



**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL MAŽOMS MAISTO PRODUKTŲ PARDUOTUVĖMS TAIKOMŲ MAISTO
TVARKYMO REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO**

2019 m. gegužės 24 d. Nr. B1-367
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) Nr. 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 (ES) Nr. 579/2014 (OL 2014 L 160, p. 14), 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 ir siekdamas apsaugoti vartotojų interesus ir apginti jų teises ir skatinti sąžiningo verslo konkurenciją maisto tvarkymo srityje:

1. Tvirtinu Mažoms maisto produktų parduotuvėms taikomus maisto tvarkymo reikalavimus (pridedama).

2. Nustatau, kad šis įsakymas įsigalioja nuo įsakymo priėmimo dienos.

3. Pave du:

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

MAŽOMS MAISTO PRODUKTŲ PARDUOTUVĖMS TAIKOMI MAISTO TVARKYMO REIKALAVIMAI

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mažoms maisto produktų parduotuvėms taikomi maisto tvarkymo reikalavimai (toliau – Reikalavimai) nustato bendruosius higienos reikalavimus parduotuvėms ir tvarkomam maistui, reikalavimus patalpoms, įrangai, įrankiams ir su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagoms, maisto produktams ir savikontrolei, taip pat reikalavimus darbuotojams, tvarkantiems maistą.

2. Reikalavimai taikomi maisto tvarkymo subjektams, vykdančioms maisto produktų mažmeninės prekybos veiklą (išskyrus nefasuočių gyvūninio maisto produktų prekybą) mažose parduotuvėse, kurių prekybos plotas neviršija 300 m² (toliau – parduotuvės). Reikalavimai netaikomi maisto tvarkymo subjektams, vykdančioms nefasuočių gyvūninio maisto produktų prekybos veiklą.

3. Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

3.1. **Maisto tvarkymas** – bet koks poveikis maistui arba veiksmai su juo ar atskiromis jo sudedamosiomis dalimis (įskaitant gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, gabenimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galintys turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei;

3.2. kitos 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.

4. Fiziniai ir juridiniai asmenys, vykdančys Reikalavimų 2 punkte nurodytą mažmeninės prekybos veiklą parduotuvėse, privalo turėti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – teritorinė VMVT) išduotą leidimą atitinkamai veiklai vykdyti, 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“.

II SKYRIUS BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI PARDUOTUVĖMS IR TVARKOMAM MAISTUI

5. Maisto produktai, gyvūninis pašaras ir kiti ne maisto produktai, galintys užteršti maisto produktus (pvz., augalų apsaugos produktai, buitinės chemijos priemonės, kosmetikos priemonės, trąšos), ir skirtingų rūšių maisto produktai (nefasuoti negyvūninio maisto produktai, pvz., vaisiai, daržovės, riešutai, sausainiai, duonos gaminiai; sufasuoti negyvūninio ir gyvūninio maisto produktai, pvz., maisto papildai, duona ir jos gaminiai, mėsa, žuvis, kiaušiniai ir jų gaminiai, pieno produktai) gali būti laikomi vienoje parduotuvės patalpoje, tačiau turi būti veiksmingai atskirti, o produktų kiekis turi būti adekvatus prekybos plotui, kad būtų užtikrinama tvarkomo maisto sauga ir bendrųjų higienos reikalavimų laikymasis.

6. Turi būti sudarytos visos sąlygos asmens higienai ir tvarkomo maisto saugai užtikrinti: parduotuvės turi būti aprūpintos rankų plovimo, sausinimo ir dezinfekcijos priemonėmis, turi būti įrengtas adekvatus vykdomos maisto tvarkymo veiklos apimtims šiukšliadėžių skaičius.

7. Parduotuvėse susidariusios maisto ir ne maisto atliekos (toliau – atliekos) turi būti talpinamos lengvai valomose uždaroose atliekų talpyklose ir tvarkomos taip, kad neužterštų maisto tvarkymo patalpų ir tvarkomo maisto. Atliekos turi būti reguliariai šalinamos iš parduotuvės patalpų ir saugomos tam skirtose vietose, užtikrinant patalpų higieną ir tvarkomo maisto saugą.

8. Parduotuvėse susidariusios ir išrūšiuotos atliekos turi būti perduotos atliekų tvarkytojui, vadovaujantis Atliekų tvarkymo taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“, ar šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo įmonei, jei atliekos priskiriamos šalutiniams gyvūniniams produktams (toliau – ŠGP), vadovaujantis 2011 m. vasario 25 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 142/2011, kuriuo įgyvendinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės, ir Tarybos direktyva 97/78/EB dėl tam tikrų mėginių ir priemonių, kuriems netaikomi veterinariniai tikrinimai pasienyje pagal tą direktyvą (OL 2011 L 54, p. 1).

9. Parduotuvės, organizuojančios vienkartinį pakuočių atliekų ir (ar) naudotų daugkartinių pakuočių priėmimą, turi vadovautis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2016 m. vasario 11 d. įsakyme Nr. B1-118 „Dėl Higienos reikalavimų maisto tvarkymo subjektams, organizuojantiems vienkartinį pakuočių atliekų ir (ar) naudotų daugkartinių pakuočių priėmimą“ nurodytais higienos reikalavimais.

10. Grauzikai, vabzdžiai ir kiti kenkėjai parduotuvėse turi būti naikinami, vadovaujantis Privalomojo profilaktinio aplinkos kenksmingumo pašalinimo (dezinfekcijos, dezinsekcijos, deratizacijos) tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. vasario 2 d. įsakymu Nr. V-55 „Dėl Privalomojo profilaktinio aplinkos kenksmingumo pašalinimo (dezinfekcijos, dezinsekcijos, deratizacijos) tvarkos aprašo patvirtinimo“. Naikinimo metu turi būti užtikrinama, kad nebūtų užterštas tvarkomas maistas. Parduotuvės savininkas ar jo įgaliotas asmuo turi organizuoti kenkėjų stebėjimą, o licencijuoti asmenys, su kuriais sudaromos sutartys – atlikti privalomąjį profilaktinį aplinkos kenksmingumo pašalinimą (dezinfekciją, deratizaciją).

11. Draudžiama vykdyti maisto produktų prekybos veiklą ir bet kokią kitą maisto tvarkymo etapą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, sugedus šaldymo įrenginiams, atliekant remontą ar profilaktinį aplinkos kenksmingumo pašalinimą (dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją).

III SKYRIUS

REIKALAVIMAI PATALPOMS, ĮRANGAI, ĮRANKIAMS IR SU MAISTU BESILIEČIANTIEMS GAMINIAMS IR MEDŽIAGOMS

12. Parduotuvės patalpos turi būti švarios, tvarkingos ir pritaikytos vykdyti maisto tvarkymo veiklą.

13. Maisto tvarkymo patalpų sienų, grindų, durų ir kitų paviršių dangai gali būti naudojamos ne tik nelaidžios, nesugėriamos skysčių, plaunamos ir lygaus paviršiaus medžiagos, bet ir kitos paviršiaus medžiagos, jeigu naudojant jas užtikrinama tvarkomo maisto sauga ir higiena. Negyvūninių maisto produktų atitinkamam tvarkymo etapui (pjaustymui, apdorojimui, pakavimui, perdirbimui) vykdyti turi būti įrengtos tam skirtos vietos ir naudojami atskiri, skirtingai paženklinėti skirtingoms maisto produktų rūšims naudojami, įrankiai ir įranga, kad būtų išvengta kryžminės taršos.

14. Naudojama įranga (pvz., šaldytuvai, šaldikliai, lentynos, stalviršiai) ir įrankiai (pvz., peiliai, žnyplės, šaukštai) turi būti švarūs, geros būklės, lengvai plaunami, prireikus valomi ir (ar) dezinfekuojami, naudojant tam tikslui skirtas valymo ir (ar) dezinfekavimo priemones.

15. Kontrolės prietaisai (pvz., svarstyklės, termometrai) ir kita įranga, naudojama tvarkant maistą, turi būti prižiūrimi, taip pat turi būti reguliariai atliekama metrologinė priežiūra. Jeigu tvarkomam maistui būtinas temperatūros režimas, parduotuvėse privalo būti bent vienas

metrologiškai patikrintas kontrolinis termometras, pagal kurio rodmenis kalibruojami kiti kontrolei naudojami termometrai. Temperatūros rodmenys turi būti stebimi kiekvieną dieną. Pastebėti nuokrypiai turi būti registruojami Parduotuvėje nustatytų maisto tvarkymo neatitikčių žurnale (priedas) ir turi būti atliekami atitinkami korekcijos veiksmai nustatytoms neatitiktims pašalinti.

16. Patalpų, paviršių, įrangos ir darbuotojų higienai užtikrinti maisto tvarkymo subjektai turi turėti ir naudoti tam tikslui skirtus ploviklius ir valiklius. Prireikus dezinfekcijai atlikti (pvz., rankoms, paviršiams) turi būti naudojami tik biocidiniai produktai, kurie turi turėti galiojantį autorizacijos liudijimą ir kurių tinkamumo naudoti terminas turi būti nepasibaigęs. Biocidiniai produktai, plovikliai ir valikliai turi būti laikomi tik originalioje pakuotėje, tam skirtose vietose (pvz., atskiroje spintelėje) ir naudojami pagal paskirtį, laikantis gamintojų nurodytų instrukcijų.

17. Maistui pakuoti ar kitaip su juo liestis turi būti naudojami tik tam tikslui skirti, nekenkiantys žmonių sveikatai ir atitinkantys 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinamčio Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4), reikalavimus su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos.

IV SKYRIUS

REIKALAVIMAI MAISTO PRODUKTAMS IR SAVIKONTROLEI

18. Maistas turi būti tvarkomas (laikomas ir parduodamas) gamintojo nurodytomis laikymo sąlygomis, maisto produktų pakuotės turi būti tvarkingos, nepažeistos kenkėjų ir (ar) vabzdžių.

19. Informacija apie maisto produktą turi atitikti 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (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 normoje HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintoje 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 kituose teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

20. Pratęsti maisto produkto tinkamumo vartoti terminą ar parduoti maisto produktą, kai jo tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs, yra draudžiama.

21. Draudžiama pjaustyti gyvūninio maisto produktus ir ardyti produktų pakuotes (pvz., supakuotos žuvies, mėsos, grietinės, jogurto iš kibirėlių ar kitų talpyklų). Draudžiama prekiauti kiaušiniaus, kurių lukštas įskilęs, o polukštinė plėvelė įtrūkusi ir matomas kiaušinio turinys. Taip pat draudžiama prekiauti fasuotais maisto produktais, kurių pakuotės pažeistos.

22. Prekyba nefasuotomis raugintomis, sūdytomis, marinuotomis daržovėmis ar grybais iš statinių ir kitų talpyklų galima tik aptarnaujant parduotuvės personalui.

23. Turi būti užtikrinamas maisto produktų atsekamumas. Jam užtikrinti turi būti saugomi tokie duomenys: produkto pavadinimas, kiekis, partijos numeris ir (arba) tinkamumo vartoti terminas, įsigijimo ir pardavimo (jei parduodama juridiniam asmeniui) dokumentų datos ir numeriai. Su maisto produktų sauga ir atsekamumu susijusių dokumentų (įsigijimo, produkto lydimųjų dokumentų) saugojimo laikas priklauso nuo produktų. Dokumentai apie:

23.1. greitai gendančius maisto produktus, kurių tinkamumo vartoti terminas trumpesnis nei 3 mėnesiai ar tinkamumo vartoti terminas nenustatytas (pvz., vaisiai, daržovės) ir kurie tiesiogiai skirti galutiniam vartotojui, turi būti saugomi 6 mėnesius nuo pristatymo dienos;

23.2. kitus maisto produktus, kuriems nustatytas tinkamumo vartoti terminas, turi būti saugomi iki tinkamumo vartoti termino pabaigos ir papildomus 6 mėnesius;

23.3. maisto produktus, kuriems tinkamumo vartoti terminas nenurodytas (pvz., vynas, cukrus, druska, soda, kramtomoji guma), turi būti saugomi ne trumpiau kaip 1 metus nuo pristatymo dienos.

24. Įtarus nesaugų ar galimai nesaugų maisto produktą, su maistu besiliečiančius gaminius ir medžiagas ir pašarus ar gavus informacijos apie nesaugų ar galimai nesaugų maisto produktą, su maistu besiliečiančius gaminius ir medžiagas ir pašarus, vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. balandžio 1 d. įsakymu Nr. B1-308 „Dėl Informacijos apie nesaugų ar galimai nesaugų maistą, su maistu besiliečiančius gaminius ir medžiagas ar pašarus teikimo“, nedelsiant (ne vėliau kaip per 24 valandas nuo įtarimo ar informacijos gavimo) el. paštu info@vmvt.lt pateikti Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai nustatytos formos pranešimą ir atlikti kitus privalomus veiksmus.

25. Parduotuvės darbuotojai nustatytas maisto produktų, higienos ir savikontrolės neatitiktis (pvz., pažeista pakuotė, pasibaigęs tinkamumo vartoti terminas, netinkama transportavimo, laikymo, sandėliavimo temperatūra, šaldymo įrangos gedimai, pastebėti kenkėjai, vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijos, cheminė tarša), galinčias turėti įtakos maisto produktų saugai ir kokybei, turi registruoti Parduotuvėje nustatytų maisto tvarkymo neatitikčių žurnale arba duomenis tvarkyti kitu priimtiniu būdu.

V SKYRIUS

REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ

26. Parduotuvės darbuotojai, tvarkantys maistą, turi:

26.1. laikytis asmens higienos ir dėvėti švarius drabužius;

26.2. kruopščiai plauti rankas su muilu po tekančiu geriamuoju vandeniu. Rankas būtina plauti ir prireikus dezinfekuoti prieš pradedant darbą, pasinaudojus tualetu, turėjus sąlytį su užterštais daiktais, prieš pereinant nuo vieno maisto tvarkymo etapo prie kito;

26.3. 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“;

26.4. 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 knygėlę (sveikatos pasą, F 048/a forma), kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maistu;

26.5. 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“.

27. Draudžiama tvarkyti maistą asmenims, kurie:

27.1. viduriuoja ir (ar) vemia;

27.2. karščiuoja, skundžiasi gerklės skausmu;

27.3. turi atvirų odos žaizdų, serga užkrečiamąja odos liga ar yra ligų, kurios gali būti perduodamos per maistą, nešiotojai.

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

28. Maisto tvarkymo subjektai yra atsakingi už parduotuvėse tvarkomo maisto higieną, saugą ir kokybę.

29. Maisto tvarkymo subjektai, pažeidę Reikalavimų nuostatas, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

30. Maisto tvarkymo subjektai turi sudaryti sąlygas teritorinės VMVT pareigūnams atlikti valstybinę maisto kontrolę.
 31. Teritorinės VMVT kontroliuoja Reikalavimų laikymąsi.
 32. Teritorinės VMVT pareigūnų sprendimai gali būti skundžiami Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.
-

Mažoms maisto produktų parduotuvėms
taikomų maisto tvarkymo reikalavimų
priedas

Parduotuvėje nustatytų maisto tvarkymo neatitikčių žurnalas

Neatitikties nustatymo data	Nustatyta neatitiktis ¹ (nurodoma bet kokia nustatyta neatitiktis. Kai nustatoma maisto produkto neatitiktis, žurnale <u>privaloma</u> įrašyti šiuos duomenis: maisto produkto pavadinimas, grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, partijos numeris, gamintojas, sąskaitos faktūros ar kito maisto produkto atsekamumą identifikuojančio dokumento data ir numeris)	Trūkumų šalinimo (korekcijos) veiksmai	Atsakingo asmens vardas, pavardė	Parašas

¹ Neatitiktimi gali būti pažeista fasuoto maisto produkto pakuotė, pasibaigęs produkto tinkamumo vartoti terminas, netinkama transportavimo, laikymo ar sandėliavimo temperatūra, šaldymo įrangos gedimai, pastebėti kenkėjai, atliekų sankaupos, laiku neatlikta sveikatos patikra ar laiku neišklaustas sveikatos žinių mokymų kursas, vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijos, cheminė tarša ir kiti teisės aktų reikalavimų pažeidimai, tai yra, visos neatitiktys, galinčios turėti įtakos tvarkomo maisto higienai, saugai ir kokybei.