



**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL MAŽAIS KIEKIAIS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMŲ GAMINIŲ
TVARKYMO HIGIENOS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO**

2019 m. gruodžio 19 d. Nr. B1-953
Vilnius

Vadovaudamasis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), 13 straipsnio 3 dalies ir 4 dalies b punkto nuostatomis:

1. T v i r t i n u Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimus (pridedama).

2. P r i p a ž į s t u netekusiais galios:

2.1. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. rugsėjo 11 d. įsakymą Nr. B1-468 „Dėl Mažais kiekiais surenkamų Lietuvos Respublikos rinkai tiekiamų arbatžolių ir / ar prieskonių tvarkymo reikalavimų patvirtinimo“;

2.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2009 m. kovo 10 d. įsakymą Nr. B1-117 „Dėl Maisto tvarkymo reikalavimų pirminei negyvūninių maisto produktų gamybai patvirtinimo“;

2.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2001 m. rugpjūčio 7 d. įsakymą Nr. 334 „Dėl Šviežių vaisių, uogų, daržovių, grybų optimalių laikymo (sandėliavimo) sąlygų patvirtinimo“.

3. P a v e d u:

3.1. įsakymo vykdymą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniams departamentams, nurodytiems Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos administracijos struktūroje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gruodžio 8 d. nutarimu Nr. 1743 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos administracijos struktūros patvirtinimo“;

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

Direktoriaus pavaduotoja,
pavaduojanti direktorių

Jurgita Bakasėnienė

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2019 m. gruodžio 19 d.
įsakymu Nr. B1-953

MAŽAIS KIEKIAIS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMŲ GAMINIŲ TVARKYMO HIGIENOS REIKALAVIMAI

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimai (toliau – Reikalavimai) nustato mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų (vaisių, uogų, daržovių, grūdų, grybų, riešutų, sėklų, arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų) gaminamų gaminių (toliau – gaminiai), 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“, įvardytų kodais 10.32, 10.39, 10.41, 10.61, 10.73, 10.83, 10.84 ir 11.07, didžiausią galimą gamybos ir tiekimo rinkai kiekį, bendruosius higienos reikalavimus, keliamus gaminiams, maisto tvarkymo patalpoms, maisto tvarkymo įrangai ir gaminių gamintojams (toliau – gamintojai), taip pat nustato gaminių apskaitos ir dokumentų saugojimo reikalavimus.

2. Reikalavimai taikomi fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems ir tiekiantiems gaminius vietiniams Lietuvos Respublikoje veikiantiems mažmeninės prekybos subjektams ir (ar) tiesiogiai galutiniams vartotojams. Vietinių maisto tvarkymo subjektų vykdomos veiklos vietos nuo mažmeninės prekybos subjektų ir galutinių vartotojų turi būti nutolusios ne daugiau kaip 100 kilometrų atstumu.

3. Maisto tvarkymo subjektai, tvarkydami maistą, turi taikyti individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą, parengtą pagal 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 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004), 5 straipsnį, arba savanoriškai naudotis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 straipsnio nuostatas atitinkančiomis geros higienos praktikos taisyklėmis (RVASVT principų taikymo vadovais), taip pat turi tvarkyti gaminių apskaitą.

3¹. Reikalavimais supaprastinami Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo I skyriaus 2 dalies a punkto, 3 ir 9 dalių ir II skyriaus 1 dalies f punkto reikalavimai.

4. Reikalavimai netaikomi tokiems gaminiams: maisto produktams, skirtiems kūdikiams ir mažiems vaikams, konservuotiems hermetiškai uždaroje taroje sūdytiems, raugintiems pjaustytiems (smulkintiems) grybams, daiginti skirtoms sėkloms ir jų daigams, pjaustytiems vaisiams.

5. Fiziniai ir juridiniai asmenys, vykdančys Reikalavimų 1 punkte nurodytų gaminių gamybos veiklą, privalo turėti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) teritorinio departamento išduotą leidimą vykdyti atitinkamą veiklą, kaip 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“.

6. Reikalavimuose vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas maistą reglamentuojančiuose teisės aktuose.

II SKYRIUS

REIKALAVIMAI, KELIAM MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMŲ GAMINIŲ GAMYBOS IR TIEKIMO RINKAI KIEKIUI

7. Gaminų gamybos ir tiekimo rinkai kiekis yra ribojamas. Gamintojai per metus gali pagaminti ir (ar) tiekti vietinei rinkai ne daugiau kaip:

7.1. 15 600 kilogramų ar litrų gaminų, išskyrus 7.2 papunktyje nurodytus gaminius;

7.2. 2 000 kilogramų džiovintų arba liofilizuotų arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų, vaisių, uogų, grybų ir daržovių.

III SKYRIUS

BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI GAMINIAMS

8. Augalinės žaliavos (vaisiai, uogos, daržovės, grūdai, grybai, riešutai, sėklos, arbatžolės, kava, prieskoniniai augalai), iš kurių gaminami gaminiai (toliau – žaliavos), turi būti laikomos gerai vėdinamose patalpose, apsaugotos nuo tiesioginių saulės spindulių, temperatūros pokyčių, dulkių ir kitų galimų taršos šaltinių, nuo graužikų, vabzdžių ir kitų kenkėjų (žr. 1 priede pateikiamas Šviežių vaisių, uogų, daržovių, grybų geriausias laikymo (sandėliavimo) sąlygas). Jeigu žaliavos laikomos šaldymo įrenginiuose, jų laikymo temperatūra turi būti kontroliuojama.

9. Žaliavos prieš gamybos proceso pradžią turi būti kruopščiai peržiūrimos, pašalinamos sugedusios, pažeistos, nesubrendusios žaliavų dalys.

10. Draudžiama naudoti žaliavas, jei yra žinoma arba įtariama, kad jos:

10.1. netinka žmonių maistui (pvz., nuodingi augalai);

10.2. turi gedimo požymių;

10.3. pakeitusios išvaizdą arba juslines savybes;

10.4. nebetinka vartoti, nes pasibaigęs jų tinkamumo vartoti terminas;

10.5. užterštos mikroorganizmais, parazitais ar jų veiklos produktais, cheminiais teršalais ar kitomis nuodingomis medžiagomis.

11. Žaliavos prireikus turi būti plaunamos tik tekančiu geriamuoju vandeniu, siekiant pašalinti mikroorganizmus, dirvožemio, dulkių, vabzdžių ar kitų pašalinių medžiagų likučius.

12. Kiekvienam gaminiui reikia parengti receptūrą ir technologinį gamybos aprašymą (pavyzdys pateikiamas 2 priede), kuriuose turi būti nurodomos visos gaminio sudedamosios dalys, jų kiekiai prieš apdorojimą ir po jo, technologinis gamybos procesas (temperatūra, šiluminio apdorojimo laikas) ir kiti gaminiui svarbūs fizikiniai cheminiai rodikliai (pvz., pH, aw), naudojamos pakavimo medžiagos, specialios gaminio laikymo sąlygos. Vykdam gaminio pasterizaciją ar šiluminį apdorojimą turi būti kontroliuojama vykdomo šiluminio apdorojimo temperatūra ir laikas.

13. Gamybos ir pakavimo procesai ir gaminų laikymas turi būti vykdomi tokiomis sąlygomis, kurios iki minimumo sumažintų taršos riziką, bakterijų patekimo ar jų toksinų susidarymo galimybę.

14. Gamybos proceso metu gamintojas privalo kontroliuoti visus gaminų gamybos etapus (pvz., atidžiai įvertinti žaliavų kokybę priėmimo metu, stebėti jų laikymo sąlygas ir vykdyti tinkamą šiluminį apdorojimą, prieš pakuodamas ar fasuodamas gaminius, patikrinti fasavimo indų

paruošimą, stebėti gaminių pakavimo ir fasavimo procesus, kontroliuoti gaminių laikymo sąlygas) ir gaminių pardavimo ar tiekimo galutiniams vartotojams etapus.

15. Gamintojas privalo užtikrinti technologinio gamybos proceso eigą, higienos reikalavimų laikymąsi ir išvengti bet kokio galimo gaminio užteršimo, pvz., kryžminės taršos, antrinės taršos (ypač po terminio apdorojimo), taip pat gaminio gedimo, rūgimo ir kitų kokybės (skonio, kvapo, išvaizdos) ir saugos pakitimų.

16. Džiovinimas gali būti vykdomas natūraliu arba dirbtiniu būdu. Džiovinant dirbtiniu būdu, turi būti laikomasi džiovinimo įrangos gamintojo nurodytos instrukcijos ir keliamų reikalavimų. Džiovinant natūraliu būdu, žaliavos ir (ar) gaminiai turi būti apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių, dulkių ar kitų pašalinių medžiagų ir kenkėjų: vabzdžių, paukščių ir gyvūnų, patekimo.

17. Gaminiai turi būti laikomi tokiomis sąlygomis, kuriomis būtų apsaugoti nuo mikrobinės ir fizinės taršos iki patiekimo galutiniams vartotojams.

18. Žaliavos ir pakavimo medžiagos turi būti laikomos ir tvarkomos (sveriamos, maišomos, fasuojamos) taip, kad būtų išvengta nešvarumų kaupimosi, sąlyčio su nuodingomis (cheminėmis) medžiagomis, svetimkūnių (metalo dalelių, medžio atplaišų, akmenukų) patekimo į maistą, kondensacijos ar pelėsio ant paviršių susidarymo.

19. 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.

20. Renkantis pakuotes ir kitus su maistu besiliečiančius gaminius ir medžiagas (pvz., maisto gamybos įrangą, įrankius, indus), turi būti atsižvelgiama į su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų gamintojų pateikiamas naudojimo specifikacijas, kuriose nurodoma, kokiems maisto produktams (pvz., rūgštiesiems, sausiesiems, sūriesiems) ir kokioms sąlygoms esant (pvz., temperatūros, laikymo) su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos yra tinkami.

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

22. Ant mažais kiekiais gaminamų fasuotų maisto produktų, įskaitant rankų darbo maisto produktus, tiekiamų tiesiogiai galutiniams vartotojams ir (ar) mažmeninės prekybos įmonėms, ir (ar) viešojo maitinimo įmonėms, pakuočių galima nepateikti privalomos maistingumo deklaracijos, jei yra laikomasi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2018 m. balandžio 23 d. įsakyme Nr. B1-335 „Dėl maisto produktų, įskaitant rankų darbo maisto produktus, maistingumo deklaracijos“ nustatytų sąlygų ir reikalavimų.

23. Gaminių tinkamumo vartoti terminas nustatomas atsižvelgiant į gaminių rūšį, jų pagaminimo būdą, sudėtį, naudojamą pakuotę ir gaminių laikymo sąlygas. Gamintojas,

nustatydamas gaminio tinkamumo vartoti terminą, turi atkreipti dėmesį į gaminio sudedamųjų dalių trumpiausią tinkamumo vartoti terminą, dažnai lemiantį galutinio produkto tinkamumo vartoti terminą.

IV SKYRIUS

BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS

24. Maisto tvarkymo patalpų dydis, jų kiekis ir pobūdis priklauso nuo žaliavų ir gaminių rūšies, laikymo sąlygų, gaminių gamybos proceso sudėtingumo ir gamybai reikalingos įrangos. Žaliavoms sandėliuoti, gaminiams gaminti ir laikyti yra privaloma turėti atskiras tam tikslui skirtas patalpas arba atskirtas vietas ar zonas.

25. Leidžiama maisto tvarkymo įmonėje visus gaminių gamybos etapus vykdyti vienoje patalpoje, jeigu išvengiama kryžminės taršos ir maisto tvarkymo etapai atskiriami laiko ir vietos atžvilgiu.

26. Maisto tvarkymo patalpų grindų, sienų, lubų, langų ir durų danga turi būti švari, lygi, lengvai prižiūrima ir dažnai valoma, turi būti naudojamos tokios plovimo ir dezinfekavimo priemonės, kurios nepažeistų dangos paviršiaus ir nesukeltų pavojaus žaliavoms, gaminiams ir maistą tvarkantiems ir kitiems darbuotojams (toliau – darbuotojai).

27. Patalpose negali būti atvirų, neapsaugotų apsauginiais tinkleliais, angų, pro kurias į patalpų vidų patektų graužikų, vabzdžių ir kitų kenkėjų. Prie atidaromų langų ar viršulangių turi būti pritvirtinti nuo vabzdžių apsaugantys tinkleliai.

28. Maisto tvarkymo patalpose turi būti užtikrintas tinkamas natūralus ir (ar) įrengtas dirbtinis apšvietimas (šviestuvų skleidžiama šviesa negali turėti įtakos žaliavų ir (ar) gaminių spalvai). Šviestuvai turi būti švarūs ir lengvai valomi, saugūs ir įrengti tokiose vietose, kad, nelaimingo atsitikimo atveju, jų dalių ir (ar) duženų (jei šviestuvai pagaminti iš stiklo) nepakliūtų į žaliavas ir (ar) gaminius.

29. Maisto tvarkymo patalpos turi būti tinkamai vėdinamos. Vėdinimas gali būti atliekamas natūraliu ir (ar) dirbtiniu būdu, bet privaloma užtikrinti, kad į patalpas patenkantis oras netaptų taršos šaltiniu, t. y. neužterštų žaliavų ir gaminių, pakuočių ir įrangos, reikalingos įvairiais maisto tvarkymo etapais.

30. Maisto tvarkymo patalpose turi būti įrengtos šalto ir karšto geriamojo vandens tiekimo ir nuotekų surinkimo sistemos. Turi būti tiekiami užtektinai šalto ir karšto geriamojo vandens numatytiems gamybos proceso etapams, patalpų, įrangos ir asmens higienai užtikrinti. Nuotekų surinkimo sistema turi būti sandari ir sukonstruota taip, kad galėtų išlaikyti didžiausias galimas apkrovas, atitikti numatytus tikslus ir nekeltų pavojaus žaliavoms ir gaminiams ir geriamajam vandeniui. Jei gamybos patalpose nuotekų drenažo kanalai yra visiškai ar iš dalies atviri, jie turi būti įrengti taip, kad būtų užtikrinama, jog tekančios nuotekos neužterš švarių zonų.

31. Geriamojo vandens mėginiai laboratoriniams tyrimams atlikti turi būti paimti iš geriamojo vandens vartojimo vietos prieš pradedant gaminių gamybos veiklą ir vėliau 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“:

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

31.2. jei 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.

32. VMVT teritorinis departamentas, atsižvelgdamas į konkrečius geriamojo vandens naudojimo maistui tvarkyti tikslus, būdus ir sąlygas, vykdomą veiklą ir galutinio gaminio saugos ir kokybės reikalavimus, gali nustatyti kitą geriamojo vandens mėginių ėmimo dažnumą ir tiriamus rodiklius.

33. Maisto tvarkymo patalpose įrengtų plautuvių kiekis turi atitikti vykdomą gaminių gamybą ir priklausyti nuo žaliavų rūšies, vartojamo kiekio, tvarkymo būdo (pvz., rūšiavimas, valymas, plovimas, pjaustymas) ir gamybos procesų sudėtingumo. Plautuvės turi būti įrengiamos patogiose vietose, atsižvelgiant į atliekamo maisto tvarkymo etapo pobūdį. Darbuotojai turi būti aprūpinti priemonėmis rankoms plauti ir higieniškomis vienkartinėmis priemonėmis rankoms sausinti.

34. Leidžiama maisto tvarkymo subjektui neįrengti darbuotojams dušų ir tualetų, jeigu sudarytos sąlygos naudotis netoli gamybos patalpų esančiais dušais ir tualetais.

35. Gamybos patalpų, įrangos ir asmens higienai užtikrinti skirti plovikliai, valikliai ir biocidiniai produktai turi būti laikomi originalioje pakuotėje tam skirtoje vietoje (pvz., spintelėje) ir naudojami pagal paskirtį, vadovaujantis tokių priemonių gamintojų nurodymais. Paviršiams plauti ir valyti gali būti naudojamos įprastos buityje naudojamos plovimo ir valymo priemonės. Prireikus paviršiams, įrenginiams, patalpoms ar rankoms dezinfekuoti turi būti naudojami tik biocidiniai produktai, turintys galiojantį autorizacijos liudijimą, kurių galiojimo laikas nepasibaigęs, ir laikantis gamintojo nurodytų reikalavimų.

36. Gamybos proceso metu susidariusios maisto ir ne maisto atliekos (toliau – atliekos) turi būti talpinamos lengvai valomose uždaroje atliekų talpyklose ir tvarkomos taip, kad neužterštų maisto tvarkymo patalpų. Atliekos turi būti greitai pašalinamos iš maisto tvarkymo patalpų. Atliekų konteineriai turi būti sandarūs, neprieinami gyvūnams ir kenkėjams. Konteinerius būtina valyti ir prireikus dezinfekuoti.

V SKYRIUS

BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO ĮRANGAI, PAKAVIMO MEDŽIAGOMS, TRANSPORTAVIMUI

37. Su maistu besiliečianti maisto tvarkymo įranga, įrankiai ir indai (toliau – inventorius) turi būti:

37.1. skirti tik tam tikslui ir atitikti 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB, reikalavimus;

37.2. saugūs, juos naudojant įprastomis sąlygomis, į gaminius negali patekti medžiagų, galinčių sukelti pavojų žmonių sveikatai;

37.3. tinkamai prižiūrimi ir laikomasi higienos taisyklių ir naudojimo instrukcijų;

37.4. valomi, plaunami ir prireikus dezinfekuojami, siekiant užtikrinti pakankamą higieną ir išvengti taršos;

37.5. sumontuoti taip, kad prireikus būtų galima valyti, plauti ir dezinfekuoti plotus aplink gaminių gaminimo zonas.

38. Leidžiama naudoti gamyboje medinį inventorių, tekstilės gaminius, bet jie turi būti tinkamai prižiūrimi ir laiku atnaujinami. Tekstilės gaminiai po kiekvieno naudojimo turi būti plaunami ir virinami, laikomi sausoje vietoje (pvz., stalčiuje ar dėžutėje).

39. Žaliavos ir gaminiai turi būti transportuojami švariomis ir tam pritaikytomis transporto priemonėmis. Transporto priemonės būtina tinkamai valyti ir dezinfekuoti.

VI SKYRIUS

BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS

40. Darbuotojai privalo 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“.

41. Darbuotojai turi 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.

42. Darbuotojai turi būti atestuoti pagal privalomų higienos įgūdžių programą, remiantis Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotikų 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, narkotikų 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“.

43. Darbuotojai turi laikytis asmens higienos taisyklių: tinkamai plauti rankas, trumpai kirpti nagus, nagai turi būti švarūs, nelakuoti ir nepriauginti geliu. Negalima mūvėti žiedų, nešioti papuošalų, segėti laikrodžių ir panašių daiktų, kurie gali patekti į gaminius. Maisto tvarkymo patalpose privaloma dėvėti švarius darbo drabužius.

VII SKYRIUS

GAMINIŲ APSKAITA IR DOKUMENTŲ SAUGOJIMO TERMINAI

44. Gamintojai veiklos vykdymo vietoje privalo turėti ir saugoti dokumentus, patvirtinančius:

44.1. pagaminto ir parduoto gaminių kiekio apskaitą (apskaitos žurnalo pavyzdys pateikiamas 3 priede);

44.2. žaliavų įsigijimą ir pagamintų gaminių atsekamumą ir pardavimą patvirtinančius dokumentus, kuriuose nurodytas tinkamumo vartoti terminas ir partijos numeris arba registruoti

tokius duomenis: gaminio pavadinimą, kiekį, partijos numerį, įsigijimo datą ir įsigijimo dokumento numerį.

45. Gamintojai su maisto sauga ir jos priežiūra susijusius dokumentus privalo saugoti ne trumpiau negu 1 metus ir ne trumpiau negu nurodytas gaminio tinkamumo vartoti terminas.

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Gamintojai atsako už tvarkomo maisto saugą ir kokybę.

47. Gamintojai turi sudaryti sąlygas VMVT teritorinio departamento pareigūnams atlikti valstybinę maisto kontrolę.

48. VMVT teritoriniai departamentai kontroliuoja Reikalavimų laikymąsi.

49. VMVT teritorinių departamentų pareigūnų sprendimai gali būti skundžiami Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

50. Gamintojai, pažeidę Reikalavimus, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.
