

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

**Į S A K Y M A S
DĖL GREITAI GENDANČIŲ MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO TAISYKLIŲ
TVIRTINIMO**

1998 m. lapkričio 27 d. Nr. 695
Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 01 29 nutarimą Nr. 112 „Dėl rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių“,

ĮSAKAU:

1. Patvirtinti Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles (pridedama).
2. Nustatyti, kad Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklės įsigalioja 1999 01 01.
3. Valstybinei higienos inspekcijai kontroliuoti Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių laikymąsi.
4. Įsakymo vykdymą kontroliuoti viceministrui V. Kriauzai.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

MINDAUGAS STANKEVIČIUS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos
apsaugos ministro 1997 11 27
įsakymu Nr. 695

GREITAI GENDANČIŲ MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO TAISYKLĖS

1. Taisyklės privalomos visiems fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems, gabenantiems, įvežantiems į Lietuvą, laikantiems ir prekiaujantiems greitai gendančiais maisto produktais.

2. Šios taisyklės reglamentuoja greitai gendančių maisto produktų nekenksmingumą sveikatai.

3. Greitai gendantys maisto produktai (toliau – maisto produktai) – tai švieži, atvėsinti, šaldyti arba sušaldyti maisto produktai, kuriems laikyti ir gabenti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jie išlieka saugūs ir atitinka teisės norminių aktų reikalavimus.

4. Maisto produktai turi būti laikomi ir gabenami Lietuvos higienos normoje HN 15: 1998 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nustatytais higienos sąlygomis.

5. Greitai gendančių maisto produktų laikymo ir gabenimo temperatūra ne aukštesnė kaip:

Pasterizuotas pienas	6 ⁰ C
Pienas (žalias arba termiškai apdorotas) cisternose	4 ⁰ C *
Pieno produktai (išskyrus pieno miltelius, kazeiną, pieno konservus..., kurie laikomi ir gabenami gamintojo nurodytoje temperatūroje)	6 ⁰ C (4 ⁰ C*)
Šviežia atšaldyta mėsa, išskyrus triušieną, smulkią žvėrieną, paukštieną ir jų pusgaminius	7 ⁰ C
Atšaldyta paukštiena ir jos pusgaminiai	4 ⁰ C
Atšaldyta triušiena, smulki žvėrieną	4 ⁰ C
Subproduktai ir jų pusgaminiai	3 ⁰ C
Malta mėsa ir jos pusgaminiai	2 ⁰ C
Kiaušinių gaminiai	4 ⁰ C
Sviestas	6 ⁰ C
Lydyti taukai ar lajus (laikomi ne ilgiau kaip 24 val., jei jie lydyti žemesnėje kaip 70 ⁰ C temperatūroje, arba ne ilgiau kaip 48 val., jei jie lydyti 70 ⁰ C ir aukštesnėje temperatūroje ir turi 10% arba daugiau drėgmės)	7 ⁰ C
Šaldyta žvėrieną, paukštieną ir jų subproduktai	Minus 12 ⁰ C
Šaldyta mėsa, malta mėsa, žuvys ir jų pusgaminiai, moliuskai, vėžiagyviai	Minus 18 ⁰ C
Šaldyti mėsos subproduktai	Minus 18 ⁰ C
Sušaldyti lydyti taukai ir lajus	Minus 18 ⁰ C
Konditerijos gaminiai su sviestiniu, plikytu ir varškės kremais; vaisiniais pusgaminiais ar saldžiaisiais drebučiais	6 ⁰ C

* Gabenant maisto produktus tarptautiniais maršrutais.

Kiti neišvardyti maisto produktai

Gamintojo
nurodyta
temperatūra

PASTABA. Pakuojant ir kraunant leidžiami trumpalaikiai temperatūros svyravimai ne daugiau kaip 3⁰C.

6. Taisyklės parengtos vadovaujantis Europos Tarybos direktyvomis: 92/46/EEB dėl žalio ir pasteurizuoto pieno bei pieno produktų gamybos ir prekybos taisyklių; 64/433/EEB dėl sveikatos problemų, darančių įtaką prekybai šviežia mėsa; 77/99/EEB dėl sveikatos problemų, darančių įtaką prekybai mėsos produktais; 92/116/EEB papildanti 71/118/EEB dėl sveikatos problemų, darančių įtaką prekybai šviežia paukštiena; 91/493/EEB dėl sveikatos problemų, darančių įtaką prekybai žuvies produktais; 91/45/EEB dėl sveikatos problemų, susijusių su žvėrių medžiojimu ir jų pardavimu; 94/65/EEB dėl reikalavimų, susijusių su maltos mėsos ir mėsos gaminių gamyba ir laikymo sąlygomis; 89/108/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su greitai užšaldytu maistu, skirtu žmonių mitybai, apibendrinimo; 91/495/EEB dėl žmonių ir gyvulių sveikatos problemų, susijusių su triušienos ir naminių gyvulių mėsos gamyba ir prekyba; Maisto kodekso komisijos Tarptautiniai veiksena nuostatai: CAC/RCP 9-1976 tarptautiniai veiksena nuostatai dėl šviežių žuvų, CAC/RCP 8-1997 tarptautiniai veiksena nuostatai dėl greitai sušaldytų maisto produktų perdirbimo ir tvarkymo; HN 15: 1998 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“; Jungtinių Tautų Organizacijos susitarimas dėl greitai gendančių maisto produktų tarptautinių pervežimų bei specialių transporto priemonių.
