



European Food Safety Authority

Committed since 2002 to ensuring that Europe's food is safe



Reikalavimai pirminiams augalinio maisto gamintojams



Šis lankstinukas yra skirtas fiziniams ir juridiniams asmenims, auginantiems šviežius vaisius, uogas ir daržoves, tiekiantiems savo užaugintą produkciją rinkai ir (arba) parduodantiems tiesiogiai galutiniam vartotojui.

PIRMINIAI GAMINTOJAI PRIVALO:

- užtikrinti tinkamą higieną visuose etapuose (auginant, renkant derlių, sandėliuojant, pakuojojant (jei ši veikla vykdoma), transportuojant ir parduodant);
- užtikrinti tinkamą darbuotojų higieną ir sveikatą;
- tiekti rinkai tinkamai paženklintą produkciją;
- užtikrinti produkcijos atsekamumą;
- įdiegti ir taikyti atšaukimo iš rinkos procedūrą.





REGISTRACIJA

1. Norint prekiauti užauginta ar surinkta pirmine augaline produkcija, veiklą būtina registruoti VMVT.
2. Dėl registracijos reikia kreiptis į VMVT teritorinį departamentą atsižvelgiant į vietą, kurioje vykdote veiklą, arba pateikti dokumentus nuotoliniu būdu per Integraliąją maisto ir veterinarijos informacinę sistemą (IMVIS).
3. Pildant prašymą reikia pateikti:
 - visų vykdomų veiklų aprašymą (pvz., auginimas, plovimas, pakavimas, sandėliavimas, transportavimas);
 - maisto tvarkymo patalpų planą su įrenginių išdėstymu (jei vykdoma plovimo, pakavimo veikla);
 - išrašą iš Žemės ūkio ir kaimo verslo registro, patvirtinantį, kad jums priklauso žemės ūkio valda. Jeigu žemė yra nuomojama – žemės nuomos sutartį.

REGISTRACIJOS SVARBA

- Registruoti pirminiai gamintojai savo produkciją gali tiekti tiesiogiai vartotojams, t. y. prekiauti ja turgavietėse ar prekyvietėse arba prekiauti produkcija tiesiogiai iš ūkio.
- Registruoti pirminiai gamintojai savo produkciją gali tiekti viešojo maitinimo įstaigoms (kavinėms, restoranams ir pan.), mažmeninės bei didmeninės prekybos įmonėms ir dalyvauti įvairiose valstybės paramos programose.

HIGIENA AUGINIMO, DERLIAUS RINKIMO, SANDĒLIAVIMO, PAKAVIMO (JEI VYKDOMAS), TRANSPORTAVIMO IR PARDAVIMO METU

1. LAUKŲ, KURIUOSE AUGINAMI VAISIAI IR DARŽOVĒS, APSAUGA NUO TARŠOS

- Lauko plotas (teritorija) turi būti tinkamai prižiūrimas, švarus, tvarkingas (apsaugotas nuo kenkėjų; žolė nupjauta; neturi būti šiukšlių, augalų liekanų, puvinio pažeistų augalų, pašalinių daiktų; jei reikia, turi būti aptverta).
- Jei reikia, turi būti įrengtos konstrukcijos, kurios sulaukytų vandens nuotėkį (pvz., suformuoti barjerai iš apsauginės augmenijos juostų, iškasoti drenažo grioviai).
- Atliekos tvarkomos ir laikomos pagal nustatytus reikalavimus, įrengti uždari konteineriai (jie turi būti prižiūrimi, valomi).

2. TINKAMAS TRĄŠŲ LAIKYMAS IR NAUDOJIMAS

- Mėšlas turi būti kompostuojamas ne mažiau kaip 3 mėnesius.
- Laikotarpis nuo komposto panaudojimo iki šviežių vaisių ir daržovių derliaus nuėmimo turi būti ne trumpesnis kaip 60 dienų.
- Organines trąšas galima naudoti tik prieš sėją.
- Mėšlo, komposto ir kt. organinių trąšų laikymo aikštelės turėtų būti įrengtos toliau nuo vaisių ir daržovių auginimo plotų.
- Organinių trąšų laikymo aikštelės gali būti apribotos fiziniais barjeriais (pvz., drenažo grioviais).

3. AUGALŲ APSAUGOS PRODUKTŲ LAIKYMAS IR NAUDOJIMAS

- Leidžiama naudoti tik Lietuvoje registruotus augalų apsaugos produktus (toliau – AAP). Registruotų AAP sąrašą galima rasti Valstybinės augalininkystės tarnybos prie Žemės ūkio ministerijos interneto svetainėje (www.vatzum.lt). Visos cheminės medžiagos turi būti naudojamos griežtai pagal gamintojo nurodytą instrukciją, paskirtį.
- AAP turi būti laikomi produkto gamintojo pakuotėse, saugomi rakinamose ir įspėjamaisiais pavojingumo ženklais paženklintose patalpose arba dėžėse (spintose).
- Turi būti vedama AAP naudojimo apskaita (žurnalo formą galima rasti <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/TAIS.226160/asr>).
- AAP draudžiama laikyti vienoje patalpoje kartu su šviežiais vaisiais ir daržovėmis, gamybai (plovimui ir pan.) naudojamu vandeniu.

4. LAISTYMUJ SKIRTO VANDENS APSAUGA

- Laistymui gali būti naudojamas paviršinis upių, ežerų, tvenkinių vanduo; gruntinis šachtinių šulinių, gręžinių vanduo; viešai tiekiamas geriamasis vanduo; lietaus vanduo.
- Vandens šaltiniai turi būti apsaugoti nuo taršos (svarbu: lauko tualetai, organinių trąšų saugojimo aikštelės turėtų būti ne mažesniu kaip 250 m atstumu).
- Vandens talpos turi būti tinkamai prižiūrimos ir valomos, vandens kokybė (kvapas, spalva, drumstumas) turi būti reguliariai vertinama.



5. HIGIENA DERLIAUS NUĖMIMO METU

- Visi įrenginiai, talpos, inventorius turi būti švarūs ir tinkamai prižiūrimi (neužteršti augalų liekanomis, purvu, puviniais).
- Nuimant derlių reikia atskirti sveikus šviežius vaisius, uogas, daržoves nuo pažeistų, netinkamų vartoti maistui.
- Derlius renkamas ir sandėliuojamas taip, kad liktų kuo mažiau fizinės taršos (žemių, akmenų ir pan.).
- Transporto priemonės, skirtos derliui gabenti, turi būti švarios, tinkamai prižiūrimos.
- Lauko darbuotojams turi būti sudaryta galimybė prieš pradėdant darbą, prieš užsimaunant pirštines ir kiekvieną kartą pasinaudojus tualetu, po valgio, atsigėrus, parūkius, po pertraukos ir pan. nusiplauti (nusivalyti) rankas (vanduo rankoms plauti, drėgnos servetėlės ir pan.).

6. SANDĖLIAVIMAS

- Nuimtas derlius turi būti apsaugotas nuo vėjo, saulės ir lietaus.
- Sandėliavimo patalpa turi būti švari, joje neturi būti saugomi pašaliniai daiktai.
- Talpyklos, skirtos produkcijai laikyti, turi būti švarios.
- Produkcija turi būti laikoma atskirai nuo galimų taršos šaltinių, pvz., pašalinių daiktų.
- Sandėlio darbuotojams turi būti sudaryta galimybė prieš pradėdant darbą, prieš užsimaunant pirštines ir kiekvieną kartą pasinaudojus tualetu, po valgio, atsigėrus, parūkius, po pertraukos ir pan. nusiplauti (nusivalyti) rankas (vanduo rankoms plauti, drėgnos servetėlės ir pan.), turėti pakankamai rankų sausinimo priemonių.





7. PRODUKCIJOS PAKAVIMO HIGIENA

- Produkcijai pakuoti turi būti naudojamos medžiagos, tinkamos liestis su maistu.
- Gaminio tinkamumą liestis su maistu nurodo žodžiai „skirti liestis su maistu“ arba konkreti nuoroda apie gaminio naudojimą (pvz., indas maistui laikyti), arba pridėtas „taurėlės ir šakutės“ simbolis.
- Prie medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, tokių kaip plastikas ar regeneruotos celiuliozės plėvelės, privalo būti pridėta Atitikties deklaracija (dokumentas, kurį išduoda medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, gamintojas ir kuris patvirtina, kad jie atitinka šiems gaminiams taikomus reikalavimus).
- Švieži vaisiai, uogos ir daržovės, kurie įprastai vartojami termiškai neapdoroti (pvz., pomidorai, uogos, salotos, ridikėliai, ankstyvos morkos ir kt.), prieš pakuojant plaunami tik geriamuoju vandeniu.

8. DARBUOTOJŲ HIGIENA IR SVEIKATA

Darbuotojai turi būti:

- pasitikrinę sveikatą ir išklaušę privalomąjį higienos įgūdžių kursą;
- susipažinę su asmeninės higienos ir rankų plovimo taisyklėmis ir privalo jų laikytis;
- informuoti apie pagrindinius maisto tvarkymo higienos principus ir žinoti rizikos veiksnius, kaip gali būti užteršti švieži vaisiai, uogos ir daržovės.



ŽENKLINIMAS

1. Rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių lydimuosiuose dokumentuose turi būti pateikta ši informacija:
 - produkto pavadinimas;
 - kilmės šalis;
 - klasė (privaloma nurodyti tiekiant bulves, braškes ir žemuoges, kriaušes, obuolius, saldžiąsias paprikas, pomidorus, salotas, garbanotąsias ir plačialapes trūkažoles, išskyrus salotines trūkažoles);
 - veislė arba prekinis tipas (privaloma nurodyti tiekiant bulves, braškes ir žemuoges, kriaušes, obuolius, saldžiąsias paprikas, pomidorus, salotas, garbanotąsias ir plačialapes trūkažoles, išskyrus salotines trūkažoles);
2. Parduodant šviežius vaisius ir daržoves tiesiogiai galutiniam vartotojui turi būti įskaitoma ir aiškiai pateikta pastebimoje vietoje šalia produkto (jei produktai parduodami sufasuoti – ant kiekvienos pakuotės) ši informacija:
 - produkto pavadinimas;
 - kilmės šalis;
 - grynasis kiekis (jei produktai sufasuoti);
 - pakuotojas ir (arba) siuntėjas (pavadinimas, adresas);
 - klasė (privaloma nurodyti ženklinant bulves, braškes ir žemuoges, kriaušes, obuolius, saldžiąsias paprikas, pomidorus, salotas, garbanotąsias ir plačialapes trūkažoles, išskyrus salotines trūkažoles);
 - veislė ar prekinis tipas (privaloma nurodyti ženklinant obuolius, salotas ir garbanotąsias bei plačialapes trūkažoles, kriaušes, pomidorus, bulves).



ATSEKAMUMAS

1. Ūkyje svarbu įdiegti produkcijos atsekamumo sistemą, pagal kurią būtų galima visuose pirminės gamybos etapuose (nuo auginimo, derliaus nuėmimo, sandėliavimo, pakavimo, transportavimo iki pardavimo) nustatyti konkretų produktą (produktų partiją).
2. Turi būti saugomi išsamūs įrašai, svarbiausi duomenys:
 - ūkio ir gamybos vietos identifikaciniai duomenys (pvz., lauko pavadinimas, žemės sklypo ir lauko numeris, šiltnamiai, auginimo kamera ir kt.);
 - produkto rūšis (pvz., vaisių, uogų ar daržovių pavadinimas ir (arba) veislė);
 - sodinukų šaltinis;
 - visuose gamybos etapuose naudotos medžiagos (trąšos, augalų apsaugos produktai ir kt.);
 - tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir (ar) daržovių kiekis;
 - pasodinimo arba derliaus nuėmimo data;
 - pakavimo data;
 - su transportavimu susiję identifikaciniai duomenys.



MAISTO PRODUKTŲ ATŠAUKIMO IŠ RINKOS PROCEDŪRA

1. Ūkyje reikia turėti aprašytą nesaugių produktų atšaukimo ir pašalinimo iš rinkos procedūrą, t. y. veiksmų planą, kaip elgtis turint informacijos, kad rinkai pateiktas nesaugus produktas.
2. Šios procedūros apraše turi būti detaliai paaikškinta, kaip apie galimai nesaugų produktą bus informuota Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba ir vartotojai (klientai).



Daugiau informacijos apie reikalavimus auginant vaisius
ir daržoves VMVT interneto svetainėje –

<https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/pirmine-gamyba>



Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Tel. (8 5) 240 4361

Nemokamas telefono numeris 8 800 40 403

Faks. (8 5) 240 4362

El. paštas info@vmvt.lt

www.vmvt.lt

