



# Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimai

---



VMVT  
Vilnius, 2020-06-19



# Pranešimo turinys

---

## 1. Bendrieji reikalavimai:

- gyvūninio maisto tvarkymo registracijai;
- maisto tvarkymo patalpoms ir įrangai.

## 2. Specialieji reikalavimai:

- **Pieno ir pieno produktų** gamybai ir tiekimui mažais kiekiais vietinei rinkai;
- **Žuvininkystės produktų** gamybai ir tiekimui mažais kiekiais vietinei rinkai;
- Reikalavimai **mėsos gaminių ir (ar) pusgaminių** gamybai ir tiekimui mažais kiekiais vietinei rinkai;
- **Paukščių, kiškinių gyvūnų šviežios mėsos** gamybai ir tiekimui mažais kiekiais vietinei rinkai;

# Pagrindinės sąvokos

„Pirminė gamyba“ – tai pirminių produktų gamyba, veisimas arba auginimas, įskaitant....melžimą ir naminių gyvūnų auginimą iki skerdimu. Pirminė gamyba apima ir medžiojimą, žvejojimą bei laukinių produktų auginimą.



„Pirminiai produktai“ – tai pirminės gamybos metu pagaminti produktai, įskaitant... išaugintus ūkyje, sumedžiotus ir sužvejotus produktus.



„Mažas kiekis“ – valstybės narės nacionaliniais teisės aktais nustatytas kiekis atsižvelgiant į vietos padėtį.



# Nacionaliniai teisės aktai

---

1. VMVT direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d. įsakymas B1-826 „Dėl vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų“.
2. VMVT direktoriaus 2012 m. vasario 22 d. įsakymas B1-126 „Dėl paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai reikalavimų“.
3. VMVT direktoriaus 2005 m. gruodžio 29 d. įsakymas B1-725 „Dėl mažais kiekiais gaminamos laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos veterinarijos reikalavimų“.
4. VMVT direktoriaus 2016 m. balandžio 26 d. įsakymas B1-339 „Dėl vietinei rinkai mažais kiekiais tiekiamų vištų kiaušinių veterinarijos reikalavimų“.



# Nacionaliniai teisės aktai

## Pagamintus gyvūninio maisto produktus gali tiekti:

- tiesiogiai galutiniam vartotojams, pvz., iš ūkio, turgavietėje, renginių metu, pristatant į namus ir kt...
- mažmeninės prekybos subjektams, kurie nuo mažais kiekiais gaminančių ir tiekiančių gyvūninio maisto produktus maisto tvarkymo subjektų gamybos vietos yra nutolę ne daugiau kaip 100 km.





# Maži produktų kiekiai

Produkto pavadinimas		Maži kiekiai	Laikotarpis, per kurį galima pateikti nustatytą mažų produktų kiekį	Vietinė rinka
<b>Pienas</b>		Pagaminti iš ≤ 1000 kg žalio pieno	Per dieną	LR teritorija – galutiniam vartotojui gamybos vietoje, į namus ir mažmeninės prekybos subjektams, kurie nuo gamybos vietos nutolę ne toliau nei 100 km atstumu.
<b>Pieno produktai</b>				
<b>Žuvis ar akvakultūros gyvūnai</b>		150 kg	Per dieną	
<b>Žuvininkystės produktai</b>		150 kg	Per dieną	
<b>Mėsos pusgaminiai</b>		500 kg	Per savaitę	
<b>Mėsos gaminiai</b>		200 kg	Per savaitę	
<b>Laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsa</b>	Kanopinių	200 vnt.	Per metus	
	Paukščių ir kiškinių	1000 vnt.		
<b>Paukščių, kiškinių gyvūnų mėsa</b>		150 vnt.	Per savaitę	
<b>Vištų kiaušiniai</b>		Surinkti nuo 50 iki 200 laikomų vištų dedeklių	Auginimo metu	





# Gyvūninio maisto tvarkymo registravimas

---

Registravimas būtinas, kai vykdoma sekanti veikla:

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

Gyvūninio maisto tvarkymo subjektas registruojamas vadovaujantis:

- VMVT direktoriaus 2020 m. vasario 27 d. įsakymas B1-149 „Dėl gyvūninio maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.



# Gyvūninio maisto tvarkymo registravimas

- Gyvūninio maisto tvarkymo subjektas, norėdamas būti įregistruotas, turi atitikti teisės aktuose nustatytus reikalavimus.
- Dėl veiklos įregistravimo reikia kreiptis į teritorinę VMVT ir pateikti tiesiogiai, paštu, elektroniniu paštu arba per integralią maisto ir veterinarijos informacinę sistemą (IMVIS) nustatytos formos prašymą „Dėl gyvūninio maisto tvarkymo subjekto registravimo.“

## 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)







# Gyvūninio maisto tvarkymo registravimas

---

Patikrinimo metu, VMVT specialistams reikia pateikti:

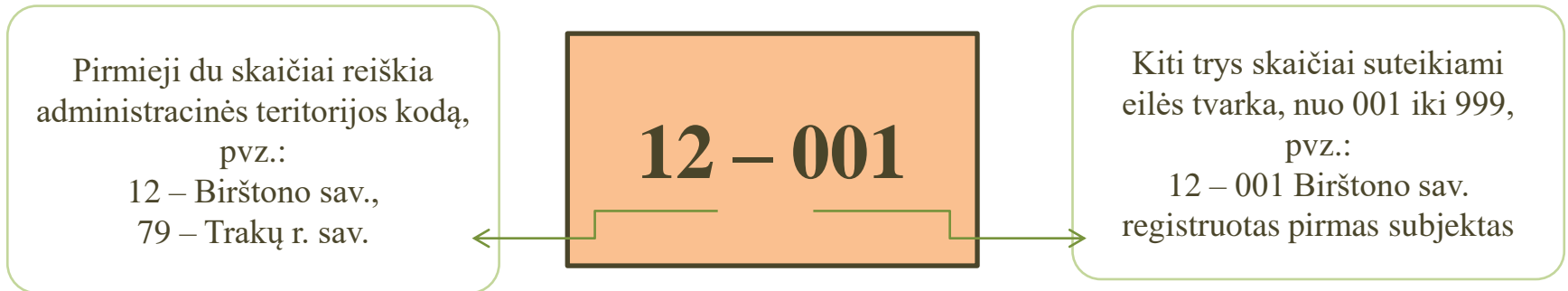
- parengtą maisto tvarkymo vietos (patalpų) projektą (planą) su įrenginių išdėstymu;
- maisto tvarkymo proceso aprašymą, nurodant projektines gamybos apimtis ir darbuotojų skaičių;
- geros higienos praktikos laikymosi subjekte aprašymą;
- temperatūros registravimo ir kontrolės aprašymą;
- dokumentą, patvirtinantį teisę naudotis maisto tvarkymo vieta, įskaitant maisto tvarkymui naudojamus transporto priemones.





# Gyvūninio maisto tvarkymo registravimas

Teritorinės VMVT specialistams atlikus gyvūninio maisto tvarkymo subjekto patikrinimą vietoje ir nustatčius, kad subjekto veiklos sąlygos atitinka maisto higieną reglamentuojančių ar kitų teisės aktų reikalavimus įregistruoja jį neterminuotam laikotarpiui suteikiant registracijos numerį.



*Pastaba: registracijos kodas nurodomas ženklinant maisto produktus.*



# Registruoti gamintojai

<b>Sritis</b>	<b>Registruotų gamintojų skaičius</b>	<b>Gamintojų dalis šreikšta procentais</b>
Pienas ir pieno produktai	322	49 %
Mėsos gaminiai ir pusgaminiai	60	9 %
Paukščių triušių skerdimas	29	4 %
Žuvininkystės produktai	69	11 %
Vištų kiaušiniai	13	2 %
Žvėriena	6	1 %
Žvejyba	153	23 %
Viso (2020-06-01):	652	100 %

# Tvarkomas maistas ir registracija

## Maisto produktų rūšis

1. Prekiautojai, kurie vykdo pieno produktų gamybą ir prekybą;



2. Prekiautojai, kurie tiekia šviežią paukščių ir kiškinių gyvūnų mėsą;



3. Prekiautojai, kurie tiekia laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą;



## Dokumentas prekybai

1. Registracijos dokumentas ir atpažinimo numeris, pvz., 91-049. Registruoja teritorinė VMVT.



- Gyvūnai registruoti ūkinių gyvūnų registre.

2. Registracijos dokumentas ir atpažinimo numeris, pvz., 91-049. Registruoja teritorinė VMVT.



- Gyvūnai registruoti ūkinių gyvūnų registre.

3. Registracijos dokumentas ir atpažinimo numeris, pvz., 91-049. Registruoja teritorinė VMVT.



- Dokumentas patvirtinantis teisę vykdyti medžioklę.

# Tvarkomas maistas ir registracija



## Maisto produktų rūšis

4. Prekiautojai, kurie tiekia bitininkystės produktus;



5. Prekiautojai, kurie tiekia kiaušinius (turi  $\leq 50$  dedeklių);



6. Prekiautojai, kurie tiekia sužvejotas žuvis.



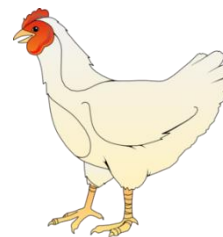
## Dokumentas prekybai

4.



- Gyvūnai registruoti ūkinių gyvūnų registre.

5.



- Gyvūnai registruoti ūkinių gyvūnų registre.

6. Registracijos dokumentas ir atpažinimo numeris, pvz. 91-049 P. Registruoja teritorinė VMVT.



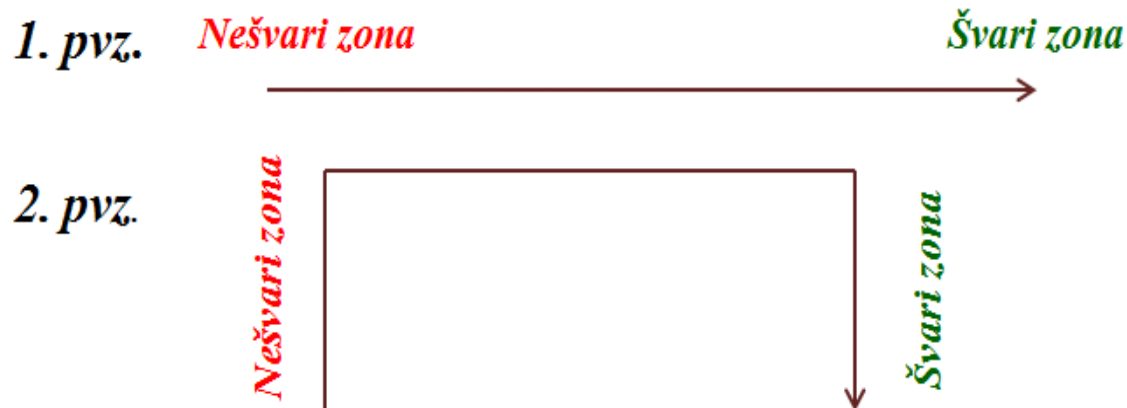
- Dokumentas patvirtinantis teisę vykdyti žvejybą.



# Reikalavimai patalpoms ir įrangai

## Patalpų išplanavimas

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.







# Reikalavimai patalpoms ir įrangai

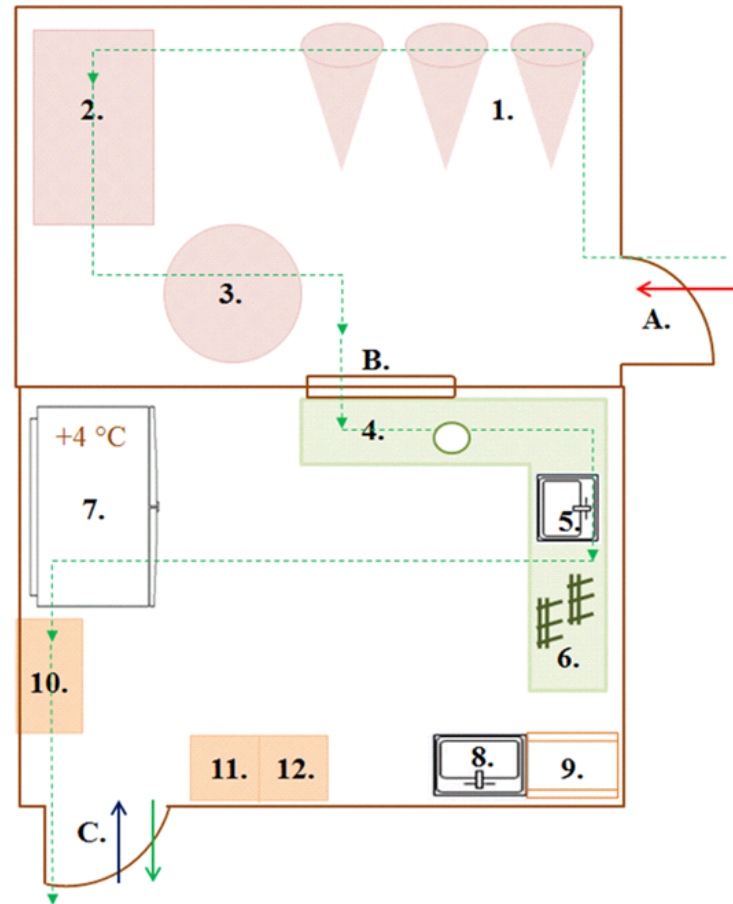
## Pvz., patalpų ir įrenginių išdėstymo planas

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 inventorius džiovinimui
10.	Pakavimo stalas
11.	Persirengimo rūbų laikymo spinta (dviguba)
12.	Valymo 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





# Reikalavimai patalpų paviršiams

Patalpų grindys, sienos, lubos turi būti geros būklės, lygios, nepralaidžios drėgmei, kad būtų galima užtikrinti jų higienišką priežiūrą.

*Pvz., galimi grindų paviršių pasirinkimai*

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

*Pvz., galimi sienų paviršių pasirinkimai*

Plytelių sienų danga	Plastiko sienų danga	Dažyta sienų danga
		

*Pvz., galimi lubų paviršių pasirinkimai*

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

# Reikalavimai patalpų paviršiams

Langu, durų rėmų ir palangių paviršiai turi būti geros būklės, lygūs, lengvai valomi, kad būtų kuo mažiau sąlygų kauptis nešvarumams. Mediniai paviršiai – padengti plovimui atspariais dažais, metaliniai paviršiai (durys ar durų stakta) korozijai atspariais dažais. Atidaromuose languose turi būti įrengti lengvai prižiūrimi (išimami ir plaunami) nuo kenkėjų apsaugantys tinkleliai.

*Pvz., apsauga nuo vabzdžių*







# Reikalavimai įrangai

Atsižvelgiant į tvarkomo maisto pobūdį bei apimtį, būtina turėti pakankamą kiekį reikalingos įrangos, *pvz., stalų*, kad būtų galima išvengti galimo kryžminio užteršimo.

Medinės įrangos ar inventoriaus naudojimas nerekomenduojamas *pvz., pjaustymo lentelės*, nes medis negali būti veiksmingai dezinfekuotas dėl jo paviršiuje susidarančių tarpelių, įtrūkimų, atplaišų. Rekomenduojama turėti nerūdijančio plieno įranga, *pvz., darbataliai, plautuvės, stelažai, peiliai, žudymo priemonės ir kt.*

*Pvz., rankų ir įrangos plovimui skirtų plautuvių pavyzdžiai*

Rankų plovimui skirta plautuvė	Inventoriaus plovimui skirta plautuvė
	



# Reikalavimai įrangai

---

Šaldymo įrenginiai turi būti pakankamos talpos ir pajėgumo. Šaldymo įrenginių skaičius priklauso nuo gaminamų maisto produktų pobūdžio. Jeigu skerdžiami paukščiai, gaminama šviežia mėsa ir perdirbti maisto produktai, reikės atskirų šaldytuvų žaliai mėsai ir perdirbtiems produktams dėl skirtingų laikymo sąlygų (temperatūros) ir galimo kryžminio užteršimo.

Pvz., šaldymo įrenginiai







# Reikalavimai tiekiamam vandeniui

Maisto tvarkymui bei patalpų ir įrangos priežiūrai 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*).

Pvz., Geriamojo vandens tyrimų plano pavyzdys

Centralizuotai tiekiamo geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai

Eil. Nr.	Tyrimo objektas	Mikroorganizmai	Mėginio vienetų skaičius ir kiekis	Užterštumo riba (HN 24:2003) arba Specifikuota rodiklio ar parametro vertė	Tyrimo atlikimo data
1.	Tiekiamas geriamasis vanduo	Žarninės lazdelės Žarniniai enterokokai	1/0,5 l	0 KSV/100 ml	1 mėginys per dvejus metus

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

Eil. Nr.	Tyrimo objektas	Mikroorganizmai	Mėginio vienetų skaičius ir kiekis	Užterštumo riba (HN 24:2003) arba Specifikuota rodiklio ar parametro vertė	Tyrimo atlikimo data
1.	Tiekiamas geriamasis vanduo	Žarninės lazdelės Žarniniai enterokokai	1/0,5 l	0 KSV/100 ml	1 mėginys vieną kartą metuose
2.	Tiekiamas geriamasis vanduo	Nitratas	1/1 l	50 mg/l	
		Nitritas		0,50 mg/l	
		Amonis		0,50 mg/l	
		Savitasis elektrinis laidis		2500 $\mu\text{S cm}^{-1} 20\text{ }^\circ\text{C}$ temperatūroje	
Permanganato indeksas	5,0 mg/l O <sub>2</sub>				







# Reikalavimai patalpų, įrangos higienai

---

Prieš pradėdant darbą visos patalpos ir įranga, įskaitant žudymo, pešimo, plikymo, išdorojimo, išpjaustymo, perdirbimo ir kt. vietas/patalpas, turi būti švarios.

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

Patalpų, įrangos priežiūros (sanitarijos) darbai atliekami sekančia veiksmų eiga:

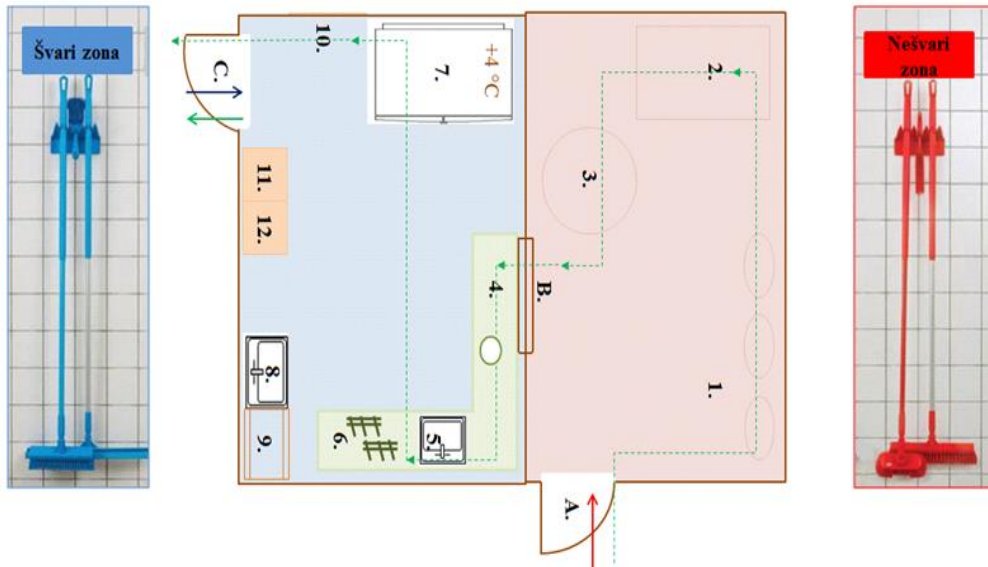
matomų nešvarumų pašalinimas → valymas → plovimas  
→ dezinfekavimas → perplovimas.



# Reikalavimai patalpų, įrangos higienai

Siekiant išvengti kryžminio užteršimo, švarių ir nešvarių zonų priežiūrai rekomenduojama naudoti atskirą valymo inventorių. Valymui skirtas inventorių turi būti laikomas švarus, sausas, jeigu reikia dezinfekuotas, kad valymo metu būtų išvengta pakartotinio užteršimo, pvz., švarių paviršių valymui naudojant nešvarias šluostes.

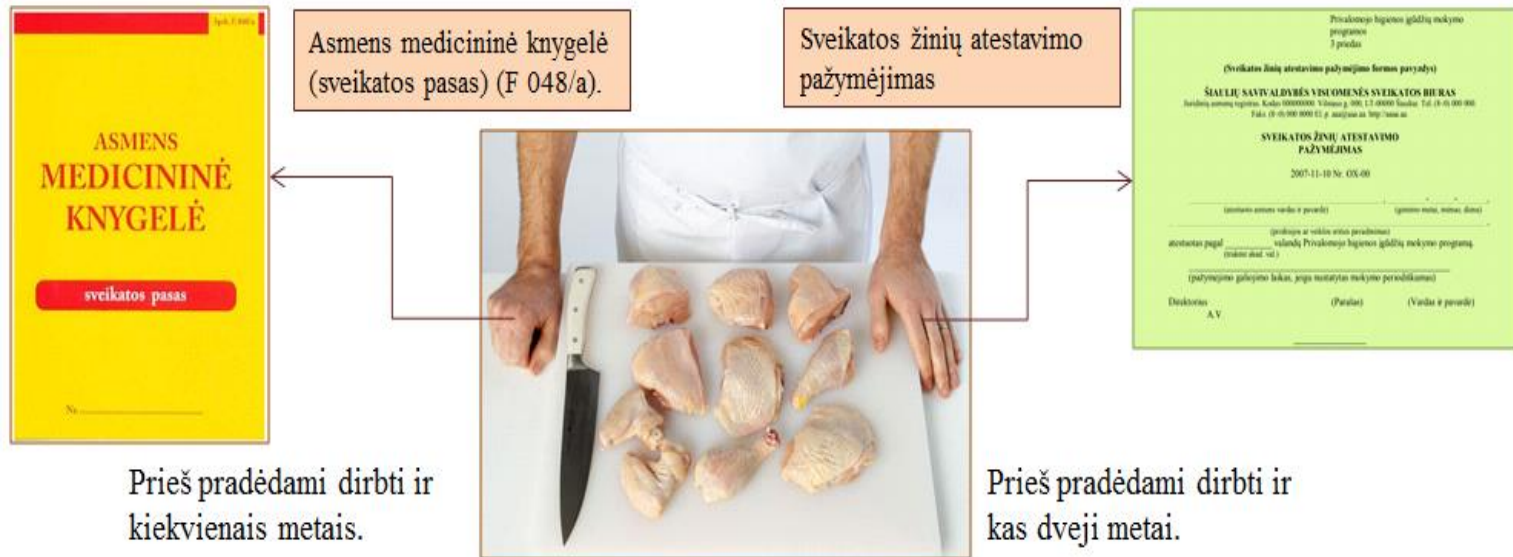
*Pvz., Nešvariai ir švariai zoni valyti rekomenduojama naudoti skirtingų spalvų inventorių.*



# Darbuotojų sveikata ir higiena

Asmenys, kurie tvarko maistą prieš pradėdami dirbti:

- ir vėliau kasmet turi pasitikrinti sveikatą.
- ir vėliau kas dveji metai privalo išklaudyti privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą.





# Produktų 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.).

*Pvz., pakavimo medžiagos ir gaminiai*

	Polietileniniai maišeliai	Polietileno plėvelė
		



# Maisto produktų ženklavimas

Pagaminti fasuoti maisto produktai turi būti paženklinami ženklinimo etikete. Jeigu sudėtyje yra alergenų jie turi būti paryškinti.

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. Maisto produkto grynasis kiekis;</li><li>5. Minimalus tinkamumo vartoti terminas;</li><li>6. Specialios laikymo ir (ar) vartojimo sąlygos;</li><li>7. Gamintojo/pardavėjo pavadinimas ir adresas;</li></ol>	<p>Visa privaloma informacija turi būti pateikta ne mažesniu kaip 0,9 mm šriftu, t. y. Times New Roman, 6 šriftu.</p> <p>Ingredientų sąraše alergenai turi būti išryškinti pasitelkiant šriftą, stilių, foną arba spalva.</p> <p><i>Pvz., Sudedamųjų dalių sąrašas: Kiauliena, kiaulienos lašiniai, druska, juodieji pipirai, <b>garstyčios.</b></i></p>



# Maisto produktų transportavimas

Gabenant gyvūninės kilmės maisto produktus būtina užtikrinti reikiamą temperatūrą, pvz., atvėsinti žuvininkystės produktai nuo  $-1$  iki  $+1^{\circ}\text{C}$  (tirpstančio ledo temperatūroje); skerdena nuo  $0$  iki  $+4^{\circ}\text{C}$ , mėsos produktai priklausomai nuo apdorojimo būdo: virti arba karštai rūkyti nuo  $0$  iki  $+6^{\circ}\text{C}$ ; šaltai rūkyti nuo  $0$  iki  $+15^{\circ}\text{C}$ .

Pvz., priemonės gyvūninių produktų gabenimui.

<b>Transporto priemonė su šaldymo įranga</b>	<b>Transportavimui skirta šaldymo dėžė</b>	<b>Transportavimui skirta izoterminė dėžė su šaldymo kasetėmis</b>
		





# Išlygos gamybos patalpoms

---

- Nereikalaujama atskirų patalpų:
  - dezinfekavimo, valymo, plovimo priemonėms laikyti;
  - gamybos ir apyvartinės taros plovimui;
  - šalutinių gyvūninių produktų laikymui;
  - pakuotų ir nepakuotų produktų laikymui.
- Prieskoniai, maisto priedai ir kitos žaliavos gali būti spintose produktų tvarkymo patalpoje;
- Rūkyklos gali būti įrengtos lauke, tačiau būtina apsaugoti pervežimo metu mėsos produktus nuo užteršimo ir atmosferos poveikio;
- Dušas ir tualetas gali būti šalia esančiuose pastatuose.



# Išlygos gamybos procesams

---

- Įvairių atliekamų **gamybos procesų atskyrimas laiku**, tokių kaip skirtingos mėsos išpjautymas/perdirbimas/pakavimas ar žuvies išdorojimas/perdirbimas/pakavimas;
- **Netaikomas temperatūros palaikymas patalpose** išpjautymo ar gamybos metu (užtikrinant tvarkymą nedideliais kiekiais ir ilgai neužlaikant patalpose);
- **Žaliavos** gali būti atvežamos ir pagaminti produktai išvežami per tas pačias duris, procesus atskiriant laiku ir (ar) fiziškai apsaugant nuo galimos kryžminės taršos.



# Išlygos laboratorinei kontrolei

- Leidžiama taikyti supaprastintą kontroliuojamų gamybos procesų dokumentavimą (registruojamos tik neatitiktys).
- Nereikalaujama savikontrolės RVASVT (HACCP) sistemos įdiegimo, taikomos **geros higienos praktikos (GHP)** taisyklės.
- Maistingumo deklaracijos ženklinimas yra neprivalomas (kai pagaminama iki 300 kilogramų ar litrų fasuotų maisto produktų per savaitę (arba 600 pakuočių)).



# Pieno ir pieno produktų gamyba ir tiekimas mažais kiekiais vietinei rinkai





# Nacionalinis teisės aktas

---

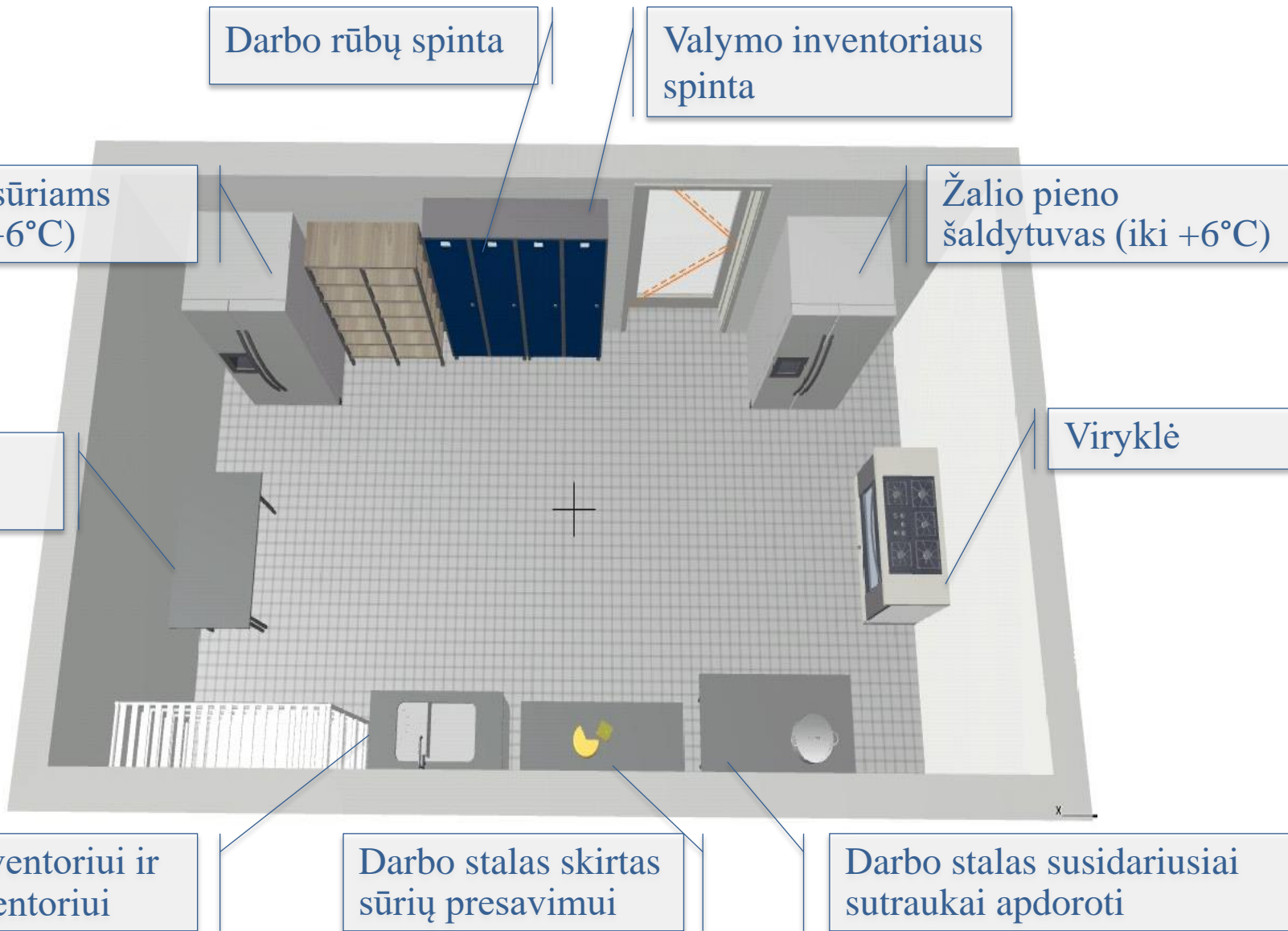
VMVT direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d. įsakymas B1-826 „Dėl vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų“.

## Naudojamos sąvokos:

- **Žalias pienas** – natūralus karvių, ožkų ir kitų gyvūnų pienas, kuris nebuvo pašildytas iki aukštesnės kaip 40 °C temperatūros....., skirtas žmonių maistui, pašarui ar perdirbti.
- **Pieno produktai** – žalias pienas ir iš jo pagaminti pieno gaminiai.
- **Pieno produktais** galima vadinti **tik iš pieno pagamintus gaminius**, į kuriuos gali būti pridedama papildomų, jų gamybai būtinų medžiagų. Pieno produktais galima pavadinti – išrūgas, grietinėlę, sviestą, pasukas, sūrį, jogurtą, grietinę, rūgpienį.



# Patalpų išplanavimo *pavyzdys*







# Sąlygos žaliavai

---

Pienas turi būti gaunamas tik iš sveikų gyvulių.

**Žalias pienas** turi atitikti šiuos kriterijus:

- Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)  $\leq$  **100 000 kvs/ml;**
- Somatinių ląstelių skaičius (viename ml)  $\leq$  **400 000 kvs/ml;**

**Kitų rūšių gyvūnų** (ožkų, avių) žalias pienas:

- Žalias pienas yra naudojamas produktams iš žalio pieno, bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)  $\leq$  500 000 kvs/ml;

Leidžiama parduoti tik atšaldytą iki **+6 °C temperatūros žalią pienu.**

Atšaldyto pieno tinkamumo vartoti terminas – **ne ilgesnis kaip 24 valandos po melžimo.**

Pieno gaminių gamybai Leidžiama naudoti šiltą žalią pienu, primelžtą prieš **2 valandas arba atšaldytą iki 8 °C.**



# Produkto receptūros pavyzdys

Fizinio ar juridinio asmens pavadinimas | 1

Data

## Produkto pavadinimas: Varškės sūris

Receptūra Nr. 1

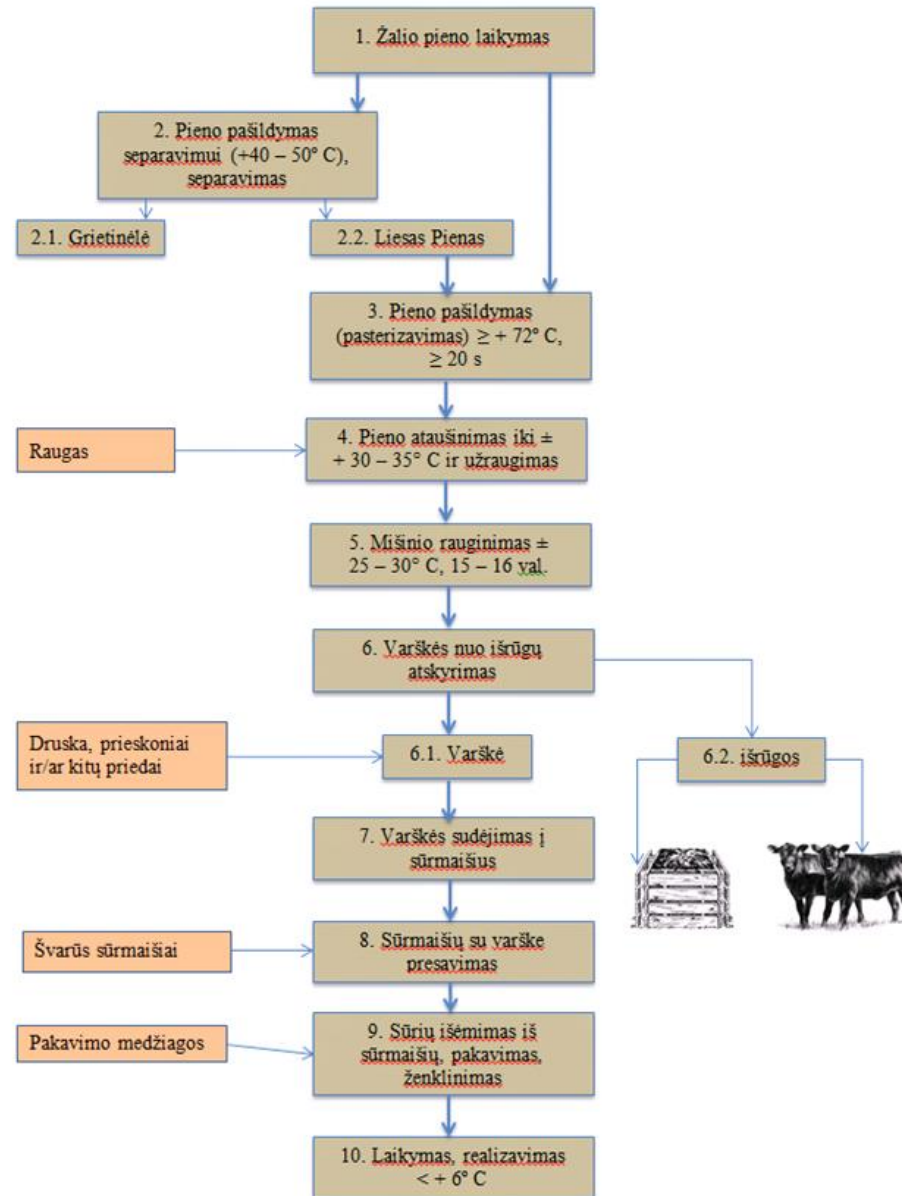
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)	
	Bruto	Neto
Žalias pienas	0,00	0,00
Raugas	0,00	0,00
Druska	0,00	0,00
Kmynai	0,00	0,00
Gali būti dedami kiti priedai (sviestas, česnakai, krapai, kadagio uogos, pipirai)	0,00	0,00
<b>Pusgaminių masė:</b>		
<b>Pagaminto produkto masė:</b>		
<b>Išieigos koeficientas:</b>		Išieigos koeficientas = pagaminto produkto masė/ pusgaminių masė

### Technologinis aprašymas:

Varškės sūrio gamybai skirtas pienas pasterizuojamas ir atšaldomas iki rauginimo temperatūros (+ 25-30°C). Paruoštas pienas užraugiamas raugu. Idėjus raugo mišinys gerai išmaišomas ir paliekamas ramiai, kol gaunama tanki sutrauka. Susidarius pakankamai tankiai sutraukai, ji talpoje pjaustoma, palaikoma ramiai apie 30 min. ir atsargiai išmaišoma. Kad išrūgos skirtusi greičiau, sutrauka pašildoma ir atsargiai maišoma taip, kad apatiniai sluoksniai kiltų į viršų, o viršutiniai leistųsi žemyn. Baigus šildyti išrūgos nupilamos, o varškė paliekama savaiminiam presavimuisi patalpose, kur temperatūra ne žemesnė kaip 16°C. Varškės sūriai gaminami iš neatšaldytos varškės po savaiminio susislėgimo. Jei varškės sūriai gaminami su priedais, varškė sumaišoma su priedais (kmynais, česnakais ir kt.), jei numatyta, pridedama druskos (2-3 proc.). Gerai išmaišyta varškės masė rankomis sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius. Maišeliai užrišami ir suslegiami. Presuojama iki reikiamos drėgmės.

Suformuoti sūriai, neišėmus iš sūrmaišių, atvėsinami iki 6-12°C temperatūros ir nukreipiami fasavimui. Pagaminti sūriai pakuojami į pergamentinio popieriaus, polimerinių medžiagų pakuotę ar vakuomo maišelius.

# Technologinio proceso etapai





# Maisto sauga

Būdingi/tipiški saugos pavojai (rizikos veiksniai) susiję su pieno produktų gamyba.

Biologiniai pavojai	Cheminiai pavojai	Fiziniai pavojai
Patogeniniai mikroorganizmai: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Campylobacter spp.;</li> <li>· Salmonella spp.;</li> <li>· Listeriamonocytogenes spp.;</li> <li>· E. Coli.</li> <li>· Brucella</li> <li>· Clostridium botulinium,</li> <li>· Clostridium perfringens</li> <li>· Shigella dysenteriae, spp</li> <li>· Hepatitis A ir E</li> <li>· Bacillus cereus</li> <li>· Staphylococcus aureus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Antibiotikų ar veterinarinių vaistų likučiai;</li> <li>· Cheminės valymo priemonės;</li> <li>· Pesticidai, sunkieji metalai (viršytos DLK) pašaruose;</li> <li>· Alyvos ir kiti aplinkos teršalai.</li> </ul>	Metaliniai ir nemetaliniai svetimkūniai, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, stiklas, medis ir kt.
<b>Pagrindiniai biologinių pavojų šaltiniai</b>	<b>Pagrindiniai cheminių pavojų šaltiniai</b>	<b>Pagrindiniai fizinių pavojų šaltiniai</b>
Melžiami gyvuliai, kiti ūkiniai gyvūnai, darbuotojai, kenkėjai ir naminiai gyvūnėliai bei 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.



# Maisto sauga

Galimi maisto saugos pavojai susiję su pieno produktų gamybos procesu ir priemonės užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui patiekti lentelėje.

Proceso etapas	Potencialus maisto saugos pavojus (RV)	Kontrolės priemonės
1. Žalio pieno laikymas	Biologinis: pieno bakterinio užterštumo padidėjimas ir patogeninių mikroorganizamų patekimas Cheminis: inhibitorinių medžiagų patekimas	Žalias pienas košiamas, atšaldomas iki ne aukštesnės kaip + 6°C temperatūros ir laikomas ne ilgiau kaip 36 val. Žalio pieno kokybės rodikliai turi atitikti nurodytus teisės aktuose. Tinkamas darbuotojų apmokymas. Tinkama įrangos priežiūra.
2. Pieno pašildymas separavimui ir separavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Žalias pienas pašildomas iki +40-50°C temperatūros. Separavimo metu atskiriamas liesas pienas ir grietinėlė. Tinkamas darbuotojų apmokymas. Tinkama įrangos priežiūra.
3. Pieno pašildymas (pasterizavimas)	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas ir dauginimasis	Mišinys pasterizuojamas prie +72°C temperatūros, išlaikant ne mažiau 20 sekundžių. Tinkamas darbuotojų apmokymas. Tinkama įrangos priežiūra.
4. Pieno ataušinimas ir užraugimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas ir dauginimasis	Pasterizuotas mišinys ataušinimas iki +30-35°C temperatūros ir užraugiamas raugu. Įdėjus raugo, mišinys gerai sumaišomas. Tinkamas darbuotojų apmokymas.
5. Mišinio rauginimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas ir dauginimasis	Užraugtas mišinys rauginimas +25-30°C temperatūroje 5-16 valandų, kol susidaro tanki sutrauka. Tinkamas darbuotojų apmokymas.



# Maisto sauga

6. Varškės nuo išrūgų atskyrimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas ir dauginimasis	Susidarius pakankamai tankiai sutraukai, ji užraugimo talpoje pjaustoma, palaikoma ramiai apie 30 min. ir atsargiai išmaišoma. Tinkamas darbuotojų apmokymas. Tinkama įrangos, įrankių priežiūra.
7. Varškės sudėjimas į sūrmaišius	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas Cheminis: inhibitorinių medžiagų patekimas	Gera išmaišyta varškės masė rankomis sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius. Tinkamas sūrmaišių plovimas ir dezinfekavimas. Tinkamas darbuotojų apmokymas asmens higienos.
8. Sūrmaišių su varške presavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Maišeliai užrišami ir suslegiami. Presuojama iki reikiamos drėgmės. Tinkama įrangos priežiūra. Tinkamas darbuotojų apmokymas asmens higienos.
9. Sūrių išėmimas iš sūrmaišių, pakavimas, ženklimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas Fizinis: sūrmaišių dalelių patekimas	Suformuoti sūriai, neišėmus iš sūrmaišių, atvėsunami iki +6-12°C temperatūros ir nukreipiami fasavimui bei ženklimui. Tinkamas darbuotojų apmokymas. Tinkama sūrmaišių priežiūra.
10. Laikymas, realizavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Varškės sūriai sandėliuojami, gabenami ir pardavimo metu laikomi ne aukštesnėje kaip 0 ÷ + 6 °C temperatūroje. Šalčio grandinė turi būti išlaikyta ir nepertraukiama Laikymo temperatūros stebėseną. Tinkama įrangos priežiūra.

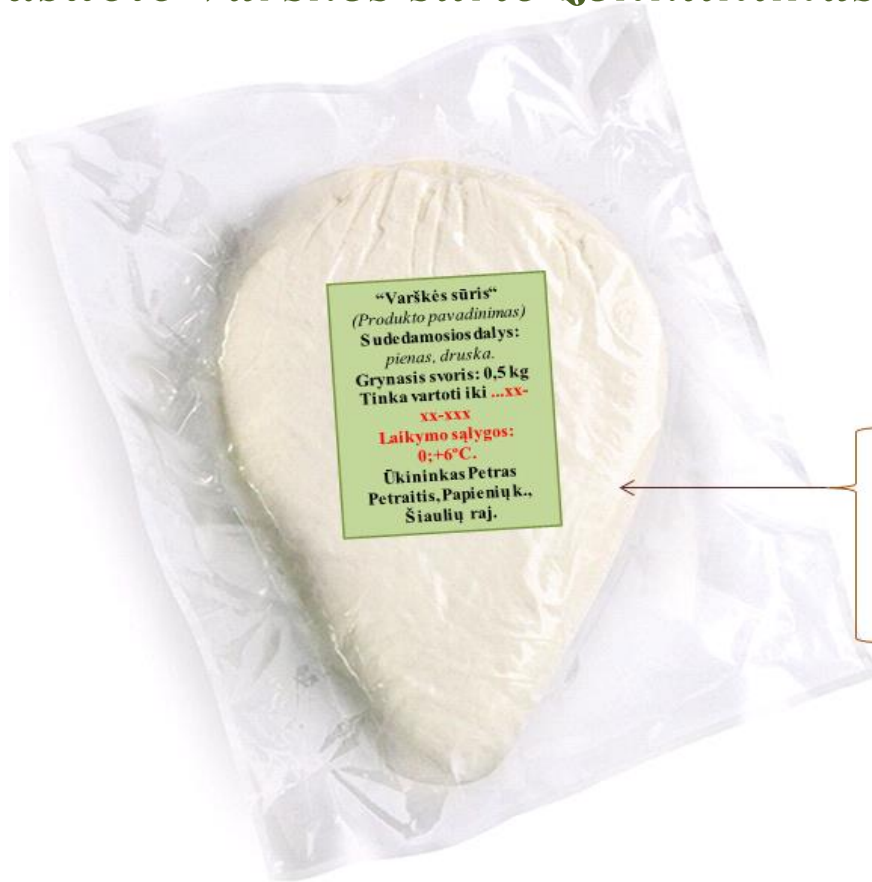




# Produktų pakavimas ir ženklavimas

Pieno produktai parduodami supakuoti ir paženklinti.

Pvz., *fasuoto varškės sūrio ženklavimas*



“Varškės sūris“  
(Produkto pavadinimas)  
Sudedamosios dalys:  
*pienas, druska.*  
Grynasis svoris: 0,5 kg  
Tinka vartoti iki ...**xx-  
xx-xxx**  
**Laikymo sąlygos:**  
**0;+6°C.**  
Ūkininkas Petras  
Petraitis, Papieinių k.,  
Šiaulių raj.

“Varškės sūris“  
(Produkto pavadinimas)  
Sudedamosios dalys: *pienas, druska.*  
Grynasis svoris: 0,5 kg  
Tinka vartoti iki ...**xx-xx-xxx**  
**Laikymo sąlygos: 0;+6°C.**  
Ūkininkas Petras Petraitis, Papieinių k., Šiaulių  
raj.

# Produktų pakavimas ir ženklinimas

Žalią pieną galima parduoti supakuotą arba iš paženklintų ženklavimo etiketėmis talpų. Ženklavimo etiketėje būtina nurodyti gamintojo vardą, pavardę, registracijos numerį, pieno laikymo sąlygas, nuorodas „žalias pienas“ ir „vartoti tik virintą“ bei tinkamumo vartoti terminą (ne ilgesnis kaip 24 valandos po gamybos proceso pabaigos).



Žalias pienas, Pienas  
„Vartoti tik virintą“  
Registracijos Nr. **XX XX**  
Grynasis svoris: 1 l  
Tinka vartoti iki **...XX-XX-XXX**  
**Laikymo sąlygos: 0; +6°C.**  
Ūkininkas Petras Petraitis, Sūrių k.,  
Pienininkystės raj.



# Žuvininkystės produktų gamyba ir tiekimas mažais kiekiais vietinei rinkai





# Nacionalinis teisės aktas

---

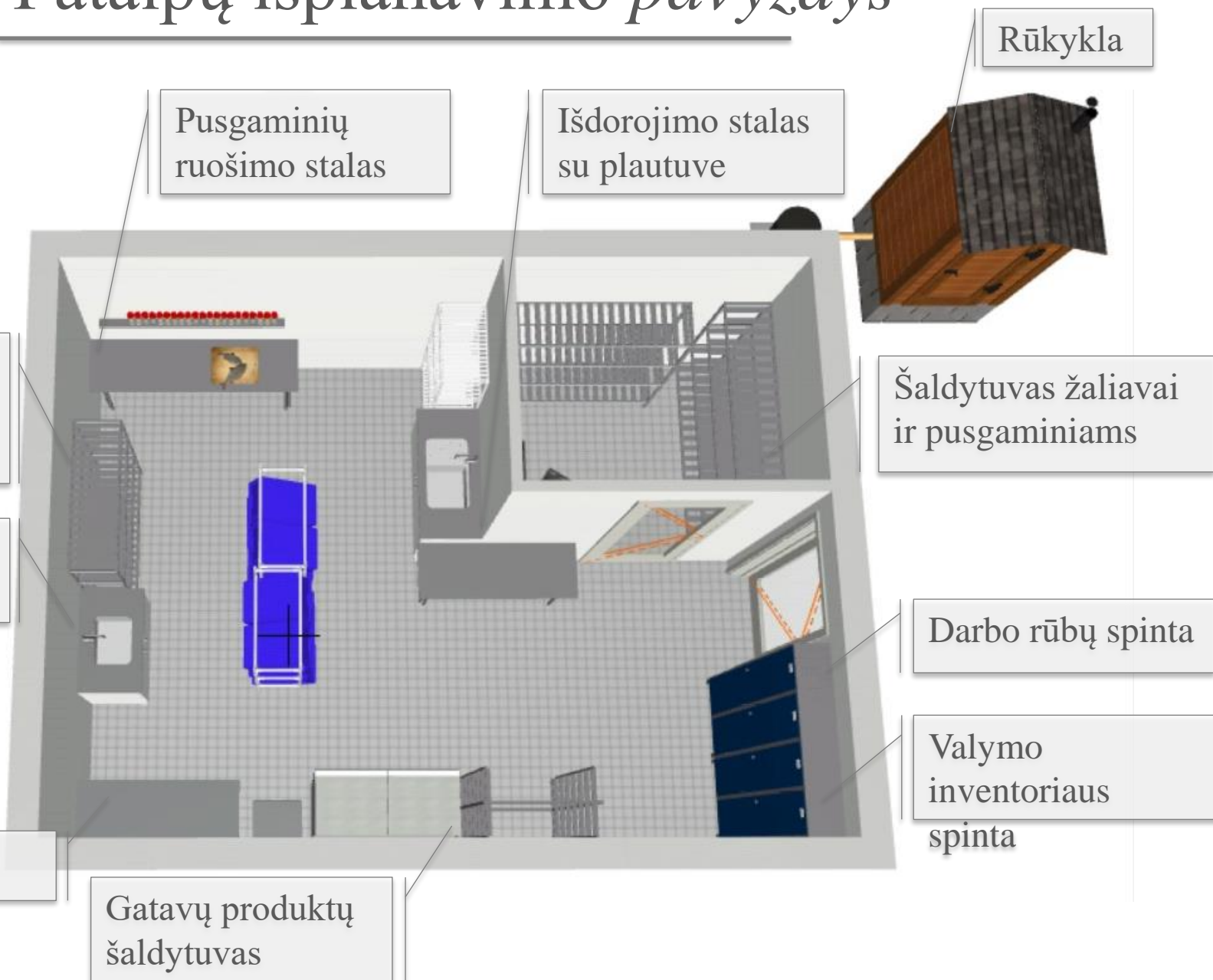
VMVT direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d. įsakymas B1-826 „Dėl vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų“.

## Naudojamos sąvokos:

- **Sūdyta žuvis** – žuvis ar jos dalis, apdorota druska naudojant įvairius sūdymo būdu.
- **Marinuota žuvis** – žuvis ar jos dalis, apdorota maistinės rūgšties (dažniausiai acto) ir druskos tirpalu su cukrumi, prieskoniais ar be jų, suteikiančiu būdingą skonį, kvapą ir tekstūrą.
- **Rūkyta žuvis** – žuvis ar jos dalis, apdorota nevisiško degimo medienos dūmais.



# Patalpų išplanavimo *pavyzdys*





# Sąlygos žaliavai

---

- Žaliava (žuvis: sužvejota, įsigyta iš žvejų, prekybos įmonių) turi būti su lydinčiais dokumentais (važtaraščiais, sąskaitomis faktūromis ir kt.) tam, kad būtų užtikrinamas jos atsekamumas, ženklėjimas;
- Sugautos žuvys turi būti kuo skubiau atšaldomos tirpstančio ledo temperatūroje ( $-1^{\circ}\text{C}$ ;  $0^{\circ}\text{C}$ ).
- Gyvoms žuvims turi būti užtikrinamos palankios išgyventi sąlygos;
- Žuvis skrodžiant ir šalinant galvas turi būti laikomas higienos reikalavimų. Po šių veiksmų žuvis turi būti plaunamos geriamuoju vandeniu.
- Žuvis pjaustant, pvz., ruošiant file, žuvis ir jos dalys aplinkos temperatūroje laikomos tiek laiko, kiek užtrunka apdorojimo operacija.





# Produkto receptūros *pavyzdys*

Fizinio ar juridinio asmens pavadinimas 1

Data

## Produkto pavadinimas: Karšto rūkymo Paprastas Karšis

Receptūra Nr. 1

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)	
	Bruto	Neto
Išdorotas karšis su galva	0,00	0,00
Joduota druska	0,00	0,00
Susmulkinto arba smulkiai sukapoto (peiliu) česnako	0,00	0,00
Grūsti juodieji pipirai	0,00	0,00
Gali būti dedami kiti priedai (kmynai, aromatinės žolės)	0,00	0,00
<b>Pusgaminių masė:</b>		
<b>Pagaminto produkto masė:</b>		
<b>Išieigos koeficientas:</b>		Išieigos koeficientas = pagaminto produkto masė/ pusgaminių masė

### Technologinis aprašymas:

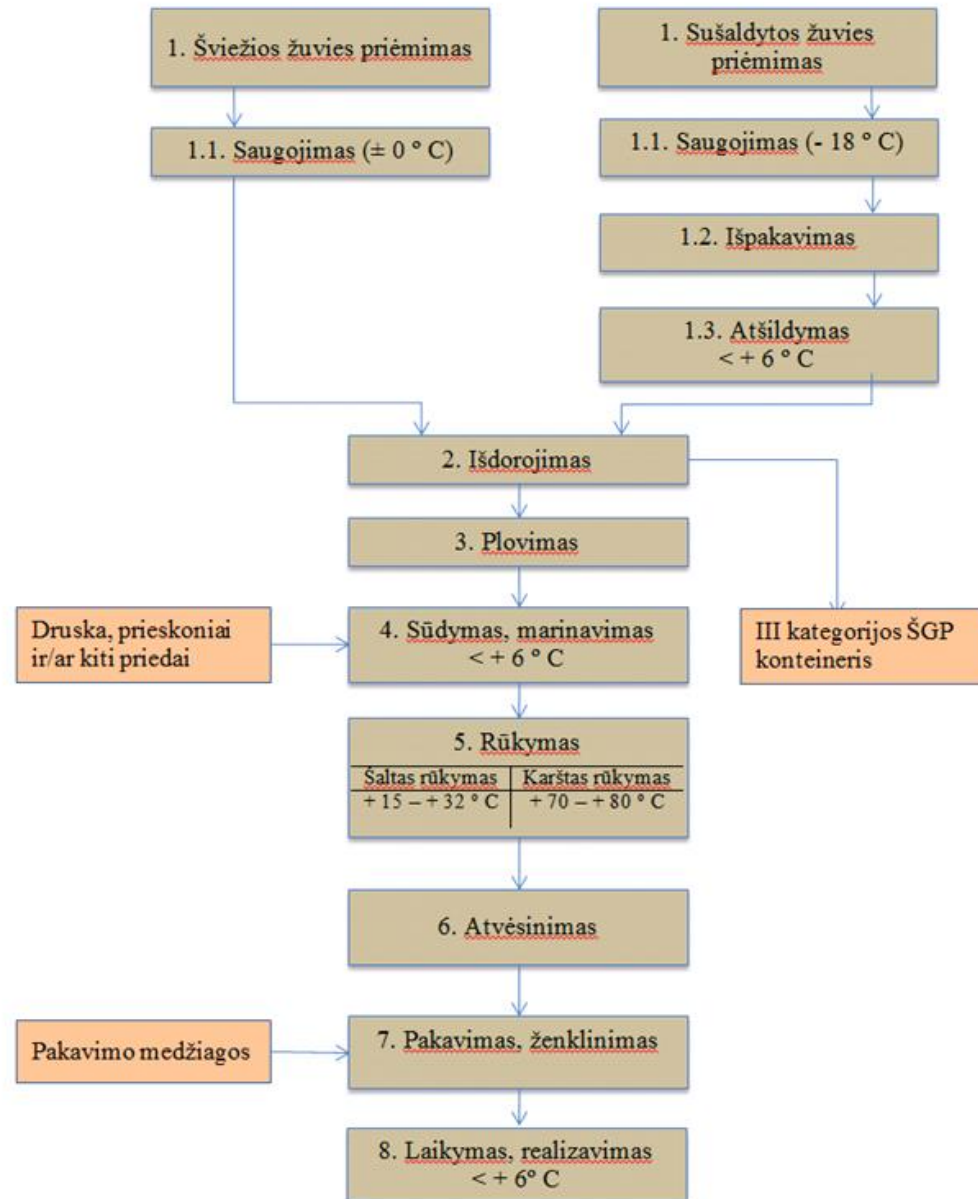
Išskrostas karšis apibarstomas druskos, pipirų ir česnakų mišiniu, išorinė pusė daugiau vidinė mažiau. Pasūdytą žuvis dedama į sūdyto talpą viena ant kitos oda į viršų ir taip laikoma nuo 2 iki 4 val.  $\leq 9^{\circ} \text{C}$ . Rūkymui žuvis sukabinama ar sudedama ant rėmų ir rūkoma  $+ 00^{\circ} \text{C}$  temperatūroje, 00 val. Rūkoma dūmus išgaunant iš lapuočių medienos. Po rūkymo žuvis atvėsinama aplinkos temperatūroje apie 2 val. iki žuvies vidaus temperatūra nukris iki aplinkos temperatūros ( $\sim 20^{\circ} \text{C}$ ) ir talpinama į šaldytuvą ir atvėsinama iki  $6^{\circ} \text{C}$  ne ilgiau kaip per 4 valandas. Bendras atvėsimo laikas neturi viršyti 6 valandų nuo atvėsimo pradžios.

Pakuojama į plastiko dėžes, dėžės vidų ir atskirus žuvies sluoksnius perklojant popieriumi, kurio sulankstymo vietoje užklijuojama ženklavimo etiketė.

Tinkamumo vartoti terminas 5 paros nuo pagaminimo datos;

Laikymo sąlygos  $\leq 6^{\circ} \text{C}$ .

# Technologinio proceso etapai





# Maisto sauga

Būdingi/tipiški saugos pavojai (rizikos veiksniai) susiję su žuvininkystės produktų gamyba.

Biologiniai pavojai	Cheminiai pavojai	Fiziniai pavojai
<p>Patogeniniai mikroorganizmai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <i>Listeria monocytogenes</i> spp.;</li> <li>· <i>Salmonella</i> spp.;</li> <li>· <i>Vibrio</i> spp.</li> <li>· <i>Cl. Botulinum</i>;</li> <li>· <i>E. Coli</i>.</li> </ul> <p>Parazitai:</p> <p>Toksinai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Histaminas</li> </ul> <p>Virusai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Hepatito A;</li> <li>· Norovirusas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Antibiotikų ar veterinarinių vaistų likučiai;</li> <li>· Cheminės valymo priemonės;</li> <li>· Pesticidai, sunkieji metalai (viršytos DLK) pašaruose;</li> <li>· Dioksinai ir kiti aplinkos teršalai;</li> <li>· Policikliniai aromatiniai angliavandeniliai.</li> </ul>	<p>Metaliniai ir nemetaliniai svetimkūniai, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, stiklas, medis ir kt.</p>
<p><b>Pagrindiniai biologinių pavojų šaltiniai</b></p>	<p><b>Pagrindiniai cheminių pavojų šaltiniai</b></p>	<p><b>Pagrindiniai fizinių pavojų šaltiniai</b></p>
<p>Laukinės ir auginamos ūkiuose žuvis, vanduo, pakavimo medžiagos, ingredientai, darbuotojai, kenkėjai ir naminiai gyvūnėliai bei aplinka.</p>	<p>Veterinariai vaistai naudojami gydymo metu, užteršti pašarai;</p> <p>Vanduo; Rūkymui naudojamas medis;</p> <p>Įrangos priežiūrai (plovimui, taisymui) naudojami tepalai, kitos cheminės medžiagos;</p> <p>Aplinka.</p>	<p>Patalpų paviršiai, sena, susidėvėjusi, pažeista korozijos, sulūžusi įranga.</p> <p>Netinkami apšvietimo šaltinių gaubtai.</p> <p>Naudojamas medinis inventorių ir kt.</p>



# Maisto sauga

Galimi maisto saugos pavojai susiję su žuvininkystės produktų gamybos procesu ir priemonės užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui patiekti lentelėje.

<b>Proceso etapas</b>	<b>Potencialus maisto saugos pavojus (RV)</b>	<b>Kontrolės priemonės</b>
1. Šviežios žuvies priėmimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Fizinė (vizualiai įvertinama žuvies būklė), dokumentinė kontrolė (duomenų pateiktų lydinčiuose dokumentuose įvertinimas).
1.1. Saugojimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Temperatūros stebėseną ir kontrolę.
1. Sušaldytos žuvies priėmimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Fizinė (vizualiai įvertinama pakuotės būklė, ženklinimo informacija, pamatuojama produktų transportavimo temperatūra), dokumentinė kontrolė (duomenų pateiktų lydinčiuose dokumentuose įvertinimas).
1.1. Saugojimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Temperatūros stebėseną ir kontrolę.
1.2. Išpakavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkamas darbuotojų apmokymas (asmeninė higiena, darbo instrukcijos);
1.3. Atšildymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas Fizinis: svetimkūniai, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, medis ir kt.	Laiko ir temperatūros stebėseną ir kontrolę.





# Maisto sauga

---

2. Išdorojimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Greitas išdorojimo procesas, išdorojimo metu nepažeisti žarnyno išvengti kryžminio užteršimo. Tinkama įrangos, įrankių priežiūra (valymas ir dezinfekcija); Tinkamas darbuotojų apmokymas (asmeninė higiena, darbo instrukcijos);
3. Plovimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Plovimui naudojamas geriamasis tekantis vanduo. Tinkamas darbuotojų apmokymas.
4. Sūdymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Laiko ir temperatūros kontrolė. Tinkamas darbuotojų apmokymas (asmeninė higiena, darbo instrukcijos);
5. Rūkymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Laiko ir temperatūros kontrolė. Tinkamas darbuotojų apmokymas (asmeninė higiena, darbo instrukcijos); Kontroliuojama medienos kokybė, rūkymo laikas ir temperatūra. Rūkymui nenaudojama spygliuočių ir apdorota mediena
6. Atvėsinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Laiko ir temperatūros stebėseną ir kontrolė. Greitas atvėsinimas.
7. Pakavimas, ženklavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkamas darbuotojų apmokymas (asmeninė higiena, darbo instrukcijos); Tinkama maisto tvarkymo aplinkos (pavišių), įrangos, įrankių priežiūra. Maisto pakavimui skirtos medžiagos laikomos higieniškai.
8. Laikymas, realizavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Temperatūros kontrolė.



# Produktų pakavimas ir ženklinimas

Parduodant nefasuotus perdirbtus žuvininkystės produktus, ženklavimo informacija pateikiama šalia parduodamo produkto.

Pvz., nefasuotos žuvies ženklinimas.



Produkto  
pavadinimas: *Karštai  
rūkytas Papratisis  
Karšis skrostas  
(Abramis brama).*  
Sudedamosios dalys:  
*pvz. karšis, valgomoji  
druska, prieskoniai.*  
Tinka vartoti iki: *17-  
11-2018*  
Gamintojas: Petras  
Petraitis, Bacaičių  
kaimas, Telšių r. sav.





# Produktų pakavimas ir ženklėjimas

Parduodant fasuotus perdirbtus žuvininkystės produktus, ženklėjimo etiketė turi būti pritvirtinta ant kiekvienos atskiros pakuotės. Informacija, kuri turi būti pateikta ženklėjimo etiketėje.

Pvz., fasuotos žuvies ženklėjimas



Produkto pavadinimas: *Karštai rūkytas Papratis  
Karšis skrostas (Abramis brama).*

Sudedamosios dalys: *pvz. karšis, valgomoji druska,  
prieskoniai.*

Sužvejota: *Kuršių mariose*

Grynasis svoris: *2,1 kg*

Tinka vartoti iki: *17-11-2018*

Laikymo sąlygos: *0; +6 °C.*

Registracijos Nr. *91-001*

Gamintojas: *Petras Petraitis,*

Adresas: *Bacaičių kaimas, Telšių r. sav.*

# Mėsos gaminių ir pusgaminių gamyba ir tiekimas mažais kiekiais vietinei rinkai





# Nacionalinis teisės aktas

---

VMVT direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d. įsakymas B1-826 „Dėl vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir tiekiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimų“.

## Naudojamos sąvokos:

- **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.



# Patalpų išplanavimo *pavyzdys*





# Sąlygos žaliavai

---

- Žaliava (mėsa: atšaldyta, sušaldyta įsigyta iš mėsos ar prekybos įmonių) turi būti su lydinčiais dokumentais (važtaraščiais, sąskaitomis faktūromis ir kt.) ir paženklinta identifikavimo ženklui tam, kad būtų užtikrinamas jos atsekamumas, ženklinimas;
- Atšaldyta mėsa turi būti laikoma ( $\leq 6$  °C), paukštiena ( $\leq 4$  °C).
- Sušaldyta mėsa turi būti laikoma (- 18 °C), paukštiena – (- 12 °C);
- Mėsos atšildymas vykdomas ( $\leq 6$  °C), paukštiena ( $\leq 4$  °C) ir apsaugant nuo taršos.
- Išpjaustant mėsą, ruošiant mėsos pusgaminius, pvz., šviežias dešreles, aplinkos temperatūroje laikomos tiek laiko, kiek užtrunka gamybos procesas.



# Produkto receptūros pavyzdys

Fizinio ar juridinio asmens pavadinimas | 1

Data

## Produkto pavadinimas: Varškės sūris

Receptūra Nr. 1

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)	
	Bruto	Neto
Žalias pienas	0,00	0,00
Raugas	0,00	0,00
Druska	0,00	0,00
Kmynai	0,00	0,00
Gali būti dedami kiti priedai (sviestas, česnakai, krapai, kadagio uogos, pipirai)	0,00	0,00
<b>Pusgaminio masė:</b>		
<b>Pagaminto produkto masė:</b>		
<b>Išėigos koeficientas:</b>		Išėigos koeficientas = pagaminto produkto masė/ pusgaminio masė

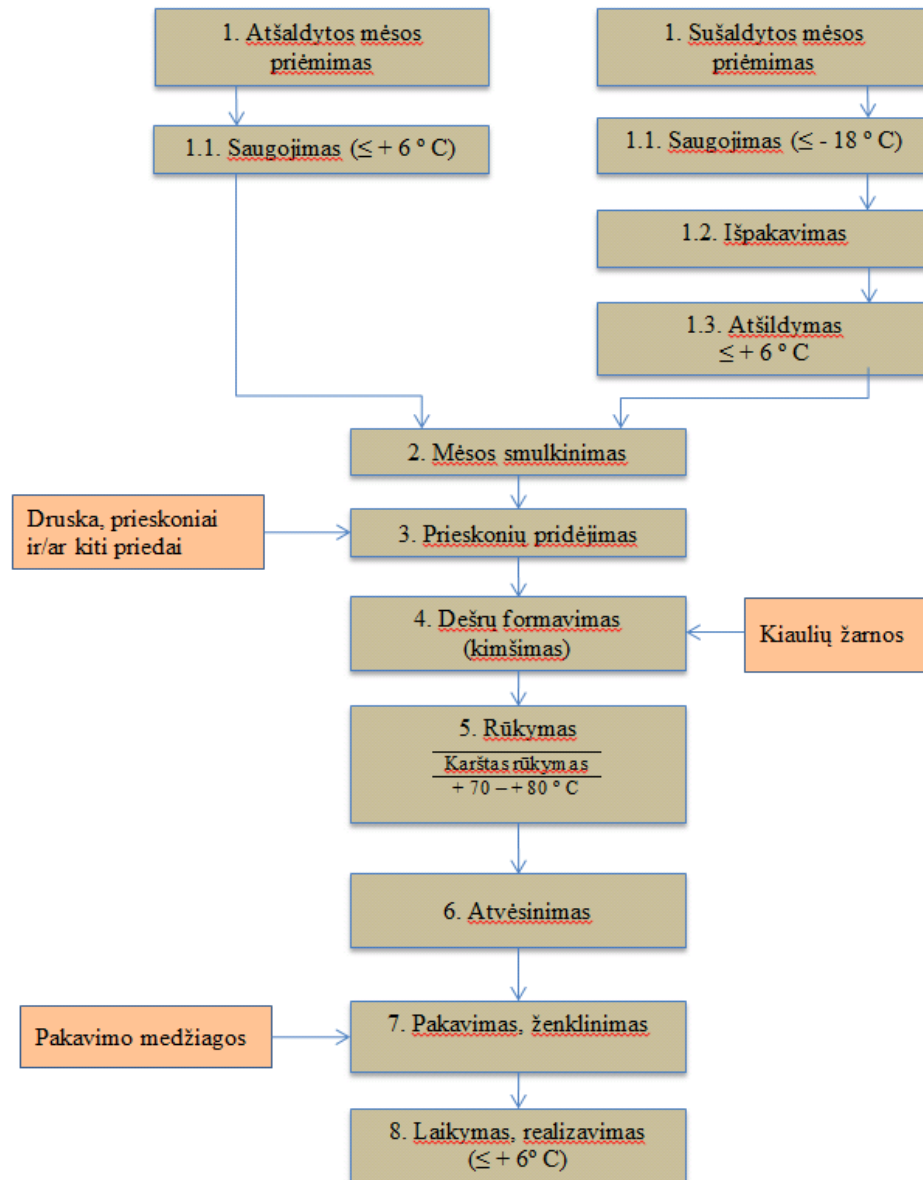
### Technologinis aprašymas:

Varškės sūrio gamybai skirtas pienas pasterizuojamas ir atšaldomas iki rauginimo temperatūros (+ 25-30°C). Paruoštas pienas užraugiamas raugu. Idejūs raugo mišinys gerai išmaišomas ir paliekamas ramiai kol gaunama tanki sutrauka. Susidarius pakankamai tankiai sutraukai ji talpoje pjaustoma, palaikoma ramiai apie 30 min. ir atsargiai išmaišoma. Kad išrūgos skirtusi greičiau, sutrauka pašildoma ir atsargiai maišoma taip, kad apatiniai sluoksniai kiltų į viršų, o viršutiniai leistųsi žemyn. Baigus šildyti išrūgos nupilamos, o varškė paliekama savaiminiam presavimuisi patalpose, kur temperatūra ne žemesnė kaip 16°C. Varškės sūriai gaminami iš neatšaldytos varškės po savaiminio susislėgimo. Jei varškės sūriai gaminami su priedais, varškė sumaišoma su priedais (kmynais, česnakais ir kt.), jei numatyta, pridedama druskos (2-3 proc.). Gerai išmaišyta varškės masė rankomis sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius. Maišeliai užrišami ir suslegiami. Presuojama iki reikiamos drėgmės.

Suformuoti sūriai, neišėmus iš sūrmaišių, atvėsinami iki 6-12°C temperatūros ir nukreipiami fasavimui. Pagaminti sūriai pakuojami į pergamentinio popieriaus, polimerinių medžiagų pakuotę ar vakuumo maišelius.



# Technologinio proceso etapai





# Maisto sauga

Būdingi/tipiški saugos pavojai (rizikos veiksniai) susiję su mėsos pusgaminių ir mėsos produktų gamyba.

<b>Biologiniai pavojai</b>	<b>Cheminiai pavojai</b>	<b>Fiziniai pavojai</b>
Patogeniniai mikroorganizmai: <ul style="list-style-type: none"> <li>× E. coli</li> <li>× Salmonella spp.;</li> <li>× Listeria monocytogenes spp.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>× Antibiotikų ar veterinarinių vaistų likučiai;</li> <li>× Cheminės valymo priemonės;</li> <li>× Rūkymo metu susidarančios nuodingos medžiagos.</li> </ul>	Metaliniai ir nemetaliniai svetimkūniai, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, stiklas, medis ir kt.
↓	↓	↓
<b>Pagrindiniai biologinių pavojų šaltiniai</b>	<b>Pagrindiniai cheminių pavojų šaltiniai</b>	<b>Pagrindiniai fizinių pavojų šaltiniai</b>
Gyvūninė žaliava, darbuotojai, kenkėjai ir naminiai gyvūnėliai bei 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.



# Maisto sauga

Priemonės užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui.

Proceso etapas	Potencialus maisto saugos pavojus (RV)	Kontrolės priemonės
1. Atšaldytos mėsos priėmimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Patikimi žaliavų tiekėjai. Žaliavų priėmimo kontrolė, (temperatūra $\leq + 6$ , higiena, ženklavimas, dokumentai).
1.1. Saugojimas ( $\leq + 6^{\circ}\text{C}$ )	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Žaliavų saugojimo temperatūra $\leq + 6^{\circ}\text{C}$ . Tinkama patalpų priežiūra (valymas, dezinfekcija).
1. Sušaldytos mėsos priėmimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Patikimi žaliavų tiekėjai. Žaliavų priėmimo kontrolė, (temperatūra $\leq - 18^{\circ}\text{C}$ , higiena, ženklavimas, dokumentai).
1.1. Saugojimas ( $\leq - 18^{\circ}\text{C}$ )	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Žaliavų saugojimo temperatūra $\leq - 18^{\circ}\text{C}$ . Tinkama patalpų priežiūra (valymas, dezinfekcija).
1.2. Išpakavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Kryžminės taršos išvengimas nuimant išorinę pakuotę.





# Produktų pakavimas ir ženklavimas

1.3. Atšildymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Žaliavos atšildymo temperatūra $\leq + 6^{\circ} \text{C}$ . Tinkama patalpų ir su maistu besiliečiančių paviršių priežiūra (valymas, dezinfekcija).
2. Mėsos smulkinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkama įrangos, įrankių (peilių) priežiūra (valymas, dezinfekcija).
3. Prieskonių pridėjimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkamos prieskonių laikymo sąlygos (sausai, švariai). Tinkama įrangos, įrankių priežiūra. Tinkamas darbuotojų apmokymas.
4. Dešrų formavimas (kimšimas)	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkama įrangos, įrankių priežiūra. Tinkamas darbuotojų apmokymas.
5. Rūkymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Rūkymo temperatūros ir laiko kontrolė. Terminio apdorojimo pabaigoje produkto vidaus temperatūros kontrolė.
6. Atvėsinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Atvėsinimas iki $\leq + 6^{\circ} \text{C}$ ne ilgiau kaip per šešias valandas.
7. Pakavimas, ženklavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Pakavimo medžiagos laikomos higieniškomis sąlygomis ir skirtos kontaktui su maistu.
8. Laikymas, realizavimas		Transportavimo temperatūra $\leq + 6^{\circ} \text{C}$ . Higieniškos transportavimo sąlygos.

# Produktų pakavimas ir ženklėjimas

Kiekvienas atskiras nefasuoto mėsos gaminio vienetas turi būti paženklintas individualia ženklėjimo etikete.

*Pvz., fasuotų mėsos pusgaminų ir mėsos gaminių ženklėjimas*



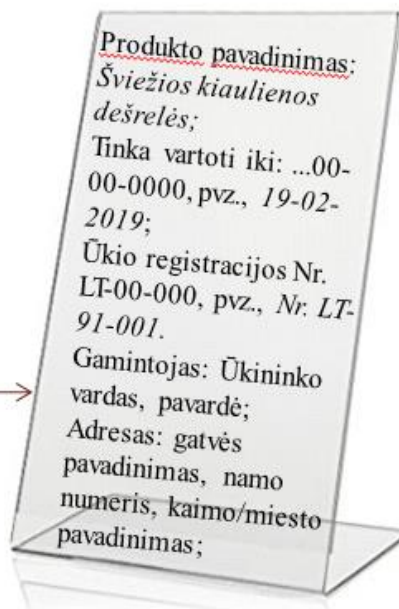
**Produkto pavadinimas:** *Karštai rūkyta kiaulienos dešra;*  
**Sudedamųjų dalių sąrašas:** *Kiauliena, kiaulienos lašiniai, druska, juodieji pipirai, česnakai.*  
**Grynasis svoris:** 0,00 kg, pvz., *0,3 kg*  
**Tinka vartoti iki:** ...00-00-0000, pvz., *19-02-2019;*  
**Laikymo sąlygos:**  $\leq + 6^{\circ} \text{C}$ ;  
**Ūkio registracijos Nr.** LT-00-000, pvz., *Nr. LT-91-001.*  
**Gamintojas:** Ūkininko vardas, pavardė;  
**Adresas:** gatvės pavadinimas, namo numeris, kaimo/miesto pavadinimas;



# Produktų pakavimas ir ženklavimas

Parduodant nefasuotus mėsos pusgaminius ir mėsos gaminius, pvz., *turgavietėje*, ženklavimo informacija pateikiama pridedamoje etiketėje.

*Pvz., nefasuotų mėsos pusgaminų ir mėsos gaminių ženklavimas*







# Paukščių, kiškinių gyvūnų šviežios mėsos gamyba ir tiekimas mažais kiekiais vietinei rinkai





# Nacionalinis teisės aktas

---

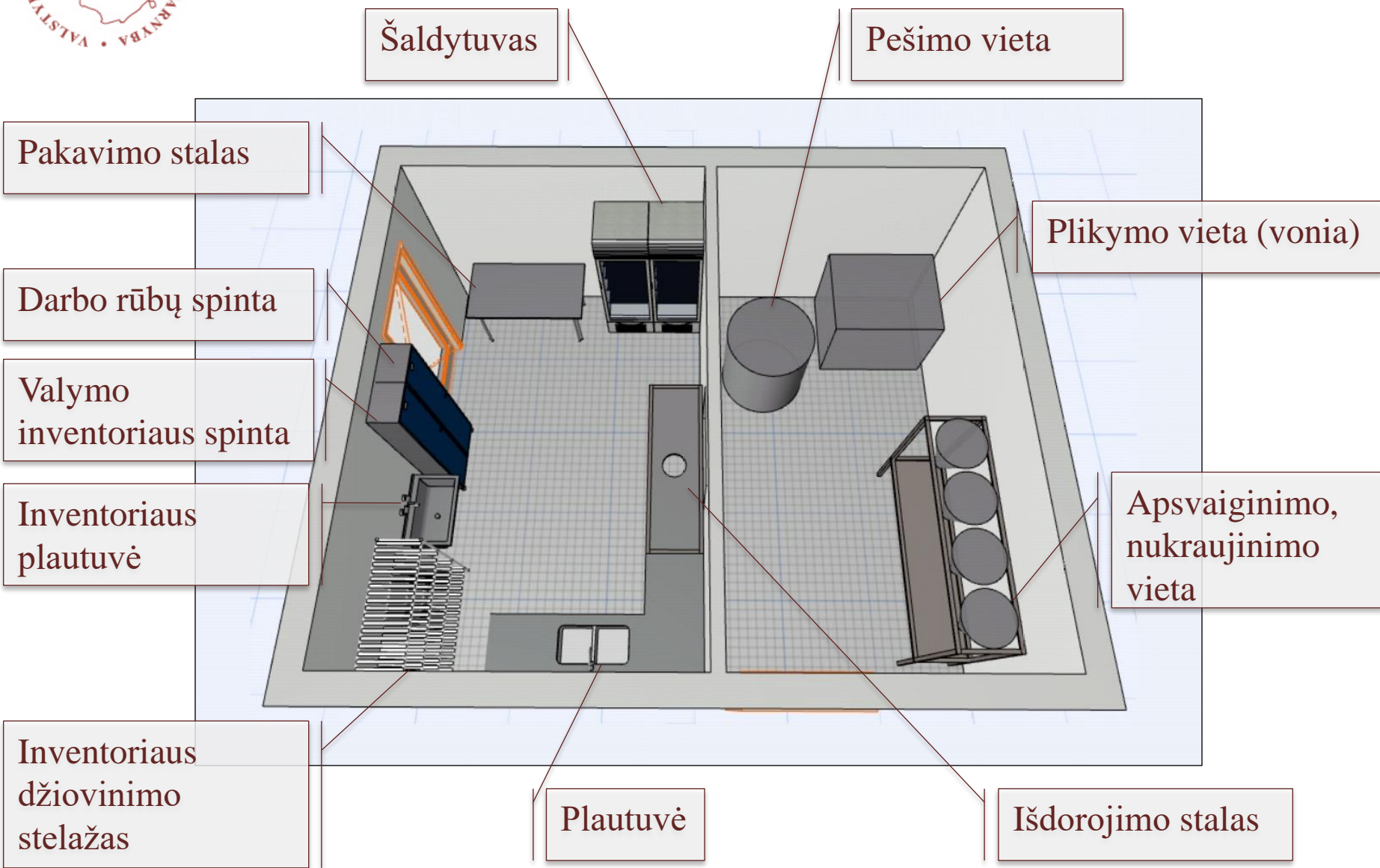
VMVT direktoriaus 2012 m. vasario 22 d. įsakymas B1-126 „Dėl paukščių ir kiškinių gyvūnų šviežios mėsos tiekimo mažais kiekiais vietinei rinkai reikalavimų“.

## Naudojamos sąvokos:

- **Paukščiai** – tai ūkiuose auginami paukščiai, ....., išskyrus *Ratitae* genties paukščius (*Kazuaras*, *Emu*, *Strutis*, *Pietų Amerikos strutis (Rhea)* ir *Kivis*).
- **Kiškiniai** – tai triušiai, kiškiai ir graužikai.
- **Skerdena** – tai paskersto ir išdoroto gyvūno kūnas.
- **Šviežia mėsa** – tai jokių konservavimo procesu neapdorota mėsa, išskyrus atšaldytą, sušaldytą arba greitai sušaldytą mėsą, įskaitant mėsą vakuuminėse pakuotėse arba apsauginių dujų atmosferoje.



# Patalpų išplanavimo pavyzdys





# Patalpų įrengimo pavyzdys





# Patalpų įrengimo pavyzdys



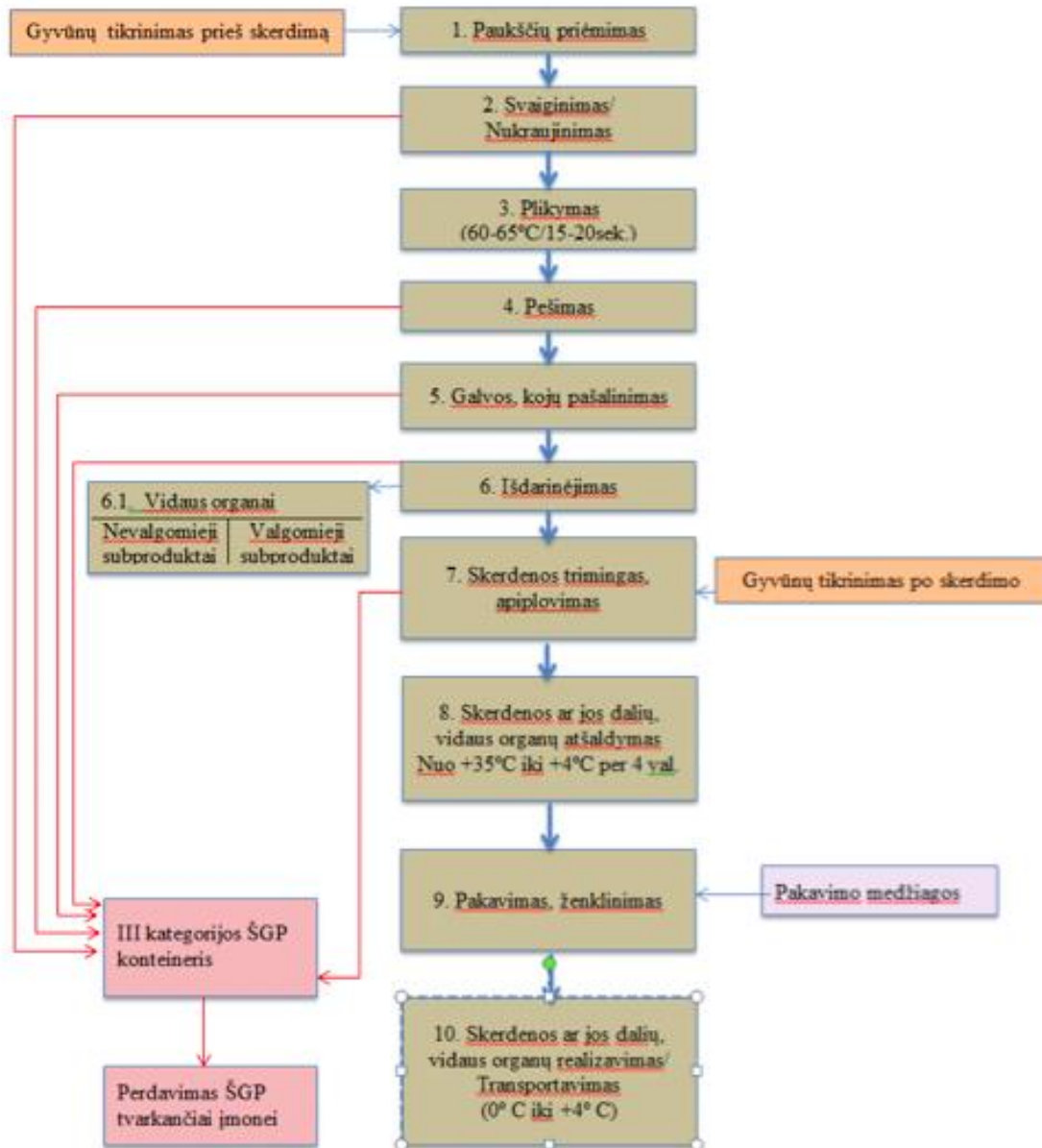




# Patalpų įrengimo *pavyzdys*



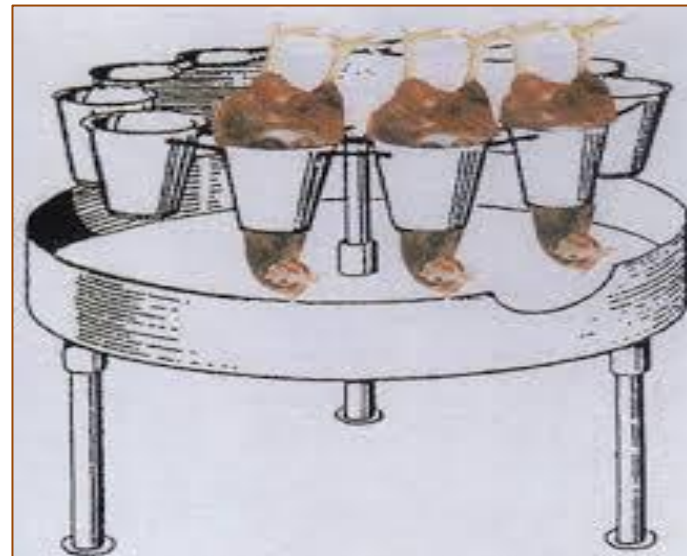
# Technologinio srauto (etapų) *pavyzdys*





# Sąlygos šviežios mėsos tvarkymui

- Ūkiuose auginamų paukščių ir kiškinių gyvūnų periodinę kontrolę prieš skerdimą ir po skerdimo vykdo tiekėjo pasirinktas privatus veterinarijos gydytojas.
- Prieš skerdimą gyvūnai neturi patirti streso, sumažinti gyvūnų patiriamą skausmą, kančias arba jų išvengti. Pasirinkti efektyvų svaiginimo ir nukraujinimo būdą.
- Skerdimo metu kraujas turi būti surenkamas, negali tekėti tiesiogiai ant grindų.
- Paskerstiems paukščiams turi būti iš karto pašalintos visos plunksnos, o kiškiniams gyvūnams – nuluptas kailis.
- Vidaus organai turi būti šalinami taip, kad virškinamojo trakto turinys neišsipiltų.





# Sąlygos šviežios mėsos tvarkymui


- Pašalinus vidaus organus iš paskerstų paukščių ir kiškinių gyvūnų, jų skerdenos turi būti išvalomos ir atšaldomos kaip galima greičiau iki **ne aukštesnės kaip + 4 °C temperatūros**. Šviežios mėsos mažais kiekiais tiekėjas **negali užšaldyti šviežios mėsos**.
- Šviežią mėsą pakuoti galima tik ją atšaldžius iki **ne aukštesnės kaip + 4 °C temperatūros**.
- Šviežią mėsą leidžiama vežti tokiomis transporto priemonėmis, kurios apsaugotų ją nuo užteršimo ir kuriose jai būtų užtikrinama + 4 °C temperatūra.





# Maisto sauga

Būdingi/tipiški saugos pavojai (rizikos veiksniai) susiję su naminių paukščių šviežios mėsos gamyba.

<b>Biologiniai pavojai</b>	<b>Cheminiai pavojai</b>	<b>Fiziniai pavojai</b>
Patogeniniai mikroorganizmai: <ul style="list-style-type: none"> <li>× <i>Campylobacter</i> spp.;</li> <li>× <i>Salmonella</i> spp.;</li> <li>× <i>Listeriamonocytogenes</i> spp.;</li> <li>× <i>E. Coli</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>× Antibiotikų ar veterinarinių vaistų likučiai;</li> <li>× Pesticidai, sunkieji metalai (viršytos DLK) pašaruose;</li> <li>× Cheminės valymo priemonės;</li> <li>× Alyvos ir kiti aplinkos teršalai.</li> </ul>	Metaliniai ir nemetaliniai svertimkūniai, popierius, įvyniojimo medžiagos, pakuotė, stiklas, medis ir kt.
		
<b>Pagrindiniai biologinių pavojų šaltiniai</b>	<b>Pagrindiniai cheminių pavojų šaltiniai</b>	<b>Pagrindiniai fizinių pavojų šaltiniai</b>
Naminiai paukščiai, kiti ūkiniai gyvūnai, darbuotojai, kenkėjai ir naminiai gyvūnėliai bei 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.



# Maisto sauga

Priemonės užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui pateikti lentelėje.

Proceso etapas	Potencialus maisto saugos pavojus (RV)	Kontrolės priemonės
1. Gyvų paukščių atrinkimas ir pateikimas skerdimui	Biologinis: fekalinis paukščių užterštumas	Nutraukite paukščių šėrimą 12 valandų iki skerdimu. Gyvūnų tikrinimas prieš skerdimą.
2. Fiksavimas, svaiginimas, nukraujinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkama žudymo įrangos priežiūra (valymas, dezinfekcija).
3. Plikymas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Plikymui skirtu vandens temperatūros stebėseną (tinkama/pakankama plikymo temperatūra); Plikymui skirtu vandens keitimas.
4. Plunksnų pašalinimas (pešimas)	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkama pešimo įrangos priežiūra (valymas, dezinfekcija) įskaitant guminius įrangos „pirštus“.
5. Galvos, kojų pašalinimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkama įrangos, įrankių (peilių) priežiūra (valymas, dezinfekcija).





# Maisto sauga

Priemonės užkertančios kelią vieno ar kito maisto saugos pavojaus pasireiškimui patiekti lentelėje.

6. Išdorojimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkamas darbuotojų apmokymas (išdorojant nepažeisti žarnų); Tinkama įrangos, įrankių priežiūra.
7. Skerdenos higiena (trimingas ir plovimas) ir apžiūra	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Pašalinti vizuliai matomus nešvarumus (svetimkūnius). Plovimui naudojamas geriamasis tekantis vanduo. Tinkama įrangos, įrankių priežiūra.
8. Skerdenos atvėsینimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Skerdenos kaip galima greičiau atvėsینamos; Skerdenos nesiliečia viena prie kitos. Šaldytuvo temperatūros stebėseną.
9. Pakavimas, svėrimas ir ženklınimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Tinkamas darbuotojų apmokymas asmens higienos.
10. Skerdenos transportavimas	Biologinis: patogeninių mikroorganizamų patekimas	Transportavimo temperatūros stebėseną.

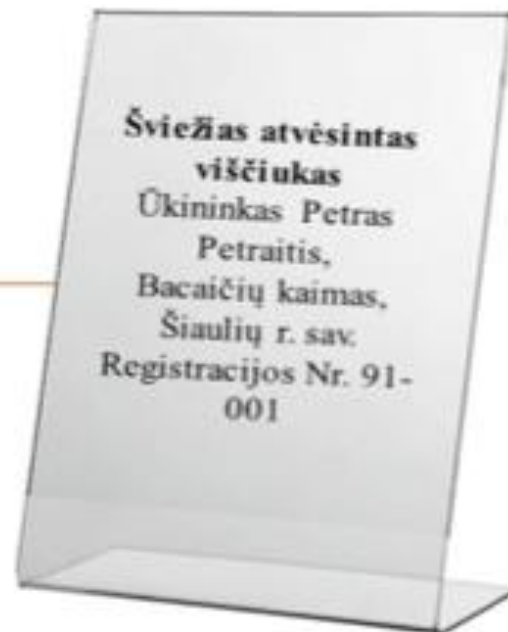




# Produktų pakavimas ir ženklinimas

Parduodant nefasuotą šviežią mėsą, pvz., *turgavietėje*, ženklavimo informacija pateikiama šalia parduodamų produktų.

*Pvz., nefasuotos šviežios mėsos ženklinimas*





# Produktų pakavimas ir ženklavimas

Parduodant fasuotą mėsą, ženklavimo etiketė turi būti pritvirtinta ant pakuotės.

Pvz., fasuotos šviežios mėsos ženklavimas



Ūkininkas Petras Petraitis,  
Bacaičių kaimas, Šiaulių r. sav.  
**Produkto pavadinimas:**  
**Šviežias atvėsintas viščiukas**  
Grynasis svoris: 3,2 kg  
Tinka vartoti iki 17-11-2018  
**Laikymo sąlygos: 0; +4 °C.**  
**Registracijos Nr. 91-001**



# Skerdimo atliekų tvarkymas

- Ūkyje būtina turėti atskiras talpas skerdimo atliekų surinkimui ir laikymui iki išvežimo, *pvz., užšaldymo įrenginį.*
- Skerdimo atliekų talpos turi būti plaunamos, dezinfekuojamos.
- Skerdimo atliekų talpos turi būti paženklintos užrašu „**ŠGP III kategorija**“



30-22%

65-70%





## **Kontaktai:**

Audronė Mikalauskienė

Elektroninis paštas: [audrone.mikalauskiene@vmvt.lt](mailto:audrone.mikalauskiene@vmvt.lt)

Tel. (8 5) 249 1703

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos

Veterinarijos sanitarijos skyriaus vedėja