Suvestinė redakcija nuo 2004-05-01 iki 2004-12-31

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2003, Nr. 70-3205, i. k. 1032250ISAK000V-392

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

Į S A K Y M A S
DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 15:2003 „MAISTO HIGIENA“ TVIRTINIMO

2003 m. liepos 1 d. Nr. V-392
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo (Žin., 2000, Nr. 32-893) 9 straipsnio 2 dalies 1 punktu ir įgyvendindamas Teisės derinimo priemonių 2003 metų plano, patvirtinto Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. kovo 5 d. nutarimu Nr. 292 (Žin., 2003, Nr. 25-1019), 3.1.6-T36 priemonę:

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 15:2003 „Maisto higiena“ (pridedama).

2. N u s t a t a u , kad Lietuvos higienos norma HN 15:2003 „Maisto higiena“ įsigalioja 2004 m. sausio 1 d.

3. L a i k a u netekusia galios nuo 2004 m. sausio 1 d. Lietuvos higienos normą HN 15:2001 „Maisto higiena“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 684 (Žin., 2002, Nr. 9-324).

4. P a v e d u ministerijos sekretoriui Eduardui Bartkevičiui įsakymo vykdymo kontrolę.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS JUOZAS OLEKAS

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos
ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymu
Nr. V-392

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2003 „MAISTO HIGIENA“

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

1993 m. birželio 14 d. Tarybos direktyva 93/43/EEB dėl maisto produktų;

1996 m. sausio 26 d. Komisijos direktyva 96/3/EEB, leidžianti taikyti išlygą tam tikroms Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatoms dėl skystų nefasuotų aliejų ir riebalų vežimo jūra;

1998 m. balandžio 29 d. Komisijos direktyva 98/28/EEB, leidžianti kai kurioms direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatoms taikyti išlygą, susijusią su nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimu jūra;

2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų, kuriais įkuriama Europos maisto saugos institucija, bendruosius principus bei reikalavimus ir su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.

2004 m. sausio 15 d. Komisijos direktyva 2004/4/EB, papildanti direktyvą 96/3/EB, leidžiančią taikyti išlygą tam tikroms Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatoms dėl skystų nefasuotų aliejų ir riebalų vežimo jūra.

I. TAIKYMO SRITIS

1. Ši higienos norma nustato bendruosius privalomuosius maisto higienos reikalavimus ir jų laikymosi patikrinimo procedūras. Jei kituose teisės aktuose nustatyti specialieji reikalavimai, laikomasi specialiųjų reikalavimų.

2. Ši higienos norma taikoma juridiniams ir fiziniams asmenims, tvarkantiems ir (ar) teikiantiems į rinką maistą, taip pat valstybės institucijoms, prižiūrinčioms bei kontroliuojančioms maisto saugą, kokybę ir tvarkymą. Šios higienos normos nuostatos negali riboti maisto pateikimo į rinką, jeigu toks maistas yra legaliai pagamintas ir teikiamas į rinką vienoje iš Europos Sąjungos arba Europos ekonominės erdvės valstybių ir atitinka lygiaverčius saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus.

3. Ši higienos norma netaikoma:

3.1. pirminės produkcijos gamybai, asmeniniame namų ūkyje vartojamam maistui arba su asmeniniu namų ūkio vartojimu susijusiam maisto tvarkymui;

3.2. maistui, pateiktam į rinką iki šios higienos normos įsigaliojimo.

II. NUORODOS

4. Teisės aktai, kurių nuorodos pateikiamos šioje higienos normoje:

4.1. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2002, Nr. 64-2574).

4.2. Lietuvos Respublikos geriamojo vandens įstatymas (Žin., 2001, Nr. 64-2327).

4.3. Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymas (Žin., 1992, Nr. 2-15; 2000, Nr. 61-1804).

4.4. Lietuvos Respublikos gyvūninės kilmės atliekų tvarkymo įstatymas (Žin., 2002, Nr. 95-4083).

4.5. Darbai ir veiklos sritys, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, ir šių asmenų sveikatos tikrinimosi tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544 (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127).

4.6. Maisto prekių įvežimo į Lietuvos Respubliką ir jų nekenksmingumo bei kokybės kontrolės tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. spalio 8 d. nutarimu Nr. 1132 (Žin., 1999, Nr. 85-2547; 2002, Nr. 22-822).

4.7. Lietuvos higienos norma HN 70-1997 „Gamybinės buities patalpos“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1997 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. 717 (Žin., 1998, Nr. 3-71, Nr. 20-528).

4.8. Lietuvos higienos norma HN 54-2001 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 681 (Žin., 2002, Nr. 34(1)-1269; Nr. 34 (2)-1270).

4.9. Lietuvos higienos norma HN 25-1998 „Turgavietės. Higienos normos ir taisyklės“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 391 (Žin. 1998, Nr. 64-1860).

4.10. Lietuvos higienos norma HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. lapkričio 10 d. įsakymu Nr. 646 (Žin., 1998, Nr. 99-2753; 1999, Nr. 50-1630).

4.11. Lietuvos higienos norma HN 24:1998 „Geriamasis vanduo. Kokybės reikalavimai ir programinė priežiūra“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 684 (Žin., 1998, Nr. 105-2926; 1999, Nr. 69-2198).

4.12. Lietuvos higienos norma HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. 794 (Žin., 1999, Nr. 3-76; 2001, Nr. 22-739).

4.13. Lietuvos higienos norma HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 682 (Žin., 2002, Nr. 24-891).

4.14. Lietuvos higienos norma HN 53-2:2002 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 686.

4.15. Lietuvos higienos norma HN 16:2001 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“, patvirtinta sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 680 (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

4.16. Lietuvos higienos norma HN 98:2000 „Natūralus ir dirbtinis darbo vietų apšvietimas. Apšvietos ribinės vertės ir bendrieji matavimo reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. gegužės 24 d. įsakymu Nr. 277 (Žin., 2000, Nr. 44-1278).

4.17. Lietuvos higienos norma HN 90:2000 „Kenkėjų kontrolė. Higienos normos ir taisyklės“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. spalio 24 d. įsakymu Nr. 571 (Žin., 2000, Nr. 95-3001).

4.18. Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtinta sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. 13-530).

4.19. Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 27 d. įsakymu Nr. 695 (Žin., 1998, Nr. 107-2941).

4.20. Sanitarinių apsaugos zonų nustatymo ir priežiūros tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. sausio 5 d. įsakymu Nr. 10 (Žin., 2001, Nr. 5-152).

4.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. birželio 26 d. įsakymas Nr. 357 „Dėl įmonių standartų projektų“ (Žin., 2001, Nr. 58-2096).

4.22. Detaliosios planų taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos statybos ir urbanistikos ministerijos 1996 m. lapkričio 15 d. įsakymu Nr. 159 (Žin., 1996, Nr. 119-2806).

4.23. Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. 50-1927).

4.24. Darboviečių įrengimo bendrieji nuostatai, patvirtinti Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. 85/233 (Žin., 1998, Nr. 44-1224).

4.25. STR 2.09.02:1998 „Šildymas, vėdinimas ir oro kondicionavimas“, patvirtintas Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. sausio 18 d. įsakymu Nr. 19 (Žin., 1999, Nr. 13-333; 2002, Nr. 39-1446).

4.26. Atliekų tvarkymo taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 (Žin., 1999, Nr. 63-2065; 2002, Nr. 100-4461).

4.27. Laikinasis detaliųjų planų sprendiniais nustatomo teritorijos tvarkymo režimo reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 16 d. įsakymu Nr. 402 (Žin., 1999, Nr. 109-3198; 2000, Nr. 66-2003).

4.28. STR 2.01.01(3):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Higiena, sveikata, aplinkos apsauga“, patvirtintas Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymu Nr. 420 (Žin., 2000, Nr. 8-215).

4.29. STR 2.01.01(4):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Naudojimo sauga“ ir STR 2.01.01 (5):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Apsauga nuo triukšmo“, patvirtintas Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymu Nr. 421 (Žin., 2000, Nr. 8-216; 2002, Nr. 96-4232).

4.30. Cheminių dezinfekcijos medžiagų, valiklių ir ploviklių bei buitinių parazitų ir graužikų naikinimo preparatų sąrašai, patvirtinti Lietuvos Respublikos vyriausiojo valstybinio gydytojo higienisto 1998 m. kovo 13 d. įsakymu Nr. 2 (Žin., 1998, Nr. 28-760).

4.31. Ūkinės-komercinės veiklos, kuria versdamiesi įmonės ir asmenys privalo turėti leidimą-higienos pasą, sąrašas bei Leidimo-higienos paso išdavimo tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. birželio 10 d. įsakymu Nr. 285 (Žin., 1999, Nr. 54-1746; 2000, Nr. 52-1508).

4.32. Įmonių veterinarinio patvirtinimo tvarka, patvirtinta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. rugpjūčio 1 d. įsakymu Nr. 355 (Žin., 2002, Nr. 79-3401).

4.33. Maisto tvarkymo (išskyrus gyvūninių produktų gamybą) įmonių patvirtinimo tvarka, patvirtinta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2001 m. kovo 13 d. įsakymu Nr. 119 (Žin., 2001, Nr. 24-816).

4.34. Transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos paso išdavimo, perregistravimo tvarka, patvirtinta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. birželio 5 d. įsakymu Nr. 217 (Žin., 2002, Nr. 51-1971; 2002, Nr. 100-4481).

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. **maisto tvarkovas** – fizinis arba juridinis asmuo, atsakingas už teisės aktų, reglamentuojančių maisto sritį, reikalavimų laikymąsi jo valdomame maisto versle;

5.2. **pirminės produkcijos gamyba** – naminių ir laukinių gyvūnų bei augalų auginimas, veisimas, dauginimas, derliaus nuėmimas, melžimas, medžiojimas, žvejojimas;

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

5.4. **jei būtina** – jei būtina, užtikrinant maisto saugą ir tinkamumą mitybai;

5.5. **tinkamas mitybai maistas** – maistas, kuris tinka žmogui vartoti, kiek tai susiję su higiena;

5.6. **greitai gendantys maisto produktai** – šviežį, atvėsinti, šaldyti arba sušaldyti maisto produktai, kuriems laikyti ir gabenti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jie išlieka saugūs ir atitinka teisės norminių aktų reikalavimus;

5.7. Kitos higienos normoje vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas Lietuvos Respublikos maisto įstatyme.

IV. BENDROSIOS NUOSTATOS

6. Į rinką leidžiama teikti tik tokį maistą, kuris yra pagamintas teisės aktų nustatyta tvarka patvirtintose maisto įmonėse.

7. Teikiamas į rinką maistas turi atitikti Lietuvos Respublikos maisto įstatymo, Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymo, šios higienos normos, kitų teisės aktų reikalavimus, deklaruojamus Lietuvos standartus arba įmonės standartus. Realizuoti vietoje skirti viešojo maitinimo įmonių patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi atitikti nustatytus reikalavimus pagal įmonėje patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus arba nustatyta tvarka patvirtintus standartus. Įmonių standartų projektai turi būti derinami Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [4.21].

8. Teikiamas į rinką importuojamas maistas, žaliavos bei ingredientai, skirti tiesioginiam vartojimui, perdirbimui ar maisto gamybai, turi būti teisėtai pagaminti įmonėse, atitinkančiose šios higienos normos 13 punkto reikalavimus, ir teisės aktų nustatyta tvarka įvežti į Lietuvos Respubliką [4.6].

9. Maisto tvarkovai, ruošdami, perdirbdami, gamindami, pakuodami, saugodami, gabendami, importuodami, paskirstydami, išdėliodami ir siūlydami parduoti, teikdami ar kitaip tvarkydami maistą, privalo laikytis higienos reikalavimų ir užtikrinti, kad į rinką būtų teikiamas tik saugus, tinkamas mitybai maistas.

10. Maiste neturi būti ne mitybai skirtų pašalinių daiktų, medžiagų, susidarančių gendant produktui. Cheminių, fizinių, mikrobinių ir kitokių teršalų negali būti daugiau, negu nustatyta teisės aktuose. Jei teisės aktai nenustato kitaip, būtina laikytis maisto gamintojo nurodytų temperatūros režimų.

11. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, atsižvelgdama į maisto prigimtį, būdus bei sąlygas, kuriose maistas tvarkomas, laikomas ir/ar siūlomas vartotojams, įvertina bendrą riziką, kurią kelia maisto saugai konkrečios įmonės, ir atitinkamu dažnumu tikrina patalpas, kuriose tvarkomas maistas bei nuo kurių higienos priklauso maisto sauga, siekiant įvertinti, kaip laikomasi šios higienos normos reikalavimų, SVT valdymo bei geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų.

12. Jei vykdydama kontrolę Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba nustato, kad šios higienos normos ar kitų teisės aktų reikalavimų nesilaikymas gali sukelti pavojų maisto saugai ar tinkamumui mitybai, ji imasi atitinkamų priemonių, įskaitant maisto produktų išėmimą iš rinkos ir/ar sunaikinimą arba uždraudimą tvarkyti maistą uždarant visą įmonę ar jos dalį tam tikram laikotarpiui.

13. Maisto tvarkovai turi nustatyti svarbius maisto saugai savo veiklos etapus ir užtikrinti, kad remiantis RVASVT sistemos principais būtų nustatytos, vykdomos, tobulinamos, palaikomos ir peržiūrimos šios saugos procedūros:

13.1. rizikos, kuri gali kilti maisto saugai tvarkant maistą, analizė;

13.2. maisto tvarkymo etapų, kur maistas gali tapti nesaugus, nustatymas;

13.3. SVT nustatymas;

13.4. SVT stebėsena ir valdymas (monitoringas);

13.5. maisto rizikos, SVT stebėsenos, kontrolės ir priežiūros procedūrų periodiškas peržiūrėjimas ir analizė.

14. Sveikatos apsaugos ministerija ir Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba skatina šakinių geros higienos praktikos taisyklių rengimą, kuriomis maisto tvarkovai gali savanoriškai naudotis kaip RVASVT vadovais, kuriuose aprašomas šios higienos normos 13 punkto nuostatų taikymas.

15. Maisto įmonių asociacijų ar technikos komitetų bei vartotojų ir kitų suinteresuotų grupių atstovai, kur įmanoma, atsižvelgdami į Rekomenduojamą tarptautinį praktikos kodeksą, bendruosius Maisto kodekso (Codex Alimentarius) maisto higienos principus, konsultuodamiesi su kompetentingomis bei kitomis suinteresuotomis institucijomis turi parengti ir tobulinti geros higienos praktikos taisykles. Sveikatos apsaugos ministras, įvertinęs, ar geros higienos praktikos

taisyklės atitinka šios higienos normos 13 punkto nuostatas, suderinęs su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba, tvirtina jas.

16. Saugant gyventojų sveikatą nuo ligų, galinčių atsirasti dėl Lietuvos Respublikos geografinėje teritorijoje esančio jodo trūkumo, maisto gamybos ir viešojo maitinimo įmonės skatinamos vartoti joduotą druską.

V. HIGIENOS REIKALAVIMAI

17. Maisto žaliavos

17.1. maisto įmonės neturi priimti jokių žaliavų ar ingredientų, jei žinoma ar įtariama, kad jie netinka mitybai, yra užteršti patogeniniais mikroorganizmais, parazitais, cheminiais teršalais, radioaktyviaisiais izotopais, gedimo ar kitokiomis pašalinėmis medžiagomis, ir po standartinių rūšiavimo, paruošimo ar perdirbimo procedūrų maistas neatitiks teisės aktuose nustatytų reikalavimų. Jei būtina, turi būti atlikti žaliavų laboratoriniai tyrimai.

17.2. Maisto žaliavos ir ingredientai turi būti laikomi tinkamose patalpose, apsaugančiose jas nuo užteršimo, saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių pakenkimų.

17.3. Maisto žaliavos priimamos atsižvelgiant į jų saugą bei kokybę ir laikomos teisės aktais nustatytomis ar gamintojo nurodytomis sąlygomis.

18. Maisto tvarkymo vieta

18.1. Įmonė gali pradėti veiklą konkrečioje maisto tvarkymo vietoje tik tada, kai ji atitinka šioje higienos normoje išdėstytus higienos reikalavimus.

18.2. Maisto tvarkymo vietos projektas nustatyta tvarka turi būti suderintas su atitinkamomis institucijomis.

19. Teritorija

19.1. Maisto tvarkymo vietos teritorija turi būti švari, apsaugota nuo pašalinių kvapų, dulkių, dūmų bei kitų teršalų šaltinių, neužliejama. Teritorija ir privažiavimo kelių danga turi būti švari ir tikti ratiniam transportui. Sausinimo sistema turi patikimai veikti ir būti nuolat prižiūrima. Maisto tvarkymo vietoje neturi būti šunų, kačių ir kitų palaidų gyvūnų.

19.2. Maisto tvarkymo vietos teritorija turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytus reikalavimus [4.20, 4.22, 4.27].

20. Pastatai ir jų įranga

20.1. Pastatai ir jų įranga turi būti švarūs, suremontuoti, tiktų atlikti visus būtinus maisto technologijos ir higienos procesus, įrengti taip, kad palaikytų tinkamą temperatūrą bei oro drėgmę. Jie turi būti pastatyti naudojant tokias medžiagas, iš kurių į maistą nepatektų teršalų. Juose neturi būti angų, pro kurias į vidų galėtų patekti gyvūnai, graužikai ir vabzdžiai, aplinkos teršalai (dūmai, dulkės ir pan.).

20.2. Pastatai turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytus reikalavimus [4.28, 4.29].

20.3. Pastatai turi būti pritaikyti tinkamai atlikti visus technologijos procesus ir atitikti higienos reikalavimus. Būtina įrengti papildomas pertvaras įrangai atriboti arba kitaip (pakankamas nuotolis ar pan.) veiksmingai atskirti gamybos operacijas, kurios gali užteršti galutinį produktą.

21. Patalpos (išskyrus kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas)

21.1. Patalpos, kuriose tvarkomas maistas, turi būti švarios, tvarkingos, tinkamos palaikyti geros higienos praktiką (įskaitant maisto apsaugą nuo užteršimo tvarkymo metu per įrenginius, medžiagas, vandenį, orą, asmenis bei išorinius šaltinius, tokius kaip graužikai ir vabzdžiai). Jos turi būti pritaikytos reikiamai temperatūrai, švarai palaikyti ir, jei būtina, dezinfekcijai atlikti.

21.2. Patalpos, kuriose tvarkomas maistas, turi būti įrengtos taip, kad jose nesikauptų nešvarumai, neaugtų pelėsiai, nesusidarytų garų kondensatas, neišsiskirtų nuodingų medžiagų ar pašalinių dalelių bei kitų teršalų, kurie galėtų patekti į maistą. Jose negalima auginti augalų, laikyti dirbtinių gėlių ar kitokių interjero papuošimų, kurie galėtų būti nešvarumų kaupimosi vieta ir tapti maisto užteršimo šaltiniu.

21.3. Darbuotojų darbo vietos turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatytus reikalavimus [4.24].

22. Specialūs reikalavimai patalpoms, kuriose tvarkomas maistas (išskyrus kilnojamuosius ir laikinuosius statinius, taip pat patalpas, kuriose maitinama)

22.1. Grindys turi būti švarios, lengvai plaunamos ir, jei būtina, dezinfekuojamos. Jos turi būti iš drėgmei nelaidžių ir neabsorbuojančių, plaunamų, nenuodingų medžiagų, užglaistytomis sandūromis. Patalpose, jei būtina, turi būti efektyvi grindų sausinimo sistema.

22.2. Sienos turi būti švarios, lengvai valomos, užglaistytomis sandūromis ir, jei būtina, dezinfekuojamos. Jos turi būti iš drėgmei nelaidžių ir neabsorbuojančių, plaunamų, nenuodingų medžiagų. Sienų paviršius turi būti lygus iki tokio aukščio, kurio reikia higieniškam maisto tvarkymui. Jei būtina, sienų kampai turi būti apvalūs, kad būtų lengviau valyti.

22.3. Lubos ir ant jų bei sienų esantys įrenginiai turi būti švarūs ir taip įrengti, kad nesikauptų nešvarumai, kondensatas, pelėsiai, būtų lengvai valomi.

22.4. Langai ir kitos atsidarančios angos turi būti švarūs ir sukonstruoti taip, kad būtų galima juos valyti bei išvengti nešvarumų kaupimosi. Atidaromuose languose turi būti įrengtas vabzdžių nepraleidžiantis išimamas tinklelis. Ten, kur dėl atidarytų langų gali būti užterštas maistas, jie darbo metu turi būti uždaryti. Jei būtina, palangės turi būti nuolaidžios, kad darbuotojai jų nenaudotų kaip lentynų.

22.5. Durys turi būti švarios, lygios, pagamintos iš drėgmės neabsorbuojančių, lengvai valomų ir, jei būtina, dezinfekuojamų medžiagų. Durys turi būti sandarios ir, jei būtina, automatiškai užsidarančios.

22.6. Laiptai, liftų kabinos ir pagalbinės konstrukcijos (pakylos, kopėčios, latakai) turi būti švarūs ir išdėstyti bei padaryti taip, kad neteršų maisto. Latakai turi turėti dengtus priežiūros ir valymo liukus.

22.7. Visi paviršiai (įskaitant įrenginių paviršius), kurie gali liestis su maistu, turi būti švarūs, valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Jie turi būti pagaminti iš lygių, plaunamų, nenuodingų medžiagų.

23. Maisto laikymo patalpos (sandėliai)

23.1. Maisto laikymo patalpos turi būti švarios, atitikti higienos reikalavimus ir įrengtos taip, kad jas būtų galima tinkamai išvalyti, išvengti vabzdžių ir graužikų patekimo, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kitas sąlygas, apsaugančias maistą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių pažeidimų. Jei būtina, turi būti įrengti patalpų mikroklimato palaikymo ir (arba) registravimo prietaisai. Maistas turi būti laikomas pakeltas nuo grindų ir atitrauktas nuo sienų. Skirtingų rūšių maistas laikomas atskirai ir pagal nurodytas laikymo sąlygas.

23.2. Sandėliuose maistas periodiškai tikrinamas, kad jis būtų neužterštas, nesugedęs ir atitiktų teisės aktų nustatytus reikalavimus.

24. Maisto prekybos patalpos

24.1. Patalpos, kuriose prekiaujama maistu, turi būti švarios. Jos valomos drėgnu būdu. Atliekant dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją patalpoje neturi būti maisto produktų.

24.2. Maistas, skirtas vartoti be šiluminio apdorojimo ar plovimo, turi būti parduodamas supakuotas arba apsaugotas taip, kad jį laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis maistą nebūtų užkrėstas ir (arba) užterštas. Nepakuotam maistui turi būti pakavimo maišeliai ir įrankiai maistui paimti.

24.3. Maisto laikymo sąlygos bei tinkamumo vartoti terminai turi atitikti teisės aktų reikalavimus, jei jų nėra – gamintojo nurodymus.

24.4. Greitai gendantis ir šaldytas maistas laikomas tik šaldymo įrenginiuose ir juo prekiaujama tik iš šaldymo įrenginių, kuriuose temperatūra turi atitikti nustatytus maisto laikymo sąlygų reikalavimus [4.19]. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Draudžiama pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą.

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

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

24.5.2. vaisiai ir daržovės;

24.5.3. šviežia mėsa, paukštiena, žuvys, kiaušiniai (šios prekės turi būti atskirtos ir tarpusavyje);

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

24.6. Jei šviežia mėsa, paukštiena ar žuvimis bei gatavomis maisto prekėmis prekiauja tas pats asmuo, liesti šviežią mėsą ar žuvis jis turi apsauginėmis pirštinėmis. Maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, neturi susiliesti (per rankas, svarstykles, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimis.

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

24.8. Kiaušiniai turi būti supakuoti. Jei jie pakuojami parduotuvėje, turi būti tam skirta vieta.

24.9. Draudžiama tam pačiam asmeniui liesti pinigus ir neįpakuotus maisto produktus ar patiekalus, nebent asmuo mūvėtų apsaugines pirštines;

25. Viešojo maitinimo įmonės

25.1. Maitinimo patalpose stalai turi būti švarūs, lengvai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Jų paviršius turi būti lygus, drėgmei nelaidus, neabsorbuojantis, plaunamas, pagamintas iš nenuodingų medžiagų. Maitinimo patalpose, kur leidžiama rūkyti, turi būti įrengtas ištraukiamasis mechaninis vėdinimas.

25.2. Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip 4°C temperatūrai ir ne ilgiau kaip 12 valandų. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda.

25.3. Patiekalai turi būti pateikiami sausuose, švariuose maistui laikyti skirtuose induose be įtrūkų.

25.4. Maisto prekių ir patiekalų kainų etiketės tvirtinamos taip, kad nebūtų pažeistas maisto produkto, gaminio ar patiekalo vientisumas.

25.5. Draudžiama:

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

25.5.2. lėkštes su patiekalais dėti vieną ant kitos;

25.5.3. tam pačiam asmeniui liesti pinigus ir neįpakuotus maisto produktus ar patiekalus, nebent asmuo mūvėtų apsaugines pirštines;

25.5.4. pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

25.5.5. pagamintą maistą liesti rankomis;

25.5.6. gaminti varškę, sūrių masę, rūgščius pieno produktus;

25.5.7. gaminti konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.);

25.5.8. naudoti kepimui neskirtus riebalus ir jei riebalai pakeitė būdingą spalvą, kvapą, skonį.

26. Apšvietimas

26.1. Maisto tvarkymo vietoje turi būti natūralus, dirbtinis arba mišrus apšvietimas, neiškreipiantis spalvų, netrukdantis higieniškai tvarkyti maistą. Maistas turi būti apsaugotas nuo tiesioginių saulės spindulių.

26.2. Šviestuvai turi būti saugios konstrukcijos ir įrengti tokiose vietose, kad sudužus šukės nepatektų į maistą. Jie turi būti lengvai valomi ir švarūs.

26.3. Darbo vietų apšvietimas turi atitikti teisės aktų reikalavimus [4.16].

27. Vėdinimas

27.1. Maisto tvarkymo vietoje (išskyrus kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi būti įrengtas natūralus arba mechaninis vėdinimas, reguliuojantis temperatūrą, drėgmę, slopinantis garų kondensavimąsi, šalinantis kvapus, dulkes, mažinantis maisto užteršimo per orą pavojų. Oro srauto kryptis turi būti nuo švarios link užterštos vietos. Vėdinimo angos turi būti su tinkleliais arba kitokiais apsauginiais gaubtais iš nerūdijančios medžiagos. Tinkleliai ir filtrai turi būti lengvai pasiekiami, išimami, lengvai valomi, švarūs. Jei būtina, turi būti įrengti oro drėgmės ir oro tėkmės greičio valdymo bei kontrolės prietaisai.

27.2. Patalpų vėdinimas turi atitikti teisės aktų reikalavimus [4.25].

28. Vanduo

28.1. Maisto tvarkymo vietos (išskyrus kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi turėti centralizuotą arba vietinę (iš šulinio) vandens tiekimo ir pašildymo (jei būtina) sistemą. Tvarkant maistą, gaminant ledą ir garus (liečiančius maistą), plaunant besiliečiančius su maistu paviršius, naudojamas tik geriamojo vandens reikalavimus atitinkantis vanduo [4.2, 4.11]. Ledas ir garai, vandens atsargos laikomi ir ruošiami taip, kad nebūtų pavojaus juos užteršti. Jei būtina, turi būti įrengti vandens temperatūros matavimo ar registravimo prietaisai.

28.2. Vandenį naudoti pakartotinai galima tik techninėms reikmėms: garams gauti, aušinti. Jis turi būti reikiamai išvalytas ir nekelti pavojaus sveikatai. Vandens valymo ir kenksmingumo šalinimo procesai turi būti prižiūrimi, priežiūros rezultatai registruojami. Pakartotinai naudojamas vanduo turi būti atskiroje vandens tiekimo sistemoje, kuri turi būti atitinkamai paženklinta ir lengvai atpažįstama. Norint vandenį naudoti pakartotinai bet kurioje maisto tvarkymo vietoje, būtina tai suderinti su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

28.3. Techninis vanduo gali būti naudojamas tik techninės paskirties garams gauti, aušinimui, gaisrams gesinti ir kitoms panašioms reikmėms, nesusijusioms su maistu. Jis turi būti atskiroje vandens tiekimo sistemoje, atitinkamai paženklintoje ir lengvai atpažįstamoje.

29. Nuotekos

29.1. Maisto tvarkymo vietos (išskyrus kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi turėti tvarkingą centralizuotą arba vietinę kanalizaciją.

29.2. Visos nuotekų linijos (įskaitant ir kanalizacijos sistemas) turi būti taip sukonstruotos, kad galėtų atlaikyti galimas didžiausias apkrovas ir nekiltų pavojus užteršti maistą ar geriamąjį vandenį.

29.3. Buitinė kanalizacija turi būti efektyviai atskirta nuo gamybinės, kad nekiltų maisto užteršimo pavojaus.

30. Tualetai ir buities patalpos

30.1. Maisto tvarkymo vietų patalpose (išskyrus kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi būti pakankamai tualetų ir buities patalpų. Jos turi būti tinkamai įrengtos, patogiai išdėstytos. Tualetų durys neturi atsidaryti tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas.

30.2. Tualetai ir buities patalpos turi būti švarios, gerai apšviestos ir vėdinamos (natūralus arba mechaninis vėdinimas), jei būtina, šildomos.

30.3. Greta tualetų turi būti pakankamai praustuvių su šiltu ir šaltu vandeniu, rankų plovimo ir džiovinimo priemonių.

30.4. Jei tiekiamas karštas ir šaltas vanduo, turi būti įrengti maišikliai, jei būtina, ne rankomis valdomi vandens čiaupai.

30.5. Jei naudojami popieriniai rankšluosčiai, turi būti pakankamai rankšluosčių įtaisų ir dėžių panaudotiems sumesti.

30.6. Turi būti iškabinti įspėjamieji užrašai, primenantys darbuotojams, kad pasinaudoję tualetu nusiplautų rankas.

30.7. Rankų plovimo, dezinfekcijos ir džiovinimo įranga turi būti visur, kur technologija to reikalauja.

30.8. Jei būtina, maisto produktams plauti tiekiamas vanduo turi būti atskirtas nuo rankų plovimo sistemos. Santechninė įranga turi būti sandariai prijungta prie efektyvios kanalizacijos per oro tarpines (sifonus).

30.9. Darbuotojų buities patalpos turi atitikti teisės aktų reikalavimus [4.7].

31. Technologijos

31.1. Tvarkomam maistui turi būti taikomos tokios technologijos, kurios pagrįstai leidžia tikėtis, kad maistas bus gerai apsaugotas nuo užteršimo bei parazitų patekimo.

31.2. Vengiant kryžminio užteršimo, draudžiama, kad tvarkomas maistas tiesiogiai per naudotus daiktus ar darbuotojų rankas liestųsi su ankstesnių technologijos etapų produktais. Inventorius, keliantis kryžminio užteršimo grėsmę, turi būti aiškiai paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį.

31.3. Žaliavos ir jų judėjimo keliai nuo gatavo maisto turi būti atskirti fiziškai arba laiko požiūriu, po kiekvieno maisto tvarkymo etapo efektyviai išvalant ir išplaunant patalpas bei inventorių.

31.4. Visi įrenginiai, lietęsi su žaliava arba su užteršta medžiaga, turi būti gerai išvalyti ir dezinfekuoti, jei yra tikimybė jiems susiliesti su gatavais produktais.

31.5. Jei būtina, reikia įrengti žaliavų ar tarpinių produktų plovimo vietas. Šios vietos turi būti švarios, aprūpintos karštu ir (arba) šaltu geriamuoju vandeniu. Kiaušiniai, prieš naudojant juos maisto gamybai, turi būti plaunami, dezinfekuojami Sveikatos apsaugos ministerijos leidžiamomis medžiagomis.

31.6. Jei vartojami maisto priedai, privaloma turėti jiems tinkamas geros gamybos ir higienos sąlygas (laikymo sąlygas, dozavimo įrangą bei kitas technologines bei organizacines priemones), užtikrinančias saugų maisto priedų vartojimą.

31.7. Visi technologiniai procesai turi būti atliekami greitai, kad maiste nepradėtų daugintis mikroorganizmai.

31.8. Draudžiama eksploatuoti maisto tvarkymo vietą, 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.

32. Paviršiai, su kuriais liečiasi maistas

32.1. Įranga, tara, talpyklos ir kiti reikmenys, naudojami maistui tvarkyti ir su kuriais gali liestis maistas, turi būti švarūs, tinkamai techniškai prižiūrimi, atitikti paskirtį. Jie turi būti pagaminti iš tvirtų, nenuodingų, nekeičiančių maisto kvapo bei skonio, nesugeriančių drėgmės ar maisto dalelių, atsparių korozijai, maisto neteršiančių medžiagų, kurias būtų galima valyti bei dezinfekuoti.

32.2. Įrangos, su kuria liečiasi maistas, taros, talpyklų, pakuočių ir kitų reikmenų paviršiai turi būti iš tokių medžiagų, kad būtų galima juos gerai išvalyti, jei būtina, dezinfekuoti, ir taip prižiūrimi, kad jie netaptų maisto užteršimo priežastimi. Jei būtina, nenaudoti medienos ir kitų medžiagų, kurias sunku tinkamai išvalyti ir dezinfekuoti.

33. Pakavimo priemonės ir medžiagos

33.1. Maisto pakavimo priemonės ir medžiagos turi būti laikomos švariai, pakeltos nuo grindų, gamintojo nurodytomis sąlygomis. Jos turi tikti pakuojamam maistui ir numatomoms laikymo sąlygoms, neturi išskirti ribojamų medžiagų daugiau, negu nustatyta teisės aktuose. Pakuotės turi būti sandarios ir patikimai apsaugoti maistą nuo užteršimo.

33.2. Maisto tara neturi būti naudojama niekam kitam, kas galėtų užteršti maistą. Prieš naudojant tara atidžiai apžiūrima, jei būtina, valoma, dezinfekuojama, gerai išdžiovinama. Maisto pakavimo arba pilstymo vietoje gali būti laikoma tik tuoj pat naudojamos pakavimo medžiagos ir tara.

33.3. Maisto produktų pakavimo sąlygos turi užtikrinti, kad maistas nebus užterštas.

34. Temperatūra

34.1. Maistas turi būti laikomas tokioje temperatūroje, kurioje stabilizuojami patogeninių mikroorganizmų augimo ar toksinų susidarymo procesai ir nesukeliama grėsmė žmogaus sveikatai.

34.2. Maisto šiluminio apdorojimo, karšto maisto laikymo, šaldymo įranga ar patalpos turi turėti temperatūros valdymo, matavimo, jei būtina, ir registravimo prietaisus.

34.3. Maistas šiluminiai apdorojamas, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktuose arba gamintojo nustatytoje temperatūroje.

34.4. Pagamintą maistą, kuris patiekiamas karštas, būtina laikyti ne žemesnėje kaip 68^{o}C temperatūroje. Šiluminiai apdorotas maistas turi būti atvėsinamas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip per 4 valandas.

34.5. Nekontroliuoti temperatūros ribotą laiką leidžiama tik tam tikrų technologinių maisto tvarkymo procesų metu, gabenant, saugant, siūlant ir perduodant vartotojui, jei tai neturi įtakos maisto saugai.

35. Darbuotojai, jų higiena ir sveikata

35.1. Asmenys, kurie tvarko maistą, turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pirmą kartą pradėdami dirbti maisto įmonėje ir tikrintis periodiškai [4.5].

35.2. Sergančiam ar įtariamam, kad serga, darbuotojui, turinčiam bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, gelta, vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyros iš nosies, akių ar ausų, užkrėsta ar atvira žaizda, užkrečiamoji odos liga, ar esant ligos, kuri gali būti perduodama per maistą, nešiotoju, neturi būti leidžiama dirbti patalpose, kur tvarkomas neįpakuotas maistas ir yra galimybė tiesiogiai ar netiesiogiai užteršti maistą patogeniniais mikroorganizmais.

35.3. Sveikatos sutrikimą pajutęs darbuotojas turi nedelsdamas pranešti apie tai administracijai. Susižeidęs darbuotojas taip pat neturi teisės toliau tvarkyti maisto arba liesti su maistu besiliečiančių paviršių tol, kol žaizda nebus apsaugota vandeniui nelaidžia tvirta danga.

35.4. Maisto tvarkovas turi užtikrinti, kad įmonėje būtų įrengtos vaistinėlės, jei būtina, pirmosios pagalbos patalpos. Maisto tvarkovas yra atsakingas, kad sergantys ar susižeidę darbuotojai neužkrėstų maisto.

35.5. Dirbantys maisto tvarkymo vietose (jei būtina) darbuotojai turi kruopščiai plautis rankas tekančiu šiltu geriamuoju vandeniu su muilu ir, jei būtina, dezinfekuoti jas. Rankos plaunamos ir, jei būtina, dezinfekuojamos prieš pradedant dirbti, tuoj pat po pasinaudojimo tualetu, po užterštų daiktų lietimo ir visada, kai būtina.

35.6. Darbuotojai, tvarkę žaliavas arba tarpinius produktus, galinčius užteršti gatavą maistą, turi pakeisti darbo drabužius, švariai nusiplauti ir dezinfekuoti rankas.

35.7. Kai yra maisto užteršimo galimybė, rankos turi būti plaunamos tarp skirtingų maisto tvarkymo technologijos etapų.

35.8. Maisto tvarkymo vietose turi būti iškabinti užrašai, reikalaujantys plauti ir dezinfekuoti rankas, ir prižiūrima, ar visi darbuotojai laikosi šių reikalavimų.

35.9. Kiekvienas neįpakuoto maisto tvarkymo vietoje esantis darbuotojas turi laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius, jei būtina – darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų.

35.10. Tvarkant neįpakuotą maistą, (jei būtina) negalima nešioti žiedų, papuošalų, laikrodžių, smeigtukų ir pan.

35.11. Jeigu tvarkant maistą mūvimos pirštinės, jos turi atitikti higienos reikalavimus (būti nesuplyšusios, švarios ir pan.). Prieš apsimaudami pirštines darbuotojai taip pat privalo kruopščiai plautis rankas.

35.12. Asmeniniai daiktai ar drabužiai ir gamybai nereikalingi daiktai neturi būti laikomi vietoje, kur tvarkomas maistas.

35.13. Maisto tvarkymo vietose draudžiama rūkyti, valgyti, kramtyti (pvz., kramtomąją gumą, saulėgrąžas ir pan.), spjaudyti, kosėti ar čiaudėti virš neapsaugoto maisto.

35.14. Jei būtina, įėjimas į maisto tvarkymo vietą turi būti kontroliuojamas.

35.15. Visi neįpakuoto maisto tvarkymo vietoje esantys asmenys privalo vilkėti darbo drabužiais, galvos danga, apavu, nusiplauti rankas, žinoti higienos reikalavimus bei jų laikytis.

35.16. Asmenys, tvarkantys maistą, turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka įgytų privalomųjų maisto higienos žinių, tiesiogiai susijusių su jų darbu, ir pagal sudarytus planus jas atnaujinti.

36. Atliekų ir techninių medžiagų laikymas

36.1. Maisto ir kitokios atliekos neturi būti kaupiamos patalpose, kuriose tvarkomas maistas, jei tai nėra neišvengiama dėl technologinio proceso ypatybių.

36.2. Iš darbo ir kitų vietų jos turi būti šalinamos kasdien, kai būtina, kelis kartus per dieną, ir utilizuojamos tokioje vietoje ir tokiu būdu, kad netaptų maisto, vandens ar aplinkos teršimo priežastimi.

36.3. Draudžiama maisto tvarkymo vietose laikyti bet kokias medžiagas, galinčias užteršti maistą.

36.4. Patalpos ar vietos techninėms medžiagoms (dezinfekantams, plovikliams ir pan.) bei atliekoms laikyti iki jų išgabenimo iš maisto tvarkymo vietos turi būti taip įrengtos, kad į jas nepatektų graužikai ir vabzdžiai, nebūtų teršiamas maistas, geriamasis vanduo, įranga, pastatų arba teritorijos kelių danga.

36.5. Atliekų, nuodingųjų cheminių ir techninių medžiagų tara turi būti švari, sandari, pažymėta skiriamaisiais ženklais, padaryta iš metalo arba iš kitos drėgmei nelaidžios medžiagos, kurią būtų lengva valyti, dezinfekuoti. Šią tarą draudžiama naudoti maistui laikyti.

36.6. Atliekos rūšiuojamos ir tvarkomos pagal Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytus reikalavimus [4.4, 4.26].

37. Valymas

37.1. Kad būtų išvengta maisto užteršimo, visa įranga ir reikmenys turi būti švarūs, reguliariai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Jei būtina, turi būti įrengtos tinkamos įrangos ir darbo įrankių valymo ir dezinfekavimo bei džiovinimo vietos ar patalpos. Jos turi būti lengvai valomos, į jas turi būti tiekiamas karštas ir šaltas vanduo. Jų įranga turi būti iš korozijai atsparių medžiagų. Tualetų valymo inventorius turi būti laikomas atskirai nuo kito inventoriaus.

37.2. Baigus darbą, maisto tvarkymo įranga, grindys, latakai, pagalbinės konstrukcijos ir maisto tvarkymo vietos turi būti švariai išvalomos. Valymo procesą sudaro: nešvarumų ir maisto likučių pašalinimas, plovimas (maistą liečiantys paviršiai plaunami maisto įrangos plovikliais), skalavimas ir džiovinimas. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, dezinfekantų likučių.

37.3. Valant ir dezinfekuojant patalpas bei įrangą būtina imtis visų atsargumo priemonių, kad nebūtų užterštas maistas. Turi būti iškabinti valymo ir dezinfekcijos schemos, grafikai ir darbo saugos taisyklės, dirbant su valymo ir dezinfekcijos medžiagomis.

37.4. Plovikliai ir dezinfekantai turi būti įteisinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [4.30], naudojami pagal gamintojo nurodymus, atitikti naudojimo paskirtį.

37.5. Patalpų ir įrangos valymui turi būti skirta atskira ženklinta įranga, priemonės, geriamojo vandens reikalavimus atitinkantis šaltas ir, jei būtina, karštas vanduo.

38. Graužikų ir vabzdžių naikinimas

38.1. Graužikų ir vabzdžių naikinimą reikia atlikti taip, kad nebūtų užterštas maistas.

38.2. Graužikai ir vabzdžiai naikinami pagal teisės aktų reikalavimus [4.17].

39. Kilnojamieji ir laikinieji maisto prekybos bei viešojo maitinimo statiniai, patalpos, kioskai, palapinės, turgaviečių prekystaliai, mobiliosios prekybos transporto priemonės, patalpos, kurių pirminė paskirtis yra „gyvenamasis būstas“, laikinojo tipo viešojo maitinimo patalpos, smulkių maisto prekių prekybos automatai (toliau – kilnojamieji ir laikinieji statiniai bei patalpos)

39.1. Kilnojamieji ir laikinieji statiniai bei patalpos, taip pat jų įranga turi užtikrinti higienos palaikymą – būti švarūs, išdėstyti, sukonstruoti, valomi bei tvarkomi taip, kad būtų galima išvengti maisto ir teritorijos užteršimo pavojaus, graužikų ir vabzdžių patekimo į juos, kiek to praktiškai įmanoma pasiekti.

39.2. Jei būtina, turi būti:

39.2.1. asmens higienos priemonės: įrenginiai rankoms plauti ir džiovinti, tualetai, vieta persirengti ir kt.;

39.2.2. paviršiai, kurie gali liestis su maistu, švarūs, lengvai valomi, plaunami ir, jei būtina, dezinfekuojami, pagaminti iš lygių, nenuodingų medžiagų;

39.2.3. tinkamos darbo įrankių, instrumentų ir įrenginių valymo bei dezinfekcijos priemonės;

39.2.4. priemonės maisto plovimui ar valymui;

39.2.5. šaltas ir, jei būtina, karštas geriamasis vanduo;

39.2.6. valymo, dezinfekcijos priemonių bei atliekų laikymo vietos;

39.2.7. šaldymo, šiluminio apdorojimo ir (arba) šilumos palaikymo ir, jei būtina, stebėjimo įranga.

39.3. Organizuojant prekybą maistu ir viešąjį maitinimą masinių renginių metu, būtina nurodyti arba įrengti (mobiliuosius) viešuosius tualetus (ne arčiau kaip 25 m ir ne toliau kaip 200 m nuo prekybos vietos) bei praustuves ir užtikrinti atliekų bei panaudotų įrankių ir indų surinkimą.

40. Transportas

40.1. Maistą būtina gabenti taip, kad jis būtų tinkamai sudėtas ir patikimai apsaugotas nuo mechaninių pažeidimų, dulkių, automobilių išmetamųjų dujų, mikrobinių ir kitokių teršalų, vabzdžių ir graužikų bei kitokio užteršimo. Priemonės maistui gabenti turi būti švarios, sukonstruotos taip, kad būtų lengvai valomos bei dezinfekuojamos. Kiekviena Lietuvos Respublikoje registruota transporto priemonė, skirta maistui gabenti, turi turėti transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos pasą.

40.2. Konteineriai ir kitos transporto priemonėmis pervežamos talpyklos neturi būti naudojamos ne maisto produktams gabenti, jei tai gali užteršti maistą. Skystas, granuliuotas ar miltelių pavidalo maistas turi būti gabenamas talpyklose ar konteineriuose, skirtuose tik maistui. Ant tokių konteinerių turi būti aiškiai matomas neištrinamas užrašas, kad gabenamas maistas.

40.3. Nefasuoto aliejaus arba riebalų gabenimo jūros laivais išlygos

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

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

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

40.3.2. 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:

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

40.3.2.2. paskutinieji trys talpykloje gabenti kroviniai buvo maisto produktai.

40.3.3. 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 lietėsi ar galėjo liestis gabenami produktai, buvo tinkamai išplauta. Jei krovinys buvo perkraunamas, priimančio laivo kapitonas papildomai turi saugoti tikslius rašytinius duomenis apie tai, ar nefasuoto skysto aliejaus arba riebalų gabenimas ankstesniame laive atitiko šio punkto nuostatas ir ar ankstesniame laive prieš pakraunant šiuos krovinius viskas buvo tinkamai išplauta. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus, laivo kapitonas turi pateikti šiuos dokumentus.

40.4. Nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimui jūros laivais išlygos

40.4.1. Nefasuotą žaliavinį cukrų, kuris neskirtas maistui arba negali būti maistu ar jo ingredientu be visiško ir veiksmingo išvalymo, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose, 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 krovinys negali būti nefasuotas skystas produktas.

40.4.2. Už žaliavinio cukraus gabenimą jūra atsakingas maisto tvarkovas privalo saugoti dokumentus, kuriuose būtų išsamiai aprašytas anksčiau šioje talpykloje vežtas krovinys 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 pateikiant šį produktą žmonių mitybai, jį būtina išvalyti.“ Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus, už žaliavinio cukraus vežimą jūra ir (arba) jo išvalymą atsakingas maisto tvarkovas turi pateikti šiame punkte minėtus dokumentus.

40.4.3. Žaliavinis cukrus, gabentas jūra talpyklose, neskirtose tik maisto produktams, turi būti visiškai ir veiksmingai išvalytas iki pateikiant jį maistui ar kaip jo ingredientą. Už gabenimą ir

valymą atsakingi maisto tvarkovai, 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 ir tinkamumą žmonių mitybai pagal šios higienos normos 13 punktą.

40.5. Kai transporto priemonėmis ar konteineriais gabenamas ne tik maistas, jis turi būti tinkamai atskirtas nuo ne maisto gaminių, jei būtina, ir nuo kitų rūšių maisto taip, kad būtų išvengta maisto užteršimo ir pašalinių kvapų atsiradimo.

40.6. Jei transporto priemonėmis ar konteineriais gabenamas ne tik maistas ar skirtingos maisto rūšys, kiekvieną kartą iškrovus viskas turi būti gerai išvaloma taip, kad būtų išvengta maisto užteršimo ir pašalinių kvapų atsiradimo.

40.7. Jei būtina, transporto priemonėse ar konteineriuose gabenant maistą turi būti temperatūros, drėgmės, reikiamos atmosferos ar kitų reikiamų sąlygų palaikymo ir registravimo įranga.

41. Maisto tvarkymo savikontrolė

41.1. Mikroorganizmų dauginimosi kontrolė turi būti atliekama maisto tvarkymo stebėsenos (nuolatinės ar reguliarios) principu, valdant sąlygas, nuo kurių priklauso mikroorganizmų atsiradimas bei veikla.

41.2. Cheminės ir fizinės taršos kontrolė atliekama užtikrinant, kad į maistą nepatektų ir jame nebūtų pašalinių cheminių medžiagų ir daiktų (stiklo šukių, metalo ir medžio nuolaužų, dulkių, nuodingų garų ir pan.). Jei būtina, tikrinama detektoriais, ekranais ir pan.

41.3. Visi kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami svarbiuosiuose valdymo taškuose, turi būti prižiūrimi ir kalibruojami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų.

41.4. Maisto saugos valdymui ir savikontrolei užtikrinti sudaroma specialistų grupė (mažose maisto įmonėse paskiriamas atsakingas asmuo), kuri įdiegia RVASVT principais pagrįstą maisto tvarkymo savikontrolės sistemą ir atsako už jos funkcionavimą. RVASVT grupė turi užtikrinti, kad visi maisto tvarkymo ar jo sąlygų pokyčiai būtų išanalizuoti ir įvertinti:

41.4.1. ruošiantis gaminti naują produktą;

41.4.2. keičiant žaliavas, technologiją, įrenginius, pakuotę, gamybos ar sandėliavimo sąlygas;

41.4.3. keičiant darbuotojus svarbiuosiuose valdymo taškuose arba keičiant jų atsakomybę;

41.4.4. gavus pranešimą apie gresiančią arba esamą maisto saugos neatitiktį;

41.4.5. atsiradus naujiems maisto saugos teisės aktų reikalavimams;

41.4.6. esant kitiems pokyčiams, kurie gali turėti įtakos gaminamo maisto saugai.

42. Laboratorinė savikontrolė

42.1. Maisto tvarkovai, tvarkantys neįpakuotą maistą, išskyrus prekybos, maisto pakavimo, laikymo, saugojimo, gabenimo, paskirstymo ir tiekimo įmones, turi organizuoti tvarkomo maisto saugos laboratorinę kontrolę. Kontrolės būdai ir dažnis priklauso nuo tvarkomo maisto pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio. Kontrolės metu rastas netinkamas mitybai maistas teisės aktų nustatyta tvarka turi būti pašalintas iš rinkos, imtasi reikiamų prevencinių priemonių.

42.2. Laboratorijos, atliekančios maisto įmonių savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti įteisintus standartinius tyrimo metodus, kad jų rezultatai galėtų būti lengvai įvertinami ir palyginami.

42.3. Laboratorijos, tiriančios patogeninius mikroorganizmus, turi būti patikimai atskirtos nuo vietų, kuriose tvarkomas maistas.

43. Įrašų tvarkymas

43.1. Maisto saugos užtikrinimo veiksmai turi būti registruojami.

43.2. Maisto tvarkovas (įskaitant importuotoją) turi taip tvarkyti įrašus, kad galėtų visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, ingredientą ar kitą medžiagą, skirtą dėti arba įdėtą į maistą, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias teikiami tvarkomi produktai. Tuo tikslu turi būti įdiegtos sistemos bei taikomos procedūros, suteikiančias galimybę kompetentingų institucijų prašymu pateikti šią informaciją.

44. Maisto pašalinimas iš rinkos

44.1. Maisto tvarkovai turi parengti greito nesaugaus maisto pašalinimo iš rinkos instrukciją. Joje turi būti numatyti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos bei visuomenės informavimo veiksmai.

44.2. Instrukcija vykdoma nedelsiant, kai tik sužinoma, kad buvo pateiktas arba galėjo būti pateiktas į rinką nesaugus maistas.

44.3. Pašalintas iš rinkos maistas, siekiant apsaugoti žmonių sveikatą, turi būti saugiai laikomas iki jo kenksmingumo pašalinimo ar perdirbimo.

45. Darbuotojų mokymas

45.1. Maisto tvarkovai turi užtikrinti, kad maisto įmonių darbuotojai būtų supažindinti su atliekamo darbo higienos reikalavimais ir prižiūrimi, kaip jų laikosi.

Priedo pakeitimai:
Nr. V-255, 2004-04-22, Žin., 2004, Nr. 70-2459 (2004-04-30), i. k. 1042250ISAK000V-255

Lietuvos higienos normos
HN 15:2003 „Maisto higiena“
priedas

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

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

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

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

_____

Priedo pakeitimai:
Nr. V-255, 2004-04-22, Žin., 2004, Nr. 70-2459 (2004-04-30), i. k. 1042250ISAK000V-255

Pakeitimai:

1.
Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, Įsakymas
Nr. V-255, 2004-04-22, Žin., 2004, Nr. 70-2459 (2004-04-30), i. k. 1042250ISAK000V-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