

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

**Į S A K Y M A S
DĖL GREITAI UŽŠALDYTŲ MAISTO PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO
PATVIRTINIMO**

2000 m. vasario 3 d. Nr. 33
Vilnius

Įgyvendindamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. rugsėjo 29 d. nutarimu Nr. 1076 „Dėl Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė *acquis* priėmimo programa) teisės derinimo priemonių ir *acquis* įgyvendinimo priemonių 1999 metų planų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [83-2473](#)) patvirtintą Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė priėmimo programa) teisės derinimo priemonių 1999 metų planą (priemonės kodas 3.1.2.2-T-A19),

1. T v i r t i n u Greitai užšaldytų maisto produktų techninį reglamentą (pridedama).
2. Nustatau, kad Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento nuostatos taikomos nuo 2001 m. balandžio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

EDVARDAS MAKELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos
žemės ūkio ministro
2000 02 03 įsakymu Nr. 33

GREITAI UŽŠALDYTŲ MAISTO PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

(Parengtas pagal 1988 m. gruodžio 21 d. Europos Tarybos direktyvą 89/108/EEC „Dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su greitai užšaldytais žmonių maistui skirtais produktais, suderinimo“)

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šis techninis reglamentas taikomas galutiniam vartojimui skirtiems greitai užšaldytiems maisto produktams.

2. Šiame techniniame reglamente greitai užšaldyti maisto produktai yra produktai, užšaldyti greitojo šaldymo būdu, kurio metu, atsižvelgiant į produkto rūšį, didžiausios kristalizacijos zona įveikiama kaip galima greičiau, o nuolat palaikoma galutinė produkto temperatūra (po terminės stabilizacijos) visuose taškuose yra minus 18°C arba žemesnė, ir parduodami nurodant šią jų apdorojimo ypatybę.

3. Ledai nelaikomi greitai užšaldytais maisto produktais.

II. ŽALIAVŲ IR MEDŽIAGŲ REIKALAVIMAI

4. Greitai užšaldytų maisto produktų gamybai naudojamos žaliavos turi būti geros kokybės, atitikti joms keliamus reikalavimus ir būti tinkamos prekybai.

5. Tiesioginiam sąlyčiui su greitai užšaldytais maisto produktais leidžiama naudoti tik šias kriogenines medžiagas: orą, anglies dioksidą (E 290), argoną (E 938), helį (E 939), azotą (E 941), nitrito oksidą (E 942), deguonį (E 948).

III. REIKALAVIMAI ĮRANGAI

6. Produktai paruošiami ir greitai užšaldomi naudojant atitinkamus techninius įrenginius, kiek galima labiau apribojant cheminius, biocheminius ir mikrobiologinius pokyčius.

7. Greitai užšaldytų maisto produktų gamintojas, sandėliuotojas, pervežėjas, didmeninis ar mažmeninis pardavėjas privalo užtikrinti, kad, maisto produktui esant jo žinioje ir priežiūroje, bus naudojama tik tokia įranga ir daromi tik tokie veiksmai, kad maistui nebus parduotas produktas, neatitinkantis šio techninio reglamento nuostatų.

IV. TEMPERATŪROS NUKRYPIMAI

8. Greitai užšaldytų maisto produktų temperatūra visose produkto vietose turi būti pastovi – minus 18°C arba žemesnė. Pervežimo metu galimas trumpalaikis temperatūros šoktelėjimas, nevirsijantis 3°C.

9. Produkto temperatūros nukrypimai vietinio paskirstymo metu ir mažmeninės prekybos vitrinose neturi būti didesni kaip 3°C.

V. KONTROLĖ

10. Šio techninio reglamento nuostatų laikymąsi kontroliuoja atitinkamos valstybės institucijos, vadovaudamosi šio techninio reglamento 1 ir 2 prieduose nustatyta tvarka.

VI. ĮPAKAVIMO REIKALAVIMAI

11. Galutiniam vartotojui tiekiami greitai užšaldyti maisto produktai turi būti įpakuoti į tinkamą pirminę pakuotę, kuri juos apsaugotų nuo mikrobiologinės ar kitokios išorinės taršos ir apdžiūvimo, ir išlikti toje pakuotėje iki pardavimo.

VII. HIGIENOS REIKALAVIMAI

12. Greitai užšaldyti maisto produktai gaminami, laikomi, pervežami ir parduodami laikantis Lietuvos higienos normos HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ reikalavimų.

13. Tara ir įpakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16 „Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais. Bendrieji reikalavimai“ reikalavimus.

14. Mikrobinis užterštumas turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 26 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ reikalavimus.

15. Maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ reikalavimus.

16. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytųjų Lietuvos higienos normoje HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

VIII. ŽENKLINIMAS

17. Greitai užšaldyti maisto produktai, kurie toliau neapdoroti tiekiami galutiniam vartotojui, taip pat restoranams, ligoninėms, valgykloms bei kitoms viešojo maitinimo įstaigoms, ženklinami Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka, laikantis šių reikalavimų:

17.1. prie produkto pavadinimo nurodoma „greitai užšaldyti“;

17.2. ant pakuotės ar ant jos priklijuotoje etiketėje nurodoma:

17.2.1. trumpiausia laikymo trukmė;

17.2.2. vartotojui rekomenduojama laikymo trukmė, laikymo temperatūra ir/ar laikymo įranga;

17.2.3. produkto gamybos partijos ženklas arba tinkamumo vartoti terminas, nurodant konkrečią dieną;

17.2.4. užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.

18. Ženklinant greitai užšaldytus maisto produktus, neskirtus parduoti galutiniam vartotojui vidaus rinkoje ar restoranams, ligoninėms, valgykloms bei kitoms viešojo maitinimo įstaigoms, ant pakuotės, konteinerio ar vyniojimo medžiagos arba prie jų pritvirtintoje etiketėje turi būti pateikiama ši informacija:

18.1. prekės pavadinimas;

18.2. neto masė, išreikšta masės vienetais;

18.3. produkto gamybos partijos ženklas arba pagaminimo data;

18.4. gamintojo, pakuotojo ar pardavėjo pavadinimas ar įmonės pavadinimas ir adresas.

SUDERINTA

Valstybinės kokybės inspekcijos viršininkas

B. Pauža

2000 01 12

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro direktorė

K. Kadziauskienė

1999 12 30

1 priedas

**TEMPERATŪROS KONTROLIAVIMO TRANSPORTO PRIEMONĖSE, SANDĖLIUOSE
IR SAUGYKLOSE, SKIRTOSE GREITAI UŽŠALDYTIEMS MAISTO PRODUKTAMS
LAIKYTI, TVARKA**

(Parengta pagal 1992 m. sausio 13 d. Europos Komisijos direktyvą 92/1/EEC „Dėl temperatūros kontroliavimo transporto priemonėse, sandėliuose ir saugyklose, skirtose greitai užšaldytiems žmonių maistui skirtiems produktams laikyti“)

1. Ši tvarka reglamentuoja temperatūros transporto priemonėse, sandėliuose ir saugyklose, skirtose greitai užšaldytiems maisto produktams laikyti, kontroliavimo tvarką.
 2. Transporto priemonėse, sandėliuose ir saugyklose, kuriose laikomi greitai užšaldyti maisto produktai, turi būti įrengti matavimo prietaisai nuolatinei ar reguliariai oro temperatūros kontrolei.
 3. Transporto priemonėse įrengti oro temperatūros matavimo prietaisai turi būti aprobuoti valstybės, kurioje transporto priemonė registruota, kompetentingos institucijos.
 4. Duomenys apie išmatuotą oro temperatūrą turi būti užfiksuoti pažymint atitinkamos dienos data ir saugomi ne mažiau kaip vienerius metus arba ilgiau, priklausomai nuo greitai užšaldyto maisto produkto tinkamumo vartoti laiko.
 5. Mažmeninės prekybos vietose laikant greitai užšaldytus produktus šaldymo vitrinose ir paskirstant juos vietoje, oro temperatūra matuojama bent vienu gerai matomu termometru, kuris, jei šaldymo vitrina yra atvira, rodo į šaldymo įrenginį grįžtančio oro srauto temperatūrą ties didžiausio pakrovimo linija.
 6. Jeigu mažmeninės prekybos parduotuvėse greitai užšaldytų maisto produktų atsargos yra laikomos mažesnėse nei 10 m³ talpos šaldymo kameroje, galima nesilaikyti šios tvarkos 2 punkto nuostatų ir oro temperatūrą matuoti gerai matomu termometru.
-

2 priedas

GREITAI UŽŠALDYTŲ MAISTO PRODUKTŲ BANDINIŲ ĖMIMO IR JŲ TEMPERATŪROS MATAVIMO TVARKA

(Parengta pagal 1992 m. sausio 13 d. Europos Komisijos direktyvą 92/2/EEC „Dėl greitai užšaldytų žmonių maistui skirtų produktų bandinių paėmimo tvarkos ir Bendrijos oficialios jų temperatūrų kontrolės analizės metodo taikymo“)

1. Ši tvarka nustato greitai užšaldytų produktų bandinių ėmimo ir bandinių temperatūros matavimo tvarką.
2. Šios tvarkos 12–14 punktuose išdėstytas bandinių temperatūros matavimo metodas taikomas tuo atveju, jeigu kontroliuojančiai institucijai kyla pagrįstų abejonų dėl ribinės temperatūros, nurodytos Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento 2 punkte.
3. Leidžiama taikyti ir kitus moksliskai pagrįstus temperatūros matavimo metodus, jeigu tai netrukdo greitai užšaldytų maisto produktų laisvam judėjimui ir atitinka šios tvarkos 12–14 punktuose išdėstyto metodo nuostatas.
4. Esant skirtingiems rezultatams, pirmenybė teikiama tiems, kurie gauti taikant šios tvarkos 12-14 punktuose išdėstytą bandinių temperatūros matavimo metodą.
5. Imant bandinius, atrenkama tokia pakuočių rūšis ir kiekis, kad jų temperatūra atitiktų šilčiausius tikrinamos prekių siuntos taškus.
6. Bandiniai imami iš kelių svarbiausių vietų šaldytuve: prie durų (iš aukščiau ir žemiau), centrinės šaldytuvo dalies (iš aukščiau ir žemiau) ir prie į šaldymo įrenginį grįžtančio oro srauto. Turi būti įvertinta visų produktų sandėliavimo trukmė, kad produkto temperatūra būtų nusistovėjusi.
7. Gabenant bandinius būtina atrinkti iš apatinės ir viršutinės siuntos dalies prie visų paprastų arba porinių durų krašto iš tos pusės, kur jos atidaromos.
8. Iškraunant parenkami keturi bandiniai iš šių svarbiausių siuntos vietų:
 - 8.1. viršutinės arba apatinės dalies prie durų krašto iš tos pusės, kur jos atidaromos;
 - 8.2. užpakalinės dalies viršutinių kampų (kuo toliau nuo šaldymo įrenginio);
 - 8.3. vidurinės dalies;
 - 8.4. priekinės vidurinės dalies (kuo arčiau šaldymo įrenginio);
 - 8.5. priekinės dalies apatinių ir viršutinių kampų (kuo arčiau į šaldymo įrenginį grįžtančio oro srauto).
9. Mažmeninės prekybos šaldymo vitrinose bandiniai atrenkami iš trijų vietų, kuriose yra aukščiausia tikrinamos šaldymo vitrinos temperatūra.
10. Greitai užšaldytų maisto produktų temperatūros matavimas – tai bandinių, parinktų 5–9 punktuose nustatyta tvarka, tikslus temperatūros fiksavimas tam skirtais prietaisais.
11. Temperatūra – tai tam tikroje bandinio vietoje naudojant jautrią matavimo prietaiso dalį išmatuota temperatūra.
12. Temperatūra matuojama matavimo prietaisu, panaudojant lengvai į produktą smingantį metalinį įrankį smailiu galu.
13. Temperatūros matavimo prietaisai turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 13.1. prietaisų inertiškumas neturi viršyti 3 minučių, tai yra 90% skirtumas tarp pirminių ir galutinių rodmenų turi būti pasiekiamas ne ilgiau kaip per 3 minutes;
 - 13.2. prietaiso paklaida neturi viršyti $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ matavimo skalėje nuo minus 20°C iki $+30^{\circ}\text{C}$;
 - 13.3. matavimo tikslumas neturi pasikeisti daugiau negu $0,3^{\circ}\text{C}$, kai aplinkos temperatūra nuo minus 20°C iki $+30^{\circ}\text{C}$;
 - 13.4. prietaiso padalos turi būti suskirstytos $0,1^{\circ}\text{C}$ tikslumu;
 - 13.5. prietaiso tikslumas turi būti reguliariai tikrinamas;
 - 13.6. prietaisas privalo turėti galiojantį kalibravimo sertifikatą;
 - 13.7. temperatūros matavimo zondas turi būti lengvai nuvalomas;

13.8. temperatūrai jautri matavimo prietaiso dalis turi būti pagaminta taip, kad užtikrintų gerą šilumos kontaktą su produktu;

13.9. elektriniai matavimo prietaisai turi būti apsaugoti nuo nepageidautinų poveikių, kuriuos gali sukelti drėgmės kondensacija.

14. Temperatūra matuojama tokiu būdu:

14.1. temperatūros matavimo zondas ir instrumentai, kuriais matuojama temperatūra produkto viduje, prieš matuojant atšaldomi, taikant tokį išankstinio atšaldymo būdą, kad abiejų įrankių temperatūra būtų kuo artimesnė matuojamo produkto temperatūrai;

14.2. produkte padaroma skylė, į kurią, naudojant atšaldytą metalinį įrankį, įkišamas zondas. Skylės skersmuo turi atitikti zondo skersmenį;

14.3. bandinys paruošiamas ir jo temperatūra matuojama produkto laikymo aplinkoje;

14.4. jei leidžia produkto matmenys, atšaldytas zondas įleidžiamas į 2,5 mm gylį;

14.5. jeigu 14.4 punkte nurodytos sąlygos įvykdyti negalima, zondas įleidžiamas minimaliai per tris-keturis jo skersmenis nuo produkto paviršiaus;

14.6. jei negalima įleisti zondo produkto vidaus temperatūrai nustatyti, produkto pakuotės vidaus temperatūra nustatoma įleidžiant į paketo vidurį atšaldytą zondą aštriu galu taip, kad jis liestųsi su produktu;

14.7. temperatūra fiksuojama jai galutinai nusistovėjus.
