

AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE MAŽINIMO PRIEMONIŲ TAIKYMO GAIRĖS

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT) Akrilamido kiekio maisto produktuose mažinimo priemonių taikymo gairių (toliau – Gairės) nėra priėmusi ar patvirtinusi kaip teisės akto ir nesiekia sukurti privalomo teisinio reguliavimo. Šis dokumentas yra nėra baigtinis dokumentas, ir jį gali reikėti vėliau atnaujinti, atsižvelgiant į patirtį, įgytą taikant 2017 m. lapkričio 20 d. Komisijos reglamentą (ES) 2017/2158, kuriuo dėl akrilamido kiekio maisto produktuose mažinimo nustatomos akrilamido pavojaus mažinimo priemonės ir akrilamido kiekio atskaitos lygiai (toliau – Reglamentas (ES) 2017/2158).

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vadovaujantis Reglamentu (ES) 2017/2158 šiose Gairėse pateikiama priemonių, skirtų akrilamido kiekiui maisto produktuose sumažinti, taikymo ir maisto tvarkymo subjektų priežiūros tvarka.

2. Gairės taikomos VMVT kontroliuojamiems maisto tvarkymo subjektams, kurių gaminamuose maisto produktuose gali susidaryti akrilamido kiekis.

3. Gairėse vartojamos sąvokos:

3.1. **Maisto tvarkymo subjektas** – atitinka maisto verslo operatoriaus sąvoką, apibrėžtą 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančiame maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančiame Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančiame su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.

3.2. **Akrilamidas** – mažos molekulinės masės labai tirpus vandenyje organinis junginys, tam tikruose maisto produktuose susidarantis iš gamtinės kilmės sudedamųjų dalių asparagino ir cukrų, kai maistas ruošiamas paprastai aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje ir turi mažai drėgmės.

3.3. **Atskaitos lygiai** – veiklos rodikliai, pagal kuriuos tikrinamas pavojaus mažinimo priemonių veiksmingumas ir kurie nustatomi remiantis įgyta patirtimi ir aptiktimi plačios apimties maisto produktų kategorijose.

3.4. Kitos Gairėse vartojamos sąvokos apibrėžtos Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimuose, patvirtintuose Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2019 m. rugsėjo 4 d. įsakymu Nr. B1-649 „Dėl Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų patvirtinimo“, Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimuose, patvirtintuose Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2019 m. gruodžio 19 d. įsakymu Nr. B1-953 „Dėl Mažais kiekiais iš augalinių maisto

produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimų patvirtinimo“.

II SKYRIUS

AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE MAŽINIMO PRIEMONIŲ TAIKYMO SRITIS

4. Gairės taikomos maisto tvarkymo subjektams, gaminantiems ir tiekiantiems rinkai:

4.1. gruzdintas bulvytes, kitus supjaustytus (užšaldytus) produktus ir bulvių traškučių griežinėlius iš šviežių bulvių;

4.2. bulvių traškučius, užkandžius, trapučius ir kitus bulvių produktus iš bulvių teslos;

4.3. duoną;

4.4. sausus pusryčius (išskyrus košes);

4.5. smulkius konditerijos kepinius: sausainius, biskvitus, džiūvėsėlius, javainių batonėlius, paplotėlius, ragelius, sausblynus, minkštas bandeles ir meduolius, trapučius (sausus kepinus iš javų miltų), duonos trapučius ir duonos pakaitalus;

4.6. skrudintą kavą;

4.7. tirpią kavą;

4.7. kavos pakaitalus;

4.8. kūdikiams skirtus maisto produktus ir perdirbtus grūdinius maisto produktus kūdikiams ir mažiems vaikams, kaip apibrėžta 2013 m. birželio 12 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 609/2013 dėl kūdikiams ir mažiems vaikams skirtų maisto produktų, specialiosios medicininės paskirties maisto produktų ir viso paros raciono pakaitalų svoriui kontroliuoti ir kuriuo panaikinami Tarybos direktyva 92/52/EEB, Komisijos direktyvos 96/8/EB, 1999/21/EB, 2006/125/EB ir 2006/141/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2009/39/EB ir Komisijos reglamentai (EB) Nr. 41/2009 ir (EB) Nr. 953/2009.

5. Gairės netaikomos maisto produktų negaminantiems mažmeninės ir didmeninės prekybos maisto tvarkymo subjektams, vykdančioms tik maisto produktų sandėliavimo ir tiekimo rinkai veiklą.

III SKYRIUS

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ TAIKOMOS PRIEMONĖS AKRILAMIDO KIEKIUI MAISTO PRODUKTUOSE SUMAŽINTI

6. maisto tvarkymo subjektai, siekdami užtikrinti kuo mažesnę akrilamido kiekį maisto produktuose, neviršijantį Reglamento (ES) 2017/2158 IV priede nustatytą akrilamido kiekio atskaitos lygių, turi:

6.1. taikyti Reglamento (ES) 2017/2158 I priede nustatytas pavojaus mažinimo priemones ir saugoti įrašus, susijusius su šiomis priemonėmis, jeigu gamina ir tiekia rinkai Gairių 4 punkte nurodytus maisto produktus, išskyrus Gairių 6.4 papunktyje nurodytus maisto tvarkymo subjektus;

6.2. taikyti Reglamento (ES) 2017/2158 I priede nustatytas pavojaus mažinimo priemonės ir II priedo B dalyje numatytas papildomas pavojaus mažinimo priemonės ir saugoti Reglamento (ES) 2017/2158 II priedo A ir B dalyse nustatytų pavojaus mažinimo priemonių įrašus, jeigu vykdo veiklą tiesiogiai kontroliuojamose įmonėse, naudoja vieną prekės ženklą arba komercinę licenciją, priklauso didesnei jungtinei sistemai arba veikia pagal jos franšizę ir veikia pagal Gairių 4 punkte nurodytus maisto produktus centralizuotai tiekiančio maisto tvarkymo subjekto nurodymus;

6.3. parengti geros higienos praktikos taisyklių principais ar rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos principais paremtas akrilamido kiekio mažinimo procedūras, jeigu gamina Gairių 4 punkte nurodytus maisto produktus.

6.4. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys Gairių 4 punkte išvardintus maisto produktus, vykdančios tik mažmeninę veiklą ir (arba) maisto produktus tiesiogiai tiekiantys tik vietos mažmeninėms prekybos įmonėms, nutolusioms ne daugiau kaip 100 kilometrų atstumu arba kuriose dirba ne daugiau kaip 10 darbuotojų, arba kaip apibrėžta Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimuose ir (arba) Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimuose, taiko Reglamento (ES) 2017/2158 II priedo A dalyje numatytas pavojaus mažinimo priemonės.

IV SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ MĖGINIŲ ĖMIMAS IR ANALIZĖ

7. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys ir tiekiantys rinkai Gairių 4 punkte išvardytus maisto produktus, išskyrus Gairių 6.4 papunktyje nurodytus maisto tvarkymo subjektus, parengia mėginių ėmimo ir analizės, nustatant akrilamido kiekį maisto produktuose, programą ir nurodo tinkamą kiekvieno tipo mėginių ėmimo dažnumą, kaip apibrėžta Gairių 10 ir 11 punktuose.

8. Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Gairių 6.1 ir 6.2 papunkčiuose, ima mėginius ir juos analizuoja, kad būtų nustatytas akrilamido kiekis maisto produktuose, vadovaudamiesi Reglamento (ES) 2017/2158 III priede nustatytais reikalavimais, ir registruoja mėginių ėmimo ir analizės rezultatus.

9. Maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad akrilamido koncentracijai ištirti paimamas reprezentatyvusis kiekvieno produkto tipo mėginys. „Produkto tipą“ sudaro produktų grupės, kurių sudedamosios dalys, gamybos struktūra, proceso struktūra ir (arba) proceso kontrolė yra tokie patys arba panašūs ir gali nulemti akrilamido kiekį galutiniame produkte. Programose pirmenybė teikiama tiems produkto tipams, kurie turi įrodytą potencialą viršyti atskaitos lygį.

10. Maisto tvarkymo subjektai produktų, kurių akrilamido kiekis yra numanomas ir gerai kontroliuojamas, mėginius ima ir analizę atlieka ne rečiau kaip vieną kartą per metus.

11. Maisto tvarkymo subjektai produktų, galimai galinčių viršyti akrilamido kiekio atskaitos

lygį, mėginių ėmimą ir analizę atlieka dažniau nei vieną kartą per metus, ir mėginių ėmimas ir analizė turi būti grindžiami rizika, jeigu įmanoma, turi būti taikomos papildomos pavojaus mažinimo priemonės.

12. Jei pasikeitė produktas arba produkto gamybos procesas ir dėl to akrilamido kiekis galutiniame produkte gali pasikeisti, maisto tvarkymo subjektas turi pakartotinai įvertinti produkto mėginių ėmimo dažnumą.

13. Jeigu iš mėginių ėmimo ir analizės rezultatų matyti, kad akrilamido kiekis nėra mažesnis už Reglamento (ES) 2017/2158 IV priede nustatytus akrilamido kiekio atskaitos lygius, maisto tvarkymo subjektai nedelsdami turi peržiūrėti pavojaus mažinimo priemones, atsižvelgdami į maisto produktų saugą, konkrečias gamybos ir geografines sąlygas arba produkto charakteristikas, ir imtis papildomų galimų pavojaus mažinimo priemonių, siekdami užtikrinti, kad akrilamido kiekis galutiniame produkte būtų mažesnis, nei nustatyti akrilamido kiekio atskaitos lygiai.

14. Įdiegę papildomas pavojaus mažinimo priemones, maisto tvarkymo subjektai turi imti naujus maisto produktų mėginius ir atlikti analizę.

15. Tais atvejais, kai akrilamido kiekis maisto produktuose negali būti sumažintas iki atskaitos lygio todėl, kad maisto produktai yra gaminami (ruošiami) laikantis kulinarijos tradicijų arba jiems suteikta saugoma geografinė nuoroda, saugoma kilmės vietos nuoroda arba garantuoto tradicinio gaminio nuoroda, maisto tvarkymo subjektai turi taikyti pavojaus mažinimo priemones (t. y. pasirinkti tokius gamybos būdus, kurie leistų kiek įmanoma sumažinti akrilamido kiekį), atsižvelgdami į kulinarinę praktiką ir tradicijas ir nekeisdami tradicinio maisto prigimties ir organoleptinių savybių ir VMVT pareigūnams patikrinimų metu turi pateikti pavojaus mažinimo priemonių taikymo įrodymus.

V SKYRIUS

AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE APSKAITA IR KONTROLĖ

16. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys ir tiekiantys rinkai Gairių 4 punkte išvardytus maisto produktus, išskyrus Gairių 6,4 papunktyje nurodytus maisto tvarkymo subjektus, turi tvarkyti akrilamido kiekio maisto produktuose apskaitą, t. y.:

16.1. akrilamido kiekio maisto produktuose analizės rezultatų duomenis;

16.2. analizuotų maisto produktų aprašymus (pvz., naudotą bulvių veislę traškučių gamybai, skrudintos kavos rūšį, gamybos procesą ir panašiai);

16.3. informaciją apie pavojaus mažinimo priemones, kurios buvo taikytos akrilamido kiekio atskaitos lygį viršijusiems produktams, kad akrilamido kiekis būtų mažesnis, nei nustatytas atskaitos lygis.

17. Maisto tvarkymo subjektai VMVT departamentų pareigūnams patikrinimų metu turi pateikti visą Gairių 16 punkte išvardytą akrilamido kiekio maisto produktuose apskaitos dokumentaciją (ataskaitos formos pavyzdys pateiktas Gairių I priede).

18. Maisto tvarkymo subjektai Gairių 16 punkte nurodytą apskaitos dokumentaciją turi saugoti ne trumpiau kaip 5 metus.

19. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys Gairių 4 punkte išvardintus maisto produktus, vykdančios tik mažmeninę veiklą ir (arba) maisto produktus tiesiogiai tiekiantys tik vietos mažmeninėms prekybos įmonėms, nutolusioms ne daugiau kaip 100 kilometrų atstumu arba kuriose dirba ne daugiau kaip 10 darbuotojų, arba kaip apibrėžta Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimuose ir (arba) Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimuose, taiko Reglamento (ES) 2017/2158 II priedo A dalyje numatytas pavojaus mažinimo priemones. Šie maisto tvarkymo subjektai, VMVT pareigūnams patikrinimų metu turi pateikti Reglamento (ES) 2017/2158 II priedo A dalyje numatytų pavojaus mažinimo priemonių taikymo įrodymus.

Akrilamido kiekio maisto produktuose mažinimo
priemonių taikymo gairių
1 priedas

AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE ATASKAITOS PAVYZDYS *

Informacija apie maisto produktą					Informacija apie tyrimą		
Eil. Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Sudedamosios dalys	Maisto produkto savybės (pvz., spalva, skonis)	Gamybos etapai, kuriuose yra didžiausia galimybė akrilamidui susidaryti	Atlikto tyrimo data	Tyrimo rezultatas	Akrilamido atskaitos lygis

* Ataskaitos forma gali būti keičiama, tačiau turi būti išlaikytas ataskaitos turinys

AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE MAŽINIMO PRIEMONIŲ TAIKYMAS MAISTO TVARKYMO SUBJEKTAMS

