

Suvestinė redakcija nuo 2021-11-01

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2009, Nr. [8-289](#), i. k. 108110MISAK00B1-670

Nauja redakcija nuo 2019-12-17:

Nr. [B1-928](#), 2019-12-16, paskelbta TAR 2019-12-16, i. k. 2019-20260

**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL MAISTO TVARKYMO REIKALAVIMŲ KAIMO TURIZMO PASLAUGOS
TEIKĖJAMS PATVIRTINIMO**

2008 m. gruodžio 31 d. Nr. B1-670
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 4 straipsnio 3 dalies 4 punktu, 4¹ ir 4² straipsniais ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų patvirtinimo“, 9.1.1 papunkčiu ir siekdamas užtikrinti kaimo turizmo paslaugos teikėjų tvarkomo maisto saugą:

1. T v i r t i n u Maisto tvarkymo reikalavimus kaimo turizmo paslaugos teikėjams (pridedama).

2. P a v e d u:

2.1. įsakymo vykdymą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniams departamentams;

2.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus pavaduotojui pagal administruojamą sritį ir Maisto skyriui.

DIREKTORIUS

KAZIMIERAS LUKAUSKAS

SUDERINTA

Valstybinio turizmo departamento prie Ūkio ministerijos
2008 m. gruodžio 11 d. raštu Nr. SD-1268

SUDERINTA

Lietuvos kaimo turizmo asociacijos
2008 m. gruodžio 22 d. raštu Nr. 08-089

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2008 m. gruodžio 31 d.

įsakymu Nr. B1-670

(Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2019 m. gruodžio 16 d.

įsakymo Nr. B1-928 redakcija)

MAISTO TVARKYMO REIKALAVIMAI KAIMO TURIZMO PASLAUGOS TEIKĖJAMS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maisto tvarkymo reikalavimai kaimo turizmo paslaugos teikėjams (toliau – Reikalavimai) nustato bendruosius maisto tvarkymo reikalavimus maistą tvarkantiems kaimo turizmo paslaugos teikėjams.

2. Reikalavimai netaikomi kaimo turizmo paslaugos teikėjams, kurie patys netvarko maisto (įskaitant atvejus, kai maistas pristatomas iš kitų maisto tvarkymo subjektų), ir kaimo turizmo paslaugos teikėjams, kurių svečiai gaminasi maistą patys asmeniniam vartojimui.

3. Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

3.1. **Kaimo turizmo paslauga** – savarankiška, už užmokestį turistams kaimo gyvenamojoje vietovėje ar mieste, kuriame gyvena ne daugiau kaip 3 000 gyventojų, teikiama apgyvendinimo paslauga, kai kartu sudaromos sąlygos tenkinti maitinimo, poilsio, pramogų ar renginių organizavimo poreikius.

3.2. **Maisto tvarkymas** – bet koks poveikis maistui arba veiksmai su juo ar atskiromis jo sudedamosiomis dalimis (įskaitant gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, gabenimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galintys turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei.

3.3. Kitos Reikalavimuose vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančiame maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančiame Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančiame su maisto saugos klausimais susijusias procedūras, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme ir kituose teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto tvarkymą.

Papunkčio pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

4. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, privalo turėti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinio departamento išduotą leidimą vykdyti atitinkamą veiklą, kaip yra nustatyta Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos apraše, patvirtintame Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

II SKYRIUS REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS, ĮRANGAI IR INVENTORIUI

5. Maisto tvarkymo patalpos turi būti švarios, tvarkingos, suremontuotos ir įrengtos taip, kad atitiktų 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, II priede nustatytus reikalavimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

6. Maisto tvarkymo patalpose neturi būti graužikų ir vabzdžių ir (ar) jų pėdsakų ir gyvūnų. Prireikus maisto tvarkymo vietose turi būti organizuojamas graužikų ir vabzdžių naikinimas. Jų naikinimo metu turi būti užtikrinama, kad nebūtų užterštas tvarkomas maistas.

7. Maisto tvarkymo patalpose turi būti tiekiamas karštas ir (ar) šaltas geriamasis vanduo. Geriamojo vandens mėginiai turi būti imami iš geriamojo vandens vartojimo vietos ne rečiau kaip 1 kartą per 2 metus, kaip nurodyta Lietuvos higienos normoje HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“:

7.1. jeigu gamybos procese naudojamas viešai tiekiamas geriamasis vanduo, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai žarninėms lazdelėms (*E. coli*), žarninėms enterokokams, koliforminėms bakterijoms, kolonijas sudarantiems vienetams (KSV) nustatyti;

7.2. jeigu gamybos procese naudojamas geriamasis vanduo iš individualaus gręžinio ar šachtinio šulinio, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai žarninėms lazdelėms (*E. coli*), žarninėms enterokokams, koliforminėms bakterijoms, kolonijas sudarantiems vienetams (KSV) nustatyti ir cheminiai tyrimai nitritų, nitratų, amonio kiekiams, permanganato indeksui ir savitajam elektriniam laidžiui nustatyti.

8. Maistui tvarkyti naudojama įranga ir kitas inventorių turi būti tvarkingi, švarūs, pagaminti iš medžiagų, tinkamų valyti ir prireikus dezinfekuoti.

9. Maisto gamybai naudojama įranga ir kitas inventorių turi būti laikomas tvarkingai, apsaugotas nuo užteršimo ir naudojamas pagal paskirtį.

10. Patalpoms, įrangai ir tualetams valyti turi būti naudojamos atskiros pagal paskirtį atitinkamai paženklintos (užrašais, spalvomis ar pan.) atskirai laikomos priemonės.

11. Maisto tvarkymo subjektai turi turėti ir naudoti valymo ir prireikus dezinfekavimo priemones patalpoms, įrangai ir kitam inventoriui valyti ir (ar) dezinfekuoti ir rankų higienai užtikrinti. Plovikliai ir kitos medžiagos, skirtos maisto tvarkymo patalpų ir įrangos higienai užtikrinti (valyti ir dezinfekuoti), turi būti laikomos originalioje pakuotėje tam skirtoje vietoje ir naudojamos pagal paskirtį, vadovaujantis šių medžiagų gamintojų nurodymais. Patalpoms, įrangai ir kitam inventoriui ir rankoms dezinfekuoti prireikus gali būti naudojami biocidiniai produktai, kuriems turi būti išduotas galiojantis autorizacijos liudijimas. Biocidiniai produktai turi būti naudojami, laikantis pagal gamintojo rekomendacijas parengtų produktų naudojimo instrukcijų, atsižvelgiant į saugos duomenų lapus ir į biocidinių produktų tinkamumo vartoti terminus.

12. Maisto ir kitos atliekos turi būti kuo greičiau šalinamos iš patalpų, kuriose tvarkomas maistas. Atliekų talpos turi būti lengvai valomos, prireikus dezinfekuojamos. Iš atliekų talpų negali tekėti skysčiai ir (ar) sklisti nemalonūs kvapai. Maisto atliekos, šalutiniai gyvūniniai produktai, kitos atliekos iš maisto tvarkymo vietų turi būti šalinamos, vadovaujantis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“ ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymu Nr. B1-190 „Dėl Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“.

Punkto pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

13. Maisto produktus vežančios transporto priemonės ar šaltkrepsiai turi būti švarūs, geros būklės ir gerai prižiūrėti, įrengti taip, kad maisto produktai būtų apsaugoti nuo užteršimo ir būtų užtikrintos reikiamos transportavimo sąlygos, išlaikant nepertraukiamą šalčio grandinę.

14. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, lankytojams turi sudaryti sąlygas tinkamai rankų higienai ir (ar) dezinfekacijai – prie įėjimo į vietą, kurioje teikiama viešojo maitinimo paslauga, ir tualetą gerai matomoje vietoje turi būti pateikiama informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higiena, kosėjimo, čiaudėjimo etiketas ir kt.), pakabinta

lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė. Lankytojams turi būti sudarytos sąlygos pasinaudoti tualetu, nusiplauti rankas po tekančiu vandeniu su muilu. Tualete turi būti skysto muilo, prireikus rankų dezinfekcijos priemonių, ir rankų nusausinimo priemonių (draudžiama rankoms nusausinti naudoti daugkartinio naudojimo rankšluosčius).

Punkto pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

III SKYRIUS REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMIUI

15. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, privalo tvarkyti maistą vadovaudamiesi patvirtinta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais pagrįsta savikontrolės sistema arba geros higienos praktikos taisyklėmis.

16. Maisto saugos priežiūros veiksmai turi būti registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, jo sudedamąją dalį ar kitą medžiagą, skirtą dėti į maistą arba įdėti į jį, ir jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai.

17. Maisto produktai ir žaliavos turi būti įsigijami iš Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka patvirtintų ir (ar) registruotų ir (ar) kitų turinčių teisę vykdyti maisto tvarkymo veiklą subjektų. Maisto tvarkymo subjektai gamybai gali naudoti ir pačių užaugintų vištų kiaušinius, auginamus akvakultūros gyvūnus, medų ir bičių produktus, negyvūnines žaliavas (vaisius, daržoves, uogas, prieskonines žoleles), tačiau nurodyti maisto produktai (žaliavos) turi atitikti saugos, kokybės ir atsekamumo reikalavimus.

18. Paruoštas vartoti maistas negali liestis (per rankas, svarstyklės, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais ir kitais galimais taršos šaltiniais.

19. Maistas apdorojamas šiluma, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktų arba gamintojų, tais atvejais, kai maisto tvarkymo temperatūra nėra nurodyta teisės aktuose, nustatytoje temperatūroje.

20. Apdorojant šiluma maistą, skirtą vartoti tik apdorotą šiluma, jis turi būti pakaitinamas taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinarinių 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 (talpyklose), esant juose ne žemesnei kaip +63 °C temperatūrai, ir suvartotas pagaminimo dieną.

Punkto pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

21. Šiluma apdorotas maistas turi būti vėsinamas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip 4 valandas, išskyrus patiekalus ir konditerijos gaminius su kreminiais įdais, kuriuos kambario temperatūroje galima laikyti ne ilgiau kaip 2 val.

22. Atvėsintas karštas maistas turi būti laikomas šaldytuve ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 val. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 val.

23. Užšaldant maistą, didžiausios kristalizacijos zona įveikiama kaip galima greičiau, o nuolat palaikoma galutinė produkto temperatūra (po terminės stabilizacijos) visuose taškuose turi būti –18 °C arba žemesnė. Maistas užšaldomas pagal nustatytus techninius reikalavimus.

24. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai turi užtikrinti, kad šaldymo įrenginiai nebūtų perkrauti.

25. Maistas turi būti atšildomas šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu ir nebus užterštas kitais būdais.

26. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, privalo 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). Atskiros (-ų) termometro (-ų) gali neturėti tie tvarkantys maistą kaimo turizmo paslaugos teikėjai, kurie naudojami maisto laikymo ir gaminimo 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 apdorojimo temperatūros ir trukmės parametrų nustatymo.

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

28. Draudžiama:

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

28.2. šviežią maistą maišyti su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais;

28.3. kepimui naudoti kepti neskirtus riebalus arba riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. Įmonėse, kuriose šiluminiam maisto produktų apdorojimui skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija turi būti tikrinama specialiais tam skirtais testais. Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Kai laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija pasiekia 2,2 proc., riebalus būtina pakeisti;

28.4. tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ir (ar) šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, atliekant maisto tvarkymo patalpų remontą, dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją.

Papunkčio pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

IV SKYRIUS

REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ

29. Asmenys, tvarkantys maistą, turi:

29.1. laikytis asmens higienos ir dėvėti švarius darbo drabužius;

29.2. kruopščiai plauti rankas tekančiu geriamuoju vandeniu su muilu. Rankas būtina plauti ir prireikus dezinfekuoti prieš pradėdant darbą, pasinaudojus tualetu, turėjus sąlytį su užterštais daiktais, dirbus su maisto produktais ir žaliavomis, prieš liečiant gatavą maistą ir visada, kai yra būtina, vengti liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt., laikytis kosėjimo ir čiaudėjimo etiketo;

Papunkčio pakeitimai:

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

29.3. būti pasitikrinę sveikatą, kaip nustatyta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarime 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“;

29.4. turėti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. gegužės 31 d. įsakymo Nr. 301 „Dėl profilaktinių sveikatos tikrinimų sveikatos priežiūros įstaigose“ nustatyta tvarka išduotą Asmens medicininę knygelę (sveikatos pasą, F 048/a forma), kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maistu;

29.5. būti atestuoti pagal privalomų higienos įgūdžių programą, remiantis Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-

69 „Dėl Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašo ir Asmenų, kuriems privalomas sveikatos ir (ar) pirmosios pagalbos mokymas, profesijų ir veiklos sričių sąrašo, mokymo programų kodų ir mokymo periodiškumo patvirtinimo“.

30. Draudžiama tvarkyti maistą asmenims, kurie:

30.1. viduriuoja ir (ar) vemia;

30.2. karščiuoja, skundžiasi gerklės skausmu;

30.3. turi išskyrų iš nosies, akių ar ausų;

30.4. turi atvirų odos žaizdų, serga užkrečiamąja odos liga ar yra ligos, kuri gali būti perduodama per maistą, nešiotojai.

V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

31. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, privalo užtikrinti tvarkomo maisto saugą ir kokybę.

32. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, pažeidę Reikalavimus, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

33. Kaimo turizmo paslaugos teikėjai, tvarkantys maistą, privalo sudaryti sąlygas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinio departamento pareigūnams atlikti valstybinę maisto kontrolę.

Pakeitimai:

1.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-772](#), 2015-08-11, paskelbta TAR 2015-08-13, i. k. 2015-12249

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. gruodžio 31 d. įsakymo Nr. B1-670 „Dėl Maisto tvarkymo reikalavimų kaimo turizmo paslaugos teikėjams patvirtinimo“ pakeitimo

2.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-928](#), 2019-12-16, paskelbta TAR 2019-12-16, i. k. 2019-20260

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. gruodžio 31 d. įsakymo Nr. B1-670 „Dėl Maisto tvarkymo reikalavimų kaimo turizmo paslaugos teikėjams patvirtinimo“ pakeitimo

3.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-780](#), 2021-10-11, paskelbta TAR 2021-10-11, i. k. 2021-21291

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. gruodžio 31 d. įsakymo Nr. B1-670 „Dėl Maisto tvarkymo reikalavimų kaimo turizmo paslaugos teikėjams patvirtinimo“ pakeitimo