

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO

**Į S A K Y M A S
DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 15:2005 „MAISTO HIGIENA“
PATVIRTINIMO**

2005 m. rugsėjo 1 d. Nr. V-675
Vilnius

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 15:2005 „Maisto higiena“ (pridedama).
2. P r i p a ž i s t u netekusiais galios:
 - 2.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. V-392 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2003 „Maisto higiena“ tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#));
 - 2.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. balandžio 22 d. įsakymą Nr. V-255 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymo Nr. V-392 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2003 „Maisto higiena“ tvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2004, Nr. [70-2459](#)).
3. P a v e d u ministerijos sekretoriui pagal administravimo sritį šio įsakymo vykdymo kontrolę.
4. N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja 2006 m. sausio 1 d.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ŽILVINAS PADAIGA

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos
sveikatos apsaugos ministro
2005 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V-675

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2005 „MAISTO HIGIENA“

Europos Sąjungos teisės aktai, kurių nuostatos perkeltos į šią higienos normą:

1996 m. sausio 26 d. Komisijos direktyva 96/3/EB, leidžianti nukrypti nuo tam tikrų Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų dėl skystų piltinių aliejų ir riebalų vežimo jūra;

1998 m. balandžio 29 d. Komisijos direktyva 98/28/EB, leidžianti nukrypti nuo kai kurių direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų, susijusių su nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimu jūra;

2004 m. sausio 15 d. Komisijos direktyva 2004/4/EB, iš dalies keičianti Direktyvą 96/3/EB, leidžiančią nukrypti nuo tam tikrų Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų dėl skystų piltinių aliejų ir riebalų vežimo jūra.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maisto verslo operatoriai (maisto tvarkymo subjektai) turi užtikrinti, kad jų kontroliuojamame maisto versle būtų garantuotai laikomasi šioje higienos normoje bei kituose Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose maisto saugą ir higieną reglamentuojančių reikalavimų [8.1–8.44].

2. Teikiamas į rinką maistas turi būti pagamintas teisėtai, atitikti teisės aktų reikalavimus bei deklaruojamus standartus. Realizuoti vietoje skirti viešojo maitinimo įmonių patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi atitikti nustatytus reikalavimus pagal įmonėje patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus arba nustatyta tvarka patvirtintus standartus. Įmonių standartų projektai turi būti derinami Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.26].

3. Maisto verslo operatoriai tvarko maistą taikydami individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą, parengtą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 str. nuostatas, arba savanoriškai naudojami Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 str. nuostatas atitinkančiomis šakinėmis geros higienos praktikos taisyklėmis (RVASVT principų taikymo vadovais).

4. Šakines geros higienos praktikos taisykles (įskaitant pirminės gamybos) rengia ir tobulina maisto verslo sektorių atstovai (maisto įmonių asociacijos, technikos komitetai, konsultacinės firmos ir pan.). Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai bei Respublikiniam mitybos centrai įvertinus parengtų taisyklių projektus, Sveikatos apsaugos ministerija derina jas. Apie suderintas taisykles skelbiama „Valstybės žinių“ priede „Informaciniai pranešimai“. Suderintas taisykles Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 nustatyta tvarka Respublikinis mitybos centras siunčia Europos Komisijai.

5. Maisto verslo operatoriai, tvarkantys mažus kiekius negreitai gendančio maisto – jo negaminantys, neperdirbantys ir neparuošiantys, gali netaikyti RVASVT principais pagrįstos savikontrolės, tačiau privalo laikytis kitų šioje higienos normoje ir kituose teisės aktuose nustatytų maisto higienos reikalavimų. Tokia išlyga taikytina šioms maisto tvarkymo vietoms:

5.1. kioskams, laikinoms patalpoms (tokioms kaip palapinės), bakalėjos ir kito supakuoto negreitai gendančio maisto parduotuvėms, smulkių prekių automatams, sandėliams, maisto turgavietėms;

5.2. maisto gabenimo ar pardavimo automobiliams, vežimėliams, maisto išnešiotojams;

5.3. gėrimų prekyvietėms, kavinėms, barams;

5.4. kitoms, šios higienos normos 5 punkte nurodytus kriterijus atitinkančioms, maisto tvarkymo vietoms.

6. Respublikinis mitybos centras pagal kompetenciją vykdo su maistu, mityba ir visuomenės sveikata susijusios rizikos analizę bei vertinimą [8.1, 8.4].

7. Saugant gyventojų sveikatą nuo ligų, galinčių atsirasti dėl Lietuvos Respublikos geografinėje teritorijoje esančio jodo trūkumo, mažmeninės prekybos parduotuvių maisto skyriuose parduodama, o viešojo maitinimo bei duonos gamybos įmonėse vartojama tik joduota valgomoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo. Asmens sveikatos priežiūrose įstaigose atskirų ligonių dietinio maisto gamybai pagal gydytojo nurodymą gali būti vartojama nejuduota valgomoji druska.

II. NUORODOS

8. Teisės aktai, į kuriuos šioje higienos normoje pateikiamos nuorodos:

8.1. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras;

8.2. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;

8.3. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;

8.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. [32-893](#));

8.5. Lietuvos Respublikos geriamojo vandens įstatymas (Žin., 2001, Nr. [64-2327](#));

8.6. Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymas (Žin., 1992, Nr. [2-15](#));

8.7. Lietuvos Respublikos augalų apsaugos įstatymas (Žin., 1995, Nr. [90-2013](#); 2003, Nr. 102-4583);

8.8. Lietuvos Respublikos metrologijos įstatymas (Žin., 1996, Nr. [74-1768](#));

8.9. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas 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“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](#); 2002, Nr. 73-3127);

8.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. V-773 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [45-1487](#));

8.11. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. lapkričio 10 d. įsakymas Nr. 646 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [99-2753](#));

8.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymas Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#));

8.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymas Nr. V-793 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [45-1491](#));

8.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. 682 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ tvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [24-891](#));

8.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 686 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53-2:2002 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 91-4135);

8.16. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. V-772 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2003 „Maisto papildai“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [7-158](#));

8.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. V-771 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2003 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [45-1486](#));

8.18. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. gegužės 24 d. įsakymas Nr. 277 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 98:2000 „Natūralus ir dirbtinis darbo vietų apšvietimas. Apšvietos ribinės vertės ir bendrieji matavimo reikalavimai“ (Žin., 2000, Nr. [44-1278](#));

8.19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. spalio 24 d. įsakymas Nr. 571 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 90:2000 „Kenkėjų kontrolė. Higienos normos ir taisyklės“ (Žin., 2000, Nr. [95-3001](#));

8.20. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [13-530](#));

8.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. 683 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 106:2001 „Nauji maisto produktai ir nauji maisto ingredientai“ patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [26-945](#));

8.22. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 22 d. įsakymas Nr. 666 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 107:2001 „Specialios paskirties maisto produktai“ patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [5-199](#));

8.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. sausio 24 d. įsakymas Nr. V-56 „Dėl Maisto priedų vartojimo maisto produktų gamyboje derinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [12-398](#));

8.24. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymas Nr. V-393 „Dėl Maisto ir jo ingredientų apdorojimo jonizuojančiąja spinduliuote reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [70-3206](#));

8.25. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 27 d. įsakymas Nr. 695 „Dėl Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [107-2941](#));

8.26. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. birželio 26 d. įsakymas Nr. 357 „Dėl įmonių standartų projektų“ (Žin., 2001, Nr. [58-2096](#));

8.27. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. rugpjūčio 19 d. įsakymas Nr. V-586 „Dėl Sanitarinių apsaugos zonų ribų nustatymo ir režimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [134-4878](#));

8.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. rugpjūčio 14 d. įsakymas Nr. 421 „Dėl Biocidų autorizacijos ir registracijos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [87-3760](#));

8.29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. sausio 31 d. įsakymas Nr. V-51 „Dėl Asmenų, kurie privalo įgyti žinių sveikatos klausimais, profesijų sąrašo ir Asmenų, kurie dėl savo darbo ar kitos veiklos pobūdžio privalo įgyti pirmosios medicinos pagalbos teikimo žinių ir įgūdžių, profesijų ir veiklos sričių sąrašo bei mokymo tvarkos tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [18-795](#));

8.30. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2004 m. gegužės 3 d. įsakymas Nr. D1-239 „Dėl Detaliųjų planų rengimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [79-2809](#));

8.31. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymas Nr. 420 „Dėl reglamento STR 2.01.01(3):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Higiena, sveikata, aplinkos apsauga“ patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. [8-215](#));

8.32. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymas Nr. 421 „Dėl reglamentų STR 2.01.01(4):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Naudojimo sauga“ ir STR 2.01.01(5):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Apsauga nuo triukšmo“ patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. [8-216](#));

8.33. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2005 m. birželio 9 d. įsakymas Nr. D1-289 „Dėl statybos techninio reglamento STR 2.09.02:2005 „Šildymas, vėdinimas ir oro kondicionavimas“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [75-2729](#));

8.34. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. gegužės 5 d. įsakymas Nr. 85/233 „Dėl Darboviečių įrengimo bendrųjų nuostatų patvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [44-1224](#));

8.35. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymas Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [63-2065](#));

8.36. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 3D-555 „Dėl Augalų apsaugos produktų kontrolės taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [15-480](#));

8.37. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 30 d. įsakymas Nr. 3D-564 „Dėl Augalų apsaugos produktų įvežimo, sandėliavimo, prekybos ir naudojimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [15-481](#));

8.38. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2004 m. balandžio 26 d. įsakymas Nr. 3D-227 „Dėl Geros augalų apsaugos praktikos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [66-2349](#)).

8.39. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. rugpjūčio 1 d. įsakymas Nr. 355 „Dėl įmonių veterinarinio patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [79-3401](#));

8.40. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. rugpjūčio 27 d. įsakymas Nr. B1-750 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [135-4917](#));

8.41. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. gegužės 10 d. įsakymas Nr. 217 „Dėl Transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos paso“ (Žin., 2002, Nr. [51-1971](#));

8.42. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. balandžio 30 d. įsakymas Nr. B1-411 „Dėl Iš trečiųjų šalių įvežamų į Lietuvos Respubliką negyvūninių maisto prekių saugos ir kokybės kontrolės tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [76-2646](#));

8.43. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. vasario 19 d. įsakymas Nr. B1-163 „Dėl išimčių tam tikroms įmonėms, gaminančioms pieno produktus, patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [19-847](#));

8.44. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. vasario 19 d. įsakymas Nr. B1-160 „Dėl išimčių tradiciniams pieno produktams patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [19-844](#)).

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

9. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

9.1. **svarbusis valdymo taškas (SVT)** – bet kuri RVASVT sistemos maisto tvarkymo etapo vieta, kurioje rizikos veiksniai kontroliuojami, stabilizuojami, pašalinami arba sumažinami iki priimtino lygio;

9.2. **rizikos veiksniai** – biologiniai, cheminiai ar fizikiniai veiksniai, kurie gali būti maisto nesaugumo jį vartojant priežastimi.

Kitos šioje higienos normoje vartojamos sąvokos apibrėžtos Europos Parlamento ir Tarybos reglamentuose (EB) Nr. 178/2002, Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 bei Lietuvos Respublikos maisto įstatyme.

IV. BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI

10. Asmenys, kurie tvarko maistą, turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai [8.9].

11. Patalpose, kuriose tvarkomas nesupakuotas maistas, įrankiai, įranga ir konstrukcijos turi būti švarios, prižiūrimos taip, kad neterštų maisto.

Patalpų, įrangos ir tualetų valymui turi būti naudojamos atskiros, ženklintos priemonės.

12. Maistas apdorojamas šiluma, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktuose arba gamintojo nustatytoje temperatūroje. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Tinkamumo vartoti terminai turi garantuoti maisto saugą ir kokybę nurodytomis laikymo sąlygomis.

13. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami SVT, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų [8.8].

14. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.28] įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

15. Medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su maistu, turi būti pagaminti laikantis geros gamybos praktikos ir atitikti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatytus saugos reikalavimus [8.17]. Mediniai su maistu besiliečiantys gaminiai daug kartų gali būti naudojami, kai neįmanomas kitoks pasirinkimas.

16. Dirbant su nepakuotu, be šiluminio apdorojimo ar plovimo skirtu vartoti maistu, darbuotojai privalo kruopščiai plautis ir (ar) dezinfekuoti rankas.

17. Maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, neturi susiliesti (per rankas, svarstyklės, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniai ir kitais galimais taršos šaltiniais.

18. Draudžiama:

18.1. pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

18.2. kepat naudoti kepimui neskirtus riebalus ir riebalus, pakeitusius būdingą spalvą, kvapą, skonį;

18.3. tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ar šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant remontą, dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją.

19. Graužikai ir vabzdžiai maisto tvarkymo vietose naikinami pagal teisės aktų reikalavimus [8.19]. Juos naikinant turi būti užtikrinama, kad nebūtų užteršiamas maistas.

20. Maisto verslo operatoriai, tvarkantys nepakuotą maistą, išskyrus prekybos, maisto pakavimo, laikymo, saugojimo, gabenimo, paskirstymo ir tiekimo įmones, turi organizuoti tvarkomo maisto laboratorinę savikontrolę. Produktus, kuriems teisės aktais nenustatyti konkretūs laboratorinės kontrolės reikalavimai, turi būti tikrinami priklausomai nuo jų pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio. Laboratorijos, atliekančios maisto įmonių savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti galiojančius tyrimo metodus, kad jų rezultatai galėtų būti lengvai įvertinami ir palyginami.

21. Maisto saugos priežiūros veiksmai turi būti registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, ingredientą ar kitą medžiagą, skirtą dėti arba įdėti į maistą, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai. Maisto verslo operatoriai saugo su maisto sauga bei jos priežiūra susijusius dokumentus 2 metus, bet ne trumpiau kaip gaminamo maisto tinkamumo trukmė.

V. SPECIALIEJI MAISTO RUOŠIMO, TVARKYMO AR PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

22. Pagamintą maistą, kuris patiekiamas karštas, būtina laikyti ne žemesnėje kaip 68°C temperatūroje.

23. Šiluma apdorotas maistas turi būti atvėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip per 4 valandas.

24. Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip 4°C temperatūrai ne ilgiau kaip 12 valandų. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda.

25. Draudžiama:

25.1. šviežių maistą sumaišyti su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais;

25.2. viešojo maitinimo įmonėse gaminti varškę, sūrių masę, raugintus pieno produktus, konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.).

26. Kiaušinius prieš naudojant maisto gamybai privaloma nuplauti specialiais arba paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Maistą tvarkantis asmuo, lietęs neplautus kiaušinius, turi nusiplauti ar dezinfekuoti rankas.

27. Jei gaminant maistą vartojami maisto priedai, privaloma turėti jiems tinkamas geros gamybos ir higienos sąlygas (tinkamą dozavimo įrangą, technologines, organizacines bei savikontrolės priemones), užtikrinančias saugų maisto priedų vartojimą, ir jų vartojimą derinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.23].

VI. SPECIALIEJI MAŽMENINĖS MAISTO PREKYBOS REIKALAVIMAI

28. Maistas, skirtas vartoti be šiluminio apdorojimo ar plovimo, parduodamas supakuotas arba apsaugotas taip, kad laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis nebūtų užkrėstas ar užterštas. Nepakuotam maistui turi būti skirti pakavimo maišeliai ir įrankiai.

29. Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis bei gatavi maisto produktai, skirti vartoti be plovimo ar šiluminio apdorojimo, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais arba mūvint apsauginėmis pirštinėmis.

30. Nuo kitų maisto prekių turi būti veiksmingai atskirtos šios prekės:

30.1. ne maisto prekės ir gyvūnų pašaras (jam turi būti atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta);

30.2. vaisiai ir daržovės;

30.3. šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai (šios prekės turi būti atskirtos ir tarpusavyje). Supakuoti mėsos produktai (tarp jų dešros bei dešrelės dirbtiniuose apvalkaluose) bei nesupakuoti mėsos produktai, skirti vartoti be papildomo šiluminio apdorojimo, turi būti atskirti tarpusavyje;

30.4. specialios paskirties maisto produktai (jiems turi būti atskira arba aiškiai paženklinta prekybos vieta).

31. Maisto prekių kainų etiketės tvirtinamos taip, kad nebūtų pažeistas maisto gaminio ar jo pakuotės sandarumas. Draudžiama nuplėšti arba pakeisti maisto pakuočių etiketes.

32. Kiaušiniai parduodami tik supakuoti į gamintojo pakuotę.

33. Nefasuotomis raugintomis, sūdytomis, marinuotomis daržovėmis ar grybais iš statinių bei kitų talpyklų prekiaujama tik aptarnaujant parduotuvės personalui. Savitarnos skyriuose prekiaujama tik fasuotais (pakuotais) šiais produktais. Draudžiama prekiauti tiesiai iš kepimo įrenginių prekybos vietoje keptais mėsos gaminiais bei bandelėmis.

VII. KAI KURIŲ NEFASUOTŲ MAISTO PRODUKTŲ GABENIMO JŪROS LAIVAIS IŠLYGOS

34. Nefasuoto aliejaus arba riebalų gabenimo jūros laivais išlygos:

34.1. Perdirbti nefasuotą aliejų arba riebalus, kurie skirti (arba gali būti) vartoti žmonių maistui, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose, kurios nėra išskirtinai naudojamos maisto produktams, jei:

34.1.1. talpykla pagaminta iš nerūdijančio plieno arba padengta epoksidine derva ar techniškai jai lygiaverte priemone, o prieš tai talpykloje gabentas krovinyš buvo maisto produktas arba krovinyš, nurodytas šios higienos normos priede;

34.1.2. talpykla pagaminta ne iš nerūdijančio plieno arba nepadengta epoksidine derva ar techniškai jai lygiaverte priemone, tačiau paskutiniai trys talpykloje gabenti kroviniai buvo maisto produktai arba kroviniai, nurodyti šios higienos normos priede.

34.2. Nefasuotą aliejų arba riebalus, kurie skirti arba gali būti be perdirbimo vartojami žmonių maistui, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose, kurios nėra išskirtinai naudojamos maisto produktams, jei:

34.2.1. talpykla pagaminta iš nerūdijančio plieno arba padengta epoksidine derva ar techniškai jai lygiaverte priemone;

34.2.2. paskutiniai trys talpyklose gabenti kroviniai buvo maisto produktai.

34.3. Jūros laivo, kurio talpyklose gabenamas nefasuotas aliejus arba riebalai, numatyti vartoti arba kurie gali būti vartojami žmonių maistui, kapitonas turi saugoti tikslius rašytinius trijų ankstesnių krovinių, gabentų minėtose talpyklose, duomenis ir būti įsitikinęs, kad tarp šių krovinių krovimo viskas, su kuo lietsi ar galėjo liestis gabenami produktai, buvo tinkamai išplauta. Jei kroviny buvo perkraunamas, priimančio laivo kapitonas papildomai turi saugoti tikslius rašytinius duomenis apie tai, kad nefasuoto skysto aliejaus arba riebalų gabenimas ankstesniame laive atitiko šios higienos normos 34 punkto nuostatas ir kad ankstesniame laive prieš pakraunant šiuos krovinius viskas buvo tinkamai išplauta. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus, laivo kapitonas turi pateikti šiuos dokumentus.

35. Nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimo jūros laivais išlygos:

35.1. Nefasuotą žaliavinį cukrų, kuris neskirtas maistui arba gali būti laikomas maistu ar jo ingredientu tik visiškai ir veiksmingai išvalytas, leidžiama gabenti jūros laivų talpyklose (įskaitant konteinerius ir cisternas), kurios nėra išskirtinai naudojamos maisto produktams, jei prieš pakraunant žaliavinį cukrų talpykla buvo gerai išvalyta ir kruopščiai patikrinta, ar talpykloje nėra ankstesnių krovinių likučių. Anksčiau gabentas kroviny negali būti nefasuotas skystas produktas.

35.2. Už žaliavinio cukraus gabenimą jūra atsakingas maisto verslo operatorius privalo saugoti dokumentus, kuriuose būtų išsamiai aprašytas anksčiau šioje talpykloje vežtas kroviny ir prieš pakraunant žaliavinį cukrų taikyto valymo rūšis bei jo veiksmingumas. Šie dokumentai turi lydėti siuntą į perdirbimo įmonę, kuri, priėmusi siuntą, privalo pasilikti jų kopijas. Dokumentuose turi būti aiškiai matomas ir neištrinamas įrašas lietuvių ir (ar) dar bent viena Europos Sąjungos kalba: „Prieš patiekiant šį produktą žmonių mitybai, jį būtina išvalyti.“ Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai pareikalavus, už žaliavinio cukraus gabenimą jūra ir (ar) jo išvalymą atsakingas maisto verslo operatorius turi pateikti šiame higienos normos punkte minėtus dokumentus.

35.3. Žaliavinis cukrus, gabentas jūra talpyklose, neskirtose tik maisto produktams, turi būti visiškai ir veiksmingai išvalytas iki patiekiant jį maistui ar kaip jo ingredientą. Už gabenimą ir išvalymą atsakingi maisto verslo operatoriai, atsižvelgdami į prieš tai šioje talpykloje vežto krovinio pobūdį, atsako, kad talpykla prieš pakraunant į ją žaliavinį cukrų buvo tinkamai išvalyta ir gali užtikrinti cukraus saugą bei tinkamumą žmonių mitybai taikant savikontrolę pagal šios higienos normos 3 punkto nuostatas.

Lietuvos higienos normos
HN 15:2005 „Maisto higiena“
priedas

**KROVINIŲ, PO KURIŲ LEIDŽIAMA TALPYKLOSE JŪROS LAIVAIS GABENTI
NEFASUOTĄ ALIEJŲ AR RIEBALUS, SĄRAŠAS**

Pavadinimas	CAS Nr.
1. Acto rūgštis (etano rūgštis, acto esencija, metankarboksirūgštis)	64-19-7
2. Acto anhidridas (etano rūgšties anhidridas)	108-24-7
3. Acetonas (dimetilketonas; 2-propanonas)	67-64-1
4. Rūgštieji aliejai ir riebalų rūgščių distiliatai, gauti iš augalinių aliejų ir riebalų ir (arba) jų mišinių, taip pat iš gyvulinių ir jūros gyvūnų aliejų ir riebalų	
5. Amonio hidroksidas (amonio hidratas; amoniako tirpalas; amoniakinis vanduo)	1336-21-6
6. Amonio polifosfatas	68333-79-9 10124-31-9
7. Gyvuliniai, jūros gyvūnų ir augaliniai aliejai ir riebalai (išskyrus anakardžių riešutų kevalų aliejų ir žaliavinę talo alyvą)	
8. Bičių vaškas	8006-40-4 8012-89-3
9. Benzilo alkoholis (tik NF ir analiziškai grynas)	100-51-6
10. Butilacetatai (<i>n-</i> , <i>antr-</i> , <i>tret-</i>)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
11. Kalcio chlorido tirpalas (tik neišvengiamais atvejais, kai prieš tai buvęs krovinyje ištrauktas į šį sąrašą)	10043-52-4
12. Kalcio lignosulfonatas	8061-52-7
13. Kandelila vaškas	8006-44-8
14. Karnaubo vaškas (Brazilijos vaškas)	8015-86-9
15. Cikloheksanas (heksametilenas; heksanaftenas; heksahidrogenbenzenas)	110-82-7
16. Epoksidintas sojų aliejus (oksirano grupės deguonies kiekis ne mažesnis kaip 7 % ir ne didesnis kaip 8 %)	8013-07-8
17. Etanolis (etilo alkoholis)	64-17-5
18. Etilacetatas (acto eteris, acto esteris, actas)	141-78-6
19. 2-etil-1-heksanolis	104-76-7
20. Riebalų rūgštys:	
20.1. Arachidino rūgštis (eikozano rūgštis)	506-30-9
20.2. Beheno rūgštis (dokozeno rūgštis)	112-85-6
20.3. Sviesto rūgštis (<i>n</i> -butano rūgštis, butano rūgštis, propilskrudžių rūgštis)	107-92-6
20.4. Kaprino rūgštis (<i>n</i> -dekano rūgštis)	334-48-5
20.5. Kaprono rūgštis (<i>n</i> -heksano rūgštis)	142-62-1
20.6. Kaprilo rūgštis (<i>n</i> -oktano rūgštis)	124-07-2
20.7. Eruko rūgštis (<i>cis</i> -13-dokozeno rūgštis)	112-86-7
20.8. Heptano rūgštis (<i>n</i> -heptano rūgštis)	111-14-8
20.9. Lauro rūgštis (<i>n</i> -dodekano rūgštis)	143-07-7
20.10. Lauroleino rūgštis (<i>cis</i> -5-dodeceno rūgštis)	4998-71-4
20.11. Linolo rūgštis (9,12-oktadekadieno rūgštis)	60-33-3
20.12. Linoleno rūgštis (9,12,15-oktadekatrieno rūgštis)	463-40-1
20.13. Miristo rūgštis (<i>n</i> -tetradekano rūgštis)	544-63-8
20.14. Miristoleino rūgštis (<i>cis</i> -9-tetradeceno rūgštis)	544-64-9
20.15. Oleino rūgštis (<i>cis</i> -9-oktadeceno rūgštis)	112-80-1
20.16. Palmitino rūgštis (<i>n</i> -heksadekano rūgštis)	57-10-3
20.17. Palmitoleino rūgštis (<i>cis</i> -9-heksadeceno rūgštis)	373-49-9
20.18. Pelargono rūgštis (<i>n</i> -nonano rūgštis)	112-05-0
20.19. Ricinolio rūgštis (<i>cis</i> -12-hidroksioktadec-9-eno rūgštis; ricinos aliejaus rūgštis)	141-22-0
20.20. Stearino rūgštis (<i>n</i> -oktadekano rūgštis)	57-11-4
20.21. Valerijono rūgštis (<i>n</i> -pentano rūgštis)	109-52-4
21. Sotieji alkoholiai – gamtiniai alkoholiai	
21.1. Butilo alkoholis (1- butanolis)	71-36-3

21.2. Heksilo alkoholis (1-heksanolis)	111-27-3
21.3. Oktilo alkoholis (1- <i>n</i> -oktanolis)	111-87-5
21.4. Cetilo alkoholis (1-heksadekanolis, pirminis <i>n</i> -heksadecilo alkoholis; palmitilo alkoholis)	36653-82-4
21.5. Decilo alkoholis (1-dekanolis)	112-30-1
21.6. Heptilo alkoholis (1-heptanolis)	110-70-6
21.7. Laurilo alkoholis (1-dodekanolis, dodecilo alkoholis)	112-53-8
21.8. Miristilo alkoholis (1-tetradekanolis)	112-72-1
21.9. Nonilo alkoholis (1-nonanolis, pelargono alkoholis)	143-08-8
21.10. Oleilo alkoholis (oktadecenolis)	143-28-2
21.11. Stearilo alkoholis (1-oktadekanolis)	112-92-5
21.12. Tridecilo alkoholis (1-tridekanolis)	27458-92-0 112-70-9
22. Sočiųjų alkoholių žaliavos:	
22.1. Laurilo-miristilo alkoholis (C ₁₂ -C ₁₄ mišinys)	
22.2. Cetilo-stearilo alkoholis (C ₁₆ -C ₁₈ mišinys)	
23. Riebalų rūgščių esteriai – visi esteriai, gauti iš kurios nors šiame sąraše išvardytų rūgščių ir vieno iš alkoholių, pvz., butilmiristatas, oleilpalmitatas ir cetilsteartas	
24. Riebalų rūgščių metilesteriai:	
24.1. Metilauratas (metildodekanoatas)	111-82-0
24.2. Metilpalmitatas (metilheksadekanoatas)	112-39-0
24.3. Metilsteartas (metiloktadekanoatas)	112-61-8
24.4. Metiloleatas (metildodecenoatas)	112-62-9
25. Skruzdžių rūgštis (metano rūgštis)	64-18-6
26. Glicerolis (glicerinas)	56-81-5
27. Glikoliai:	
27.1. Butandiolis (butan-1,3-diolis; 1,3-butilenglikolis; butan-1,4-diolis; 1,4-butilenglikolis)	107-88-0 110-63-4
27.2. Polipropilenglikolis (molekulinė masė didesnė kaip 400)	25322-69-4
27.3. Propilenglikolis (propan-1,2-diolis; 1,2-propilenglikolis; 1,2-dihidroksipropanas; monopropilenglikolis (MPG); metilglikolis)	57-55-6
27.4. 1,3-propilenglikolis (trimetilenglikolis; 1,3-propandiolis)	504-63-2
28. <i>n</i> -heptanas	142-82-5
29. <i>n</i> -heksanas (techninis)	110-54-3 64742-49-0
30. Izobutilacetatas	110-19-0
31. Izodekanolis (izodecilo alkoholis)	25339-17-7
32. Izononanolis (izononilo alkoholis)	27458-94-2
33. Izooktanolis (izooktilo alkoholis)	26952-21-6
34. Izopropanolis (izopropilo alkoholis; IPA)	67-63-0
35. Limonenas (dipentenas)	138-86-3
36. Magnio chlorido tirpalas	7786-30-3
37. Metanolis (metilo alkoholis)	67-56-1
38. Metiletilketonas (2-butanonas)	78-93-3
39. Metilizobutilketonas (4-metil-2-pentanonas)	108-10-1
40. Metil- <i>tret</i> -butileteris (MTBE)	1634-04-4
41. Melasos	57-50-1
42. Montano (lignito) vaškas	8002-53-7
43. Parafinas (maistinės rūšies)	8002-74-2 63231-60-7
44. Pentanas	109-66-0
45. Fosforo rūgštis (ortofosfato rūgštis, fosfato rūgštis)	7664-38-2
46. Geriamasis vanduo (jei ankstesnis krovinytis yra įtrauktas į šį sąrašą)	
47. Kalio hidroksidas (kalio šarmas) (jei ankstesnis krovinytis yra įtrauktas į šį sąrašą)	1310-58-3
48. <i>n</i> -propilacetatas	109-60-4
49. Propileno tetrameras	6842-15-5
50. Propilo alkoholis (1-propanolis)	71-23-8
51. Natrio hidroksidas (kaustinė soda, natrio šarmas)	1310-73-2
52. Silicio dioksidas	7631-86-9
53. Natrio silikatas (skystas stiklas)	1344-09-8
54. D-gliucitolis (sorbitolis, šešiahidroksilis alkoholis)	50-70-4

55. Sieros rūgštis (sulfatinė rūgštis)	7664-93-9
56. Amonio nitrato ir karbamido tirpalas	(UAN)
57. Vyno nuosėdos (žlaugtai, vyno akmuo, neapdorotas rūgštusis kalio tartratas)	868-14-4
58. Baltoji mineralinė alyva	8042-47-5'
