

**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL HIGIENOS REIKALAVIMŲ MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMO MAISTO
TIEKĖJAMS PATVIRTINIMO**

2018 m. d. Nr.
Vilnius

Vadovaudamasis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2018 m. kovo 16 d. Komisijos reglamentu (ES) 2018/455 (OL 2018 L 77, p. 4–5), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) 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“ 20.3 papunkčiu ir siekdamas apsaugoti vartotojų interesus ir apginti jų teises ir skatinti sąžiningo verslo konkurenciją maisto tvarkymo srityje:

1. T v i r t i n u Higienos reikalavimus mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjams (pridedama).

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2019 m. kovo 1 d.

3. P a v e d u:

3.1. įsakymo vykdymą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinėms valstybinėms maisto ir veterinarijos tarnyboms;

3.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus pavaduotojui pagal administruojamą sritį.

Direktorius

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktoriaus
2018 m. d.
įsakymu Nr. B1-

HIGIENOS REIKALAVIMAI MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMO MAISTO TIEKĖJAMS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Higienos reikalavimai mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjams (toliau – Reikalavimai) nustato bendruosius ir specialiuosius higienos reikalavimus maisto tvarkymo patalpoms ir inventoriui, maisto tvarkymui ir asmenims, tvarkantiems maistą.

2. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai turi gaminti ne didesnius nei Reikalavimų 1 priede nustatytus maisto kiekius.

3. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai gali gaminti tokius maisto asortimento grupių gaminius:

3.1. paruoštus valgius, patiekalus ir (ar) užkandžius;

3.2. miltinės ir kreminės konditerijos gaminius;

3.3. duonos ar pyrago kepinius.

4. Reikalavimai netaikomi viešojo maitinimo vietoms.

5. Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

5.1. **Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjas** – fizinis asmuo, gyvenamosios paskirties vieno buto, dviejų butų, daugiabučiame (trijų ir daugiau butų) name ar jo patalpose mažais kiekiais gaminantis ir tiekiantis maistą tiesiogiai galutiniams vartotojams.

5.2. **Maisto galutinis vartotojas (toliau – galutinis vartotojas)** – vartotojas, perkantis maistą savo reikmėms ir neturintis teisės jo perparduoti kitam fiziniam ar juridiniam asmeniui.

5.3. **Kryžminė tarša** – mikroorganizmų nuo žaliavų, aplinkos ar kitų taršos šaltinių pernešimas ant gatavo maisto arba nuo žaliavos – žaliavai.

5.4. **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; bet koks poveikis maistui arba veiksmai su juo ar atskiromis jo sudedamosiomis dalimis visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose, kaip apibrėžta 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463), 3 straipsnio 16 punkte, galintys turėti įtakos maisto saugai ir (arba) kokybei.

5.5. **Viešojo maitinimo vieta** – restoranas, kavinė, baras, bufetas, smuklė, picerija ar kitos laikantis maisto tvarkymą reguliuojančių teisės aktų nustatytų viešojo maitinimo reikalavimų įrengtos patalpos, kuriose verčiamasi viešojo maitinimo veikla.

5.6. Kitos Reikalavimuose vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

II SKYRIUS

BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS

6. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjams, siekiantiems įgyti teisę vykdyti veiklą, nurodytą Reikalavimų 2 punkte, vadovaujantis Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu 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“, privaloma kreiptis į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinę valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą (toliau – teritorinė VMVT) pagal veiklos vykdymo vietą dėl veiklos patvirtinimo ir (ar) registravimo.

7. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai, gaminantys Reikalavimų 3.1 papunktyje nurodytą maistą, turi turėti atskiras patalpas maistui tvarkyti.

8. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai, gaminantys Reikalavimų 3.2 ir (ar) 3.3 papunkčiuose nurodytą maistą, visus maisto tvarkymo etapus gali atlikti ir namų ūkio reikmėms skirtoje virtuvėje, jeigu maisto, skirto namų ūkio vartojimui, ir maisto, kuris tiekiamas tiesiogiai galutiniams vartotojams, tvarkymo etapai atliekami skirtingu laiku.

9. Maisto atliekos iš maisto tvarkymo patalpų turi būti šalinamos kuo greičiau. Maisto atliekų talpos turi būti lengvai valomos, prireikus dezinfekuojamos, nepasiekiamos gyvūnams augintiniams ir kenkėjams. Iš maisto atliekų talpų negali tekėti skysčiai, sklįsti kvapai ar dulkės. Maisto atliekos turi būti šalinamos, vadovaujantis Atliekų tvarkymo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“, reikalavimais.

III SKYRIUS

SPECIALIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS IR INVENTORIUI

10. Maisto tvarkymo patalpų grindys, sienos, lubos, langai, durys ir su maistu besiliečiantys paviršiai, įranga, įrankiai ir indai (toliau – inventorius) turi būti geros būklės, švarūs ir lengvai valomi.

11. Maisto tvarkymo patalpos turi būti tvarkingos, jose neturi būti pašalinių daiktų, kenkėjų ar gyvūnų augintinių, galinčių kelti grėsmę maisto saugai.

12. Maisto tvarkymo patalpose turi būti užtikrintas karšto ir (ar) šalto geriamojo vandens tiekimas. Jeigu naudojamas požeminis vanduo, gaunamas iš gręžinio ar šachtinio šulinio, turi būti atliekami naudojamo geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai: ne mažiau kaip 1 mėginys per 2 metus mikrobiologiniams bei pagrindiniams cheminiams ir fiziniams rodikliams (nitratai, nitritai, amonis, permanganato indeksas, savitasis elektrinis laidis) nustatyti ir ne mažiau kaip 1 mėginys per 10 metų radioaktyviųjų medžiagų, esančių geriamajame vandenyje, vertėms, kurias viršijus įvertinama, ar radioaktyviųjų medžiagų buvimas geriamajame vandenyje kelia pavojų žmonių sveikatai, iširti. Naudojant vandens filtrus būtina laikytis gamintojo nurodymų, nustatytu dažnumu keisti filtrų kasetes.

13. Draudžiama 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.

14. 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 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.

15. Inventorius, kaip galimas kryžminės taršos šaltinis, turi būti tvarkingas, apsaugotas nuo užteršimo, skirtas sąlyčiui su maistu ir naudojamas pagal paskirtį. Rekomenduojama naudoti skirtingų spalvų inventorių (lenteles, peilius ir kt.). Po kiekvieno maisto tvarkymo etapo inventorius turi būti išvalomas, prireikus dezinfekuojamas.

16. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai turi turėti ir naudoti valymo, dezinfekavimo priemones inventoriumi valyti ir dezinfekuoti bei rankų higienai užtikrinti.

17. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai turi naudotis įrengimais 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 mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai, kurie naudojami profesionalia maisto laikymo ir gaminimo įranga (šaldytuvai, konvekcinės krosnelės, orkaitės) ir vadovaujasi įrangos gamintojo nurodytomis naudojimosi instrukcijomis dėl maisto produktų ir žaliavų ir patiekalų laikymo ir terminio apdorojimo temperatūros ir trukmės parametrų nustatymo. Maisto produktų ir žaliavų laikymo ir patiekalų temperatūra turi būti tikrinama kiekvieno gaminimo metu.

IV SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMU

18. Maisto produktai ir žaliavos turi būti įsigijami iš patikimų tiekėjų.

19. Draudžiama naudoti maisto produktus ir žaliavas, jei žinoma ar įtariama, kad jie netinkami maistui gaminti arba kurių tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs.

20. Maisto produktai ir žaliavos turi būti laikomi, vežami ar kitaip tvarkomi, vadovaujantis gamintojų nurodytomis sąlygomis.

21. Apdorojant maistą šiluma, būtina pašildyti jį taip, kad temperatūra pasiektų ne mažiau kaip 75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinarinių ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, jei tai neturi įtakos maisto saugai. Pagamintas maistas, kuris turi būti tiekiamas karštas, turi būti laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, išlaikant ne žemesnę kaip 68 °C temperatūrą ne ilgiau kaip 4 val., ir suvartotas pagaminimo dieną.

22. Pagamintą maistą kambario temperatūroje galima laikyti ne ilgiau kaip 2 val.

23. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai turi užtikrinti, kad šaldymo įrenginiuose būtų palaikoma ne aukštesnė kaip 6 °C temperatūra. Šaldymo įrenginiai neturi būti perkrauti.

24. Atvėsintas karštas maistas turi būti laikomas šaldytuve ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 val.

25. Jeigu mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai veža pagamintą maistą galutiniams vartotojams, turi būti užtikrinama Reikalavimų 21, 23 ir 24 punktuose nurodyta temperatūra.

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

27. Draudžiama gaminant maistą naudoti kepimui neskirtus riebalus arba riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį.

28. Reikalavimų 8 punkte nurodytais atvejais (gaminant maistą namų ūkio reikmėms skirtoje virtuvėje) maisto produktai ir žaliavos, iš kurių gaminamas maistas, skirtas tiesiogiai galutiniams vartotojams, turi būti laikomi atskirai nuo namų ūkio vartojimui skirto maisto.

29. Galutiniams vartotojams skirtas maistas turi būti laikomas atskirai nuo namų ūkio vartojimui skirto maisto ir tokiomis sąlygomis, kuriomis būtų apsaugotas nuo mikrobinės ir fizinės taršos iki patiekimo galutiniams vartotojams.

30. Pagaminto maisto tinkamumo vartoti terminas turi garantuoti maisto saugą ir kokybę. Remdamiesi laboratorinių tyrimų rezultatais mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai gali nustatyti

ilgesnį nei 24 val. tinkamumo vartoti terminą. Draudžiama parduoti maistą, kai jo tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs.

31. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai turi užtikrinti maisto produktų ir žaliavų, iš kurių gaminamas maistas, atsekamumą ir išsaugoti įsigijimo dokumentus, kuriuose nurodytas tinkamumo vartoti terminas ir partijos numeris arba registruoti tokius duomenis, būtinus atsekamumui užtikrinimui: produkto pavadinimą, kiekį, partijos numerį, įsigijimo datą ir įsigijimo dokumento numerį. Realizuoto pagaminto maisto kiekis turi būti registruojamas Pagaminto maisto kiekio ir atitikimo specialiesiems maisto tvarkymo reikalavimams registravimo lentelėje (Reikalavimų 2 priedas). Atsekamumui užtikrinti reikalingi dokumentai, nurodyti šiame punkte, turi būti saugomi ne trumpiau kaip 3 mėn.

32. Maistui tvarkyti 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.

33. Maisto ženklavimas turi atitikti 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ patvirtinimo“ (toliau – Lietuvos higienos norma HN 119:2014), ir kitų teisės aktų nustatytus reikalavimus.

34. Informacija apie Reikalavimų 3.1 papunktyje nurodytą maistą turi būti teikiama, vadovaujantis Lietuvos higienos normos HN 119:2014 V skyriaus reikalavimais.

V SKYRIUS REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ

35. Asmenys, tvarkantys maistą, turi:

35.1. laikytis asmens higienos ir dėvėti švarius darbo drabužius;

35.2. 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;

35.3. būti pasitikrinę sveikatą nustatyta tvarka;

35.4. būti išklause higienos įgūdžių mokymo kursą ir turėti teisės aktų nustatyta tvarka galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

36. Draudžiama tvarkyti maistą asmenims, kurie:

36.1. viduriuoja ir (ar) vemia;

36.2. karščiuoja, skundžiasi gerklės skausmu;

36.3. turi išskyrų iš nosies, akių ar ausų;

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

37. Reikalavimų 36 punkte nurodytiems asmenims ir kitiems asmenims, turintiems 36 punkte nurodytų simptomų ar sergantiems nurodytomis ligomis, draudžiama būti patalpose, kuriose tvarkomas nepakuotas maistas, ir gali kilti rizika tiesiogiai ar netiesiogiai užteršti maistą patogeniniais mikroorganizmais.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

38. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai atsako už tvarkomo maisto saugą ir kokybę.

39. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai, pažeidę Reikalavimus, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

40. Mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjai turi sudaryti sąlygas teritorinės VMVT pareigūnams atlikti valstybinę maisto kontrolę.

41. Teritorinės VMVT kontroliuoja Reikalavimų laikymąsi.

42. Teritorinės VMVT pareigūnų sprendimai gali būti skundžiami Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

Higienos reikalavimų mažais kiekiais gaminamo
maisto tiekėjams
1 priedas

Mažais laikomi gaminamo maisto kiekiai

Eil. Nr.	Gaminamo maisto pavadinimas	Pagaminto maisto kiekis per dieną
1.	Patiekalai	Iki 20 porc.
2.	Užkandžiai (pvz., vieno kąsnio sumuštiniai)	Iki 100 vnt.
3.	Duonos ar pyrago kepiniai, miltinės ir kreminės konditerijos gaminiai, kurių kiekvienas sveria ne daugiau kaip 250 g (pvz., duona, pyragas, tortas, šakotis)	5 vnt.
4.	Smulkieji duonos ar pyrago kepiniai, miltinės ir kreminės konditerijos gaminiai, kurių kiekvienas sveria ne daugiau kaip 250 g (pvz., bandelė, keksas, spurga, pyragaitis)	100 vnt.

Higienos reikalavimų mažais kiekiais gaminamo
maisto tiekėjams
2 priedas

**Pagaminto maisto kiekio ir atitikimo specialiesiems maisto tvarkymo reikalavimams
registravimo lentelė**

Pagaminimo data	Pagaminto maisto (patiekalų ir (ar) konditerijos garnių ir (ar) duonos ar pyrago garnių) kiekis per dieną	Gaminiai, pagaminti pagal specialiuosius maisto tvarkymo reikalavimus, nurodytus Higienos reikalavimų mažais kiekiais gaminamo maisto tiekėjams, IV skyriuje	Pagaminto maisto patiekimo galutiniams vartotojams data	Parašas
