

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2019 m. spalio 29 d.
įsakymu Nr. B1-760



MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMO IR TIEKIAMO GALUTINIAMS VARTOTOJAMS MAISTO TVARKYMO GAIRĖS

TURINYS

1. ĮVADAS.....	3
2. GAIRIŲ TIKSLAS.....	3
3. MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ REGISTRAVIMAS	3
4. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS.....	4
5. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO ĮRANGAI IR INVENTORIUI	5
6. KRYŽMINĖ TARŠA	6
7. VALYMAS IR DEZINFEKAVIMAS	7
8. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMOI.....	9
9. TINKAMUMO VARTOTI TERMINAS.....	10
10. ATSEKAMUMAS.....	10
11. PAKAVIMAS IR ŽENKLINIMAS	10
12. REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ.....	12
13. PRIEDAI.....	13
1 priedas TEMPERATŪROS NEATITIKIMŲ REGISTRAVIMO FORMŲ PAVYZDŽIAI.....	13
2 priedas RANKŲ PLOVIMO TAISYKLĖS:	14
3 priedas ALERGIJAS ARBA NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIŲ MEDŽIAGŲ ARBA PRODUKTŲ SĄRAŠAS.....	16
4 priedas GAMINIJOSE ESANČIŲ MEDŽIAGŲ ARBA PRODUKTŲ, SUKELIANČIŲ ALERGIJAS AR NETOLERAVIMĄ, LENTELĖS PAVYZDYS.....	17
5 priedas NEFASUOTO GAMINIO ALERGENŲ KORTELĖS IR FORMOS PAVYZDŽIAI	18

1. ĮVADAS

Europos Sąjungos teisės aktuose numatyta galimybė fiziniams asmenims tvarkyti maistą namų ūkio sąlygomis. Pažymėtina, kad maisto gaminimas namuose ir pagaminto maisto tiekimas galutiniams vartotojams nėra tapatu maisto gaminiui asmeninems reikmėms. Maisto tvarkymo sritį reguliuoja atitinkami teisės aktai. Mažais kiekiais gaminantys ir tiekiantys maistą galutiniams vartotojams maisto tvarkymo subjektai (toliau – maisto tvarkymo subjektai) veiklą vykdo vadovaudamiesi Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimais, patvirtintais Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2019 m. rugsėjo 4 d. įsakymu Nr. B1-649 „Dėl Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų patvirtinimo“. Gaminant maistą namuose, taip pat būtina vadovautis maisto saugą ir higieną reglamentuojančių teisės aktų reikalavimais.

Tikėdamasi palengvinti teisės aktų reikalavimų supratimą ir taikymą praktikoje, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT) parengė Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo gaires (toliau – Gairės).

Gairės yra skirtos ūkio subjektams, vykdančioms šias veiklas¹:

- kepyklos ir miltinių produktų gamyba (C10.7);
- paruoštų valgių ir patiekalų gamyba (C10.85).

Galima vykdyti **tik vieną** iš nurodytų veiklų (kepyklos ir miltinių produktų gamyba (C10.7) arba paruoštų valgių ir patiekalų gamyba (C10.85)).

Maisto tvarkymo subjektai privalo pateikti į rinką saugų maistą²

2. GAIRIŲ TIKSLAS

Gairėmis siekiama padėti suprasti, teisingai ir vienodai taikyti maisto saugą ir higieną reglamentuojančių teisės aktų nuostatas, sudaryti palankesnes sąlygas kurti ir plėsti smulkųjų verslą, skatinti smulkųjų verslą veikti legaliai ir atsakingai, gaminant maistą mažais kiekiais.

3. MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ REGISTRAVIMAS

Asmenys, siekiantys vykdyti kepyklos ir miltinių produktų gamybos (C10.7) arba paruoštų valgių ir patiekalų gamybos (C10.85) veiklą, turi kreiptis į VMVT teritorinę valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą (toliau – teritorinė VMVT) pagal faktinę vykdomos veiklos ar numatomos vykdyti veiklos vietą. Teritorinė VMVT asmenį įtrauks į VMVT tvarkomą Maisto tvarkymo

¹ veiklos nurodytos, vadovaujantis Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriumi, patvirtintu Statistikos departamento prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės generalinio direktoriaus 2007 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. DĮ-226 „Dėl Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriaus patvirtinimo“.

² Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 7 straipsnio 1 punktą

subjektų sąrašą. Teritorinių VMVT kontaktai nurodyti VMVT tinklalapyje <https://vmvt.lt/kontaktai/teritoriniai>

[Daugiau informacijos apie maisto tvarkymo veiklos registravimą galima rasti VMVT tinklalapyje adresu.](#)

Duomenis ir dokumentus dėl maisto tvarkymo veiklos registravimo 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 teritorinę VMVT. Teritorinė VMVT, gavusi prašymą, per 10 darbo dienų atliks maisto gamybos sąlygų įvertinimą vietoje.

Maisto tvarkymo subjektai turi sudaryti sąlygas VMVT pareigūnams atlikti maisto tvarkymo vietos patikrinimus, taip pat informuoti apie kontaktinių duomenų ar darbo laiko pakeitimą, apie veiklos pasikeitimus, nutraukimą ir kt.

Draudžiama tvarkyti maistą ir tiekti jį galutiniams vartotojams, neįregistravus veiklos.

4. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS

Maisto tvarkymo subjektai, vykdantys vieną iš nurodytų veiklų (kepyklos ir miltinių produktų gamyba (C10.7) arba paruoštų valgių ir patiekalų gamyba (C10.85), visus maisto tvarkymo etapus gali atlikti ir namų ūkio reikmėms skirtoje virtuvėje (toliau – namų virtuvė), jeigu maisto, skirto namų ūkio vartojimui, ir maisto, kuris tiekiamas tiesiogiai galutiniams vartotojams, tvarkymas atliekamas skirtingu laiku.

Atkreiptinas dėmesys, kad namų virtuvė nėra skirta ir pritaikyta komerciniams tikslams, todėl gali prireikti atlikti tam tikrus pakeitimus, siekiant atitikti maisto tvarkymo higienos reikalavimus. Būtina įvertinti planuojamą gaminti maisto asortimentą ir jo kiekius.

Pritaikant namų virtuvę komerciniams tikslams, reikia atsižvelgti į šiuos veiksnius:

- ar yra pakankamai erdvės maisto tvarkymo veiklai vykdyti ir ar bus užkirstas kelias kryžminei taršai (pvz., ar namų virtuvėje įrengtų darbalių plotas yra pakankamas);
- ar yra pakankamai vietos žaliavoms, pagamintiems maisto produktams, maisto pakuotėms ir kitiems reikalingiems dalykams laikyti tinkamomis sąlygomis (pvz., ar namų virtuvėje įrengtas pakankamas spintelių ir (ar) sandėliavimo plotų, šaldytuvų ar šaldiklių kiekis).

Grindų, sienų, lubų danga turi būti lygi, pagaminta iš drėgmei atsparių medžiagų, danga turi būti atspari valymui ir neabsorbuoti riebalų, vandens ir kt. Grindų paviršiui tinka plytelės, linoleumas (dažytas arba lakuotas), taip pat ir kitos plaunamos medžiagos. Kiliminė danga nėra lygi, tinkama valymui, dezinfekavimui, todėl maisto tvarkymo vietoje jos neturėtų būti. Taip pat neturėtų būti dekoracijų, užuolaidų. Sienos gali būti padengtos plytelėmis, taip pat sienos gali būti dažytos arba padengtos kita tinkama, lygia ir valymui tinkama medžiaga.

Maisto tvarkymo patalpos turi būti tvarkingos, jose neturi būti kenkėjų ir (ar) jų pėdsakų ir gyvūnų. Jeigu namuose yra gyvūnų augintinių, reikia iš anksto numatyti priemones, kuriomis būtų apsaugota nuo jų patekimo į maisto tvarkymo patalpas, pvz., galima įrengti laikinas, į patalpas trukdančias patekti fizines kliūtis.

Maisto tvarkymo patalpose turi būti užtikrintas karšto ir (ar) šalto geriamojo vandens tiekimas. Periodiškai turi būti atliekami geriamojo vandens tyrimai:

- jeigu gamybos procese bus naudojamas viešai tiekiamas geriamasis vanduo, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai *E. coli* ir žarniniams enterokokams nustatyti;
- jeigu gamybos procese bus naudojamas geriamasis vanduo iš individualaus gręžinio ar šachtinio šulinio, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai *E. coli* ir žarniniams enterokokams nustatyti ir cheminiai tyrimai nitritų, nitratų, amonio kiekiams, permanganato indeksui ir savitajam elektriniam laidžiui nustatyti.

Maisto atliekos turi būti greitai pašalinamos iš maisto tvarkymo patalpų. Atliekų talpos turi būti lengvai valomos, prireikus dezinfekuojamos. Iš maisto atliekų talpų negali tekėti skysčiai ir (ar) sklįsti nemalonūs kvapai. Maisto atliekos turi būti šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka, atiduodant jas atliekų tvarkytojui arba šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo įmonei. Ar atitinkama atliekų tvarkymo įmonė turi teisę tvarkyti maisto atliekas, galima sužinoti internetu:

[Atliekų tvarkytojų valstybės registras](#)

[Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo subjektų sąrašas](#)

5. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO ĮRANGAI IR INVENTORIUI

Maisto tvarkymo patalpų plotas turi būti adekvatus vykdomos maisto tvarkymo veiklos apimtims. Svarbu įvertinti šaldymo įrangos talpą: jei šaldytuvo ir (ar) šaldiklio talpa nedidelė ir nepakaks vietos numatytiems maisto produktams laikyti, gali būti reikalingas papildomas šaldytuvas ir (ar) šaldiklis.

Maisto tvarkymo subjektai turi naudotis įrenginiais ir priemonėmis, reikalingais tinkamai temperatūrai palaikyti ir stebėti. Maisto produktų ir žaliavų laikymo ir prireikus patiekalų temperatūrai stebėti turi būti naudojamas (-i) termometras (-ai). Atskiro (-ų) termometro (-ų) gali neturėti tie maisto tvarkymo subjektai, kurie naudojami profesionalia maisto laikymo ir gaminių įranga (šaldytuvais, konvekciniomis krosnelėmis, orkaitėmis) su įmontuotais temperatūros fiksavimo prietaisais ir vadovaujasi įrangos gamintojo nurodytomis naudojimosi instrukcijomis dėl maisto produktų ir žaliavų ir patiekalų laikymo ir terminio apdoravimo temperatūros ir trukmės parametru nustatymo. Maisto produktų ir žaliavų laikymo ir patiekalų temperatūra turi būti stebima kiekvieno maisto tvarkymo etapo metu, užfiksuoti neatitikimai teisės aktų reikalavimams turi būti registruojami (temperatūrų neatitikimų registravimo formų pavyzdžius žr. 1 priede).

Buitiniuose šaldytuvuose, kuriuose nėra įmontuotų termometrų, taip pat turi būti užtikrinama ne aukštesnė kaip 6 °C, prireikus ir žemesnė temperatūra. Temperatūrą galima patikrinti, naudojant papildomą termometrą, kuris visą laiką privalo būti šaldytuve. Šaldiklio temperatūra negali būti aukštesnė nei –18 °C.

Šaldytuvas turi būti neperpildytas. Perpildytame šaldytuve oras negali laisvai cirkuliuoti, todėl tokiu atveju neigiamai veikiama šaldytuvo temperatūra (temperatūra būna aukštesnė). Negalima ilgam laikui palikti atidaryto šaldytuvo, kadangi aukštėja šaldytuvo vidaus temperatūra. Karšti ar šilti produktai neturi būti laikomi šaldytuve, nes jie padidina prietaiso vidinę temperatūrą. Siekiant

sumažinti drėgmės ir skonio praradimą, produktai, kuriuos būtina laikyti šaldytuve, turi būti laikomi sandariuose induose.

Maisto tvarkymo įranga ir kitas inventorių turi būti geros būklės, lengvai valomi ir prireikus dezinfekuojami. Taip pat galima naudoti šviesią ir geros būklės tradicinę namų virtuvės baldų apdailą (pvz., laminuotus stalviršius).

6. KRYŽMINĖ TARŠA

Kryžminė tarša – procesas, kurio metu maistas yra užteršiamas bakterijomis ir įvairiomis kenksmingomis medžiagomis. Kryžminė tarša gali būti:

- mikrobiologinė, kurios metu bakterijų, virusų ir pelėsių ant gatavų produktų patenka nuo žaliavų, aplinkos daiktų ar kitų taršos šaltinių arba nuo žaliavos – žaliavai. Mikrobiologinė kryžminė tarša yra dažniausia apsinuodijimo maistu priežastis;
- cheminė, kurios metu į maistą patenka cheminių medžiagų (ploviklių ir pan.);
- fizinė, kurios metu į maistą patenka fizinių dalelių (stiklo, akmenukų ir pan.);
- alerginė, kurios metu į maistą patenka alergenų, galinčių sukelti alergines reakcijas.

Kryžminės taršos pavyzdžiais gali būti:

- termiškai neapdorotas (žalias) maistas (mėsa, žuvis, daržovės, vaisiai). Toks maistas gali būti užterštas kenksmingomis bakterijomis ir, esant tiesioginiam kontaktui su kitu maistu, gali jį užteršti, pvz., jei žalia mėsa kontaktuos su paruoštu vartoti maistu ar nuo tokios mėsos ant paruošto vartoti maisto nuvarvės skysčių, kenksmingos bakterijos pateks ant paruošto vartoti maisto ir jį užterš;
- kenkėjai (vabzdžiai, naminiai gyvūnai, paukščiai, graužikai). Jie gali pernešti kenksmingas bakterijas ir užteršti maistą;
- nešvari maisto tvarkymo aplinka. Tokioje aplinkoje tvarkomas maistas gali būti užterštas kenksmingomis bakterijomis ar kitais taršos šaltiniais;
- maistą tvarkantys asmenys. Tokie asmenys gali būti bakterijų nešiotojai. Bakterijų gali būti išorinėse kūno vietose (ant rankų, nosyje, burnoje, ant plaukų) ir kūno viduje (virškinamajame trakte);
- termiškai apdorotas maistas, kuris tvarkomas, nesilaikant asmens higienos reikalavimų (pvz., nenusiplovus rankų);
- smulkusis maistui tvarkyti skirtas inventorių (peiliai, pjaustymo lentelės, smulkintuvai ir kt.), naudojamas termiškai apdorotam ir neapdorotam maistui ruošti;
- maisto tvarkymo vieta (paviršius), naudojama termiškai apdorotam ir neapdorotam maistui ruošti;
- pašluostės, naudojamos skirtingo (termiškai apdoroto ir neapdoroto) maisto tvarkymo paviršiams valyti.

Pažymėtina, kad kryžminė tarša visuomet turi neigiamų pasekmių.

Siekiant išvengti kryžminės taršos, būtina užtikrinti, kad tvarkomas maistas tiesiogiai per naudojamus daiktus ar asmenų, tvarkančių maistą, rankas nesiliestų su ankstesnių maisto tvarkymo etapų produktais.

Naudojamo inventoriaus (peiliai, lentelės ir kt.) kiekis turi būti pakankamas maisto tvarkymo veiklai vykdyti. Skirtingi maisto produktai, taip pat maisto produktai, kurių terminis apdorojimas

skiriasi (neapdoroti (žali) produktai, pusgaminiai) ar jų termiškai apdoroti nėra būtina (gaminiai), turi būti laikomi atskirai (atskirose lentynose ar atskirose uždaroje talpyklose).

Maisto produktai ir žaliavos ir jų judėjimo keliai nuo gatavo maisto turi būti atskirti fiziškai arba žaliavų apdorojimo ir maisto ruošimo procesai turi būti atliekami skirtingu laiku. Apdorojus šviežią mėsą ar kitas žaliavas, prieš ruošiant patiekalus ir produktus, kurie bus vartojami be terminio apdorojimo, būtina kruopščiai nusiplauti ir nusausti rankas ir naudojamus įrankius, įskaitant pjaustymo lentas ir peilius ir maisto tvarkymo paviršius.

Turi būti naudojami skirtingi peiliai, pjaustymo lentelės ar kitas inventorių žaliai mėsai, paukštienai, žuviai, vaisiams ir daržovėms apdoroti ir paruoštiems vartoti maisto produktams ruošti, pvz., galima naudoti skirtingų spalvų inventorių.

Žalia mėsa, paukštiena arba žuvis turi būti laikoma šaldytuvo apačioje, o paruoštas vartoti maistas – šaldytuvo viršuje. Paruoštas vartoti maistas turi būti apsaugotas nuo bet kokių skysčių patekimo (pvz., kondensato, žalios mėsos skysčių ir kt.). Rekomenduojama turėti atskirus šaldytuvus termiškai neapdorotam ir paruoštam vartoti maistui laikyti.

Vaizdinė medžiaga, iliustruojanti, kaip išvengti kryžminės taršos (angl.):
https://www.youtube.com/watch?v=VZzF8be_JPc&list=PLLjuAI9EppAGyOZmXt8_MYPbotHyQyLkW&index=2

https://www.youtube.com/watch?v=VZzF8be_JPc&list=PLLjuAI9EppAGyOZmXt8_MYPbotHyQyLkW&index=2

ALERGINĖ KRYŽMINĖ TARŠA

Gaminant maistą, kuriame neturi būti alergijas ir netoleravimą sukeliančių medžiagų, ypač svarbu išvengti alerginės kryžminės taršos. Labai alergiškiems asmenims, ypač vaikams, alergines reakcijas gali sukelti net labai maži alergenų kiekiai, t. y. jų pėdsakai, pvz., aliejuje, kuriame buvo keptas patiekalas, sudėtyje turintis riešutų, kiaušinių ir (ar) žuvies, gali būti šių produktų pėdsakų, todėl tas pats aliejus negali būti naudojamas kitiems patiekalams gaminti.

Efektyviausias būdas, siekiant išvengti kryžminės taršos alergenais – naudoti skirtingą (paženklintą) inventorių (indus, įrankius) skirtingiems maisto produktams. Tais atvejais, kai yra naudojamas tas pats inventorių ar įranga, turi būti užtikrinama, kad darbo paviršiai ir įranga būtų kruopščiai išvalyti. Maisto tvarkymo darbuotojai, prieš pradėdami darbą su maistu, turi taisyklingai nusiplauti rankas (žr. rankų plovimo instrukciją, 2 priedas).

7. VALYMAS IR DEZINFEKAVIMAS

Maisto tvarkymo subjektai turi turėti ir naudoti valymo, dezinfekavimo priemones inventoriui valyti ir dezinfekuoti ir rankų higienai užtikrinti. Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos rankoms, įrankiams, indams ir darbo paviršiams, turi būti laikomos originalioje pakuotėje, atskirai nuo maisto produktų, kad būtų išvengta maisto užteršimo. Šių medžiagų maisto tvarkymo patalpoje turi būti minimaliai – tiek, kiek reikalinga kasdieniniam naudojimui.

Valymas ir dezinfekavimas yra skirtingos procedūros:

- valymas – procesas, kurio metu pašalinamas matomas užteršimas, pvz., maisto atliekos, nešvarumai ir riebalai nuo paviršių, dažniausiai naudojant vandenį ir ploviklį. Valymo metu mikroorganizmai nėra naikinami.

- dezinfekavimas – procesas, kurio metu ant tam tikro objekto esančių mikroorganizmų koncentracija sumažinama iki saugaus lygio. Dažniausiai naudojamos specifinės cheminės medžiagos.

Rekomenduojami efektyvaus valymo ir dezinfekavimo etapai:

- Valymas, kurio metu nuo paviršių nuvalomi visi maisto likučiai ir paviršiai nuplaunami vandeniu. Kruopštus maisto tvarkymo patalpų, įrangos ir inventoriaus valymas yra labai svarbus etapas prieš dezinfekciją.

- Plovimas, naudojant karštą vandenį ir ploviklį, siekiant pašalinti riebalus ir maisto likučius. Įprastai naudojamas karštas vanduo, kurio rekomenduojama temperatūra ~ 60 °C.

- Skalavimas, kuris reikalingas plovikliui ir likusiems maisto likučiams nuplauti.

- Dezinfekcija, kuri skirta likusiems mikroorganizmams sunaikinti. Dezinfekcinės medžiagos nėra efektyvios, jei ant paviršių lieka maisto likučių ar kitų nešvarumų. Dezinfekcinės medžiagos turi būti tinkamos koncentracijos (per mažos arba per didelės – neveiksmingos), taip pat labai svarbu medžiagų ekspozicija (apdoravimo laikas). Visa reikiama informacija nurodyta gamintojo naudojimo instrukcijoje arba ženklavimo etiketėje. Atliekant dezinfekciją, visi paviršiai turi būti padengti dezinfekuojančiu tirpalu, paviršius nupurškiant ar juos pamerkiant į tirpalą.

Ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas įrangai, kurios paviršius yra sudėtinga išvalyti ir dezinfekuoti įprastomis sąlygomis, pvz., maišytuvai, mėsmalės, smulkintuvai, pjaustyklės ir kt. Taip pat reikia neužmiršti dezinfekuoti rankenų, jungiklių ir kitų dažnai liečiamų paviršių, nuo kurių bakterijos ant maisto gali būti pernešamos rankomis.

- Įranga, inventorius ir kiti paviršiai po dezinfekcijos turi būti kruopščiai nuskalauti. Jei apdorojama žalia mėsa, žuvis, kiaušiniai ir daržovės, darbo paviršių dezinfekcijai rekomenduojama naudoti antibakterinę purškiamą priemonę, kurios nereikia nuskalauti.

- Indų, inventoriaus džiovinimui rekomenduojama naudoti vienkartinius popierinius rankšluosčius arba leisti išdžiūti natūraliai. Jei naudojami daugkartiniai medžiaginiai rankšluosčiai, jie turi būti švarūs ir sausi – naudojami pakartotinai rankšluosčiai gali tapti kenksmingų bakterijų šaltiniu. Nešvarios ir drėgnos šluostės yra puiki terpė bakterijoms veistis. Per nešvarias ir drėgnas šluostes bakterijos gali būti paskleidžiamos ant paviršių ir įrangos, todėl yra labai svarbu dažnai jas plauti ir dezinfekuoti ir reguliariai keisti. Pakartotinai naudojami rankšluosčiai turi būti skalbiami skalbimo mašinoje aukštoje temperatūroje (90 °C) ir gerai išdžiovinami.

Esant galimybei, indams ir inventoriui plauti geriau naudoti indaplovę. Naudojant buitines indaploves, rekomenduojama pasirinkti karščiausią ir ilgiausią plovimo programą. Buitinės indaplovės plovimo temperatūra – 60–65 °C, skalavimo – 80–85 °C. Labai svarbu neperkrauti indaplovės – indus reikia sudėti taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje ir vanduo galėtų patekti į tarpus tarp indų. Pasibaigus plovimo, skalavimo ir džiovinimo ciklui, vizualiai reikia patikrinti, ar įranga, indai ir inventorius yra švarūs ir išdžiūvę. Būtina užtikrinti, kad jau dezinfekuoti įrankiai ir įranga nebūtų užteršti, pvz., liečiant juos nešvariomis rankomis, laikant nešvarioje vietoje ar patalpoje.

Paviršiams, įrenginiams, patalpoms ir rankoms dezinfekuoti gali būti naudojami biocidiniai produktai, kurie turi turėti galiojantį autorizacijos liudijimą. Biocidiniai produktai turi būti naudojami, laikantis pagal gamintojo rekomendacijas parengtų produktų naudojimo instrukcijų (lietuvių kalba), atsižvelgiant į saugos duomenų lapus ir į biocidinių produktų tinkamumo vartoti terminus. Autorizuotų biocidinių produktų sąrašus ir kitą informaciją galima rasti Nacionalinio

visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos [Biocidinių produktų duomenų bazėje](#)

Vaizdinė medžiaga apie valymą ir dezinfekavimą (angl.):

<https://www.youtube.com/watch?v=bRh1N1My4GY&index=7&list=PL43290765924EDEAE>

8. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMU

Maisto produktai ir žaliavos, iš kurių gaminamas maistas, skirtas tiesiogiai galutiniams vartotojams, turi būti laikomi atskirai nuo namų ūkio vartojimui skirto maisto. Galutiniams vartotojams skirtas maistas turi būti laikomas atskirai nuo namų ūkio vartojimui skirto maisto ir tokiais sąlygomis, kuriomis būtų apsaugotas nuo mikrobinės ir fizinės taršos iki patiekimo galutiniams vartotojams (pvz., laikomas atskirose patalpose, paženklintose spintelėse, šaldytuvuose, paženklintose ar tam tikros spalvos talpose). Jeigu galutiniams vartotojams skirtas maistas laikomas neatskirtas (nepaženklintas) nuo namų ūkio vartojimui skirto maisto ir patikrinimo metu VMVT pareigūnams nustatytus produktų / gaminių kokybės ir saugos (laikymo sąlygų, tinkamumo vartoti terminų) neatitikimus teisės aktams, jie bus fiksuojami kaip pažeidimai.

Vaizdinė medžiaga apie tinkamą produktų laikymą (angl.):

https://www.youtube.com/watch?v=ULuaf7mWgyI&list=PLLjuAI9EppAGyOZmXt8_MYPbotHyQyLkW&index=4

Draudžiama naudoti maisto produktus ir žaliavas, jeigu yra žinoma ar įtariama, kad jie netinkami maistui gaminti ir (ar) jų tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs.

Maisto produktai ir žaliavos turi būti laikomi, vežami ar kitaip tvarkomi, vadovaujantis gamintojų nurodymais.

Specifinius kvapus skleidžiantys maisto produktai (svogūnai, silkė ir pan.) negali būti laikomi su linkusiais kvapus sugerti maisto produktais (miltais, kruopomis, konditerijos gaminiais, ypač jei produkcija laikoma popierinėse pakuotėse).

Kiaušiniai, prieš juos naudojant maistui, kuris bus termiškai apdorojamas, gaminti, turi būti nuplaunami specialiais ar paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Asmuo, tvarkantis maistą, lietus neplautus kiaušinius, turi nusiplauti ar dezinfekuoti rankas ar dėvėti apsaugines pirštines.

Vertinant mikrobiologiniu požiūriu, rizikingesni vartotojams yra tokie patiekalai, kurie turi didesnę neigiamo poveikio sveikatai tikimybę, t. y. tokie, kurių gamybai naudojami greitai gendantys maisto produktai, ir paruošti patiekalai tiekiami galutiniam vartotojui termiškai neapdoroti, pvz., tiramisas, kurio sudėtyje yra termiškai neapdorotų kiaušinių, vieno kšnio sumuštiniai, salotos ir kt. Šie produktai turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje.

Draudžiama gaminant maistą naudoti kepimui neskirtus riebalus ar riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. Jeigu riebalai yra naudojami daugiau negu vienai gaminių partijai gaminti, specialiais testais turi būti tikrinama laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija. Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Jei laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose viršija 2,2 proc., riebalų naudoti negalima.

Paruoštas maistas turi būti tiekiamas vartotojui nedelsiant.

Paruošti patiekalai gali būti laikomi šaltai arba karštai:

- karštai temperatūrai palaikyti reikalingi tam skirti šilumą palaikantys įrenginiai. Karštą maistą reikia laikyti 68 °C ar aukštesnėje temperatūroje;
- karštas maistas (virtas ar keptas), kuris vėliau turės būti patiekiamas šaltas arba karštas, turėtų būti atvėsintas kaip galima greičiau ir laikomas ne ilgiau kaip 4 valandas. Maisto aušinimo laikas sutrumpėja, jeigu maistas dalinamas į mažesnes porcijas.

Konditerijos kepiniai turi būti atvėsinti tokiu būdu, kad būtų kuo mažesnė taršos iš aplinkos rizika. Galima formuoti ir puošti tik patalpos temperatūros kepiniai.

9. TINKAMUMO VARTOTI TERMINAS

Pagaminto maisto tinkamumo vartoti terminas turi užtikrinti maisto saugą ir kokybę. Gaminių tinkamumo vartoti terminas nustatomas, atsižvelgiant į gaminių rūšį, jų pagaminimo būdą, sudėtį, naudojamą pakuotę ir gaminių laikymo sąlygas.

- Pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, turi būti laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, ne žemesnėje nei 68 °C temperatūroje ir suvartotas pagaminimo dieną.
- Atvėsintas karštas maistas turi būti laikomas šaldytuve ne ilgiau kaip 24 val. Po pakartotino šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 val.
- Kitais atvejais tinkamumo vartoti terminą nustato maisto tvarkymo subjektas.

10. ATSEKAMUMAS

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti maisto produktų ir žaliavų, iš kurių gaminamas maistas, atsekamumą ir išsaugoti įsigijimo dokumentus, kuriuose turi būti nurodytas tinkamumo vartoti terminas ar partijos numeris, ar registruoti tokius duomenis, būtinus atsekamumui užtikrinti: produkto pavadinimą, kiekį, partijos numerį, įsigijimo datą ir įsigijimo dokumento numerį. Realizuoto pagaminto maisto kiekis turi būti registruojamas.

Atsekamumui užtikrinti reikalingi dokumentai, nurodyti šiame skyriuje, turi būti saugomi ne trumpiau kaip 6 mėn.

11. PAKAVIMAS IR ŽENKLINIMAS

Pakuotė ir pakavimo medžiagos apsaugo produktą nuo išorinio poveikio, tokio kaip mechaniniai pažeidimai, užteršimas, drėgmės praradimas ir kt. transportavimo ir kitos veiklos atveju.

Maistui pakuoti ar kitaip su juo liestis turi būti naudojami tik tam tikslui skirti, nekenkiantys žmonių sveikatai ir atitinkantys teisės aktų nustatytus reikalavimus su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos. Jie turi būti laikomi taip, kad nebūtų užteršti. Pakuojant turi būti išvengiama maisto užteršimo. Pakartotinai maistui patiekti ir pakuoti naudojami gaminiai ir medžiagos turi būti lengvai valomi, prireikus dezinfekuojami.

Pakuotas produktas – tai tvarkingai sudėtas į tam tikrą maistui laikyti skirtą tarą, įrištas ar įvyniotas į maistui pakuoti skirtas medžiagos produktas.

Fasuotas produktas – kiekvienas atskiras galutiniam vartotojui ir viešojo maitinimo įstaigoms pateikiamas prekinis vienetas, kurį sudaro maisto produktas ir pakuotė, į kurią jis įdėtas prieš pateikiant parduoti ir kuri dengia produktą visiškai arba tik iš dalies, bet visada taip, kad pakuotės turinio nebūtų galima pakeisti jos neatidarius arba nepakeitus; terminas „fasuotas maisto produktas“ neapima vartotojo prašymu pardavimo vietoje pakuojamų arba tiesioginiam pardavimui fasuojamų maisto produktų.

Teikiant informaciją apie fasuotus produktus, turi būti nurodyta:

- maisto produkto / gaminio pavadinimas;
- maisto tvarkymo subjekto pavadinimas ir adresas;
- produkto sudedamųjų dalių sąrašas. Jeigu gaminio sudėtyje yra alergijas ar maisto netoleravimą sukeliančių medžiagų (ar iš jų kilusių) (žr. 3 priedą), informacija apie tai turi būti pateikiama kitokiu, negu pateikiamas visas tekstas, šriftu (pusjuodžiu, kursyvu ar kt.);
 - produkto grynasis kiekis;
 - produkto tinkamumo vartoti terminas;
 - produkto naudojimo ir laikymo nurodymai, jei reikia;
 - kiti ženklinimo reikalavimai.

Informacija apie galutiniams vartotojams tiekiamą fasuotą maistą gali būti nurodyta:

- ant gaminio pakuotės;
- ant etiketės, pritvirtintos prie gaminio arba jo pakuotės;
- kitais būdais raštu, kad vartotojai galėtų aiškiai matyti visą informaciją, jei dėl techninių priežasčių informacijos negalima pateikti ant gaminio pakuotės ar etiketės.

Teikiant informaciją apie vartotojo prašymu supakuotus, tiesioginiam pardavimui fasuojamus ir nefasuotus maisto produktus, turi būti nurodyta:

- gaminio pavadinimas;
- alergijas ir netoleravimą sukeliančios medžiagos ar produktai (žr. 3 priedą), išliekantys galutiniame produkte, nors ir pakitusiu pavidalu;
- teiginiai „genetiškai modifikuotas“, „pagamintas iš genetiškai modifikuoto ... (organizmo pavadinimas)“, „sudėtyje yra genetiškai modifikuoto ... (organizmo pavadinimas)“, jeigu maisto produkte yra medžiagų, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų ar kurios sudarytos ar pagamintos iš genetiškai modifikuotų organizmų, kurie sudaro daugiau kaip 0,9 proc. kiekvienos atskiros maisto sudedamosios dalies arba maisto, pagaminto iš vienos sudedamosios dalies.

Nurodyta informacija pateikiama raštu arba elektroninėmis priemonėmis bent vienoje informacijos apie siūlomus maisto produktus teikimo vietoje, leidžiančioje vartotojams susipažinti su informacija apie maistą iki jo įsigijimo, ir turi būti pateikta taip, kad nebūtų įmanoma supainioti, su kuriuo maistu ji susijusi. Ši informacija turi būti aiškiai įskaitoma ir laisvai prieinama vartotojams.

Informacija apie elektroninėmis priemonėmis parduodamus nefasuotus maisto produktus arba vartotojų prašymu supakuotus maisto produktus, arba tiesioginiam pardavimui fasuojamus maisto produktus turi būti pateikiama prieš įsigyjant maistą (informacijos apie alergenus pateikimo pavyzdžius žr. 4 ir 5 prieduose).

12. REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ

Asmenys, tvarkantys maistą, turi:

- dėvėti tinkamus, švarius ir prireikus apsauginius drabužius; priklausomai nuo maisto tipo, gali užtekti ir prijuostės;
- kruopščiai plauti rankas tekančiu geriamuoju vandeniu su muilu. Rankas būtina plauti ir prireikus dezinfekuoti prieš pradėdant darbą, pasinaudojus tualetu, turėjus sąlytį su užterštais daiktais (pvz., lietus gyvūnus, šiukšliadėžę ir pan.), dirbus su maisto produktais ir žaliavomis, prieš liečiant gatavą maistą ir visada, kai yra būtina. Maisto tvarkymo vietose turi būti rankų plovimo ir sausinimo priemonių. Rankas saugiausia nusausinti vienkartiniais popieriniais rankšluosčiais (žr. 2 priedą);

Vaizdinė medžiaga, iliustruojanti, kaip taisyklingai plauti rankas:

https://www.youtube.com/watch?list=PLLjuAI9EppAGyOZmXt8_MYpbotHyQyLkW&time_continue=1&v=cCpr11OuYKI

- būti pasitikrinę sveikatą, turėti nustatyta tvarka išduotą Asmens medicininę knygelę (sveikatos pasą, F 048/a forma), kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maistu. Dėl sveikatos patikrinimo reikia kreiptis į sveikatos priežiūros įstaigą;
- būti išklaušę privalomus higienos žinių kursus. Dėl higienos žinių kursų išklausymo reikia kreiptis į įmonę, turinčią teisę verstis privalomuoju higienos įgūdžių mokymu.

Sveikatos patikrinimą ir higienos įgūdžių išklausimą patvirtinantys dokumentai turi būti laikomi maisto tvarkymo vietoje.

Draudžiama tvarkyti maistą asmenims, kurie:

- viduriuoja ir (ar) vemia;
- karščiuoja, skundžiasi gerklės skausmu;
- turi išskyrų iš nosies, akių ar ausų;
- turi atvirų odos žaizdų, serga užkrečiamąja odos liga ar yra ligos, kuri gali būti perduodama per maistą, nešiotojai.

Turintiems išvardytų simptomų asmenims ir jų šeimos nariams draudžiama būti patalpose, kuriose tvarkomas nepakuotas maistas, kadangi gali kilti rizika tiesiogiai ar netiesiogiai užteršti maistą patogeniniais mikroorganizmais.

2 priedas RANKŲ PLOVIMO TAISYKLĖS:

(Šaltinis: Užkrečiamųjų ligų ir AIDS centras, <http://www.ulac.lt/>)

1. Sušlapinkite rankas vėsiu tekančiu vandeniu. Prieš plaudami rankas būtina nusimaukite žiedus, nes po jais esantys nešvarumai nenusiplaus.



2. Rankas plaukite su muilu, nes jų plovimas vien vandeniu nėra efektyvus. Jis negali pašalinti tokių sudėtinių nešvarumų dalių kaip riebalai ar baltymai. Rankų plovimui pakanka ir įprasto muilo.



3. Visą rankų paviršių įtrinkite muilu. Sukamaisiais ir trinamaisiais judesiais muiluokite rankas iš abiejų pusių apie 10–15 s.



4. Sukamaisiais ir trinamaisiais judesiais muiluokite išorines ir vidines rankų puses, riešus – apie 20 s.



5. Trinkite delną į delną.



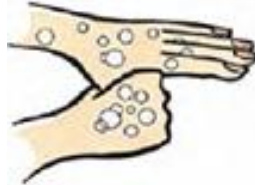
6. Trinkite tarpupirščius, vidines ir išorines delnų puses.



7. Ypač kruopščiai patrinkite pirštų galiukus, panages ir riešus.



8. Trinkite nykščius (sukamaisiais judesiais).



9. Trinkite sulenktus ir suglaustus pirštus (sukamaisiais judesiais) kitos rankos delne.



10. Kruopščiai nuplaukite tekančiu vandeniu rankas, kad pašalintumėte muilą. Vanduo turėtų tekėti nuo riešo pirštų link.



11. Jei yra galimybė, rankas šluostykite vienkartinio popieriniu rankšluosčiu ar servetėle.



12. Tuo pačiu popieriniu rankšluosčiu užsukite vandens čiaupą.



13. Išmeskite popierinį rankšluostį į sandarią šiukšlių dėžę.

3 priedas **ALERGIJAS ARBA NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIŲ MEDŽIAGŲ ARBA PRODUKTŲ SĄRAŠAS**

1. **Glitimo turintys javai** (t. y. kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, speltos, kamuto kviečiai arba jų atmainos) **ir jų produktai**, išskyrus:

- a) kviečių pagrindu pagamintus gliukozės sirupus, turinčius dekstrozės;
- b) kviečių pagrindu pagamintus maltodekstrinus;
- c) miežių pagrindu pagamintus gliukozės sirupus;
- d) javus, naudojamus alkoholio distiliatų, įskaitant žemės ūkio kilmės etilo alkoholį, gamybai;

2. **vėžiagyviai ir jų produktai;**

3. **kiaušiniai ir jų produktai;**

4. **žuvys ir jų produktai**, išskyrus:

- a) žuvies želatiną, naudojamą kaip vitaminų ar karotinoidų pagalbinę medžiagą;
- b) žuvies želatiną ar žuvų klijus, naudojamus alui ir vynui skaidrinti;

5. **žemės riešutai ir jų produktai;**

6. **sojų pupelės ir jų produktai**, išskyrus:

- a) rafinuotą sojų pupelių aliejų ir riebalus;
- b) natūralių tokoferolių mišinius (E306), natūralų d-alfa tokoferolį, natūralų d-alfa tokoferolacetatą, natūralų sojų pupelių d-alfa tokoferolio sukcinatą;

c) iš sojų pupelių aliejaus gautus fitosterolius ir fitosterolio esterius;

d) augalinių stanolių esterius, pagamintus iš sojų pupelių aliejaus sterolių;

7. **pienas ir jo produktai** (įskaitant **laktozę**), išskyrus:

- a) išrūgas, naudojamas alkoholio distiliatų, įskaitant žemės ūkio kilmės etilo alkoholį, gamybai;
- b) laktitolį;

8. **riešutai**, t. y. migdolai (*Amygdalus communis L.*), lazdynų riešutai (*Corylus avellana*), graikiniai riešutai (*Juglans regia*), anakardžiai (*Anakardium occidentale*), karijos (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), bertoletijos (*Bertholletia excelsa*), pistacijos (*Pistacia vera*), makadamijos (*Macadamia ternifolia*) **bei jų produktai**, išskyrus riešutus, naudojamus alkoholio distiliatų, įskaitant žemės ūkio kilmės etilo alkoholį, gamybai;

9. **salierai ir jų produktai;**

10. **garstyčios ir jų produktai;**















11. **sezamo sėklos ir jų produktai;**

12. **sieros dioksidas ir sulfitai**, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l paruoštuose vartoti produktuose arba produktuose, pagamintuose pagal gamintojų nurodymus;

13. **lubinai ir jų produktai;**

14. **moliuskai ir jų produktai.**

4 priedas GAMINIUOSE ESANČIŲ MEDŽIAGŲ ARBA PRODUKTŲ, SUKELIANČIŲ ALERGIJAS AR NETOLERAVIMĄ, LENTELĖS PAVYZDYS















Gaminio pavadinimas	 javai, kurių sudėtyje yra gliutimo	 Vėžiagyviai ir jų produktai	 Kiaušiniai ir jų produktai	 Žuvis ir jų produktai	 Žemės riešutai ir jų produktai	 Sojų pupelės ir jų produktai	 Pienas ir jo produktai	 Riešutai*	 Salierai ir jų produktai	 Garstyčios ir jų produktai	 Sezamų sėklos ir jų produktai	 sieros dioksidas ir sulfitai	 Lubinai ir jų produktai	 Moliuskai ir jų produktai
Morkų pyragas			+				+							
Keksiukai su bananais	+		+					+						

* riešutai, t. y. migdolai (*Amygdalus communis L.*), lazdynų riešutai (*Corylus avellana*), graikiniai riešutai (*Juglans regia*), anakardžiai (*Anakardium occidentale*), karijos (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), bertoletijos (*Bertholletia excelsa*), pistacijos (*Pistacia vera*), makadamijos (*Macadamia ternifolia*) bei jų produktai, išskyrus riešutus, naudojamus alkoholio distiliatų, įskaitant žemės ūkio kilmės etilo alkoholi, gamybai.

5 priedas NEFASUOTO GAMINIO ALERGENŲ KORTELĖS IR FORMOS PAVYZDŽIAI

Gaminio pavadinimas:

Morkų pyragas

 Javai, kurių sudėtyje yra gliutimo	 Vėžiagyviai ir jų produktai	 Kiaušiniai ir jų produktai	 Žuvis ir jų produktai	 Žemės riešutai ir jų produktai
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Sojų pupelės ir jų produktai	 Pienas ir jo produktai	 Riešutai* ir jų produktai	 Salierai ir jų produktai	 Garstyčios ir jų produktai
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Sezamų sėklos ir jų produktai	 Sieros dioksidas ir sulfitai	 Lubiniai ir jų produktai	 Moliuskai ir jų produktai	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Gaminyje esantys alergenai pažymėti „+“

esantys alergenai

Gaminio pavadinimas

<input type="checkbox"/> javai, kurių sudėtyje yra gliutimo	<input type="checkbox"/> sojų pupelės	<input type="checkbox"/> sezamų sėklos
<input type="checkbox"/> vėžiagyviai	<input type="checkbox"/> pienas	<input type="checkbox"/> sieros dioksidas ir sulfitai
<input type="checkbox"/> kiaušiniai	<input type="checkbox"/> riešutai	<input type="checkbox"/> lubiniai
<input type="checkbox"/> žuvis	<input type="checkbox"/> salierai	<input type="checkbox"/> moliuskai
<input type="checkbox"/> žemės riešutai	<input type="checkbox"/> garstyčios	