

## PRIVALOMA ŽENKLINIMO INFORMACIJA

Prekiauti galima tik saugiu, kokybišku ir tinkamai paženklintu maistu.

Renginių ar švenčių metu prekiaujant fasuotais maisto produktais, jie turi būti paženklinti pagal galiojančius reikalavimus. Privaloma ženklavimo informacija turi būti nurodyta ant produkto pakuotės arba prie jo pritvirtintoje etiketėje.

Jei prekiaujama nefasuotais maisto produktais, privaloma informacija gali būti pateikiama kainų etiketėse, kainoraščiuose, stenduose, kataloguose ar kitais pardavėjo pasirinktais informacijos pateikimo būdais taip, kad vartotojai turėtų galimybę su ja susipažinti.

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.

Daugiau informacijos apie privalomą maisto produktų ženklimą rasite VMVT interneto svetainėje ([www.vmvt.lt](http://www.vmvt.lt)).

**Informacija, kurią viešojo maitinimo įmonės privalo suteikti vartotojui:**

- maisto produkto pavadinimas;
- alergenai;
- iš genetiškai modifikuotų produktų (pavadinimas) pagaminti maisto produktai (jei jų sudėtyje yra daugiau kaip 0,9 % GMO), pavyzdžiui, „Sojų aliejus pagamintas iš genetiškai modifikuotų sojų pupelių“ arba „Margarinas, kurio sudėtyje yra sojų aliejaus, pagaminto iš genetiškai modifikuotų sojų pupelių“.

Patiekalą vartojant vietoje, viešojo maitinimo įmonės personalas informaciją gali suteikti žodžiu ar pateikti meniu.

Ši informacija turi būti nurodyta ir ant vartotojo prašymu išsinešti supakuotų ar tiesioginiam pardavimui fasuojamų viešojo maitinimo patiekalų.

## ATLIEKŲ TVARKYMAS

Įmonės ar asmenys, vykdanys prekybą ar viešąjį maitinimą renginio ar šventės metu, turi užtikrinti atliekų (maisto ir ne maisto atliekų) rūšiavimą jų susidarymo vietoje, nemišyti su kitomis atliekomis, neužteršti jų pavojingomis medžiagomis ir užtikrinti visuomenės sveikatai bei aplinkai saugų šių atliekų laikymą.

Atliekos turi būti laikomos lengvai valomose uždarose atliekų talpyklose, kurios turi būti saugomos tam skirtose vietose, užtikrinant higieną ir maisto produktų saugą.



## MAISTO TVARKYMAS RENGINIŲ AR ŠVENČIŲ METU



Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Tel. (8 5) 240 4361

[www.vmvt.lt](http://www.vmvt.lt)

El. paštas pasiteirauti: [klausimai@vmvt.lt](mailto:klausimai@vmvt.lt)



## REIKALINGI LEIDIMAI

Įmonės ar asmenys, norintys prekiauti maistu renginių ar švenčių metu ar norintys tokių renginių metu savo patiekalais maitinti renginio ar šventės dalyvius, privalo turėti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (VMVT) išduotą leidimą.

Maisto tvarkymo įmonėms, jau turinčioms VMVT leidimus mažmeninei, didmeninei prekybai, maisto gamybai ar maitinimui renginių metu, jokių papildomų VMVT leidimų gauti nebereikia.

*Daugiau informacijos apie reikalingus pateikti dokumentus pradedant maisto tvarkymo veiklą galite rasti VMVT interneto svetainėje ([www.vmvt.lt](http://www.vmvt.lt)).*

## ASMENS IR MAISTO HIGIENA

Renginių ir švenčių metu prekiauti fasuotais ir nefasuotais maisto produktais, ruošti viešojo maitinimo patiekalus galima tik nuo aplinkos taršos apsaugotose vietose: palapinėse, po skėčiais, laikiniuose statiniuose ar pan.

Ant prekystalių išdėliotus maisto produktus ir patiekalus rekomenduojama apsaugoti gaubtais ar sienelėmis. Būtina pasirūpinti tinkamomis maisto produktų fasavimo, pakavimo priemonėmis.

Nefasuotus maisto produktus, kurie vėliau nebus plaunami ar valomi, liesti galima tik tam skirtais įrankiais ar mėvint vienkartines pirštines.

Prekybos ir maisto gaminių vietose turi būti švaru ir tvarkinga, jose neturi nebūti pašalinių daiktų (dėžių, pakuočių ir pan.), galinčių trukdyti tinkamai dirbti ir taip daryti įtaką tvarkomo maisto saugai.

Maisto produktais prekiaujantys darbuotojai ar maitinimo įmonių personalas privalo laikytis asmens higienos: dažnai plauti rankas arba turėti pakankamą kiekį kitų priemonių asmens higienai palaikyti (drėgnų vienkartinį servetėlių, popierinių rankšluosčių ir kt.), dėvėti švarius darbo drabužius, jei reikia, kepuraitę ar kitą galvos apdangalą.



Prekiautojai turi būti patikrinę sveikatą (prieš pradėdami dirbti su maistu; tikrintis ją nustatytu periodiškumu), būti išklausę sveikatos žinių ir įgūdžių mokymo kursų Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

Šiuos dokumentus rekomenduojama turėti renginio ar šventės metu. VMVT inspektoriui paprašius, juos galima pateikti ir vėliau per nustatytą laikotarpį (pvz., kitą darbo dieną po šventės ar pan.).

## TRANSPORTAVIMAS

Maistui vežti skirtos transporto priemonės ir tara (dėžės, konteineriai, talpyklos ir pan.) turi būti švarios.

Nefasuoti maisto produktai, pvz., vaisiai, daržovės, sausainiai ir pan., turi būti transportuojami ir saugomi taip, kad būtų apsaugoti nuo užteršimo.

Maisto produktai, kuriems būtina užtikrinti tam tikrą saugojimo temperatūrą, transporto priemonėse turi būti gabenami šaldymo įrenginiuose (šaldymo vitrinose, šaldikliuose, šaldytuvuose ir pan.) su reguliuojama temperatūra.

Prekes priimančias asmenys ar prekiautojai (jei transportavimu jie rūpinasi patys) turi įvertinti, ar maisto produktai buvo atvežti laikantis gamintojo nurodytų laikymo sąlygų, ar nepažeistos pakuotės, ar maisto produktai tinkami prekybai ir kt.

Pastebėjus, kad transportavimo metu buvo pažeistos pakuotės ar laikymo, gabenimo sąlygos ir tai galėjo turėti įtakos maisto produkto kokybei bei saugai, tokius maisto produktus būtina aiškiai paženklinėti ir atskirti, esant galimybei – nedelsiant utilizuoti arba panaudoti kitais ne prekybos tikslais (pvz., paramai, perduoti ūkio subjektams, šeriantiems gyvūnus). Jais prekiauti ar kitaip siūlyti vartotojams griežtai draudžiama.

## MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ LAIKYMO SĄLYGOS

Greitai gendantys (žuvies, mėsos ar pieno gaminiai, konditerijos gaminiai su kremu įdarais ir kt.) ir negreitai gendantys (miltiniai gaminiai, saldainiai, aliejus ir kt.) maisto produktai turi būti laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis.

Termiškai apdoroti ir neapdoroti maisto produktai turi būti sudėti ir laikomi atskirti vieni nuo kitų, jiems paimti ar atiekti naudojamas atskiras ir aiškiai paženklintas inventorių (peiliai, pjaustymo lentelės, samčiai ir kt.).

Supakuotų maisto produktų pakuotės turi būti nepažeistos.

Greitai užšaldyti produktai ar pusgaminiai turi būti laikomi ne žemesnėje nei  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūroje. Užšaldyti maisto produktai, skysti pieno produktai ir kiaušiniai parduodami tik supakuoti į gamintojo pakuotę.

Patiekalai, kurie patiekiami vartoti šilti, turi būti laikomi šilumą palaikančiuose įrenginiuose ne žemesnėje nei  $+68^{\circ}\text{C}$  temperatūroje ir suvartoti pagaminimo dieną.



Greitai užšaldytas maistas turi būti laikomas ne žemesnėje nei  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūroje.

Karštas maistas turi būti laikomas ne žemesnėje nei  $+68^{\circ}\text{C}$  temperatūroje.