

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO

Į S A K Y M A S
DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 15:2001 „MAISTO HIGIENA“
PATVIRTINIMO

2001 m. gruodžio 29 d. Nr. 684
Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos maisto įstatymo (Žin., 2000, Nr. [32-893](#)) 9 straipsnio 2 dalies 1 ir 4 punktus ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2001 m. vasario 22 d. nutarimą Nr. 192 „Dėl Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė ACQUIS priėmimo programa) teisės derinimo priemonių ir ACQUIS įgyvendinimo priemonių 2001 metų planų patvirtinimo“ (Žin., 2001, Nr. [18-554](#)):

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 15:2001 „Maisto higiena“ (pridedama).
2. L a i k a u netekusiais galios:
 - 2.1. Lietuvos Respublikos vyriausiojo valstybinio gydytojo higienisto 1996 m. birželio 18 d. įsakymą Nr. 14 „Dėl higienos normos „Maisto prekių prekybos įmonės. Higienos normos ir taisyklės“ (Žin., 1996, Nr. [68-1655](#));
 - 2.2. Lietuvos Respublikos vyriausiojo valstybinio gydytojo higienisto 1996 m. birželio 18 d. įsakymą Nr. 15 „Dėl higienos normos „Viešojo maitinimo įmonės. Higienos normos ir taisyklės“ (Žin., 1996, Nr. [68-1656](#));
 - 2.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. spalio 2 d. įsakymą Nr. 554 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:1998 „Maisto higiena“ tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [88-2447](#)).
3. P a v e d u viceministrui Eduardui Bartkevičiui įsakymo vykdymo kontrolę.

Sveikatos
apsaugos Ministras

Konstantinas Romualdas Dobrovolskis

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos
Ministro 2001 m. gruodžio 29 d.
įsakymu Nr. 684

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2001 „MAISTO HIGIENA“

I. TAIKYMO SRITIS

1. Ši higienos norma perkelia į Lietuvos Respublikos teisę Tarybos direktyvos 93/43/EEB „Dėl maisto produktų higienos“ nuostatas bei nustato bendruosius privalomuosius maisto higienos reikalavimus. Jei specialiuose teisės aktuose nustatyti kitokie maisto higienos reikalavimai, laikomasi specialiųjų reikalavimų.

2. Ši higienos norma taikoma juridiniams ir fiziniams asmenims, tvarkantiems ir (arba) teikiantiems į rinką maistą.

3. Ši higienos norma netaikoma:

3.1. tranzitu per Lietuvos Respubliką gabenamam maistui, išskyrus atvejus, kai dėl tranzitinių krovinių pervežimo gali būti padaroma žala žmonių sveikatai ar iškyla gyvūnų užkrečiamųjų ligų pavojus;

3.2. asmeniniams ir savo namų ūkio poreikiams skirtam maistui.

II. NUORODOS

4. Šioje higienos normoje yra nuorodos į tokius dokumentus.

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

4.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti asmenims, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems sveikatą dėl užkrečiamųjų ligų, sąrašo ir šių asmenų sveikatos tikrinimo tvarkos“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](#)).

4.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1997 m. gruodžio 31 d. įsakymas Nr. 717 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 70-1997 „Gamybinės buities patalpos“ tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [3-71](#)).

4.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. birželio 30 d. įsakymas Nr. 381 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54-1998 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“ tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [61-1771](#)).

4.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. liepos 14 d. įsakymas Nr. 391 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 25-1998 „Turgavietės. Higienos normos ir taisyklės“ tvirtinimo“ (Žin. 1998, Nr. 64-1860).

4.6. 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](#)).

4.7. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 25 d. įsakymas Nr. 684 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:1998 „Geriamasis vanduo. Kokybės reikalavimai ir programinė priežiūra“ tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [105-2926](#)).

4.8. 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](#)).

4.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. gruodžio 31 d. įsakymas Nr. 794 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ (Žin., 1999, Nr. [3-76](#)).

4.10. 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](#)).

4.11. 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](#)).

4.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. sausio 5 d. įsakymas Nr. 10 „Dėl sanitarinių apsaugos zonų nustatymo ir priežiūros tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 2001, Nr. [5-152](#)).

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

4.14. Lietuvos Respublikos statybos ir urbanistikos ministerijos 1996 m. lapkričio 15 d. įsakymas Nr. 159 „Dėl detaliųjų planų taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 1996, Nr. [119-2806](#)).

4.15. Lietuvos Respublikos ūkio ministerijos 1998 m. balandžio 16 d. įsakymas Nr. 137 „Dėl Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)).

4.16. 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](#)).

4.17. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. sausio 18 d. įsakymas Nr. 19 „Dėl STR 2.09.02:1998 „Šildymas, vėdinimas ir oro kondicionavimas“ patvirtinimo ir 1998 08 31 įsakymo Nr. 162 dalinio pakeitimo“ (Žin., 1999, Nr. [13-333](#)).

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

4.19. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 16 d. įsakymas Nr. 402 „Dėl laikinojo detaliųjų planų sprendiniais nustatomo teritorijos tvarkymo režimo reglamento patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [109-3198](#)).

4.20. 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](#)).

4.21. 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](#)).

4.22. Lietuvos Respublikos vyriausiojo valstybinio gydytojo higienisto 1998 m. kovo 13 d. įsakymas Nr. 2 „Dėl cheminių dezinfekcijos medžiagų, valiklių ir ploviklių bei buitinių parazitų ir graužikų naikinimo preparatų sąrašų“ (Žin., 1998, Nr. [28-760](#)).

4.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. birželio 10 d. įsakymas Nr. 285 „Dėl ūkinės komercinės veiklos, kuria versdamiesi įmonės ir asmenys privalo turėti leidimą-higienos pasą, sąrašo bei leidimo-higienos paso išdavimo tvarkos“ (Žin., 1999, Nr. [54-1746](#)).

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

III. SĄVOKOS, APIBRĖŽIMAI IR SANTRUMPOS

5. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai.

5.1. **pirminės produkcijos gavimas** – maistui skirtų augalų auginimas, derliaus nuėmimas, gyvūnų auginimas ir skerdimas, pieno melžimas ir pan.;

5.2. **rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema** – rizikos veiksnių analizės ir valdymo sistema, pagrįsta svarbiųjų valdymo taškų priežiūra;

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

5.4. **„jei būtina“** – „jei būtina, užtikrinant maisto saugą ir tinkamumą žmogaus mitybai“;

5.5. **greitai gendantys 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.

Kitos higienos normoje vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas Maisto įstatyme.

IV. BENDROSIOS NUOSTATOS

6. Maisto įmonės privalo užtikrinti, kad į rinką būtų teikiamas tik saugus, tinkamas žmogaus mitybai (kiek tai susiję su higiena) maistas. Jame neturi būti ne mitybai skirtų pašalinių daiktų, medžiagų, susidarančių gendant produktui. Cheminių, fizinių, mikrobinių ir kitokių teršalų neturi būti daugiau negu leidžia teisės aktai. Maisto įmonės privalo garantuoti maisto saugą ir higieną.

7. Į rinką leidžiama teikti tik tokį maistą, kuris yra pagamintas teisės aktų nustatyta tvarka [4.23] patvirtintose maisto įmonėse, turinčiose leidimą–higienos pasą šiai veiklai, jei specialūs teisės aktai nenustato kitaip. Importuojamas maistas taip pat turi būti teisėtai pagamintas ir teisės aktų nustatyta tvarka įvežtas į Lietuvos Respubliką.

8. Teikiamas į rinką maistas turi būti tvarkomas, vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu, šia higienos norma, kitais teisės aktais. Tvarkant maistą būtina taikyti RVASVT principais pagrįstą maisto tvarkymo savikontrolės sistemą ir reguliariai peržiūrėti reikiamas maisto saugos ir tvarkymo savikontrolės procedūras:

8.1. rizikos, kuri gali kilti maisto saugai tvarkant maistą, analizė;

8.2. maisto tvarkymo etapų, kur maistas gali tapti nesaugus, nustatymas;

8.3. SVT nustatymas;

8.4. SVT stebėsenos ir valdymas (monitoringas);

8.5. maisto rizikos, SVT stebėsenos ir valdymo, kontrolės ir priežiūros procedūrų periodišką peržiūrėjimą ir analizę.

9. Maisto įmonės pagal RVASVT principais pagrįstą savikontrolės sistemos įdiegimo lygį skirstomos į 3 kategorijas:

9.1. mažos įmonės, kuriose maistą tvarko ne daugiau kaip 5 darbuotojai (taip pat turgavietės nepriklausomai nuo asmenų skaičiaus) maistą tvarko pagal geros higienos praktikos reikalavimus (V skyrius), dokumentuose registruojami šiluminio apdorojimo ir (arba) laikymo temperatūrų ir (arba) šiluminių procesų trukmės nuolatinės stebėsenos (monitoringo) rezultatai;

9.2. maisto įmonės, kuriose maistą tvarko 6–20 darbuotojų, savikontrolę atlieka pagal geros higienos praktikos reikalavimus bei būtinąsias programas (V skyrius ir 1 priedas);

9.3. maisto įmonės, kuriose maistą tvarko daugiau negu 20 darbuotojų (išskyrus maisto prekių prekybos, viešojo maitinimo, maisto pakavimo, laikymo, gabenimo, paskirstymo, tiekimo įmones, kurios maistą tvarko pagal 9.1 punkto reikalavimus, jei jose maistą tvarko ne daugiau kaip 5 darbuotojai, arba 9.2 punkto reikalavimus, jei jose maistą tvarko daugiau kaip 5 darbuotojai), savikontrolę atlieka pagal geros higienos praktikos reikalavimus bei rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemą (V skyrius bei 1 ir 2 priedus).

10. 9.1 ir 9.2 punktuose nurodytos maisto įmonės savikontrolės sistemą turi taikyti nuo savo veiklos pradžios. 9.3 punkte nurodytos maisto įmonės ar atskiros jų maisto tvarkymo vietos privalo įdiegti RVASVT sistemą ne vėliau kaip per 1 metus nuo veiklos pradžios.

11. Maisto įmonių asociacijų ar technikos komitetų bei vartotojų ir kitų suinteresuotų grupių atstovai rengia ir tobulina savanoriškai taikomas atskirų verslo šakų higienos taisykles, kurias suderina su kompetentingomis institucijomis.

12. Teikiamas į rinką maistas turi atitikti privalomuosius reikalavimus, gaminio etiketėje deklaruojamus Lietuvos standartus arba įmonės standartus bei gaminio techninius reglamentus ir kitus Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus. Viešojo maitinimo įmonėse patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi atitikti nustatytus reikalavimus pagal įmonėje patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus arba nustatyta tvarka patvirtintus standartus. Naujai parengti įmonių standartų projektai turi būti derinami Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [4.13].

V. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS REIKALAVIMAI

13. Maisto žaliavos

13.1. Auginti maistui skirtus augalus ar gyvūnus, gauti kitokią pirminę produkciją galima tik neužterštose vietovėse, kad gatavame maiste nesusidarytų didesnės kaip leidžiamos kenksmingų medžiagų koncentracijos. Tręšti ar laistyti kokiomis nors atliekomis maisto žaliavų gavimo vietas galima tik suderinus tai su kompetentinga institucija.

13.2. Maistui auginamų augalų ir gyvūnų apsaugos nuo ligų ir kenkėjų cheminės, biologinės ar kitokios priemonės turi būti leistos tik įgaliotos institucijos ir naudojamos pagal nustatytus reikalavimus. Šias priemones naudoti turi specialiai tam parengti darbuotojai.

13.3. Draudžiama maisto gamybai vartoti žaliavas ir ingredientus, kurių tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs (išskyrus atvejus, kai įmonę kontroliuojanti atitinkamos teritorijos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba tai leidžia, atsižvelgdama į tai, kad nenukentės maisto sauga ar kokybė), taip pat jei žinoma ar įtariama, kad jie užteršti patogeniniais mikroorganizmais, parazitais, cheminiais teršalais, radioaktyviaisiais izotopais, irimo ar kitokiomis pašalinėmis medžiagomis, ir po standartinių rūšiavimo, paruošimo ar perdirbimo procedūrų maistas neatitiks teisės aktuose nustatytų reikalavimų. Jei būtina, turi būti atlikti žaliavų laboratoriniai tyrimai.

13.4. Maisto žaliavos ir ingredientai turi būti laikomi tinkamose patalpose, apsaugančiose jas nuo užteršimo, saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių sužalojimų.

13.5. Maisto žaliavos priimanos ir laikomos atsižvelgiant į laikymo sąlygas ir terminus, nurodytus norminiuose dokumentuose, etiketėse.

14. Maisto tvarkymo vietos projektas

14.1. Įmonė gali pradėti veiklą konkrečioje maisto tvarkymo vietoje tik tada, kai ji atitinka šioje higienos normoje išdėstytus higienos reikalavimus.

14.2. Maisto tvarkymo vietos projektas nustatyta tvarka turi būti suderintas su atitinkamomis institucijomis.

15. Teritorija

15.1. Maisto tvarkymo vietos teritorija turi būti švari, apsaugota nuo pašalinių kvapų, dulkių, dūmų bei kitų teršalų šaltinių, neužliejama. Teritorija ir privažiavimo kelių danga turi būti švari ir tikti ratiniam transportui. Sausinimo įrenginiai turi patikimai veikti ir būti nuolat prižiūrimi. Maisto tvarkymo vietoje neturi būti šunų, kačių ir kitų palaidų gyvūnų.

15.2. Maisto tvarkymo vietos teritorija turi būti parinkta pagal Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytus reikalavimus [4.12, 4.14, 4.19].

16. Pastatai

16.1. Pastatai ir jų įranga turi būti švarūs, gerai suremontuoti, tiktų atlikti visus būtinus maisto technologijos ir higienos procesus, įrengti taip, kad palaikytų tinkamą temperatūrą bei oro drėgmę. Jie turi būti pastatyti naudojant tokias medžiagas, iš kurių į maistą nepatektų jokių teršalų. Juose neturi būti angų, pro kurias į vidų galėtų patekti graužikai ir vabzdžiai, aplinkos teršalai (dūmai, dulkės ir pan.).

16.2. Pastatai turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktais nustatytus reikalavimus [4.20, 4.21].

16.3. Pastatai turi būti pritaikyti tinkamai atlikti visus technologijos procesus ir atitikti higienos reikalavimus. Būtina įrengti papildomas sienes, pertvaras įrangai atriboti arba kitaip (pakankamas nuotolis ar pan.) veiksmingai atskirti gamybos operacijas, kurios gali užteršti produktą.

17. Patalpos (išskyrus pirminės produkcijos gavimo, kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas)

17.1. Patalpos, kuriose tvarkomas maistas, turi būti švarios, tvarkingos, tinkamos palaikyti geros higienos praktiką (įskaitant maisto apsaugą nuo užteršimo tvarkymo metu per įrenginius, medžiagas, vandenį, orą, asmenis bei išorinius šaltinius, tokius kaip graužikai ir vabzdžiai). Jos turi būti pritaikytos reikiamai temperatūrai, švarai palaikyti ir, kur būtina, dezinfekcijai atlikti.

17.2. Patalpos, kuriose tvarkomas maistas, turi būti įrengtos taip, kad jose nesikaupytų nešvarumai, neaugtų pelėsiai, nesusidarytų garų kondensatas, neišsiskirtų toksinių medžiagų ar pašalinių dalelių bei kitų teršalų, kurie galėtų patekti į maistą. Jose negalima auginti augalų, laikyti dirbtinių gėlių ar kitokių interjero papuošimų, kurie galėtų būti nešvarumų kaupimosi vieta ir tapti maisto užteršimo šaltiniu.

17.3. Maisto įmonių darbo vietos turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatytus reikalavimus [4.16].

18. Specialūs reikalavimai patalpoms (išskyrus pirminės produkcijos gavimo, kilnojamosius ir laikinuosius statinius, taip pat patalpas, kuriose maitinama)

18.1. Grindys turi būti švarios, lengvai plaunamos ir, kur būtina, dezinfekuojamos. Jos turi būti iš drėgmei nelaidžių ir neabsorbuojančių, plaunamų, netoksiškų medžiagų, užglaistytomis sandūromis. Patalpose, kur būtina, turi būti efektyvi grindų sausinimo sistema.

18.2. Sienos turi būti švarios, lengvai valomos, užglaistytomis sandūromis ir, kur būtina, dezinfekuojamos. Jos turi būti iš drėgmei nelaidžių ir neabsorbuojančių, plaunamų, netoksiškų medžiagų. Sienų paviršius turi būti lygus iki tokio aukščio, kurio reikia higieniškam maisto tvarkymui. Kur būtina, sienų kampai turi būti apvalūs, kad būtų lengviau valyti.

18.3. Lubos (ir ant jų bei sienų esantys įrenginiai) turi būti švarios ir taip įrengtos, kad nesikaupytų nešvarumai, kondensatas, pelėsiai, jos netrupėtų ir būtų lengvai valomos.

18.4. Langai ir kitos atsidarančios angos turi būti švarūs ir sukonstruoti taip, kad būtų galima juos valyti bei išvengti nešvarumų kaupimosi. Atidaromuose languose turi būti įrengtas vabzdžių nepraleidžiantis išimamas tinklėlis. Ten, kur dėl atidarytų langų gali būti užterštas maistas, jie darbo metu turi būti uždaryti. Jei būtina, palangės turi būti nuolaidžios kad įmonės darbuotojai jų nenaudotų kaip lentynų.

18.5. Durys turi būti švarios, lygios, pagamintos iš drėgmės neabsorbuojančių, lengvai valomų ir, kur būtina, dezinfekuojamų medžiagų. Durys turi būti sandarios ir, kur reikia, automatiškai uždarančios.

18.6. Laiptai, liftų kabinos ir pagalbinės konstrukcijos (pakylės, kopėčios, lataakai) turi būti švarūs ir išdėstyti bei padaryti taip, kad neterštų maisto. Lataakai turi turėti dengtus priežiūros ir valymo liukus.

18.7. Visi paviršiai (įskaitant įrenginių paviršius), kurie gali liestis su maistu, turi būti švarūs, valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Jie turi būti pagaminti iš lygių, plaunamų, netoksiškų medžiagų.

19. Maisto laikymo patalpos (sandėliai)

19.1. Maisto laikymo patalpos turi būti švarios, atitikti higienos reikalavimus ir įrengtos taip, kad jas būtų galima tinkamai išvalyti, išvengti vabzdžių ir graužikų patekimo, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kitas sąlygas, apsaugančias maistą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių sužalojimų. Maistas laikomas pakeltas nuo grindų ir atitrauktas nuo sienų. Skirtingų rūšių maistas laikomas atskirai, jeigu yra nurodytos skirtingos jo laikymo sąlygos.

19.2. Sandėliuose maistas periodiškai tikrinamas, kad jis būtų neužterštas, nesugedęs ir atitiktų teisės aktų nustatytus reikalavimus.

20. Maisto prekybos įmonės prekių prekybos patalpos

20.1. Patalpos, kuriose prekiaujama maisto prekėmis, turi būti švarios. Jos valomos drėgnu būdu. Atliekant dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją patalpoje neturi būti maisto prekių.

20.2. Maistas, skirtas vartoti be šiluminio apdorojimo ar plovimo, turi būti parduodamas supakuotas arba apsaugotas taip, kad jį laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis maistą, nebūtų užkrėstas ir (arba) užterštas. Nepakuotam maistui turi būti pakavimo maišeliai ir įrankiai maistui paimti.

20.3. Maisto laikymo sąlygos bei tinkamumo vartoti terminai turi atitikti teisės aktų reikalavimus, jei jų nėra – gamintojo nurodymus.

20.4. Greitai gendantis ir šaldytas maistas laikomas tik šaldymo įrenginiuose ir juo prekiaujama tik iš šaldymo įrenginių, kuriuose temperatūra turi atitikti nustatytus maisto laikymo

sąlygų reikalavimus [4.8]. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Draudžiama pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą.

20.5. Draudžiama laikyti neatskirtas ir kartu su kitais maisto produktais prekiauti:

20.5.1. ne maisto prekėmis ir gyvūnų pašaru (šiems produktams turi būti atskira, aiškiai paženklinta prekybos vieta);

20.5.2. vaisiais ir daržovėmis;

20.5.3. žalia mėsa, paukštiena, žuvis, nepakuotais kiaušiniais;

20.5.4. specialios paskirties maisto produktais (šiems produktams turi būti atskira, aiškiai paženklinta prekybos vieta).

20.6. Jei žalia mėsa ar žuvis bei gatavomis maisto prekėmis prekiauja tas pats asmuo, liesti žalią mėsą ar žuvis jis turi apsauginėmis pirštinėmis.

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

20.8. Kiaušiniai turi būti supakuoti. Jei jie pakuojami parduotuvėje, turi būti tam skirta vieta. Viešojo maitinimo bei konditerijos įmonėse maisto tvarkymui vartojami kiaušiniai privalo būti plaunami ir (arba) dezinfekuojami.

21. Viešojo maitinimo įmonės

21.1. Maitinimo patalpose stalai turi būti švarūs, lengvai valomi ir, kur būtina, dezinfekuojami. Jų paviršius turi būti lygus, drėgmei nelaidus, neabsorbuojantis, plaunamas, pagamintas iš netoksiškų medžiagų. Stalai valomi, plaunami ir dezinfekuojami (jei būtina). Maitinimo patalpose, kur leidžiama rūkyti, turi būti įrengta ištraukiamoji mechaninė ventiliacija, pakeičianti patalpų orą bent tris kartus per valandą.

21.2. Atvėsintas buvęs 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.

21.3. Patiekalai turi būti pateikiami sausuose, švariuose maistui laikyti skirtuose induose be įtrūkų.

21.4. Maisto prekių ir patiekalų kainų etiketėms laikyti turi būti taikomas toks būdas, kuriuo nebūtų pažeidžiamas maisto produkto, gaminio ar patiekalo vientisumas.

21.5. Draudžiama:

21.5.1. šviežią maistą sumaišyti su anksčiau pagamintais patiekalais ar jų likučiais;

21.5.2. lėkštes su patiekalais dėti vieną ant kitos;

21.5.3. tam pačiam asmeniui liesti pinigus ir paduoti ar parduoti neįpakuotus maisto produktus ar patiekalus;

21.5.4. pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

21.5.5. pagamintą maistą liesti rankomis;

21.5.6. gaminti varškę, sūrių masę, rūgščius pieno produktus;

21.5.7. gaminti konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.);

21.5.8. naudoti kepimui neskirtus riebalus ir jei riebalai pakeitė būdingą spalvą, kvapą, skonį.

22. Apšvietimas

22.1. Maisto tvarkymo vietoje turi būti natūralus, dirbtinis arba mišrus apšvietimas, neiškreipiantis spalvų, netrukdantis higieniškai tvarkyti maistą. Maistas turi būti apsaugotas nuo tiesioginių saulės spindulių.

22.2. Šviestuvai turi būti saugios konstrukcijos ir įrengti tokiose vietose, kad sudužus šukės nepatektų į maistą. Jie turi būti lengvai valomi ir švarūs.

22.3. Darbo vietų apšvietimas turi atitikti teisės aktų reikalavimus [4.10].

23. Vėdinimas

23.1. Maisto tvarkymo vietoje (išskyrus pirminės produkcijos gavimo, kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi būti įrengtas natūralus arba mechaninis vėdinimas taip, kad reguliuotų temperatūrą, drėgmę, slopintų garų kondensavimąsi, šalintų kvapus, dulkes, mažintų maisto užteršimo per orą pavojų. Oro srauto kryptis turi būti nuo švarios link užterštos vietos.

Vėdinimo angos turi būti su tinkleliais arba kitokiais apsauginiais gaubtais iš nerūdijančios medžiagos. Tinkleliai ir filtrai turi būti lengvai pasiekiami, išimami, lengvai valomi, švarūs. Kur būtina, užtikrinant maisto saugą turi būti įrengti oro drėgmės ir oro tėkmės greičio valdymo bei kontrolės prietaisai.

23.2. Patalpų vėdinimas turi atitikti teisės aktų reikalavimus [4.17].

24. Vanduo

24.1. Maisto tvarkymo vietoje (išskyrus pirminės produkcijos gavimą) turi būti reikiamo slėgio tekančio šalto ir karšto vandens tiekimas. Tvarkant maistą, gaminant ledą ir garus (liečiančius maistą), plaunant besiliečiančius su maistu paviršius, naudojamas tik geriamojo vandens reikalavimus atitinkantis vanduo [4.7]. Ledas ir garai, vandens atsargos laikomi ir ruošiami taip, kad nebūtų pavojaus juos užteršti. Kur būtina, turi būti įrengti vandens temperatūros matavimo ar registravimo prietaisai.

24.2. Vandenį naudoti pakartotinai galima tik techninėms reikmėms: garams gauti, aušinti. Jis turi būti reikiamai išvalytas ir nukenksmintas bei nekelti pavojaus sveikatai. Vandens valymo ir nukenksminimo procesai turi būti nuolat prižiūrimi, priežiūros rezultatai registruojami. Pakartotinai naudojamas vanduo turi būti atskiroje vandens tiekimo sistemoje, kuri turi būti atitinkamai paženklinta ir lengvai atpažįstama. Norint vandenį naudoti pakartotinai bet kurioje maisto tvarkymo vietoje, būtina tai suderinti su maisto kontrolės institucija.

24.3. Techninis vanduo gali būti naudojamas tik techninėms paskirties garams gauti, aušinimui, gaisrų gesinimui ir kitoms panašioms reikmėms, nesusijusioms su maistu. Jis turi būti atskiroje vandens tiekimo sistemoje, atitinkamai paženklintoje ir lengvai atpažįstamoje.

25. Nuotekos

25.1. Maisto tvarkymo vietos (išskyrus pirminės produkcijos gavimo, kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi turėti tvarkingą nuotekų ir atliekų šalinimo sistemą.

25.2. Visos nuotekų linijos (įskaitant ir kanalizacijos sistemas) turi būti taip sukonstruotos, kad galėtų atlaikyti didžiausias apkrovas ir nekiltų pavojus užteršti maistą ar geriamąjį vandenį.

25.3. Buitinė kanalizacija turi būti atskirta nuo gamybinės ir per atskirą išleistuvą nutekėti į kanalizacijos šulinį.

26. Tualetai ir buities patalpos

26.1. Maisto tvarkymo vietų patalpose (išskyrus pirminės produkcijos gavimo, kilnojamuosius ir laikinuosius statinius bei patalpas) turi būti pakankamai tualetų ir buities patalpų. Jie turi būti tinkamai įrengti, patogiai išdėstyti. Tualetų durys neturi atsidaryti tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas.

26.2. Tualetai ir buities patalpos turi būti švarios, gerai apšviestos ir vėdinamos (natūralus arba mechaninis vėdinimas), kur reikia, šildomos.

26.3. Greta tualetų turi būti pakankamai praustuvių su šiltu ir šaltu vandeniu, rankų plovimo ir džiovinimo priemonių.

26.4. Jei tiekiamas karštas ir šaltas vanduo, turi būti įrengti maišykliniai, jei būtina, ne rankomis valdomi vandens čiaupai.

26.5. Jei naudojami popieriniai rankšluosčiai, turi būti pakankamai rankšluosčių įtaisų ir dėžių panaudotiems sumesti.

26.6. Turi būti iškabinti įspėjantys užrašai, primenantys darbuotojams, kad pasinaudoję tualetu, nusiplautų rankas.

26.7. Rankų plovimo, dezinfekcijos ir džiovinimo įranga turi būti visur, kur technologija to reikalauja.

26.8. Kur būtina, maisto produktams plauti tiekiamas vanduo turi būti atskirtas nuo rankų plovimo sistemos. Santechninė įranga turi būti sandariai prijungta prie efektyvios kanalizacijos per oro tarpines (sifonus).

26.9. Maisto įmonių darbuotojų buities patalpos turi atitikti teisės aktų reikalavimus [4.3].

27. Technologijos

27.1. Tvarkomas maistas turi būti gerai apsaugotas nuo užteršimo. Jo tvarkymui turi būti taikomos tokios technologijos, kurios pagrįstai leidžia tikėtis, kad maistas bus gerai apsaugotas nuo užteršimo bei parazitų patekimo.

27.2. Vengiant kryžminio užteršimo, draudžiama, kad tvarkomas maistas tiesiogiai per naudotus daiktus ar darbuotojų rankas liestųsi su ankstesnių technologijos etapų produktais. Inventorius turi būti aiškiai paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį.

27.3. Žaliavos turi būti atskirtos fiziškai (paženklintas pagal paskirtį gamybos inventorius, paskirtos atskiros maisto tvarkymo vietos bendroje erdvėje ir kt.) arba laiko požiūriu nuo gatavo maisto, gerai išvalytos, išplautos. Kiaušiniai, naudojami gamybai, turi būti plaunami, dezinfekuojami Sveikatos apsaugos ministerijos leidžiamomis medžiagomis.

27.4. Visi įrenginiai, lietęsi su žaliava arba su užteršta medžiaga, turi būti gerai išvalyti ir dezinfekuoti, prieš susiliečiant jiems su gatavais produktais.

27.5. Kur būtina, reikia įrengti žaliavų ar tarpinių produktų plovimo vietas. Šios vietos turi būti švarios, aprūpintos karštu ir (arba) šaltu geriamuoju vandeniu.

27.6. Jei įmonė vartoja maisto priedus, ji privalo turėti jiems tinkamas geros gamybos ir higienos sąlygas (laikymo sąlygas, dozavimo įrangą bei kitas susijusias technologines bei organizacines priemones), užtikrinančias saugų maisto priedų vartojimą.

27.7. Visi technologiniai procesai turi būti atliekami greitai, kad maiste nepradėtų daugintis mikroorganizmai.

27.8. Draudžiama eksploatuoti maisto tvarkymo vietą 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.

28. Paviršiai, su kuriais liečiasi maistas

28.1. Įranga, tara, talpyklos ir kiti reikmenys, naudojami maistui tvarkyti (išskyrus pirminės produkcijos gavimą) ir su kuriais gali liestis maistas, turi būti švarūs, tinkamai techniškai prižiūrimi, atitikti paskirtį. Jie turi būti pagaminti iš tvirtų, netoksiškų, nekeičiančių maisto kvapo bei skonio, nesugėriančių drėgmės ar maisto dalelių, atsparių korozijai, maisto neteršiančių medžiagų, kurias būtų galima valyti bei dezinfekuoti.

28.2. Įrangos, su kuria liečiasi maistas, taros, talpyklų, pakuočių ir kitų reikmenų paviršiai turi būti iš tokių medžiagų, kad būtų galima juos gerai išvalyti, kur būtina, dezinfekuoti, ir taip prižiūrimi, kad jie netaptų maisto užteršimo priežastimi. Jei būtina, nevartoti medienos ir kitų medžiagų, kurias sunku tinkamai išvalyti ir dezinfekuoti.

29. Pakavimo priemonės ir medžiagos

29.1. Pakavimo priemonės ir medžiagos turi būti laikomos švariai, pakeltos nuo grindų, gamintojo nurodytomis sąlygomis. Jos turi tikt pakuojamam maistui ir numatomoms laikymo sąlygoms, be to, neturi išskirti ribojamų medžiagų daugiau negu nustatyta teisės aktų. Pakuotės turi būti sandarios ir patikimai apsaugoti maistą nuo užteršimo.

29.2. Maisto tara neturi būti naudojama niekam kitam, kas galėtų užteršti maistą. Prieš panaudojant tara atidžiai apžiūrima, jei reikia, valoma, dezinfekuojama, gerai išdžiovinama. Pakavimo arba pilstymo vietoje gali būti laikoma tik tuoj pat naudojamos pakavimo medžiagos ir tara.

29.3. Maisto produktų pakavimo sąlygos turi užtikrinti, kad maistas nebus užterštas.

30. Temperatūra

30.1. Maistas, kuriame gali augti patogeniniai mikroorganizmai ar susidaryti toksinai, turi būti laikomas tokioje temperatūroje, kurioje stabilizuojami šie nepageidautini procesai ir nesukeliama grėsmė žmogaus sveikatai.

30.2. Maisto šiluminio apdorojimo, karšto maisto laikymo, šaldymo įranga ar patalpos turi turėti temperatūros valdymo, matavimo, jei būtina, ir registravimo prietaisus.

30.3. Maistas šiluminiai apdorojamas, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktuose arba gamintojo nustatytoje temperatūroje.

30.4. Pagamintą maistą, kuris patiekiamas karštas, būtina laikyti ne žemesnėje kaip 68°C temperatūroje. Šiluminiai apdorotas maistas turi būti atvėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip per 4 valandas.

30.5. Nekontroliuoti temperatūros leidžiama tik tada, kai tai neturi įtakos maisto saugai.

31. Darbuotojai, jų higiena ir sveikata

31.1. Asmenys, kurie tvarko maistą, turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pirmą kartą pradėdami dirbti maisto įmonėje ir tikrintis periodiškai [4.2].

31.2. Sergančiam darbuotojui, turinčiam bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, gelta, vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyros iš nosies, akių ar ausų, užkrėsta ar atvira žaizda, užkrečiamoji odos liga ar esant ligos, kuri gali būti perduodama per maistą, nešiotoju, neturi būti leidžiama dirbti patalpose, kur tvarkomas neįpakuotas maistas.

31.3. Sveikatos sutrikimą pajutęs darbuotojas turi nedelsiant pranešti apie tai administracijai. Susižeidęs darbuotojas taip pat neturi teisės toliau tvarkyti maisto arba liesti su maistu besiliečiančių paviršių tol, kol žaizda nebus apsaugota vandeniu nelaidžia tvirta danga.

31.4. Maisto tvarkymo vietose turi būti įrengtos vaistinėlės, kur reikia, pirmosios pagalbos patalpos. Įmonės vadovas ar jo įgaliotas asmuo yra atsakingas, kad sergantys ar susižeidę darbuotojai neužkrėstų maisto.

31.5. Dirbantys maisto tvarkymo vietose (kur būtina ir pirminės produkcijos gavimo vietose) darbuotojai turi kruopščiai plauti rankas tekančiu šiltu geriamuoju vandeniu su muilu ir, jei būtina, dezinfekuoti jas. Rankos plaunamos ir, jei reikia, dezinfekuojamos prieš pradedant dirbti, tuoj pat po pasinaudojimo tualetu, po užterštų daiktų lietimui ir visada, kai būtina.

31.6. Darbuotojai, tvarkę žaliavas arba tarpinius produktus, galinčius užteršti gatavą maistą, turi pakeisti visus darbo drabužius, švariai nusiplauti ir dezinfekuoti rankas.

31.7. Kai yra užteršimo galimybė, rankos turi būti plaunamos tarp skirtingų maisto tvarkymo technologijos etapų.

31.8. Maisto tvarkymo vietose turi būti iškabinti užrašai, reikalaujantys plauti ir dezinfekuoti rankas, ir prižiūrima, ar visi darbuotojai laikosi šių reikalavimų.

31.9. Kiekvienas neįpakauto maisto tvarkymo vietoje (kur būtina ir pirminės produkcijos gavimo vietose) esantis darbuotojas turi laikytis asmens higienos, dėvėti švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų.

31.10. Dirbant negalima nešioti žiedų, papuošalų, laikrodžių, smeigtukų ir pan.

31.11. Jeigu tvarkant maistą mūvimos pirštinės, jos turi atitikti higienos reikalavimus (būti nesuplyšusios, švarios ir pan.). Prieš apsimaudami pirštines darbuotojai taip pat privalo kruopščiai plauti rankas.

31.12. Asmeniniai daiktai ar drabužiai ir gamybai nereikalingi daiktai neturi būti laikomi vietoje, kur tvarkomas maistas.

31.13. Maisto tvarkymo vietose draudžiama rūkyti, valgyti, kramtyti (pvz., kramtomąją gumą, saulėgrąžas ir pan.), spjaudyti, kosėti ar čiaudėti virš neapsaugoto maisto.

31.14. Jei būtina, įėjimas į maisto tvarkymo vietą turi būti kontroliuojamas.

31.15. Visi neįpakauto maisto tvarkymo vietoje esantieji privalo vilkėti darbo drabužiais, galvos danga, avalyne, nusiplauti rankas, žinoti higienos reikalavimus bei jų laikytis.

31.16. Asmenys, tvarkantys maistą, turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka įgytų privalomųjų maisto higienos žinių, tiesiogiai susijusių su jų darbu, ir pagal įmonės sudarytus planus jas atnaujinti.

32. Atliekų ir techninių medžiagų laikymas

32.1. Maisto ir kitokios atliekos neturi būti kaupiamos patalpose, kuriose tvarkomas maistas (išskyrus pirminės produkcijos gavimą), jei tai nėra neišvengiama dėl technologinio proceso ypatybių.

32.2. Iš darbo ir kitų vietų jos turi būti šalinamos kasdien, kai būtina – kelis kartus per dieną, ir utilizuojamos tokioje vietoje ir tokiu būdu, kad netaptų maisto, vandens ar aplinkos teršimo priežastis.

32.3. Draudžiama maisto tvarkymo vietose laikyti bet kokias medžiagas, galinčias užteršti maistą.

32.4. Patalpos ar vietos techninėms medžiagoms (dezinfektantams, plovikliams ir pan.) bei atliekoms laikyti iki jų išgabenimo iš maisto tvarkymo vietos turi būti taip įrengtos, kad į jas nepatektų graužikai ir vabzdžiai, kad nebūtų teršiamas maistas, geriamasis vanduo, įranga, pastatų arba teritorijos kelių danga.

32.5. Atliekų, nuodingųjų ir techninių medžiagų tara turi būti švari, sandari, pažymėta skiriamaisiais ženklais, padaryta iš metalo arba iš kitos drėgmei nelaidžios medžiagos, kurią būtų lengva valyti, dezinfekuoti. Šią tarą draudžiama naudoti maistui laikyti.

32.6. Atliekos rūšiuojamos ir tvarkomos pagal Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytus reikalavimus [4.18].

33. Valymas

33.1. Kad būtų išvengta maisto užteršimo, visa įranga ir reikmenys turi būti švarūs, reguliariai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Kur būtina, turi būti įrengtos tinkamos įrengimų ir darbo įrankių valymo ir dezinfekavimo bei džiovinimo vietos ar patalpos. Jos turi būti lengvai valomos, į jas turi būti tiekiamas karštas ir šaltas vanduo. Jų įranga turi būti iš korozijai atsparių medžiagų. Tualetui skirtas inventorių turi būti laikomas atskirai nuo kito inventoriaus.

33.2. Baigus darbą, maisto tvarkymo įranga, grindys, latakai, pagalbinės konstrukcijos ir maisto tvarkymo vietos turi būti švariai išvalomos. Valymo procesą sudaro: nešvarumų ir maisto likučių pašalinimas, plovimas (maistą liečiantys paviršiai plaunami tam skirtais maisto įrangos plovikliais), skalavimas ir džiovinimas. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, dezinfektantų likučių.

33.3. Valant ir dezinfekuojant patalpas bei įrangą būtina imtis visų atsargumo priemonių, kad nebūtų užterštas maistas. Turi būti iškabinti valymo ir dezinfekcijos schemos, grafikai ir darbo saugos taisyklės, dirbant su valymo ir dezinfekcijos medžiagomis.

33.4. Plovikliai ir dezinfektantai turi būti įteisinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [4.22], naudojami pagal gamintojo nurodymus, atitikti naudojimo paskirtį.

33.5. Patalpų ir įrangos valymui turi būti skirta atskira ženklinta įranga, priemonės, geriamojo vandens reikalavimus atitinkantis šaltas ir, jei būtina, karštas vanduo.

34. Graužikų ir vabzdžių naikinimas

34.1. Graužikų ir vabzdžių naikinimą reikia atlikti taip, kad nebūtų užterštas maistas.

34.2. Graužikai ir vabzdžiai naikinami pagal teisės aktų reikalavimus [4.11].

35. Kilnojamieji ir laikinieji statiniai bei patalpos

35.1. Kilnojamieji ir laikinieji maisto prekybos bei viešojo maitinimo statiniai, patalpos (kioskai, palapinės, prekystaliai, mobilios prekybos transporto priemonės, laikinojo tipo viešojo maitinimo patalpos, smulkių maisto prekių prekybos automatai) ir jų įranga turi atitikti higienos reikalavimus – būti švarūs, išdėstyti, sukonstruoti, valomi bei prižiūrimi taip, kad būtų galima išvengti maisto ir teritorijos užteršimo pavojaus, graužikų ir vabzdžių patekimo į juos.

35.2. Kilnojamieji ir laikinieji maisto prekybos bei viešojo maitinimo statiniai bei maisto gamyba ir prekyba lauko sąlygomis turi atitikti šioje higienos normoje išdėstytus reikalavimus.

35.3. Maisto ruošimo ir prekybos vieta turi būti gerai apšviesta, apsaugota tentais, skėčiais, stogeliais nuo tiesioginių saulės spindulių, kritulių, vėjo ir dulkių.

35.4. Jei būtina, turi būti:

35.4.1. asmens higienos priemonės: įrenginiai rankoms plauti ir džiovinti, tualetai, vieta persirengti ir pan.;

35.4.2. sąlygos paviršiams, kurie gali liestis su maistu, valyti ir, jei būtina, dezinfekuoti. Šie paviršiai turi būti švarūs, pagaminti iš lygių, plaunamų, netoksiškų medžiagų;

35.4.3. tinkamos darbo įrankių, instrumentų ir įrenginių valymo bei dezinfekcijos priemonės;

35.4.4. šaltas ir, jei būtina, karštas geriamasis vanduo;

35.4.5. valymo, dezinfekcijos priemonių bei atliekų laikymo vietos;

35.4.6. šaldymo, šiluminio apdorojimo ir (arba) šilumos palaikymo įranga.

35.5. Jei prekybos vietoje nėra vandentiekio, kanalizacijos ir šaldytuvų, prekiauti leidžiama tik vaisiais, pakuotais negreitai gendančiais maisto produktais ir gėrimais, kuriuos laikant nereikia laikyti temperatūrinio režimo.

35.6. Jei prekybos vietoje nėra karšto vandens ir kanalizacijos, maistas turi būti patiekiamas tik vienkartinuose induose su vienkartiniais įrankiais bei servetėlėmis. Prekybos vietoje turi būti užtekinai uždarytų šiukšliadėžių panaudotiems indams, įrankiams bei kitoms atliekoms.

35.7. Organizuojant prekybą maistu ir viešąjį maitinimą masinių renginių metu, būtina įrengti mobiliuosius viešuosius tualetus (ne arčiau kaip 25 m ir ne toliau kaip 200 m nuo prekybos vietos) bei rankų plautuves ir užtikrinti atliekų bei panaudotų įrankių ir indų surinkimą.

36. Transportas

36.1. Maistą būtina gabenti taip, kad jis būtų patikimai apsaugotas nuo mechaninio sužalojimo, dulkių, išmetamųjų automobilio dujų, mikrobinių ir kitokių teršalų, vabzdžių ir graužikų bei kitokio užteršimo. Priemonės maistui gabenti turi būti švarios, sukonstruotos taip, kad būtų lengvai valomos bei dezinfekuojamos. Kiekviena Lietuvos Respublikoje registruota transporto priemonė, skirta maistui gabenti, turi turėti transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos pasą.

36.2. Konteineriai ir kitos transporto priemonėmis pervežamos talpyklos neturi būti naudojamos ne maisto produktams gabenti, jei tai gali užteršti maistą. Skystas, granuluotas ar miltelių pavidalo maistas turi būti gabenamas talpyklose ar konteineriuose, skirtuose tik maistui. Ant tokių konteinerių turi būti aiškiai matomas užrašas, kad gabenamas maistas.

36.3. Kai transporto priemonėmis ar konteineriais gabenamas ne tik maistas, jis turi būti atskirtas nuo ne maisto gaminių, o jei būtina, ir nuo kitų rūšių maisto taip, kad būtų išvengta maisto užteršimo ir pašalinių kvapų atsiradimo.

36.4. Jei transporto priemonėmis ar konteineriais gabenamas ne tik maistas, po kiekvieno pakrovimo jie turi būti gerai išvalomi taip, kad būtų išvengta maisto užteršimo ir pašalinių kvapų atsiradimo.

36.5. Kai būtina, transporto priemonėse ar konteineriuose gabenant maistą turi būti temperatūros, drėgmės, reikiamos atmosferos ar kitų reikiamų sąlygų palaikymo ir registravimo įranga.

VI. MAISTO SAUGOS VALDYMAS

37. Maisto tvarkymo savikontrolė

37.1. Maisto įmonės privalo nustatyti svarbius maisto saugai veiklos etapus ir įdiegti bei taikyti RVASVT principais pagrįstą maisto tvarkymo savikontrolės sistemą visais maisto tvarkymo etapais pagal 10 punktą, išskyrus pirminės produkcijos gavimą.

37.2. Mikroorganizmų dauginimosi kontrolė turi būti atliekama maisto tvarkymo stebėsenos (nuolatinės ar reguliarios) principu, valdant sąlygas, nuo kurių priklauso mikroorganizmų atsiradimas bei veikla.

37.3. Cheminės ir fizinės taršos kontrolė atliekama užtikrinant, kad į maistą nepatektų ir jame nebūtų pašalinių cheminių medžiagų ir daiktų (stiklo šukių, metalo ir medžio nuolaužų, dulkių, nuodingų garų ir pan.). Jei reikia, tikrinama detektoriais, ekranais ir pan.

37.4. Visi kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami svarbiuosiuose valdymo taškuose, turi būti prižiūrimi ir kalibruojami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų.

37.5. Maisto saugos valdymui ir savikontrolėi užtikrinti maisto įmonėje sudaroma specialistų grupė (mažose maisto įmonėse paskiriamas atsakingas asmuo), kuri įdiegia RVASVT principais pagrįstą maisto tvarkymo savikontrolės sistemą ir atsako už jos funkcionavimą. RVASVT grupė turi užtikrinti, kad visi maisto tvarkymo ar jo sąlygų pokyčiai būtų išanalizuoti ir įvertinti:

- 37.5.1. ruošiantis gaminti naują produktą;
 - 37.5.2. keičiant žaliavas, technologiją, įrenginius, pakuotę, gamybos ar sandėliavimo sąlygas;
 - 37.5.3. keičiant darbuotojus svarbiuosiuose valdymo taškuose arba keičiant jų atsakomybę;
 - 37.5.4. gavus pranešimą apie gresiančią arba esamą maisto saugos neatitiktį;
 - 37.5.5. atsiradus naujiems maisto saugos teisės aktų reikalavimams;
 - 37.5.6. esant kitiems pokyčiams, kurie gali turėti įtakos gaminamo maisto saugai.
38. Laboratorinė kontrolė
- 38.1. Maisto įmonės, tvarkančios neįpakuotą maistą, išskyrus maisto prekių prekybos, maisto pakavimo, laikymo, saugojimo, gabenimo, paskirstymo ir tiekimo įmones, turi organizuoti periodišką tvarkomo maisto nekenksmingumo laboratorinę kontrolę. Kontrolės būdai ir mastai priklauso nuo tvarkomo maisto pobūdžio. Kontrolės metu rastas netinkamas vartoti maistas teisės aktų nustatyta tvarka turi būti pašalintas iš rinkos.
- 38.2. Laboratorijos, atliekančios maisto įmonės savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti įteisintus standartinius tyrimo metodus, kad jų rezultatai galėtų būti lengvai įvertinami ir palyginami.
- 38.3. Laboratorijos, tiriančios patogeninius mikroorganizmus, turi būti patikimai atskirtos nuo vietų, kuriose tvarkomas maistas.
39. Įrašų tvarkymas
- 39.1. Tvarkomų maisto partijų technologijos procesai, jų pokyčiai ir atliekami priežiūros veiksmai turi būti užrašomi aiškiai ir pažymima įrašo data.
- 39.2. Visi įrašai turi būti laikomi ne trumpiau kaip 2 metus. Įrašai turi būti lengvai surandami ir patikimai saugomi.
40. Maisto pašalinimas iš rinkos
- 40.1. Maisto įmonėje turi būti parengta greito nesaugaus maisto pašalinimo iš rinkos instrukcija. Joje turi būti numatyti maisto kontrolės institucijų ir visuomenės informavimo veiksmai.
- 40.2. Instrukcija vykdoma nedelsiant, kai tik sužinoma, kad maisto įmonė pateikė arba galėjo pateikti į rinką nesaugų maistą.
- 40.3. Pašalintas maistas, siekiant apsaugoti žmonių sveikatą, turi būti saugiai laikomas iki jo nukenksminimo ar perdirbimo.
-

1 priedas

MAISTO ĮMONIŲ BŪTINOS PROGRAMOS**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Būtinios programos taikomos, siekiant užtikrinti saugią ir higienišką maisto tvarkymo aplinką, geros higienos praktikos laikymąsi. Yra šios būtinios programos:

- 1.1. Patalpų ir teritorijų priežiūros programa.
- 1.2. Žaliavų, medžiagų ir gatavos produkcijos priežiūros programa.
- 1.3. Įrangos priežiūros programa.
- 1.4. Darbuotojų higienos priežiūros programa.
- 1.5. Sanitarijos programa.
- 1.6. Produkcijos sulaikymo ir pašalinimo iš rinkos programa.

II. PATALPŲ IR TERITORIJŲ PRIEŽIŪROS PROGRAMA

2. Teritorija: zonos, keliai, sausinimas, priežiūra, priemonės maisto apsaugai nuo užteršimo, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

3. Pastatai: planavimas, grindys, sienos, lubos, langai, durys, laiptai, apšvietimas, vėdinimas, apsauga nuo graužikų ir vabzdžių, procesų, patalpų ar vietų atskyrimas, ženklavimas, atliekų šalinimas, darbuotojų judėjimo srautai, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

4. Sanitarijos sąlygos: buities patalpos, tualetai, prausimosi įranga, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

5. Vanduo: pakankamumas, slėgis, valymas, reikiama temperatūra įvairioms procedūroms, techninio ir pakartotinio vandens naudojimas, vamzdinių ženklavimas, ledo ir garų gamyba, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

III. ŽALIAVŲ, MEDŽIAGŲ IR GATAVOS PRODUKCIJOS PRIEŽIŪROS PROGRAMA

6. Priėmimas: žaliavų, komponentų, pakavimo medžiagų ir chemikalų priėmimo procedūros, tikrinimas, rūšiavimas, ženklavimas, atsakingi asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

7. Laikymas: žaliavų, komponentų, grįžtamųjų atliekų, pakavimo medžiagų, chemikalų ir gatavo maisto laikymo sąlygos, temperatūra, drėgmė, apsauga nuo užteršimo, ženklavimas, pateikimo sąlygos, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

IV. ĮRANGOS PRIEŽIŪROS PROGRAMA

8. Įranga, jos instaliacija: esama įranga, jos išdėstymas, procesų atskyrimas, talpyklos, ženklavimas, maisto apsaugos nuo užteršimo priemonės, susiliečiančių su maistu paviršių saugos ir priežiūros reikalavimai, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

9. Naudojimas: įrangos priežiūrai naudojamos cheminės priemonės, prietaisų rodmenų registravimas, tikrinimo ir techninės priežiūros dažnumas, atsakingi asmenys, prietaisų žurnalai bei kiti dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

V. DARBUOTOJŲ HIGIENOS PRIEŽIŪROS PROGRAMA

10. Kontrolė gamyboje: darbuotojų higienos reikalavimai, jų laikymosi kontrolė, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, pažeidimų fiksavimas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

Lankytojų ir darbuotojų įėjimo į maisto tvarkymo vietą bei atskirus jos sektorius kontrolė, higienos priemonės, atsakingi asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

11. Higienos mokymas: vadovų, RVASVT grupės ir darbuotojų privalomojo higienos mokymo planai, atsakingi asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

VI. SANITARIJOS PROGRAMA

12. Valymas: teritorijos, patalpų grindų, sienų, lubų, konstrukcijų, durų, langų, oro filtrų, visų sektorių, įrenginių, konvejerių ir kt. valymo režimai, būdai, schemos, naudojamos priemonės, atliekų šalinimas, atsakingi asmenys, tikrinimo dažnumas, nuokrypių ir koregavimo priemonių fiksavimas, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

13. Grauzikų ir vabzdžių kontrolė: jų pasirodymų fiksavimas, naikinimo būdai, priemonės, režimai, efektyvumo tikrinimo rezultatai, atsakingi asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

VII. PRODUKCIJOS SULAIKymo IR PAŠALINIMO IŠ RINKOS PROGRAMA

14. Pašalinimo iš rinkos inicijavimas: nesaugaus maisto pašalinimo iš rinkos instrukcija, skubi informacija maisto kontrolės institucijai dėl pašalinimo iš rinkos priežasčių, produktų identifikavimo, išsiųstų ir neišsiųstų kiekių, maisto buvimo vietų, atsakingi asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

15. Sulaikymas: galimai nesaugaus maisto sulaikymas sandėlyje, kol bus atlikti jos tyrimai, atsakingi už sulaikymą asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

16. Perdirbimas: nesaugaus maisto saugojimas, perdirbimas ar panaudojimas arba sunaikinimas, atsakingi asmenys, dokumentai, jų tvarkymas ir laikymas.

RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ SISTEMA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Parengiamas RVASVT planas, kuriame išdėstoma rizikos veiksnių analizė bei kiekvieno tvarkomo produkto (giminingų produktų grupės) ir proceso saugos valdymas.
2. Nustatant ir valdant rizikos veiksniai vadovaujamosi šiais kriterijais:
 - 2.1. rizikos veiksnių nustatymas;
 - 2.2. SVT nustatymas;
 - 2.3. SVT kritinių ribų, skiriančių priimtinus valdomuosius dydžius nuo nepriimtinių, nustatymas;
 - 2.4. SVT stebėsenos ir valdymo (monitoringo) sistemos sudarymas;
 - 2.5. korekcijos veiksmų, kurie turi būti taikomi SVT, nukrypus nuolat stebimiems parametrams už kritinių ribų, nustatymas;
 - 2.6. RVASVT principais pagrįstos maisto tvarkymo savikontrolės sistemos tikrinimo procedūrų nustatymas;
 - 2.7. visų saugos užtikrinimo procedūrų dokumentavimo sistemos parengimas.

II. RVASVT SISTEMOS DIEGIMAS IR TAIKYMAS

3. Darbuotojų grupės RVASVT planui parengti ir RVASVT sistemai prižiūrėti maisto įmonėje sudarymas
 - 3.1. Pradedant diegti įmonėje RVASVT sistemą, įmonės vadovybė paskiria RVASVT grupės vadovą, suteikia jam teises ir pareigas užtikrinti, kad RVASVT sistema būtų įdiegta, veiktu ir atitiktų šioje higienos normoje nustatytus reikalavimus.
 - 3.2. Sudaroma RVASVT grupė iš įvairių sričių įmonės specialistų. RVASVT grupės nariai turi išmanyti įmonėje gaminamo maisto procesus ir rizikos veiksniai, kuriuos apima RVASVT sistema. Jei būtina, gali būti pasitelkti konsultantai.
 - 3.3. Kiekvienas RVASVT grupės susirinkimas protokoluojamas.
 - 3.4. RVASVT sistemos efektyvumui užtikrinti darbuotojų, valdančių, atliekančių ir tikrinančių darbą, turintį įtakos maisto saugai, pareigos ir įgaliojimai turi būti aiškiai apibrėžti ir įforminti dokumentais, kad būtų galima identifikuoti ir aprašyti kiekvieną problemą, susijusią su maistu, procesu ir RVASVT sistema bei nedelsiant imtis korekcijos veiksmų, siekiant užkirsti kelią neatitiktims, susijusioms su maistu, procesu ar RVASVT sistema.
4. RVASVT plane turi būti aprašomas kiekvienas tvarkomas produktas ir jo žaliavos saugos sveikatai požiūriu
 - 4.1 Apraše išdėstoma visa informacija, svarbi rizikos veiksniams nustatyti. Aprašą sudaro dvi dalys:
 - 4.1.1. žaliavų aprašas;
 - 4.1.2. gatavo produkto arba produktų grupės aprašas.
 - 4.2. Žaliavų apraše pateikiamas visų gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų sąrašas. Jei būtina, pateikiamos ingredientų cheminės, biologinės ir fizikinės savybės; kilmė; pristatymo būdas, pakuotė, laikymo sąlygos bei trukmė; paruošimas prieš vartojimą.
 - 4.3. Gatavo produkto ar produktų grupės apraše nurodoma sudėtis; reglamentuojami fiziniai ir cheminiai rodikliai; svarbūs apdorojimo būdai – karšciu, šalčiu, sūdymu, rūkymu ir pan.; pakuotė; tinkamumo vartoti terminas; laikymo sąlygos ir trukmė; ženklavimas, gabenimo sąlygos.
5. Numatyti maisto vartotojus, atsižvelgiant į labiausiai pažeidžiamas gyventojų grupes (vaikus, ligonius ir pan.)

Numatoma, ar visoms vartotojų grupėms maistas bus vienodai saugus (jei būtina, numatomi apribojimai), aprašomi galimi maisto vartojimo būdai.

6. Sudaryti kiekvieno maisto produkto technologinio proceso schemą

6.1. Sudaroma schema vaizduoja visus konkretaus produkto tvarkymo operacijas ar etapus.

Joje nurodoma:

6.1.1. maisto tvarkymo proceso operacijų eiliškumas;

6.1.2. vietos, kur susidaro ir pašalinamos atliekos ir antriniai produktai;

6.1.3. vietos, kur maistas grąžinamas perdirbti (jei tai leidžia teisės aktai).

7. Patikrinti ar technologinis procesas atitinka schemą

Tikrinama maisto tvarkymo vietose įvairiais režimais bei skirtingu darbo laiku.

8. Identifikuoti galimus rizikos veiksnius (*I kriterijus*) kiekvienu maisto tvarkymo etapu.

Nustatant atsižvelgiama į rizikos veiksnių pavojingumą sveikatai, galimybę kiekybiškai ar kokybiškai įvertinti ir valdyti šiuos veiksnius (mikrobų dauginimąsi, teršalų patekimą į maistą bei tai lemiančias aplinkybes).

9. Nustatyti SVT (*II kriterijus*) maisto tvarkymo etapais (atsižvelgiant į tolesnius maisto tvarkymo etapus) bei organizuoti jų valdymą.

Tais maisto tvarkymo etapais, kuriais rizikos veiksnius galima valdyti, siekiant stabilizuoti, pašalinti arba sumažinti riziką iki priimtino lygio, nustatomi SVT. Jie nustatomi ir aprašomi remiantis normatyvinių dokumentų, mokslinių tyrimų duomenimis arba naudojantis sprendimų schema (3 priedas).

10. Nustatyti kritines valdomų parametrų ribas (*III kriterijus*) (temperatūros, laiko, drėgmės, pH, kiekio, išvaizdos ir pan.).

Kritinės ribos turi būti tokios, kad rizikos veiksnyje SVT būtų stabilizuotas, pašalintas arba sumažintas iki priimtino lygio.

11. Visuose SVT įdiegti stebėsenos ir valdymo sistemą (*IV kriterijus*), kuri užtikrintų kontrolę ir valdymą.

11.1. Kiekvienam svarbiajam valdymo taškui parenkamas tinkamas stebėti parametras ir jo kontrolės dažnumas, kurie aiškiai parodytų, kad pažeidus kritines ribas, maistas bus laiku atskirtas ir nepateks vartotojui.

11.2. Stebėjimo fiziniams ir cheminiams metodams, kaip greitesniems, taikoma pirmenybė prieš mikrobiologinius. Kiekvieno SVT stebėjimo rezultatų įrašus pasirašo šį tašką prižiūrintis asmuo. Stebėsenos (monitoringo) rezultatus įvertina ir savo parašu patvirtina paskirtas kompetentingas įmonės darbuotojas.

11.3. Stebėsenos (monitoringo) tvarkymo dokumentuose nurodomas stebėjimo ar matavimo dažnumas, stebėjimo būdas, atsakingi už stebėjimą ir rezultatų įvertinimą darbuotojai, stebėjimų rezultatų registravimo vieta.

12. Nustatyti kiekviename SVT korekcijos veiksmus, kuriuos būtina nedelsiant taikyti, pastebėjus kad parametras viršija kritines ribas (*V kriterijus*).

Korekcijos veiksmai skirti užtikrinti, kad svarbiajame valdymo taške bus nedelsiant atkurta sutrikusi kontrolė ir kad pagamintas nesaugus maistas bus tvarkomas pagal numatytą tokio produkto tvarkymo procedūrą. Visi nukrypimai nuo nustatytų ribų bei jų korekcijos priemonės registruojami SVT dokumentuose.

13. Nustatyti RVASVT sistemos tikrinimo procedūras (*VI kriterijus*).

RVASVT sistemos veiklą nuolat tikrina įmonės vidaus auditas, atrenkami ir tiriami (įskaitant laboratorinius tyrimus) tvarkomo maisto bandiniai. Analizuojami SVT užrašai, įvertinami pastebėti nuokrypiai, siekiant įsitikinti, kad kiekvienas SVT yra teisingai parinktas, reikiamai prižiūrimas ir visa RVASVT sistema veikia teisingai.

14. Parengti visų saugos užtikrinimo procedūrų dokumentavimo sistemą (*VII kriterijus*).

14.1. Įmonė sukuria ir naudoja reikiamus savikontrolės ir kitų procedūrų registravimo dokumentus, pagal kuriuos įsitikinama, kad RVASVT sistema įdiegta ir atitinka šios higienos normos reikalavimus. Visi nauji dokumentai prieš jų išleidimą analizuojami ir patvirtinami įgaliotų įmonės darbuotojų. Dokumentavimo sistema turi laiduoti, kad:

14.1.1. visur naudojami tinkami dokumentai, užtikrinantys, kad visi su maisto tvarkymu susiję procesai yra atsekami;

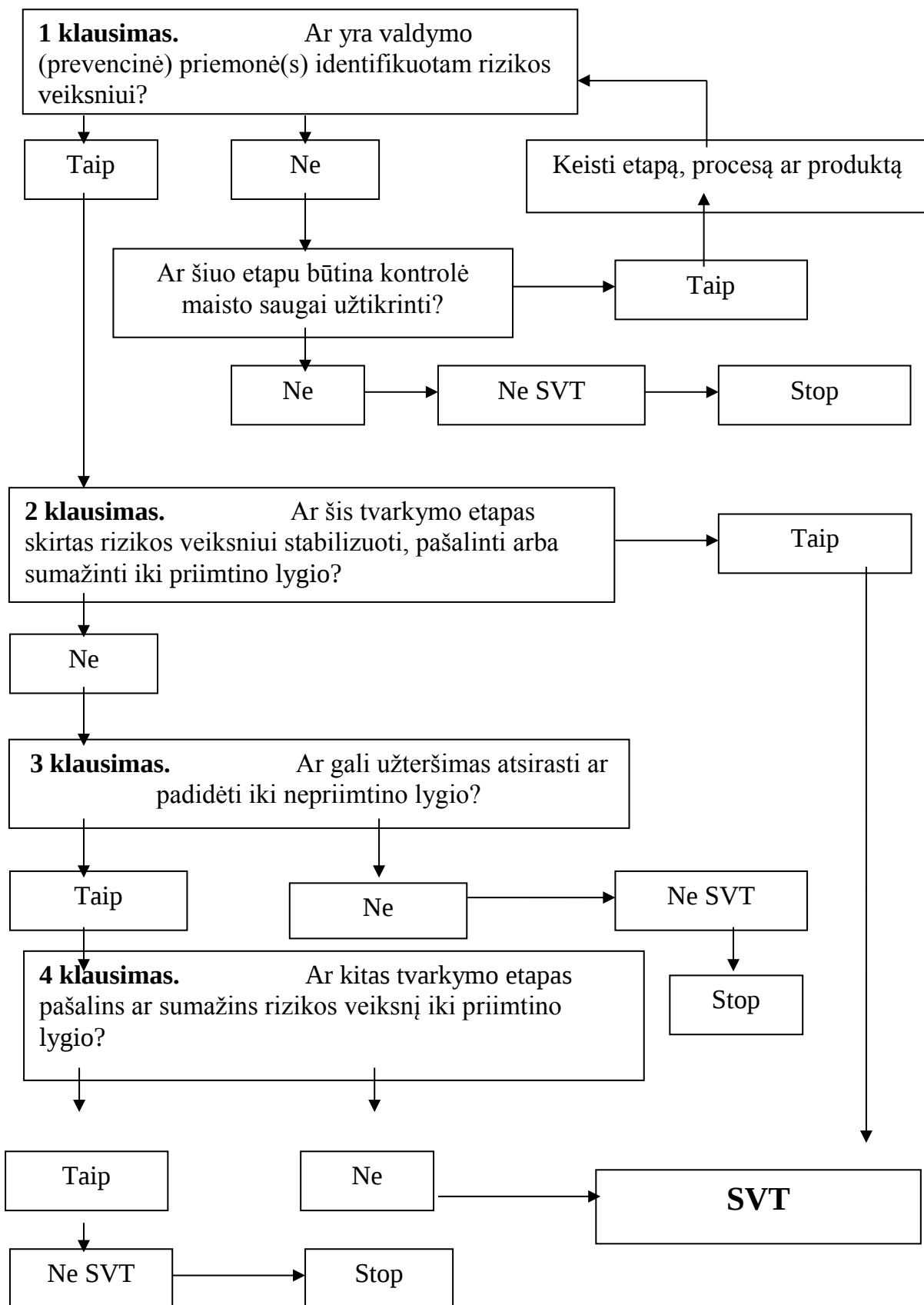
14.1.2. esminiai duomenys išdėstomi RVASVT plano suvestinėje lentelėje:

Maisto tvarkymo etapas	Rizikos veiksny	Kontrolės priemonės	SVT	Kritinė riba	Stebėjimo dažnumas	Korekcijos veiksmas	Įrašas
------------------------------	--------------------	------------------------	-----	-----------------	-----------------------	------------------------	--------

14.1.3. negaliojantys arba nebenaudotini dokumentai nedelsiant pašalinami iš visų jų naudojimo vietų ar kitaip užtikrinama, kad jie nebus naudojami;

14.1.4. nenaudojami dokumentai tinkamai pažymimi ir laikomi teisės ir (arba) informacijos išsaugojimo tikslais nustatytą laiką.

SPRENDIMŲ SCHEMA



MAISTO KODEKSO REKOMENDACIJŲ, SU KURIŲ NUOSTATOMIS SUDERINTA ŠI HIGIENOS NORMA, SĄRAŠAS

1. Maisto kodeksas. 1A tomas. Rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai. Antroji redakcija (1985). Jungtinių tautų maisto ir žemės ūkio organizacija, Roma, 1985 = Codex Alimentarius volume 1A. Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene. Second Revision. Food and Agriculture Organisation of the United Nations, Rome, 1985.

2. Maisto kodeksas. 1B tomas. Bendrieji reikalavimai (maisto higiena). Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacija/Pasaulio sveikatos organizacija, Roma, 1997 = Codex Alimentarius. Volume 1B. General Requirements (Food Hygiene). FAO/WHO, Rome, 1997.

3. Maisto kodeksas. 1B tomo priedas. Bendrieji reikalavimai (maisto higiena), Jungtinių tautų maisto ir žemės ūkio organizacija / Pasaulio sveikatos organizacija, Roma, 1997 = Codex Alimentarius. Supplement to Volume 1B. General Requirements (Food Hygiene), FAO/WHO, Rome, 1997.

4. Maisto kodeksas. Maisto higiena, pagrindiniai tekstai, Jungtinių tautų maisto ir žemės ūkio organizacija / Pasaulio sveikatos organizacija, Roma, 1997 = Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts, FAO/WHO, Rome, 1997.

5. Maisto kodekso komisija. ALINORM 97/13A = Codex Alimentarius Commission. ALINORM 97/13A.
