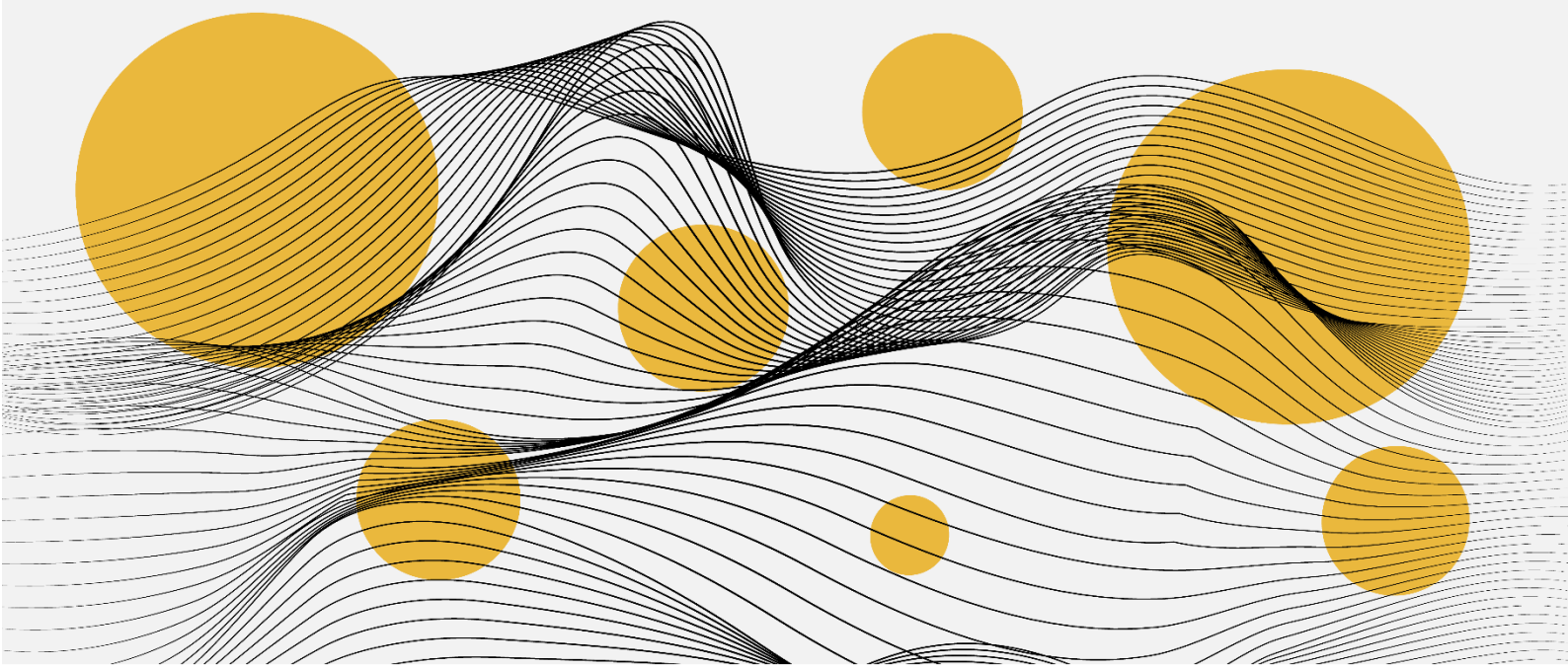


REIKALAVIMAI MAISTO GAMYBOS ĮRANGAI, VIRTUVĖS IR STALO REIKMENIMS, MAISTO PAKUOTĖMS

REKOMENDACIJOS SMULKIEMS MAISTO TVARKYMO
SUBJEKTAMS

2025 m.



Maistą gaminant, apdorojant, pakuojant ar patiekiant jis liečiasi su daugybe įvairių gaminių ir medžiagų, kurie vadinami su maistu besiliečiančiais gaminiiais ir medžiagomis ir kurie gali būti pagaminti iš įvairių žaliavų, pvz., plastiko, stiklo, popieriaus, keramikos ar metalo.

Didžiausią susirūpinimą kelia tai, kad iš šių gaminių jų sudedamosios (cheminės) medžiagos gali patekti į maistą ir kelti pavojų žmonių sveikatai.

Kas tai yra su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos?

Su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos – tai tokios žaliavos ir gaminiai, kurie:

- yra skirti liestis su maistu,
- jau liečiasi su maistu ir yra tam skirti,
- galima pagrįstai tikėtis, kad įprasto ar numanomo naudojimo metu gali liestis su maistu arba perduoti savo sudedamąsias medžiagas į maistą.

Tai apima tiesioginį ar netiesioginį sąlytį su maistu.

Su maistu besiliečiantys gaminiai yra šie:

- įranga (virtuviniai kombainai, tešlos maišytuvai, kavos virimo, gairių gėrimų aparatai ir kt.),
- indai (stalo, virtuvės),
- įrankiai (stalo, virtuvės),
- pakuotės (buteliai, maišeliai, dėžutės, indeliai, plėvelės ir kt.),
- įvairios kitos priemonės (maisto transportavimui skirti konteineriai, darbo paviršiai, pirštinės ir kt.).

Kokie yra reikalavimai?

Lietuvos Respublikos maisto įstatyme nurodyta, kad maistui pakuoti ir kitaip su juo liestis leidžiama naudoti tik:

- tam tikslui skirtas, nekenkiančias žmonių sveikatai, teisės aktų nustatytus reikalavimus atitinkančias medžiagas ir gaminius,
- kurie atitinka nustatytus ženklinimo reikalavimus.

Reglamente (EB) Nr. 1935/2004 nurodyta, kad su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos yra laikomi saugiais ir nekenkiančiais žmonių sveikatai, jeigu juos naudojant į maisto produktus neišsiskiria tokie sudedamųjų medžiagų kiekiai, kurie:

- kelia pavojų žmonių sveikatai,
- nepriimtinais pakeičia maisto sudėtį,
- pablogina maisto juslines savybes (skonį ir (ar) kvapą).

Maisto tvarkymo subjektas yra atsakingas už maisto įrangos, pakuočių, indų, įrankių ir kitų gaminių, skirtų liestis su maistu, tinkamą pasirinkimą ir jų naudojimą (pagal nurodytas instrukcijas ir priežiūros ypatumus).

Patarimai ir rekomendacijos, kaip sumažinti riziką

- Indus ir kitus virtuvės reikmenis pirkite tik iš patikimų gamintojų, tiekėjų ar pardavėjų.
- Ant gaminio esantis „šakutės ir taurelės“ simbolis, užrašas „Skirta liestis su maistu“ ar konkreti nuoroda apie naudojimą (pvz., „Butelis vandeniui“) garantuoja, kad jis yra skirtas ir tinkamas liestis su maistu. Svarbu žinoti, kad ant gaminių, kurie aiškiai skirti liestis su maistu (pvz., šakutė, keptuvė) arba kurie jau liečiasi su maistu (pvz., supakuotas maistas), toks ženklavimas gali būti nenurodytas.



- Nepirkite indų, pakuočių, kurie turi stiprų kvapą.
- Indus ir kitus virtuvės reikmenis visada naudokite tik pagal nurodytą paskirtį: gaminiai nėra ir negali būti saugūs visais įmanomais naudojimo būdais ar visomis įmanomomis jų naudojimo sąlygomis, todėl gamintojai pateikia daug ir įvairių simbolių bei specialių instrukcijų informuodami apie saugų ir tinkamą gaminio naudojimą.
- Atkreipkite dėmesį į pateiktas gaminio naudojimo instrukcijas (pvz., ar galima plauti indaplovėje, kaitinti mikrobangų krosnelėje, į gaminio laikymo, priežiūros ypatumus; renkantis puodus, prikaistuvius, keptuves – kokio tipo viryklei jie yra tinkami) bei išpėjimus (pvz., temperatūros apribojimus) ir išsaugokite visas galimas etiketes.
- Žinokite savo gaminamų maisto produktų sudėtį ir patikrinkite, ar naudojamas indas ar pakuotė yra jiems tinkami (pvz., riebiam, rūgščiam ar karštam maistui), apsvastykite, kaip maistas bus gaminamas, kiek laiko ir kokiomis sąlygomis galės būti laikomas; patikrinkite, ar nurodytomis sąlygomis maistas išliks saugus (pvz., įvertinus informaciją, pateiktą indo ar pakuotės naudojimo instrukcijoje).
- Pakartotinai naudokite tik tam tikslui skirtus indus, įrankius ir kitus virtuvės reikmenis (pvz., PET plastiko buteliai ar aliuminio skardinės yra ne daugkartiniai, o vienkartiniai gaminiai).
- Prieš naudodami gaminius pirmą kartą juos kruopščiai išplaukite šiltu vandeniu ir plovikliu arba taip, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudokite tinkamas plovimo ir, jeigu reikia, dezinfekavimo priemones.
- Maisto gamybai naudokite tik švarius, nepažeistus virtuvės reikmenis, stalo indus ir įrankius.
- Nenaudokite labai susidėvėjusių virtuvės reikmenų, stalo indų bei įrankių.
- Maistui dėti skirtas tuščias pakuotes laikykite atskirai, jiems skirtoje vietoje, išvengdami jų galimo užteršimo atliekomis ir maistu (pvz., atskiroje sandėliavimo patalpoje ar lentynoje)
- Būkite atsargūs įsigydami virtuvės, stalo indus ir įrankius, parduodamus kaip antikvarinius: jie neprivalo atitikti dabartinių maisto saugos reikalavimų.



Reikia daugiau informacijos?

Daugiau naudingos informacijos galite rasti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tinklalapyje <https://vmvt.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/su-maistu-besilieciantys-gaminiai-ir-medziagos/>.



Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

El. paštas info@vmvt.lt

Telefonai: +370 5 242 0108 arba 1879

Tinklalapis www.vmvt.lrv.lt