VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS
DĖL MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMO IR TIEKIAMO GALUTINIAMS VARTOTOJAMS MAISTO TVARKYMO REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO

2019 m. rugsėjo 4 d. Nr. B1-649
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 reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas,* 13 skyrius, 34 tomas, p. 319), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 28 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 579/2014 (OL 2014 L 160, p. 14), 13 straipsnio 4 dalies b punktu, kuriuo leidžiama valstybėms narėms priimti nacionalines priemones dėl įmonių statybos, išplanavimo ir įrengimo, 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“, 21.2 papunkčiu, siekdamas sudaryti palankesnes sąlygas kurti ir plėsti smulkųjį verslą ir skatinti smulkųjį verslą veikti legaliai ir atsakingai, gaminant maisto produktus nedideliais kiekiais ir laikantis pagrindinių higienos principų, taip pat skatinti sąžiningo verslo konkurenciją maisto tvarkymo srityje, prisidėti prie regionų plėtros ir vietinių maisto produktų gaminimo ir vartojimo skatinimo ir apsaugoti vartotojų interesus ir apginti jų teises, ir atsižvelgdamas į vartotojų apklausų rezultatus, kurie rodo, kad vartotojai norėtų vartoti namų ūkio reikmėms skirtoje virtuvėje pagamintą maistą:

1. T v i r t i n u Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimus (pridedama).

2. N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja 2019 m. gruodžio 14 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 Darius Remeika

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2019 m. rugsėjo 4 d.
įsakymu Nr. B1-649

MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMO IR TIEKIAMO GALUTINIAMS VARTOTOJAMS MAISTO TVARKYMO REIKALAVIMAI

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimai (toliau – Reikalavimai) nustato bendruosius ir specialiuosius reikalavimus maisto tvarkymo patalpoms ir inventoriui, maisto tvarkymui ir asmenims, tvarkantiems maistą.

2. Reikalavimai taikomi fiziniams asmenims, vykdantiems kepyklos ir miltinių produktų gamybos veiklas ir mažais kiekiais gaminantiems negyvūninį maistą (valgius ir patiekalus) ir tiesiogiai tiekiantiems jį galutiniams vartotojams Lietuvos Respublikos teritorijoje (toliau – maisto tvarkymo subjektai).

3. Maisto tvarkymo subjektai gali gaminti ne didesnius nei Reikalavimų 1 priede nustatytus negyvūninio maisto kiekius. Maistui gaminti naudojamos žaliavos (maistas) turi atitikti Europos Sąjungos ir nacionalinių teisės aktų nustatytus žaliavoms (maistui) keliamus reikalavimus.

4. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys Reikalavimų 4.1 ir 4.2 papunkčiuose nurodytą maistą 1 priede nurodytais kiekiais, gali vykdyti vieną iš šių Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriuje, patvirtintame Statistikos departamento prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės generalinio direktoriaus 2007 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. DĮ-226 „Dėl Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriaus patvirtinimo“, nurodytų veiklų:

4.1. kepyklos ir miltinių produktų gamyba (C10.7);

4.2. paruoštų valgių ir patiekalų gamyba (C10.85).

5. Reikalavimais supaprastinami 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos II priedo III skyriaus 2 punkto a, b ir f papunkčiuose nustatyti reikalavimai.

6. Maisto tvarkymo subjektai, vykdantys Reikalavimų 4 punkte nurodytą veiklą, privalo turėti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos išduotą leidimą vykdyti atitinkamą veiklą, kaip yra nustatyta Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos apraše, patvirtintame Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Aprašas).

7. Reikalavimuose vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas Lietuvos Respublikos maisto 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 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463), ir kituose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

II SKYRIUS
BENDRIEJI REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS IR INVENTORIUI

8. Maisto tvarkymo subjektai, vykdantys Reikalavimų 4.1 ir 4.2 papunkčiuose nurodytas veiklas, 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 turi būti greitai pašalinamos iš maisto tvarkymo patalpų. Atliekų talpos turi būti lengvai valomos, prireikus dezinfekuojamos. Iš maisto atliekų talpų negali tekėti skysčiai ir (ar) sklisti nemalonūs kvapai. Maisto atliekos turi būti šalinamos, vadovaujantis Atliekų tvarkymo taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“.

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 kenkėjų ir (ar) jų pėdsakų ir gyvūnų.

12. Maisto tvarkymo patalpose turi būti užtikrintas karšto ir (ar) šalto geriamojo vandens tiekimas.

13. Turi būti atliekami geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai. Geriamojo vandens mėginiai turi būti imami iš geriamojo vandens vartojimo vietos ne rečiau kaip 1 kartą per 2 metus, kaip nurodyta Lietuvos higienos normoje HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“:

13.1. jeigu gamybos procese bus naudojamas viešai tiekiamas geriamasis vanduo, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai *E. coli* ir žarniniams enterokokams nustatyti;

13.2. jeigu gamybos procese bus naudojamas geriamasis vanduo iš individualaus gręžinio ar šachtinio šulinio, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai *E. coli* ir žarniniams enterokokams nustatyti ir cheminiai tyrimai nitritų, nitratų, amonio kiekiams, permanganato indeksui ir savitajam elektriniam laidžiui nustatyti.

14. 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.

15. 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 uždarose 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.

16. 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.

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

18. Maisto tvarkymo subjektai turi naudotis įrenginiais ir priemonėmis, reikalingais tinkamai temperatūrai palaikyti ir stebėti. Maisto produktų ir žaliavų laikymo ir prireikus patiekalų temperatūrai stebėti turi būti naudojamas (-i) termometras (-ai). Atskiro (-ų) termometro (-ų) gali neturėti tie maisto tvarkymo subjektai, kurie naudojasi maisto laikymo ir gaminimo įranga

(šaldytuvais, konvekcinėmis krosnelėmis, orkaitėmis) su įmontuotais temperatūros fiksavimo prietaisais ir vadovaujasi įrangos gamintojo nurodytomis naudojimosi instrukcijomis dėl maisto produktų ir žaliavų ir patiekalų laikymo ir terminio apdorojimo temperatūros ir trukmės parametrų nustatymo. Maisto produktų ir žaliavų laikymo ir patiekalų temperatūra turi būti tikrinama kiekvieno maisto tvarkymo etapo metu, užfiksuoti neatitikimai teisės aktų reikalavimams turi būti registruojami.

III SKYRIUS
SPECIALIEJI REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMUI

19. Maisto produktai ir žaliavos turi būti įsigyjami iš Apraše nustatyta tvarka patvirtintų ir (ar) registruotų ir (ar) kitų turinčių teisę vykdyti maisto tvarkymo veiklą subjektų. Maisto tvarkymo subjektai gali naudoti ir pačių užaugintas negyvūnines žaliavas (vaisius, daržoves, uogas), tačiau jos turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus.

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

21. Maisto produktai ir žaliavos turi būti laikomi, vežami ar kitaip tvarkomi, vadovaujantis gamintojų nurodymais.

22. Apdorojant maistą šiluma, būtina pašildyti jį taip, kad temperatūra pasiektų ne mažiau kaip 75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinarinių ir (ar) technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, jeigu 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, ir suvartotas pagaminimo dieną.

23. Patiekalus ir konditerijos gaminius su kreminiais įdarais kambario temperatūroje galima laikyti ne ilgiau kaip 2 val.

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

25. Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad šaldymo įrenginiai nebūtų perkrauti.

26. Kiaušiniai, prieš juos naudojant negyvūninio maisto gamybai, turi būti nuplaunami specialiais ar paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Asmuo, tvarkantis maistą, lietęs neplautus kiaušinius, turi nusiplauti ar dezinfekuoti rankas ar dėvėti apsaugines pirštines.

27. Draudžiama gaminant maistą naudoti kepimui neskirtus riebalus ar riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. Jeigu riebalai yra naudojami daugiau negu vienai gaminių partijai gaminti, specialiais testais turi būti tikrinama laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija. Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Jei laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose viršija 2,2 proc., riebalų naudoti negalima.

28. 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. Nustatytas pagaminto maisto tinkamumo vartoti terminas turi užtikrinti maisto saugą ir kokybę. Gaminių tinkamumo vartoti terminas (minimalus tinkamumo vartoti terminas arba nuoroda „Tinka vartoti iki … (data)“) nustatomas, atsižvelgiant į gaminių rūšį, jų pagaminimo būdą, sudėtį, naudojamą pakuotę ir gaminių laikymo sąlygas. Minimalų tinkamumo vartoti terminą arba nuorodą „Tinka vartoti iki … (data)“ nustato maisto tvarkymo subjektas, išskyrus atvejus, kai taikomi Reikalavimų 22 ir 24 punktai.

31. Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti maisto produktų ir žaliavų, iš kurių gaminamas maistas, atsekamumą ir išsaugoti įsigijimo dokumentus, kuriuose nurodytas tinkamumo vartoti terminas ar partijos numeris, ar registruoti tokius duomenis, būtinus atsekamumui užtikrinti: produkto pavadinimą, kiekį, partijos numerį, įsigijimo datą ir įsigijimo dokumento numerį. Realizuoto pagaminto maisto kiekis turi būti registruojamas Reikalavimų 2 priede pateiktoje

nustatytos formos lentelėje. Atsekamumui užtikrinti reikalingi dokumentai, nurodyti šiame punkte, turi būti saugomi ne trumpiau kaip 6 mėn.

32. Maistui pakuoti 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. Informacija apie maistą turi būti teikiama, vadovaujantis Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“, V skyriaus reikalavimais.

IV SKYRIUS
REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ

34. Asmenys, tvarkantys maistą, turi:

34.1. laikytis asmens higienos ir dėvėti švarius darbo drabužius;

34.2. kruopščiai plauti rankas tekančiu geriamuoju vandeniu su muilu. Rankas būtina plauti ir prireikus dezinfekuoti prieš pradedant darbą, pasinaudojus tualetu, turėjus sąlytį su užterštais daiktais, dirbus su maisto produktais ir žaliavomis, prieš liečiant gatavą maistą ir visada, kai yra būtina;

34.3. būti pasitikrinę sveikatą, kaip nustatyta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarime Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;

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

34.5. būti atestuoti pagal privalomų higienos įgūdžių programą, remiantis Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-69 „Dėl Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašo ir Asmenų, kuriems privalomas sveikatos ir (ar) pirmosios pagalbos mokymas, profesijų ir veiklos sričių sąrašo, mokymo programų kodų ir mokymo periodiškumo patvirtinimo“.

35. Draudžiama tvarkyti maistą asmenims, kurie:

35.1. viduriuoja ir (ar) vemia;

35.2. karščiuoja, skundžiasi gerklės skausmu;

35.3. turi išskyrų iš nosies, akių ar ausų;

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

36. Reikalavimų 35 punkte nurodytiems asmenims ir kitiems asmenims, turintiems 35 punkte nurodytų simptomų ir (ar) sergantiems nurodytomis ligomis, draudžiama būti patalpose, kuriose tvarkomas nepakuotas maistas, kadangi gali kilti rizika tiesiogiai ar netiesiogiai užteršti maistą patogeniniais mikroorganizmais.

V SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

37. Maisto tvarkymo subjektai atsako už tvarkomo maisto saugą ir kokybę.

38. Maisto tvarkymo subjektai, pažeidę Reikalavimus, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

39. Maisto tvarkymo subjektai turi sudaryti sąlygas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos pareigūnams atlikti valstybinę maisto kontrolę.

40. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kontroliuoja Reikalavimų laikymąsi.

41. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos pareigūnų sprendimai gali būti skundžiami Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

_____

Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų
1 priedas

Mažais laikomi gaminamo maisto kiekiai

	Gaminamo maisto pavadinimas	**Pagaminto maisto kiekis per dieną**
Eil. Nr.	**Valgiai ir patiekalai**	
1.	Patiekalai	Ne daugiau kaip 20 porcijų
2.	Pusgaminiai (pvz., makaronai, koldūnai, blyneliai ir kt.)	Ne daugiau kaip 10 kg
3.	Nedideli užkandžiai (pvz., vieno kąsnio sumuštiniai)	Ne daugiau kaip 100 vnt.
	Kepyklos ir miltiniai produktai	
1.	Miltinės ir kreminės konditerijos gaminiai, duonos ar pyrago kepiniai, kurių kiekvienas sveria daugiau kaip 250 g (pvz., duona, pyragas, tortas, šakotis)	Ne daugiau kaip 5 vnt.
2.	Smulkieji duonos ar pyrago kepiniai, miltinės ir kreminės konditerijos gaminiai, kurių kiekvienas sveria ne daugiau kaip 250 g (pvz., rageliai, bandelės, meduoliai, keksai, keksiukai, spurgos, pyragaičiai ir kt.)	Ne daugiau kaip 100 vnt.
3.	Sveriami smulkieji duonos ar pyrago gaminiai (pvz., sausainiai, džiūvėsiai, kūčiukai)	Ne daugiau kaip 7 kg

Pastaba. Jeigu gaminami keli skirtingi, bet to paties pogrupio gaminiai (pvz., smulkieji duonos ar pyrago kepiniai – bandelės ir keksiukai), bendras pagamintų gaminių kiekis neturi viršyti kiekio, nurodyto lentelėje.

_____

Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų
2 priedas

Duomenų apie pagamintą maistą registravimo lentelė

Maisto pagaminimo data	Pagaminto maisto pavadinimas	Pagaminto maisto kiekis per dieną	Pagaminto maisto patiekimo galutiniams vartotojams data	Atsakingo asmens parašas

_____