

MAŽAIS KIEKIAIS  
GAMINAMŲ IR TIEKIAMŲ  
VIETINEI RINKAI  
GYVŪNINIŲ PRODUKTŲ  
GAIRĖS



## Turinys

1. ĮVADAS.....	3
1.1. Gairių tikslas.....	3
1.2. Teisės aktai, kurių pagrindu parengtos Gairės .....	3
1.3. Gairėse vartojamos sąvokos.....	3
1.4. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų registravimas.....	4
1.5. Maisto tvarkymo subjektų valstybinė kontrolė .....	7
2. BENDRIEJI REIKALAVIMAI PASTATŲ, PATALPŲ ĮRENGIMUI IR JŲ IŠPLANAVIMUI .....	7
2.1. Patalpos ir jų išplanavimas.....	7
2.1.1. Grindys, sienos, lubos.....	8
2.1.2. Langai, durys.....	9
2.1.3. Apšvietimas .....	10
2.1.4. Ventiliacija .....	10
2.1.5. Įranga .....	10
2.1.6. Šaldymo įranga (šaldytuvai) .....	11
2.1.7. Vandens tiekimas.....	12
2.2. Patalpų ir įrangos higienos priežiūra.....	12
2.2.1. Patalpos ir įranga.....	12
3. DARBUOTOJŲ SVEIKATA IR HIGIENA.....	18
3.1. Švarios rankos.....	19
3.2. Švari apranga.....	19
3.3. Sveikatos būklė.....	19
4. ATSEKAMUMAS .....	19
5. PAKAVIMAS .....	20
6. ŽENKLINIMAS.....	21
7. TRANSPORTAS .....	21
8. MAISTO SAUGOS UŽTIKRINIMO SISTEMA.....	22
9. KONTROLĖS DUOMENŲ REGISTRAVIMAS .....	24
10. PRIEDAI.....	25

## 1. ĮVADAS

### 1.1. Gairių tikslas

Mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų vietinei rinkai gyvūninių produktų gairėmis (toliau – Gairės) siekiama padėti mažais kiekiais gyvūninio maisto produktus gaminantiems ir tiekiantiems tiesiogiai galutiniams vartotojams maisto tvarkymo subjektams arba vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms tinkamai ir vienodai taikyti nustatytus supaprastintus veterinarijos reikalavimus gyvūninio maisto tvarkymo patalpų statybai, išplanavimui ir įrenginiams ir gyvūninio maisto gamybai.

Gairėmis taip pat siekiama užtikrinti, kad rinkai tiekiami maisto produktai (siūloni parduoti produktai) būtų gaminami (tvarkomi) laikantis tinkamų higienos sąlygų, o vykdoma veikla nedarytų žalos aplinkai.

Valstybinė maisto ir veterinarijos taryba (toliau – VMVT) šių Gairių nėra priėmusi ar patvirtinusi kaip teisės akto ir nesiekia sukurti privalomo teisinio reguliavimo.

### 1.2. Teisės aktai, kurių pagrindu parengtos Gairės

1. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d. įsakymas Nr. B1-826 „Dėl Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“;
2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2012 m. vasario 13 d. įsakymas Nr. B1-126 „Dėl Paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai veterinarijos reikalavimų“;
3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2016 m. balandžio 26 d. įsakymas Nr. B1-339 „Dėl Vietinei rinkai mažais kiekiais tiekiamų vištų kiaušinių veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“;
4. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. B1-725 „Dėl Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“.

### 1.3. Gairėse vartojamos sąvokos

**Galutinis vartotojas** – maisto produkto galutinis vartotojas, kuris jo nenaudoja kokiam

nors su maisto verslu susijusiam veiksmui atlikti ar veiklai vykdyti.

**Mažmeninės prekybos subjektas** – Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka įregistruotas fizinis ar juridinis asmuo, turintis teisę vietinėje rinkoje verstis mažmenine prekyba maisto produktais, viešuoju maitinimu, skirtu galutiniam vartotojui.

**Registravimas** – gyvūninio maisto tvarkymo subjekto įrašymas į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tvarkomą Patvirtintų ir registruotų gyvūninio maisto tvarkymo subjektų registrą suteikiant numerį.

**Maisto tvarkymas** – bet koks poveikis maistui arba veiksmai su juo ar atskiromis jo sudėtinėmis dalimis (įskaitant maistui skirtų augalų ir gyvūnų auginimą, maisto gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, gabenimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galintys turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei.

**Atsekamumas** – galimybė visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną arba į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą.

**Šalutiniai gyvūniniai produktai** – gyvūnų kūnai arba jų dalys, gyvūniniai produktai arba kiti iš gyvūnų gauti produktai, neskirti vartoti žmonėms, taip pat oocitai, embrionai ir sperma.

**Kryžminė tarša** – mikroorganizmų pernešimas ant gatavų produktų nuo žaliavų ir kitų taršos paviršių.

#### 1.4. Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų registravimas

Gyvūninio maisto mažais kiekiais tvarkymas ir tiekimas rinkai yra gyvūninio maisto tvarkymo veikla, kuri turi būti registruota VMVT teisės aktų nustatyta tvarka.

Registravimas būtinas, kai vykdoma tokia su gyvūniniu maistu susijusi veikla:

- pieno produktų gamyba ūkiuose ir pardavimas;
- žuvininkystės produktų gamyba ir pardavimas;
- mėsos pusgaminių ir gaminių gamyba ir pardavimas;
- laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos gamyba ir pardavimas;
- paukščių, kiškinių gyvūnų mėsos gamyba ir pardavimas;
- maistinių naminių paukščių kiaušinių gamyba ir pardavimas.

Gyvūninio maisto tvarkymo subjektas (toliau – subjektas), siekdamas registracijos, turi atitikti teisės aktuose nustatytus gyvūninio maisto saugos ir kokybės reikalavimus, būti pasiruošęs patikrinimui. Dėl veiklos įregistravimo reikia kreiptis į VMVT teritorinį padalinį<sup>1</sup> pagal vykdomos

<sup>1</sup> <http://vmvt.lt/kontaktai/teritoriniai>

veiklos vietą ir pateikti tiesiogiai, paštu, elektroniniu paštu arba per Integrialią maisto ir veterinarijos informacinę sistemą<sup>2</sup> (IMVIS) nustatytos formos prašymą dėl įregistravimo (1 priedas).

Patikrinimo metu subjektas turi pateikti:

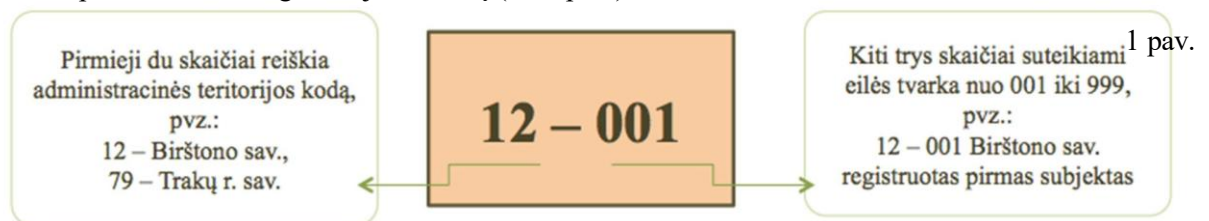
- patalpų ir įrangos išdėstymo planą / projektą (2 priedas);
- maisto tvarkymo proceso aprašymą, nurodant projektines gamybos apimtis ir darbuotojų skaičių (3 priedas);
- geros higienos praktikos laikymosi subjekte aprašymą;

Mažais kiekiais gaminantiems ir tiekiantiems gyvūninius maisto produktus rinkai subjektams taikomi tokie produktų kiekių ir naudojamų žaliavų apribojimai:

- temperatūros registravimo ir kontrolės aprašymą (4 priedas);
- dokumentą, patvirtinantį teisę naudotis patalpomis, kuriose bus vykdoma maisto produktų gamyba.

VMVT teritorinis padalinys per 10 darbo dienų nuo prašymo turi patikrinti subjekto atitikimą nustatytiems reikalavimams.

VMVT teritorinių padalinių specialistams nustačius, kad subjekto veiklos sąlygos atitinka maisto higieną reglamentuojančių ar kitų teisės aktų reikalavimus, įregistruoja jį neterminuotam laikotarpiui ir suteikia registracijos numerį (žr. 1 pav.).



1. gaminami ir tiekiami rinkai teisės aktais nustatyti maži gyvūninių produktų kiekiai (žr. 1 lentelę);
2. pieno produktų gamybai naudojamas žalias pienas turi būti gautas tik iš savo ūkyje arba kooperatyvo narių ūkiuose laikomų karvių, avių ir ožkų;
3. gaminti mažais kiekiais paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežią mėsą leidžiama tik paukščių ir kiškinių gyvūnų auginimo ūkiams;

<sup>2</sup> <https://imvis.vmvt.lt/>

4. gaminti mažais kiekiais laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą leidžiama tik medžioklės plotų naudotojams;

5. šviežia mėsa ir pagaminti gyvūniniai produktai tiekiami / parduodami tiesiogiai galutiniams vartotojams, pvz., iš ūkio arba per vietos mažmeninės prekybos įmones, pvz., parduotuves, kavines, ūkininkų turgelius, miesto renginius ir kt.

1 lentelė

### Maži gyvūninių maisto produktų kiekiai

Produkto pavadinimas	Maži kiekiai	Laikotarpis, per kurį galima pateikti nustatytą mažų produktų kiekį	Tiekimas	
Pienas	Pagaminti iš ne daugiau kaip 1000 kg žalio pieno	Per dieną	Galutiniams vartotojams gamybos vietoje, į namus, turgavietėse arba vietiniams mažmeninės prekybos subjektams, kurie nuo gamybos vietos nutolę ne didesniu kaip 100 km atstumu.	
Pieno produktai				
Žuvis ar akvakultūros gyvūnai	150 kg	Per dieną		
Žuvininkystės produktai	150 kg	Per dieną		
Mėsos pusgaminiai	200 kg	Per savaitę		
Mėsos gaminiai	500 kg	Per savaitę		
Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsa	Kanopinių	200 vnt.		Per metus
	Paukščių ir kiškinių	1000 vnt.		
Paukščių, kiškinių gyvūnų mėsa	150 vnt.	Per savaitę		
Vištų kiaušiniai	Surinkti nuo 50 iki 200 laikomų vištų dedeklių	Auginimo metu		

Jei numatoma vykdyti veikla neatitinka aukščiau nurodytų sąlygų (pvz., numatoma gaminti didesnius gyvūninių maisto produktų kiekius arba tiekimas didmeninės prekybos įmonėms ir kt.), registracija negalima, reikės patvirtinimo, kaip nustatyta Reglamente (EB) Nr. 853/2004<sup>3</sup>.

Už gyvūninio maisto tvarkymo subjekto įregistravimą mokėti nereikia. Daugiau informacijos, susijusios su subjektų patvirtinimu ir registravimu, galite rasti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. gruodžio 30 d. įsakyme Nr. B1-738 „Dėl Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“<sup>4</sup>.



• Maisto produktų gamybai auginami ūkiniai gyvūnai (galvijai, avys, ožkos, paukščiai, kiškiniai gyvūnai, graužikai) turi būti užregistruoti Ūkinių gyvūnų registro centrinėje duomenų bazėje ne vėliau kaip per 7 kalendorines dienas nuo jų atvežimo į laikymo vietą. Gyvūnų bandai bus suteiktas atpažinimo numeris (bandos numeris). Registracijos duomenys apie bandoje registruotus ūkinius gyvūnus atnaujinami ne rečiau kaip du kartus per metus, kiekvieno pusmečio sausio ir liepos mėnesiais. Daugiau informacijos, susijusios su ūkinių gyvūnų registracija Ūkinių gyvūnų registro centrinėje duomenų bazėje, galite rasti VMVT interneto svetainėje<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1542889791119&from=EN>

<sup>4</sup> <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/3dd938225cc511eaac56f6e40072e018>

<sup>5</sup> <http://vmvt.lt/gyvunu-sveikata-ir-gerove/gyvunu-sveikata/gyvunu-zenklinimas-ir-registracija/ukiniu-gyvunu>



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



• Sumedžioti stambieji laukiniai medžiojamieji gyvūnai, kuriems medžioklės aikštelėje arba apdorojimo patalpoje jau buvo atliktas pirminis apdorojimas, į laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymo patalpas turi būti pristatomi su Sumedžiotu laukinio gyvūno pirminio tikrinimo patvirtinimu (8 priedas), kurį gali surašyti valstybinis veterinarijos gydytojas, privatus veterinarijos gydytojas ar asmuo, kvalifikacijos kėlimo įstaigoje išlausęs su VMVT suderintą mokymo kursą ir išlaikęs kvalifikacinį egzaminą (gavęs kvalifikacijos pažymėjimą).



### Žuvų sveikata

Auginamų žuvų sveikatos reikalavimai nustatyti 2016 m. kovo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) 2016/429 dėl užkrečiamųjų gyvūnų ligų, kuriuo iš dalies keičiami ir panaikinami tam tikri gyvūnų sveikatos srities aktai (Gyvūnų sveikatos teisės aktas).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02016R0429-20210421&qid=1622547307742&from=LT>

## 1.5. Maisto tvarkymo subjektų valstybinė kontrolė

Valstybinę maisto kontrolę (toliau – kontrolė), remdamasi rizikos vertinimu nustatytu dažnumu, vykdo VMVT teritorinis padalinys. Kontrolė atliekama iš anksto ir neįspėjus. Kontrolės metu tikrinama, kaip subjektas atitinka maistą reglamentuojančius teisės aktų reikalavimus, kontrolės metu inspektoriai turi teisę atrinkti mėginius, tikrinti dokumentus, susijusius su maisto produktų gamyba. Patikrinimo duomenys (faktai, nustatyti trūkumai, neatitikimai teisės aktų reikalavimams) užfiksuojami atitinkamuose patikrinimo aktuose-klausimynuose (<https://vmvt.lt/maisto-sauga/kontrole/patikrinimu-klausimynai>).

## 2. BENDRIEJI REIKALAVIMAI PASTATŲ, PATALPŲ ĮRENGIMUI IR JŲ IŠPLANAVIMUI

### 2.1. Patalpos ir jų išplanavimas

Gyvūninio maisto produktų tvarkymo patalpos (toliau – patalpos) turi būti pakankamo dydžio, kad, tvarkant maistą, būtų išvengta kryžminio maisto produktų užteršimo.

Atskiriems technologiniams etapams (pvz., gyvų gyvūnų priėmimas, skerdimas, plikimas, nupešimas ar kailio nulupimas, išdorojimas ir kt.) reikalingos atskiros patalpos arba vietos, kurios turėtų būti įrengtos, atsižvelgiant į turimų patalpų plotą, ir planuojamos pagal numatomas maisto tvarkymo veiklos apimtis. Neturint galimybės įsirengti atskirų, kiekvienam etapui skirtų patalpų, minėtų etapų atskyrimas galimas erdvės ar laiko atžvilgiu. Svarbu, kad technologinis / darbo eigos srautas būtų suprojektuotas taip, kad būtų atskirtos nešvarios ir švarios zonos<sup>6</sup>, linijinis ar vienakryptis iš žaliavos į pusiau perdirbtą ir perdirbtą produktą, atsižvelgiant į technologinio proceso srautą (žr. 2 pav.), pvz., nuo skerdimo iki šviežios mėsos laikymo ir tolimesnio perdirbimo (žr. 2 priedą), tam, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo galimybės.

2 pav.



Patalpos, skirtos gyvūninių maisto produktų gamybai, negali būti naudojamos su asmeniniu namų ūkio vartojimu susijusiam maistui ruošti, apdoroti ar saugoti.

Numatant patalpas, skirtas gyvūninio maisto tvarkymui, svarbu užtikrinti, kad jos būtų apsaugotos nuo galimos taršos, pvz., teritorija yra linkusi patvinti, todėl geriamasis vanduo gali būti užterštas; oro teršiamas šalia vykdomos pramoninės veiklos, todėl maisto produktai gali būti užteršti dulėmis ir pan. Paukščių, kiškinių gyvūnų ar graužikų skerdimui skirtas patalpas galima įsirengti ir mobilioje transporto priemonėje, kurią taip pat galima naudoti, teikiant skerdimo paslaugas kitiems paukščių, kiškinių gyvūnų ar graužikų augintojams.

Patalpos turi būti apšildomos įrenginiais, kurie neskleidžia patalpoje dulkių, kvapų, dūmų.

### 2.1.1. Grindys, sienos, lubos

Grindys, sienos, lubos turi būti lygios, nepralaidžios drėgmei, atsparios valymo ir dezinfekavimo medžiagoms, perėjimus tarp grindų ir sienų ar kitų vertikalių paviršių rekomenduojama suformuoti taip, kad būtų lengva tinkamai prižiūrėti. Sienas rekomenduojama padengti nelaidžia vandeniui šviesia medžiaga ne mažesniame kaip 2 m aukštyje. Grindų danga turi būti atspari nusidėvėjimui, neslidi, lengvai prižiūrima. Rekomenduojama grindų dangą pakloti taip,




<sup>6</sup> Įprastai patalpos yra skirstomos į švarias ir nešvarias zonas, pvz., nešvari zona – gyvūnų svaiginimas, skerdimas, plikimas ir plunksnų pešimas, kailio lupimas, švari zona – tolimesnis tvarkymas, mėsos išpjaustymas, produktų gamyba ir kt.

kad vanduo lengvai nutekėtų. Patalpose arba vietose, kur tikėtina didesnė drėgmė lems pelėsių augimą, sienas rekomenduojama padengti specialios sudėties antipelėsiniais dažais.

### *Galimi grindų paviršiai*

Poliruoto betono grindų danga	Polimerinė grindų danga	Keraminių, akmens masės plytelių grindų danga
		

### *Galimi sienų paviršiai*

Plytelių sienų danga	Plastiko sienų danga	Dažyta sienų danga
		

### *Galimi lubų paviršiai*

Dažyta lubų danga	Plastiko lubų danga	Metalinė lubų danga (Daugiasluoksnės plokštės)
		



### **2.1.2. Langai, durys**

Langų, durų rėmų ir langų palangių paviršiai turi būti geros būklės, lygūs, lengvai valomi, pasirinkta konstrukcija, kad būtų kuo mažiau sąlygų kaupitis nešvarumams. Mediniai paviršiai padengti drėgmei atspariais dažais, metaliniai paviršiai (durys ar durų stakta) – korozijai atspariais dažais. Atveriamuose languose turi būti įrengti lengvai prižiūrimi (išimami ir plaunami) nuo kenkėjų apsaugantys tinkleliai.

### 2.1.3. Apšvietimas

Apšvietimas turėtų būti tinkamo intensyvumo, leidžiantis tinkamai ir saugiai atlikti maisto tvarkymo veiksmus, šviesos spalva neturėtų būti klaidinanti, pvz., keičianti mėsos spalvą.

Šviesos šaltiniai turi būti įrengti ne virš maisto tvarkymo zonų, pvz., stalų, mėsos smulkinimo įrenginių, kad, sudužus ar sprogdus apšvietimo šaltinio gaubtui, plastiko nuolaužos ar stiklo šukės nepatektų į maistą. Apšvietimo gaubtai (žr. 3 pav.) turi visiškai uždengti šviesos šaltinį (lemputę).

Tinkamas šviestuvo tipas	Netinkamas šviestuvo tipas
	

### 2.1.4. Ventiliacija

Natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija turi būti įrengta, siekiant kontroliuoti patalpų vidaus temperatūrą, drėgmę, kvapus. Įrengiant mechaninę ventiliaciją svarbu suprojektuoti ją taip, kad, eksploatuojant patalpas, oras tekėtų iš švarios į nešvarią zoną. Visa vėdinimo įranga turi būti įrengta taip, kad būtų galima ją tinkamai prižiūrėti.

### 2.1.5. Įranga

Siekiant išvengti kryžminio maisto užteršimo ir atsižvelgiant į tvarkomo maisto pobūdį būtina turėti pakankamą kiekį reikalingos įrangos, pvz., stalų, įrangos ir atskirų įrankių, maisto gamybos įranga ir kitas inventorius turi būti geros būklės, lengvai valomas ir prireikus dezinfekuojamas. Rekomenduojama naudoti nerūdijančio plieno įrangą, pvz., darbo stalus, plautuves, stelažus, peilius ir kt. Medinės įrangos ar inventoriaus, pvz., pjaustymo lentelių, naudojimas nerekomenduojamas, nes medis negali būti veiksmingai dezinfekuotas dėl jo paviršiuje susidarančių tarpelių, įtrūkimų, atplaišų.



Maisto tvarkymo patalpose turi būti įrengtos plautuvės rankoms ir įrangai ir inventoriui plauti. Plautuvės turi būti aprūpintos karštu ir šaltu tekančiu vandeniu. Prie plautuvių turi būti rankų higienos priemonių, antibakterinio muilo ir sausinimo priemonių (žr. 4 paveikslą). Rankų plautuvių

skaičius priklauso nuo patalpose dirbančio personalo skaičiaus, patalpos dydžio, įrangos išdėstymo. Įrengiant įrangai ir inventoriui plauti skirtas plautuves, svarbu numatyti, ar bus patogiu plauti ir (ar) dezinfekuoti didžiausią turimą įrangą, inventorių ar tarą. Patalpų plovimui, kur įrengta grindų drenažo sistema, tikslinga įrengti prie sienų fiksuojamą vandens tiekimo žarną.

### *Rankų higienos priemonės*

Antimikrobinis muilas	Vienkartiniai rankšluosčiai rankoms ir aplinkai sausinti
	

### *Rankoms ir įrangai plauti skirtos plautuvės*

Rankoms plauti skirta plautuvė	Inventoriui plauti skirta plautuvė
	

### **2.1.6. Šaldymo įranga (šaldytuvai)**

Šaldymo įrenginiai turi būti pakankamos talpos ir pajėgumo. Šaldymo įrenginių skaičius priklauso nuo gaminamų maisto produktų rūšies. Jeigu skerdžiami gyvūnai, gaminama šviežia mėsa ir perdirbti tiesiogiai vartoti skirti maisto produktai, reikės atskirų šaldytuvų žaliai mėsai ir perdirbtiems produktams dėl skirtingų laikymo sąlygų (temperatūros) ir galimo kryžminio užteršimo. Tuo atveju, kai skirtingi produktai (žalia mėsa ar žuvis ir perdirbti produktai) laikomi supakuoti ir apsaugoti nuo galimos taršos, jiems laikyti galima naudoti vieną ir tą patį šaldymo įrenginį, kitu atveju galima naudoti atskiru laikymu ir tik atlikus kruopštų viso šaldymo įrenginio valymą ir dezinfekciją tarp skirtingų produktų laikymo. Naudojant buitinius šaldytuvus, kuriuose nėra temperatūros rodmėnų, signalizacijų ar duomenų laikmenų, turi būti užtikrinama, kad šaldytuvas nuolat veiktų ir jame būtų palaikoma ne aukštesnė kaip + 4 °C, o jeigu reikia – ir žemesnė temperatūra. Šaldytuvo temperatūros kontrolei skirtą termometrą visuomet laikyti šaldytuve.

Kita reikalinga įranga priklauso nuo gyvūninio maisto tvarkymo pobūdžio, pvz., gaminant mėsos gaminius reikalinga turėti terminiam apdorojimui (virimui, rūkymui) skirtus įrenginius ir kt.

Jeigu laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymo patalpose laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsa nuo jos gavimo sutvarkoma ir pristatoma galutiniams vartotojams ne ilgiau kaip per dvi valandas, tada atskiros šaldymo patalpos ar šaldymo įrenginio įrengti nebūtina.

### **2.1.7. Vandens tiekimas**

Maistui tvarkyti ir patalpoms ir įrangai prižiūrėti turi būti naudojamas tik geriamasis vanduo. Šalto ir karšto tiekiamo vandens kiekis turi būti pakankamas. Vandens tiekimo šaltiniai – centralizuotai tiekiamas geriamasis vanduo arba privatus vandens tiekimo šaltinis (šachtinis šulinys ar artezinis vandens gręžinys). Privačiuose namuose paprastai būna įrengti individualūs vandens tiekimo šaltiniai ir karšto ir šalto vandens ruošimo sistemos. Labai svarbu įvertinti individualios vandens tiekimo sistemos pajėgumus, užtikrinant pakankamą tiekiamo vandens kiekį, temperatūrą ir spaudimą maisto tvarkymo higienai užtikrinti. Vandens poreikis priklauso nuo vienu metu tvarkomo gyvūninio maisto kiekio.

Prieš pradėdant veiklą ir vėliau vieną kartą per dvejus metus būtina atlikti geriamojo vandens saugos ir kokybės kontrolę. Jeigu gamybos procese per dieną sunaudojama iki 100 m<sup>3</sup> centralizuotai tiekiamo geriamojo vandens (pvz., miesto ar gyvenvietės), atliekami vandens mikrobiologinių rodiklių tyrimai. Kai gamybos procese naudojamas geriamasis vanduo gaunamas iš individualių vandens tiekimo šaltinių (pvz., šachtinio šulinio ar artezinio gręžinio), atliekami vandens mikrobiologiniai ir cheminiai tyrimai (5 priedas). Laboratorinių tyrimų protokolai turi būti saugomi ir pateikiami VMVT teritorinio padalinio pareigūnui paprašius.

## **2.2. Patalpų ir įrangos higienos priežiūra**

### **2.2.1. Patalpos ir įranga**

Visos patalpos ir įranga, įskaitant svaiginimo, kraujo nuleidimo, pešimo, plikymo, išdorojimo, išpjaustymo, perdirbimo, laikymo ir kt. vietas / patalpas, prieš pradėdant darbą, turi būti švarios. Pastebėjus vizualiai matomus nešvarumus, pvz., purvą, šiukšles ar kitas atliekas, reikia nedelsiant juos išvalyti.

Įranga turi būti kilnojama (mobili) arba turi būti sumontuota taip, kad vietos už jos ar po ja būtų tinkamai prižiūrimos (valomos ir dezinfekuojamos).

Po darbo visos patalpos, darbiniai paviršiai, pvz., stalai, lentynos, įranga, pešimo, plikymo talpos ir jų šildymo elementai, žudymui skirti kūgiai, inventorius, konteineriai, dėžės, padėklai, dideli plastikiniai konteineriai, tara, įskaitant atliekų laikymo vietą ar patalpą ir tara, turi būti išvalyti ir

dezinfekuoti, taip pat įranga, kuri naudojama gyvų paukščių transportavimui (pervežimui / pernešimui) į skerdimo vietą.

Įranga turi būti valoma ir (arba) dezinfekuojama reguliariai darbo metu ir tada, kai ji akivaizdžiai sutepta, nešvari. Grindys turi būti reguliariai valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos. Jeigu grindyse įrengtas drenažas, skysčio surinkimo trapai turi būti švarūs ir apsaugoti nuo užsikimšimo, kad galėtų laisvai nutekėti skysčiai.

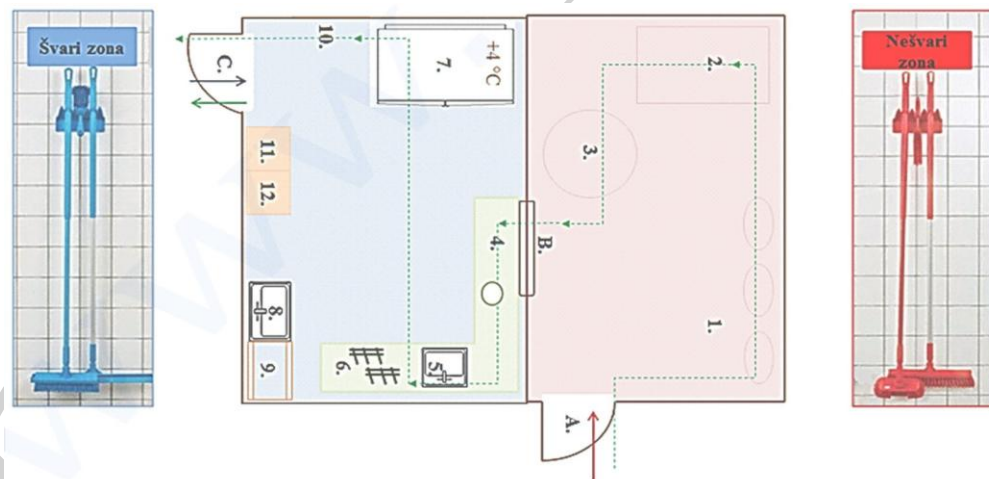
Sena įranga neturi būti naudojama, jeigu nėra galimybės jos tinkamai išvalyti, pvz., paveikta korozijos, nes nelygūs paviršiai, pvz., dažų atplaišos, rūdys, metalo gabaliukai ir kt. gali tapti fizinės taršos šaltiniu. Nenaudojama įranga ir inventoriai turi būti pašalinti iš maisto tvarkymo patalpų.

Medinis inventoriai, įrankiai su medinėmis detalėmis ar pagaminti iš korozijai neatsparių medžiagų yra nerekomenduojami, nes yra galimybė kryžminei taršai. Rekomenduojama, kad įrankiai būtų pagaminti iš nerūdijančio plieno, kokybiško plastiko, kitų korozijai atsparių medžiagų.

Patalpų, įrangos priežiūros (sanitarijos) darbai atliekami tokia eiga: matomų nešvarumų pašalinimas → valymas → plovimas → dezinfekavimas → perplovimas.

Siekiant išvengti kryžminio užteršimo, švarių ir nešvarių zonų priežiūrai turi būti naudojamas atskiras valymo inventoriai. Rekomenduojama rinktis skirtingų spalvų patalpų ir įrangos priežiūrai skirtą inventorių, pvz., nešvariai zonai valyti raudonos spalvos, švariai zonai – žalios spalvos (žr. 3 pav.). Valymui skirtas inventoriai turi būti laikomas švarus, sausas, jeigu reikia – dezinfekuotas, kad valymo metu būtų išvengta pakartotinio užteršimo, pvz., naudojant nešvarias šluostes.

3 pav.



Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal gamintojų naudojimo ir saugos instrukcijas (pvz., pagal veikliąją medžiagą, sąlyčio trukmę, koncentraciją, vandens temperatūrą) ir tik skirtos maisto pramonės įmonėms.

Subjektas turi turėti patalpų, įrangos, inventoriaus priežiūros (valymo, plovimo, dezinfekavimo) planą, kuriame nurodytos priežiūros procedūros (kaip ir ką valyti, dezinfekuoti), dažnumas ir kt. (6 priedas). Patalpų ir įrangos priežiūros planas turi apimti valymo ir dezinfekavimo veiksmus visose patalpose ar vietose, visą įrangą, inventorių, visus su maistu besiliečiančius paviršius

ir ne tik. Subjektai, siekdami visiškai paruošti patalpų ir įrangos priežiūros planą, turi tiksliai žinoti naudojamų valymo ir dezinfekavimo medžiagų pavadinimus, darbinių tirpalų paruošimo instrukcijas ir kitą informaciją (pvz., koncentraciją, laiko trukmę ir temperatūrą).

Kiekvienam įrenginiui turi būti parengta priežiūros (plovimo, dezinfekavimo) instrukcija, jeigu be jos nebūtų suprantama, kaip tinkamai prižiūrėti įrenginį, pvz. prieš plaunant, dezinfekuojant išardyti.

Valymo, plovimo ir dezinfekavimo įrankiai ir medžiagos, skirtos patalpų / įrangos priežiūrai (sanitarinei būklei) užtikrinti, laikomos atskiroje vietoje (patalpoje / spintoje / vietoje). Plovimo, dezinfekavimo priemonės laikomos originaliose gamintojo paženklintose pakuotėse. Visos priemonės naudojamos laikantis gamintojo instrukcijų, dezinfekcinės priemonės turi biocidinių medžiagų autorizacijos liudijimus.

### 2.2.2. Įrankių dezinfekavimas

Gyvūnams skersti ir šviežiai mėšai tvarkyti turi būti įrenginys, skirtas dezinfekuoti įrankius karštu vandeniu, kuriame palaikoma ne mažesnė kaip + 82 °C temperatūra (žr. 4 pav.), arba naudojamas kitas alternatyvus (žr. 4 pav.), lygiavertį poveikį turintis metodas, pvz., turėti daugiau peilių, kurie prieš darbą dezinfekuojami ir darbo metu nešvarūs įrankiai keičiami švariais, dezinfekuotais. Reikalavimo tikslas – užtikrinti, kad mėsa nebūtų užteršta per įrangą, pvz., peilius, pjūklus ir kt.

4 pav.

#### Įrankių dezinfekavimo būdai

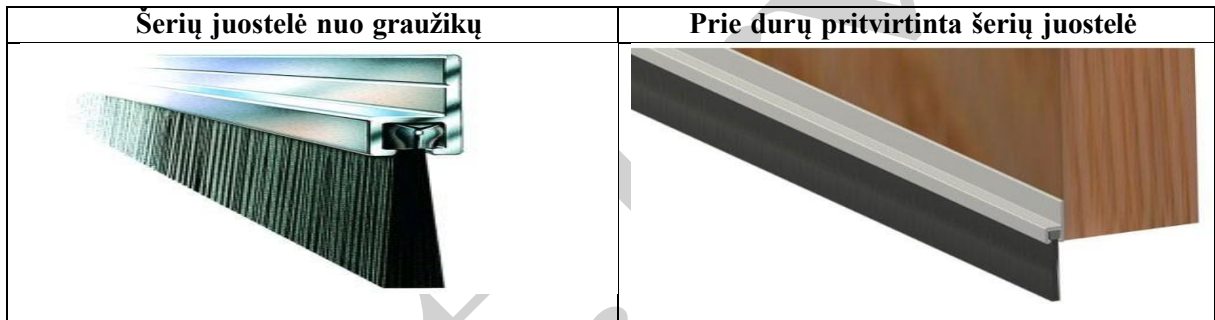
Įrankių sterilizatorius karštu vandeniu	Įrankių sterilizatorius ultra violetiniais spinduliais	Įrankių dezinfekavimas dezinfekciniu tirpalu
		

### 2.2.3. Kenkėjų kontrolė

Maisto tvarkymo subjekte turi būti imamas visų priemonių, kad kenkėjai (graužikai, vabzdžiai, laukiniai paukščiai) ir gyvūnai augintiniai nepatektų į maisto tvarkymo ir laikymo patalpas, maistas nebūtų užterštas jų veiklos produktais. Pastatuose neturi būti angų, durys į patalpas laikomos uždarytos, vėdinimo angos uždengiamos vielos tinkleliu, pro kurias į gamybinės patalpas negalėtų patekti laukiniai paukščiai, graužikai, vabzdžiai. Viena iš priemonių, apsauganti nuo kenkėjų patekimo į patalpas, gali būti prie durų apačios pritvirtinta šerių juostelė. Aptverta ūkio teritorija apsaugota nuo naminių ir laukinių gyvūnų patekimo į teritoriją.

Teritorijoje ir pastatuose neturi būti laikomos ir kaupiamos įvairios šiukšlės ar atliekos, nenaudojami daiktai tam, kad nebūtų sudaromos palankios sąlygos graužikams įsikurti ir veistis. Visos ūkyje susidariusios gamybinės atliekos reguliariai renkamos, sandariai laikomos ir šalinamos nustatyta tvarka pagal atliekų kilmę.

#### Apsauga nuo graužikų



Jei langai ar durys atidaromi tiesiai į maisto tvarkymo ar saugojimo zonas, jie turi būti su tinkleliu, užkertančiu kelią musių ar kitų vabzdžių patekimui, arba maisto tvarkymo metu laikomi uždaryti. Nuo vabzdžių apsisaugoti galima įrengus apsauginius tinklelius languose ir duryse. Patalpų viduje papildomai tikslinga įrengti vabzdžių gaudymo ekranus / lempas.

#### Apsauga nuo vabzdžių



Maisto tvarkymo subjektas / įmonė dažnai veiklą vykdo ūkyje ar namų valdoje, kurio teritorijoje yra patalpos ar pastatas, skirtas maistui tvarkyti, todėl nuolat turi būti stebima graužikų populiacija.

#### 2.2.4. Atliekų tvarkymas

Tvarkant gyvūninį maistą, susidaro gyvūninių atliekų – šalutinių gyvūninių produktų, ir jos turi būti tvarkomos teisės aktų nustatyta tvarka. Šalutiniai gyvūniniai produktai (toliau – ŠGP) skirstomi į kategorijas (žr. 2 lentelę), atsižvelgiant į pavojaus visuomenės ir gyvūnų sveikatai, kylančio dėl tokių produktų, lygį. Jie turi būti tinkamai laikomi ir šalinami laikantis teisės aktų reikalavimų. Netinkamas susidariusių ŠGP atliekų laikymas tiek viduje, tiek išorėje pritraukia įvairių kenkėjų, laukinių paukščių ar gyvūnų, teršia aplinką.

2 lentelė

Šalutinių gyvūninių produktų kategorijos		
I kategorijos ŠGP	II kategorijos ŠGP	III kategorijos ŠGP
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eksperimentams naudojami gyvūnai.</li> <li>2. Kenksmingi likučiai.</li> <li>3. Gyvūnai, galintys sirgti užkrečiamosiomis encefalopatijomis.</li> <li>4. Nežinomos kilmės produktai.</li> <li>5. Maistinio atliekos iš tarptautinio transporto priemonių.</li> <li>6. Atliekos iš I kategorijos įmonių.</li> <li>7. Mišiniai su I kategorijos ŠGP.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atliekos iš II kategorijos ŠGP tvarkymo įmonių.</li> <li>2. Mėšlas ir virškinamojo trakto turinys.</li> <li>4. Veterinarijos reikalaivimų neatitinkantys produktai importuoti iš trečiųjų šalių.</li> <li>5. Mišiniai su II kategorijos medžiagomis.</li> <li>6. Veterinarijos medikamentų ir kiti likučiai.</li> <li>7. Nugaišę gyvūnai.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viešojo maitinimo atliekos.</li> <li>2. Nužydyti vienadieniai viščiukai.</li> <li>3. Kailiai, odos, plunksnos.</li> <li>4. Paskerstų gyvulių dalys.</li> <li>5. Žuvis ir jos produktai.</li> <li>6. Gyvūniniai maisto produktai.</li> <li>7. Žaliavinis pienas.</li> </ol>

Gyvūninio maisto tvarkymo subjekte gyvūnų (paukščių, kiškinių gyvūnų ar graužikų) skerdimu mėsos, žuvininkystės produktų, mėsos pusgaminių ir gaminių gamybos, kiaušinių surinkimo metu susidaro 3 kategorijos ŠGP atliekos.

#### 2.2.4.1. ŠGP atliekų surinkimas maisto tvarkymo metu.

Turi būti sudarytos sąlygos tinkamai surinkti darbo metu susidariusias ŠGP atliekas. Gali būti naudojamos atskiros ženklinotos talpos nešvarioje ir švarioje zonoje. Talpos turi būti sandarios, tinkamos plovimui, dezinfekavimui (jeigu daigkartinio naudojimo). Atliekų talpos su dangčiais

skerdimo metu nėra būtinos. Pilnos atliekų talpos turi būti reguliariai ištuštinamos ir kuo skubiau pašalinamos iš maisto tvarkymo zonos.

#### 2.2.4.2. ŠGP atliekų laikymas

Maisto tvarkymo metu susidariusios ŠGP atliekos iki perdavimo ŠGP tvarkančiai įmonei laikomos vietoje ar patalpoje, fiziškai atskirtoje nuo maisto tvarkymo ar saugojimo vietų. Atliekų saugojimo talpos turi būti su dangčiais, kad nebūtų galimybės patekti kenkėjams. Visi konteineriai, skirti atliekoms surinkti ir saugoti, turi būti pagaminti iš medžiagos, kuri lengvai plaunama ir dezinfekuojama tiek iš vidaus, tiek iš išorės.

#### 2.2.4.3. ŠGP atliekų perdavimas ŠGP atliekas tvarkančiai (naikinančiai) įmonei

Surinktos ŠGP atliekos turi būti perduotos tolimesniam tvarkymui įmonei, kuri turi VMVT leidimą naikinti ar perdirbti ŠGP atliekas<sup>7</sup>. Perdavimo dažnumas priklauso nuo atliekų kiekio ir jų saugojimo sąlygų. Svarbu, kad atliekos būtų saugomos sandariai uždengtos, kad prie jų negalėtų patekti kenkėjų. Jeigu atliekos laikomos užtikrinant žemą temperatūrą, jos gali būti perduodamos rečiau. Surinktos atliekos gali būti laikomos ir lauko sąlygomis, pvz., žiemos metu, bet jos turi būti sandariuose konteineriuose ant kietos dangos, aptvertame plote. Turi būti galimybė tinkamai prižiūrėti atliekų saugojimo vietą.

Atliekų konteinerių valymas ir dezinfekavimas turi būti numatytas patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūros plane.

Vidutiniškai vienos broilerių skerdenos svoris yra apie 65 % gyvojo svorio (be kaklo, kepenų, širdies, skilvio). Tai reiškia, kad apie 35 % gyvo naminio paukščio svorio sudaro plunksnos, kraujas, kojos, vidaus organai (virškinimo, šalinimo, dauginimosi ir kt.), galva ir nuopjovos, susidariusios atliekant skerdenų higieną. Susidariusių šalutinių produktų kiekiai, kai skerdziamos vidutinio dydžio ūkyje auginamos vištos (broileriai), pateikti 4 lentelėje.

4 lentelė

<b>Paskerstų paukščių kiekis</b>	<b>Susidariusių ŠGP atliekų kiekis</b>
50 paukščių	30 kg
100 paukščių	60 kg
150 paukščių	90 kg

Vykdamt pieno produktų gamybą, susidaro gamybos atliekų, tokių kaip pasukos, išrūgos ar pieno produktai, kurie dėl vienokių ar kitokių priežasčių tampa netinkami žmonėms vartoti. Tokius produktus rekomenduojama sušerti ūkiniams gyvūnams. Jei žaliame piene ar pieno produkteuose

<sup>7</sup> ŠGP atliekas tvarkančių įmonių sąrašas: [http://www.vet.lt/objektai2/sgp.php?s=99#99\\_sec](http://www.vet.lt/objektai2/sgp.php?s=99#99_sec)

nustatoma inhibitorinių medžiagų, tai tokius produktus reikia utilizuoti: paprasčiausias būdas –išpilti į mėšlidę.

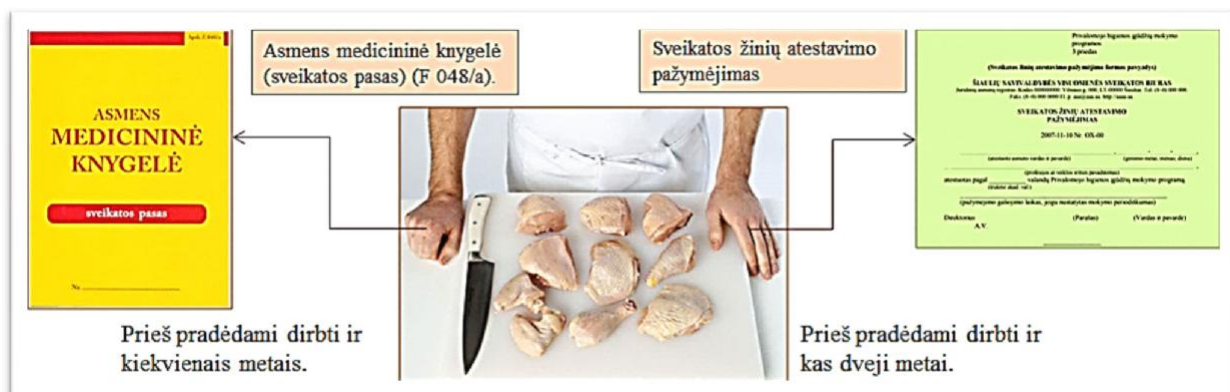
Sumedžiotų gyvūnų doravimo metu susidariusius šalutinius gyvūninius produktus galima išgabenti į medžioklės plotų naudotojo aikštelėje įrengtą gyvūninių atliekų duobę, tačiau rekomenduotina juos saugiai surinkus į specialius kontenerius perduoti šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo įmonėms.

### 3. DARBUOTOJŲ SVEIKATA IR HIGIENA

Asmenys, kurių veikla susijusi su maisto tvarkymu, prieš pradėdami dirbti:

- ir vėliau kasmet turi patikrinti sveikatą, ar neserga tuberkulioze, o patikrinti, ar neserga kitomis užkrečiamosiomis ligomis, – esant epidemiologinei būtinybei. Maistą tvarkantiems asmenims sveikatos tikrinimai atliekami, siekiant apsaugoti gyventojų sveikatą. Privalomus profilaktinius sveikatos tikrinimus atlieka šeimos medicinos paslaugas teikiantys gydytojai. Sveikatos tikrinimo išvadą dėl profesinio tinkamumo „dirbti gali“, „dirbti gali, bet ribotai“, „dirbti negali“ kiekvienas tikrinantis sveikatą gydytojas įrašo į Asmens medicininę knygelę / sveikatos pasą, forma – F 048/a (žr. xx iliustraciją).

- ir vėliau kas dveji metai privalo išklaudyti privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą. Privalomuoju higienos įgūdžių mokymu turi teisę verstis fiziniai ir juridiniai asmenys, turintys licenciją privalomajam higienos įgūdžių mokymui. Asmeniui, baigusiam mokymą pagal privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą ir raštu išlaikiusiam teorinių žinių testą (teisingai atsakiusiam į 70 proc. pateiktų klausimų) ir gavusiam teigiamą praktinės užduoties įvertinimą, mokymą vykdanti įstaiga išduoda sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.



XX iliustracija

Visi darbuotojai turi laikytis asmens higienos principų, tvarkydami maistą.

### 3.1. Švarios rankos

Rankas visada reikia nusiplauti prieš pradėdant tvarkyti maistą, po apsilankymo tualete, pavalgius ar atsigėrus, po atliekų ar nešvarių daiktų tvarkymo ir t. t. Žaizdos turi būti padengtos ryškiais spalvotais pleistrais. Maisto tvarkymo metu negalima dėvėti papuošalų. Pirštinės gali būti naudojamos, jeigu reikia. Darbuotojai turi atsikratyti netinkamų įpročių, galinčių užteršti maistą, pvz., valgyti ar gerti gamybos vietose, kosėti, čiaudėti virš produktų ir t. t.

### 3.2. Švari apranga

Kiekvieną kartą pradėjus dirbti turi būti dėvimi švarūs drabužiai ir avalynė. Susitepę drabužiai turi būti nedelsiant pakeisti švariais. Galvos apdangalai turi būti plaunami tokiu pat dažnumu, kaip ir kiti darbo drabužiai, rekomenduojama naudoti vienkartinius galvos apdangalus. Darbo drabužiai ir avalynė švarioje zonoje rekomenduojami šviesios spalvos, kad susitepus būtų galima matyti ir nedelsiant pakeisti švariais. Atskiri drabužiai ir avalynė turi būti dėvimi nešvarioje ir švarioje zonoje. Darbo drabužių, kurie dėvimi tvarkant maistą, negalima dėvėti atliekant kitus, su šviežios mėsos tvarkymu nesusijusius darbus. Patalpų ir įrangos priežiūrai atlikti taip pat turi būti naudojamas atskiras komplektas drabužių, pvz., žalios spalvos.

### 3.3. Sveikatos būklė

Jei darbuotojai kenčia ar įtariama, kad kenčia nuo ligų, kurios gali būti perduodamos per maistą, pvz., nuo gastroenterito, jie nedelsiant turi būti nušalinti nuo darbo.

Visi asmenys, dalyvaujantys maisto tvarkymo procese, įskaitant sezoninius darbuotojus, turi būti tinkamai parengti, t. y. apmokyti maisto tvarkymo higienos ir atliekamo darbo specifikos.

Labai svarbu darbo metu prižiūrėti / stebėti darbuotojus, kad jie taikytų gautas žinias praktikoje.

Visi darbuotojai prieš pradėdami dirbti turi būti supažindinti su bendrais higienos reikalavimais. Rekomenduojama turėti iš anksto parengtus rašytinius nurodymus, susijusius su asmens higiena, patalpų ir įrangos priežiūra, skerdimo higiena, kryžminio užteršimo galimybe ir kt., jei reikia.

## 4. ATSEKAMUMAS

Visi maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti gaminamų, parduodamų produktų atsekamumą pagal principą „Vienas žingsnis į priekį, vienas – atgal“. Atsekamumui užtikrinti privalo

saugoti žaliavų įsigijimo ir pagamintų produktų pardavimo dokumentus, papildomus duomenis registruoti laisvos formos žurnale. Kontrolės metu inspektoriai turi teisę paprašyti visų su atsekamumu susijusių dokumentų, o subjektas turi sugebėti greitai pateikti šią informaciją kompetentingai institucijai prireikus.

Gaunamų žaliavų pavyzdžiai paukščių, kiškinių gyvūnų ar graužikų šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjų ūkyje:

- paukščiukai, pvz., vienadieniai naminiai paukščiai, triušukai ir kt., skirti auginimui iki paskerdimo ir mėsos pardavimo;
- pašarai, įskaitant papildus;
- pakavimo medžiagos;
- plovimo, dezinfekavimo medžiagos;
- kenkėjų naikinimo priemonės;
- kt. medžiagos, daiktai, naudojami ūkio veikloje.

Tam, kad būtų galima atsekti vienos ar kitos žaliavos tiekėją (tiekėjo atsekamumas), reikalinga žinoti, turėti ir saugoti tam tikrą informaciją, kuri prireikus leis nustatyti kas, kada, iš kur ir koks kiekis žaliavos buvo gautas. Paprastai atsekamumui reikalinga informacija yra pateikiama žaliavų / produktų / medžiagų lydimuosiuose dokumentuose, pvz., PVM sąskaitose faktūrose, krovinio važtaraščiuose, kokybę patvirtinančiuose dokumentuose, deklaracijose.

Tam, kad būtų galima nustatyti, kam buvo parduota ūkyje pagaminta šviežia mėsa (kliento atsekamumas), kartu su produktu klientui turi būti pateikiamas lydimasis dokumentas, pvz., sąskaita, pardavimo kvitas, kuriame nurodomi kliento duomenys, produkto pavadinimas, parduodamo produkto kiekis, tinkamumo vartoti terminas arba partijos numeris. (PASTABA: kliento atsekamumas netaikomas pardavimui galutiniam vartotojui).

Tiekėjo ir gavėjo (kliento) duomenys leidžia operatyviai identifikuoti ir nedelsiant pašalinti produktą, kai nustatoma, kad jis yra nesaugus, pvz., užkrėstų naminių paukščių partiją ar nesaugių pašarų partiją ir kt.

VMVT teritorinis padalinys turi būti visada informuotas apie nesaugių produktų ar žaliavų atvejus.

## 5. PAKAVIMAS

Maisto produkto pakuotė yra skirta apsaugoti maistą nuo išorinės taršos. Produktų pakavimui gali būti naudojamos tik tam tikslui (kontaktui su maistu) skirtos pakavimo medžiagos (plastikas, popierius ir kt.). Pasirenkant pakuotę turi būti atsižvelgta į pakuotės gamintojo nurodytas naudojimo sąlygas, maisto produktų rūšį (pvz., tinka rūkytiems produktams) ir laikymo sąlygas. Pakuotės turi būti laikomos tam skirtose vietose, veiksmingai apsaugotos nuo dulkių, kondensato, nuotekų, atliekų ir kitų užteršimo šaltinių. Maisto produktų pakavimas turi būti atliekamas taip, kad būtų išvengta produktų užteršimo.

### Pakavimo medžiagos ir gaminiai

		
Polipropiliniai indeliai	Popierius	Popieriniai maišeliai
		

## 7. ŽENKLINIMAS

Pagaminti fasuoti maisto produktai turi būti paženklinami ženklinimo etikete, kurioje privaloma nurodyti maisto produkto pavadinimą, sudedamųjų dalių sąrašą, maisto produktų grynąjį svorį, minimalų tinkamumo vartoti terminą, specialias laikymo ir (ar) vartojimo sąlygas, gamintojo pavadinimą ir adresą, vartojimo instrukciją (prireikus). Jeigu sudėtyje yra alergenų, jie turi būti paryškinti. Maisto produktų ženklinimas turi atitikti Reglamento Nr. 1169/2011 reikalavimus.

Privalomų duomenų sąrašas fasuotiems maisto produktams	Pastabos
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maisto produkto pavadinimas*;</li> <li>2. Sudedamųjų dalių sąrašas;</li> <li>3. Alergenai;</li> <li>4. Sudedamųjų dalių kiekis;</li> <li>5. Maisto produkto grynasis kiekis*;</li> <li>6. Minimalus tinkamumo vartoti terminas;</li> <li>7. Specialios laikymo ir (ar) vartojimo sąlygos;</li> <li>8. Gamintojo / pardavėjo pavadinimas ir adresas;</li> <li>9. Kilmės šalis ar kilmės vieta;</li> <li>10. Vartojimo instrukcija (prireikus).</li> </ol>	<p>Visa privaloma informacija turi būti pateikta ne mažesniu kaip 0,9 mm šriftu, t. y. <i>Times New Roman</i>, 6 šriftu.</p> <p>Ingredientų sąraše alergenai turi būti išryškinti pasitelkiant šriftą, stilių, foną arba spalva.</p> <p>Pvz., sudedamųjų dalių sąrašas: Kiauliena, kiaulienos lašiniai, druska, juodieji pipirai, <b>garstyčios</b>.</p>

## 7. TRANSPORTAS

Transportas ir (ar) kitos maisto produktams gabenti skirtos priemonės (pvz., konteineriai), turi būti švarūs, tinkamai prižiūrimi, t. y. valomi, dezinfekuojami, atnaujinami nusidėvėję paviršiai. Jų priežiūra turi būti numatyta patalpų ir įrangos priežiūros plane (6 priedas). Gabenant gyvūninius maisto produktus būtina užtikrinti reikiamą temperatūrą, pvz., švieži atvėsinti žuvininkystės produktai nuo –1 iki +1 °C (tirpstančio ledo temperatūroje), skerdena nuo 0 iki +4 °C, mėsos, žuvies produktai priklausomai nuo apdorojimo būdo: virti arba karštai rūkyti nuo 0 iki +6 °C; šaltai rūkyti nuo 0 iki +15 °C. Reikiamai temperatūrai užtikrinti reikalinga turėti transporto priemonę su šaldymo įranga. Jeigu gabenamas nedidelis kiekis gyvūninių maisto produktų, galima naudoti transportavimui skirtas šaldymo ar izotermines dėžes su šaldymo kasetėmis.

Jeigu transporto priemonė naudojama skirtingiems kroviniams pervežti, prieš pakraunant gabenimui maisto produktus, ji turi būti išvalyta ir išdezinfekuota. Maisto produktų gabenimo metu toje pačioje transporto priemonėje neturi būti gabenami ne maisto produktai, gyvūnai ar kitos medžiagos. Jei tuo pačiu metu kaip ir šviežia mėsa gabenami kiti maisto produktai, šviežia mėsa turi būti tinkamai supakuota ir atskirta nuo kitų prekių tam, kad būtų išvengiama taršos. Maisto produktams gabenti skirti konteineriai turi būti tinkami sąlyčiui su maistu.

Transporto priemonė su šaldymo įranga	Transportavimui skirta šaldymo dėžė	Transportavimui skirta izotermine dėžė su šaldymo kasetėmis
		

## 8. MAISTO SAUGOS UŽTIKRINIMO SISTEMA

Subjektai, mažais kiekiais gaminantys ir gyvūninio maisto produktus tiekiantys vietinei rinkai, privalo užtikrinti, kad jų gaminami maisto produktai būtų saugūs. Norėdami tai užtikrinti, jie turi įdiegti maisto saugos užtikrinimo sistemą. Siekiant pagaminti saugų maisto produktą, visi svarbūs maisto saugos pavojai, susiję su maisto produktų gamyba, turi būti pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio. Maisto saugos užtikrinimo sistema leidžia metodiškai identifikuoti / nustatyti maisto saugos pavojus ir užtikrinti tinkamą jų valdymą. Nesugebėjimas kontroliuoti maisto saugos pavojų (fizinių, cheminių, mikrobiologinių) gali sukelti žmonių susirgimus ir sukelti nepageidaujamas teises ir ekonomines pasekmes verslui. Įdiegta sistema sumažins tikimybę, kad jūsų veikloje bus pagaminti nesaugūs maisto produktai ir apsaugos jus nuo ekonominių nuostolių, kurie gali atsirasti pagaminus nesaugų galutinį produktą. Maisto saugos užtikrinimo sistema turi būti įdiegta,

vadovaujantis rizikos veiksnių analize ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais, kurie susideda iš 7 žingsnių:

1. nustatyti rizikos veiksnius, susijusius su kiekvienu gamybos etapu, konkrečiam maisto produktui ar grupei, pvz., mėsos gaminiai, žuvininkystės produktai ir kt.;
2. nustatyti svarbius valdymo taškus (SVT);
3. nustatyti kritines ribas;
4. sukurti ir įdiegti monitoringo sistemą;
5. sukurti ir įgyvendinti korekcinių veiksmų sistemą;
6. sukurti ir patvirtinti dokumentų registravimo sistemą;
7. nustatyti patikrinimo ar patvirtinimo procedūras;

Gyvūninio maisto tvarkymo subjektai, mažais kiekiais gaminantys ir gyvūninio maisto produktus tiekiantys vietinei rinkai, yra labai mažos įmonės, todėl teisės aktai neprieštarauja, kad juose, įdiegiant maisto saugos valdymo sistemą, būtų taikomas lankstumo principas. Lankstumo principas reiškia, kad labai mažos įmonės neprivalo įdiegti savikontrolės sistemos, kurioje būtų griežtai laikomasi visų RVASVT žingsnių, gali būti įdiegta supaprastinta maisto saugos užtikrinimo sistema. Supaprastinta sistema siekiama užtikrinti maisto produktų saugą, remiantis geros higienos sąlygomis ir geros gamybos praktika (xx priedas), kuri apima tokias sritis kaip pastatų, įrangos, produkto ir personalo higienos priežiūra. Labai mažų įmonių maisto produktų gamybos procesas yra skirtingas ir dažnu atveju technologiškai nesudėtingas, todėl geros higienos ir geros gamybos praktikos įgyvendinimas yra pakankamas, kad būtų užtikrinta maisto sauga.

Atkreiptinas dėmesys, kad labai mažų įmonių atsakingi darbuotojai privalo sugebėti paaiškinti savo maisto saugos užtikrinimo sistemą ir įrodyti, kad ji taikoma ir yra efektyvi. Tai galima atlikti, paaiškinant ir (ar) praktiškai parodant, kaip laikomasi geros higienos ir geros gamybos praktikos, pateikiant (parodant) užrašus su neatitikties atvejais ir taikytomis koregavimo priemonėmis, pvz., gamybos metu nustačius neatitiktį sugedo šaldymo įrenginys, ar ji buvo registruojama, ar buvo atlikti ir registruoti koregavimo (taisymo) veiksmai.

Reglamentu Nr. 178/2002<sup>8</sup> nustatyti bendrieji maisto saugos reikalavimai, pagal kurių maisto produktai negali būti tiekiami rinkai, jei jie nėra saugūs. Reglamentas Nr. 852/2004<sup>9</sup> (4 straipsnis) reikalauja, kad tiekiamas rinkai maistas atitiktų tam tikrus mikrobiologinius kriterijus. Siekiant įsitikinti, ar gaminami maisto produktai yra saugūs, maisto tvarkymo subjektams rekomenduojama atlikti tyrimus pagal Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005<sup>10</sup>. Atliekami mikrobiologiniai tyrimai yra maisto saugos užtikrinimo sistemos patikros dalis. Tačiau Reglamentas 2073/2005 (4 straipsnis) nurodo, kad mikrobiologinių tyrimų dažnumas gali būti nustatytas atsižvelgiant į subjekto pobūdį ir dydį. Reglamentas 2073/2005 (3.2 skyrius) leidžia netaikyti I priede nustatyto mėginių dažnumo mažoms skerdykloms, mėsos pusgaminiams ir šviežią

<sup>8</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20180701&qid=1543304396364&from=EN>

<sup>9</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1543304452157&from=EN>

<sup>10</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20180101&qid=1543304505169&from=EN>

paukštieną nedideliais kiekiais gaminantiems subjektams. Minėtos įmonės mėginių dažnumą gali nusistatyti pačios arba, atsižvelgdama į subjekto rizikos įvertinimą, gali nustatyti kontrolės institucija.

## 9. KONTROLĖS DUOMENŲ REGISTRAVIMAS

Duomenų registravimas yra labai svarbus, siekiant tinkamai kontroliuoti, ar laikomasi maisto saugos užtikrinimo sistemos reikalavimų. Stebėsenos rezultatai yra užrašomi / registruojami, jeigu įvyksta nukrypimų ir reikia imtis taisomųjų (korekcinių) veiksmų. Duomenys gali būti registruojami bet kokia forma (elektronine ar popierine). Jie turi atspindėti gamybos, stebėsenos, nukrypimų ir korekcinių veiksmų duomenų įrašymo laiką ir atsekamumą, t. y., kad būtų galima nustatyti, kada padarytas įrašas, taip pat tiksliai nustatyti, kuriame maisto tvarkymo etape tai įvyko. Iškilus problemoms, tikslūs įrašai leis nustatyti ir pašalinti priežastis. Labai svarbu, kad įrašai būtų tinkamai surinkti, tikslūs ir saugomi bent jau tokį laikotarpį, koks yra maisto produkto tinkamumo vartoti terminas, pridedant keturis mėnesius.

Nustatytas neatitiktis maisto tvarkymo metu ir taikytus korekcijos veiksmus rekomenduojama užrašyti neatitiktį nustatymo ir korekcijos veiksmų registravimo žurnale (X priedas).

## 10. PRIEDAI

Įpriedas

### Prašymo formos pavyzdys

#### PRAŠYMAS DĖL GYVŪNINIO MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO REGISTRAVIMO

\_\_\_\_\_ (data)

Prašau registruoti \_\_\_\_\_,  
(gyvūninio maisto tvarkymo subjekto pavadinimas)

esantį \_\_\_\_\_,  
(maisto tvarkymo vietos adresą)

šiai (-oms) veiklai (-oms): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Patvirtinu, kad esu susipažinęs su teisės aktais, reglamentuojančiais maisto tvarkymą, ir prašomas registruoti gyvūninio maisto tvarkymo subjektas:

- teisėtai naudojasi maisto tvarkymo vieta, įskaitant maisto tvarkymui naudojamas transporto priemones (įrodantis dokumentas bus pateiktas gyvūninio maisto tvarkymo subjekto tikrinimo metu);
- atitinka registruojamą maisto tvarkymo veiklą reglamentuojančiuose teisės aktuose nustatytus infrastruktūros, higienos ir maisto saugos reikalavimus;
- yra parengti ir gyvūninio maisto tvarkymo subjekto tikrinimo metu bus pateikti: maisto tvarkymo vietos (patalpų) projektas (planas) su įrenginių išdėstymu, maisto tvarkymo proceso aprašymas, nurodant projektines gamybos apimtis ir darbuotojų skaičių, geros higienos praktikos laikymosi subjekte aprašymas, temperatūros registravimo ir kontrolės aprašymas.

Pridedama:

1) \_\_\_\_\_  
(nurodyti, jei pateikiami)

Atsakymą pageidauju gauti šiuo el. pašto adresu\*\*:

\*\* Tais atvejais, kai subjektas nesinaudoja el. paštu, pasirenkamas kitas atsakymo gavimo būdas (nurodyti vieną iš būdų):

– paštu (nurodomas tikslus adresas): \_\_\_\_\_,

– tiesiogiai.

Maisto tvarkymo subjekto vadovas  
ar jo įgaliotas asmuo

\_\_\_\_\_ (vardas, pavardė)

\_\_\_\_\_ (parašas)

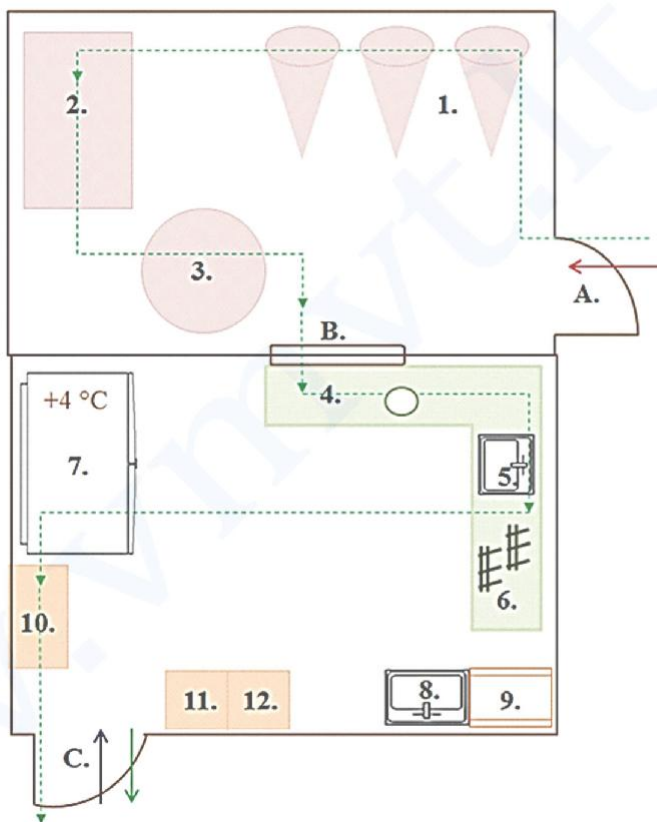
### Patalpų ir įrangos išdėstymo plano pavyzdys

Ūkininkas: Vardas Pavardė

Adresas: gatvė, kaimas/miestas

Paukščių šviežios mėsos gamybos patalpų ir įrangos išdėstymo planas

1.	Žudymo vieta
2.	Plikymo vieta
3.	Pešimo vieta
4.	Išdarinėjimas (stalas su anga)
5.	Plautuvė
6.	Atvėsinimas
7.	Atvėsinimas (šaldytuvas +4 °C)
8.	Plautuvė inventoriui
9.	Stelažas inventoriaus džiovinimui
10.	Pakavimo stalas
11.	Persirengimo rūbų laikymo spinta (dviguba)
12.	Valyimo inventoriaus ir priemonių laikymo spinta
A.	Durys gyvų paukščių patekimui
C.	Durys šviežios mėsos išnešimui
B.	Anga paukščių perdavimui iš nešvarios į švarią zoną
--	Proceso srautas



### Geros higienos praktikos laikymosi subjekte aprašymo pavyzdys

Siekiant užtikrinti parduodamų maisto produktų higieną ir saugą, ūkyje, gaminančiame gyvūninius produktus mažais kiekiais, bus laikomasi geros higienos gamybos praktikos reikalavimų.

Maisto produktų patalpos įrengtos pagalbiniam žemės valdoje esančiame pastate. Visa teritorija aptverta metaline tvora. Išorinės pastato sienos apšiltintos ir apkaltos dažytais dailylentėmis. Stogas vienslaidis, uždengtas profiliuota skarda. Pamatai – juostiniai monolitiniai. Pastatas be rūšio. Patalpose įrengta natūrali ventiliacija, dirbtinis ir natūralus apšvietimas. Vanduo tiekiamas iš teritorijoje esančio šachtinio šulinio, nuotekos vietinės. Pastatas sandarus, nėra plyšių ar angų, per kurias galėtų patekti graužikų ar kitų gyvūnų. Langai ir durys natūralaus, dažyto medžio. Atsitarančiuose languose įrengti tinkleliai nuo vabzdžių. Teritorija apželdinta, privažiavimo kelias padengtas žvyru apie 300 m iki pagrindinio asfaltuoto pagrindinio kelio. Šalia teritorijos nėra pramonės įmonių, kurios skleistų dulkes, kvapus ar kitus teršalus.

Gamybinių patalpų vidaus paviršiai padengti plovimui, dezinfekavimui atspariais dažais. Nešvari ir švari gamybos zonos atskirtos fiziškai (siena su durimis). Įrengimai sumontuoti pagal technologinio srauto eigą taip, kad būtų patogų prižiūrėti juos ir aplinką aplink juos. Visa įranga atspari korozijai. Šaldytuvas pagamintai produkcijai laikyti pastatytas švarioje zonoje, gamybos metu jame palaikoma nuo 0 iki +6 °C temperatūra. Gamybinėse patalpose įrengtos dvi atskiros plautuvės, kurios skirtos rankų ir inventoriaus plovimui. Prie abiejų plautuvių sukomplektuotos rankų higienos priemonės ir rankų plovimo instrukcijos. Valymo, dezinfekavimo medžiagos ir inventorius laikomas spintelėse kiekvienoje zonoje atskirai. Darbo rūbams ir pakavimo medžiagos laikyti įrengtos atskiros spintelės. Tualetas ir dušas įrengtas gyvenamajame pastate, kuris nuo pagalbinio pastato (gamybinės zonos) yra nutolęs 30 m.

Po darbo visos patalpos, įrenginiai ir inventorius, įskaitant atliekų talpas, valomi, plaunami ir dezinfekuojami pagal patalpų, įrangos priežiūros planą. Susidariusios atliekos (ŠGP) iki išvežimo laikomos šaldiklyje (–18 °C). Maisto produktų gamyboje dalyvauja tik šeimos nariai, priklausomai nuo užsakymo dydžio – 2 arba 3 asmenys. Visi maisto gamyboje dalyvaujantys asmenys yra pasitikrinę sveikatą ir išklaušę higienos žinių kursus teisės aktais nustatytu dažnumu.

Prieš gabenant maisto produktus į užsakovo nurodytą vietą (parduotuvę, kavine ar kt.), produktai yra supakuojami ir paženklunami. Užtikrinama, kad transporto priemonėje būtų palaikoma reikiama temperatūra (nuo 0 iki +6 °C). Jeigu gabenami nefasuoti maisto produktai, jie sudedami į plastiko dėžes su dangčiais. Išrašomi maisto produktų lydimieji dokumentai (krovinio važtaraščiai). Transporto priemonė ir talpos prižiūrimos, kaip numatyta patalpų ir įrangos priežiūros plane.

**Paukščių skerdenų temperatūros registravimo ir kontrolės aprašymo pavyzdys**

Paukščių skerdena iš karto po atvėsavimo iki aplinkos temperatūros (~ 20 °C) yra talpinama į šaldytuvą, kuriame palaikoma ne aukštesnė kaip +4 °C temperatūra. Skerdena laikoma tinkamai atvėsinta, kai vidaus temperatūra stambiausioje (krūtinės viršutinė dalis) vietoje pasiekia +4 °C ir mažiau. Skerdena vidaus temperatūrą +4 °C pasiekia per 4–5 valandas po patalpinimo į šaldymo įrenginį. Siekiant įsitikinti, kad skerdena pasiekė reikiamą temperatūrą, viduje reikia pamatuoti apie 2 % (arba mažiausiai 5) paukščių skerdenų. Vėliau šaldytuvo temperatūra stebima vieną kartą per dieną. Temperatūros matavimui naudojamas adatinis termometras. Šiltos skerdenos neturi būti talpinamos prie jau atvėsintų, nes dėl temperatūros skirtumo gali susidaryti kondensato ir susidaryti geros sąlygos mikrobinei taršai. Skerdenos šaldytuve laikomos sudėtos ant grotelių, kad aplink jas laisvai cirkuliuotų oro srautas. Šaldymo įrenginių temperatūra, kur laikomos skerdenos, turi būti nuo 0° C iki 4 °C. Šviežia paukštienos skerdena transportuojama nuo 0° C iki + 4 °C. Tinkamumo vartoti terminas, laikant nuo 0° C iki 4 °C, yra iki 4 parų.

Temperatūros stebėsenos metu nustatius, kad šaldymo įrenginio saugojimo ar transportavimo metu yra aukštesnė nei + 4 °C temperatūra, neatitiktis užregistruojama žurnale (X priedas) ir taikomi korekcijos veiksmai, kurių pobūdis taip pat nurodomas žurnale.

## Geriamojo vandens tyrimų plano pavyzdys

Centralizuotai tiekiamo geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai<sup>11</sup>

Eil. Nr.	Tyrimo objektas	Rodiklio pavadinimas	Mėginio vienetų skaičius ir kiekis	Ribinė arba specifikuota rodiklio vertė (HN 24:2017)	Mėginių skaičius
1.	Geriamasis vanduo	Žarninės lazdelės	1/ 0,5 l	0 KSV/100 ml	1 mėginys per dvejus metus
		Žarniniai enterokokai			
		Kolonijas sudarantys vienetai 22°C temperatūroje		Be nebūdingų pokyčių	
		Koliforminės bakterijos		0 KSV/100 ml	

Tiekiamo geriamojo vandens (šachtinio šulinio) laboratoriniai tyrimai<sup>1</sup>

Eil. Nr.	Tyrimo objektas	Rodiklio pavadinimas	Mėginio vienetų skaičius ir kiekis	Ribinė arba specifikuota rodiklio ar parametro vertė (HN 24:2017)	Mėginių skaičius
1.	Geriamasis vanduo	Žarninės lazdelės	1/0,5 l	0 KSV/100 ml	1 mėginys per dvejus metus
		Žarniniai enterokokai			
		Kolonijas sudarantys vienetai 22°C temperatūroje		Be nebūdingų pokyčių	
		Koliforminės bakterijos		0 KSV/100 ml	
		Lūžinės klostridijos ( <i>Clostridium perfringens</i> ) ir jų sporos		0 KSV/100 ml	
2.	Geriamasis vanduo	Nitratas	1/0,5 l	50 mg/l	1 mėginys per dvejus metus
		Nitritas		0,50 mg/l	
		Amonis		0,50 mg/l	
		Permanganato indeksas		5,0 mg/l O <sub>2</sub>	

<sup>11</sup> Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“

## Patalpų ir įrangos priežiūros plano pavyzdys

Priežiūros objektas (patalpa, vieta, įranga)	Priežiūros būdas (valymas, plovimas, dezinfekavimas)	Priežiūros priemonė (ploviklis, dezinfekcinė medžiaga ar kt.)	Priemonės naudojimas (koncentracija, ekspozicijos laikas ir kt.)	Priežiūros dažnumas
Grindys, sienos, durys		Plovimo priemonė – .....	10 l vandens – 1 kamštelis ploviklio. Plaunama šiltu vandeniu naudojant kempinę.	Kiekvieną kartą po darbo. Pagal poreikį darbo metu.
		Dezinfekavimo priemonė – .....	Naudoti 2 % paruoštą tirpalą. Dezinfekavimo priemonę purkštuvu paskleisti ant paviršiaus. Palaikyti 10–15 min. ir nuplauti šiltu vandeniu, kad neliktų dezinfekcinių medžiagų likučių.	
Lubos, šviestuvai	Plaunama šiltu vandeniu.	Plovimo priemonė – .....	10 l vandens – 1 kamštelis ploviklio.	Kartą per mėnesį <sup>12</sup> ir esant būtinybei.
Plikymo, pešimo įranga				
Stalai, lentynos				
Šaldytuvas				
Tara				
ŠGP atliekų konteineriai				
Valymo inventoriai				
Tualetas				
Ir kt.				

## Geros higienos praktikos pavyzdys

Priežiūros objektas	Stebėseną	Stebėsenos dažnumas	Ar reikia užrašyti	Korekciniai veiksmai
---------------------	-----------	---------------------	--------------------	----------------------

<sup>12</sup> Jeigu vykdoma maisto tvarkymo veikla.

			duomenis? (Taip / Ne)	
Patalpų, teritorijos ir įrangos priežiūra	Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos, ar paviršiai, besiliečiantys su maistuk lygūs, nenusidėvėję. Ar matavimo prietaisai, tokie kaip termometrai, svarstyklės metrologiškai patikrinti	Kasdien	<b>Taip</b> , kai atliekami patalpų ar įrangos remonto darbai. Saugomi matavimo prietaisų metrologinės patikros dokumentai	Atnaujinti patalpas ir įrangą. Atlikti matavimo prietaisų metrologinę patikrą
Sanitarijos užtikrinimas	Ar nesikaupia nešvarumų maisto tvarkymo patalpose, ant įrenginių. Ar plovimui ir dezinfekavimui naudojamos priemonės numatytos parengtoje instrukcijoje	Kasdien	<b>Ne</b>	Atliekamas patalpų ir (arba) įrenginių valymas ir dezinfekavimas, jei reikia, kelis kartus. Plovimo ir dezinfekavimo instrukcijoje peržiūrėti plovimo ir dezinfekavimo dažnumai ir naudojamos priemonės
Kenkėjų kontrolė	Ar nėra kenkėjų ar jų pėdsakų	Kasdien	<b>Ne</b> Saugomi kenkėjų naikinimą atlikusios specializuotos įmonės dokumentai	Sandariai uždaromos durys, ventiliacijos angos uždengiamos apsauginiu tinkleliu, užtaisomos skylės sienose, grindyse, laiku šalinamos atliekos, įrengiamos musių ir vabzdžių gaudyklės
Žaliavų, medžiagų ir gatavos produkcijos produkcijos priežiūra	Ar gamyboje naudojamos žaliavos turi lydimuosius dokumentus, etiketes. Ar žaliavų priėmimo metu tikrinama kokybė vizualiai, įvertinamas pakuočių sandarumas, transportavimo temperatūra	Kasdien	<b>Ne</b> Saugomi žaliavų įsigijimo dokumentai. Saugomi vandens, žaliavų ir gaminamo maisto laboratorinių tyrimų dokumentai	Nepriimti akivaizdžiai nekokybiško (pvz., atitirpusio ir kitaip pakitusio), pažeistoje pakuotėje maisto ar žaliavų. Atsirinkti patikimus tiekėjus (ypač pirminių produktų gamintojus), iš kurių gaunamas maistas ar žaliavos, peržiūrint atitikties dokumentus. Įsitikinti, kad visi žaliavų ir produktų tiekėjai yra

				registruoti ar patvirtinti maistą kontroliuojančios institucijos
Atliekų tvarkymas	Ar gamybos metu susidariusios atliekos pašalinamos laiku	Kasdien	<b>Ne</b> Saugomi šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų važtaraščiai	Peržiūrėti vykdomą atliekų tvarkymo veiklą, užtikrinant, kad jos netaptų tiesioginiu ar netiesioginiu maisto produktų taršos šaltiniu
Darbuotojų higienos priežiūra	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą ir išklausę higienos įgūdžių mokymo kursus. Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius	Kasdien	<b>Ne</b> Saugomi medicininės patikros ir higienos mokymų kursų išklausymo įrašai	Aprūpinti darbuotojui tinkamais darbo drabužiais. Kontroliuoti darbuotojų medicininės patikros ir higienos mokymų kursų dokumentų galiojimus.
Temperatūros režimų užtikrinimas	Ar užtikrinama temperatūra: Žalio pieno laikymas – ne aukštesnėje kaip +8 °C temperatūroje Pieno produktų pasterizacija ≥ 15 sek. ne žemesnėje kaip 72 °C temperatūroje Pieno, mėsos ir žuvininkystės produktų laikymas – ne aukštesnė kaip +6 °C temperatūroje Šviežios mėsos (skerdenos) laikymas – nuo 1 °C iki +7 °C temperatūroje Subproduktų laikymas – nuo 0 °C iki +3 °C temperatūroje Paukštienos laikymas – nuo –2 °C iki +4 °C temperatūroje Termiškai neapdorotų mėsos	Kasdien	<b>Taip</b> , kai nustatoma neatitiktis	Pakeisti / sutaisyti / iš naujo įrengti atšaldymo ir (arba) užšaldymo įrangą. Perdėti žaliavas ar gatavus produktus į kitą šaldytuvą. Jeigu nustatyta terminio apdoravimo (pasterizacijos, virimo, rūkymo ir t. t.) temperatūra nepasiekiamo, būtina padidinti šildymo temperatūrą ar sumažinti apdorojamos žaliavos kiekį. Neparduoti maisto produktų, jei buvo pažeistas numatytas terminio apdoravimo režimas

	<p>gaminų laikymas – ne aukštesnėje kaip +15 °C temperatūroje</p> <p>Užšaldytų maisto produktų laikymas – ne aukštesnėje kaip –18 °C temperatūroje</p> <p>Žuvų laikymas – tirpstančio ledo temperatūra</p> <p>Mėsos produktų terminis apdorojimas – gaminio viduje ne žemesnė kaip +68 °C temperatūra</p>			
<p>Produkcijos sulaikymas ir atšaukimas iš rinkos</p>	<p>Ar pateikiama vartotojams informacija apie maisto produktus, kuriuos išsigydami galėtų pasirinkti tinkamai, tinkamai tvarkyti, laikyti ar paruošti vartojimui</p>	<p>Kasdien</p>	<p><b>Ne</b> Saugomi atsekamumo dokumentai</p>	<p>Peržiūrėti informacijos teikimo būdus, siekiant pagerinti informacijos teikimą vartotojams</p>

8 priedas

**Neatitikčių nustatymo ir korekcijos veiksnių registravimo žurnalas**

Data	Laikas	Nustatytos neatitiktys				Korekcijos veiksmai	Pastabos	Atsakingo asmens v., pavardė, parašas
		Produkto pavadinimas, kiekis kg	Šaldymo įrenginio temp. °C	Terminio apdorojimo temp. °C, trukmė s, min.	Kitos neatitiktys			

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

**SUMEDŽIOTO LAUKINIO GYVŪNO PIRMINIO TIKRINIMO PATVIRTINIMAS**

Nr. \_\_\_\_\_  
(registracijos data)

Aš, žemiau pasirašęs \_\_\_\_\_  
apžiūrėjęs medžioklės būrelį (klubo, medžiotojo) \_\_\_\_\_  
20 \_\_\_\_ m. \_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_ d. val. \_\_\_\_ rajone,  
\_\_\_\_\_ miške (lauke ar kitoje vietovėje), 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.

Pastabos: \_\_\_\_\_

Sis dokumentas tvirtinamas prie sumedžiotą gyvūno (be skrandžio, žarnų, vidaus organų ir galvos; šernų ir kitų trichineliozei imlių gyvūnų galva siunčiama kartu), kuris bus pristatytas į \_\_\_\_\_  
(nurodyti žvėrienos perdėbimo įmonės ar susinkimo punkto pavadinimą)

Surašyti 2 patvirtinimo egzemplioriai ir perduoti:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(pareigosis) \_\_\_\_\_ (parašas) \_\_\_\_\_ (vardas, pavardė)

Kvalifikacijos pažymėjimo Nr. \_\_\_\_\_

kiekvienam sumedžiotam gyvūnui

☐ nurodyti: valstybinis veterinarijos gydytojas, privatus veterinarijos gydytojas, kvalifikuotas asmuo (asmuo, kvalifikacijos kėlimo įstaigoje išklauses su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba suderintą mokymo kursą ir išlaikes kvalifikacinį egzaminą);

☐ paaiškinama, jei negalima patvirtinti 1–5 punktų teiginių ar žinomos kitos aplinkybės;

☐ nurodyti: valstybinis veterinarijos gydytojas, privatus veterinarijos gydytojas, kvalifikuotas asmuo;

☐ pildoma, jeigu pirminį tikrinimą atliko kvalifikuotas asmuo.

Leidiny s parengtas remiantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos specialistų informacija.

VMI.lt