

# JAV norminių dokumentų sąvadas

## Mėsa ir mėsos produktai

Nacionaliniai teisės aktai	
<a href="#">VMVT direktoriaus 2012 m. liepos 11 d. įsakymas Nr. B1-537 "Dėl rekomendacijų kaip užtikrinti <i>Listeria monocytogenes</i> kontrolę patvirtinimo"</a>	Įsakyme pateikiamos rekomendacijos <i>L. monocytogenes</i> kontrolės programai: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gamyba;</li><li>• Pakavimas ir sandėliavimas;</li><li>• Įranga;</li><li>• Bendra įmonės sanitarija;</li><li>• Darbuotojų asmeninė higiena;</li><li>• Aplinkos monitoringo programa kontrolei patikrinti;</li><li>• Bendri aplinkos monitoringo tikrinimo principai;</li><li>• Aplinkos tyrimas;</li><li>• Maisto sąlyčio paviršių tyrimas;</li><li>• Produktų tyrimas;</li><li>• Aplinkos mėginių ėmimo gairės;</li></ul>
<a href="#">VMVT direktoriaus 2012 m. liepos 27 d. įsakymas Nr. B1-577 "Dėl kasdieninės valstybinės veterinarinės priežiūros"</a>	Įsakyme pateikiami nurodymai vykdyti kasdienę valstybinę veterinarinę priežiūrą įmonėse, kurios pateikė prašymus VMVT eksportuoti gyvūninės kilmės maistą į JAV.
<a href="#">VMVT direktoriaus 2012 m. liepos 27 d. įsakymas Nr. B1-578 "Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2012 m. birželio 26 d. įsakymo Nr. B1-508 "Dėl gyvūninio maisto saugos reikalavimų" pakeitimo"</a>	Įsakyme pateikiami nurodymai užtikrinti gyvūninio maisto saugos reikalavimų, nustatytų galiojančiuose JAV teisės aktuose, laikymąsi; Ypatingą dėmesį kreipti į <i>Listeria monocytogenes</i> kontrolę.
<a href="#">Rekomendacijos kaip užtikrinti tinkamą mėsos produktų terminį apdorojimą, patvirtinta VMVT direktoriaus 2012 m. rugsėjo 6 d. įsakymu Nr. B1-653</a>	Įsakyme pateikiama rekomendacija įmonėms. Kurios eksportuoja į JAV keptos jautienos, termiškai apdorotos jautienos ir virtos sūdytos jautienos produktus, vadovautis JAV maisto saugos ir inspektavimo tarnybos (FSIS) rekomendacijomis siekiant sumažinti produktų užterštumą <i>Salmonella</i> bakterijomis; <ul style="list-style-type: none"><li>• Rekomendacijos dėl termiškai apdorotos jautienos, keptos jautienos ir virtos jautienos;</li><li>• Rekomendacijos kaip užtikrinti tinkamą mėsos produktų atvėsinimą po terminio apdorojimo;</li></ul>
<a href="#">VMVT direktoriaus 2012 m. spalio 10 d. įsakymas Nr. B1-795 "Dėl sanitarijos standartinės veiklos programos reikalavimų"</a>	Įsakyme pateikiami sanitarijos standartinės veiklos programos reikalavimai, kurie nustato maisto tvarkymo subjekto atsakomybę ir

<a href="#">patvirtinimo“</a>	reikalavimus Sanitarijos standartinės veiklos programos rengimui. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai sanitarijos programos rengimui;</li> <li>• Gyvūninio maisto tvarkymo subjekto atsakomybė;</li> <li>• Reikalavimai sanitarijos standartinės veiklos programos vertinimui;</li> </ul>
-------------------------------	---

<b>Bendrieji norminiai dokumentai</b>	
1. <a href="#">FSIS Produktų kategorijos</a>	FSIS išleistas pagalbinis dokumentas, kuris padeda tiksliai identifikuoti mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminius, sertifikuotus eksportui į JAV
2. <a href="#">Federal meat inspection act, Federalinių teisės aktų kodekso 21 antraštės 601- 695 dalys Mėsos inspekcijos aktas</a>	Patikrinimo reikalavimai, falsifikavimas ir produktų ženklavimas, klaidinantis vartotoją. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priešskerdiminis įvertinimas;</li> <li>• Poskerdiminis įvertinimas;</li> <li>• Mėsos gaminių ženklavimo reikalavimai;</li> <li>• Importo reikalavimai;</li> <li>• Mėsos ir paukštienos saugos kontrolės reikalavimai;</li> <li>• Mėsos ir paukštienos pasterizacija;</li> </ul>

<b>5000 serija: Valstybinė veterinarinė kontrolė</b>	
3. <a href="#">5000.1 Imonės maisto saugos sistemos tikrinimas EN (Naujausia 6 redakcija)</a> <a href="#">5000.1 Imonės maisto saugos sistemos tikrinimas LT (5 redakcija)</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanitarijos veiklos standartai (SPS);</li> <li>• Pagrindiniai (SPS) reglamentai;</li> <li>• Patalpų ir kenkėjų kontrolė;</li> <li>• Reikalavimai maisto tvarkymo subjekto patalpoms; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apšvietimas,</li> <li>○ Vėdinimas,</li> <li>○ Vandentiekis ir kanalizacija,</li> </ul> </li> <li>• Įranga ir reikmenys;</li> <li>• Sanitariniai reikalavimai;</li> <li>• Darbuotojų higiena;</li> <li>• Sanitarijos standartinės veiklos procedūros (SOP) norminiai reikalavimai;</li> <li>• RVASVT;</li> <li>• Patogenų mažinimo priemonės;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėginių ėmimo dažnis, mėginių analizė;</li> <li>• Dokumentacija;</li> <li>• Verifikavimo taisyklės.</li> </ul>
<p>4. <a href="#">5000.2 Įmonės savikontrolės duomenų peržiūra, atliekama valstybinio veterinarijos inspektoriaus EN (2 redakcija)</a></p> <p><a href="#">5000.2 Įmonės savikontrolės duomenų peržiūra, atliekama valstybinio veterinarijos inspektoriaus LT (2 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvos tikslas yra patikslinti, kad oficialiai paskirti veterinarijos gydytojai turi prieigą prie įvairių įrašų pagal Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų (RVASVT) taisyklės;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remiantis RVASVT taisyklėmis, įstaiga privalo tvarkyti su RVASVT planu susijusius įrašus, įskaitant visus su jos įsteigimu susijusius sprendimų priėmimo dokumentus ir visus su ja susijusius įrašus;</li> <li>• Inspektoriaus, atliekančio RVASVT patikrinimą, išipareigojimai;</li> <li>• Peržiūrų dokumentavimas;</li> </ul>
<p>5. <a href="#">5010.1 Su maisto sauga susijusios temos diskutuojant per savaitinius susitikimus su įmonės vadybos darbuotojais EN (2 redakcija)</a></p>	<p>Pateikia instrukcijas visiems lauko operacijose dalyvaujantiems darbuotojams, įskaitant importo inspektorius ir kiaušinių produktų inspektorius.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokie darbai turėtų būti atliekami savaitės eigoje.</li> </ul>
<p>6. <a href="#">5020.1 Verification activities for the use of new technology in meat and poultry establishments and egg products plants EN (1 redakcija)</a></p>	<p>Direktyva pateikia instrukciją, kaip turi būti atliekamas mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių perdirbimo įmonių verifikavimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naujų technologinių procesų mėsos ir paukštienos įmonėse verifikavimas;</li> <li>• Svarbios aplinkybės, į kurias reikia atsižvelgti mėsos ir paukštienos įmonių operatoriams, dirbantiems pagal reikalavimus arba atliekantiems gamybinius bandymus;</li> <li>• Patikrinimas, dokumentacija ir priemonių įgyvendinimas mėsos ir paukštienoms perdirbimo įmonėse;</li> <li>• Patikrinimas, dokumentacija ir priemonių įgyvendinimas kiaušinių gaminių perdirbimo įmonėse.</li> </ul>
<p>7. <a href="#">5100.1 Enforcement, Investigations, and Analysis Officer (EIAO) Comprehensive Food Safety Assessment Methodology EN (4 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvos tikslas- pateikti instrukcijas oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams atliekantiems maisto saugos įvertinimą.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologijos apžvalga;</li> <li>• Išankstiniai veiksmai ruošiantis maisto saugos įvertinimui;</li> <li>• Veiksmai, kuriuos pirmiausia turi atlikti inspektorius, atvykęs į maisto tvarkymo</li> </ul>

	<p>subjektą;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkama komunikacija su maisto tvarkymo subjekto atsakingu asmeniu ir darbuotojais;</li> <li>• Veiksmai, kurių privalu imtis atliekant maisto saugos vertinimą; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pirmi veiksmai;</li> <li>○ Priežiūros programos;</li> <li>○ Sanitarijos SDP;</li> <li>○ Mėginių ėmimo programos peržiūra;</li> <li>○ Tiesioginis maisto tvarkymo subjekto veiklos stebėjimas;</li> <li>○ Įrašų patikrinimas;</li> <li>○ Validacijos dokumentų patikrinimas;</li> </ul> </li> <li>• Rekomendacijos, nurodymų nevykdymas, peržiūros procesas.</li> </ul>
<p>8. <a href="#"><u>5220.1 Granting or refusing inspection; voluntary suspending or withdrawing inspection; and reinstating inspection under the public health information system EN (1 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiama instrukcija patikrinimus atliekantiems oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paaškina FSIS darbuotojų atsakomybę renkant ir registruojant informaciją PHIS sistemoje;</li> <li>• Suteikia galimybę pateikti federalinės inspekcijos prašymus ir susijusias formas elektroniniu būdu;</li> <li>• Savanoriškas maisto perdirbimo subjekto patikrinimo atsisakymas;</li> <li>• Atsisakymas priimti inspektorius.</li> </ul>

## 6000 serija: Skerdimų kontrolė

<p>9. <a href="#"><u>6000.1 Įsipareigojimai , susiję su užsienio gyvūnų ligomis (UGL) ir būklės, apie kurias būtina pranešti EN (1 redakcija)</u></a>  <a href="#"><u>6000.1 Įsipareigojimai , susiję su užsienio gyvūnų ligomis (UGL) ir būklės, apie kurias būtina pranešti LT (1 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai visuomenės sveikatos veterinaroms (VSV), ką daryti, jei, jų manymu, gyvūnai serga užkrečiamomis ligomis (UGL), arba kai VSV pastebi UGL simptomus arba kitas būklės, apie kurias būtina pranešti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UGL arba būklių, apie kurias reikia pranešti, požymiai;</li> <li>• VSV įsipareigojimai;</li> <li>• Ligu, apie kurias būtina pranešti OIE sąrašas;</li> </ul>
<p>10. <a href="#"><u>6100.1 Priešskerdiminis patikrinimas EN (3 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams, kaip atlikti priešskerdiminį patikrinimą ir kaip nustatyti ar priešskerdiminis patikrinimas jau buvo atliktas.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skerdimui paskirtų gyvulių verifikavimas;</li> <li>• Verifikavimo procedūros, priklausomai nuo gyvulių kiekio skirto priešskerdiminiam įvertinimui;</li> <li>• Procedūros skirtos priešskerdiminio įvertinimo patikra ir kontrolei;</li> <li>• Verifikavimo procedūros skirtos nustatyti, ar paskersti gyvuliai buvo įvertinti prieš skerdimą;</li> <li>• Veiksmai, kurių imamasi atliekant priešskediminį įvertinimą;</li> <li>• Kiaulių ir avių atskyrimas prieš priešskerdiminį patikrinimą;</li> <li>• Procedūros sergantiems gyvūnams;</li> <li>• Priverstinis skerdimas;</li> <li>• Dokumentacija ir įrašų saugojimas;</li> </ul>
<p>11. <a href="#">6100.2 Poskerdininis gyvulių vertinimas EN (1 redakcija)</a>  <a href="#">6100.2 Poskerdininis gyvulių vertinimas LT (1 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams dėl poskerdininio gyvulių vertinimo. Direktyvoje taip pat nurodoma, kaip dokumentuoti poskerdininio gyvulių vertinimo rezultatus visuomenės sveikatos informacinėje sistemoje (toliau tekste – VSIS).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendrieji poskerdininio vertinimo veiksmai;</li> <li>• Vertinimą atliekančio veterinarijos inspektoriaus atsakomybė;</li> <li>• Bendrosios būklės patikrinimas, lemiantis skerdenos sulaikymą ir sunaikinimą;</li> <li>• Vertinimo rezultatai;</li> <li>• Poskerdininio galvijų vertinimo procedūros: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galvijų galvos vertinimas,</li> <li>○ Galvijų vidaus organų vertinimas,</li> <li>○ Galvijų skerdenos vertinimas.</li> </ul> </li> <li>• Poskerdininio veršių vertinimo procedūros: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nudirta skerdena,</li> <li>○ Veršių vidaus organų vertinimas,</li> <li>○ Veršių skerdenos vertinimas,</li> <li>○ Nedirtos skerdenos vertinimas.</li> </ul> </li> <li>• Ėriukų skerdenos vertinimo procedūros: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ėriukų vidaus organų vertinimas.</li> </ul> </li> <li>• Avių skerdenos- galvos vertinimas;</li> <li>• Poskerdininio avių ir ožkų skerdenos vertinimo procedūros: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Avių ir ožkų skerdenų- galvų</li> </ul> </li> </ul>

	<p>vertinimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poskerdiminio kiaulių vertinimo procedūros: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kiaulių galvų vertinimas,</li> <li>○ Kiaulių vidaus organų vertinimas,</li> <li>○ Kiaulių skerdenos vertinimas.</li> </ul> </li> <li>• Galvijų identifikavimas: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tikrintojų vertinimas,</li> <li>○ Dokumentavimas ir vykdymas.</li> </ul> </li> <li>• Linijos greičiai ir vertinimo atsakomybė: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Atsakingos įstaigos ir atsakomybė,</li> <li>○ Linijoje dirbančių vertintojų įgaliojimai ir atsakomybė.</li> </ul> </li> <li>• Poskerdiminio vertinimo rezultatų dokumentavimas;</li> </ul>
<p>12. <a href="#"><u>6210.2 Inspection of Poultry Feet that are Presented as Eligible to Receive the Mark of Inspection EN (1 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams atliekantiems paukštienos kojelių eksportuojamų į JAV patikrinimus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gamybos metodai leidžiantys pagaminti paukštienos kojeles tinkamas gauti JAV inspekcijos žymenį;</li> <li>• Poskerdimio patikrinimo procedūra;</li> <li>• Verifikavimo inspektoriaus atsakomybės susijusios su maisto sauga;</li> </ul>
<p>16. <a href="#"><u>6240.1 Inspection, Sampling, and Disposition of Animals for Tuberculosis (TB) EN (2 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams, atliekantiems galvijų tuberkuliozės (TB) patikrinimus, mėginių ėmimą ir skerdenų sutvarkymą;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priešskerdiminis galvijų patikrinimas;</li> <li>• Poskerdiminis galvijų patikrinimas;</li> <li>• Audinių mėginių ėmimas;</li> <li>• Mėginių formos ir pateikiamas;</li> <li>• Laboratorinių mėginių dokumentacija ir pateikimas PHIS;</li> </ul>
<p>17. <a href="#"><u>6420.2 Verification of Procedures for Controlling Fecal Material, Ingesta, and Milk in Livestock Slaughter Operations EN (2 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams užtikrinantiems visuomenės sveikatos apsaugą, dokumentuojantys ir užtikrinantys, kad ant skerdenų ar ant supakuotų produktų nebus matomų išmatų, pieno ar išskyrų likučių.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ūkinės paskirties gyvūnų išmatų, išskyrų ir pieno patikrinimas;</li> <li>• Linijos patikrinimo atsakomybės;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ūkinės paskirties gyvulių verifikavimo procedūros;</li> <li>• Dokumentavimas;</li> </ul>
<p>18. <a href="#">6900.2 Humaniškas elgesys su gyvūnais ir jų skerdimas EN (3 redakcija)</a>  <a href="#">6900.2 Humaniškas elgesys su gyvūnais ir jų skerdimas LT (2 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvoje pateikiama informacija oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams apie reikalavimus, patikras ir reikalavimų vykdymo užtikrinimo veiksmus siekiant, kad elgesys su gyvuliais ir jų skerdimas, įskaitant traumotus gyvulius ir ritualinį gyvulių skerdimą, būtų humaniškas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sisteminis požiūris į humanišką elgesį su gyvuliais ir jų skerdimą;</li> <li>• Gyvulių transportavimo priemonės ir 28 valandų taisyklė;</li> <li>• Ritualinis gyvulių skerdimas;</li> <li>• Veterinarijos inspektorių pareigos įmonėse atliekančiose ritualinį skerdimą;</li> <li>• Humaniško elgesio su gyvuliais stebėjimo sistema (angl. HATS);</li> <li>• HATS patikrų kategorijos;</li> <li>• Įmonėse taikomų humaniško elgesio su gyvuliais metodų patikra;</li> <li>• HATS kategorijų patikrų svarbos nustatymas;</li> <li>• Humaniško elgesio su gyvuliais patikros naudojant HATS kategorijas ir reikalavimų nevykdymo nustatymas;</li> <li>• Reikalavimų nevykdymo registravimas ir jų vykdymo užtikrinimas;</li> <li>• Sužeidimus ar kančia gyvuliams sukeltą nehumaniškas skerdimas ar elgesys, kuris nėra itin nehumaniškas;</li> <li>• Itin nehumaniškas skerdimas ar elgesys;</li> <li>• Reikalavimų nevykdymo tendencija ir susiję reikalavimų nevykdymo protokolai;</li> <li>• Valstybinių inspektorių tikrinamoje įmonėje vykdoma veikla;</li> <li>• Duomenų analizė;</li> </ul>

## 7000 serija: Perdirbtų produktų kontrolė

<p>19. <a href="#">7111.1 Letalumo ir stabilizavimo</a></p>	<p>Direktyvoje pateikiamos oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui skirtos instrukcijos dėl</p>
---	--

<p><a href="#">tikrinimo procedūros EN (2 redakcija)</a>  <a href="#">7111.1 Letalumo ir stabilizavimo tikrinimo procedūros LT (2 redakcija)</a></p>	<p>letalumo ir stabilizavimo procesų tikrinimo įmonėse, gaminančiose vartojimui paruoštus (angl. <i>RTE - ready-to-eat</i>) mėsos ir paukštienos produktus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai RTE ir NRTE mėsos ir paukštienos produktų letalumui ir stabilizavimui;</li> <li>• RVASVT verifikavimo užduoties vykdymas įmonėse, kuriose letalumas pasiekiamas verdant, o stabilizavimas vykdomas vėsinant arba laikant karštoje aplinkoje;</li> <li>• Rizikos analizės verifikavimo užduoties vykdymas įmonėse, kuriose letalumas pasiekiamas verdant, o stabilizavimas vykdomas vėsinant arba laikant karštoje aplinkoje;</li> <li>• RVASVT verifikavimo užduoties vykdymas įmonėse, kuriose letalumas ir stabilizavimas pasiekiami, taikant tokius procesus, kaip fermentacija/ rūgštinimas, sūdytas ir džiovinimas;</li> <li>• Rizikos analizės verifikavimo vykdymas įmonėse, kuriose letalumas ir stabilizavimas pasiekiami, taikant tokius procesus, kaip fermentacija/ rūgštinimas, sūdytas ir džiovinimas;</li> <li>• Nukrypimai nuo kritinių ribų ir nenumatyti rizikos veiksniai;</li> <li>• Veterinarijos inspektorių atsakomybė;</li> </ul>
<p>20. <a href="#">7120.1 Saugios ir tinkamos sudedamosios dalys, naudojamos mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių gamyboje EN (56 redakcija)</a>  <a href="#">7120.1 Saugios ir tinkamos sudedamosios dalys, naudojamos mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių gamyboje LT (44 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvoje pateikiamas sąrašas medžiagų, leistinų naudoti, mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių gamyboje;</p>
<p>21. <a href="#">7160.3 Pažangaus mėsos atkūrimo, naudojant jautienos stuburo žaliavas, metodo patikra EN (2 redakcija)</a>  <a href="#">7160.3 Pažangaus mėsos atkūrimo, naudojant jautienos stuburo žaliavas,</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ši direktyva sutelkia dėmesį į specifinius patikros veiksmus, susijusius su jautienos AMR gamyba iš galvijų kaulų.</li> <li>• Jautienos AMR produktai, kuriuose yra CNE ar CNS tipo audinių, nėra „jautiena“ ir negali būti naudojami kaip „mėsos produkto“ ingredientas.</li> </ul>

<p><u>metodo patikra LT (2 redakcija)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FSIS tirs tik AMR produktų, pagamintų iš jautienos kaukolių ir stuburo kaulų mėginius, kadangi labiausiai tikėtina, kad juose yra CNS ir CNS tipo audinių ir todėl jie tinka mėginiams, kaip nurodyta šioje direktyvoje.</li> <li>• Įmonės privalo tęsti ir vykdyti AMR produktų, kurių mėginius FSIS ima ir tiria dėl CNS ir CNS tipo audinių, kontrolę tol, kol bus gauti rezultatai.</li> <li>• Jautienos AMR produktų FSIS laboratorinių mėginių paėmimas;</li> <li>• Laboratorinių tyrimų rezultatų peržiūra;</li> <li>• Produktų tvarkymas ir ženklavimas;</li> <li>• Dokumentacija;</li> <li>• Kontrolinių mėginių paėmimas;</li> <li>• Pavėluotas kontrolinių mėginių paėmimas;</li> </ul>
<p>22. <a href="#"><u>7530.2 Konservavimo procesų, kurie vykdomi laikantis konservavimo reglamentų nuostatų, patikros procedūros EN (1 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiami nurodymai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams, kaip tinkamai nustatyti ar konservų gamybos įmonė atitinka visus konservuoti produkcijai taikomus reikalavimus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai, terminais apdorotų ir komerciškai sterilių produktų RVASVT verifikavimą atliekančiam, inspektoriui;</li> <li>• Papildomi nurodymai atliekant talpų RVASVT verifikavimą;</li> <li>• Papildomi nurodymai atliekant perdirbimo laiko ir kritini taškų RVASVT verifikavimą;</li> <li>• Papildomi nurodymai atliekant terminio apdorojimo patalpų RVASVT verifikavimą;</li> <li>• Papildomi nurodymai atliekant įrangos ir procedūrų skirtų terminiam apdorojimui RVASVT verifikavimą;</li> <li>• Papildomi nurodymai atliekant korekcinių veiksnių verifikavimą;</li> <li>• Papildomi nurodymai atliekant galutinio produkto verifikavimą;</li> <li>• Dokumentavimas ir įgyvendinimas;</li> </ul>

**8000 serija: Atitikčių vertinimas ir vykdymas**

23. [8080.1 Mėsos ir paukštienos produktų atšaukimas EN \(7 redakcija\)](#)  
[8080.1 Mėsos ir paukštienos produktų atšaukimas LT \(7 redakcija\)](#)

Direktyvoje pateikta terminija, pareigos ir atsakomybės sritys bei pranešimų visuomenei teikimo tvarka, taikoma savanoriškai atšaukiant FSIS tikrinamus mėsos ir paukštienos produktus.

- Terminija;
- Reikalingumo atšaukt produktą nustatymas;
- Pirminis tyrimas;
- Produktų atšaukimo komitetas;
  - Atšaukimo komiteto nariai,
  - Atšaukimo komiteto pasitarimų darbo tvarka,
  - Rekomendavimas atšaukti,
  - Atšaukimo paskelbimas.
- Informacinis pranešimas apie produkto atšaukimą;
- Pranešimas visuomenei apie atšauktą valstijos tikrinamą arba užsienio šalies produktą;
- Ypatingos aplinkybės esant atšaukimui didmeninės prekybos lygmeniu;
- Atšaukimo veiksmingumo patikrinimas;

## 10 000 serija: Laboratorinės paslaugos

24. [10 010.2 Patikra, skirta šiga toksiną gaminančioms žarnyno ląstelėms \(stec\) neapdorotuose jautienos produktuose nustatyti EN \(1 redakcija\)](#)  
[10 010.2 Patikra, skirta šiga toksiną gaminančioms žarnyno ląstelėms \(stec\) neapdorotuose jautienos produktuose nustatyti LT](#)

Direktyvoje pateikiamos instrukcijos dėl tikrinimo veiklos susijusios su *Escherichia coli* O157: H7 (*E. coli* O157: H7) ir ne O157 šiga toksinus gaminančia *E. coli* (STEC).

- RVASVT patikrinimas;
- RVASVT patikrinimo atlikimas;
- Įsipareigojimai, susiję su teigiamais STEC mėginių rezultatais;
- Įsipareigojimai, kai įstaiga gauna teigiamą STEC mėginių rezultato iš savo tyrimo;
- Instrukciniai arba atsakomybės atsisakymo teiginiai, susiję su STEC;
- Patikrinimo veiksmai įstaigose, kurios deda instrukcinius arba atsakomybės atsisakymo teiginius dėl *E. coli* O157:H7 neapdorotose maltos jautienos produktų, neapdorotos maltos jautienos komponentų arba neapdorotos maltos

	<p>jautienos paplotėlių komponentų etiketėse;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patikrinimo veiksmai, skirti produktui, siunčiamam į sandėlius arba tarpininkams;</li> </ul>
<p>25. <a href="#">10 240.4 <i>Listeria monocytogenes</i> patikros procedūrų reglamentas ir paruoštų vartoti produktų mėginių ėmimo programa EN (4 redakcija)</a> <a href="#">10 240.4 <i>Listeria monocytogenes</i> patikros procedūrų reglamentas ir paruoštų vartoti produktų mėginių ėmimo programa LT (3 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvoje pateikiamos instrukcijos, kaip patikrinti, ar mėsos ir naminių paukščių produktus gaminančios įmonės laikosi 9 CFR 430.4 dalies „<i>Listeria monocytogenes (Lm)</i> kontrolė paruoštuose vartoti maisto produktuose, kuriems taikytas antimikrobinis apdorojimas“ (<i>Listeria</i> norma) (<i>Control of Listeria monocytogenes (Lm) in Post-Lethality Exposed Ready-to-Eat (RTE) Products (the Listeria Rule)</i>) norminių reikalavimų.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologija;</li> <li>• Metodai įmonės <i>listeria</i> normos reikalavimų atitikimui patikrinti;</li> <li>• Įmonės SVS ir sanitarinės veiklos reikalavimų atitikimo patikrinimas; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sanitarinės veiklos standartai;</li> <li>○ Sanitarinės veiklos patikrinimo lentelė;</li> </ul> </li> <li>• Įmonės RVASVT atitikimo patikrinimas;</li> <li>• Įmonės paruoštų vartoti produktų ženklavimo patikrinimas;</li> <li>• Įmonės mėginių ėmimo ir tyrimo programų patikrinimas;</li> <li>• Įmonės tyrimų įgyvendinimo strategija;</li> <li>• Mėginių ėmimas ir pateikimas FSIS patikrinimui;</li> <li>• FSIS veiksmai gavus teigiamą mėginio tyrimų rezultatą;</li> </ul>
<p>26. <a href="#">10 240.5 Verification procedures for enforcement, investigations and analysis officers (EIAOs) for the <i>Listeria monocytogenes (Lm)</i> regulation and routine risk-based <i>Listeria monocytogenes (RLm)</i> sampling program EN (3 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvoje nurodomos mėginių ėmimo instrukcijos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėginių paėmimo tvarka;</li> <li>• Mėginių pateikimo atsakomybė;</li> <li>• Mėginių rezultatų vertinimas;</li> </ul>
<p>27. <a href="#">10 250.1 <i>Salmonella</i> and <i>Campylobacter</i> Verification Program for Raw Meat and Poultry Products EN (1 redakcija)</a></p>	<p>Direktyvoje apibendrinami visi FSIS išleisti dokumentai, kuriuose pateikiama informacija, apie <i>Salmonella</i> ir <i>Campylobacter</i> verifikavimą žalioje mėsoje ir paukštienoje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i> kategorijos;</li> <li>• Pasiruošimas <i>Salmonella</i> ir <i>Campylobacter</i></li> </ul>

	<p>mėginių ėmimui nuo žalių produktų;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i> ir <i>Campylobacter</i> mėginių ėmimo tvarka nuo jaunų viščiukų;</li> <li>• <i>Salmonella</i> ir <i>Campylobacter</i> mėginių ėmimo tvarka nuo jaunų kalakučiukų;</li> <li>• <i>Salmonella</i> mėginių ėmimo tvarka nuo maltos jautienos;</li> <li>• Surinktų mėginių pateikimas;</li> <li>• Įmonių <i>Salmonella</i> ir <i>Campylobacter</i> kontrolės programų verifikavimas žaliems mėsos ir paukštienos produktams;</li> <li>• Pranešimas apie <i>Salmonella</i> ir <i>Campylobacter</i> tyrimų rezultatus;</li> </ul>
<p>28. <a href="#"><u>10 300.1 Sustiprinto tikrinimo bandymų (intensified verification testing) protokolas, skirtas gaminių, kontaktinių paviršių ir aplinkos paviršių mėginių ėmimui, siekiant aptikti <i>listeria monocytogenes</i> arba <i>salmonella</i> spp. Bakterijų EN (1 redakcija)</u></a>  <a href="#"><u>10 300.1 Sustiprinto tikrinimo bandymų (intensified verification testing) protokolas, skirtas gaminių, kontaktinių paviršių ir aplinkos paviršių mėginių ėmimui, siekiant aptikti <i>listeria monocytogenes</i> arba <i>salmonella</i> spp. Bakterijų LT (1 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiamos mėginių ėmimo instrukcijos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atsakomybė dėl susistiprinto verifikavimo planavimo;</li> <li>• Mėginių ėmimo procedūros;</li> <li>• Veiksmai įmonėse, kurios pakeičia įprastą praktiką, atliekant sustiprintą verifikavimą;</li> <li>• Mėginių ėmimo metodika;</li> <li>• Atsakomybė, dėl mėginių pateikimo;</li> <li>• Mėginių tyrimų rezultatai ir vykdymas;</li> </ul>
<p>29. <a href="#"><u>10 800.1 Mėginių ėmimas, tyrimas ir kitos patikros procedūros, susijusios su mėsos ir paukštienos produktu nacionaline likučių programa EN (3 redakcija)</u></a>  <a href="#"><u>10 800.1 Mėginių ėmimas, tyrimas ir kitos patikros procedūros, susijusios su mėsos ir paukštienos produktu nacionaline likučių programa LT (1 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyva nustato gyvūnų atrankos ir cheminių medžiagų likučių mėginių ėmimo bei tyrimo procedūrų atlikimo mėsos ir paukštienos produktuose pagal Nacionalinę likučių programą instrukcijas oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams (IPP – Inspection program personnel), įskaitant veterinarijos gydytojus-inspektorius.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėginių ėmimo projektai pagal nacionalinę likučių programą;</li> <li>• Inspektoriaus inicijuojamas mėginių ėmimas;</li> <li>• Importuoto mėginio ėmimas;</li> <li>• Aplinkybės, kai inspektorius inicijuoja mėginių</li> </ul>

	<p>ėmimą;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atsakomybė, dėl mėginių ėmimo;</li> <li>• Atitiktis ir vykdymo veiksmai;</li> <li>• 1 Priedas: Su programa susijusios atsakomybės ir pareigos;</li> <li>• 2 Priedas: Likučių mėginių ėmimo užduočių atlikimas PHIS sistemoje;</li> <li>• 3 Priedas: Įstatymų numatytos priemonės prieš įmones, kuriose nustatyti likučių normų pažeidimai dėl pakartotinių pažeidėjų</li> </ul>
--	--

9 CFR	
<p><a href="#">30.9 CFR 300- 592 Gyvūnai ir gyvūniniai produktai EN</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FSIS struktūra ir uždaviniai;</li> <li>• Reikalavimai verifikavimo atlikimui;</li> <li>• Reikalavimai oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams;</li> <li>• Priešskerdiminis patikrinimas;</li> <li>• Poskerdininis patikrinimas;</li> <li>• Sergančių gyvulių skerdenų sunaikinimas;</li> <li>• Humaniškas elgesys skerdimo metu;</li> <li>• Netinkamų žmonių vartojimui ar užterštų produktų sunaikinimas;</li> <li>• Produktų ir jų pakuočių žymėjimas;</li> <li>• Įrašų registravimas ir pranešimai;</li> <li>• Eksportas;</li> <li>• Reglamentavimo reikalavimai, taikomi mėsos ir pašarų patikrinimo aktams;</li> <li>• Kiaušinių ir kiaušinių produktų patikrinimas.</li> </ul>
<p><a href="#">31.9 CFR 327 Reikalavimai importuojamai mėsai EN</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Užsienio valstybių tinkamumas importuoti Produktus į JAV;</li> <li>• Importuojamų produktų atitikimas JAV reikalavimams;</li> <li>• Sertifikatų reikalavimai importuotiems produktams;</li> <li>• Produktų skirtų importui patikrinimo programos, atšaukimas ar atsisakymas teikti į rinką;</li> <li>• Produktų judėjimas prieš verifikavimą;</li> <li>• Mėginių ėmimas;</li> <li>• Produktų žymėjimas ir etiketės;</li> <li>• Patikros procedūra: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Atvėsintai/sušaldytai mėsai;</li> <li>○ Brandintai kiaulienai;</li> </ul> </li> <li>• Oficialus importuoto produkto patikrinimo</li> </ul>

	žymuo;
<u>32.9 CFR 381.197 Reikalavimai užsienio šalių patikros sertifikatui EN</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiekvienas produktas importuojamas į Jungtines Valstijas turi turėti elektroninį užsienio valstybės sertifikatą, išduotą užsienio valstybės atsakingos institucijos;</li> <li>• Reikalavimai sertifikatui: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pateiktas anglų kalba,</li> <li>○ Nurodyta data,</li> <li>○ Eksportuotojo ir gamintojo įmonių numeriai,</li> <li>○ Produkto aprašymas įskaitant produkto kategoriją,</li> <li>○ Eksportuojančių ir Importuojančių įmonių kontaktai.</li> </ul> </li> </ul>
<u>33.9 CFR 318.17 Requirements for the production of cooked beef, roast beef, and cooked corned beef products EN</u>	<p>Pateikiami reikalavimai keptai, skrudintai ir sūdytai jautienai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Letalumo rodikliai;</li> <li>• Mikroorganizmų augimo stabilizacijos reikalavimai;</li> <li>• RVASVT reikalavimų laikymasis;</li> <li>• Produktų gamybos validavimo reikalavimas;</li> </ul>
<u>34.9 CFR 381.94 Contamination with Microorganisms; process control verification criteria and testing; pathogen reduction standards EN</u>	<p>Pateikiami produktų užterštumo mikroorganizmais kontrolės verifikavimo reikalavimai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriterijai verifikuojant <i>E. coli</i> augimo proceso kontrolę;</li> <li>• Patogeninių mikroorganizmų mažinimo standartai;</li> </ul>
<u>35.9 CFR 416 Sanitarija EN</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patalpų priežiūra ir kenkėjų kontrolė;</li> <li>• Įrangos ir reikmenų priežiūra;</li> <li>• Sanitariniai veiksmai: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reikalavimai valymo dažnumui ir valymo priemonėms</li> </ul> </li> <li>• Darbuotojų higiena; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Savihigiena,</li> <li>○ Apranga,</li> <li>○ Ligų kontrolė ir prevencija.</li> </ul> </li> <li>• Sanitarijos priemonių (SDP) sukūrimas, įgyvendinimas ir palaikymas;</li> <li>• Korekciniai veiksmai;</li> <li>• Įrašų saugojimas;</li> <li>• Sanitarijos sąlygų laikymosi verifikavimas.</li> </ul>
<u>36.9 CFR 417 RVASVT EN</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rizikos analizė ir RVASVT plano sudarymas;</li> <li>• Korekciniai veiksmai;</li> <li>• Validavimas, verifikavimas ir pakartotinis įvertinimas;</li> <li>• Įrašai: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ RVASVT planas,</li> <li>○ SVT ir kritinių taškų stebėsenos</li> </ul> </li> </ul>

	<p>dokumentacija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Netinkamas RVASVT sistemos pritaikymas;</li> <li>• Mokymai;</li> <li>• RVASVT įgyvendinimo verifikavimas.</li> </ul>
37. <a href="#">9 CFR 430 Control of <i>Listeria monocytogenes</i> in post-lethality exposed ready-to-eat products EN</a>	Pateikiami reikalavimai <i>Listeria monocytogenes</i> prevencijai paruoštuose vartoti produktuose (RTE).

## FSIS atitikties gairės mėsos produktams

38. <a href="#">FSIS atitikties gairės vytintai mėšai ir vištienai, gaminamai mažų ir labai mažų bendrovių LT</a>	<p>Gairių dokumentas parengtas siekiant padėti labai mažoms mėsos ir paukštienos bendrovėms, kurios gamina vytintus mėsos gaminius, identifikuoti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindinius veiksmus vytinimo procese, kuriems reikia užtikrinti saugumą;</li> <li>• Pasiiekiamus mokslinius įrodymus, kurie padeda sukurti saugų procesą ir produktą.</li> </ul>
39. <a href="#">FSIS atitikties gairės vytintai mėšai ir vištienai, gaminamai mažų ir labai mažų bendrovių EN</a>	
40. <a href="#">FSIS atitikties gairės, skirtos visiškai ir iš dalies termiškai apdorotų ir vartojimui paruoštų (VP) bei vartojimui neparuoštų (VNP) mėsos ir paukštienos produktų, gaminamų mažų ir labai mažų įmonių, mikrobiologiniam stabilizavimui (aušinant ar laikant aukštoje temperatūroje), ir patikslintas 2021 m. gruodžio mėn. atitikties gairių priedas EN</a> <a href="#">FSIS atitikties gairės, skirtos visiškai ir iš dalies termiškai apdorotų ir vartojimui paruoštų (VP) bei vartojimui neparuoštų (VNP) mėsos ir paukštienos produktų, gaminamų mažų ir labai mažų įmonių, mikrobiologiniam stabilizavimui (aušinant ar laikant aukštoje temperatūroje), ir patikslintas 2017 m. birželio mėn. atitikties gairių priedas LT (sena versija)</a>	<p>Šios gairės skirtos padėti mažoms ir labai mažoms mėsos ir paukštienos apdorojimo įmonėms, kurios gamina termiškai apdorotus (visiškai termiškai apdorotus ir iš dalies termiškai apdorotus) vartojimui paruoštus (VP) ir neparuoštus (VNP) mėsos ir paukštienos produktus, laikytis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Su mikrobiologiniu stabilizavimu (aušinimu ir laikymu aukštoje temperatūroje susijusių reikalavimų;</li> <li>• Pagalbinių mokslinių dokumentų, skirtų padėti užtikrinti proceso ir produkto saugumą, įskaitant patikslintą „Atitikties gairių B priedą“; ir</li> <li>• Rekomenduojamų korekcinų veiksmų, taikomų aušinimo proceso nuokrypių atvejais.</li> </ul>
41. <a href="#">Mėsos ir paukštienos produktų rizikos veiksnių ir kontrolės priemonių gairės</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apdorojimo skerdykloje proceso etapų trumpųjų nuorodų lentelė;</li> </ul>

<p><u><a href="#">EN</a></u>  <u>Mėsos ir paukštienos produktų rizikos veiksnių ir kontrolės priemonių gairės</u>  <u><a href="#">LT</a></u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siūlomi bendrieji tikrinimo klausimai;</li> <li>• Proceso etapai, galimi rizikos veiksniai ir dažnai naudojamos kontrolės priemonės: galvijų skerdimas;</li> <li>• Proceso etapai, galimi rizikos veiksniai ir dažnai naudojamos kontrolės priemonės: kiaulių skerdimas;</li> <li>• Proceso etapai, galimi rizikos veiksniai ir dažnai naudojamos kontrolės priemonės: paukščių skerdimas;</li> <li>• Proceso etapai, galimi rizikos veiksniai ir dažnai naudojamos kontrolės priemonės: apdorojimas;</li> </ul>
<p>42. <u><a href="#">FSIS gairės dėl atitikties reikalavimams dėl Salmonella bakterijų, taikomos mažoms ir labai mažoms mėsos ir paukštienos gamybos įmonėms, gaminančioms vartojimui paruoštus (RTE) produktus, bei peržiūrėtas ir pataisytas A priedas 2021 gruodžio mėn. EN</a></u>  <u><a href="#">FSIS gairės dėl atitikties reikalavimams dėl Salmonella bakterijų, taikomos mažoms ir labai mažoms mėsos ir paukštienos gamybos įmonėms, gaminančioms vartojimui paruoštus (RTE) produktus, bei peržiūrėtas ir pataisytas A priedas 2017 birželio mėn. LT (sena versija)</a></u></p>	<p>Šiame orientaciniame dokumente pateikiama informacija, kuria mažos ir labai mažos mėsos ir paukštienos gamybos įmonės, gaminančios RTE produktus, gali naudotis, siekiant gaminti <i>Salmonella</i> bakterijų ir kitų patogenų atžvilgiu saugius produktus. Visų pirma šiose gairėse pateikiama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reguliavimo reikalavimai, susiję su saugia RTE produktų gamyba;</li> <li>• Galimybės, kuriomis įmonės gali naudotis, siekiant <i>Salmonella</i> bakterijų ir kitų patogenų letalumo ir jų kiekio stabilizavimo;</li> <li>• Veiksmai, kurių įmonės gali imtis, siekiant užtikrinti ingredientų, pridedamų po letalumo apdorojimo procesų, saugą;</li> <li>• Išvados, padarytos po RTE produktus gaminančiose įmonėse atliktų maisto saugos vertinimų (angl. FSA – Food Safety Assessment);</li> <li>• Informacija iš A priedo ir kitų anksčiau išleistų atitikties gairių.</li> </ul>

## Kiaušiniai ir kiaušinių gaminiai

<b>Nacionaliniai teisės aktai</b>	
<p>43. <a href="#"><u>VMVT direktoriaus 2015 m. liepos 3 d. įsakymas Nr. B1-664 "Dėl kasdieninės valstybinės veterinarinės priežiūros"</u></a></p>	<p>Įsakyme pateikiami nurodymai vykdyti kasdienę valstybinę veterinarinę priežiūrą įmonėse, kurios pateikė prašymus VMVT eksportuoti gyvūninės kilmės maistą į JAV.</p>
<p>44. <a href="#"><u>VMVT direktoriaus 2019 m. gegužės 3 d. įsakymas Nr. B1-299 „Dėl eksportuojamų į Jungtine Amerikos Valstijas kiaušinių gaminių saugos reikalavimų"</u></a></p>	<p>Įsakyme pateikiami nurodymai gyvūninio maisto tvarkymo subjektams, eksportuojantiems kiaušinių gaminius į JAV, užtikrinti, kad kiekviena kiaušinių gaminių partijai būtų atlikti laboratoriniai tyrimai <i>L. monocytogenes</i> ir <i>Salmonella spp.</i> atžvilgiu; Imti mėginius remiantis JAV norminiais dokumentais; VMVT užtikrinti, kad eksportuojamų į JAV kiaušinių gaminių sertifikatai būtų išduodami, tik įvertinus jų atitiktį maisto saugos reikalavimams;</p>
<p>45. <a href="#"><u>VMVT direktoriaus 2012 m. liepos 11 d. įsakymas Nr. B1-537 "Dėl rekomendacijų kaip užtikrinti <i>Listeria monocytogenes</i> kontrolę patvirtinimo"</u></a></p>	<p>Įsakyme pateikiamos rekomendacijos <i>L. monocytogenes</i> kontrolės programai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gamyba;</li> <li>• Pakavimas ir sandėliavimas;</li> <li>• Įranga;</li> <li>• Bendra įmonės sanitarija;</li> <li>• Darbuotojų asmeninė higiena;</li> <li>• Aplinkos monitoringo programa kontrolei patikrinti;</li> <li>• Bendri aplinkos monitoringo tikrinimo principai;</li> <li>• Aplinkos tyrimas;</li> <li>• Maisto sąlyčio paviršių tyrimas;</li> <li>• Produktų tyrimas;</li> <li>• Aplinkos mėginių ėmimo gairės;</li> </ul>
<p>46. <a href="#"><u>VMVT direktoriaus 2012 m. liepos 27 d. įsakymas Nr. B1-578 "Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2012 m. birželio 26 d. įsakymo Nr. B1-508 "Dėl gyvūninio maisto saugos reikalavimų" pakeitimo"</u></a></p>	<p>Įsakyme pateikiami nurodymai užtikrinti gyvūninio maisto saugos reikalavimų, nustatytų galiojančiuose JAV teisės aktuose, laikymąsi; Ypatingą dėmesį kreipti į <i>Listeria monocytogenes</i> kontrolę.</p>
<p>47. <a href="#"><u>VMVT direktoriaus 2012 m. spalio 10 d. įsakymas Nr. B1-795 "Dėl sanitarijos standartinės veiklos programos reikalavimų patvirtinimo"</u></a></p>	<p>Įsakyme pateikiami sanitarijos standartinės veiklos programos reikalavimai, kurie nustato maisto tvarkymo subjekto atsakomybę ir reikalavimus Sanitarijos standartinės veiklos programos rengimui.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai sanitarijos programos rengimui;</li> <li>• Gyvūninio maisto tvarkymo subjekto atsakomybė;</li> <li>• Reikalavimai sanitarijos standartinės veiklos programos vertinimui;</li> </ul>
--	---

## Bendrieji norminiai dokumentai

48. <a href="#">FSIS Produktų kategorijos</a>	FSIS išleistas pagalbinis dokumentas, kuris padeda tiksliai identifikuoti mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminius, sertifikuotus eksportui į JAV
---	---

## 5000 serija: Valstybinė veterinarinė kontrolė

49. <a href="#">5000.1 Įmonės maisto saugos sistemos tikrinimas EN (Naujausia 6 redakcija)</a> <a href="#">5000.1 Įmonės maisto saugos sistemos tikrinimas LT (5 redakcija)</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanitarijos veiklos standartai (SPS);</li> <li>• Pagrindiniai (SPS) reglamentai;</li> <li>• Patalpų ir kenkėjų kontrolė;</li> <li>• Reikalavimai maisto tvarkymo subjekto patalpoms; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apšvietimas,</li> <li>○ Vėdinimas,</li> <li>○ Vandentiekis ir kanalizacija,</li> </ul> </li> <li>• Įranga ir reikmenys;</li> <li>• Sanitariniai reikalavimai;</li> <li>• Darbuotojų higiena;</li> <li>• Sanitarijos standartinės veiklos procedūros (SOP) norminiai reikalavimai;</li> <li>• RVASVT;</li> <li>• Patogenų mažinimo priemonės;</li> <li>• Mėginių ėmimo dažnis, mėginių analizė;</li> <li>• Dokumentacija;</li> <li>• Verifikavimo taisyklės.</li> </ul>
50. <a href="#">5000.2 Įmonės savikontrolės duomenų peržiūra, atliekama valstybinio veterinarijos inspektoriaus EN (2</a>	Direktyvos tikslas yra patikslinti, kad oficialiai paskirti veterinarijos gydytojai turi prieigą prie įvairių įrašų pagal pavojingų medžiagų analizės ir kritinės kontrolės (RVASVT) taisykles;

<p><a href="#">redakcija)</a>  <a href="#">5000.2 Įmonės savikontrolės duomenų peržiūra, atliekama valstybinio veterinarijos inspektoriaus LT (2 redakcija)</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remiantis RVASVT taisyklėmis, įstaiga privalo tvarkyti su RVASVT planu susijusius įrašus, įskaitant visus su jos įsteigimu susijusius sprendimų priėmimo dokumentus ir visus su ja susijusius įrašus;</li> <li>• Inspektoriaus, atliekančio RVASVT patikrinimą, išipareigojimai;</li> <li>• Peržiūrų dokumentavimas;</li> </ul>
<p>51. <a href="#">5010.1 Su maisto sauga susijusios temos diskutuojant per savaitinius susitikimus su įmonės vadybos darbuotojais EN (2 redakcija)</a></p>	<p>Pateikia instrukcijas visiems lauko operacijose dalyvaujantiems darbuotojams, įskaitant importo inspektorius ir kiaušinių gaminių inspektorius.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokie darbai turėtų būti atliekami savaitės eigoje.</li> </ul>
<p>52. <a href="#">5020.1 Verification activities for the use of new technology in meat and poultry establishments and egg products plants EN (1 redakcija)</a></p>	<p>Direktyva pateikia instrukciją, kaip turi būti atliekamas mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių perdirbimo įmonių verifikavimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naujų technologinių procesų mėsos ir paukštienos įmonėse verifikavimas;</li> <li>• Svarbios aplinkybės, į kurias reikia atsižvelgti mėsos ir paukštienos įmonių operatoriams, dirbantiems pagal reikalavimus arba atliekantiems gamybinius bandymus;</li> <li>• Inspekcija, dokumentacija ir priemonių įgyvendinimas mėsos ir paukštienoms perdirbimo įmonėse;</li> <li>• Inspekcija, dokumentacija ir priemonių įgyvendinimas kiaušinių gaminių perdirbimo įmonėse.</li> </ul>
<p>53. <a href="#">5030.1 Inspection methodology utilizing the public health information system for the verification of regulatory compliance in egg products plants EN (3 redakcija)</a></p>	<p>Direktyva pateikia instrukcijas oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams (IPP) kaip jie turi įvertinti kiaušinių gaminius gaminančias įmones, ar jos atitinka 9 CFR 590 reikalavimus;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PHIS patikrinimų metodika;</li> <li>• Atitikimo sanitarijos reikalavimams patikrinimas;</li> <li>• Sanitarinio patikrinimo užduotys prieš gamybos pradžią ir gamybos metu;</li> <li>• Atitikimo maisto saugos reikalavimams patikrinimas;</li> <li>• Atitikimo ne su maisto sauga susijusių vartotojų apsaugos reikalavimų patikrinimas;</li> <li>• Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo</li> </ul>

	atsakomybės dėl importuotų nepasterizuotų skystų kiaušinių gaminių, kurios gavo kiaušinių gaminius gaminanti įmonė;
54. <a href="#">5030.2 Managing the establishment profile in the public health information system (PHIS) for egg products inspection EN</a>	<p>Direktyva pateikia instrukcijas oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams (IPP) atsakingiems už įmonės, gaminančios kiaušinių gaminius, informacijos pateikimą į PHIS sistemą;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įmonės paskyra;</li> <li>• Kaip sukurti paskyrą kiaušinių gaminius gaminančiai įmonei;</li> <li>• Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo atsakomybės atlieka įmonės paskyros patikrinimą;</li> <li>• Informacija paskyroje: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Įmonės kontaktai;</li> <li>○ Patalpos ir įranga;</li> <li>○ Įmonės darbo tvarkaraštis;</li> <li>○ Informacija apie gaminamos produkcijos kiekį;</li> <li>○ Informacija apie naudojamą naujas technologijas;</li> </ul> </li> <li>• Dalyvavimas specialiuose projektuose;</li> <li>• Mėginių ėmimas ir atitikimas FSIS reikalavimams;</li> </ul>
55. <a href="#">5040.1 Uses of FSIS form PY-200 egg products inspection certificate EN</a>	<p>Direktyva pateikia instrukcijas oficialiai paskirtiems veterinarijos gydytojams (IPP) atsakingiems kiaušinių gaminius gaminančias įmones;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušinių gaminių transportavimas į kitas oficialias įmones;</li> <li>• Nevalgomų kiaušinių gaminių transportavimas;</li> <li>• Laboratorinių tyrimų rezultatų reikalavimai kiaušinių gaminiams, kuriuos planuojama sertifikuoti;</li> <li>• Reikalavimai savanoriškai atliekamiems veiksams;</li> <li>• Kiaušinių gaminių transportavimo į patvirtintus šaldiklius, esančius už įmonės ribų, kontrolė;</li> <li>• Informacija eksportuojant;</li> <li>• IPP atsakomybės;</li> </ul>
56. <a href="#">5220.1 Granting or refusing inspection; voluntary suspending or</a>	Direktyvoje pateikiama instrukcija patikrinimus atliekantiems oficialiai paskirtiems veterinarijos

<p><a href="#"><u>withdrawing inspection; and reinstating inspection under the public health information system EN (1 redakcija)</u></a></p>	<p>gydytojams .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paaiškina FSIS darbuotojų atsakomybę renkant ir registruojant informaciją PHIS sistemoje.</li> <li>• Suteikia galimybę pateikti federalinės inspekcijos prašymus ir susijusias formas elektroniniu būdu.</li> <li>• Savanoriškas maisto perdirbimo subjekto patikrinimo atsisakymas.</li> <li>• Atsisakymas priimti inspektorius.</li> </ul>
--	---

## 7000 serija: Perdirbtų gaminių kontrolė

<p>48. <a href="#"><u>7120.1 Saugios ir tinkamos sudedamosios dalys, naudojamos mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių gamyboje EN (56 redakcija)</u></a>  <a href="#"><u>7120.1 Saugios ir tinkamos sudedamosios dalys, naudojamos mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių gamyboje LT (44 redakcija)</u></a></p>	<p>Direktyvoje pateikiamas sąrašas medžiagų, leistinų naudoti, mėsos, paukštienos ir kiaušinių gaminių gamyboje;</p>
---	--

## 9 CFR

<p>25.9 <a href="#"><u>CFR 416 Sanitarija EN</u></a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patalpų priežiūra ir kenkėjų kontrolė;</li> <li>• Įrangos ir reikmenų priežiūra;</li> <li>• Sanitariniai veiksmai: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reikalavimai valymo dažnumui ir valymo priemonėms</li> </ul> </li> <li>• Darbuotojų higiena; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Savihigiena,</li> <li>○ Apranga,</li> <li>○ Ligų kontrolė ir prevencija.</li> </ul> </li> <li>• Sanitarijos priemonių (SDP) sukūrimas, įgyvendinimas ir palaikymas;</li> <li>• Korekciniai veiksmai;</li> <li>• Įrašų saugojimas;</li> <li>• Sanitarijos sąlygų laikymosi verifikavimas.</li> </ul>
<p>26.9 <a href="#"><u>CFR 417 RVASVT EN</u></a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rizikos analizė ir RVASVT plano sudarymas;</li> <li>• Korekciniai veiksmai;</li> <li>• Validavimas, verifikavimas ir pakartotinis įvertinimas;</li> <li>• Įrašai: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ RVASVT planas,</li> <li>○ SVT ir kritinių taškų stebėsenos</li> </ul> </li> </ul>

	<p>dokumentacija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Netinkamas RVASVT sistemos pritaikymas;</li> <li>• Mokymai;</li> <li>• RVASVT įgyvendinimo verifikavimas.</li> </ul>
<p><u>27.9 CFR 590 kiaušinių gaminių kontrolė</u> <u>EN</u> <u>9 CFR 590 kiaušinių gaminių kontrolė</u> <u>LT</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušiniai ir kiaušinių gaminiai, neskirti žmonių vartojimui;</li> <li>• Kiaušinių laikymas šaltai;</li> <li>• Atleidimas;</li> <li>• Paslaugų teikimas;</li> <li>• Skundai dėl patikrinimo arba sprendimo;</li> <li>• Sertifikatai;</li> <li>• Gaminio identifikavimas ir žymėjimas;</li> <li>• Tikrinimas, pakartotinis tikrinimas, netinkamumo nustatymas ir sulaikymas;</li> <li>• Žaliavų patekimas į aprobuotas kiaušinių gaminių įmones;</li> <li>• Reikalavimai higienai, perdirbimui ir patalpoms;</li> <li>• Laboratoriniai tyrimai ir analizės;</li> <li>• Kiaušinių gaminių įmonių išimtys;</li> <li>• Identifikavimas riboto naudojimo kiaušinių ar kiaušinių gaminių, netinkamų žmonių vartojimui;</li> <li>• Importas;</li> </ul>
<p><u>28.21 CFR 160 Kiaušiniai ir kiaušinių gaminiai</u> <u>EN</u></p>	<p>Pateikia reikalavimus, kuriuos turi atitikti kiaušiniai ir kiaušinių gaminiai;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušiniai;</li> <li>• Džiovinti kiaušiniai;</li> <li>• Šaldyti kiaušiniai;</li> <li>• Skysti kiaušiniai;</li> <li>• Kiaušinių baltymų masė;</li> <li>• Džiovinti kiaušinių baltymai;</li> <li>• Šaldyti kiaušinių baltymai;</li> <li>• Kiaušinių trynių masė;</li> <li>• Džiovinti kiaušinių tryniai;</li> <li>• Šaldyti kiaušinių tryniai;</li> </ul>

<p>29. <u>CFR 118 Production, storage and transportation of shell eggs EN</u></p>	<p>Pateikia reikalavimus kiaušinių laikymui ir transportavimui;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asmenys, kuriems skirti šie reikalavimai;</li> <li>• <i>Salmonella enteritidis</i> prevencijos priemonės;</li> <li>• Aplinkos mėginių ėmimas tiriant užterštumą <i>Salmonella enteritidis</i>;</li> <li>• Kiaušinių mėginių tyrimas dėl užterštumo <i>Salmonella enteritidis</i>;</li> <li>• Mėginių ėmimo <i>Salmonella enteritidis</i> tyrimui metodika;</li> <li>• <i>Salmonella enteritidis</i> tyrimų metodika;</li> <li>• <i>Salmonella enteritidis</i> prevencinio plano paruošimas;</li> <li>• Įrašų saugojimas;</li> <li>• Registracijos reikalavimai kiaušinių gaminius gaminančioms įmonėms, kurios patenka į įmonių, kurioms skirti šie reikalavimai, sąrašą;</li> </ul>
---	---

Gairės kiaušinių gaminiams	
<p>30. <u>FSIS atitikties gairės kiaušinių gaminių mėginių ėmimui EN</u></p>	<p>Pateikiama instrukcija kiaušinių gaminių mėginių ėmimui;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naudojami terminai;</li> <li>• Mėginių ėmimo programų reikalavimai;</li> <li>• Aseptinis mėginių ėmimas;</li> <li>• Mėginių ėmimo procedūros;</li> <li>• Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo atsakomybės;</li> </ul>
<p>31. <u>Kiaušinių gaminių mėginių atrinkimo vadovas įmonėms, patvirtintoms eksportui į JAV LT</u></p>	<p>Prieš gaminiui patenkant į prekybą, kiekviena kiaušinių gaminius gaminanti įmonė turi atrinkti mėginius iš pagamintų pasterizuotų kiaušinių gaminių partijų, <i>Salmonella spp.</i> ir <i>Listeria monocytogenes</i> aptikimo tyrimui. Įmonės galinčios įrodyti, kad buvo laikomasi visų reikalavimų, gaminant kiaušinių gaminius, kuriuose nebuvo aptikta <i>Salmonella spp.</i> ir <i>Listeria monocytogenes</i>, gali sumažinti tiriamų, skystų ir užšaldytų, kiaušinių gaminių partijų skaičių. Visos džiovintų kiaušinių gaminių partijos turi būti tiriamos 100%; džiovintų kiaušinių gaminių mėginių ėmimo dažnumas nemažinamas.</p>
<p>32. <u>Kiaušinių gaminių mėginių atrinkimo vadovas įmonėms, patvirtintoms eksportui į JAV EN</u></p>	