



LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ĮSAKYMAS

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

2021 m. balandžio 9 d. Nr. V-753
Vilnius

1. P a k e i č i u Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ ir išdėstau jį nauja redakcija:

„LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 15:2021 „MAISTO HIGIENA“ PATVIRTINIMO

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalies 1 punktu ir įgyvendindamas 1998 m. balandžio 29 d. Komisijos direktyvą 98/28/EB, leidžiančią nukrypti nuo kai kurių Direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų, susijusių su nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimu jūra:

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 15:2021 „Maisto higiena“ (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymuose nuoroda į Lietuvos higienos normą HN 15:2005 „Maisto higiena“ reiškia nuorodą į Lietuvos higienos normą HN 15:2021 „Maisto higiena“.
3. P a v e d u šio įsakymo vykdymo kontrolę viceministrui pagal veiklos sritį.
2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2021 m. lapkričio 1 d.

Sveikatos apsaugos ministras

Arūnas Dulkys

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2021 „MAISTO HIGIENA“

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ (toliau – ši higienos norma) nustato bendruosius maisto higienos reikalavimus, maisto gamybos, ruošimo, perdirbimo higienos reikalavimus, mažmeninės maisto prekybos higienos reikalavimus, taip pat nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimo jūra nuostatų išlygas.

2. Šios higienos normos reikalavimai privalomi maisto tvarkymo subjektams, taip pat valstybės institucijoms, prižiūrinčioms ir kontroliuojančioms maisto saugą ir tvarkymą.

3. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

3.1. **Dezinfekcija** – suprantama taip, kaip sąvoka apibrėžta Lietuvos higienos normoje HN 90:2011 „Dezinfekcijos, dezinfekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. V-327 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 90:2011 „Dezinfekcijos, dezinfekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“ patvirtinimo“.

3.2. Kitos šioje higienos normoje vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, 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, su visais pakeitimais ir kituose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos maisto srities teisės aktuose.

4. Maisto tvarkymo subjektai, tvarkydami maistą, turi taikyti individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą arba naudotis konkrečios maisto tvarkymo srities geros higienos praktikos taisyklėmis (toliau – GHP taisyklės).

5. Maisto tvarkymo subjektai, tvarkantys mažus kiekius, nustatytus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos maisto tvarkymą reglamentuojančiais įsakymais, negreitai gendančio maisto, bet jo negaminantys, neperdirbantys ir neruošiantys, gali netaikyti RVASVT sistemos ir GHP taisyklių 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;

5.3. gėrimų prekyvietėms, kavinėms ir barams, kuriuose tiekiami tik šalti ir (arba) karšti gėrimai bei atliekamas fasuotų maisto produktų pašildymas.

6. Maisto tvarkymo subjektai, kurie, vadovaudamiesi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintais maisto tvarkymo reikalavimais, vykdo mažmeninę prekybą (išskyrus nefasuotų gyvūninės kilmės maisto produktų prekybą) mažose parduotuvėse, kurių prekybos plotas neviršija 300 kvadratinį metrų, ar gamina mažus kiekius negyvūninio maisto

(įskaitant patiekalus), gali netaikyti individualios RVASVT sistemos ir nesinaudoti konkrečios maisto tvarkymo srities GHP taisyklėmis, nurodytomis šios higienos normos 4 punkte.

7. Maisto tvarkymo subjektų gaminami rinkai tiekiami maisto produktai ir viešojo maitinimo įstaigose realizuojami patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi būti pagaminti pagal maisto tvarkymo subjekto ar viešojo maitinimo įstaigos atsakingo asmens patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus. Šis reikalavimas netaikomas viešojo maitinimo veikloms, susijusioms su labdara, edukacinėmis ir bendruomeninėmis maisto tvarkymo veiklomis, kai maistas ruošiamas retkarčiais ir (ar) nedideliais kiekiais, taip pat kai vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintais maisto tvarkymo reikalavimais vykdoma kepiųjų, miltinių produktų, paruoštų valgių ir patiekalų gamybos mažais kiekiais veikla.

8. GHP taisyklės (įskaitant pirminės gamybos taisykles) rengia, atnaujina ir platina maisto verslo sektorių atstovai. Parengtų taisyklių projektai turi būti teikiami įvertinti Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Apie įvertintas ir atitinkančias Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 ir 8 straipsnių nuostatas GHP taisyklės Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba praneša Europos Komisijai Reglamento (EB) Nr. 852/2004 nustatyta tvarka. Parengtų GHP taisyklių sąrašas skelbiamas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje.

9. Maisto tvarkymo subjektai turi vadovautis naujausiomis GHP taisyklių (įskaitant pirminės gamybos taisykles) redakcijomis.

10. Mažmeninės prekybos parduotuvių maisto skyriuose gali būti parduodamas ne didesnės kaip 9 proc. koncentracijos acto rūgšties (E 260) vandeninis tirpalas.

11. Jeigu nėra maisto produktams ar tam tikriems jų aspektams taikomų Europos Sąjungos derinamųjų teisės aktų, vadovaujantis 2019 m. kovo 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 2019/515 dėl kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamų prekių abipusio pripažinimo ir panaikinančiame Reglamentą (EB) Nr. 764/2008 Lietuvos Respublikos rinkai gali būti tiekiami maisto produktai, kurie yra teisėtai parduodami kitose Europos Sąjungos valstybėse narėse arba Turkijoje arba kurie yra kilę iš Europos ekonominės erdvės susitarimą pasirašiusios Europos laisvosios prekybos asociacijos valstybės ir yra teisėtai parduodami joje.

II SKYRIUS BENDRIEJI MAISTO HIGIENOS REIKALAVIMAI

12. Asmenys, kurie tvarko maistą, gali dirbti tik pasitikrinę sveikatą pagal Darbuotojų, kuriems leidžiama dirbti tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamomis ligomis, sveikatos tikrinimosi tvarką, patvirtintą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu 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“.

13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakyme 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“ nurodyti maisto tvarkymo subjektų darbuotojai jame nustatyta tvarka privalo gauti Sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimus.

14. Maisto tvarkymo subjektų maisto tvarkymo vietose neturi būti su maisto tvarkymu nesusijusių asmenų, taip pat kačių, šunų ar kitų gyvūnų augintinių, išskyrus atvejus, kai viešojo maitinimo įstaigose gyvūnai augintiniai laikomi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2014 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. B1-433 „Dėl Gyvūnų augintinių laikymo viešojo maitinimo įmonėse tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka. Mažmeninės prekybos

parduotuvių maisto skyriuose sutrikusio regėjimo pirkejas (toliau – akklasis) turi teisę būti su šunimi vedliu. Akklasis privalo turėti dokumentus, kuriuose nurodoma šuns sveikatos būklė ir skiepų žymės.

15. Viešojo maitinimo įstaigų, draugiškų gyvūnams augintiniams, lankytojų aptarnavimo vietose (lankytojų salėse, lauko kavinėse ir pan.) leidžiama priimti kates, šunis ir kitus gyvūnus augintinius viešojo maitinimo įstaigos nustatyta tvarka, jeigu užtikrinama lankytojams tiekiamo maisto sauga ir apie viešojo maitinimo įstaigos taikomus reikalavimus lankytojai, atsivedantys nurodytus gyvūnus, yra informuojami iš anksto. Informacija apie tai, kad viešojo maitinimo įstaiga yra draugiška gyvūnams augintiniams ir viešojo maitinimo įstaigos taikomi reikalavimai lankytojams, atsivedantiems gyvūnus, turi būti skelbiama prie įėjimo arba kitoje gerai matomoje vietoje.

16. Viešojo maitinimo įstaigų, įskaitant viešojo maitinimo įstaigas, vykdančias sezoninę, trumpalaikę renginių metu ar kaimo turizmo sodybose veiklas, lankytojams turi būti sudarytos sąlygos tinkamai rankų higienai ir (ar) dezinfekcijai – prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą ir tualetą gerai matomoje vietoje turi būti pateikta informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higiena, kosėjimo, čiaudėjimo etiketas ir kt.), pakabinta lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė. Turi būti sudarytos sąlygos lankytojams 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).

17. Viešojo maitinimo įstaigos turi užtikrinti tinkamą lankytojams aptarnauti skirto inventorius (stalų, kėdžių ir pan.) ir pertvarų valymą ir dezinfekciją. Dažnai liečiami paviršiai (sanitariniai mazgai, kriauklės, durų rankenos, banko kortelių skaitytuvai ir pan.), lankytojams pateikiami bendro naudojimo indai ar pakuotės (cukraus, druskos, padažų ir kt.) turi būti valomi ir dezinfekuojami ne rečiau kaip vieną kartą per dieną. Lankytojų stalai turi būti valomi ir dezinfekuojami po kiekvieno apsilankymo (išskyrus atvejus, kai naudojamos vienkartinės staltiesės). Indai ir įrankiai turi būti plaunami indaplovėse ne žemesnėje kaip +60 °C temperatūroje arba turi būti naudojamos kitos tinkamos indų ir įrankių švarą ir saugą užtikrinančios priemonės.

18. Viešojo maitinimo įstaigų darbuotojai turi laikytis asmens higienos taisyklių, periodiškai plauti rankas skystu muilu ir tekančiu vandeniu ir (ar) dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis, vengti liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt., laikytis kosėjimo ir čiaudėjimo etiketo.

19. Viešojo maitinimo įstaigų darbuotojų rankų higiena turi būti atliekama: prieš pradėdant darbą; prieš tvarkant termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą, prieš tvarkant žalią mėsą, žuvį ar kitą termiškai neapdorotą maistą; prieš apsimaunant, keičiant ir nusiėmus pirštines; sutvarkius atliekas; pabaigus valymo, dezinfekcijos darbus, tvarkius lankytojų naudotus indus; pavalgus, pasinaudojus tualetu, parūkius, nusičiaudėjus, išsipūtus nosį.

20. Maisto tvarkymo subjektai turi turėti ir naudoti atskiras pagal paskirtį atitinkamai paženklintas valymo priemones (šluostes, šepetis ir pan.), skirtas patalpoms, įrangai ir tualetams valyti.

21. Patalpų, įrangos ir darbuotojų higienai užtikrinti maisto tvarkymo subjektai turi turėti ir naudoti tam tikslui skirtus ploviklius, valiklius ir biocidinius produktus. Biocidiniai produktai, plovikliai ir valikliai turi būti laikomi originalioje pakuotėje, tam skirtoje vietoje ir naudojami pagal paskirtį, laikantis gamintojų pateiktų naudojimo instrukcijų.

22. Maisto tvarkymo subjektų darbuotojai prieš darbą su nesupakuotu maistu, skirtu vartoti neapdorojus šiluma ir (arba) nenuplovus, privalo kruopščiai su muilu nusiplauti ir (ar) dezinfekuoti rankas, prireikus naudoti apsaugines pirštines. Maisto tvarkymo subjektai darbuotojų rankų plovimo ir (ar) dezinfekavimo vietose privalo įrengti aiškias rankų plovimo ir (ar) dezinfekavimo instrukcijas ir užtikrinti, kad būtų skysto muilo, prireikus – rankų dezinfekcijos priemonių.

23. Maisto atliekos, šalutiniai gyvūniniai produktai, kitos atliekos iš maisto tvarkymo vietų 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“.

24. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami tvarkant maistą, turi būti prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami, laikantis Lietuvos Respublikos metrologijos įstatyme nustatytų reikalavimų. Jeigu tvarkomam maistui būtinas temperatūros režimas, maisto tvarkymo subjektai privalo turėti metrologiškai patikrintų kontrolinių termometrų. Pagal šių termometrų rodmenis tikrinami kiti kontrolei naudojami termometrai. Tikrinimo rezultatai registruojami savikontrolės dokumentuose.

25. Paruoštas vartoti maistas turi nesusiliesti (per rankas, svarstyklės, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniai ir kitais galimais taršos šaltiniais.

26. Maisto tvarkymo subjektų maisto tvarkymo vietose turi nebūti graužikų, nariuotakojų ir paukščių, galinčių pernešti užkrečiamųjų ligų sukėlėjus. Maisto tvarkymo subjektų maisto tvarkymo vietose Privalomojo profilaktinio aplinkos kenksmingumo pašalinimo (dezinfekcijos, dezinfekcijos, deratizacijos) tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. vasario 2 d. įsakymu Nr. V-55 „Dėl Privalomojo profilaktinio aplinkos kenksmingumo pašalinimo (dezinfekcijos, dezinfekcijos, deratizacijos) tvarkos aprašo patvirtinimo“, nustatyta tvarka atliekama nuolatinė nariuotakojų ir graužikų stebėseną bei, nustatčius nariuotakojų ar (ir) graužikų buvimo pėdsakų, jų naikinimas. Naikinimo metu turi būti užtikrinama, kad nebūtų užterštas maistas.

27. 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, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai.

28. Maisto tvarkymo subjektai su maisto sauga ir jos priežiūra susijusius dokumentus turi saugoti tokiais terminais:

28.1. maisto produktų, kurie mikrobiologiniu požiūriu yra greitai gendantys ir kurių „Tinka vartoti iki ... (data)“ nurodytas terminas yra trumpesnis kaip 3 mėnesiai arba galutiniam vartotojui skirtų nefasuotų maisto produktų ir maisto produktų, kurie paprastai suvartojami per trumpą laiką ir kuriems nereikalaujama nurodyti minimalaus tinkamumo vartoti termino (pavyzdžiui, kepinių arba miltinių konditerijos gaminių, kurie, atsižvelgiant į jų sudėtį, paprastai suvartojami per 24 valandas nuo pagaminimo, neapdorotų šviežių vaisių ir daržovių, įskaitant bulves ir kt.) dokumentus maisto produktų gamintojai saugo 6 mėnesius nuo produktų pagaminimo dienos, kiti maisto tvarkymo subjektai – 6 mėnesius nuo produktų gavimo dienos;

28.2. maisto produktų, kurių „Tinka vartoti iki ... (data)“ nurodytas terminas yra ilgesnis kaip 3 mėnesiai ir maisto produktų, kuriems nurodytas minimalus tinkamumo vartoti terminas „Geriausias iki ...“, dokumentus maisto tvarkymo subjektai saugo iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos ir jam pasibaigus – dar 6 mėnesius;

28.3. maisto produktų, kurie paprastai suvartojami per ilgą laiką ir kuriems nereikalaujama nurodyti minimalaus tinkamumo vartoti termino (pavyzdžiui, vynu, kietojo cukraus ir kt.) dokumentus gamintojai saugo 5 metus nuo produktų pagaminimo dienos, kiti maisto tvarkymo subjektai – 5 metus nuo produktų gavimo dienos.

III SKYRIUS

BENDRIEJI MAISTO GAMYBOS, RUOŠIMO, PERDIRBIMO HIGIENOS REIKALAVIMAI

29. Maistas turi būti apdorojamas šiluma, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas šios higienos normos, kitų maisto srities teisės aktų arba gamintojų, tais atvejais, kai maisto tvarkymo temperatūra nėra nurodyta teisės aktuose, nustatytoje temperatūroje. Užšaldant didžiausios kristalizacijos zona turi būti įveikiama kaip galima greičiau, o nuolat palaikoma galutinė produkto temperatūra (po terminės stabilizacijos) visuose taškuose turi būti $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ arba žemesnė. Maistas užšaldomas pagal Greitai užšaldytų maisto produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 „Dėl Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento patvirtinimo“ nustatytus techninius reikalavimus. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Produktai gali būti atšildomi patalpose, kuriose kontroliuojama temperatūra, šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu ir nebus užterštas kitais būdais.

30. Apdorojant šiluma maistą, skirtą vartoti tik apdorotą šiluma, jis turi būti pakaitinamas taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 (talpyklose), esant juose ne žemesnei kaip $+63\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai, ir suvartotas pagaminimo dieną.

Jeigu pagamintas karštas maistas tiekiamas (išnešiojamas ar išvežamas) galutiniams vartotojams ne iš įrenginių (talpyklų), kuriuose palaikoma ne žemesnė kaip $+63\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūra, jis turi būti pristatomas ne ilgiau kaip per 2 valandas. Šis reikalavimas netaikomas, kai pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, pagal sutartį tiekiamas vaikų ugdymo, asmens sveikatos priežiūros, socialinės globos ir pan. įstaigoms.

Kitas galutiniams vartotojams tiekiamas (išnešiojamas ar išvežamas) maistas turi būti vežamas gamintojo nurodytomis laikymo sąlygomis.

31. Šiluma apdorotas maistas turi būti vėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip 4 valandas.

32. Atvėsintas karštas maistas turi būti laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai ne ilgiau kaip 24 valandas. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto pateikimo galutiniam vartotojui terminas turi būti ne ilgesnis kaip 2 valandos.

33. Nesuvartotas šios higienos normos 30 ir 32 punktuose nurodytais terminais maistas turi būti tvarkomas pagal šios higienos normos 23 punkto reikalavimus.

34. Draudžiama:

34.1. šviežią maistą sumaišyti su anksčiau paruoštu maistu, įskaitant patiekalus, ar jų likučiais;

34.2. viešojo maitinimo įstaigose gaminti varškę, sūrius, raugintus pieno produktus (išskyrus gaminant tradicinius įvairių šalių patiekalus specializuotose viešojo maitinimo įstaigose (pvz., indų, vegetarų restoranuose ir pan.), konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.);

34.3. laikyti užšaldytą maistą aukštesnėje nei nustatyta temperatūroje ar pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

34.4. kepimui naudoti kepti neskirtus riebalus arba riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. Įmonės, 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., riebalai turi būti pakeisti;

34.5. 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, dezinfekciją, deratizaciją;

34.6. organizuojant pobūvius, šventes ar kitus renginius, viešojo maitinimo įstaigoms priimti iš paslaugos užsakovų pirktą ar namuose gaminto maisto.

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

36. Gamintojo nustatytas tinkamumo vartoti terminas turi užtikrinti maisto saugą ir kokybę nurodytomis laikymo sąlygomis. Jeigu tinkamumo vartoti terminas nėra reglamentuotas konkrečiuose Europos Sąjungos ar nacionaliniuose maisto srities teisės aktuose, maisto produktų, ženklinauj tinkamumo vartoti nuoroda „Tinka vartoti iki ... (data)“, tinkamumo vartoti terminą nustato maisto gamintojas, remdamasis laboratorinių ir (ar) kitų tyrimų duomenimis (naudojant apibendrintos tyrimų studijos duomenis), ženklinauj tinkamumo vartoti nuoroda „Geriausias iki ... (data)“ – remiamasi gamintojo sukaupia patirtimi ir laboratorinių ar mokslinių tyrimų duomenimis. Kompetentingai institucijai pareikalavus, gamintojas privalo pateikti duomenis, pagrindžiančius nustatytą tinkamumo vartoti terminą. Maistas, ženklinauj tinkamumo vartoti nuoroda „Tinka vartoti iki ... (data)“ negali būti parduodamas ir naudojamas maisto gamyboje ir viešajame maitinime, kai jo tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs.

37. Labdarai ir paramai skirtas maistas turi būti tvarkomas pagal Labdarai ir paramai skirto maisto tvarkymo aprašo, patvirtinto Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2016 m. rugpjūčio 26 d. įsakymu Nr. B1-678 „Dėl Labdarai ir paramai skirto maisto tvarkymo aprašo patvirtinimo“, reikalavimus.

38. Visi maisto tvarkymo subjektai turi atlikti tvarkomo maisto ir aplinkos laboratorinę savikontrolę, laikydamiesi Europos Sąjungos teisės aktuose nustatyto mėginių ėmimo dažnumo (kai jis nustatytas), arba vadovaudamiesi maisto tvarkymo subjekto taikomais savikontrolės, pagrįstos RVASVT principais, reikalavimais. Produktai, kuriems teisės aktuose nenustatyti konkretūs laboratorinės kontrolės reikalavimai, turi būti tikrinami priklausomai nuo jų pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio. Laboratorinių tyrimų dažnį ir tiriamus rodiklius maisto tvarkymo subjektas nusistato atsižvelgdamas į gautus laboratorinių tyrimų rezultatus, siekdamas užtikrinti, kad į rinką tiekiamas maistas atitiktų maisto srities teisės aktų reikalavimus. Maisto tvarkymo subjektų laboratorijos turi būti patvirtintos Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2014 m. sausio 21 d. įsakymu Nr. B1-41 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų laboratorijų patvirtinimo leidimų išdavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka ar Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2001 m. gegužės 14 d. įsakymu Nr. 212 „Dėl Alkoholio produktų kokybės tyrimo laboratorijų atestavimo tvarkos patvirtinimo“ nustatyta tvarka. Laboratorijos, atliekančios maisto tvarkymo subjektų savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti tyrimo metodus, kurie sudaro galimybę lengvai įvertinti ir palyginti laboratorinių tyrimų rezultatus.

IV SKYRIUS

BENDRIEJI MAŽMENINĖS MAISTO PREKYBOS HIGIENOS REIKALAVIMAI

39. Maistas, skirtas vartoti neapdorotas šiluma ir nenuplautas, turi būti parduodamas supakuotas arba apsaugotas taip, kad laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis nebūtų užkrėstas ar užterštas. Nepakuotam maistui liesti turi būti skirtos pakavimo priemonės ir įrankiai.

40. Prekybos patalpose savitarnoje naudojami įrenginiai, skirti nefasuotiems maisto produktams, vartojamiems be papildomo apdorojimo (nėra plaunami, termiškai apdorojami, lupami, gliaudomi ar pan.), laikyti, turi užtikrinti šių produktų apsaugą nuo galimos taršos (pvz., įrenginiai gali būti su šonine apsauga, stogeliu ir (ar) durelėmis). Savitarnos skyriuje turi būti užtikrinamas pakankamas įrankių, apsauginių pirštinių, pakavimo medžiagų kiekis ir tinkamas įrenginių ir įrankių valymas (prireikus ir dezinfekcija).

41. Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis ir paruoštas vartoti maistas, skirtas vartoti neapdorotas šiluma ir nenuplautas, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais arba mūvint apsaugines pirštines.

42. Nuo kitų maisto produktų turi būti veiksmingai atskirtas šis maistas ir šios prekės:

42.1. ne maisto prekės ir gyvūnų pašaras, jiems turi būti skirta atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta (atskira nuo maisto produktų vieta privaloma kvapą skleidžiančioms chemijos priemonėms ir kitoms kvapą skleidžiančioms prekėms);

42.2. vaisiai ir daržovės;

42.3. šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai (šios prekės turi būti atskirtos ir viena nuo kitos). Supakuoti mėsos produktai (taip pat dešros ir dešrelės dirbtiniuose apvalkaluose) bei nesupakuoti mėsos produktai, skirti vartoti termiškai neapdoroti, turi būti atskirti vieni nuo kitų;

42.4. specialios mitybos maistas – jam turi būti skirta atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta;

42.5. maisto papildai – jiems turi būti skirta atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta.

43. Maisto prekių kainų etiketės turi būti tvirtinamos taip, kad nebūtų pažeistas maisto pakuotės sandarumas. Draudžiama pakeisti maisto pakuočių etiketes taip, kad vartotojas būtų klaidinamas dėl produkto sudėties, tinkamumo vartoti trukmės ir kitos privalomosios informacijos.

44. Užšaldyti maisto produktai, skysti pieno produktai ir kiaušiniai parduodami tik supakuoti į gamintojo pakuotę. Draudžiama prekiauti sudužusiais kiaušiniais (kurių lukštas įskilęs, o polukštinė plėvelė įtrūkusi ir matomas kiaušinio turinys).

45. Nefasuotais gyvūninio maisto produktais ir nefasuotomis raugintomis, sūdytomis, marinuotomis daržovėmis ar grybais iš statinių ir kitų talpyklų prekiaujama tik aptarnaujant parduotuvės personalui. Savitarnos skyriuose šie produktai gali būti parduodami tik fasuoti (supakuoti), išskyrus atvejus, kai jais prekiaujama savitarnos salelėse (salotų ar užkandžių baruose) naudojant uždarus įrenginius ir yra pakankamai įrankių ir maisto pakavimo priemonių.

V SKYRIUS

NEFASUOTO ŽALIAVINIO CUKRAUS GABENIMO JŪRA NUOSTATŲ IŠLYGOS

46. Nefasuotą žaliavinį cukrų, kuris nėra skirtas maistui arba negali būti maisto ingredientas, jei nėra visiškai ir veiksmingai išvalytas, leidžiama pervežti jūra talpyklose ir (arba) konteineriuose ar cisternose, kurie nėra skirti vien tik maisto produktams.

47. Talpyklų ir (arba) konteinerių ar cisternų, nurodytų šios higienos normos 46 punkte, reikalavimai:

47.1. prieš kraunant žaliavinį cukrų, talpyklos, konteineriai ir cisternos turi būti gerai išvalomi, kad neliktų ankstesnio krovinio likučių bei kitų nešvarumų, ir patikrinama, ar jie iš tikrųjų pašalinti;

47.2. paskutinis ankstesnis krovinytis negali būti nefasuotas skystas produktas.

48. Už žaliavinio cukraus vežimą jūra atsakingas maisto tvarkymo subjektas privalo turėti dokumentą, kuriame būtų tiksliai ir išsamiai aprašytas anksčiau šioje talpykloje ir (arba) konteineryje ar cisternoje vežtas krovinytis ir prieš pakraunant žaliavinį cukrų taikytas valymas ir jo veiksmingumas.

49. Šios higienos normos 48 punkte nurodytas dokumentas vežamas kartu su siunta iki pat žaliavinio cukraus perdirbimo įmonės, o ši įmonė pasilieka jo kopiją. Įrašas dokumente – „Prieš pateikiant šį produktą žmonėms vartoti, jį būtina išvalyti“ – turi būti aiškiai matomas ir neištrinamas, parašytas viena arba keliomis Europos Sąjungos kalbomis.

50. Kompetentingų oficialių maisto kontrolės institucijų prašymu už žaliavinio cukraus vežimą jūra ir (arba) jo išvalymą atsakingas maisto tvarkymo subjektas pateikia joms šios higienos normos 48 punkte nurodytą dokumentą.

51. Žaliavinis cukrus, jūra atvežtas talpyklose ir (arba) konteineriuose ar cisternose, kurie nėra skirti gabenti vien tik maisto produktams, visiškai ir veiksmingai išvalomas ir tik tada laikomas tinkamu vartoti maistui arba būti maisto ingredientu.

52. Už vežimą ir valymą atsakingi maisto tvarkymo subjektai, taikydami savikontrolę pagal šios higienos normos 4 punkto nuostatas, atsižvelgdami į prieš tai šioje talpykloje ir (arba) konteineryje ar cisternoje vežto krovinio pobūdį, turi būti tikri, kad jų išvalymas prieš kraunant žaliavinį cukrų užtikrins išvalytojo cukraus tinkamumą žmonių mitybai ir saugą.
