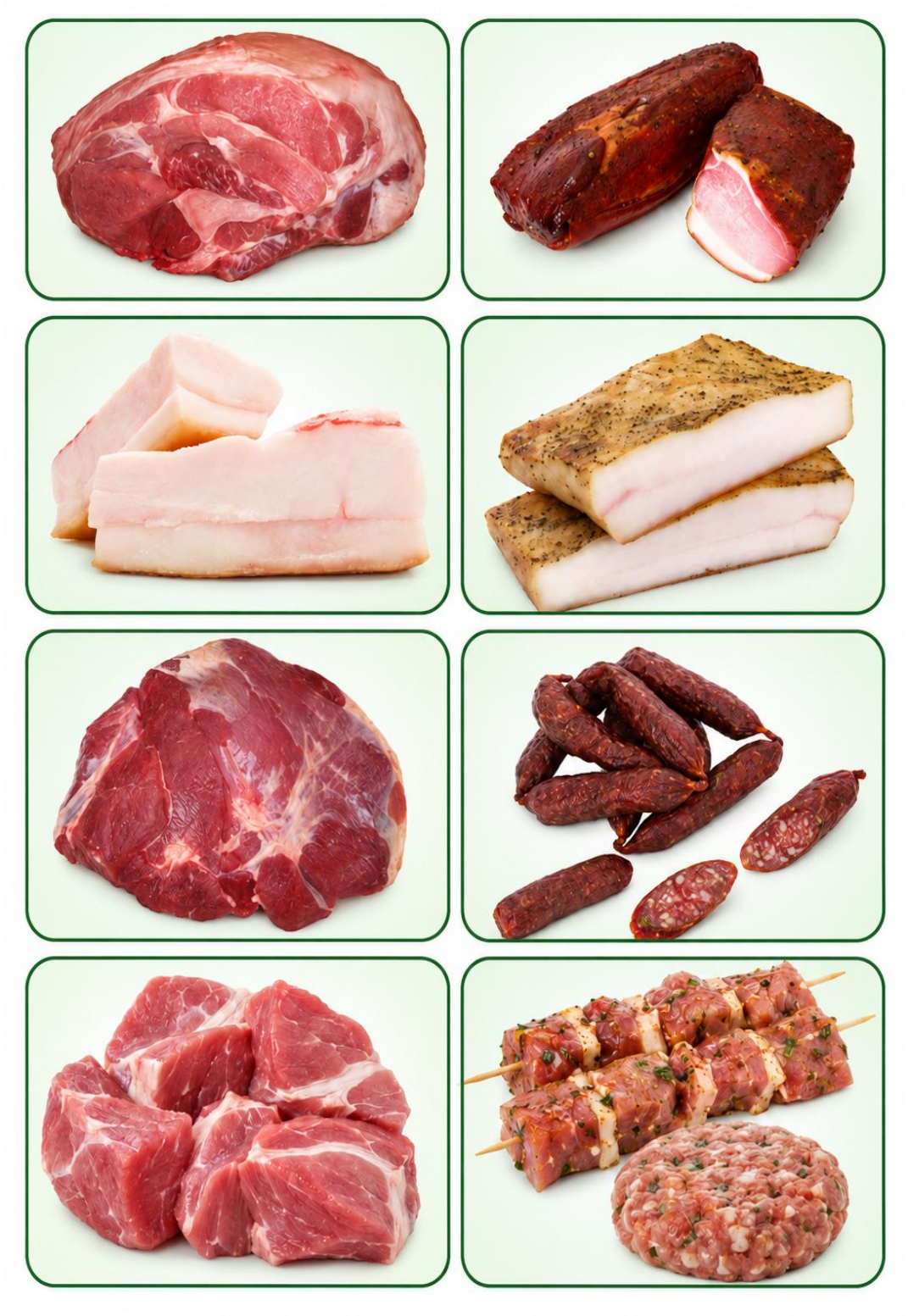
MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ GAMYBOS BEI TIEKIMO MAŽAIS KIEKIAIS VIETINEI RINKAI GAIRĖS

Šviežia mėsa, smulkinta mėsa, mėsos pusgaminiai ir mėsos gaminiai



Gairės taikomos registruotiems gyvūninio maisto tvarkymo subjektams (toliau – gamintojams), kurie savo patalpose mažais kiekiais išpjausto mėsą, gamina smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius ar mėsos gaminius ir juos tiekia vietinei rinkai.
Gairės yra rekomendacinio pobūdžio ir nepakeičia maisto tvarkymo subjekto atsakomybės už konkretaus produkto saugą.

Didžiausi leidžiami kiekiai

Veikla arba produktas	Didžiausias kiekis	Laikotarpis
Šviežios mėsos išpjaustymas ir tiekimas	1 000 kg	Per savaitę
Mėsos gaminių gamyba ir tiekimas	500 kg	Per savaitę
Smulkintos mėsos gamyba ir tiekimas	200 kg	Per savaitę
Mėsos pusgaminių gamyba ir tiekimas	300 kg	Per savaitę

Tiekimas. Produktai gali būti tiekiami tiesiogiai galutiniams vartotojams Lietuvos Respublikos teritorijoje arba mažmeninės prekybos ir viešojo maitinimo subjektams, kurie juos tiesiogiai tiekia galutiniams vartotojams ir yra ne toliau kaip 100 km nuo gamybos vietos.

Naudojamos sąvokos

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

Smulkinta mėsa – iškaulinėta ir susmulkinta mėsa, į kurią gali būti pridėta mažiau nei 1 % druskos.

Mėsos pusgaminiai – tai šviežia mėsa, įskaitant smulkintą mėsą, į kurią pridėta maisto produktų, prieskonių arba priedų, kurios vidinė ląstelių struktūra apdorojus nepakito – neprarado šviežios mėsos savybių.

Mėsos gaminiai – tai šviežios mėsos požymių neturinti perdirbta mėsa arba iš jos pagamintas gaminys.

Terminis apdorojimas – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų kaitinimas karštame ore, vandenyje, vandens garuose, riebaluose arba kitoje terpėje iki ne žemesnės kaip 68 °C vidinės gaminio temperatūros tam tikrą laiką, būtiną mikrobiologinei gaminio saugai užtikrinti;

Virimas – terminis apdorojimas vandenyje arba vandens garais;

Kepimas – terminis apdorojimas ore arba riebaluose;

Sterilizavimas – terminis apdorojimas iki ne žemesnės kaip 100 °c vidinės gaminio temperatūros;

Karštasis rūkymas – terminis apdorojimas aukštesnės kaip 35 ºc temperatūros nevisiško degimo medienos dūmais;

Šaltasis rūkymas – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų apdorojimas ne aukštesnės kaip 35 ºc temperatūros nevisiško degimo medienos dūmais;

Džiovinimas – natūralus ar dirbtinis mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų drėgmės sumažinimas;

Vytinimas – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų brandinimas džiovinant (technologinio proceso pradžioje gali būti trumpai šaltai rūkoma);

Patalpų išplanavimas ir darbo organizavimas

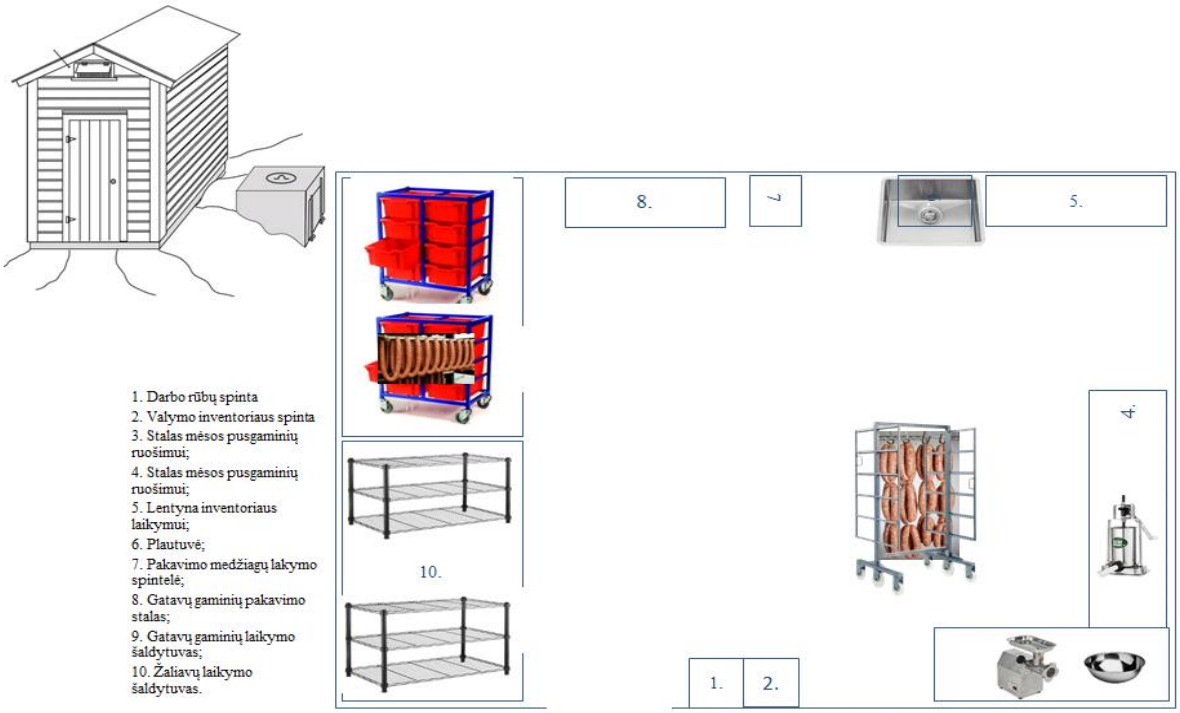
Patalpos ir įranga turi būti tokios, kad maistą būtų galima gaminti švariai, o žaliava, gatavas produktas, pakuotės, atliekos ir darbuotojų judėjimas nesukeltų kryžminės taršos.

Pagrindinis principas

Darbo eiga turi judėti nuo žaliavos priėmimo link gatavo produkto. Žalia mėsa neturi liestis su jau termiškai apdorotu ar kitu gatavu vartoti produktu. Jeigu atskirų patalpų nėra, nesuderinamus darbus atskirkite vieta arba laiku ir tarp darbų kruopščiai išvalykite bei, kai reikia, dezinfekuokite paviršius ir įrangą.

Patalpų išplanavimo pavyzdys

Schema parodo vieną galimą nedidelės gamybos patalpos išdėstymą. Ji nėra privalomas projektas. Konkretus išplanavimas gali skirtis, tačiau žaliavos, gatavi produktai, pakuotės, atliekos ir darbuotojų judėjimas turi būti organizuoti taip, kad būtų išvengta kryžminės taršos.



Mažiems kiekiams taikomos praktinės išlygos

Galima	Būtina sąlyga
Neturėti atskirų patalpų žaliavoms, produktams, sūdymui ar brandinimui	Turi būti aiškiai atskirta vieta, tara ar šaldymo įrenginio dalis ir užkirstas kelias kryžminei taršai.
Toje pačioje patalpoje skirtingu laiku išpjaustyti mėsą ir gaminti produktus	Darbų seka turi būti aprašyta, o tarp skirtingų procesų atliekamas tinkamas valymas ir dezinfekavimas.
Per tas pačias duris priimti žaliavas ir išvežti gaminius	Žaliavų ir gatavų produktų judėjimas turi vykti skirtingu laiku, apsaugant produktus nuo aplinkos ir taršos.
Prieskonius ir priedus laikyti gamybos patalpoje	Jie laikomi uždarose, tam skirtose ir paženklintose spintose ar talpyklose.
Rūkyklą įrengti lauke	Produktai iki rūkyklos, rūkymo metu ir grąžinant į patalpas apsaugomi nuo kritulių, dulkių, kenkėjų ir kitos taršos.
Naudoti medieną, kai to reikia technologijai	Turi būti įvertinta rizika ir užtikrinta, kad mediena neužterš produkto ir ją galima tinkamai prižiūrėti.

Kas turi būti užtikrinta:

- Lengvai valomi, tvarkingi ir nepažeisti su maistu besiliečiantys paviršiai.
- Pakankamas geriamojo vandens kiekis, tinkamos rankų plovimo priemonės ir higieniškas rankų nusausinimas.
- Atskiras švarių darbo drabužių, asmeninių daiktų, valymo priemonių ir atliekų laikymas.
- Kenkėjų kontrolė ir apsauga nuo gyvūnų patekimo į maisto tvarkymo vietas.
- Pakankamas apšvietimas, vėdinimas ir tinkamai veikianti šaldymo įranga.
- Darbuotojai žino savo pareigas, laikosi asmens higienos, yra pasitikrinę sveikatą, turi darbui reikalingų higienos žinių ir nedirba su maistu, jeigu dėl ligos, simptomų ar žaizdų gali jį užteršti.
- Jeigu naudojamas nuosavas gręžinys ar šulinys, vandens sauga tiriama pagal nustatytą planą ir taikomus geriamojo vandens reikalavimus.
- Šalutiniai gyvūniniai produktai laikomi atskirose paženklintose talpose ir perduodami ar sutvarkomi teisėtu būdu.

Žaliavų priėmimas ir laikymas

Mėsą ir kitas žaliavas pirkite tik iš teisėtai veikiančių tiekėjų. Priėmimo metu patikrinkite ne tik dokumentus, bet ir faktinę žaliavos būklę.

Ką tikrinti	Ką turi matyti arba užregistruoti
Tiekėjas ir dokumentai	Tiekėjo pavadinimas, patvirtinimo duomenys, važtaraštis ar sąskaita, partijos duomenys.
Ženklinimas	Produkto pavadinimas, tinkamumo vartoti terminas, partija, laikymo sąlygos ir kilmės duomenys, kai jie privalomi.
Temperatūra	Pamatuota ar kitaip patikimai patikrinta produkto temperatūra atitinka žaliavai nustatytą režimą.
Pakuotė ir transportas	Pakuotė nepažeista, transporto priemonė švari, nėra pašalinių kvapų, skysčių ar kitų taršos požymių.
Produkto būklė	Nėra gedimo, pakartotinio užšaldymo, išdžiūvimo, neįprastos spalvos ar kvapo požymių.

Priimamų žaliavų temperatūra

Žaliava	Ne aukštesnė kaip
Naminių kanopinių gyvūnų mėsa	+7 °C
Subproduktai	+3 °C
Paukštiena	+4 °C
Sušaldyta mėsa ar kita sušaldyta žaliava	-18 °C

Sušaldytą žaliavą atšildykite kontroliuojamomis sąlygomis, paprastai šaldytuve. Ji neturi būti palikta šiltoje patalpoje. Atitirpęs skystis turi būti surenkamas taip, kad neužterštų kitų produktų, paviršių ar pakuočių.

Netinkamos žaliavos nepriimkite. Jei neatitiktį nustatėte vėliau, žaliavą aiškiai atskirkite, pažymėkite ir nuspręskite dėl grąžinimo, sunaikinimo ar kito teisėto tvarkymo.

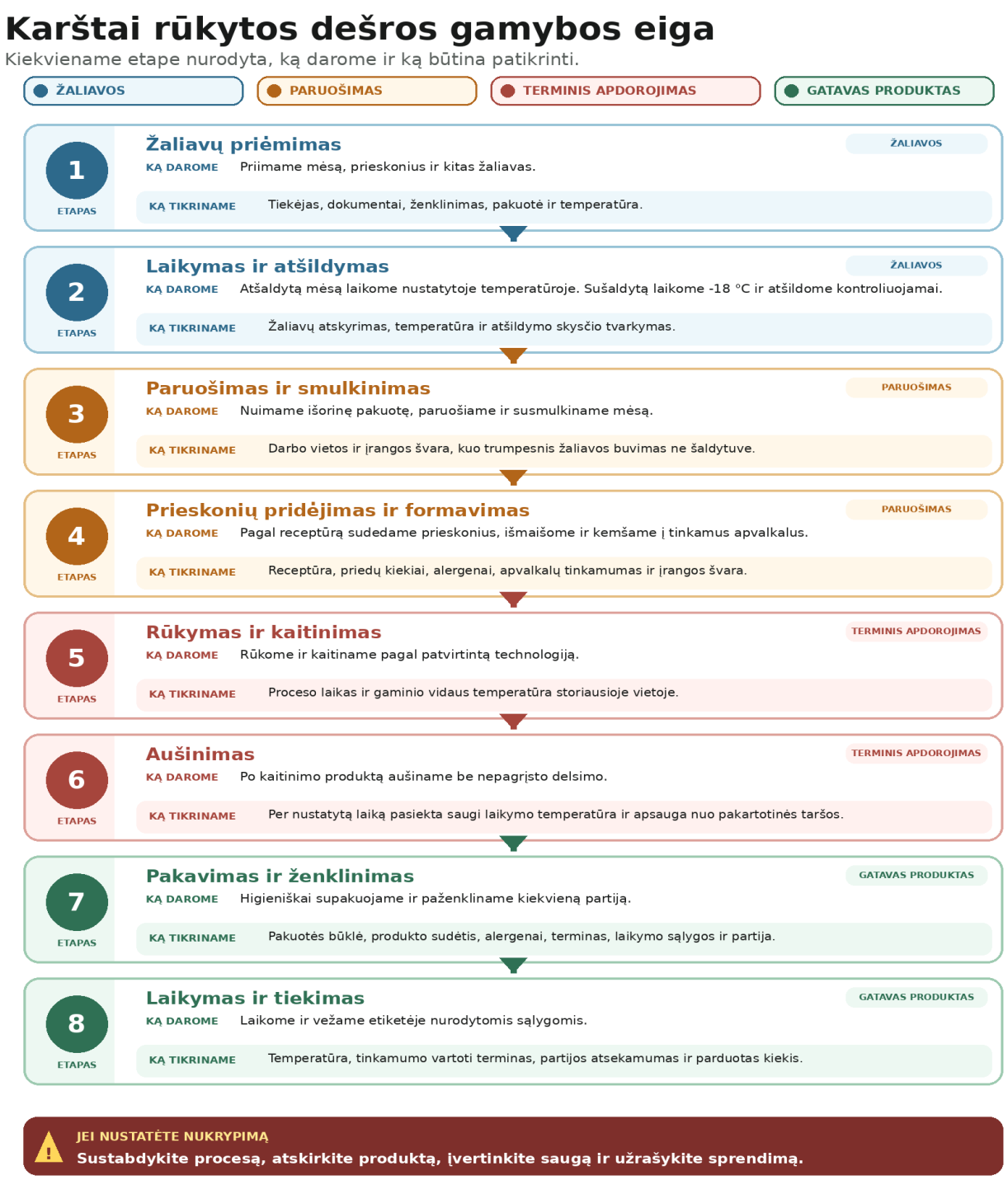
Produkto aprašymas

Kiekvienam gaminamam produktui parenkite trumpą produkto kortelę. Ji turi būti pakankamai aiški, kad kitas darbuotojas suprastų, ką gaminate, kaip produktą laikote ir kaip jį saugiai pateikiate vartotojui.

Produkto kortelės dalis	Ką įrašyti
Produkto pavadinimas	Tikslus vartotojui pateikiamas pavadinimas.
Sudedamosios dalys	Visos sudedamosios dalys mažėjančia masės tvarka, maisto priedai ir aiškiai išskirti alergenai.
Gamybos būdas	Pagrindiniai proceso etapai, temperatūros, laikas ir kitos svarbios sąlygos.
Pakuotė	Naudojama tara ar pakuotė ir jos tinkamumas sąlyčiui su maistu.
Laikymo ir vežimo sąlygos	Temperatūra ir kitos sąlygos, kurias būtina išlaikyti iki produkto perdavimo vartotojui.
Tinkamumo vartoti terminas	Gamintojo nustatytas ir pagrįstas terminas.
Vartojimo būdas	Ar produktas gatavas vartoti, ar jį būtina visiškai termiškai apdoroti.
Vartotojų grupė	Ar produktas skirtas bendrai populiacijai; jei aktualu, nurodomi apribojimai.
Tiekimo būdas	Kur ir kam produktas bus parduodamas ar pristatomas.

Karštai rūkytos kiaulienos dešros produkto aprašymo pavyzdys

Produkto pavadinimas	**Karštai rūkyta kiaulienos dešra**
Pakuotė	Vakuuminė maistinė pakuotė, grynasis kiekis 300 g
Ženklinimas	Etiketę užpildykite pagal skyrių „Pakavimas ir ženklinimas“. Joje pateiktą pavyzdį pritaikykite savo gaminio sudėčiai, kiekiui, terminui ir laikymo sąlygoms.
Laikymo sąlygos	0-6 °C
Tinkamumo vartoti terminas	5 paros nuo pagaminimo, laikant 0-6 °C (terminas turi būti pagrįstas).
Pardavimo vieta	Tiesiogiai galutiniam vartotojui arba vietinei mažmeninei prekybai pagal taikomus mažų kiekių reikalavimus.
Vartojimo sąlygos	Paruoštas vartoti; papildomai termiškai apdoroti nereikia.
Transportavimo sąlygos	0-6 °C, nepertraukiant šaldymo grandinės.



Schema parodo gamybos eigą. Žemiau pateiktas vienas išsamus to paties proceso pavyzdys. Jį pritaikykite savo receptūrai, įrangai ir nustatytiems proceso parametrams.

Išsamus karštai rūkytos dešros proceso pavyzdys

Proceso etapo Nr.	Proceso etapo pavadinimas	Proceso etapo aprašymas
1.	Žaliavų priėmimas	Priimkite tik iš pagal vykdomą veiklą patvirtinto arba registruoto tiekėjo. Patikrinkite dokumentus, ženklinimą, pakuotę, žaliavos būklę ir temperatūrą.
2.	Laikymas ir atšildymas	Atšaldytą kiaulieną laikykite ne aukštesnėje kaip +6 °C, sušaldytą – -18 °C. Sušaldytą mėsą atšildykite šaldytuve, o atitirpimo skystį surinkite taip, kad jis neužterštų kitų produktų ar paviršių.
3.	Paruošimas ir smulkinimas	Prieš nešdami žaliavą į gamybos vietą nuimkite išorinę pakuotę. Mėsą paruoškite ir sumalkite švaria, prižiūrima įranga.

4.	Prieskonių pridėjimas ir formavimas	Pagal receptūrą sudėkite druską, pipirus ir česnakus, gerai išmaišykite ir kimškite į tinkamus dirbtinius arba natūralius apvalkalus. Dešras formuokite vienodo dydžio.
5.	Rūkymas	Rūkykite pagal patvirtintą technologiją. Pabaigoje patikrintu termometru išmatuokite kelių dešrų vidaus temperatūrą storiausioje vietoje; šiame pavyzdyje ji turi būti ne žemesnė kaip +70 °C.
6.	Atvėsinimas	Po terminio apdorojimo dešras nedelsdami atvėsinkite pagal nustatytą tvarką ir saugokite nuo pakartotinio užteršimo.
7.	Pakavimas ir ženklinimas	Atvėsintas dešras higieniškai supakuokite į maistui tinkamą pakuotę ir paženklinkite kiekvieną partiją.
8.	Laikymas ir tiekimas	Produktą laikykite ir vežkite 0-6 °C temperatūroje, nepertraukdami šaldymo grandinės, ir patiekite per pagrįstą tinkamumo vartoti terminą.

Karštai rūkytos dešros gamybos eiga

Kiekviename etape nurodyta, ką darome ir ką būtina patikrinti.

ŽALIAVOS | PARUOŠIMAS | TERMINIS APDOROJIMAS | GATAVAS PRODUKTAS

1 Žaliavų priėmimas — ŽALIAVOS



KĄ DAROME Priimame mėsą, prieskonius ir kitas žaliavas.

KĄ TIKRINAME Tiekėjas, dokumentai, ženklinimas, pakuotė ir temperatūra.

2 Laikymas ir atšildymas — ŽALIAVOS



KĄ DAROME Atšaldytą mėsą laikome nustatytoje temperatūroje. Sušaldytą mėsą atšildome kontroliuojamai.

KĄ TIKRINAME Žaliavų atskyrimas, temperatūra ir atšildymo skysčio tvarkymas.

3 Paruošimas ir smulkinimas — PARUOŠIMAS



KĄ DAROME Nuimame išorinę pakuotę, paruošiame ir susmulkiname mėsą.

KĄ TIKRINAME Darbo vietos ir įrangos švara, kuo trumpesnis žaliavos buvimas ne šaldytuve.

4 Prieskonių pridėjimas ir formavimas — PARUOŠIMAS



KĄ DAROME Pagal receptūrą sudedame prieskonius, išmaišome ir kemšame į tinkamus apvalkalus.

KĄ TIKRINAME Receptūra, priedų kiekiai, alergenai, apvalkalų tinkamumas ir įrangos švara.

5 Rūkymas — TERMINIS APDOROJIMAS



KĄ DAROME Rūkome pagal patvirtintą technologiją.

KĄ TIKRINAME Proceso laikas ir gaminio vidaus temperatūra.

6 Atvėsinimas — TERMINIS APDOROJIMAS



KĄ DAROME Po rūkymo produktą atvėsiname be nepageidaujamo delsimo.

KĄ TIKRINAME Per nustatytą laiką pasiekta saugi laikymo temperatūra ir apsauga nuo pakartotinės taršos.

7 Pakavimas ir ženklinimas — GATAVAS PRODUKTAS



KĄ DAROME Higieniškai supakuojame ir paženkliname kiekvieną partiją.

KĄ TIKRINAME Pakuotės būklė, produkto sudėtis, alergenai, terminas, laikymo sąlygos ir partija.

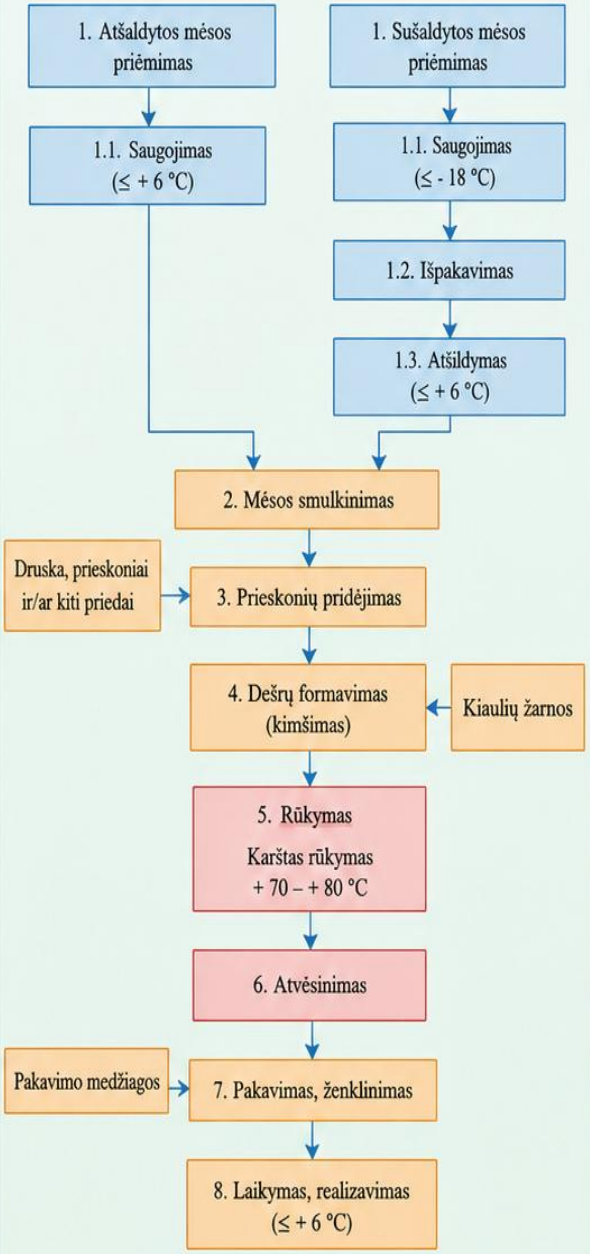
8 Laikymas ir tiekimas — GATAVAS PRODUKTAS



KĄ DAROME Laikome ir vežame etiketėje nurodytomis sąlygomis.

KĄ TIKRINAME Temperatūra, tinkamumo vartoti terminas, partijos atsekamumas ir parduotas kiekis.

Karštai rūkytos dešros gamybos technologinė schema



JEI NUSTATĖTE NUKRYPIMĄ

Sustabdykite procesą, atskirkite produktą, įvertinkite saugą ir užrašykite sprendimą.

Kaip užtikrinti maisto saugą

Gamintojas atsako už produkto saugą. Įvertinkite, kas gali užteršti produktą, ir nuspręskite, kaip tą pavojų valdysite kasdien. Pagrindiniai pavyzdžiai pateikti vienoje lentelėje žemiau.

Dažniausi pavojai

Pavojaus rūšis	Pavyzdžiai	Pagrindinės kontrolės priemonės
Biologiniai	Salmonella, Listeria monocytogenes, patogeninės E. coli, kiti ligas sukeliantys mikroorganizmai.	Patikimi tiekėjai, temperatūros kontrolė, žaliavos ir gatavo produkto atskyrimas, higiena, tinkamas kaitinimas, greitas aušinimas.
Cheminiai	Valymo priemonių likučiai, veterinarinių vaistų likučiai, neteisingai naudojami maisto priedai, policikliniai aromatiniai angliavandeniliai rūkant produktus.	Teisėtos žaliavos, teisingas priemonių dozavimas ir laikymas, receptūrų kontrolė, tinkamas rūkymo procesas.
Alergenai	Garstyčios, pienas, kiaušiniai, soja, salierai, glitimo turintys javai ar kiti recepte naudojami alergenai.	Tikslios receptūros, sudedamųjų dalių patikra, atskyrimas, valymas ir aiškus ženklinimas.
Fiziniai	Kaulų, metalo, stiklo, kieto plastiko ar medienos dalelės.	Žaliavų apžiūra, įrangos priežiūra, apsaugoti šviestuvai, tvarkingi įrankiai ir pakuotės.

Kasdien laikykitės savo veiklai pritaikytos higienos tvarkos: valykite patalpas ir įrangą, tikrinkite temperatūrą, atskirkite žalią mėsą nuo gatavo produkto ir užrašykite svarbiausius patikrinimus. Jeigu vien higienos priemonių nepakanka, maisto saugos plane numatykite papildomus valdymo veiksmus.

SVARBŪS GAMYBOS PROCESAI

Rūkymas

- Nenaudokite dažytos, lakuotos, klijuotos ar kitaip chemiškai apdorotos medienos. Rekomenduojama sausa, nužievinta lapuočių mediena.
- Nustatykite rūkymo laiką, temperatūrą, drėgmę, dūmų susidarymo ir dervų valymo tvarką.
- Įvertinkite policiklinių aromatinių angliavandenilių riziką ir pagal riziką bei ankstesnius rezultatus numatykite tyrimus.
- Lauko rūkykloje produktą laikykite ir perneškite uždengtose, švariose talpyklose.

Sūdymas ir marinavimas

- Naudokite maistinę druską ir teisėtus maisto priedus, tiksliai laikykitės receptūros ir leistinų kiekių.
- Nustatykite proceso laiką ir temperatūrą. Sūrymas ar marinatas neturi būti užterštas ir neturi būti naudojamas pakartotinai, jeigu jo sauga neįrodyta.
- Produktas turi būti tolygiai apdorojamas: visiškai panardintas arba vartomas nustatytu dažnumu.

Terminis apdorojimas ir aušinimas

- Nustatykite saugų laiko ir temperatūros derinį. Temperatūrą matuokite tinkamu, patikrintu termometru storiausioje ar lėčiausiai įkaistančioje produkto vietoje.
- Po kaitinimo produktą apsaugokite nuo pakartotinio užteršimo ir aušinkite be nepagrįsto delsimo.
- Jeigu pakeičiate gaminio dydį, receptūrą, įrangą ar proceso laiką, iš naujo įvertinkite, ar terminis procesas tebėra pakankamas.

Pakavimas ir ženklinimas

Pakuotė turi būti tinkama liestis su maistu, nepažeista ir apsaugoti produktą nuo užteršimo laikant bei vežant. Pakuokite tokioje proceso vietoje ir tokiu metu, kad gatavas produktas nesiliestų su žalia mėsa, nešvaria tara ar nešvariais paviršiais.

Fasuoto produkto etiketėje nurodykite

- produkto pavadinimą;
- sudedamųjų dalių sąrašą mažėjančia masės tvarka;
- aiškiai išskirtus alergenus;
- tam tikrų sudedamųjų dalių kiekį, kai jis privalomas;
- grynąjį kiekį;
- terminą „Tinka vartoti iki“ arba „Geriausias iki“, parinktą pagal produkto savybes;
- laikymo sąlygas ir, kai reikia, vartojimo instrukciją;
- gamintojo pavadinimą arba vardą, pavardę ir adresą;
- kilmės vietą, kai ją nurodyti privaloma;
- partijos numerį, jei jo neatstoja aiškiai nurodyta data;
- VMVT suteiktą atpažinimo numerį, kai jis turi būti nurodomas.

Maistingumo deklaracija gali būti nepateikta tik tada, kai taikoma Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 V priede nustatyta išimtis mažais kiekiais tiesiogiai tiekiamam, įskaitant rankų darbo, maistui. Jeigu ant produkto pateikiate mitybinį ar sveikatingumo teiginį, taikomi papildomi reikalavimai.

Kada etiketėje reikia papildomos informacijos

Situacija	Ką papildomai nurodyti
Produktas rūkytas, vytintas, džiovintas, pakartotinai užšaldytas ar kitaip ypatingai apdorotas	Apdorojimo būdą nurodykite produkto pavadinime arba greta jo, jeigu be šios informacijos vartotojas galėtų būti suklaidintas.
Mėsos gaminys ar pusgaminis atrodo kaip mėsos gabalas, atpjova, griežinys ar skerdena, o pridėtas vanduo sudaro daugiau kaip 5 proc. galutinio produkto masės	Produkto pavadinime nurodykite, kad pridėta vandens.
Šaldyta mėsa arba šaldytas mėsos pusgaminis	Nurodykite užšaldymo datą, o jei produktas užšaldytas daugiau nei vieną kartą – pirmojo užšaldymo datą.
Smulkinta mėsa	Nurodykite gyvūno rūšį ir riebumą. Taikykite smulkintos mėsos sudėties ir specialiuosius nacionalinius ženklinimo reikalavimus.
Mažais kiekiais vietinei rinkai tiekiamas gyvūninis produktas	Kai taikoma, naudokite nustatytos formos nacionalinį atpažinimo žymenį su „LT“ ir VMVT suteiktu numeriu.
Žalias mėsos pusgaminis, kurį vartotojas turi išvirti ar iškepti	Aiškiai nurodykite, kad produktas žalias, ir pateikite praktiškai patikrintą paruošimo instrukciją, pritaikytą produkto dydžiui ir būklei.
Mėsos gaminiui nustatyta rūšis (pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą)	Etketėje nurodykite mėsos gaminio rūšingumą – aukščiausia, pirma ar antra rūšis (pvz., “Aukščiausia rūšis”, “I rūšis”, “II rūšis”

Informacija etiketėje, reklamoje ir produkto pateikime turi būti tiksli, aiški ir neklaidinti dėl produkto sudėties, savybių, kiekio, kilmės, gamybos būdo ar tinkamumo vartoti termino.

Ženklinimo etiketės pavyzdys

Nefasuotam produktui privalomą informaciją pateikite vartotojui aiškiai ir prieš jam pasirenkant produktą. Informacija apie alergenus turi būti lengvai prieinama ir patikima. Verslo klientui kartu pateikite tiek informacijos, kad jis galėtų produktą teisėtai ir teisingai pateikti galutiniam vartotojui.



Pagamintų produktų laikymas ir vežimas

Vežant produktą taikykite tokią pačią temperatūrą kaip jį laikant ir nepertraukite šaldymo grandinės. Lentelėje pateiktos pagamintų ir tiekiamų produktų temperatūros; priimamų žaliavų temperatūros nurodytos ankstesniame skyriuje.

Produktas	Ne aukštesnė kaip
Atšaldyta išpjaustyta naminių kanopinių gyvūnų mėsa	+7 °C
Atšaldyti subproduktai	+3 °C
Atšaldyta paukštiena	+4 °C
Atšaldyta smulkinta mėsa	+2 °C
Atšaldyti mėsos pusgaminiai	+4 °C
Sušaldyti produktai	-18 °C
Mėsos gaminiai	Gamintojo nustatyta ir etiketėje nurodyta temperatūra

- Transporto priemonė ar tara turi būti švari, tinkama maistui ir apsaugoti produktą nuo taršos.
- Žalia mėsa turi būti atskirta nuo gatavų vartoti produktų.
- Prieš išvežant patikrinkite produkto temperatūrą, tinkamumo vartoti terminą, pakuotę ir lydimuosius dokumentus.
- Jeigu nustatyta temperatūros neatitiktis, nepakanka vien atvėsinti produktą. Reikia įvertinti, kiek laiko ir kokioje temperatūroje jis buvo laikomas, ir nuspręsti dėl saugos.

Atsekamumas ir nesaugaus produkto valdymas

Turite gebėti greitai nustatyti, iš ko gavote žaliavas, iš kokių žaliavų pagaminote konkrečią partiją ir kuriems verslo klientams ją pardavėte. Parduodant tiesiogiai galutiniams vartotojams jų vardų registruoti nereikia.

Atsekamumo žurnalų formų pavyzdžiai

Šviežiai išpjaustyta mesa

Žaliavos gavimo dok. Nr. /data	Žaliavos tinkamumo vartoti terminas	Išpjaustymo data	Kiekis (kg)	Išpjaustytos mėsos tinkamumo vartoti terminas	Pardavimo data	Parduotos šviežios mėsos kiekis (kg)	Paskirties vieta (≤ 100 km)

Smulkinta mesa

Žaliavos gavimo dok. Nr. /data	Žaliavos tinkamumo vartoti terminas	Smulkinimo data	Kiekis (kg)	Smulkintos mėsos tinkamumo vartoti terminas	Pardavimo data	Parduotos smulkintos mėsos kiekis (kg)	Paskirties vieta (≤ 100 km)

Mėsos pusgaminiai

Žaliavos gavimo dok. Nr. /data	Žaliavos tinkamumo vartoti terminas	Pusgaminio gamybos data	Kiekis (kg)	Pusgaminio tinkamumo vartoti terminas	Pardavimo data	Parduodamo pusgaminio kiekis (kg)	Paskirties vieta (≤ 100 km)

Mėsos gaminiai

Žaliavos gavimo dok. Nr. /data	Žaliavos tinkamumo vartoti terminas	Gaminio gamybos data pavadinimas	Kiekis (kg)	Gaminio tinkamumo vartoti terminas	Gaminio pardavimo data	Parduodamo gaminio kiekis (kg)	Paskirties vieta (≤ 100 km)

Jeigu produktas gali būti nesaugus

1. Nedelsdami sustabdykite jo tiekimą ir atskirkite likusį kiekį.
2. Pagal partijos duomenis nustatykite žaliavas ir visus verslo klientus, gavusius produktą.
3. Informuokite VMVT ir vykdykite jos nurodymus, kai to reikalauja teisės aktai.
4. Jeigu produktas jau pasiekė vartotojus, organizuokite pašalinimą iš rinkos ar atšaukimą ir pateikite aiškią informaciją vartotojams.
5. Nustatykite priežastį, atlikite taisomuosius veiksmus ir dokumentuokite sprendimus.

TINKAMUMO VARTOTI TERMINAS IR LABORATORINIAI TYRIMAI

Tinkamumo vartoti terminas

Terminą nustato gamintojas. Jis turi būti pagrįstas produkto receptūra, gamybos procesu, pakuote, laikymo temperatūra, mikrobiologine rizika ir turimais tyrimų ar kitais patikimais duomenimis. Kito gamintojo nurodyto termino negalima automatiškai perkelti savo produktui.

Greitai gendančiam ir po trumpo laikymo galinčiam tapti pavojingu produktui vartojamas terminas „Tinka vartoti iki“.
Terminas peržiūrimas pakeitus receptūrą, gamybos procesą, pakuotę, laikymo sąlygas ar gavus nepalankių tyrimų rezultatų.

Mikrobiologinių tyrimų planas

Tyrimus parinkite pagal gaminamą produktą ir jo riziką. Žemiau pateikta trumpa atmintinė, ką reikia įvertinti. Tikslios mėginių ir vertinimo reikšmės nurodytos 1 priede.

Produktas ar situacija	Ką būtina įvertinti	Svarbi pastaba
Gatavi vartoti mėsos gaminiai, kuriuose gali daugintis Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes maisto saugos kriterijų ir produkto gebėjimą palaikyti bakterijų augimą per visą tinkamumo vartoti terminą.	Nuo 2026-07-01, jei gamintojas negali VMVT priimtinu būdu įrodyti, kad per visą terminą nebus viršyta 100 KSV/g, taikomas reikalavimas, kad L. monocytogenes nebūtų aptikta 25 g per visą tinkamumo vartoti terminą.
Gatavi vartoti gaminiai, kuriuose Listeria monocytogenes negali daugintis	Ar produkto savybės ir pagrindžiantys duomenys patvirtina šią klasifikaciją.	Paprastai taikoma 100 KSV/g riba per tinkamumo vartoti terminą, jei produktas teisingai priskirtas šiai kategorijai.
Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai	Salmonella maisto saugos kriterijų ir E. coli proceso higienos kriterijų pagal gyvūno rūšį bei numatytą vartojimo būdą.	Mėginio kiekis ir vertinimas skiriasi: gali būti taikoma „neaptikta 25 g“ arba „neaptikta 10 g“. Tikslų kriterijų parinkite pagal Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005.
Gatavų vartoti produktų gamybos aplinka	Įrangos ir gamybos zonų užterštumo Listeria monocytogenes riziką.	Kai Listeria gali kelti riziką produktui, mėginių ėmimas nuo gamybos vietų ir įrangos turi būti numatytas savikontrolėje.
Rūkyti gaminiai	Policiklinių aromatinių angliavandenilių riziką.	Tyrimų dažnumą nustatykite pagal rūkymo technologiją, riziką ir ankstesnius rezultatus.

Mažais kiekiais gaminantiems smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių subjektams mėginių ėmimo dažnumas gali būti sumažintas tik įvertinus riziką ir gavus kompetentingos institucijos leidimą. Tai nėra automatinė išimtis.

Gavus nepatenkinamą rezultatą

- Sustabdykite paveiktos partijos tiekimą arba ją sulaikykite.
- Įvertinkite poreikį pašalinti produktą iš rinkos ar jį atšaukti ir informuoti VMVT.
- Patikrinkite žaliavas, proceso parametrus, valymą, kryžminės taršos galimybę, tinkamumo vartoti terminą ir kitus galimus šaltinius.
- Po taisomųjų veiksmų patikrinkite jų veiksmingumą ir, kai reikia, atlikite papildomus tyrimus.

Taikant gaires visada vadovaujamasi aktualia teisės akto redakcija. Oficiali VMVT informacija apie gyvūninių maisto produktų gamybą mažais kiekiais skelbiama vmvt.lrv.lt

1 priedas. Išsamesni mikrobiologiniai kriterijai

Ši lentelė skirta rengiant konkretaus produkto tyrimų planą.

Tiriamas produktas	**Tyrimo tikslas**	**Tiriamasis rodiklis**	**Mėginių planas**	**Vertinimas pagal Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005**
Gatavi vartoti mėsos gaminiai, kuriuose gali daugintis Listeria monocytogenes	Maisto saugos kriterijus	Listeria monocytogenes	Pagal Reglamento I priedą; paprastai n = 5, tiriama po 25 g.	Nuo 2026-07-01: neaptikta 25 g per visą tinkamumo vartoti terminą, jeigu gamintojas negali VMVT priimtinu būdu įrodyti, kad L. monocytogenes kiekis neviršys 100 KSV/g.
Gatavi vartoti mėsos gaminiai, kuriuose Listeria monocytogenes negali daugintis arba kurių atitiktis 100 KSV/g ribai pagrįsta	Maisto saugos kriterijus	Listeria monocytogenes	Pagal Reglamento I priedą; paprastai n = 5.	Ne daugiau kaip 100 KSV/g per tinkamumo vartoti terminą, kai produkto klasifikacija ir ją pagrindžiantys duomenys atitinka Reglamento reikalavimus.
Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, skirti vartoti termiškai apdoroti	Maisto saugos kriterijus	Salmonella	Pagal Reglamento I priedą; paprastai n = 5, tiriama po 10 g arba 25 g pagal kategoriją.	Neaptikta 10 g; iš paukštienos pagamintiems produktams – neaptikta 25 g. Tikslus kriterijus parenkamas pagal gyvūno rūšį ir numatytą vartojimo būdą.
Mėsos pusgaminiai	Proceso higienos kriterijus	E. coli	n = 5, c = 2.	Gamybos proceso pabaigoje: m = 500 KSV/g arba cm², M = 5 000 KSV/g arba cm². Viršijus kriterijų gerinama gamybos higiena ir žaliavų atranka ar kilmė.