

KIOSKAI (LAIKINI STATINIAI)



Ūkio subjektai, norintys prekiauti maisto produktais kioskuose, turi turėti maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. Daugiau informacijos apie maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimo tvarką galima rasti [čia](#).

Maisto tvarkymo patalpos turi būti suprojektuotos, pilnai įrengtos, švarios, suremontuotos, geros būklės.

Kiosko vieta turi būti suderinta su jo vietos savivaldybe.

BENDRIEJI REIKALAVIMAI KIOSKAMS

*Kioskų patalpos planas, dizainas, dydis, vieta turi atitikti geros higienos praktikai būtinas sąlygas, taip pat saugoti nuo maisto užteršimo jo ruošimo, tvarkymo ir perdirbimo metu.

*Kioskų sienų, grindų, lubų, langų, durų danga turi būti lengvai plaunama (paviršius lygus, dažytas, gali būti išklota plytelių danga), nelaidi, nesugerianti nešvarumų, jei reikalinga, turi būti dezinfekuojama. Languose (jei atidaromi į lauką) turi būti įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai, kurie būtų lengvai išvalomi.

*Kioskuose turi būti pakankamas kiekis šaldymo įrenginių (šaldymo vitrinos, šaldymo kameros, šaldikliai), jei prekiaujama greit gendančiais produktais, šaldymo įrenginiuose kontroliuojamas temperatūros režimas. Turi būti kontroliniai termometrai ir mažiausiai vienas termometras su galiojančia metrologine patikra.

*Turi būti pakankama tinkama natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, pakankamas natūralus ir (ar) dirbtinas apšvietimas.

*Turi būti tiekiamas geriamas šaltas/karštas vanduo, tinkamai įrengta kanalizacija, kad būtų išvengta rizikos taršos. Jei prekiaujama fasuotais negreit gendančiais maisto produktais, gali būti įrengtas vietinis vandens tiekimas (didelės talpos vandens, pvz., „Žalia giria“ (20 ltr.) ir įrengta vietinė (sandariai uždengta) panaudoto vandens surinkimo talpa.

*Turi būti pakankamas skaičius plautuvių (mažiausiai 2, viena – inventoriui plauti, kita – rankoms). Prie plautuvių turi būti pakabintos rankų plovimo, sausinimo ir dezinfekcijos priemonės, po plautuve – šiukšliadėžė. Prie plautuvių turi būti iškabinami piešiniai, aprašymai ar schemas, kaip teisingai plauti ir dezinfekuoti rankas.

*Skirtingų rūšių maistas šaldymo vitrinoje ar prekybos vietoje (žalia mėsa, žuvis, vaisiai, daržovės, duonos gaminiai, pieno produktai ir kt), ne maisto prekės, gyvūnų maistas, specialios paskirties produktai turi būti laikomi atskirti.

*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, samčiai ir kt) turi būti paženklinti ir naudojami tik pagal paskirtį.

*Maistų produktų priėmimo vieta gali būti ta pati prekybos vieta ar atskirai įrengta (priklauso nuo kiosko dydžio).

*Sandėliavimo vietos: maisto produktai gali būti laikomi ir prekybos vietose. Maisto produktai laikomi ant padėklų arba lentynose atskirti, jei reikalinga. palaikoma atitinkama temperatūra, šaldymo įrenginiai (šaldytuvai, šaldikliai) – sunumeruoti.

*Persirengimo vietoje turi būti rūbų spintelės: viena spintelė – asmeniniams rūbams, kita – darbo rūbams (gali būti viena spintelė su pertvara).

*Valymo, plovimo, dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir jų dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai.

- *Plovikliams, detergentams ir kitoms valymo medžiagoms laikyti turi būti numatyta atskira vieta/spintelė, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo.
- *Valymo inventorių (šepėčiai, 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 galiojantį privalomą higienos žinių pažymėjimą, dėvėti švarius darbo drabužius.
- *Įmonėje susidariusios maisto ir ne maisto atliekos surenkamos į specialią tarą (plastikines dėžes su dangčiais, t.y. konteinerius).
- *Jeigu prekyboje susidaro šalutinių gyvūninių produktų atliekų, tada šalutiniai gyvūniniai produktai saugojami atskirai, išlaikant reikalingus temperatūrinius režimus, paženklintose talpyklose. Šalutinius gyvūninius produktus iš prekybos įmonių surenka tik subjektai, turintys veterinarinį patvirtinimą tai veiklai.
- *Turi būti sudaryta sutartis su artimiausia įmone, kuri turi tualetą, kad darbuotojai juo galėtų naudotis.