

> Turi būti tiekiamas geriamas ir šaltas ir karštas vanduo, patogiose vietose įrengti praustuvai rankoms plauti, aprūpinta rankų plovimo ir higieniško jų nusausinimo priemonėmis.

> Turi būti įrengta nuotekų surinkimo sistema.

> Visi paviršiai, kurie tiesiogiai gali liestis su maistu, turi būti iš lygių, plaunamų, korozijai atsparių medžiagų, švarūs, lengvai valomi, ir, jei būtina, dezinfekuojami.

> Valymo ir dezinfekavimo priemonės negali būti laikomos tose pačiose patalpose, kur tvarkomas maistas.

III. Reikalavimai darbuotojams

Darbuotojai turi būti pasitikrinę sveikatą, išklausę privalomą higienos įgūdžių mokymo kursą ir turėti tai patvirtinančius dokumentus: Sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą, taip pat asmens medicininę knygėlę (sveikatos pasą, forma Nr. 048/a) su gydytojo žyma „leista dirbti“. Šiuos reikalavimus nustato:

> Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);

> Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymas Nr. V-69 „Dėl Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programos patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 14-490).

IV. Teisės aktai

MTSPP išdavimo tvarką reglamentuoja Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 patvirtinti „Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimai“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693).

► Pagrindiniai teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymo veiklą:

> 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maisto įstatymo bendruosius principus ir reikalavimus, įkuriantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1, p. 1).

> 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30, p. 1).

> Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2002, Nr. 64-2574; 2003, Nr. 92-4139; 2004, Nr. 93-3397; 2005, Nr. 142-5107).

> Sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023; 2008, Nr. 119-4522; 2010, Nr. 142-7310).

> Sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606; 2011, Nr. 3-107; 2011, Nr. 144-6778).



Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius
Tel. (8 5) 240 4361
Nemokama telefono linija 8 800 40 403
Faks. (8 5) 240 4362
El. paštas vmvt@vet.lt
www.vmvt.lt



10 žingsnių, norint atidaryti kavinę ar pradėti prekiauti maisto produktais



Bukletas skirtas verslininkams, planuojantiems atidaryti savo restoraną, kavinę, valgyklą ar užkandinę ar pradėti prekiauti maisto produktais.

I. Veiklos įregistravimas

► Koks leidimas reikalingas?

Visi subjektai, kurie vykdo maisto tvarkymo veiklą: kavinės, restoranai, barai, užkandinės, kurios pašildo, kepa kulinarijos gaminius ar (ir) pusgaminius, veiklą vykdo tik tam tikro sezono metu, didmeninės, mažmeninės parduotuvės, sandėliai, vaistinės, prekybos kioskai, gatvės prekeiviai ir kt. privalo turėti nustatyta tvarka išduotą leidimą – Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą (toliau – MTSP).

► Kur kreiptis dėl MTSP?

Kreiptis į atitinkamą teritorinę Valstybinę maisto ir veterinarinės tarnybą, pvz., jeigu planuojama atidaryti kavinę Kaune, reikia kreiptis į Kauno valstybinę maisto ir veterinarinės tarnybą. Teritorinių valstybinių maisto ir veterinarinės tarnybų kontaktus galima rasti internete www.vmvt.lt/ struktūra ir kontaktai/

► Kokius dokumentus reikia pateikti?

Teritorinei valstybinei maisto ir veterinarinės tarnybai reikia pateikti:

1. Nustatytos formos prašymą dėl maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo. Jį galima susirasti internete adresu: <http://vmvt.lt/lt/top/viesosios.paslaugos/isduodami.dokumentai/maisto.tvarkymo.subjekto.patvirtinimo.pazymejimas/>
2. Maisto tvarkymo patalpų projektą (planą) su įrenginių išdėstymu.
3. Maisto tvarkymo proceso aprašymą.
4. Įmonės ar bendrovės vadovo įsakymą dėl Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RASVT) principais pagrįstos savikontrolės sistemos taikymo.

► Kas yra maisto tvarkymo patalpų projektas?

Patalpų projektas – maisto tvarkymo patalpų planas (schema), kurioje sužymėtos visos su maisto tvarkymo veikla susijusios patalpos: virtuvė, lankytojų salė, buitinės patalpos, sandėliai, prekybos vieta ir pan. Patalpų projekte turi būti nurodyta maisto tvarkymo veikloje naudojama įranga, pvz.: prekystaliai, gamybiniai stalai, šaldymo įrenginiai ir kt. Patalpų projektas turi būti patvirtintas vadovo.

► Kaip rašyti maisto tvarkymo proceso aprašymą?

Maisto tvarkymo proceso aprašyme reikia aprašyti:

- > **planuojamą vykdyti veiklą:** kavinė, užkandinė, restoranas, maisto tiekėjų pagal sutartį, gėrimų pardavimo vartoti vietoje (barų) veikla, prekyba fasuotais, nefasuotais, greitai gendančiais maisto produktais;
- > **darbuotojus:** nurodyti, kiek yra (bus) darbuotojų;
- > **atliekų šalinimą:** aprašyti, kur ir kaip planuojama šalinti maisto atliekas;
- > **kitą su maisto tvarkymo veikla susijusią informaciją.**

► Kas yra RASVT savikontrolės sistemos taikymas ir kaip parengti įsakymą dėl savikontrolės?

Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023; 2010, Nr. 142-7310) 3 punkto nuostatos reglamentuoja, kad maisto tvarkymo subjektai privalo tvarkant maistą taikyti RASVT sistemą, parengtą pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) 5 straipsnio nuostatas.

Maisto tvarkymo įmonės gali pasirinkti joms priimtina savikontrolės sistemos diegimo variantą: RASVT sistemos ar Geros higienos praktikos taisyklių (toliau – GHPT) taikymą. GHPT smulkiau ir vidutinio verslo įmonėms yra lengviau įdiegiamos, todėl jos populiareesnės.

Maisto tvarkymo šakų asociacijos, draugijos ėmėsi iniciatyvos kurti savo verslo šakų GHPT. Šiuo metu jau parengta 15

GHPT įvairioms maisto verslo šakoms, tokioms kaip Viešojo maitinimo ir prekybos maisto produktais įmonėms.

GHPT taisyklės orientuotos į smulkiųjų ir vidutinių maisto tvarkymo įmonių veiklą, jose išanalizuoti, įvertinti bei reglamentuoti vykdomo verslo bendrieji ir esminiai maisto saugos reikalavimai, užtikrinantys gaminamų maisto produktų rizikos vertinimą ir maisto saugos reikalavimų vykdymą.

Kiekvienos smulkios ar vidutinės maisto tvarkymo įmonės savininkas ar vadovas įsakymu turi patvirtinti savo įmonės pasirengimo programą tvarkyti maistą pagal GHPT. Tuo atveju, kai maisto tvarkymo įmonė vykdo neaprašytą taisyklėse maisto tvarkymo veiklą, ši veikla turi būti atskirai aprašyta bei patvirtinta įmonės vadovo, o vėliau nustatyta tvarka vykdoma kaip GHPT priedas (pvz.: pobūvių aptarnavimas, maisto produktų transportavimas ir kt.).

II. Reikalavimai patalpoms

- > Maisto patalpos turi būti suplanuotos, suprojektuotos ir įrengtos taip, kad jose nesikauptų nešvarumai, neaugtų pelėsiai, nesusidarytų garų kondensatas, neišsiskirtų nuodingų medžiagų ar pašalinių dalelių bei kitų teršalų, kurie galėtų patekti į maistą.
- > Patalpos turi būti švarios, tvarkingos. Sienos, lubos, grindys, durys, langai turi būti pagaminti iš netoksiškų, drėgmei nelaidžių medžiagų, lengvai plaunami.
- > Turi būti įrengtas natūralus, dirbtinis arba mišrus apšvietimas.
- > Patalpose turi būti natūrali ar mechaninė ventiliacija, kad nesikauptų drėgmė, nebūtų pašalinių kvapų (pelėsių ir kt.).