

Suvestinė redakcija nuo 2011-05-01 iki 2015-01-26

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2005, Nr. [110-4023](#), i. k. 1052250ISAK000V-675

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO

**Į S A K Y M A S
DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 15:2005 „MAISTO HIGIENA“
PATVIRTINIMO**

2005 m. rugsėjo 1 d. Nr. V-675
Vilnius

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 15:2005 „Maisto higiena“ (pridedama).
2. P r i p a ž į s t u netekusiais galios:
 - 2.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. V-392 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2003 „Maisto higiena“ tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#));
 - 2.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. balandžio 22 d. įsakymą Nr. V-255 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymo Nr. V-392 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2003 „Maisto higiena“ tvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2004, Nr. [70-2459](#)).
3. P a v e d u viceministrui pagal administruojamą sritį šio įsakymo vykdymo kontrolę
Punkto pakeitimai:
Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026
4. N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja 2006 m. sausio 1 d.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ŽILVINAS PADAIGA

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos
sveikatos apsaugos ministro
2005 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V-675

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2005 „MAISTO HIGIENA“

Europos Sąjungos teisės aktai, kurių nuostatos perkeltos į šią higienos normą:

1996 m. sausio 26 d. Komisijos direktyva 96/3/EB, leidžianti nukrypti nuo tam tikrų Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų dėl skystų piltinių aliejų ir riebalų vežimo jūra (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 15 tomas, p. 432) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2004 m. sausio 15 d. Komisijos direktyva 2004/4/EB (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 33 tomas, p. 19);

1998 m. balandžio 29 d. Komisijos direktyva 98/28/EB, leidžianti nukrypti nuo kai kurių direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų, susijusių su nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimu jūra (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 20 tomas, p. 281).

Pastraipos pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maisto verslo operatoriai (maisto tvarkymo subjektai) turi užtikrinti, kad jų kontroliuojamame maisto versle būtų garantuotai laikomasi šioje higienos normoje bei kituose Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose maisto saugą ir higieną reglamentuojančių reikalavimų [8.1–8.44].

2. Teikiamas į rinką maistas turi būti pagamintas teisėtai, atitikti teisės aktų reikalavimus bei deklaruojamus standartus. Viešojo maitinimo įmonėse realizuojami patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi atitikti teisės aktų reikalavimus ir turi būti pagaminti pagal įmonėje patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus arba nustatyta tvarka patvirtintus standartus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

3. Maisto verslo operatoriai tvarko maistą taikydami individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą, parengtą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 str. nuostatas, arba savanoriškai naudojasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 str. nuostatas atitinkančiomis šakinėmis geros higienos praktikos taisyklėmis (RVASVT principų taikymo vadovais).

4. Šakines geros higienos praktikos taisykles (įskaitant pirminės gamybos) rengia ir tobulina maisto verslo sektorių atstovai (maisto įmonių asociacijos, technikos komitetai, konsultacinės firmos ir pan.). Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai įvertinus parengtų taisyklių projektus, Sveikatos apsaugos ministerija jas derina, skelbia „Valstybės žinių“ priede „Informaciniai pranešimai“ bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 nustatyta tvarka siunčia Europos Komisijai.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

5. Maisto verslo operatoriai, tvarkantys mažus kiekius negreitai gendančio maisto – jo negaminantys, neperdirbantys ir neparuošiantys, gali netaikyti RVASVT principais pagrįstos savikontrolės, tačiau privalo laikytis kitų šioje higienos normoje ir kituose teisės aktuose nustatytų maisto higienos reikalavimų. Tokia išlyga taikytina šioms maisto tvarkymo vietoms:

5.1. kioskams, laikinoms patalpoms (tokioms kaip palapinės), bakalėjos ir kito supakuoto negreitai gendančio maisto parduotuvėms, smulkių prekių automatams, sandėliams, maisto turgavietėms;

5.2. maisto gabenimo ar pardavimo automobiliams, vežimėliams, maisto išnešiotojams;

5.3. gėrimų prekyvietėms, kavinėms, barams;

5.4. kitoms, šios higienos normos 5 punkte nurodytus kriterijus atitinkančioms, maisto tvarkymo vietoms.

6. Neteko galios nuo 2011-05-01

Punkto naikinimas:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin. 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

7. Saugant gyventojų sveikatą nuo ligų, galinčių atsirasti dėl Lietuvos Respublikos geografinėje teritorijoje esančio jodo trūkumo, mažmeninės prekybos parduotuvių maisto skyriuose parduodama, o viešojo maitinimo bei duonos gamybos įmonėse vartojama tik joduota valgomoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo. Asmens sveikatos priežiūros įstaigose atskirų ligonių dietinio maisto gamybai pagal gydytojo nurodymą gali būti vartojama nejuduota valgomoji druska.

II. NUORODOS

8. Teisės aktai, į kuriuos šioje higienos normoje pateikiamos nuorodos:

8.1. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 6 tomas, p. 463);

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.2. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.3. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14).

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. [32-893](#));

8.5. Lietuvos Respublikos geriamojo vandens įstatymas (Žin., 2001, Nr. [64-2327](#));

8.6. Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymas (Žin., 1992, Nr. [2-15](#));

8.7. Lietuvos Respublikos augalų apsaugos įstatymas (Žin., 1995, Nr. [90-2013](#); 2003, Nr. 102-4583);

8.8. Lietuvos Respublikos metrologijos įstatymas (Žin., 1996, Nr. [74-1768](#); 2006, Nr. 77-2966);

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.9. 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);

8.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymas Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos

teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [109-4175](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.11. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymas Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [31-1096](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymas Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#));

8.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymas Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [21-1009](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. 682 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ tvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [24-891](#));

8.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 686 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53-2:2002 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 91-4135);

8.16. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakymas Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2010 „Maisto papildai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [58-2844](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymas Nr. V-371 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [58-2069](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.18. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. gegužės 24 d. įsakymas Nr. 277 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 98:2000 „Natūralus ir dirbtinis darbo vietų apšvietimas. Apšvietos ribinės vertės ir bendrieji matavimo reikalavimai“ (Žin., 2000, Nr. [44-1278](#));

8.19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. vasario 27 d. įsakymas Nr. V-137 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 90:2006 „Dezinsekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [27-918](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.20. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [13-530](#));

8.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. 683 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 106:2001 „Nauji maisto produktai ir nauji maisto ingredientai“ patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [26-945](#));

8.22. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 22 d. įsakymas Nr. 666 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 107:2001 „Specialios paskirties maisto produktai“ patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [5-199](#));

8.23. *Neteko galios nuo 2011-05-01*

Punkto naikinimas:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.24. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymas Nr. V-393 „Dėl Maisto ir jo ingredientų apdorojimo jonizuojančiąja spinduliuote reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [70-3206](#));

8.25. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 27 d. įsakymas Nr. 695 „Dėl Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [107-2941](#));

8.26. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymas Nr. 33 „Dėl greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. [12-309](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.27. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. rugpjūčio 19 d. įsakymas Nr. V-586 „Dėl Sanitarinių apsaugos zonų ribų nustatymo ir režimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [134-4878](#));

8.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. rugpjūčio 14 d. įsakymas Nr. 421 „Dėl Biocidų autorizacijos ir registracijos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [87-3760](#));

8.29. 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](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.30. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2004 m. gegužės 3 d. įsakymas Nr. D1-239 „Dėl Detaliųjų planų rengimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [79-2809](#));

8.31. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymas Nr. 420 „Dėl reglamento STR 2.01.01(3):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Higiena, sveikata, aplinkos apsauga“ patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. [8-215](#));

8.32. Lietuvos Respublikos smulkaus ir vidutinio verslo plėtros įstatymas (Žin., 1998, Nr. [109-2993](#); 2002, Nr. [105-4689](#); 2007, Nr. [132-5354](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.33. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2005 m. birželio 9 d. įsakymas Nr. D1-289 „Dėl statybos techninio reglamento STR 2.09.02:2005 „Šildymas, vėdinimas ir oro kondicionavimas“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [75-2729](#));

8.34. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. gegužės 5 d. įsakymas Nr. 85/233 „Dėl Darboviečių įrengimo bendrųjų nuostatų patvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [44-1224](#));

8.35. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymas Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [63-2065](#));

8.36. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 3D-555 „Dėl Augalų apsaugos produktų kontrolės taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [15-480](#));

8.37. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 30 d. įsakymas Nr. 3D-564 „Dėl Augalų apsaugos produktų įvežimo, sandėliavimo, prekybos ir naudojimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [15-481](#));

8.38. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2004 m. balandžio 26 d. įsakymas Nr. 3D-227 „Dėl Geros augalų apsaugos praktikos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [66-2349](#)).

8.39. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymas Nr. B1-738 „Dėl gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [8-312](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.40. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymas Nr. B1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [123-4693](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.41. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymas Nr. B1-190 „Dėl šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [40-1305](#); 2008, Nr. [35-1265](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.42. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. rugsėjo 24 d. įsakymas Nr. B1-478 „Dėl importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [113-4324](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

8.43. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. vasario 19 d. įsakymas Nr. B1-163 „Dėl išimčių tam tikroms įmonėms, gaminančioms pieno produktus, patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [19-847](#));

8.44. *Neteko galios nuo 2011-05-01*

Punkto naikinimas:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

9. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

9.1. **svarbusis valdymo taškas (SVT)** – bet kuri RVASVT sistemos maisto tvarkymo etapo vieta, kurioje rizikos veiksniai kontroliuojami, stabilizuojami, pašalinami arba sumažinami iki priimtino lygio;

9.2. **rizikos veiksniai** – biologiniai, cheminiai ar fizikiniai veiksniai, kurie gali būti maisto nesaugumo jį vartojant priežastimi.

Kitos šioje higienos normoje vartojamos sąvokos apibrėžtos Europos Parlamento ir Tarybos reglamentuose (EB) Nr. 178/2002, Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 bei Lietuvos Respublikos maisto įstatyme.

IV. BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI

10. Asmenys, kurie tvarko maistą, turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai [8.9]. Asmenys, kuriems privalomas higienos įgūdžių mokymas, turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka įgytą galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą [8.29].

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

11. Patalpose, kuriose tvarkomas maistas, įrankiai, įranga ir konstrukcijos turi būti švarios, prižiūrimos taip, kad neterštų maisto. Maisto tvarkymo vietose neturi būti kačių, šunų ar kitų gyvūnų augintinių, kurie gali kelti grėsmę maisto saugai. Viešojo maitinimo įmonių lankytojams turi būti sudarytos sąlygos pasinaudoti rankų plovimo įranga bei tualetu. Patalpoms, įrangai ir tualetams valyti turi būti naudojamos atskiros ženklintos priemonės. Maisto atliekos šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka [8.41].

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

12. Maistas apdorojamas šiluma, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktuose arba gamintojo nustatytoje temperatūroje. Užšaldant didžiausios kristalizacijos zona įveikiama kaip galima greičiau, o nuolat palaikoma galutinė produkto temperatūra (po terminės stabilizacijos) visuose taškuose yra minus 18°C arba žemesnė. Užšaldymas atliekamas pagal nustatytus techninius reikalavimus [8.26]. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Produktai atšildomi šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu bei nebus užterštas kitais būdais.

Tinkamumo vartoti terminai turi garantuoti maisto saugą ir kokybę nurodytomis laikymo sąlygomis. Tinkamumo vartoti terminus nustato maisto gamintojas, remdamasis laboratorinių tyrimų duomenimis. Parduoti maistą, kai jo tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs, draudžiama.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

13. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami SVT, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų [8.8]. Jei tvarkomam maistui būtinas temperatūros režimas, maisto verslo operatorius privalo turėti pakankamą kiekį metrologiškai patikrintų kontrolinių termometrų. Pagal šių termometrų rodmenis atliekamas kitų kontrolei naudojamų termometrų kalibravimas. Kalibravimo rezultatai registruojami savikontrolės dokumentuose.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

14. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.28] įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

15. Medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su maistu, turi būti pagaminti laikantis geros gamybos praktikos ir atitikti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatytus saugos reikalavimus [8.17]. Mediniai su maistu besiliečiantys gaminiai daug kartų gali būti naudojami, kai neįmanomas kitoks pasirinkimas.

16. Dirbant su nepakuotu, be šiluminio apdorojimo ar plovimo skirtu vartoti maistu, darbuotojai privalo kruopščiai plautis ir (ar) dezinfekuoti rankas.

17. Maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, neturi susiliesti (per rankas, svarstyklės, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniais ir kitais galimais taršos šaltiniais.

18. Draudžiama:

18.1. laikyti užšaldytą maistą aukštesnėje nei nustatyta temperatūroje [8.26] ar pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

18.2. kepant naudoti kepimui neskirtus riebalus ir riebalus, pakeitusius būdingą spalvą, kvapą, skonį;

18.3. tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ar šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant remontą, dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją.

19. Grauzikai ir vabzdžiai maisto tvarkymo vietose naikinami pagal teisės aktų reikalavimus [8.19]. Juos naikinant turi būti užtikrinama, kad nebūtų užteršiamas maistas.

20. Maisto verslo operatoriai, tvarkantys nepakuotą maistą (išskyrus prekybos, viešojo maitinimo, mažas ir labai mažas įmones [8.32], vaikų ugdymo, socialinės globos, asmens sveikatos priežiūros, maisto pakavimo, laikymo, saugojimo, gabenimo, paskirstymo ir tiekimo įmones ar įstaigas), turi atlikti tvarkomo maisto laboratorinę savikontrolę. Produktai, kuriems teisės aktais nenustatyti konkretūs laboratorinės kontrolės reikalavimai, turi būti tikrinami priklausomai nuo jų pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio. Tyrimų dažnį ir tiriamus rodiklius maisto verslo operatorius nusistato atsižvelgdamas į gautus tyrimų rezultatus, siekdamas užtikrinti, kad į rinką tiekiamas maistas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Laboratorijos, atliekančios maisto įmonių savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti galiojančius tyrimo metodus, kad jų rezultatai galėtų būti lengvai įvertinami ir palyginami.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

21. Maisto saugos priežiūros veiksmai turi būti registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, ingredientą ar kitą medžiagą, skirtą dėti arba įdėti į maistą, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai. Maisto verslo operatoriai saugo su maisto sauga bei jos priežiūra susijusius dokumentus 2 metus, bet ne trumpiau kaip gaminamo maisto tinkamumo trukmė.

V. SPECIALIEJI MAISTO RUOŠIMO, TVARKYMO AR PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

22. Apdorojant šiluma maistą, kuris neskirtas valgyti žalias, būtina pakaitinti jį taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariinių ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, jei tai neturi įtakos produkto saugai. Pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, turi būti laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip 68° C temperatūrai, ir suvartotas pagaminimo dieną.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

23. Šiluma apdorotas maistas turi būti atvėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip per 4 valandas.

24. Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip + 4 °C temperatūrai ne ilgiau kaip 24 valandas. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda. Nesuvartotas 22–24 punktuose nurodytais terminais maistas turi būti utilizuotas [8.41].

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

25. Draudžiama:

25.1. šviežią maistą sumaišyti su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais;

25.2. viešojo maitinimo įmonėse gaminti varškę, sūrių masę, raugintus pieno produktus, konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.).

26. Kiaušinius prieš naudojant maisto gamybai privaloma nuplauti specialiais arba paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Maistą tvarkantis asmuo, lietęs neplautus kiaušinius, turi nusiplauti ar dezinfekuoti rankas.

27. *Neteko galios nuo 2011-05-01*

Punkto naikinimas:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, *Žin.*, 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

VI. SPECIALIEJI MAŽMENINĖS MAISTO PREKYBOS REIKALAVIMAI

28. Maistas, skirtas vartoti be šiluminio apdorojimo ar plovimo, parduodamas supakuotas arba apsaugotas taip, kad laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis nebūtų užkrėstas ar užterštas. Nepakuotam maistui liesti turi būti skirti pakavimo maišeliai ir įrankiai.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

29. Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis bei gatavi maisto produktai, skirti vartoti be plovimo ar šiluminio apdorojimo, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais arba mūvint apsauginėmis pirštinėmis.

30. Nuo kitų maisto prekių turi būti veiksmingai atskirtos šios prekės:

30.1. ne maisto prekės ir gyvūnų pašaras (jam turi būti atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta);

30.2. vaisiai ir daržovės;

30.3. šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai (šios prekės turi būti atskirtos ir tarpusavyje). Supakuoti mėsos produktai (tarp jų dešros bei dešrelės dirbtiniuose apvalkaluose) bei nesupakuoti mėsos produktai, skirti vartoti be papildomo šiluminio apdorojimo, turi būti atskirti tarpusavyje;

30.4. specialios paskirties maisto produktai (jiems turi būti atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta).

31. Maisto prekių kainų etiketės tvirtinamos taip, kad nebūtų pažeistas maisto gaminio ar jo pakuotės sandarumas. Draudžiama nuplėšti arba pakeisti maisto pakuočių etiketes.

32. Kiaušiniai parduodami tik supakuoti į gamintojo pakuotę. Prekyba sudužusiais kiaušiniais (kurių lukštas įskilęs, o polukštinė plėvelė įtrūkusi ir matomas kiaušinio turinys) draudžiama.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

33. Nefasuotomis raugintomis, sūdytomis, marinuotomis daržovėmis ar grybais iš statinių bei kitų talpyklų prekiaujama tik aptarnaujant parduotuvės personalui. Savitarnos skyriuose prekiaujama tik fasuotais (pakuotais) šiais produktais. Draudžiama prekiauti tiesiai iš kepimo įrenginių prekybos vietoje keptais mėsos gaminiais bei bandelėmis.

VII. KAI KURIŲ NEFASUOTŲ MAISTO PRODUKTŲ GABENIMO JŪROS LAIVAIS IŠLYGOS

34. Nefasuoto aliejaus arba riebalų gabenimo jūros laivais išlygos:

34.1. Perdirbti nefasuotą aliejų arba riebalus, kurie skirti (arba gali būti) vartoti žmonių maistui, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose, kurios nėra išskirtinai naudojamos maisto produktams, jei:

34.1.1. talpykla pagaminta iš nerūdijančio plieno arba padengta epoksidine derva ar techniškai jai lygiaverte priemone, o prieš tai talpykloje gabentas kroviny buvo maisto produktas arba kroviny, nurodytas šios higienos normos priede;

34.1.2. talpykla pagaminta ne iš nerūdijančio plieno arba nepadengta epoksidine derva ar techniškai jai lygiaverte priemone, tačiau paskutiniai trys talpykloje gabenti kroviniai buvo maisto produktai arba kroviniai, nurodyti šios higienos normos priede.

34.2. Nefasuotą aliejų arba riebalus, kurie skirti arba gali būti be perdirbimo vartojami žmonių maistui, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose, kurios nėra išskirtinai naudojamos maisto produktams, jei:

34.2.1. talpykla pagaminta iš nerūdijančio plieno arba padengta epoksidine derva ar techniškai jai lygiaverte priemone;

34.2.2. paskutiniai trys talpykloje gabenti kroviniai buvo maisto produktai.

34.3. Jūros laivo, kurio talpyklose gabenamas nefasuotas aliejus arba riebalai, numatyti vartoti arba kurie gali būti vartojami žmonių maistui, kapitonas turi saugoti tikslius rašytinius trijų

ankstesnių krovinių, gabentų minėtose talpyklose, duomenis ir būti įsitikinęs, kad tarp šių krovinių krovimo viskas, su kuo lietsi ar galėjo liestis gabenami produktai, buvo tinkamai išplauta. Jei krovinyje buvo perkraunamas, priimančio laivo kapitonas papildomai turi saugoti tikslius rašytinius duomenis apie tai, kad nefasuoto skysto aliejaus arba riebalų gabenimas ankstesniame laive atitiko šios higienos normos 34 punkto nuostatas ir kad ankstesniame laive prieš pakraunant šiuos krovinius viskas buvo tinkamai išplauta. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus, laivo kapitonas turi pateikti šiuos dokumentus.

35. Nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimo jūros laivais išlygos:

35.1. Nefasuotą žaliavinį cukrų, kuris neskirtas maistui arba gali būti laikomas maistu ar jo ingredientu tik visiškai ir veiksmingai išvalytas, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose (įskaitant kontenerius ir cisternas), kurios nėra išskirtinai naudojamos maisto produktams, jei prieš pakraunant žaliavinį cukrų talpykla buvo gerai išvalyta ir kruopščiai patikrinta, ar talpykloje nėra ankstesnių krovinių likučių. Anksčiau gabentas krovinyje negali būti nefasuotas skystas produktas.

35.2. Už žaliavinio cukraus gabenimą jūra atsakingas maisto verslo operatorius privalo saugoti dokumentus, kuriuose būtų išsamiai aprašytas anksčiau šioje talpykloje vežtas krovinyje ir prieš pakraunant žaliavinį cukrų taikyto valymo rūšis bei jo veiksmingumas. Šie dokumentai turi lydėti siuntą į perdirbimo įmonę, kuri, priėmusi siuntą, privalo pasilikti jų kopijas. Dokumentuose turi būti aiškiai matomas ir neištrinamas įrašas lietuvių ir (ar) dar bent viena Europos Sąjungos kalba: „Prieš patiekiant šį produktą žmonių mitybai, jį būtina išvalyti.“ Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus, už žaliavinio cukraus gabenimą jūra ir (ar) jo išvalymą atsakingas maisto verslo operatorius turi pateikti šiame higienos normos punkte minėtus dokumentus.

35.3. Žaliavinis cukrus, gabentas jūra talpyklose, neskirtose tik maisto produktams, turi būti visiškai ir veiksmingai išvalytas iki patiekiant jį maistui ar kaip jo ingredientą. Už gabenimą ir išvalymą atsakingi maisto verslo operatoriai, atsižvelgdami į prieš tai šioje talpykloje vežto krovinio pobūdį, atsako, kad talpykla prieš pakraunant į ją žaliavinį cukrų buvo tinkamai išvalyta ir gali užtikrinti cukraus saugą bei tinkamumą žmonių mitybai taikant savikontrolę pagal šios higienos normos 3 punkto nuostatas.

Priedo pakeitimai:

Nr. [V-951](#), 2008-10-06, Žin., 2008, Nr. 119-4522 (2008-10-16), i. k. 1082250ISAK000V-951

Lietuvos higienos normos
HN 15:2005 „Maisto higiena“
priedas

**KROVINIŲ, PO KURIŲ LEIDŽIAMA TALPYKLOSE JŪROS LAIVAIS GABENTI
NEFASUOTĄ ALIEJŲ AR RIEBALUS, SĄRAŠAS**

Pavadinimas	CAS Nr.
1. Acto rūgštis (etano rūgštis, acto esencija, metankarboksirūgštis)	64-19-7
2. Acto anhidridas (etano rūgšties anhidridas)	108-24-7
3. Acetonas (dimetilketonas; 2-propanonas)	67-64-1
4. Rūgštieji aliejai ir riebalų rūgščių distiliatai, gauti iš augalinių aliejų ir riebalų ir (arba) jų mišinių, taip pat iš gyvulinių ir jūros gyvūnų aliejų ir riebalų	
5. Amonio hidroksidas (amonio hidratas; amoniako tirpalas; amoniakinis vanduo)	1336-21-6
6. Amonio polifosfatas	68333-79-9 10124-31-9
7. Gyvuliniai, jūros gyvūnų ir augaliniai aliejai ir riebalai (išskyrus anakardžių riešutų kevalų aliejų ir žaliavinę talo alyvą)	
8. Bičių vaškas	8006-40-4 8012-89-3
9. Benzilo alkoholis (tik NF ir analiziškai grynas)	100-51-6
10. Butilacetatai (<i>n</i> -, <i>antr</i> -, <i>tret</i> -)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
11. Kalcio chlorido tirpalas (tik neišvengiamais atvejais, kai prieš tai buvęs krovinyje įtrauktas į šį sąrašą)	10043-52-4
12. Kalcio lignosulfonatas	8061-52-7
13. Kandelila vaškas	8006-44-8
14. Karnaubo vaškas (Brazilijos vaškas)	8015-86-9
15. Cikloheksanas (heksametilenas; heksanaftenas; heksahidrogenbenzenas)	110-82-7
16. Epoksidintas sojų aliejus (oksirano grupės deguonies kiekis ne mažesnis kaip 7 % ir ne didesnis kaip 8 %)	8013-07-8
17. Etanolis (etilo alkoholis)	64-17-5
18. Etilacetatas (acto eteris, acto esteris, actas)	141-78-6
19. 2-etil-1-heksanolis	104-76-7
20. Riebalų rūgštys:	
20.1. Arachidino rūgštis (eikozano rūgštis)	506-30-9
20.2. Beheno rūgštis (dokoano rūgštis)	112-85-6
20.3. Sviesto rūgštis (<i>n</i> -butano rūgštis, butano rūgštis, propilskruzdžių rūgštis)	107-92-6
20.4. Kaprino rūgštis (<i>n</i> -dekano rūgštis)	334-48-5
20.5. Kaprono rūgštis (<i>n</i> -heksano rūgštis)	142-62-1
20.6. Kaprilo rūgštis (<i>n</i> -oktano rūgštis)	124-07-2
20.7. Eruko rūgštis (<i>cis</i> -13-dokozeno rūgštis)	112-86-7
20.8. Heptano rūgštis (<i>n</i> -heptano rūgštis)	111-14-8
20.9. Lauro rūgštis (<i>n</i> -dodekano rūgštis)	143-07-7
20.10. Lauroleino rūgštis (<i>cis</i> -5-dodeceno rūgštis)	4998-71-4
20.11. Linolo rūgštis (9,12-oktadekadieno rūgštis)	60-33-3
20.12. Linoleno rūgštis (9,12,15-oktadekatrieno rūgštis)	463-40-1
20.13. Miristo rūgštis (<i>n</i> -tetradekano rūgštis)	544-63-8
20.14. Miristoleino rūgštis (<i>cis</i> -9-tetradeceno rūgštis)	544-64-9
20.15. Oleino rūgštis (<i>cis</i> -9-oktadeceno rūgštis)	112-80-1
20.16. Palmitino rūgštis (<i>n</i> -heksadekano rūgštis)	57-10-3
20.17. Palmitoleino rūgštis (<i>cis</i> -9-heksadeceno rūgštis)	373-49-9
20.18. Pelargono rūgštis (<i>n</i> -nonano rūgštis)	112-05-0
20.19. Ricinolio rūgštis (<i>cis</i> -12-hidroksioktadec-9-eno rūgštis; ricinos aliejaus rūgštis)	141-22-0
20.20. Stearino rūgštis (<i>n</i> -oktadekano rūgštis)	57-11-4
20.21. Valerijono rūgštis (<i>n</i> -pentano rūgštis)	109-52-4
21. Sotieji alkoholiai – gamtiniai alkoholiai	
21.1. Butilo alkoholis (1- butanolis)	71-36-3

21.2. Heksilo alkoholis (1-heksanolis)	111-27-3
21.3. Oktilo alkoholis (1- <i>n</i> -oktanolis)	111-87-5
21.4. Cetilo alkoholis (1-heksadekanolis, pirminis <i>n</i> -heksadecilo alkoholis; palmitilo alkoholis)	36653-82-4
21.5. Decilo alkoholis (1-dekanolis)	112-30-1
21.6. Heptilo alkoholis (1-heptanolis)	110-70-6
21.7. Laurilo alkoholis (1-dodekanolis, dodecilo alkoholis)	112-53-8
21.8. Miristilo alkoholis (1-tetradekanolis)	112-72-1
21.9. Nonilo alkoholis (1-nonanolis, pelargono alkoholis)	143-08-8
21.10. Oleilo alkoholis (oktadecenolis)	143-28-2
21.11. Stearilo alkoholis (1-oktadekanolis)	112-92-5
21.12. Tridecilo alkoholis (1-tridekanolis)	27458-92-0 112-70-9
22. Sočiųjų alkoholių žaliavos:	
22.1. Laurilo-miristilo alkoholis (C ₁₂ -C ₁₄ mišinys)	
22.2. Cetilo-stearilo alkoholis (C ₁₆ -C ₁₈ mišinys)	
23. Riebalų rūgščių esteriai – visi esteriai, gauti iš kurios nors šiame sąraše išvardytų rūgščių ir vieno iš alkoholių, pvz., butilmiristatas, oleilpalmitatas ir cetilsteartas	
24. Riebalų rūgščių metilesteriai:	
24.1. Metillauratas (metildodekanoatas)	111-82-0
24.2. Metilpalmitatas (metilheksadekanoatas)	112-39-0
24.3. Metilsteartas (metiloktadekanoatas)	112-61-8
24.4. Metiloleatas (metildodecenoatas)	112-62-9
25. Skruzdžių rūgštis (metano rūgštis)	64-18-6
26. Glicerolis (glicerinas)	56-81-5
27. Glikoliai:	
27.1. Butandiolis (butan-1,3-diolis; 1,3-butilenglikolis; butan-1,4-diolis; 1,4-butilenglikolis)	107-88-0 110-63-4
27.2. Polipropilenglikolis (molekulinė masė didesnė kaip 400)	25322-69-4
27.3. Propilenglikolis (propan-1,2-diolis; 1,2-propilenglikolis; 1,2-dihidroksipropanas; monopropilenglikolis (MPG); metilglikolis)	57-55-6
27.4. 1,3-propilenglikolis (trimetilenglikolis; 1,3-propandiolis)	504-63-2
28. <i>n</i> -heptanas	142-82-5
29. <i>n</i> -heksanas (techninis)	110-54-3 64742-49-0
30. Izobutilacetatas	110-19-0
31. Izodekanolis (izodecilo alkoholis)	25339-17-7
32. Izononanolis (izononilo alkoholis)	27458-94-2
33. Izooktanolis (izooktilo alkoholis)	26952-21-6
34. Izopropanolis (izopropilo alkoholis; IPA)	67-63-0
35. Limonenas (dipentenas)	138-86-3
36. Magnio chlorido tirpalas	7786-30-3
37. Metanolis (metilo alkoholis)	67-56-1
38. Metiletilketonas (2-butanonas)	78-93-3
39. Metilizobutilketonas (4-metil-2-pentanonas)	108-10-1
40. Metil- <i>tret</i> -butileteris (MTBE)	1634-04-4
41. Melasos	57-50-1
42. Montano (lignito) vaškas	8002-53-7
43. Parafinas (maistinės rūšies)	8002-74-2 63231-60-7
44. Pentanas	109-66-0
45. Fosforo rūgštis (ortofosfato rūgštis, fosfato rūgštis)	7664-38-2
46. Geriamasis vanduo (jei ankstesnis krovinyje yra įtrauktas į šį sąrašą)	
47. Kalio hidroksidas (kalio šarmas) (jei ankstesnis krovinyje yra įtrauktas į šį sąrašą)	1310-58-3
48. <i>n</i> -propilacetatas	109-60-4
49. Propileno tetrameras	6842-15-5
50. Propilo alkoholis (1-propanolis)	71-23-8
51. Natrio hidroksidas (kaustinė soda, natrio šarmas)	1310-73-2
52. Silicio dioksidas	7631-86-9
53. Natrio silikatas (skystas stiklas)	1344-09-8
54. D-gliucitolis (sorbitolis, šešiahidroksilis alkoholis)	50-70-4

55. Sieros rūgštis (sulfatinė rūgštis)	7664-93-9
56. Amonio nitrato ir karbamido tirpalas	(UAN)
57. Vyno nuosėdos (žlaugtai, vyno akmuo, neapdorotas rūgštusis kalio tartratas)	868-14-4
58. Baltoji mineralinė alyva	8042-47-5'

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, Įsakymas

Nr. [V-951](#), 2008-10-06, Žin., 2008, Nr. 119-4522 (2008-10-16), i. k. 1082250ISAK000V-951

Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymų pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, Įsakymas

Nr. [V-1026](#), 2010-11-29, Žin., 2010, Nr. 142-7310 (2010-12-04), i. k. 1102250ISAK00V-1026

Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymo Nr. V-675 "Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 "Maisto higiena" patvirtinimo" pakeitimo