



LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ĮSAKYMAS

**DĖL LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO 2005 M.
RUGSĖJO 1 D. ĮSAKYMO NR. V-675 „DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN
15:2005 „MAISTO HIGIENA“ PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO**

2015 m. vasario 12 d. Nr. V-204

Vilnius

1. P a k e i č i u Lietuvos higienos normą HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, ir išdėstau ją nauja redakcija (pridedama).

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2015 m. birželio 1 d.

Sveikatos apsaugos ministrė

Rimantė Šalaševičiūtė

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos
apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V- 675
(Lietuvos Respublikos sveikatos
apsaugos ministrės 2015 m. vasario 12
d. įsakymo Nr. V- 204 redakcija)

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2005 „MAISTO HIGIENA“

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ši higienos norma nustato maisto tvarkymo bendruosius higienos reikalavimus, specialiuosius maisto tvarkymo reikalavimus, specialiuosius maisto mažmeninės prekybos reikalavimus, taip pat nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimo jūra nuostatų išlygas [9.4].

2. Ši higienos norma taikoma maisto tvarkymo subjektams, taip pat valstybės institucijoms, kontroliuojančioms maisto saugą.

3. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos Lietuvos Respublikos maisto įstatyme [9.5], Europos Sąjungos teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto saugą, ir kituose teisės aktuose.

4. Maisto tvarkymo subjektai tvarko maistą laikydamiesi 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 652/2014 (OL 2014 L 189, p. 1) [9.1] reikalavimų ir taikydami individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą, parengtą pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109) [9.2] (toliau – Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004) 5 straipsnio nuostatas, arba savanoriškai naudojasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 straipsnio nuostatas atitinkančiomis konkrečios maisto tvarkymo srities geros higienos praktikos taisyklėmis (RVASVT principų taikymo vadovais).

5. Maisto tvarkymo subjektai, tvarkantys mažus kiekius negreitai gendančio maisto, bet jo negaminantys, neperdirbantys ir neruošiantys, gali netaikyti RVASVT principais pagrįstos savikontrolės reikalavimų 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;

5.3. gėrimų prekyvietėms, kavinėms, barams;

5.4. kitoms šios higienos normos 5 punkte nurodytas sąlygas atitinkančioms maisto tvarkymo vietoms.

Parengė

6. Viešojo maitinimo įmonėje realizuojami patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi būti pagaminti pagal įmonės atsakingo asmens patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus. Šis reikalavimas netaikomas viešojo maitinimo veikloms, susijusioms su labdara, edukacinėmis ir bendruomeninėmis maisto tvarkymo veiklomis, kai maistas ruošiamas retkarčiais ir nedideliais kiekiais.

7. Geros higienos praktikos taisyklės (įskaitant pirminės gamybos taisykles) rengia ir platina maisto verslo sektorių atstovai. Parengtų taisyklių projektai teikiami įvertinti Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai ir Sveikatos apsaugos ministerijai. Apie įvertintas ir atitinkančias Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 ir 8 straipsnių nuostatas geros higienos praktikos taisyklės Sveikatos apsaugos ministerija praneša Europos Komisijai Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 nustatyta tvarka [9.2].

8. Siekiant saugoti gyventojų sveikatą nuo ligų, galinčių atsirasti dėl Lietuvos Respublikos teritorijoje esančio jodo trūkumo, mažmeninės prekybos parduotuvių maisto skyriuose parduodama, o viešojo maitinimo ir duonos gamybos įmonėse naudojama tik valgomoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo. Asmens sveikatos priežiūros įstaigose atskirų ligonių dietiniam maistui gaminti pagal gydytojo nurodymą gali būti naudojama nejuduota valgomoji druska.

II SKYRIUS NUORODOS

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

9.1. 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 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 652/2014 (OL 2014 L 189, p. 1);

9.2. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109);

9.3. 2012 m. gegužės 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 528/2012 dėl biocidinių produktų tiekimo rinkai ir jų naudojimo (OL 2012 L 167, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 334/2014 (OL 2014 L 103, p. 22);

9.4. 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 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 20 tomas, p. 281);

9.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas;

9.6. Lietuvos Respublikos metrologijos įstatymas;

9.7. Lietuvos Respublikos smulkaus ir vidutinio verslo plėtros įstatymas;

9.8. 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“;

9.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. balandžio 7 d. įsakymas Nr. V-327 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 90:2011 „Dezinfekcijos, dezinfekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“ patvirtinimo“;

Parengė

Roma Adomaitytė, tel. (8 5) 219 3341

9.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymas Nr. V-69 „Dėl Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programos patvirtinimo“;

9.11. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymas Nr. 33 „Dėl Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento patvirtinimo“;

9.12. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymas Nr. B1-190 „Dėl Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“;

9.13. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2014 m. gegužės 15 d. įsakymas Nr. B1-433 „Dėl Gyvūnų augintinių laikymo viešojo maitinimo įmonėse tvarkos aprašo patvirtinimo“;

9.14. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2014 m. sausio 21 d. įsakymas Nr. B1-41 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų laboratorijų patvirtinimo leidimų išdavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

III SKYRIUS BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI

10. Asmenys, kurie tvarko maistą, turi iš anksto patikrinti sveikatą ir vėliau nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai Lietuvos Respublikos Vyriausybės nustatyta tvarka [9.8]. Asmenys, kuriems privalomas higienos įgūdžių mokymas, turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka įgytą galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą [9.10].

11. Maisto tvarkymo vietose neturi būti kačių, šunų ar kitų gyvūnų augintinių, kurie gali kelti grėsmę maisto saugai. Viešojo maitinimo įstaigose gyvūnai augintiniai gali būti laikomi teisės aktų nustatyta tvarka [9.13].

12. Viešojo maitinimo įstaigų, įskaitant viešojo maitinimo įstaigas, vykdančias sezoninę, trumpalaikę renginių metu ar kaimo turizmo sodybose veiklas, lankytojams turi būti sudarytos sąlygos nusiplauti rankas po tekančiu vandeniu, pasinaudoti tualetu.

13. Patalpoms, įrangai ir tualetams valyti turi būti naudojamos atskiros pagal paskirtį atitinkamai paženklintos priemonės.

14. Maisto atliekos, šalutiniai gyvūniniai produktai, kitos atliekos iš maisto tvarkymo vietų šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka [9.2, 9.12].

15. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami tvarkant maistą, kaip nurodyta šios higienos normos 4 punkte, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų [9.6]. Jeigu tvarkomam maistui būtinas temperatūros režimas, maisto tvarkymo subjektai privalo pakankamai turėti metrologiškai patikrintų kontrolinių termometrų. Pagal šių termometrų rodmenis kalibruojami kiti kontrolei naudojami termometrai. Kalibravimo rezultatai registruojami savikontrolės dokumentuose.

16. Technologinei įrangai ir su produktu besiliečiantiems paviršiams dezinfekuoti turi būti naudojami Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 528/2012 dėl biocidinių produktų teikimo rinkai ir jų naudojimo reikalavimus atitinkantys biocidiniai produktai [9.3].

17. Mediniai su maistu besiliečiantys gaminiai pakartotinai gali būti naudojami, kai neįmanoma naudoti kitokių gaminių.

18. Prieš darbą su nesupakuotu maistu, skirtu vartoti neapdorojus šiluma ir (arba) nenuplovus, darbuotojai privalo kruopščiai nusiplauti ir (ar) dezinfekuoti rankas.

19. Paruoštas vartoti maistas turi nesusiliesti (per rankas, svarstyklės, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniais ir kitais galimais taršos šaltiniais.

Parengė

20. Graužikai ir vabzdžiai maisto tvarkymo vietose naikinami pagal teisės aktų reikalavimus [9.9]. Naikinimo metu turi būti užtikrinama, kad nebūtų užterštas maistas.

21. Maisto saugos priežiūros veiksmai turi būti registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, jo sudedamąją dalį ar kitą medžiagą, skirtą dėti į maistą arba įdėti į jį, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai.

Maisto tvarkymo subjektai su maisto sauga ir jos priežiūra susijusius dokumentus saugo ne trumpiau kaip 1 metus, bet ne trumpiau kaip gaminamo maisto tinkamumo vartoti terminas.

IV SKYRIUS SPECIALIEJI MAISTO RUOŠIMO, TVARKYMO AR PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

22. Maistas apdorojamas šiluma, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktų arba gamintojų, tais atvejais, kai maisto tvarkymo temperatūra nėra nurodyta teisės aktuose, nustatytoje temperatūroje. Užšaldant didžiausios kristalizacijos zona įveikiama kaip galima greičiau, o nuolat palaikoma galutinė produkto temperatūra (po terminės stabilizacijos) visuose taškuose yra $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ arba žemesnė. Užšaldoma pagal nustatytus techninius reikalavimus [9.11]. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Produktai atšildomi šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu ir nebus užterštas kitais būdais.

23. Apdorojant šiluma maistą, skirtą valgyti tik apdorotą šiluma, būtina pakaitinti jį taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariųjų ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, jei tai neturi įtakos produkto saugai. Pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, turi būti laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip $+68\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai, ir suvartotas pagaminimo dieną.

24. Šiluma apdorotas maistas turi būti vėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip 4 valandas.

25. Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai ne ilgiau kaip 24 valandas. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda.

26. Nesuvartotas šios higienos normos 23 ir 25 punktuose nurodytais terminais maistas turi būti tvarkomas pagal šios higienos normos 14 punkto reikalavimus [9.2, 9.12].

27. Draudžiama:

27.1. šviežią maistą sumaišyti su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais;

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

27.3. laikyti užšaldytą maistą aukštesnėje nei nustatyta temperatūroje [9.11] ar pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

27.4. kepimui naudoti kepti neskirtus riebalus arba riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. Įmonės, kuriose šiluminiam maisto produktų apdorojimui skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija turi būti tikrinama specialiais tam skirtais testais. Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Kai laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija pasiekia 2,2 proc., riebalus būtina pakeisti;

27.5. 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.

Parengė

Roma Adomaitytė, tel. (8 5) 219 3341

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

29. Tinkamumo vartoti terminai turi garantuoti maisto saugą ir kokybę nurodytomis laikymo sąlygomis. Tinkamumo vartoti terminus nustato maisto gamintojas, remdamasis laboratorinių tyrimų duomenimis. Parduoti maistą, kai jo tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs, draudžiama.

30. Maisto tvarkymo subjektai, tvarkantys nepakuotą maistą (išskyrus prekybos, mažas ir labai mažas maisto gamybos ir perdirbimo įmones [9.7], viešojo maitinimo, vaikų ugdymo, socialinės globos, asmens sveikatos priežiūros įstaigas, maisto pakavimo, laikymo, saugojimo, gabenimo, paskirstymo ir tiekimo įmones), turi atlikti tvarkomo maisto laboratorinę savikontrolę. Maisto tvarkymo subjektų laboratorijos turi būti patvirtintos nustatyta tvarka [9.14]. Produktai, kuriems teisės aktuose nenustatyti konkretūs laboratorinės kontrolės reikalavimai, turi būti tikrinami priklausomai nuo jų pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio. Tyrimų dažnį ir tiriamus rodiklius maisto tvarkymo subjektas nusistato atsižvelgdamas į gautus tyrimų rezultatus, siekdamas užtikrinti, kad į rinką tiekiamas maistas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Laboratorijos, atliekančios maisto įmonių savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti galiojančius tyrimo metodus, kad jų rezultatai galėtų būti lengvai įvertinami ir palyginami.

V SKYRIUS SPECIALIEJI MAŽMENINĖS MAISTO PREKYBOS REIKALAVIMAI

31. Maistas, skirtas vartoti neapdorotas šiluma ir nenuplautas, parduodamas supakuotas arba apsaugotas taip, kad laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis nebūtų užkrėstas ar užterštas. Nepakuotam maistui liesti turi būti skirti pakavimo maišeliai ir įrankiai.

32. Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis ir paruoštas vartoti maistas, skirtas vartoti neapdorotas šiluma ir nenuplautas, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais arba mūvint apsaugines pirštines.

33. Nuo kitų maisto produktų turi būti veiksmingai atskirtas šis maistas ir šios prekės:

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

33.2. vaisiai ir daržovės;

33.3. šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai (šios prekės turi būti atskirtos ir viena nuo kitos). Supakuoti mėsos produktai (taip pat dešros ir dešrelės dirbtiniuose apvalkaluose) bei nesupakuoti mėsos produktai, skirti vartoti termiškai neapdoroti, turi būti atskirti vieni nuo kitų;

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

34. Maisto prekių kainų etiketės tvirtinamos taip, kad nebūtų pažeistas maisto pakuotės sandarumas. Draudžiama pakeisti maisto pakuočių etiketes taip, kad vartotojas būtų klaidinamas dėl produkto sudėties, tinkamumo vartoti trukmės ir kitos privalomosios informacijos.

35. Kiaušiniai parduodami tik supakuoti į gamintojo pakuotę. Draudžiama prekiauti sudužusiais kiaušiniais (kurių lukštas įskilęs, o polukštinė plėvelė įtrūkusi ir matomas kiaušinio turinys).

36. Nefasuotomis raugintomis, sūdytomis, marinuotomis daržovėmis ar grybais iš statinių ir kitų talpyklų prekiaujama tik aptarnaujant parduotuvės personalui. Savitarnos skyriuose šie produktai parduodami tik fasuoti (supakuoti).

VI SKYRIUS NEFASUOTO ŽALIAVINIO ČUKRAUS GABENIMO JŪRA NUOSTATŲ IŠLYGOS

Parengė

Roma Adomaitytė, tel. (8 5) 219 3341

37. Nefasuotą žaliavinį cukrų, kuris nėra skirtas maistui arba negali būti maisto ingredientas, jei nėra visiškai ir veiksmingai išvalytas, leidžiama pervežti jūra talpyklose ir (arba) konteineriuose ar cisternose, kurie nėra skirti vien tik maisto produktams.

38. Talpyklų ir (arba) konteinerių ar cisternų, nurodytų 37 punkte, reikalavimai:

38.1. prieš kraunant žaliavinį cukrų, talpyklos, konteineriai ir cisternos turi būti gerai išvalomi, kad neliktų ankstesnio krovinio likučių bei kitų nešvarumų, ir patikrinama, ar jie iš tikrųjų pašalinti;

38.2. paskutinis ankstesnis krovinys negali būti nefasuotas skystas produktas.

39. Už žaliavinio cukraus vežimą jūra atsakingas maisto tvarkymo subjektas privalo turėti dokumentą, kuriame būtų tiksliai ir išsamiai aprašytas anksčiau šioje talpykloje ir (arba) konteineryje ar cisternoje vežtas krovinys ir prieš pakraunant žaliavinį cukrų taikytas valymas ir jo veiksmingumas.

40. Šios higienos normos 39 punkte nurodytas dokumentas vežamas kartu su siunta iki pat žaliavinio cukraus perdirbimo įmonės, o ši įmonė pasilieka jo kopiją. Įrašas dokumente – „Prieš pateikiant šį produktą žmonėms vartoti, jį būtina išvalyti“ – turi būti aiškiai matomas ir neištrinamas, parašytas viena arba keliomis Europos Sąjungos kalbomis.

41. Kompetentingų oficialių maisto kontrolės institucijų prašymu už žaliavinio cukraus vežimą jūra ir (arba) jo išvalymą atsakingas maisto tvarkymo subjektas pateikia joms šios higienos normos 39 ir 40 punktuose nurodytą dokumentą.

42. Žaliavinis cukrus, jūra atvežtas talpyklose ir (arba) konteineriuose ar cisternose, kurie nėra skirti gabenti vien tik maisto produktams, visiškai ir veiksmingai išvalomas ir tik tada laikomas tinkamu vartoti maistui arba būti maisto ingredientas.

43. Už vežimą ir valymą atsakingi maisto tvarkymo subjektai, taikydami savikontrolę pagal šios higienos normos 4 punkto nuostatas, atsižvelgdami į prieš tai šioje talpykloje ir (arba) konteineryje ar cisternoje vežto krovinio pobūdį, turi būti tikri, kad jų išvalymas prieš kraunant žaliavinį cukrų užtikrins išvalytojo cukraus tinkamumą žmonių mitybai ir saugą.