

MAISTO APSAUGOS NUO TYČINĖS TARŠOS REKOMENDACIJOS

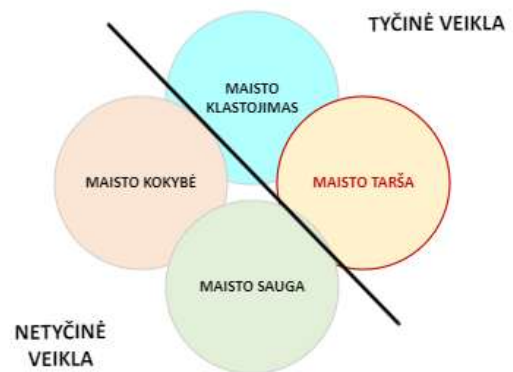
Maisto apsaugos nuo tyčinės taršos sąvoka. Maisto apsauga nuo tyčinės taršos apima priemones, kuriomis sumažinama tikimybė, kad asmenys tyčia (specialiai) užters maistą įvairiomis cheminėmis, biologinėmis ar kitomis kenksmingomis medžiagomis (kurių natūraliai nėra maiste (įskaitant ir geriamąjį vandenį), arba dėl kurių maisto produktai nėra įprastai tikrinami). Maisto tyčinė tarša gali būti sunkiai atpažįstama ar nuspėjama.

Visoje maisto tiekimo grandinėje turi būti įdiegta ir palaikoma maisto saugos valdymo sistema, taip pat turėtų būti taikomos maisto apsaugos prevencijos priemonės.

Maisto tvarkymo subjektams rekomenduojama parengti maisto apsaugos planą, kuriame būtų nustatyti veiksmai tyčinės maisto taršos rizikai sumažinti. Turi būti aiškiai apibrėžtos procedūros, kurios padidintų pasirengimą reaguoti į nenumatytus atvejus ir užtikrintų maisto apsaugą. Maisto apsaugos plano turinys ir apimtis priklauso nuo veiklos pobūdžio, apimčių, rizikos vertinimo metu identifikuotų maisto apsaugos trūkumų ir grėsmių. Rizika gali būti susijusi tiek su išoriniais, tiek su vidiniais veiksniais, pavyzdžiui, nepatenkintais esamais, buvusiais darbuotojais; asmenimis, apsimesusiais produktų tiekėjais, vairuotojais, lankytojais, komunalinių paslaugų teikėjų atstovais ir kt. Vertinant riziką, nagrinėjami klausimai, susiję su maisto, geriamojo vandens tiekimu, atsekamumu, atšaukimo procedūromis (kai įtariamas / nustatomas incidentas), maisto vežimu, fiziniu objektų saugumu ir kt.

Maisto apsaugos planas ir jo rengimo etapai. Maisto apsaugos planas (angl. *food defence plan*) – dokumentas, apibrėžiantis pagrindines maisto taršos rizikas ir nustatantis veiksmus (priemones), kuriuos reikia atlikti, įvykus tyčinės maisto taršos incidentui. Galima išskirti tokius pagrindinius maisto plano rengimo ir jo įgyvendinimo etapus:

1. atsakingo asmens paskyrimas ar komandos suformavimas (pareigų paskirstymas);
2. maisto taršos rizikos vertinimas;
3. prevencinių veiksmų parengimas nustatytoms rizikoms valdyti;
4. reagavimo veiksmų aprašymas įvykus maisto taršos incidentui;
5. personalo mokymai;



6. maisto apsaugos plano įgyvendinimo kontrolė;

7. nustatytų maisto apsaugos procedūrų peržiūra.

Maisto apsaugos rizikos vertinimas turi būti atliktas prieš pradedant veiklą ir vėliau atliekamas reguliariai bent kartą per metus (prireikus dažniau). Rizikos vertinimui atlikti rekomenduojama naudoti klausimyną, kuris parengiamas, įvertinus veiklos specifiką (klausimų pavyzdžiai pridedami). Jei maistui tvarkyti naudojamosi subrangovų paslaugomis pagal sutartį, subrangovas turi atlikti tą patį maisto apsaugos rizikos vertinimą ir taikyti apsaugos priemones.

Rekomenduojama rizikos vertinimo procesą dokumentuoti: įmonėje taikomas maisto apsaugos procedūras išdėstyti raštu, reguliariai jas peržiūrėti, prireikus atnaujinti ir pasirašytinai supažindinti darbuotojus.

Rekomendacijose pateikiamas nebaigtinis savikontrolės klausimų sąrašas. Atsakius į klausimus, galima įvertinti pasirengimą, susijusį su maisto apsauga. Ne visi klausimai tinkami visoms maisto tvarkymo įmonėms ir jose esančioms patalpoms, todėl reikėtų atsižvelgti į vykdomos maisto tvarkymo veiklos specifiką, apimtį, vietą ir kt. Atsakius į klausimą „Ne“, siūloma įvertinti papildomų saugumo priemonių poreikį.

Savikontrolės klausimai dėl pasirengimo reaguoti į incidentus, susijusius su tyčine maisto tarša

Nr.	Klausimas	Taip	Ne	Netai koma
1.	Ar paskyrėte atsakingą (-us) už maisto apsaugos priemonių organizavimą ir jų įgyvendinimo priežiūrą asmenį (-is)?			
2.	Ar darbuotojai supažindinti su maisto apsaugos procedūromis? Prireikus konfidenciali informacija turi būti identifiukuota ir pateikiama ribotam (nustatytam) asmenų skaičiui.			
3.	Ar darbuotojai žino, kam pranešti apie galimus produkto užteršimo požymius, apie nepažįstamus / įtartinus asmenis objekte, maisto apsaugos sistemos gedimus? Ar kontaktiniai duomenys reguliariai atnaujinami?			
4.	Ar objekto teritorija (išorinė aplinka) yra apsaugota, kad į ją nepatektų pašaliniai asmenys (pvz., užrakintomis tvoromis, vartais, saugoma saugos tarnybų ar pan.)?			
5.	Ar pastato išorėje įrengtas pakankamas apšvietimas, kad būtų galima tinkamai stebėti objektą / teritoriją naktį / ankstų rytą?			
6.	Ar avariniai išėjimai turi savaime užsidarančias duris ir (arba) signalizaciją?			
7.	Ar po darbo valandų / savaitgaliais toliau nurodyti daiktai yra apsaugoti užraktais, jutikliais ar kitomis apsaugos priemonėmis, kad į juos nepatektų pašaliniai asmenys?			
	Lauko durys, vartai			
	Pakrovimo / iškrovimo ramos			
	Atliekų laikymo patalpos			
	Langai			

	Stogo, ventiliacijos angos			
	Transporto priemonės (kabinos, priekabos), esančios objekto teritorijoje			
8.	Ar transporto priemonių, įvažiuojančių į teritoriją ar joje esančių, vairuotojai turi vizualiai matomus identifikuojančius ženklus?			
9.	Ar patalpose įrengta avarinio apšvietimo sistema?			
10.	Ar pastate įrengta avarinio išpėjimo sistema ir ar ji reguliariai tikrinama?			
11.	Ar visos draudžiamos zonos (t. y., vietos, į kurias gali patekti tik įgalioti darbuotojai) aiškiai pažymėtos?			
12.	Ar ne darbuotojai (pvz., vairuotojai) yra lydimi įmonės atstovo?			
13.	Ar tualetai, pagalbinės patalpos tikrinami dėl įtartinų daiktų palikimo?			
14.	Ar reguliariai inventorizuojami raktai / kortelės nuo saugomų / jautrių objekto zonų? Ar keičiamos užraktų kombinacijos? Ar inventorizuojamos nedirbančių asmenų įėjimo / išėjimo kortelės ir pan.?			
15.	Ar vėdinimo sistemos įrengtos taip, kad užterštos zonos ar patalpos būtų nedelsiant izoliuotos?			
16.	Ar toliau nurodytų sistemų ar sričių valdikliai yra apriboti, kad į juos nepatektų pašaliniai asmenys ir būtų valdomi tik paskirtų asmenų (pvz., užrakintomis durimis)?			
	Sildymo, vėdinimo ir oro kondicionavimo sistemos			
	Vandens tiekimo reguliavimo sistemos			
	Apriboti prieigą prie geriamojo vandens rezervuarų, pakartotinio vandens naudojimo sistemų ir juos užrakinti. Jei naudojama ledo gamybos įranga, įvertinti riziką ir kontroliuoti gamybos procesą.			
	Elektros sistemos			
	Maisto produktų (žaliavų) laikymo patalpos			
17.	Ar patekimas į pavojingų medžiagų ir (arba) cheminių medžiagų (pvz., valymo / dezinfekavimo priemonių) saugojimo vietas yra apribotas, kad jas galėtų naudoti tik paskirti darbuotojai?			
18.	Ar prižiūrimas cheminių medžiagų, valymo / dezinfekavimo priemonių priėmimas, naudojimas, šalinimas? Ar naudojamas atskiras inventorių? Ar tinkamai valomas inventorių?			
	Cheminės medžiagos ir ne maisto prekės turi būti laikomos atskirai nuo maisto tvarkymo ir maisto saugojimo zonų / vietų. Cheminės medžiagos turi būti tinkamai paženklintos. Turėtų būti prieinami duomenų saugos lapai, kuriuose aprašomi cheminių medžiagų keliami pavojai ir savybės, pirmosios pagalbos priemonės apsinuodijimo atveju.			
19.	Ar prieiga prie prekių krovimo vietų yra kontroliuojama?			
20.	Ar tikrinamos transporto priemonės prieš pakraunant / iškraunant prekes?			
21.	Ar prekių lydymieji dokumentai turimi viso transportavimo proceso metu?			
22.	Ar reikalingas išankstinis išpėjimas apie prekių atvežimą (telefonu, el. paštu ar kt.)?			

23.	Jei pristatomos prekės priimamos ne darbo valandomis, ar reikia prekių tiekėjui iš anksto pranešti apie pristatymą? Ar reikalingas įmonės įgalioto asmens, kuris patikrintų ir gautų pristatymą, buvimas?			
24.	Ar vyksta neplanuotai pristatytų prekių patikra (ar neplanuotai pristatytos prekės laikomos atskirai iki patikros)? Turi būti įvertintas tiekėjų patikimumas, produktai priimami tik iš maisto tvarkymo subjekto patvirtinto tiekėjų sąrašo. Į objektą negali patekti maisto produktų iš nežinomų / nepatvirtintų / nelegaliai veiklą vykdančių tiekėjų.			
25.	Ar įvežamos prekių siuntos užplombuotos ar sunumeruotomis plombomis (ir dokumentuojamos vežimo dokumentuose)? Ar šios plombos tikrinamos prieš įvažiuojant? Visas maistas turi būti vežamas tinkamomis transporto priemonėmis su lydimaisiais dokumentais. Maistą vežantis subjektas (įmonė) turi būti registruotas Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje. Transportuojant maistas turi būti visada apsaugotas (užrakintas ir užplombuotas). Kiekvieną maisto pristatymą turėtų patikrinti apmokytas (-i) maisto tvarkymo subjekto darbuotojas (-ai), kuris (kurie) priima siuntą. Patikrinamas kiekvienas pristatymas, ar nėra vizualiai matomo sugadinimo ir (ar) užteršimo.			
26.	Ar transportavimo įmonės pasirenkamos atsižvelgiant į įmonės galimybes užtikrinti siunčiamo produkto saugumą?			
27.	Ar prašote, kad vežėjas bet kuriuo metu, kai tai įmanoma, galėtų patikrinti krovinio vietą?			
28.	Ar transporto įmonės atlieka vairuotojų ir kitų darbuotojų, turinčių prieigą prie produktų, asmens patikrinimus?			
29.	Ar visos grąžinamos prekės (netinkamos, nenaudojamos) yra atskirtos įmonėje? Ar tvarkomi įrašai apie grąžintas prekes?			
30.	Ar tikrinama visų darbuotojų (nuolatinių ir sezoninių), kurie dirbs rizikingiausiuose maisto tvarkymo etapuose, biografija?			
31.	Ar darbuotojai, lankytojai, pagalbinis personalas vizualiai identifikuojami, kol jie yra įmonės patalpose (uniformos, ženkleliai su inicialais ar kt.)?			
32.	Ar įrengti įrenginiai, fiksuojantys darbuotojų, lankytojų įėjimą į patalpas darbo ir ne darbo metu (pvz., koduotos durys, įėjimo kortelės, budintis asmuo ar kt.)?			
33.	Ar yra galimybė apriboti darbuotojų, pagalbinių personalo darbo zonas, kad jie būtų tik su jų darbu susijusiose vietose? Ar identifikuoti darbuotojai, kuriems reikalinga neribota prieiga prie visų objekto zonų? Ar periodiškai įvertinami visų darbuotojų prieigos lygiai?			
34.	Ar atnaujinamas pamainose dirbančių darbuotojų sąrašas (žinoma, kurie darbuotojai nedirba, kas juos pavaduoja, į sąrašus įtraukiami nauji darbuotojai ir pan.)?			
35.	Ar darbuotojams ir (arba) lankytojams ribojama, ką jie gali atsinešti (fotoaparatus, telefonus ir pan.) į maisto tvarkymo vietą (ar ribojate įstaigoje leidžiamų asmeninių daiktų tipą)? Ar užtikrinama, kad asmeniniam naudojimui skirti vaistai būtų tinkamai paženklinti ir laikomi toliau nuo maisto tvarkymo ar laikymo vietų?			

36.	Ar reguliariai tikrinamos darbuotojų rakinamos spintelės, krepšiai ir kt.?			
37.	<p>Ar yra parengta dokumentuota procedūra dėl nesaugių maisto produktų atšaukimo?</p> <p>Maisto atšaukimo sistema turi būti neatskiriama maisto tiekimo ir maitinimo paslaugų operacijų sudedamoji dalis. Kai dėl įtariamo tyčinio užteršimo įvyksta maisto atšaukimo atvejis, turi būti nedelsiant apribota prieiga prie atitinkamo maisto, informuojama Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba ir reikėtų kuo greičiau susisiekti su atsakingomis policijos / saugumo tarnybomis. Visi įtariamai maisto produktai turi būti pašalinti iš maisto grandinės, įskaitant maisto produktų saugojimą, išdėstymą, transportavimą, perdirbimą (gamybą) ir patiekimą.</p> <p>Pranešimų apie nesaugų ar galimai nesaugų maistą, suklastotą maistą, su maistu besiliečiančius gaminius ir medžiagas ar pašarus teikimo reikalavimai https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/d3347970d8d611e49a8e8a8aa8141086/asr</p>			
38.	<p>Ar yra parengta dokumentuota procedūra dėl maisto produktų atsekamumo?</p> <p>Maisto produktų atsekamumas reikalingas, siekiant nustatyti maisto produktų, kurie galėjo būti tyčia užteršti, kilmę ir pašalinti juos iš maisto grandinės. Atsekamumas orientuotas į tai, iš kur gautas maistas ir kur panaudotas / patiektas maistas. Turi būti greitai ir lengvai prieinami produktų gavimo dokumentai. Taip pat svarbu turėti informaciją, nurodančią, koks subjektas / padalinys gavo maistą.</p>			
39.	<p>Ar atliekami maisto apsaugos savikontrolės auditai?</p> <p>Maisto apsaugos auditai turi būti įtraukti į įprastą maisto saugos tikrinimo / audito procesą. Šių auditų dažnumas priklauso nuo nustatytų rizikos vertinimo rezultatų.</p>			