

IŠVEŽIOJAMOJI PREKYBA



Ūkio subjektai, norintys užsiimti išvežiojamąja maisto produktų prekyba, turi turėti maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. Daugiau informacijos apie maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimo tvarką galima rasti [čia](#)

Maisto tvarkymo subjekto transporto priemonės turi būti suprojektuotos, pilnai įrengtos, švarios, suremontuotos, geros būklės.

REIKALAVIMAI

- *Transporto priemonės planas, dydis turi atitikti geros higienos praktikai būtinas sąlygas, taip pat saugoti nuo maisto užteršimo jo ruošimo, tvarkymo metu.
- *Transporto priemonėse maisto produktams pervežti naudojami konteineriai turi būti švarūs, lengvai plaujami, nesugeriantys nešvarumų, jei reikalinga turi būti dezinfekuojama. Naudojami tiktai maisto produktų pervežimui. Jei pervežami nefasuoti maisto produktai, konteineriai turi būti su dangčiais, siekiant išvengti taršos rizikos. Skirtingų rūšių maistas turi būti gabenamas skirtingose paženklintose konteineriuose.
- *Transporto priemonėje, jei reikalinga, turi būti pakankamai įrengta šaldymo įrenginių (šaldymo vitrinos, šaldikliai), kuriuose kontroliuojamas temperatūros režimas. Turi būti kontroliniai termometrai ir mažiausiai vienas termometras su galiojančia metrologine patikra.
- *Kur reikia, tiekiamas (šaltas/karštas) geriamas vanduo, įrengta sandari vietinė talpa, surinkti panaudotam vandeniui. Turi būti įrengta plautuvė, prie jos turi būti pakabintos rankų plovimo priemonės. Arba turi būti pakankamai priemonių higienai užtikrinti.
- *Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis bei gatavi maisto produktai, skirti vartoti be plovimo ar šiluminio apdorojimo, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais mėvint apsauginėmis pirštinėmis. Naudojamas inventorių (peiliai, pjaustymo lentelės ir kt.) turi būti paženklinti ir naudojami tik pagal paskirtį.
- *Maisto produktų konteineriai dedami ant padėklų.
- *Transporto priemonėje turi būti įrengta/atškirta vieta laikyti darbo rūbams.
- *Valymo, plovimo, dezinfekavimo medžiagos, skirtos inventoriui, konteineriams plauti, naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai.
- *Plovikliams ir kitoms valymo medžiagoms laikyti turi būti numatyta atskira vieta/spintelė, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo.
- *Valymo inventorių (šepečiai, kibirai ir kt.) turi būti paženklintas ir laikomas atskiroje jiems skirtoje vietoje, kad neužterštų maisto produktų ir įrangos.
- *Darbuotojai turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai.
- *Darbuotojai turi turėti galiojančią privalomą higienos žinių pažymėjimą.
- *Transporto priemonėje maisto ir ne maisto atliekos surenkamos į specialią tarą (plastikines dėzes su dangčiais).
- *Jeigu prekyboje susidaro šalutinių gyvūninių produktų atliekų, tada šalutiniai gyvūniniai produktai saugojami atskirai, išlaikant reikalingus temperatūros režimus, paženklintose talpyklose.