentas), ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklavimą, nuostatas;

30.3. jų ženklavime gali būti nepateikta maistingumo deklaracija (pagal Reglamento V priedo 19 punkto nuostatas);

30.4. 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“. Nacionalinis atpažinimo žymuo turi būti ne mažesnio kaip 1,2 cm skersmens apskritimo formos, kurio viršutinėje dalyje turi būti didžiosios raidės „LT“, apskritimo centre – gyvūninio maisto tvarkymo subjekto registravimo numeris. Raidės ir skaičiai turi būti ne mažesni kaip 0,2 cm aukščio.

31. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektas turi užtikrinti gautų žaliavų ir pagamintų maisto produktų atsekamumą pagal Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 931/2011 dėl atsekamumo reikalavimų, nustatytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 178/2002 dėl gyvūninės kilmės maisto produktų, nuostatas ir tvarkyti jų apskaitą (gautos žaliavos lydimieji dokumentai, žaliavų gavimo data ir kiekiai, pagamintų maisto produktų pavadinimai ir kiekiai, maisto produktų tinkamumo vartoti data ar partijos numeris, subjektai, kuriems buvo tiekiami pagaminti maisto produktai ir kt.). Apskaitos duomenis galima registruoti popieriniu arba elektroniniu būdu.

32. Tinkamumo vartoti terminą gyvūninio maisto tvarkymo subjektas turi nurodyti remdamasis atliktais maisto produktų laboratoriniais tyrimais arba mokslškai pagrįstais terminais atskiriems maisto produktams ar jų grupėms arba savo ar kitų gamintojų sukauptą patirtimi.

33. 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, 14 straipsniu. Draudžiama tiekti rinkai žuvininkystės produktus, jeigu:

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

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

33.3. jie užkrėsti parazitais ar jų lervomis;

33.4. jų bakterinės taršos lygis viršija leidžiamas normas;

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

34. 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.

35. Gyvūninio maisto produktų mikrobiologiniai tyrimai turi atitikti 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005) reikalavimus.

36. Mėsos gaminių gamintojas savikontrolės tikslais, remdamasis rizikos analize, atliktų tyrimų istorija ir įvertinęs galimybę mėsos gaminiuose daugintis ir išlikti mikroorganizmams, turi numatyti mikrobiologinių tyrimų dažnumą ir tiriamus mikrobiologinių tyrimų parametrus.

37. Mėsos pusgaminių, smulkintos mėsos gamintojas savikontrolės tikslais turi atlikti mėsos pusgaminių, smulkintos mėsos mikrobiologinius tyrimus. Remiantis rizikos analize ir leidus kompetentingai institucijai, nedideliais kiekiais gaminančioms įmonėms pagal Reglamento (EB) Nr.

2073/2005 I priedo 3 skyriaus 3.2 papunkčio nuostatas gali būti leidžiama netaikyti Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 3 skyriuje nurodyto mėginių ėmimo dažnumo.

38. VMVT teritorinis departamentas gali leisti gyvūninio maisto tvarkymo subjektui sumažinti mėsos pusgaminių, smulkintos mėsos mikrobiologinių tyrimų dažnumą, atsižvelgdamas į šiuos kriterijus:

38.1. gera gyvūninio maisto tvarkymo patalpų ar vietų higienos būklė, technologinis procesas atliekamas laikantis higienos reikalavimų, gauti patenkinami mėsos pusgaminių ir smulkintos mėsos mikrobiologinių tyrimų rezultatai;

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

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

39. Žuvininkystės produktų gamintojai žuvininkystės produktų mikrobiologinius tyrimus savikontrolės tikslais turi atlikti numatytu dažnumu, remdamiesi rizikos analize, atliktų tyrimų istorija ir įvertinę galimybę gaminiuose daugintis ir išlikti mikroorganizmams.

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

41. 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 patalpos, įrenginiai bus valomi, plaunami ir dezinfekuojami, atliekama valymo kontrolė ir numatyti taisomieji veiksmai, kai kontrolės metu nustatomas netinkamas valymas.

42. 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 numatyti veiksmai, kurie būtini atlikti, nustačius neatitiktį ir dingus elektrai, sugedus šaldytuvui ir kt. (produktai perdurbami, perkeliama į kitą šaldytuvą, transporto priemonę su šaldymo įrenginiais, panaudojami papildomi šaldymo elementai ar kt. priemonės, kuriomis užtikrinamas reikalingos temperatūros palaikymas). Svarbu, kad subjektas turėtų patikrintus, tinkamus matavimo prietaisus ir pademonstruoti, kaip matuoja temperatūras.

43. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai pasterizavimo ar terminio apdoravimo temperatūros registravimo žurnalo gali netvarkyti, jeigu yra parengtas savikontrolės dokumentas, kuriame nustatyta, kad registruojamos tik nustatytos temperatūros neatitiktys ir atliekami taisomieji veiksmai, būtini produkto saugai užtikrinti.

44. 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, t. y. naudojantys nuosavą vandens šaltinį, turi atlikti vandens mikrobiologinius ir cheminius tyrimus vieną kartą per metus.

45. 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 panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 1774/2002.

46. Gyvūniniai maisto produktai turi atitikti 2023 m. balandžio 25 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 2023/915, nustatančio didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas, reikalavimus.

47. 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 reikalavimus.

V SKYRIUS REKOMENDACIJOS PRODUKTŲ RŪKYMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

48. 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 dūmų nepatektų į kitas gamybos patalpas.

49. Maisto produktų rūkymui taikomi šie reikalavimai:

49.1. dūmams išgauti draudžiama deginti dažytą, lakuotą, klijuotą ar kitaip chemiškai apdorotą medieną; spygliuočių malkos rūkymui netinka, nes jos yra smalingos ir mėsa nuo jų apkarsta. Rekomenduojama rūkymui naudoti tik sausą, nužievintą medieną;

49.2. būtina nustatyti tinkamą mėsos, pieno gaminių ir žuvininkystės produktų rūkymo laiką, drėgmę rūkykloje, savalaikį dervų surinkimą ir valymą, užtikrinančius, kad policiklinių aromatinių angliavandenilių kiekiai neviršytų didžiausios leidžiamos koncentracijos;

49.3. rūkytų mėsos gaminių ir žuvininkystės produktų tyrimai dėl policiklinių aromatinių angliavandenilių atliekami nustatytu dažnumu, įvertinus rizikas ir tyrimų istoriją;

49.4. maisto produktai, kurie rūkomi lauke įrengtose rūkyklose, turi būti apsaugoti nuo užteršimo ir atmosferos poveikio. Prieš rūkymą ir po rūkymo jie transportuojami uždengtose talpyklose.

VI SKYRIUS REKOMENDACIJOS MAISTO PRODUKTŲ SŪDYMO IR MARINAVIMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

50. Maisto produktų sūdymui ar marinavimui taikomi šie reikalavimai:

50.1. maisto produktams apdoroti naudojama maistinė druska, kuri turi būti švari ir laikoma taip, kad nebūtų užteršta; maistinė druska negali būti naudojama pakartotinai; turi būti numatytas sūdymo ir marinavimo laikas ir temperatūra;

50.2. talpyklos ar indai turi būti tokie, kad, laikomi sūryme ar marinate, maisto produktai būtų apsaugoti nuo bet kokios taršos; sūdymo metu, siekiant tolygaus sūrymo pasiskirstymo mėsos gaminiuose, būtų užtikrinamas viso mėsos gaminio panardinimas sūryme arba mėsos gaminiai būtų vartomi numatytu periodiškumu;

50.3. sūdymo ar marinavimo vieta, talpyklos ir indai turi būti švarūs ir tinkami liestis su maistu.

VII SKYRIUS REKOMENDACIJOS MĖSOS GAMINIŲ IR (AR) PUSGAMINIŲ, SMULKINTOS MĖSOS TVARKYMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

51. Žaliava išpjauštos, smulkintos mėsos, mėsos gaminių ir pusgaminių (toliau – mėsos produktai) gamybai turi būti transportuojama tinkamomis higienos sąlygomis ir saugoma ne

aukštesnėje kaip 7 °C, subproduktai – ne aukštesnėje kaip 3 °C, paukštiena – ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje, sušaldyta žaliava ne aukštesnėje kaip –18 °C temperatūroje.

52. Žaliavos turi atitikti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), III priedo I, II, V skirsnių reikalavimus.

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

53.1. patinų arba patelių genitalijų, išskyrus sėklides;

53.2. šlapimo sistemos organų, išskyrus inkstus ir pūslę;

53.3. gerklų kremzlių, trachėjos ir skiltelinių bronchų;

53.4. akių ir akių vokų;

53.5. ausų išorinių landų;

53.6. ragų audinio;

53.7. naminių paukščių galvos, išskyrus skiauterę, ausis, pakarūklus ir mėsingas galvos ataugas, stemplės, gurklio, žarnų ir genitalijų.

54. Pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo V skirsnio II skyriaus reikalavimus smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, vartojami termiškai apdoroti, negali būti gaminami iš:

54.1. nuopjovų ir atliekų;

54.2. mechaniškai atskirtos mėsos;

54.3. kaulų ar odos atplaišų turinčios mėsos;

54.4. galvos mėsos, išskyrus kramtomuosius raumenis, kelio sąnario ir riešo srities, kaulų nuograndų ir diafragmos raumens.

55. Mėsos pusgaminiai, jeigu jie skirti vartoti be terminio apdorojimo, negali būti pagaminti iš mėsos, nurodytos Rekomendacijų 54.1–54.4 papunkčiuose.

56. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 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“, nuostatas.

57. Rekomenduojamos mėsos gaminių laikymo sąlygos (pagal Lietuvos standartą LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“):

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

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

58. Atšaldytus mėsos pusgaminius galima laikyti ne aukštesnėje kaip 4 °C, atšaldytą smulkintą mėsa – ne aukštesnėje kaip 2 °C, atšaldytą išpjaustytą mėsa – ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje, užšaldytus – ne aukštesnėje kaip –18 °C temperatūroje.

VIII SKYRIUS REKOMENDACIJOS PIENO GAMINIŲ TVARKYMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

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

60. 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.

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

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

63. Pieno gaminius gamintojas gali gaminti tik iš savo ūkyje laikomų karvių, avių, ožkų gauto pieno. Jei gamintojui trūksta pieno gaminant pieno produktus, jis negali paimti kito ūkio karvių pieno, gamintojas turi būti įregistruotas kaip pieno supirkimo punktas.

64. Pienu iš cisternų (talpyklų) galima prekiauti ūkyje tik specialiai įrengtoje patalpoje, tam tikslui įrengtose parduotuvėse arba maisto produktų atskiruose skyriuose ir 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.

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

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

67. Pieno gamintojas ūkyje pagamintą žalią pieną gali parduoti tik teisės aktų nustatyta tvarka paženklintą, supakuotą arba iš paženklintų ženklinimo etiketėmis cisternų (talpyklų). Ženklinimo etiketėje būtina nurodyti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnio II skyriaus ir IV skyriaus nurodytą informaciją, registracijos numerį, melžimo laiką, nuorodas „žalias pienas“ ir „vartoti tik virintą“.

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

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

70. Pieno gaminiai turi būti atšaldyti ir laikomi ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje. Tinkamumo vartoti terminą nustato pats pieno gamintojas, kaip nustatyta Rekomendacijų 32 punkte.

71. 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 ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ TVARKYMO SPECIALIŲJŲ REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMUI

72. 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 valandas nuo sugavimo, gyvos žuvis laikomos vandens talpyklose.

73. 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, ungurių, lydekų). Vienoje

talpykloje laikant skirtingų rūšių žuvis, jų kiekis turi būti ne didesnis kaip 50 kg/m^3 vandens. Talpyklose laikomos gyvos nesužeistos žuvis neturi būti šeriamos ir gydomos.

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

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

76. Pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2007 m. birželio 28 d. įsakymo Nr. B1-571 „Dėl Veterinarijos reikalavimų gyvų žuvų tvarkymui“ 32 punkto nuostatas talpyklos, kuriose lede laikomi nesupakuoti švieži žuvininkystės produktai, turi būti švarios ir tokios, kad pro jas galėtų ištekėti tirpstantis vanduo. Talpyklose ištirpęs ledas (vanduo) neturi liestis su jose laikomais šviežiais žuvininkystės produktais.

77. Žuvininkystės produktų išdarinėjimui taikomi šie reikalavimai:

77.1. 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;

77.2. žuvis skrodžiant ir (ar) šalinant joms galvas, žvynus, turi būti laikomasi higienos reikalavimų, po šių veiksmų žuvis, darbo stalas, įrankiai nedelsiant nuplaunami geriamuoju vandeniu;

77.3. 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, prireikus supakuojami ir nedelsiant atšaldomi.

78. Sušaldyti žuvininkystės produktai turi būti laikomi taip, kad visų produkto dalių temperatūra nebūtų aukštesnė kaip $-18 \text{ }^\circ\text{C}$. Tik trumpam laikui žuvininkystės produktų temperatūra gali pakilti (pvz., žuvininkystės produktus vežant, kraunant), bet ne daugiau kaip $3 \text{ }^\circ\text{C}$.

79. 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 temperatūros lede.

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

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

82. 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 valandas arba $-35 \text{ }^\circ\text{C}$ mažiausiai 15 valandų, 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).

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

84. Tiekiamų rinkai žuvininkystės produktų, be bendrųjų ženklavimo reikalavimų, nurodytų Rekomendacijų 30 punkte, vadovaujantis 2013 m. gruodžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1379/2013 dėl bendro žvejybos 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, IV skyriumi, prekybos dokumentuose ar ženklavimo etiketėje pateikiama ši informacija:

84.1. 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 ir augalų rūšių pavadinimų sąrašo patvirtinimo“);

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

84.3. žvejybai naudoto įrankio kategorija.

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

X SKYRIUS

REKOMENDACIJOS MAISTO PRODUKTUS TVARKANTIEMS ASMENIMS

86. Asmenys, tvarkantys maisto produktus, turi:

86.1. vilkėti švarius darbo drabužius, kur reikia, naudoti apsaugines priemones ir laikytis asmens higienos reikalavimų;

86.2. 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;

86.3. būti atestuoti pagal privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-69 „Dėl privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašo ir asmenų, kuriems privalomas sveikatos ir (ar) pirmosios pagalbos mokymas, profesijų ir veiklos sričių sąrašo, mokymo programų kodų ir mokymo periodiškumo patvirtinimo“, ir turėti sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

87. 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, darbų ir veiklos sričių kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, pasitikrinusiems ir (ar) periodiškai besitikrinantiems ar neserga užkrečiamąja liga, dėl kurios yra paskelbta valstybės lygio ekstremalioji situacija ir (ar) karantinas, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimo tvarkos patvirtinimo“.

88. Sergantiems ar esantiems nešiotojais tokių ligų, kurios gali būti perduodamos per maistą ar kurios gali susargdinti, pvz., turintiems infekcinių žaizdų, odos uždegimų, opų ar viduriuojantiems asmenims neleidžiama tvarkyti maisto ir įeiti į jokią maisto tvarkymo zoną, jeigu yra didelė tiesioginio ar netiesioginio užteršimo tikimybė.

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

**XI SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

90. Gyvūninio maisto produktų apskaitos dokumentus rekomenduojama saugoti 2 (dvejus) metus, tačiau ne trumpiau kaip gaminamų produktų tinkamumo vartoti laiką, ir pateikti VMVT teritoriniam departamentui pareikalavus.

DETALŪS METADUOMENYS

Dokumento sudarytojas (-ai)	Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba 188601279, Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius
Dokumento pavadinimas (antraštė)	ĮSAKYMAS DĖL VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS 2017 M. GRUODŽIO 29 D. ĮSAKYMO NR. B1-839 „DĖL VIETINEI RINKAI MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMŲ IR TIEKIAMŲ GYVŪNINIO MAISTO PRODUKTŲ VETERINARIJOS REIKALAVIMŲ ĮGYVENDINIMO REKOMENDACIJŲ PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO
Dokumento registracijos data ir numeris	2023-05-22 Nr. B1-366
Dokumento gavimo data ir dokumento gavimo registracijos numeris	–
Dokumento specifikacijos identifikavimo žymuo	ADOC-V1.0
Parašo paskirtis	Pasirašymas
Parašą sukūrusio asmens vardas, pavardė ir pareigos	Audronė Mikalauskienė, Direktorius pavaduotoja atliekanti direktoriaus funkcijas
Sertifikatas išduotas	AUDRONĖ MIKALAUŠKIENĖ LT
Parašo sukūrimo data ir laikas	2023-05-19 21:32:02 (GMT+03:00)
Parašo formatas	XAdES-X-L
Laiko žyme nurodytas laikas	2023-05-19 21:32:28 (GMT+03:00)
Informacija apie sertifikavimo paslaugų teikėją	EID-SK 2016, AS Sertifitseerimiskeskus EE
Sertifikato galiojimo laikas	2020-07-04 12:53:00 – 2025-07-03 23:59:59
Informacija apie būdus, naudotus metaduomenų vientisumui užtikrinti	"Registravimas" paskirties metaduomenų vientisumas užtikrintas naudojant "RCSC IssuingCA, VI Registru centras - i.k. 124110246 LT" išduotą sertifikatą "DBSIS, Informatikos ir ryšių departamentas prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos, į.k.188774822 LT", sertifikatas galioja nuo 2022-05-19 16:48:06 iki 2025-05-18 16:48:06
Pagrindinio dokumento priedų skaičius	1
Pagrindinio dokumento pridedamų dokumentų skaičius	–
Priedamo dokumento sudarytojas (-ai)	–
Priedamo dokumento pavadinimas (antraštė)	–
Priedamo dokumento registracijos data ir numeris	–
Programinės įrangos, kuria naudojantis sudarytas elektroninis dokumentas, pavadinimas	DBSIS, versija 3.5.72.2
Informacija apie elektroninio dokumento ir elektroninio (-ių) parašo (-ų) tikrinimą (tikrinimo data)	Atitinka specifikacijos keliamus reikalavimus. Visi dokumente esantys elektroniniai parašai galioja (2023-05-22 08:32:26)
Paieškos nuoroda	–
Papildomi metaduomenys	Nuorašą suformavo 2023-05-22 08:32:26 DBSIS