



ATMINTINĖ MAISTO TVARKYMO SUBJEKTAMS, GALUTINIAMS VARTOTOJAMS TIEKIANTIEMS (IŠNEŠIOJANTIEMS AR IŠVEŽIOJANTIEMS) MAISTĄ

Fiziniai ar juridiniai asmenys, siekiantys galutiniams vartotojams tiekti maistą, t. y. vykdyti maisto išnešiojimo ar išvežiojimo veiklą, privalo užtikrinti maisto saugą ir higieną reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų įgyvendinimą.

1. Maisto tvarkymo subjektų registravimas

Fiziniai ar juridiniai asmenys, siekiantys galutiniams vartotojams tiekti maistą (jį išnešiodami ar išvežiodami), turi kreiptis dėl registracijos į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) teritorinį departamentą pagal faktinę numatomos vykdyti veiklos vietą. Registracijos metu nurodomas ūkinės komercinės veiklos kodas ir pavadinimas: 47.99.0.TI Tiesioginė arba išnešamoji prekyba per prekyautojus, 56.10.0.M Mobilųjų maisto vežimėlių veikla, 47.99.0.M Kita mažmeninė prekyba ne parduotuvėse, kioskuose ar prekyvietėse, 56.21 Pagaminto valgio tiekimas renginiams / pagal sutartį ar pan.

!!!

Draudžiama tiekti maistą neįregistravus veiklos.

Duomenis ir dokumentus dėl maisto tvarkymo veiklos įregistravimo galima pateikti per atstumą (paštu, elektroninėmis priemonėmis per Integralią maisto ir veterinarijos informacinę sistemą IMVIS, per kontaktinį centrą, nurodytą Lietuvos Respublikos paslaugų įstatyme) arba kreipiantis tiesiogiai į VMVT teritorinį departamentą.

Daugiau informacijos apie maisto tvarkymo veiklos registravimą galima rasti VMVT tinklalapyje <https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/dokumentai-pradedant-veikla/maisto-tvarkymo-objekto-registravimas>.

Fizinis ar juridinis asmuo, siekdamas vykdyti maisto išnešiojimo ar išvežiojimo veiklą paplūdimiuose, kurortuose ir kitose viešose vietose, taip pat privalo turėti vietos savivaldybės išduotą leidimą vykdomai veiklai.

VMVT REGISTRUOTO MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO ATPAŽINIMAS

Fiziniam ar juridiniam asmeniui, vykdančiam maisto išnešiojimo ar išvežiojimo veiklą, rekomenduojama nurodyti veiklos registracijos metu suteiktą atpažinimo numerį taip, kad pirkėjas, prieš įsigydamas maistą, jį aiškiai matytų (pvz., nurodomas prisegtoje / prikabintoje kortelėje, užklijuojamas ant įrangos ir pan.).

2. Reikalavimai įrangai ir transporto priemonėms

Maistui nešti arba vežti naudojama įranga (pvz., termokrepšiai, šaltkrepšiai ar kitos talpyklos) ir transporto priemonės paviršiai turi būti švarūs, geros būklės, lengvai plaunami, tinkami sąlyčiui su maistu ir pagal poreikį valomi ir (ar) dezinfekuojami.

Prereikęs įrangoje turi būti palaikoma reikiama maisto produktų laikymo temperatūra. Greitai gendantys maisto produktai turi būti transportuojami šaldymo įrenginiuose ar šaltkrepšiuose, užtikrinant tinkamą temperatūrą.

3. Maisto gabenimo/ transportavimo sąlygos

Vartotojams tiekti galima tik saugų ir kokybišką maistą.

Vartotojams turi būti pateikiama tinkama informacija apie tiekiamą maistą.

Maistas turi būti laikomas gamintojo nurodytomis laikymo sąlygomis, apsaugotas nuo kritulių ar tiesioginių saulės spindulių, dulkių ir pan.

Galutiniams vartotojams tiekiamas maistas (jį išnešiojant ar išvežiojant):

- pagamintas **karštas maistas** (pvz., picos, čeburekai ir kt.), jeigu tiekiamas ne iš įrenginių (talpų), kuriuose palaikoma ne žemesnė kaip +68 °C temperatūra, gali būti pristatomas ne ilgiau kaip per 2 valandas nuo jo pagaminimo momento ir (ar) momento, kai jis išimamas iš šilumą (+68 °C temperatūrą) palaikančių įrenginių (talpų), jeigu bus užtikrinta, kad tiekimo vartotojams metu jis bus saugus ir kokybiškas¹;
- **negreitai gendantys maisto produktai** (pvz., šokoladas, gėrimai ir kt.) laikomi gamintojo nurodytomis laikymo sąlygomis;
- **greitai gendantys maisto produktai** (sumuštiniai, salotos ir kt.) laikomi šaldymo įrenginiuose ar šaltkrepšiuose, užtikrinant gamintojo nurodytą temperatūrą; tiekimo ar pardavimo metu žemą temperatūrą palaikančiuose įrenginiuose (talpose) galimas trumpalaikis temperatūros svyravimas, neviršijantis 3 °C (ne ilgiau kaip 2 valandas);
- **užšaldyti maisto produktai** laikomi ne aukštesnėje nei –18 °C temperatūroje (pervežimo metu galimas trumpalaikis temperatūros svyravimas, neviršijantis 3 °C).

Maistui pakuoti ar kitaip su juo liestis turi būti naudojamos tik tam tikslui skirtos tinkamos pakavimo priemonės (pvz., maišeliai, dėžutės ir pan.).

Atsekamumui užtikrinti maisto produktai turi turėti lydimošius dokumentus (sąskaitas faktūras ar kt.), kuriuose turi būti nurodytas įsigytų maisto produktų pavadinimas, gamintojas /

¹ Ši išimtis netaikoma, kai pagamintas maistas, kuris privalo būti patiekiamas karštas, pagal sutartį tiekiamas vaikų ugdymo, asmens sveikatos priežiūros, socialinės globos ar pan. įstaigoms.

tiekęjas, kiekis, maisto produktų tinkamumo vartoti terminas ar partija ir įsigijimo data ir laikas. Minėti dokumentai, esant poreikiui, turi būti pateikiami VMVT pareigūnui.

Fizinis ar juridinis asmuo, vykdamas maisto išnešiojimo ar išvežiojimo veiklą, turi valdyti užsakymus ir pardavimus taip, kad karštas maistas būtų parduotas ne ilgiau kaip per 2 val. Jeigu karštas maistas nėra parduodamas per nurodytą laiką ir nėra galimybės jo atvėsinti ir tiekti rinkai, laikantis teisės aktų nustatytų reikalavimų², toks maistas turi būti tvarkomas kaip maisto atliekos.

Per darbo dieną neparduoti fasuoti negreitai gendantys maisto produktai turi būti laikomi su VMVT suderintoje, t. y. veiklos registracijos metu maisto tvarkymo proceso aprašyme nurodytoje, patalpoje / vietoje (šaldytuve ar kt.), laikantis produktų gamintojo nurodytų laikymo sąlygų.

4. Reikalavimai asmens higienai

Fizinis ar juridinis asmuo, vykdamas maisto išnešiojimo ar išvežiojimo veiklą, turi:

- būti pasitikrinęs sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka ir turėti nustatyta tvarka išduotą asmens medicininę knygėlę (sveikatos pasą, F 048/a forma), kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maistu;
- turėti įgytą galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą; higienos įgūdžių mokymus turi teisę vykdyti tik šiam darbui licencijuoti fiziniai, juridiniai asmenys ar filialai, kurių sąrašus galite rasti adresu https://www.vaspvt.gov.lt/files/Istaigu_licencijavimas/VSPI.pdf;
- turėti priemonių, skirtų rankoms valyti ir dezinfekuoti (vienkartinių servetėlių, dezinfekcinio skysčio);
- laikytis asmens higienos reikalavimų (rankų higiena, kosėjimo, čiaudėjimo etiketas), plauti ir (arba) dezinfekuoti rankas, dėvėti švarius drabužius; rankos turi būti plaunamos su muilu po tekančiu šiltu vandeniu ir (arba) dezinfekuojamos prieš pradėdant darbą, pasinaudojus tualetu, pavalgius, parūkius, nusičiaudėjus, išsipūtus nosį, turėjus sąlytį su užterštais daiktais (pvz., palietus pinigų, gyvūnus, šiukšliadėžes, parūkius ir pan.);

Draudžiama vykdyti maisto išnešiojimo / išvežiojimo veiklą asmenims, kurie:

- turi viršutinių kvėpavimo takų ligų simptomų (pvz., pakilusią temperatūrą, slogą ir pan.);
- viduriuoja ir (ar) vemia;
- turi atvirų odos žaizdų, serga užkrečiamąja odos liga ar yra ligų, kurios gali būti perduodamos per maistą, nešiotojai.

• parduodamas nefasuotus maisto produktus, užtikrinti, kad jie nebus liečiami neplautomis ar nedezinfekuotomis rankomis (pvz., turi būti naudojami maišeliai, žnyplės, vienkartinės pirštinės ir pan.); nesant galimybės užtikrinti rankų švarą, turi būti vykdoma prekyba jau iš anksto supakuotais maisto produktais.

² Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, 24 ir 25 punktai.

5. Maisto produktų ženklimas

Asmeniui, vykdančiam maisto išnešiojimo ar išvežiojimo veiklą, rekomenduojama įsigyti tik tinkamai paženklintus fasuotus maisto produktus. Draudžiama vykdyti prekybą nepaženklintais fasuotais maisto produktais.

Tuo tarpu prekiaujant karštu maistu (pvz., picos, čeburekai ir kt.) ar nefasuotais maisto produktais, maisto tvarkymo veiklą vykdančio asmens turi užtikrinti, kad vartotojams būtų pateikiama žemiau nurodyta informacija³:

- maisto produkto pavadinimas;
- sudedamųjų dalių sąrašas, įskaitant visas alergiją ar netoleravimą sukeliančias medžiagas, naudojamas gaminant ar ruošiant maisto produktą ir išliekančias galutiniame produkte, nors ir pakitusiu pavidalu;
- minimalus tinkamumo vartoti terminas arba nuoroda „Tinka vartoti iki ... (data)“;
- maisto tvarkymo subjekto pavadinimas ir adresas;
- kilmės šalis ar kilmės vieta [Reglamento Nr. 1169/2011](#) 26 straipsnyje nurodytais atvejais;
- *tam tikroms maisto produktų kategorijoms* – duomenys (specialūs išpėjimai), nurodyti [Reglamento Nr. 1169/2011](#) III priedo 2, 3 ir 4 punktuose ir [Reglamento \(EB\) Nr. 1333/2008](#) V priede.

Parengė Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, 2020 m.

³ Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. lapkričio 24 d. įsakymu Nr. V-1213 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“ patvirtinimo“ 14 punktas.