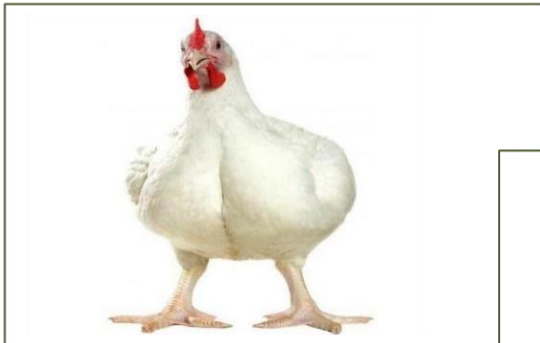


**I. PAUKŠČIŲ IR KIŠKINIŲ GYVŪNŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS GAMYBA IR TIEKIMAS
MAŽAIS KIEKIAIS VIETINEI RINKAI**



VARTOJAMOS SAŲOKOS

Paukščiai – ūkiuose auginami paukščiai, įskaitant naminius nelaikomus paukščius, kurie auginami kaip naminiai gyvūnai, išskyrus *Ratitae* genties paukščius (kazuarus, emu, stručius, Pietų Amerikos stručius (*Rhea*) ir kivius).

Kiškiniai gyvūnai – triušiai, kiškiai ir graužikai.

Skerdena – paskersto ir išdoroto gyvūno kūnas.

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

Subproduktai – šviežia mėsa, išskyrus skerdenas, įskaitant vidaus organus ir kraują.

Vidaus organai – krūtinės, pilvo ir dubens ertmės organai, taip pat trachėja ir stemplė, paukščių gūžys.

Neperdirbti produktai – perdirbimo būdu neapdoroti maisto produktai, bet jie gali būti padalyti, supjaustyti, sukapti, nuimti nuo kaulų, sumalti, nuo jų gali būti nuimta oda, sugrūsti, nuvalyti, apkarpyti, išlukštenti, sumalti, atvėsinti, sušaldyti, giliai sušaldyti ar atšildyti.



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

PRODUKTŲ, GAUTŲ GAMYBOS PROCESO PABAIGOJE, APRAŠYMAS

1 lentelė

Produkto (-ų) (paukščių skerdenos (-ų) aprašymo pavyzdys

Produkto pavadinimas	Atšaldyta kalakuto skerdena; atšaldytos kalakuto skerdenos dalys. Atšaldyta vištos skerdena; atšaldytos vištos skerdenos dalys. Atšaldyta žąsies skerdena; atšaldytos žąsies skerdenos dalys. Atšaldyta anties skerdena; atšaldytos anties skerdenos dalys. Atšaldyta putpelės skerdena; atšaldytos putpelės skerdenos dalys.
Pakuotė	Polietileniniai maišeliai; popieriniai maišeliai su folija viduje, su PE sluoksniu viduje; putoplasto dėžutės; PET indeliai; kitos pakavimo medžiagos, tinkančios sąlyčiui su maistu.
Ženklinimas	Produkto pavadinimas: <i>Atšaldyta kalakuto skerdena</i> ; Grynasis svoris: 0,00 kg, pvz., 12,3 kg Tinka vartoti iki: ...00-00-0000, pvz., 19-02-2019 ¹ ; Laikymo sąlygos: 0; +4 °C;

¹ Reglamentas Nr. 1169/2011

	Gyvūninio maisto tvarkymo subjekto registracijos Nr. LT-00-000, pvz., Nr. LT-91-001. Gamintojas: Ūkininko vardas, pavardė; Adresas: gatvės pavadinimas, namo numeris, kaimo / miesto pavadinimas; Vartojimo sąlygos: vartoti tik termiškai apdorojus.
Laikymo sąlygos	Ne žemesnėje kaip $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ir ne aukštesnėje kaip $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje
Tinkamumo vartoti terminas	Atšaldyta paukščių skerdena – 4 paros; atšaldytos paukščių skerdenos dalys – 3 paros.
Pardavimo vieta	Tiesiogiai galutiniam vartotojui iš ūkio; mažmeninė prekyba (parduotuvės, turgūs, viešojo maitinimo įmonės, pvz., kavinės, restoranai ir kt.);
Vartojimo sąlygos	Vartoti tik termiškai apdorojus.
Transportavimo sąlygos	Ne žemesnėje kaip $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ir ne aukštesnėje kaip $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje

2 lentelė

Produkto (-ų) (paukščių subproduktai (-ų) aprašymo pavyzdys

Produkto pavadinimas	Atšaldyti kalakutų subproduktai (kepenėlės; skrandukai, širdelės); atšaldyti vištų subproduktai (kepenėlės; skrandukai, širdelės); atšaldyti žąsų subproduktai (kepenėlės; skrandukai, širdelės); atšaldyti ančių subproduktai (kepenėlės; skrandukai, širdelės); atšaldyti putpelių subproduktai (kepenėlės; skrandukai, širdelės).
Pakuotė	Polietileningai maišeliai; popieriniai maišeliai su folija viduje, su PE sluoksniu viduje; putoplasto dėžutės; PET indeliai; kitos pakavimo medžiagos, nepralaidžios skysčiams ir tinkančios sąlyčiui su maistu.
Ženklinimas	Produkto pavadinimas: <i>Atšaldyti kalakutų skrandukai;</i> Grynasis svoris: 0,00 kg, pvz., 0,3 kg; Tinka vartoti iki: ...00-00-0000, pvz., 17-02-2019; Laikymo sąlygos: 0; $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$; Registracijos Nr. LT-00-000, pvz., Nr. LT-91-001; Gamintojas: Ūkininko vardas, pavardė; Adresas: gatvės pavadinimas, namo numeris, kaimo / miesto pavadinimas; Vartojimo sąlygos: vartoti tik termiškai apdorojus.
Laikymo sąlygos	Ne žemesnėje kaip $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ir ne aukštesnėje kaip $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje
Tinkamumo vartoti terminas	Atšaldyti paukščių subproduktai – 2 paros
Pardavimo vieta	Tiesiogiai galutiniam vartotojui iš ūkio; mažmeninė prekyba (parduotuvės, turgūs, viešojo maitinimo įmonės, pvz., kavinės, restoranai ir kt.)
Vartojimo sąlygos	Vartoti tik termiškai apdorojus.
Transportavimo sąlygos	Ne žemesnėje kaip $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ir ne aukštesnėje kaip $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje

Produkto (-ų) (triušio / nutrijos skerdenos (-ų) aprašymo pavyzdys

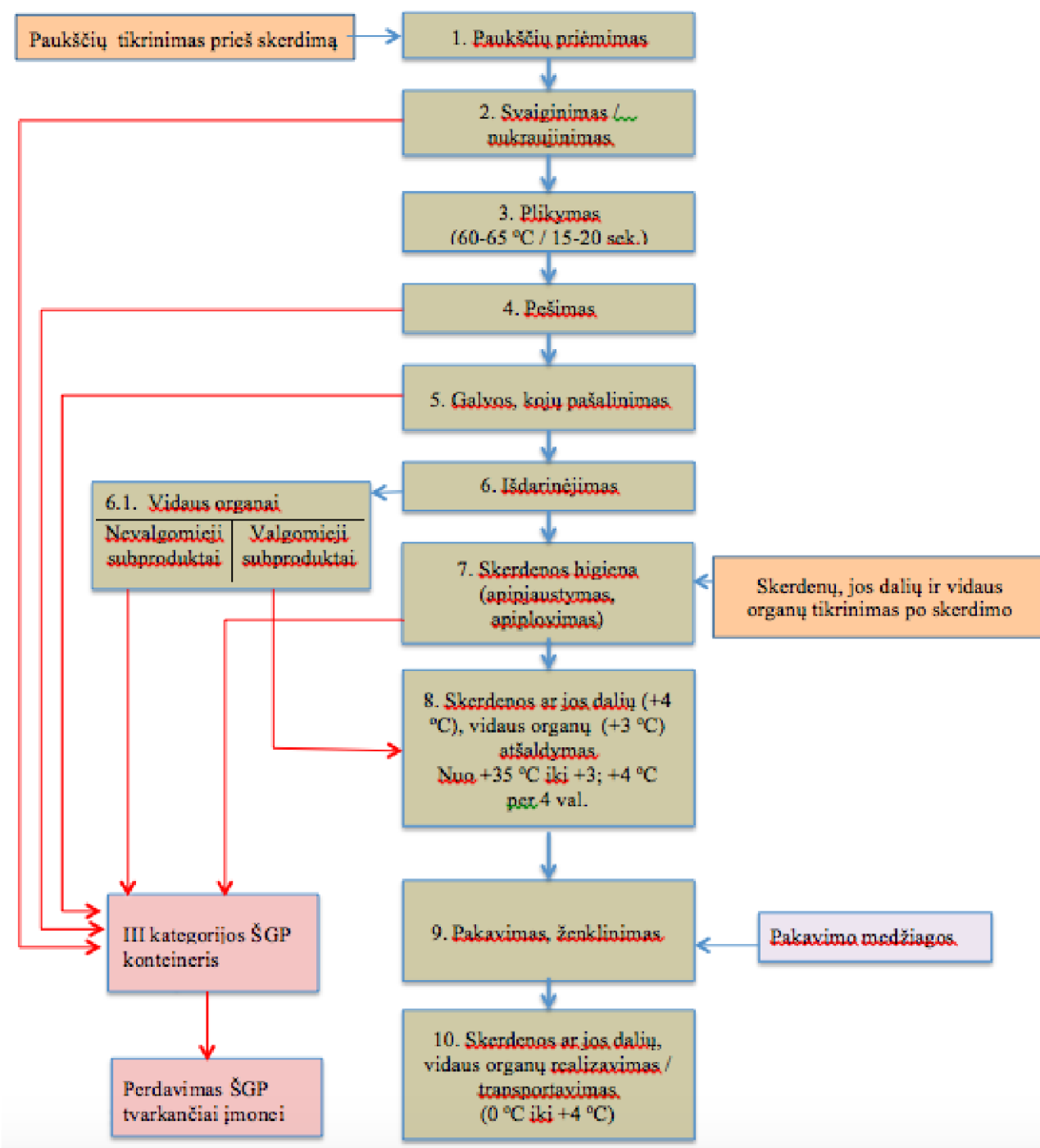
Produkto pavadinimas	Atšaldyta triušio skerdena; atšaldytos triušo skerdenos dalys. Atšaldyta nutrijos skerdena; atšaldytos nutrijos skerdenos dalys. Atšaldyta šinšilos skerdena; atšaldytos šinšilos skerdenos dalys.
Pakuotė	Polietileniniai maišeliai; popieriniai maišeliai su folija viduje, su PE sluoksniu viduje; putoplasto dėžutės; PET indeliai; kitos pakavimo medžiagos, tinkančios sąlyčiui su maistu.
Ženklinimas	Produkto pavadinimas: <i>Atvėsinta triušio skerdena</i> ; Grynasis svoris: 0,00 kg, pvz., 2,3 kg; Tinka vartoti iki: ...00-00-0000, pvz., 19-02-2019; Laikymo sąlygos: 0; +4 °C; Gyvūnino maisto tvarkymo subjekto registracijos Nr. LT-00-000, pvz., Nr. LT-91-001; Gamintojas: Ūkininko vardas, pavardė; Adresas: gatvės pavadinimas, namo numeris, kaimo / miesto pavadinimas; Vartojimo sąlygos: vartoti tik termiškai apdorojus.
Laikymo sąlygos	Ne žemesnėje kaip –1 °C ir ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje
Tinkamumo vartoti terminas	Atšaldyta triušio / nutrijos skerdena – 6 paros; atšaldytos triušio / nutrijos skerdenos dalys – 4 paros.
Pardavimo vieta	Tiesiogiai galutiniam vartotojui iš ūkio; mažmeninė prekyba (parduotuvės, turgūs, viešojo maitinimo įmonės, pvz., kavinės, restoranai ir kt.)
Vartojimo sąlygos	Vartoti tik termiškai apdorojus.
Transportavimo sąlygos	Ne žemesnėje kaip –1 °C ir ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje

Kiškinių gyvūnų subproduktams gali būti naudojamas toks pats produkto aprašymo pavyzdys, kaip ir paukščių subproduktams (žr. 2 lentelę).

NAMINIŲ PAUKŠČIŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS TECHNOLOGINIO PROCESO ETAPAI

1 schema

Pavyzdys



NAMINIŲ PAUKŠČIŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS GAMYBOS (SKERDIMO) TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS

Naminiai paukščiai, kurie turi klinikinių ligos požymių arba yra žinoma, kad jie yra užsikrėtę kokia nors liga, negali būti skerdziami žmonių maistui. Skerdžiant gyvūnus turi būti laikomasi gyvūnų gerovės reikalavimų. Gyvūnai, pristatyti į skerdimo patalpą, turi būti nedelsiant paskersti.

Visos skerdimo operacijos turi būti atliekamos greitai ir higieniškai. Turi būti imamasi visų priemonių, kad būtų išvengta virškinamojo trakto turinio išsiliejimo išdorojimo metu arba uždelsiant išdorojimą. Skerdenos neturi būti dedamos viena ant kitos (į krūvą) nei viename skerdimo proceso etape, nes tai gali sąlygoti kryžminį užteršimą ir slopinti skerdenų atvėsimą. Skerdimo metu susidarę šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti tvarkomi pagal nustatytus reikalavimus.

4 lentelė

Naminų paukščių šviežios mėsos gamybos (skerdimo) technologinio proceso aprašymo pavyzdys

Proceso etapo Nr.	Proceso etapo pavadinimas	Proceso etapo aprašymas
1.	Gyvų paukščių atrinkimas ir pateikimas skerdimui	<p>Turi būti žinoma paukščių kilmės vieta, t. y. iš kur gauti paukščių jaunikliai. Jaunikliai gali būti išperinti natūraliai arba inkubatoriuje tame pačiame ūkyje arba įsigijami iš kito ūkio. Ūkyje neturi būti jokių apribojimų dėl užkrečiamų ligų.</p> <p>Pakrovimo, gabenimo į skerdimo patalpą metu paukščiai turi nepatirti streso. Atrinkimo skerdimui metu paukščiai turi būti atidžiai apžiūrėti (gyvūnų tikrinimas prieš skerdimą), įvertinta bendra sveikata (laikysena, skiauterės ir barzdelės spalva, švarumas). Turi būti laikomasi pašarų priedų / veterinarinių vaistų nustatytų vartojimo laikotarpių (išlauka).</p> <p>Paukščiams gabenti iš auginimo vietos į skerdimo vietą, priklausomai nuo atstumo tarp auginimo ir skerdimo vietų, turi būti pasirinkta tinkama tara ar priemonė, kad būtų kuo mažesnė rizika jiems susižeisti. Dėžės (tara) paukščiams gabenti turi būti pagamintos iš nerūdijančios medžiagos ir būti lengvai valomos ir dezinfekuojamos. Paukščius iškrovus nedelsiant ir tam tikrais atvejais prieš naudojant kitą kartą visa gyvų paukščių rinkimo ir vežimo įranga turi būti išvalyta, išplauta ir išdezinfekuota. Prie skerdyklos gyvūnams priimti skirta patalpa turi būti apsaugota nuo nepalankių oro sąlygų ir galimybės patirti fizinį, cheminį ar kitokį sveikatai kenksmingą poveikį. Patalpa ar vieta, kurioje laikomi paukščiai, atrinkti skerdimui, turėtų būti pakankamai apšviesta, bet ne per šviesi, nes tai gali trikdyti paukščius.</p>
2.	Fiksavimas, svaiginimas, nukraujinimas	<p>Reikia pasirūpinti, kad paukščiai išvengtų skausmo, kančios ar sužalojimo.</p> <p>Paukščiai turi būti fiksuojami (savaržyti judesiai), apsvaiginti ir nuleistas kraujas.</p> <p>Judesiams suvaržyti (fiksuoti) turi būti pasirinktas tinkamas būdas. Gali būti rankinis arba naudojama žudyti skirta įranga, pvz., kūgiai. Jeigu paukščiams fiksuoti naudojami kūgiai, jie turi būti parinkti pagal paukščio dydį, prieš įdedant paukštį į kūgį</p>

		<p>sparnus reikia priglauti prie paukščio kūno, siekiant išvengti plasnojimo jais virš kūgio.</p> <p>Paukščių negalima laikyti suvaržytų ilgiau nei 3 minutes (vištų) ir 6 minutes (kalakutų).</p> <p>Svaiginimas turi būti atliekamas taikant leidžiamus metodus.</p> <p>Kai kuriuos apsvaiginimo būdus, pvz., kaklo dislokaciją, gali atlikti tik kvalifikuotas (apmokytas) asmuo, kuris privalo užtikrinti, kad būtų išvengta skausmo. Šis metodas tinkamas tik nedidelio svorio (iki 5 kg) paukščiams žudyti, jei nėra kitų alternatyvių metodų. Veiksmingo nužudymo požymiai yra tarpo apčiuopimas tarp slankstelių ir mirkčiojimo reflekso praradimas. Prieš skerdimą tinkamai apsvaigintas paukštis geriau nukraujuoja, taip pat lengviau atsipalaiduoja plunksnos, todėl jos lengviau pešamos ir skerdena mažiau užteršiama. Jeigu paukštis nėra tinkamai apsvaigintas, nukraujavimas yra lėtesnis ir nevisiškas, nes paukštis kenčia ir jo organai naudoja kraują. Netinkamo nukraujavimo pasekmė – tamsių dėmių ant skerdenos atsiradimas, ypač sparnų venose.</p> <p>Veiksmingo nužudymo ženklai:</p> <ul style="list-style-type: none"> · neritminis kvėpavimas; · paukštis visiškai suglebęs; · trečiojo akies voko mirkčiojimo reflekso praradimas; · išsiplėtę vyzdžiai. <p>Paukščiai gali būti svaiginami naudojant apsvaiginimo pistoletą. Svaiginant pistoletu ypač svarbu nustatyti tinkamą įtampą, priešingu atveju paukščiai bus per daug arba nepakankamai apsvaiginti.</p> <p>Kraujo nuleidimas turi būti atliekamas iš karto po apsvaiginimo ir užtrukti iki 15 sekundžių. Labiausiai paplitęs metodas – gilus miego arterijų ir jungo venų įpjovimas iš abiejų kaklo pusių. Priklausomai nuo paukščio dydžio ir svorio, kraujo nuleidimas užtrunka nuo 1,5 iki 3 minučių. Kraujo nuleidimo metu neturi būti atliekamos jokios kitos skerdimo operacijos, trukdančios maksimaliai nuleisti kraują. Prieš atliekant tolimesnes skerdimo operacijas, paukštis turi visiškai nukraujuoti. Kraujas surenkamas į tam skirtą ženklintą talpą.</p>
3.	Plikymas	<p>Plikymas ir pešimas yra etapai, kuriuose didžiausia rizika užteršti skerdenas, todėl plikymui galima naudoti tik geriamąjį vandenį. Plikymo metu labai svarbu pasirinkti tinkamą įrangą, metodą, naudoti reikiamos temperatūros vandenį ir plikymo trukmę. Plikymas yra labai jautrus temperatūrai procesas. Nešvarus plikymo vanduo gali būti skerdenos užteršimo priežastimi.</p>
4.	Plunksnų pašalinimas (pešimas)	<p>Plunksnas pašalinti galima rankiniu arba mechaniniu būdu. Jeigu plunksnos šalinamos sausuoju būdu (pvz., žąsų), rankų plautuvė turi būti įrengta šioje zonoje.</p> <p>Šalinant plunksnas mechaniniu būdu, po kiekvieno paukščio nupešimo nupeštos plunksnos turi būti pašalinamos iš įrenginio į tam skirtą ženklintą talpą.</p>

5.	Galvos, kojų pašalinimas	Galvoms ir kojoms pašalinti naudoti sterilizuotus ar dezinfekuotus įrankius.
<p>Jeigu aukščiau minėtų etapų metu nustatoma, kad paukštis blogai nukraujintas, pešimo metu smarkiai pažeista oda ar raumenys, ryškios dauginės kraujosrūvos, tokia skerdena turi būti pašalinta kaip šalutiniai gyvūniniai produktai.</p> <p>Aukščiau minėti etapai (priėmimas, fiksavimas, svaiginimas, nukraujinimas, plikymas, plunksnų pašalinimas, galvos, kojų pašalinimas) laikomi „nešvariais“ etapais ir turi būti atskirti (fiziškai, erdvėje ar laike) nuo tolimesnių „švarių“ etapų.</p>		
6.	Išdorojimas	<p>Išdorojimo metu yra didelė rizika užteršti skerdeną, nes šio etapo metu pašalinamas žarnynas ir vidaus organai. Todėl išdorojimo metu labai svarbu nepažeisti žarnyno, nes jame yra įvairių bakterijų, kurios, patekusios ant skerdenos, gali būti pavojingos žmonėms ir sukelti susirgimus. Užteršti skerdeną galima per nešvarius įrankius ir rankas, todėl labai svarbu išdorojimui naudoti sterilizuotus ar dezinfekuotus įrankius, nuolat plauti rankas. Išdorojant ant stalo ar kito paviršiaus, su kuriuo skerdena turi tiesioginį kontaktą, reikia užtikrinti paviršių švarą ir dezinfekciją. Kiekvieno paukščio pašalinti vidaus organai neturi būti laikomi ant išdorojimo stalo, jie turi būti iš karto pašalinami į tam skirtą ženklintą talpą.</p> <p>Jei skerdena, įrankiai suteršiami išmatomis, jie turi būti nedelsiant nuplaunami ir tik tada vykdomas tolimesnis išdorojimas. Šioje zonoje turi būti įrengta (-os) plautuvė (-ės) rankoms ir įrankiams plauti.</p> <p>Naminiai paukščiai turi būti išdarinėti ne ilgiau kaip per 1–1,5 val. po skerdimo.</p> <p>Šalutiniai gyvūniniai produktai, kurie nėra skirti žmonių maistui, turi būti nedelsiant atskirti nuo maistui skirtų produktų ir laikomi ir šalinamai teisės aktų nustatyta tvarka.</p>
7.	Skerdenos higiena ir apžiūra	<p>Vizualiai apžiūrint skerdenos išorinį paviršių ir vidinę ertmę ir vidaus organus, reikia įvertinti bendrą skerdenos, vidaus organų būklę, t. y. spalvą, kvapą, kraujosrūvas, jų intensyvumą (gyvūnų tikrinimas po skerdimo).</p> <p>Pavieniai užteršimai, vietomis pakraujavę audiniai, nedideli odos ar raumenų pažeidimai, padaryti pešimo metu, vidaus organų likučiai, pvz., inkstų, plaučių ir kt., ir kiti matomi nešvarumai pašalinami peiliu ar kitu būdu.</p> <p>Skerdena turi būti vizualiai švari, subproduktai be pakitimų.</p> <p>Nustačius kokių nors anomalijų (nenormalių būklių), didelį užteršimą išmatomis, tulžimi, dezinfekavimo medžiagomis, skerdena buvo nukritusi ant žemės, dėl ko naminių paukščių mėsa netinkama žmonėms vartoti, ji turi būti nedelsiant atskirta ir laikoma ir šalinama kaip šalutiniai gyvūniniai produktai.</p> <p>Skerdenos higiena turi būti atlikta iki atšaldymo etapo, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo.</p> <p>Skerdena gali būti nuplaunama, jeigu ant jos yra kraujo ar kitų nešvarumų.</p>
8.	Skerdenos atšaldymas	Naminių paukščių skerdenos turi būti kuo greičiau atšaldomos iki +4 °C ar mažesnės temperatūros, valgomi subproduktai – iki +3 °C ar mažesnės temperatūros. Atšaldymo metu šaldytuve

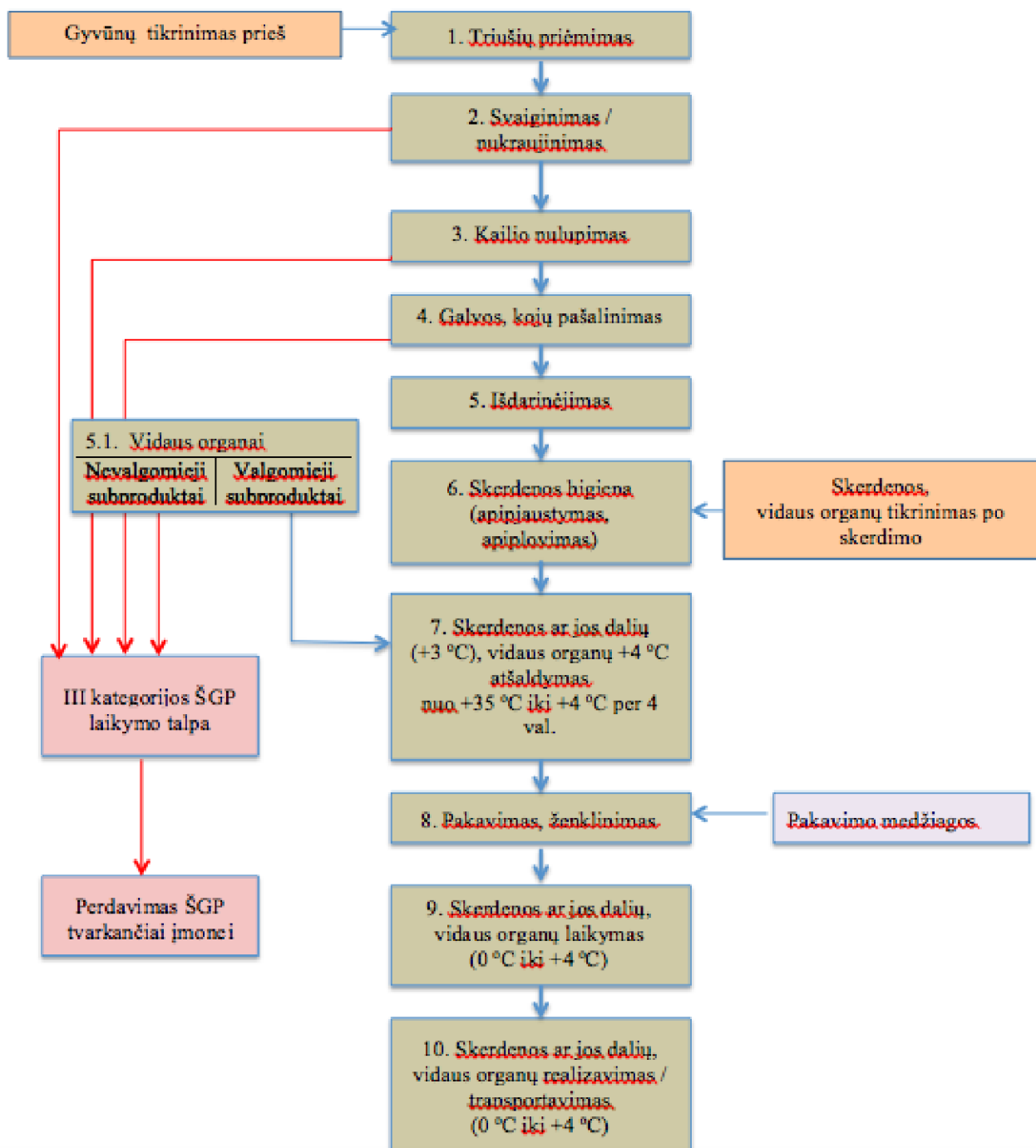
		skerdenos turi būti sudėtos ar sukabintos taip, kad tarp jų laisvai cirkuliuotų šalto oro srovė, t. y. nesiliestų viena prie kitos. Šiltos skerdenos neturėtų būti dedamos į šaldytuvą, kuriame jau laikomos atšaldytos skerdenos, nes nuo šiltų skerdenų išskiriamos šilumos pakils šaldytuvo vidaus temperatūra ir susidarys palankios sąlygos mikroorganizmams daugintis. Reikiamai temperatūrai užtikrinti turėtų būti naudojami pakankamos talpos ir pajėgumo šaldytuvai.
9.	Pakavimas ir ženklavimas	Atšaldyta paukščių skerdena, skerdenos dalys ar vidaus organai pasveriami ir pakuojami. Pakavimo medžiagos turi būti tinkamos kontaktui su maistu. Supakuota paukščių skerdena, skerdenos dalys ar vidaus organai paženklinami ženklavimo etikete.
10.	Skerdenos transportavimas	Skerdena transportuojama +4 °C ar mažesnėje temperatūroje, valgomi subproduktai – + 3 °C ar mažesnėje temperatūroje.

www.vmv.lt

KIŠKINIŲ GYVŪNŲ IR GRAUŽIKŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS GAMYBOS (SKERDIMO) PROCESAS

Pavyzdys

2 schema



KIŠKINIŲ GYVŪNŲ IR GRAUŽIKŲ ŠVIEŽIOS MĖSOS GAMYBOS (SKERDIMO) PROCESO APRAŠYMAS

Kiškiniai gyvūnai ar graužikai, kurie turi klinikinių ligos požymių arba yra žinoma, kad jie yra užsikrėtę kokia nors liga, negali būti skerdziami žmonių maistui. Skerdžiant gyvūnus turi būti laikomasi gyvūnų gerovės reikalavimų. Gyvūnai, pristatyti į skerdimo patalpą, turi būti nedelsiant paskersti.

Visos skerdimo operacijos turi būti atliekamos greitai ir higieniškai. Turi būti imamasi visų priemonių, kad būtų išvengta virškinamojo trakto turinio išsiliejimo išdorojimo metu arba uždelsiant išdorojimą. Skerdenos neturi būti dedamos viena ant kitos (į krūvą) nei viename skerdimo proceso etape, nes tai gali sąlygoti kryžminį užteršimą ir slopinti skerdenų atvėsimą. Skerdimo metu susidarę šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti tvarkomi pagal nustatytus reikalavimus.

5 lentelė

Kiškinių gyvūnų ir graužikų šviežios mėsos gamybos (skerdimo) proceso aprašymas pavyzdys

Proceso etapo Nr.	Proceso etapo pavadinimas	Proceso etapo aprašymas
1.	Gyvų triušių atrinkimas ir pateikimas skerdimui	<p>Turi būti žinoma triušių kilmės vieta, t. y. iš kur gauti triušių jaunikliai. Jaunikliai gali būti gimę tame pačiame ūkyje arba įsigijami iš kito ūkio. Ūkyje, iš kurio auginimui įsigijami triušiai, neturi būti jokių apribojimų dėl užkrečiamų ligų.</p> <p>Pakrovimo, vežimo į skerdimo patalpą metu triušiai turi nepatirti streso. Atrinkimo skersti metu triušiai turi būti atidžiai apžiūrėti (gyvūnų tikrinimas prieš skerdimą), įvertinta bendra sveikata (laikysena, kailio spalva, švarumas). Turi būti laikomasi pašarų priedų / veterinarinių vaistų nustatytų vartojimo laikotarpių (išlaukos).</p> <p>Nutraukti šėrimą likus 8–12 valandų iki skerdimo. Tuščias žarnynas sumažina skerdenos užteršimo išmatomis riziką, taip pat sumažina stresą transportuojant.</p> <p>Triušių laikymas be maisto iki skerdimo neturėtų būti ilgesnis nei 8–12 valandų, nes tai gali turėti įtakos skerdenos kokybei (galutiniam raumenų pH). Reikia pasirinkti trumpiausią laikotarpį, reikalingą virškinimo traktui ištuštėti.</p> <p>Triušių vežimui iš auginimo vietos į skerdimo vietą, priklausomai nuo atstumo, turi būti pasirinkta tinkama tara, priemonė gyvūnams vežti, kad būtų kuo mažesnė rizika jiems susižeisti. Dėžės (tara) triušiams gabenti turi būti pagamintos iš nerūdijančios medžiagos ir būti lengvai valomos ir dezinfekuojamos. Iškrovus nedelsiant ir tam tikrais atvejais prieš naudojant kitą kartą visa gyvų triušių rinkimo ir vežimo įranga turi būti išvalyta, išplauta ir išdezinfekuota. Prie skerdyklos gyvūnams priimti skirta patalpa turi būti apsaugota nuo nepalankių oro sąlygų ir galimybės patirti fizinį, cheminį ar kitokį sveikatai kenksmingą poveikį.</p>
2.	Svaiginimas, nukraujinimas	Apsvaiginimo būdas yra labai svarbus tolimesnio apdorojimo efektyvumui ir produkto kokybei. Skerdžiant triušius

		<p>rekomenduojama naudoti elektrinį svaiginimą vietoje įprasto mechaninio. Elektrinis svaiginimas paprastai atliekamas naudojant prietaisus, kurie sukelia anesteziją, praleidžiant elektros srovę per gyvūno smegenis.</p> <p>Po apsvaiginimo triušiai pakabinami už užpakalinių kojų ir žudomi perpjaunant kaklo venas ir miego arterijas vienoje ar abiejose kaklo pusėse. Perpjovus kaklą, triušiams leidžiama nukraujuoti 2–3 minutes. Šiuo laikotarpiu triušis praranda didžiąją dalį kraujo, o tai galiausiai sukelia smegenų nepakankamumą ir mirtį. Nepakankamas kraujo nutekėjimas dėl blogo kaklo venų perpjovimo gali sukelti nepakankamą kraujagyslių ir raumenų susitraukimą, todėl kraujagyslėse gali likti kraujo. Taip pat skerdenose gali matytis kraujagyslių su krauju, mėsa gali būti patamsėjusi.</p> <p>Kraujas surenkamas į tam skirtą ženklintą talpą.</p>
3.	Kailio nulupimas	<p>Kailio / odos pašalinimas dažniausiai atliekamas rankiniu būdu. Šio proceso metu labai svarbu laikytis higienos, siekiant neužteršti skerdenos.</p>
4.	Galvos, kojų pašalinimas	<p>Galvai ir kojoms pašalinti naudoti sterilizuotus ar dezinfekuotus įrankius.</p>
<p>Jeigu aukščiau minėtų etapų metu nustatoma, kad triušis blogai nukraujintas, kailio lupimo metu ir vidaus organų pašalinimo metu labai užteršti raumenys, nustatoma ryškių dauginių kraujosrūvų, tokia skerdena turi būti pašalinta kaip šalutiniai gyvūniniai produktai.</p>		
<p>Aukščiau minėti etapai (priėmimas, svaiginimas, nukraujinimas, kailio nulupimas, galvos, kojų pašalinimas) laikomi „nešvariais“ etapais ir turi būti atskirti (fiziškai, erdvėje ar laike) nuo tolimesnių „švarių“ etapų.</p>		
5.	Išdorojimas	<p>Išdorojimo metu didelė rizika užteršti skerdeną, nes šiuo etapu pašalinamas žarnynas ir vidaus organai. Išdorojimo metu labai svarbu nepažeisti žarnyno, nes jame yra įvairių bakterijų, kurios, patekusios ant skerdenos, gali būti pavojingos žmonėms ir sukelti susirgimus. Užteršti skerdeną galima per nešvarius įrankius ir rankas, todėl labai svarbu išdorojimui naudoti sterilizuotus ar dezinfekuotus įrankius, nuolat plauti rankas. Išdorojant ant stalo ar kito paviršiaus, su kuriuo skerdena turi tiesioginį kontaktą, reikia užtikrinti paviršių švarą ir dezinfekciją. Pašalinti vidaus organai neturi būti laikomi ant išdorojimo stalo, jie turi būti iš karto pašalinami į tam skirtą ženklintą talpą.</p> <p>Jei skerdena, įrankiai suteršiami virškinimo trakto turiniu, jie turi būti nedelsiant nuplaunami ir tik tada vykdomas tolimesnis išdorojimas. Šioje zonoje turi būti įrengta (-os) plautuvė (-ės) rankoms ir įrankiams plauti.</p> <p>Triušiai turi būti išdarinėti ne ilgiau kaip per 1–1,5 val. po skerdimo.</p> <p>Šalutiniai gyvūniniai produktai, kurie nėra skirti žmonių maistui, turi būti nedelsiant atskirti nuo maistui skirtų produktų ir laikomi ir šalinami teisės aktų nustatyta tvarka.</p>
6.	Skerdenos higiena ir apžiūra	<p>Nulupus kailį ir pašalinus vidaus organus atliekama skerdenos apžiūra, siekiant įvertinti, ar skerdenos dalys, vidaus organai tinka vartoti žmonėms, ar turi būti šalinami kaip netinkami žmonių maistui. Vizualiai apžiūrimas skerdenos išorinis</p>

		<p>paviršius, vidinė ertmė ir vidaus organai, įvertinama bendra skerdenos, vidaus organų būklė, t. y. spalva, kvapas, kraujosrūvos, jų intensyvumas (gyvūnų tikrinimas po skerdimo).</p> <p>Pavieniai užteršimai, vietomis pakraujavę audiniai, nedideli odos ar raumenų pažeidimai, padaryti kailio lupimo metu, vidaus organų likučiai, pvz., inkstų, plaučių ir kt., ir kiti matomi nešvarumai pašalinami peiliu ar kitu būdu.</p> <p>Skerdena turi būti vizualiai švari, subproduktai – be pakitimų.</p> <p>Nustačius kokių nors anomalijų (nenormalių būklių), didelį užteršimą virškinimo trakto turiniu, tulžimi, dezinfekavimo medžiagomis, skerdena buvo nukritusi ant žemės, todėl mėsa netinkama žmonėms vartoti, ji turi būti nedelsiant atskirta ir laikoma ir šalinama kaip šalutiniai gyvūniniai produktai.</p> <p>Skerdenos higiena turi būti atlikta iki atšaldymo etapo, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo.</p> <p>Skerdena gali būti nuplaunama, jeigu ant jos yra kraujo ar kitų nešvarumų.</p>
7.	Skerdenos atšaldymas	<p>Pagrindinis skerdenų atšaldymo tikslas – sumažinti mikrobu augimą iki tokio lygio, kuris padidintų maisto saugą ir tiekimo rinkai laiką (tinkamumo laikas). Skerdenos turi būti kuo greičiau atšaldomos iki +4 °C ar mažesnės temperatūros, valgomi subproduktai – iki +3 °C ar mažesnės temperatūros. Tinkamiausias atšaldymo būdas yra oras.</p> <p>Atšaldymo metu šaldytuve skerdenos turi būti sudėtos ar sukabintos taip, kad tarp jų laisvai cirkuliuotų šalto oro srovė, t. y. nesiliestų viena prie kitos. Šiltos skerdenos neturėtų būti dedamos į šaldytuvą, kuriame jau laikomos atšaldytos skerdenos, nes nuo šiltų skerdenų išskiriamos šilumos pakils šaldytuvo vidaus temperatūra ir susidarys palankios sąlygos mikroorganizmams daugintis. Reikiamai temperatūrai užtikrinti turėtų būti naudojami pakankamos talpos ir pajėgumo šaldytuvai.</p>
8.	Pakavimas ir ženklavimas	<p>Tik tinkamai atšaldytą skerdeną ar jos dalis galima supakuoti. Atšaldyta triušių skerdena, skerdenos dalys ar vidaus organai pasveriami ir pakuojami. Pakavimo medžiagos turi būti tinkamos liestis su maistu.</p> <p>Supakuota triušių skerdena, skerdenos dalys ar vidaus organai paženklinami ženklavimo etikete.</p>
9.	Skerdenos laikymas	<p>Supakuota ir nesupakuota skerdena laikoma atskirta ir apsaugota nuo galimos taršos +4 °C ar mažesnėje temperatūroje, valgomi subproduktai – +3 °C ar mažesnėje temperatūroje.</p>
10.	Skerdenos transportavimas	<p>Supakuota ir nesupakuota skerdena vežama tinkamoje taroje atskirta ir apsaugota nuo galimos taršos +4 °C ar mažesnėje temperatūroje, valgomi subproduktai – +3 °C ar mažesnėje temperatūroje.</p>

MAISTO SAUGOS UŽTIKRINIMO SISTEMA

Visi maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti, kad jų gaminami maisto produktai būtų saugūs. Siekiant pagaminti saugų maisto produktą, visi svarbūs maisto saugos pavojai, susiję su šviežios mėsos gamyba, turi būti pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio. Nesugebėjimas kontroliuoti maisto saugos pavojų gali sukelti žmonių susirgimus ir sukelti nepageidaujamas teises ir ekonomines pasekmes verslui. Maisto saugos pavojai (rizikos veiksniai), galintys sukelti neigiamą poveikį sveikatai, skirstomi į biologinius, cheminius ir fizinius. Būdingi / tipiški saugos pavojai (rizikos veiksniai) susiję su naminių paukščių / triušių šviežios mėsos gamyba (žr. 6 lentelę).

6 lentelė

Biologiniai pavojai	Cheminiai pavojai	Fiziniai pavojai
Patogeniniai mikroorganizmai: · <i>Campylobacter spp.</i> ; · <i>Salmonella spp.</i> ; · <i>Listeria monocytogenes spp.</i> ; · <i>E. Coli.</i>	· Antibiotikų ar veterinarinių vaistų likučiai; · Cheminės valymo priemonės; · Pesticidai, sunkieji metalai (viršytos didžiausios leidžiamos koncentracijos) pašaruose; · Alyvos ir kiti aplinkos teršalai.	Metaliniai ir nemetaliniai svetimkūniai, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, stiklas, medis ir kt.
Pagrindiniai biologinių pavojų šaltiniai	Pagrindiniai cheminių pavojų šaltiniai	Pagrindiniai fizinių pavojų šaltiniai
Naminiai paukščiai, kiti ūkiniai gyvūnai, darbuotojai, kenkėjai ir gyvūnai augintiniai ir aplinka.	Veterinariai vaistai, naudojami gydymo metu, užteršti pašarai; įrangos priežiūrai (plovimui, taisymui) naudojami tepalai, kitos cheminės medžiagos.	Patalpų paviršiai, sena, susidėvėjusi, pažeista korozijos, sulūžusi įranga. Netinkami apšvietimo šaltinių gaubtai. Naudojamas medinis inventorių ir kt.

Galimi maisto saugos pavojai, susiję su naminių paukščių šviežios mėsos gamybos procesu ir priemonės, užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui, pateikti 7 lentelėje.

7 lentelė

Proceso etapas	Potencialus maisto saugos pavojus (RV)	Kontrolės priemonės
1. Gyvų paukščių / triušių atrinkimas ir pateikimas skerdimui	Biologinis: fekalinis paukščių plunksnų / triušių kailio užterštumas	Nutraukite paukščių šėrimą likus 12 valandų, triušių – 8–12 valandų iki skerdimu. Gyvūnų tikrinimas prieš skerdimą.
2. Fiksavimas, svaiginimas, nukraujinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Tinkama žudymo įrangos priežiūra (valymas, dezinfekcija).
3. Plikymas (paukščiams)	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Plikymui skirtu vandens temperatūros stebėseną

		(tinkama / pakankama plikymo temperatūra); plikymui skirto vandens keitimas.
4. Plunksnų pašalinimas (pešimas), kailio lupimas (triušiams)	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Tinkama pešimo / kailio lupimo įrangos priežiūra (valymas, dezinfekcija), įskaitant guminius įrangos „pirštus“.
5. Galvos, kojų pašalinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Tinkama įrangos, įrankių (peilių) priežiūra (valymas, dezinfekcija).
6. Išdorojimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Tinkamas darbuotojų apmokymas (išdorojant nepažeisti žarnų); tinkama įrangos, įrankių priežiūra.
7. Skerdenos higiena (apipjaustymas ir apiplovimas) ir apžiūra	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Pašalinti vizuliai matomus nešvarumus (svetimkūnius). Plovimui naudojamas geriamasis tekantis vanduo. Tinkama įrangos, įrankių priežiūra.
8. Skerdenos atšaldymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Skerdenos kaip galima greičiau atšaldomos; skerdenos nesiliečia viena prie kitos; šaldytuvo temperatūros stebėseną.
9. Pakavimas, svėrimas ir ženklinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Tinkamas darbuotojų apmokymas dėl asmens higienos.
10. Skerdenos transportavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizmų patekimas	Transportavimo temperatūros stebėseną.

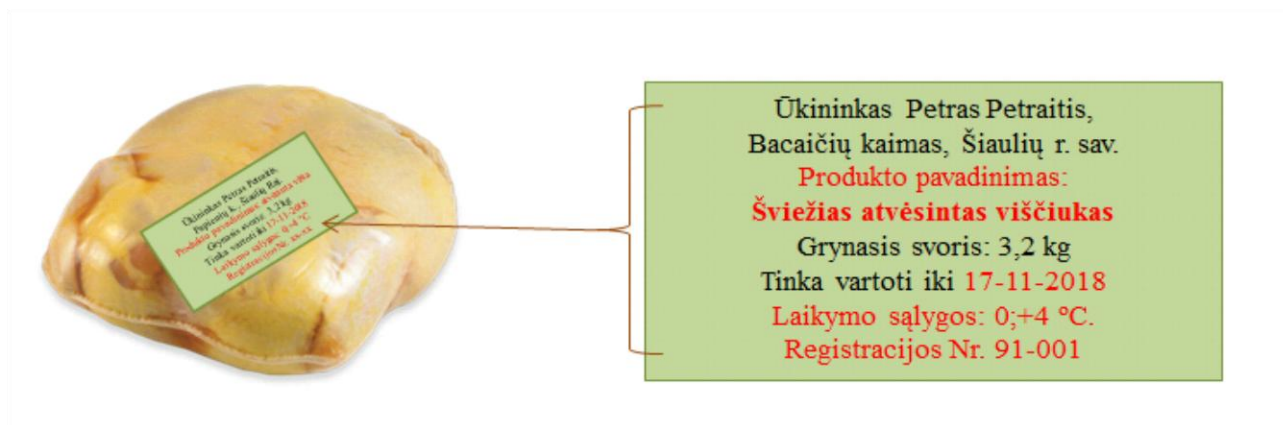
Visi maisto tvarkymo subjektai turi būti įdiegę geros higienos praktikos procedūras, susijusias su patalpų, įrangos, proceso ir personalo higiena. Jeigu minėtos higienos procedūros bus tinkamai įdiegtos, jos užtikrins daugelio rizikos veiksnių tinkamą valdymą, užkertant jiems kelią pasireikšti, pašalins arba sumažins iki priimtino lygio.

PAGAMINTŲ PRODUKTŲ PAKAVIMAS IR ŽENKLINIMAS

Šviežią mėsą pakuoti galima tik ją atšaldžius iki ne aukštesnės kaip + 4 °C temperatūros, o valgomus subproduktus – iki +3 °C ar mažesnės temperatūros. Produktai turi būti supakuoti taip, kad būtų apsaugoti nuo užteršimo saugojimo ir transportavimo metu.

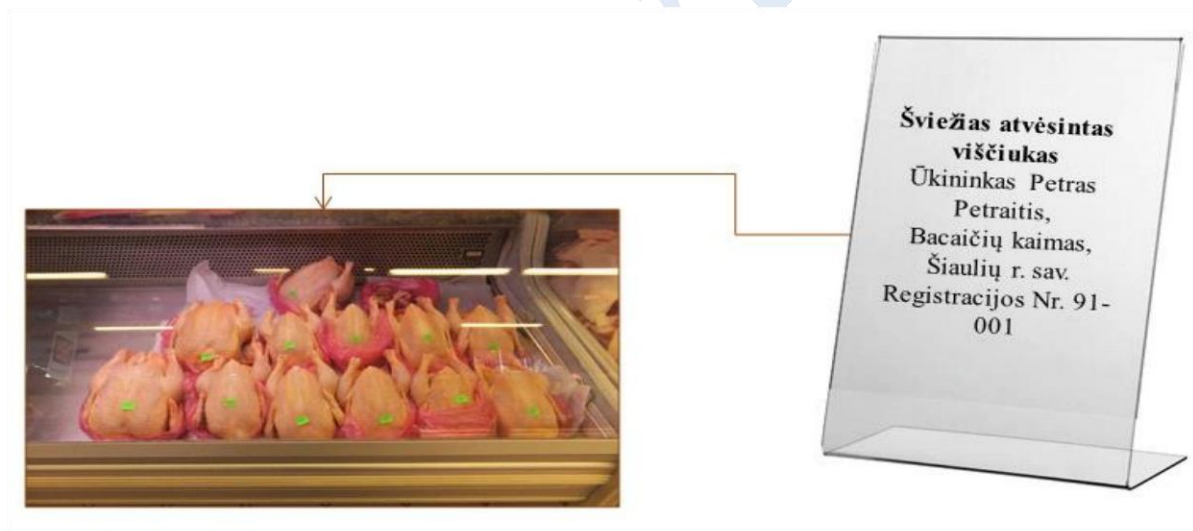
Informacija ženklavimo etiketėje turi būti pateikta lietuvių kalba aiškiai ir lengvai suprantamai. Naminių paukščių, kiškinių gyvūnų ar graužikų mėsa gali būti tiekiamą rinkai (parduodama) sufasuota ir nesufasuota. Parduodant sufasuotą mėsa, ženklavimo etiketė turi būti pritvirtinta prie pakuotės.

Fasutos šviežios mėsos ženklavimo pavyzdys



Parduodant nesufasuotą šviežią mėsa, pvz., turgavietėje, ženklavimo informacija pateikiama pridedamoje etiketėje.

Nesufasutos šviežios mėsos ženklavimo pavyzdys



ATSEKAMUMAS

Šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjas turi užtikrinti gautos šviežios mėsos atsekamumą:

- paskerdęs vienos rūšies gyvūnus, turi fiksuoti (laisvos formos žurnale) skerdimą datą, gyvūnų rūšį, paskerstų gyvūnų skaičių, šviežios mėsos svorį (toliau – partija) ir tinkamumo vartoti terminą;
- norėdamas tiekti šviežią mėsa rinkai, turi fiksuoti šviežios mėsos išvežimo datą, vežamą kiekį ir paskirties vietą (išskyrus tuos atvejus kai parduodama iš namų).

Rekomenduojamos formos žurnalo pavyzdys paskerstų, realizuotų paukščių, kiškinių gyvūnų ar graužikų duomenims registruoti

Gauta šviežia mėsa						Tiekimas vietinei rinkai		
Skerdim o data	Gyvūn ų rūšis	Paskerst ų gyvūnų skaičius	Šviežio s mėsos svoris (kg)	Tinkamum o vartoti terminas	Deklaracijo s numeris	Išvežimo pardavimu i data	Vežama s kiekis (kg)	Paskirtie s vieta

www.vmv.lt

