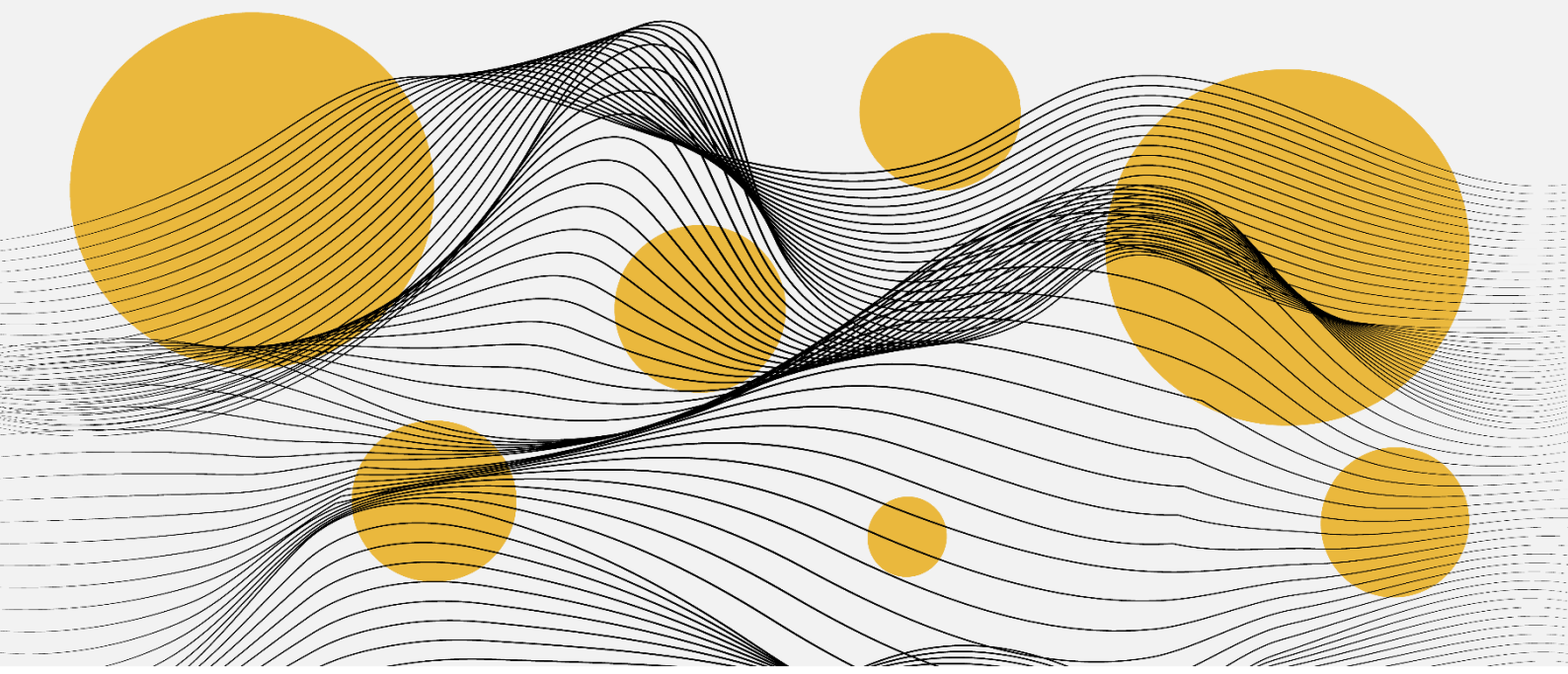


AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMYBA MAŽAIS KIEKIAIS

METODINĖS REKOMENDACIJOS ŪKIO
SUBJEKTAMS, MAŽAIS KIEKIAIS GAMINANTIEMS
GAMINIUS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ

2026 m.



TURINYS

ĮVADAS.....	3
1. MAISTO TVARKYMO VEIKLOS REGISTRAVIMAS	3
2. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS.....	3
3. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO ĮRANGAI IR INVENTORIUI.....	6
4. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMOI.....	7
5. TINKAMUMO VARTOTI TERMINO NUSTATYMAS.....	7
6. REIKALAVIMAI HIGIENAI.....	8
7. REIKALAVIMAI ŽALIAVOMS IR PAKAVIMO MEDŽIAGOMS.....	9
8. REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ.....	10
9. MAISTO PRODUKTŲ TRANSPORTAVIMAS	11
10. ATSEKAMUMAS IR DOKUMENTŲ SAUGOJIMAS	11
11. MAISTO PRODUKTŲ ŽENKLINIMAS.....	12
12. GALIMYBĖ KONSULTUOTIS.....	13
1 priedas	14
2 priedas	16
3 priedas	18
4 priedas	19

IVADAS

Nacionaliniame Lietuvos Respublikos teisė akte numatyta galimybė fiziniams asmenims gaminti augalinės kilmės maisto produktus mažais kiekiais laikantis supaprastintų reikalavimų. Maisto tvarkymo sritį reguliuoja atitinkami teisės aktai. Ūkio subjektai, kurie ketina vykdyti **gamybą mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų (vaisių, uogų, daržovių, grūdų, grybų, riešutų, sėklų, arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų)**, turi vadovautis Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimais, patvirtintais 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“. Gaminant šiuos gaminius taip pat būtina vadovautis maisto saugą ir higieną reglamentuojančių teisės aktų reikalavimais. Siekdama padėti suprasti teisės aktų reikalavimus ir jų taikymą praktikoje Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT) parengė metodines rekomendacijas ūkio subjektams, mažais kiekiais gaminantiems gaminius iš augalinių maisto produktų (toliau – Rekomendacijos).

Šie ūkio subjektai gali gaminti tik ribotą kiekį produkcijos per metus:

- 1) 15 600 kilogramų ar litrų gaminių, išskyrus 2 papunktyje nurodytus gaminius (pvz. vaisių, uogų ir daržovių sultys; perdirbtos ir konservuotos daržovės ir vaisiai; aliejus ir riebalai; grūdų malimo produktai; makaronai, vermišeliai, kuskusas ir panašūs miltiniai produktai; užgardai ir pagardai; nealkoholiniai gėrimai, mineralinis ir kitas, pilstomas į butelius, vanduo);
- 2) 2 000 kilogramų džiovintų arba liofilizuotų arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų, vaisių, uogų, grybų, daržovių ir kt.

1. MAISTO TVARKYMO VEIKLOS REGISTRAVIMAS

Asmenys, siekiantys vykdyti gamybą mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų, turi turėti VMVT išduotą leidimą vykdyti atitinkamą veiklą, kaip nustatyta Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos apraše, patvirtintame 2008 m. spalio 15 d. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

Atkreiptinas dėmesys dėl statinių – jų paskirtis turi atitikti jiems taikomus reikalavimus. Pagal Lietuvos Respublikos statybos įstatymo 49 straipsnio 1 dalies 3 punkto nuostatas, statinių, nenurodytų šio straipsnio 1 dalies 1, 2 punktuose, naudojimo priežiūrą atlieka savivaldybių administracijos.

Kur kreiptis ir kokius dokumentus pateikti?

Maisto tvarkymo subjektas, siekiantis įgyti teisę vykdyti maisto tvarkymo veiklą – 10.89.0.MK „Mažais kiekiais iš augalinių produktų (vaisių, uogų, daržovių, grūdų, riešutų, sėklų, arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų) gaminamų gaminių gamyba“, turi kreiptis į VMVT Paslaugų departamento apygardos paslaugų skyrių (pagal teritoriją, kurioje bus vykdoma veikla) (toliau – apygardos paslaugų skyrius). Duomenis ir dokumentus galima pateikti elektroniniu paštu info@vmvt.lt arba per kontaktinį centrą, nurodytą Lietuvos Respublikos paslaugų įstatyme, arba tiesiogiai kreiptis į VMVT apygardos paslaugų skyrių.

Dokumentai, kuriuos reikia pateikti VMVT apygardos paslaugų skyriui, bei kita aktuali informacija nurodyti [VMVT interneto svetainėje](#). Registracija yra nemokama, suteikiama neterminuotam laikui.

2. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS

Maisto tvarkymo patalpų plotas turi būti adekvatus vykdomos maisto tvarkymo veiklos apimčiai. Jei maisto tvarkymo patalpos yra nedidelės, nebus galimybės išpildyti visų Reglamento

(EB) Nr. 852/2004¹ II priedo I skyriuje nurodytų reikalavimų. Maisto tvarkymo patalpos neturi būti naudojamos asmeniniams poreikiams, o patekimas į jas su maisto tvarkymu nesusijusiems asmenims ir gyvūnams augintiniams turi būti apribotas; jos turi būti įrengtos taip, kad kiekvieno maisto tvarkymo etapo metu būtų užtikrintos būtinos higienos sąlygos (t. y. būtinos sąlygos žaliavoms laikyti, maisto produktams gaminti, pagamintiems produktams laikyti ir kt.). Jei toje pačioje patalpoje veiklą vykdo daugiau nei vienas ūkio subjektas, veikla turi būti organizuojama skirtingu laiku – neleidžiama subjektams vykdyti maisto tvarkymo operacijų vienu metu. Kiekvienas subjektas prieš veiklos pradžią ir po jos pabaigos turi atlikti patalpų ir naudojamos įrangos valymą ir (ar) dezinfekavimą. Svarbu užtikrinti kryžminės taršos prevenciją, atsekamumą ir aiškų atsakomybių pasiskirstymą tarp patalpomis besinaudojančių ūkio subjektų.

Žaliavoms sandėliuoti, gaminams gaminti ir laikyti **privaloma** turėti atskiras tam tikslui skirtas patalpas arba atskirtas vietas (zonas). Maisto tvarkymo įmonėje visus gaminių gamybos etapus galima vykdyti vienoje patalpoje, jeigu išvengiama kryžminės taršos, ir maisto tvarkymo etapai atskiriami laiko ir vietos atžvilgiu.

Kryžminė tarša – mikroorganizmų nuo žaliavų, aplinkos ar kitų taršos šaltinių pernešimas ant gatavo maisto arba nuo žaliavos – žaliavai.

Maisto tvarkymo patalpų grindų, sienų, lubų, langų ir durų danga turi būti švari, lygi, be pažeidimų. Patalpos turi būti reguliariai valomos. Grindų dangai rekomenduojama rinktis lengvai valomas ir drėgmei atsparias medžiagas, tokias kaip: plytelės, linoleumas (dažytas arba lakuotas) bei kitos plaunamos grindų dangos. Kiliminė danga nėra lygi ir tinkama valymui, dezinfekavimui, todėl maisto tvarkymo vietoje jos neturėtų būti. Taip pat neturėtų būti dekoracijų, užuolaidų. Sienos gali būti padengtos plytelėmis, dažytos arba padengtos kita tinkama medžiaga.



Patalpose negali būti atvirų, neapsaugotų apsauginiais tinkleliais, angų, pro kurias į patalpų vidų patektų graužikų, vabzdžių ir kitų kenkėjų. Prie atidaromų langų ar virš langų turi būti pritvirtinti nuo vabzdžių apsaugantys tinkleliai.

¹ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos.



Turi būti užtikrinamas tinkamas vėdinimas bei apšvietimas. Šviestuvai turi būti švarūs ir lengvai valomi, saugūs ir įrengti tokiose vietose, kad nelaimingo atsitikimo atveju jų dalių ar duženų nepakliūtų į žaliavas ir gaminius. Vėdinimas gali būti atliekamas natūraliu ar dirbtiniu būdu, bet privaloma užtikrinti, kad į patalpas patenkantis oras netaptų taršos šaltiniu, t. y. neužterštų žaliavų ir gaminių, pakuočių ir įrangos.



Maisto tvarkymo patalpose turi būti įrengtos šalto ir karšto geriamojo vandens tiekimo ir nuotekų surinkimo sistemos. Nuotekų surinkimo sistema turi būti sandari ir sukonstruota taip, kad galėtų išlaikyti didžiausias galimas apkrovas, atitikti numatytus tikslus ir nekeltų pavojaus nei gamybos procesams, nei produktams, nei patiemis darbuotojams.

Tvarkant maistą turi būti naudojamas geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normoje HN 24:2023² pateiktus reikalavimus. Maisto tvarkymo subjektas, kuris vykdydamas maisto tvarkymo veiklą naudoja geriamąjį vandenį, išgautą iš nuosavybės ar patikėjimo teise sau priklausančių arba savo valdomo ir (arba) naudojamo požeminio vandens gręžinio, atsako, kad būtų atliekama šio geriamojo vandens stebėseną pagal Lietuvos higienos normoje HN 24:2023 nurodytus reikalavimus. Geriamojo vandens tyrimai turėtų būti vykdomi Lietuvos higienos normos HN 24:2023 8 lentelėje nustatytu dažnumu. Nustatytu dažnumu turi būti tiriami geriamojo vandens rodikliai, priskiriami A grupės rodikliams (Lietuvos higienos norma HN 24:2023, p. 23) ir B grupės rodikliams (Lietuvos higienos norma HN 24:2023, p. 25). Nors prievolė atlikti viešai tiekiamo geriamojo vandens programinę priežiūrą netaikoma, tačiau maisto tvarkymo subjektai nėra atleidžiami nuo atsakomybės užtikrinti, kad maisto tvarkymui naudojamas geriamasis vanduo būtų saugus ir kokybiškas.

Gamybos proceso metu susidariusios atliekos turi būti talpinamos į lengvai valomas uždaras atliekų talpyklas ir tvarkomos taip, kad neužterštų maisto tvarkymo patalpų ir iš jų turi būti kiek įmanoma greičiau pašalinamos. Atliekų konteineriai turi būti sandarūs, neprieinami gyvūnams ir kenkėjams, jie negali būti perkrauti.

² 2003 m. liepos 23 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymas Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2023 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“.



Maisto atliekos turi būti šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka: pagal susidariusių atliekų pobūdį atiduodamos atliekų tvarkytojui arba šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo įmonei. Ar atitinkama atliekų tvarkymo įmonė turi teisę tvarkyti maisto atliekas, galima sužinoti pasitikrinus atitinkamame registre:

[Atliekų tvarkytojų valstybės registras](#)

[Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo subjektų sąrašas](#)

3. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO ĮRANGAI IR INVENTORIUI

Maisto produktų gamyboje galima naudoti tik tokią įrangą, įrankius, indus, kurie būtų skirti sąlyčiui su maistu ir pagaminti iš saugių žaliavų, kurios nedaro įtakos maisto kokybei, sudėčiai bei nekelia pavojaus vartotojų sveikatai. Visus įrankius ir įrenginius reikia tinkamai prižiūrėti, juos plauti, valyti ir laikyti gamintojų nurodytų naudojimo instrukcijų. Gamyboje leidžiama naudoti medinį inventorių, tekstilės gaminius, bet jie turi būti tinkamai prižiūrimi ir laiku atnaujinami. Tekstilės gaminiai po kiekvieno naudojimo turi būti plaunami ir virinami, laikomi sausoje vietoje (pvz., stalčiuje ar dėžutėje). Ypatingą dėmesį rekomenduojama skirti tinkamam įrenginių sumontavimui ir išdėstymui. Jie turi būti įrengti taip, kad būtų užtikrinta galimybė patogiai valyti, plauti ir dezinfekuoti įrenginius bei aplink juos esančias maisto produktų gamybos vietas. Draudžiama gamybos metu naudoti pažeistą inventorių (skilusį, lūžusį, plyšusį ir kt.).



Taip pat svarbu įvertinti šaldymo įrangos talpą: jei šaldytuvo ir (ar) šaldiklio talpa nedidelė ir nepakaks vietos numatytiems maisto produktams laikyti, gali būti reikalingas papildomas šaldytuvas ir (ar) šaldiklis. Šaldytuvas neturi būti perpildytas. Perpildytame šaldytuve oras negali laisvai cirkuliuoti ir tai neigiamai paveikia šaldytuvo temperatūrą – ji būna aukštesnė. Maisto tvarkymo subjektai turi naudotis įrenginiais ir priemonėmis, reikalingais tinkamai temperatūrai palaikyti ir stebėti. Siekiant tinkamai išlaikyti drėgmę ir skonį, produktai šaldytuve turi būti laikomi sandariuose induose.



4. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMU

Augalinės žaliavos (vaisiai, uogos, daržovės, grūdai, grybai, riešutai, sėklos, arbatžolės, kava, prieskoniniai augalai), iš kurių gaminami gaminiai, turi būti laikomos gerai vėdinamose patalpose, apsaugotos nuo tiesioginių saulės spindulių, temperatūros pokyčių, dulkių, kitų galimų taršos šaltinių, nuo graužikų, vabzdžių ir kitų kenkėjų. Atitinkamoms žaliavoms taikomi tam tikri temperatūros ir drėgmės rodikliai, kurie pateikti Rekomendacijų 1 priede.

Žaliavos prieš gamybos proceso pradžią turi būti kruopščiai peržiūrimos, pašalinamos sugedusios, pažeistos, nesubrendusios žaliavų dalys. Draudžiama naudoti žaliavas, jei yra žinoma arba įtariama, kad jos netinka žmonių maistui (pvz., nuodingi augalai), turi gedimo požymių, yra pakeitusios išvaizdą arba juslines savybes, nebetinka vartoti, nes pasibaigęs jų tinkamumo vartoti terminas, užterštos mikroorganizmais, parazitais ar jų veiklos produktais, cheminiais teršalais ar kitomis nuodingomis medžiagomis. Žaliavos prirėikus turi būti plaunamos tik tekančiu geriamuoju vandeniu.

Kiekvienam gaminamam gaminiui reikia parengti receptūrą ir technologinį gamybos aprašymą. Rekomendacijų 2 priede pateikta forma, kuria galima vadovautis kuriant savo dokumentą. Dokumente turi būti nurodomos visos gaminio sudedamosios dalys, jų kiekiai prieš apdorojimą ir po jo, technologinis gamybos procesas (temperatūra, šiluminio apdorojimo laikas) ir kiti svarbūs gaminio fizikiniai cheminiai rodikliai (pvz., pH, aw), naudojamos pakavimo medžiagos, specialios gaminio laikymo sąlygos.

Gamintojas privalo užtikrinti technologinio gamybos proceso eigą, higienos reikalavimų laikymąsi ir išvengti bet kokio galimo gaminio užteršimo, pvz., kryžminės taršos, antrinės taršos (ypač po terminio apdorojimo), taip pat gaminio gedimo, rūgimo ir kitų kokybės ir saugos pakitimų. Atkreiptinas dėmesys, kad vykdant gaminio pasterizaciją ar šiluminį apdorojimą turi būti kontroliuojama vykdomo šiluminio apdorojimo temperatūra ir laikas.

5. TINKAMUMO VARTOTI TERMINO NUSTATYMAS

Pagaminto maisto tinkamumo vartoti terminas turi užtikrinti maisto saugą ir kokybę. Jis nustatomas atsižvelgiant į gaminių rūšį, jų pagaminimo būdą, sudėtį, naudojamą pakuotę ir gaminių laikymo sąlygas. Kaip nurodyta Lietuvos higienos normos HN 15:2021³ 36 punkte, gamintojas, nustatydamas maisto produkto tinkamumo vartoti terminą, turi remtis laboratorinių ir (ar) kitų tyrimų duomenimis, mokslinių tyrimų rezultatais, apibendrintų tyrimų studijų duomenimis, o tam tikrais atvejais ir sukaupta gamybos bei produkto laikymo patirtimi. Kiekvieno maisto produkto unikalios savybės turi įtakos galutinio produkto tinkamumo vartoti terminui: vienos savybės terminą pailgina,

³ 2005 m. rugsėjo 1 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“.

kitos – sutrumpina. Vertinant produkto savybes turi būti vertinamas skonis, kvapas, išvaizda, tekstūra ir kitos charakteristikos.

Nustatant kiekvieno atskirai produkto tinkamumo vartoti terminą turi būti parenkami tinkamiausi jusliniai, mikrobiologiniai ir fizikiniai-cheminiai tyrimai. (Dėl didelės maisto produktų įvairovės čia nebus išvardyti mikrobiologiniai tyrimai, kurie padeda nustatyti tinkamumo vartoti terminą.) Patogeniniai mikroorganizmai, kurių gali rasti maisto produkte, priklauso nuo maisto produkto vidinių ir išorinių savybių bei pakavimo. Ne visus patogeninius mikroorganizmus ir ne visuose maisto produktuose reikia tirti. Aktualius patogeninius mikroorganizmus gamintojas turi identifikuoti pats atlikdamas rizikos vertinimą. Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai (jei jie apibrėžti) turi atitikti teisės aktų reikalavimus. Dažniausiai tiriamų mikroorganizmų grupės yra mezofilinės aerobinės bakterijos, koliforminės bakterijos, mielės, pienarūgštės bakterijos ir kai kurie indikatoriniai mikroorganizmai, pvz., *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, sporas produkuojančios bakterijos termiškai apdorotuose produktuose (*Bacillus spp.*, *Clostridium spp.*) ir kt.

Geriausia, kad sprendimą dėl specialių mikrobiologinių tyrimų priimtų apmokytas maisto mikrobiologas arba tyrimus reikėtų pasirinkti konsultuojantis su kompetentinga institucija. Tai naudinga tais atvejais, kai gamintojas neturi pakankamai žinių priimti sprendimus, kokius mikrobiologinius tyrimus atlikti maisto produkto tinkamumo vartoti terminui nustatyti. Be mikrobiologinių tyrimų, turi būtų atliekami ir specifinių produkto charakteristikų, pvz., pH, tyrimai, kai galima tikėtis jų pokyčių tinkamumo vartoti termino laikotarpiu.

Daugiau informacijos dėl tinkamumo vartoti termino nustatymo galima rasti VMVT interneto svetainėje, dokumentuose:

- EFSA 2020-12-02 „Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)“
- EFSA 2021-04-22 „Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information)“
- Tinkamumo vartoti terminų nustatymo gairės, 2016 m.

6. REIKALAVIMAI HIGIENAI

Maisto tvarkymo subjektai turi turėti ir naudoti inventoriaus, patalpų valymui skirtus ploviklius, valiklius ir, esant poreikiui, biocidinius produktus. Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos rankoms, įrankiams, indams ir darbo paviršiams, turi būti laikomos originalioje pakuotėje, atskirai nuo maisto produktų, kad būtų išvengta maisto taršos. Šių medžiagų maisto tvarkymo patalpoje turi būti minimaliai – tiek, kiek reikalinga kasdien naudoti. Atkreiptinas dėmesys, kad valymas ir dezinfekavimas yra skirtingos procedūros, t. y.:

- valymo metu vandeniu ir plovikliu mechaniškai nuo paviršių pašalinamas matomas užteršimas, pavyzdžiui, maisto atliekos, nešvarumai ir riebalai. Valant mikroorganizmai nėra naikinami;
- dezinfekavimo metu mikroorganizmų koncentracija, esanti ant tam tikro objekto, sumažinama iki saugaus lygio.

Rekomenduojami šie efektyvus valymo ir dezinfekavimo etapai:

- valymas, kurio metu nuo paviršių nuvalomi visi maisto likučiai ir paviršiai nuplaunami vandeniu. Kruopštus maisto tvarkymo patalpų, įrangos ir inventoriaus valymas yra labai svarbus etapas prieš dezinfekciją;
- plovimas karštu vandeniu ir plovikliu, kad būtų pašalinti riebalai ir maisto likučiai. Įprastai naudojamas karštas vanduo, kurio rekomenduojama temperatūra – (~) 60 °C;
- skalavimas, kuris reikalingas plovikliui ir nematomiems maisto likučiams nuplauti;
- dezinfekcija, kuri skirta likusiems mikroorganizmams sunaikinti. Dezinfekcinės medžiagos nėra efektyvios, jei ant paviršių lieka maisto likučių ar kitų nešvarumų. Dezinfekcinės medžiagos turi būti tinkamos koncentracijos (per mažos arba per didelės – neveiksmingos), taip pat labai svarbu medžiagų ekspozicija (apdorojimo laikas). Visa reikalinga informacija

gamintojo nurodyta naudojimo instrukcijoje arba ženklinimo etiketėje. Dezinfekavimo metu visi paviršiai turi būti padengti dezinfekuojančiu tirpalu, paviršius nupurškiant ar juos pamerkiant į tirpalą.

Ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas įrangai, kurios paviršius yra sudėtinga išvalyti ir dezinfekuoti įprastomis sąlygomis, pvz., maišytuvai, smulkintuvai, pjaustyklės ir kt. Taip pat reikia nepamiršti dezinfekuoti rankenų, jungiklių ir kitų dažnai liečiamų paviršių, nuo kurių bakterijos ant maisto gali būti pernešamos rankomis.

Indams, inventoriui sausinti galima naudoti daugkartinius medžiaginius rankšluosčius, kurie turi būti švarūs ir sausi. Pakartotinai naudojami rankšluosčiai gali tapti kenksmingų bakterijų šaltiniu, o nešvarios ir drėgnos šluostės yra puiki terpė bakterijoms veistis, todėl labai svarbu dažnai jas plauti bei dezinfekuoti ir reguliariai keisti. Pakartotinai naudojami rankšluosčiai turi būti skalbiami skalbimo mašinoje aukštoje temperatūroje (90 °C) ir gerai išdžiovinami. Siekiant apsaugoti nuo galimos taršos, rekomenduojama naudoti vienkartinius popierinius rankšluosčius.

Gamybos patalpų, įrangos ir asmens higienai skirti plovikliai, valikliai ir biocidiniai produktai turi būti laikomi originalioje pakuotėje tam skirtoje vietoje (pvz., spintelėje) ir naudojami pagal paskirtį, vadovaujantis gamintojų nurodymais. Paviršiams plauti ir valyti gali būti naudojamos įprastos buitinės plovimo ir valymo priemonės. Prireikus paviršiams, įrenginiams, patalpoms ar rankoms dezinfekuoti turi būti naudojami tik tie biocidiniai produktai, kurie turi galiojantį autorizacijos liudijimą ir jų galiojimo laikas nepasibaigęs, be to, laikantis gamintojo nurodytų reikalavimų. Patikrinti, ar produktas autorizuotas, galima biocidinių produktų duomenų bazėje.

7. REIKALAVIMAI ŽALIAVOMS IR PAKAVIMO MEDŽIAGOMS

Visos žaliavos ir pakavimo medžiagos turi būti laikomos ir tvarkomos (sveriamos, maišomos, fasuojamos) taip, kad nesikauptų nešvarumai, kad nebūtų sąlyčio su cheminėmis medžiagomis, nepatektų svetimkūniai, nesusidarytų kondensatas, pelėsiai. Maistui pakuoti ar kitaip su juo liestis turi būti naudojami tik tam tikslui skirti, nekenkiantys žmonių sveikatai ir atitinkantys teisės aktų nustatytus reikalavimus su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos. Ant supakuotų medžiagų ir gaminių, kurie dar nesiliečia su maisto produktais, t. y. kuriuos įsigyja ūkio subjektas savo gaminamiems produktams pakuoti, pateikiama privaloma informacija – žodžiai „Skirti liestis su maistu“ arba konkreti nuoroda apie jų naudojimą, pavyzdžiui, šaukštas sriubai, butelis sultims ir pan., arba šis specialus simbolis:



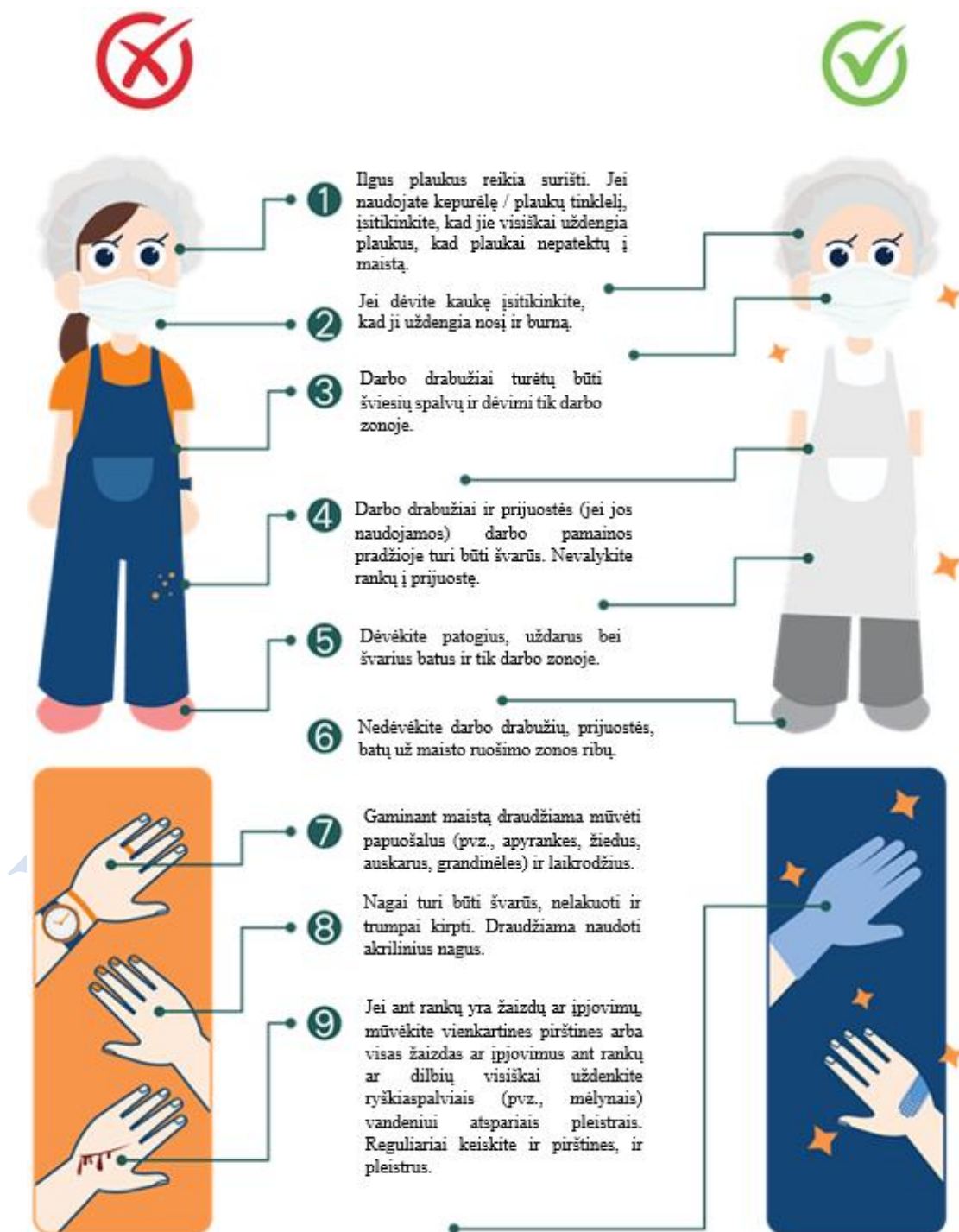
Renkantis pakuotes ir medžiagas (pvz., maisto gamybos įrangą, įrankius, indus) turi būti atsižvelgiama į su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų gamintojų pateikiamas naudojimo specifikacijas, kuriose nurodoma, kokiems maisto produktams (pvz., rūgšties, sausiams, sūriams) ir kokioms sąlygoms esant (pvz., temperatūros, laikymo) su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos yra tinkami.



8. REIKALAVIMAI TVARKANTIEMS MAISTĄ ASMENIMS

Asmenys, tvarkantys maistą, turi laikytis šių asmens higienos taisyklių: tinkamai plauti rankas, trumpai kirpti nagus, nagai turi būti švarūs, nelakuoti ir nepriauginti geliu; rankas būtina plauti ir prireikus dezinfekuoti prieš pradedant darbą, pasinaudojus tualetu, turėjus sąlytį su užterštais daiktais (pvz., lietus gyvūnus, šiukšliadėžę ir pan.), dirbus su maisto produktais ir žaliavomis, prieš liečiant gatavą maistą ir visada, kai yra būtina. Maisto tvarkymo vietose turi būti pakankamai rankų plovimo ir nusausinimo priemonių – rekomenduojama naudotis vienkartiniais popieriniais rankšluosčiais. Rekomendacijų 3 priede pateikiama taisyklinga rankų plovimo schema.

Maisto tvarkymo patalpose būtina dėvėti švarius darbo drabužius, galvos apdangalą (pvz., kepurėlę), darbo avalynę, taip užtikrinant tinkamą higieną ir maisto saugą. Mūvimi žiedai, kiti nešiojami papuošalai, laikrodžiai ir panašūs daiktai maisto tvarkymo zonoje didina kryžminės taršos riziką – jie gali netyčia patekti į maisto produktus.



Darbuotojai periodiškai turi būti patikrinę sveikatą, kaip nustatyta Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarime⁴ ir turėti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymo⁵ nustatyta tvarka išduotą asmens medicininę knygėlę (sveikatos pasą, F 048/a forma), kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maistu. Taip pat darbuotojai turi išklaudyti higienos kursus ir turėti Sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimus. Dėl higienos žinių kursų reikia kreiptis į įmonę, turinčią teisę verstis privalomuoju higienos įgūdžių mokymu. Sveikatos patikrinimą ir higienos įgūdžių išklaušymą patvirtinantys dokumentai turi būti laikomi maisto tvarkymo vietoje.

Asmenims, sergantiems ar įtarusiems, kad serga liga, kuri gali būti perduodama per maistą, ar kuri gali susargdinti, ar nešiojantiems tokių ligų sukėlėjus, taip pat turintiems odos pūlinių, neleidžiama tvarkyti maisto ir patekti į jokią maisto tvarkymo vietą ar zoną.

Draudžiama tvarkyti maistą asmenims, kurie:

- viduriuoja ir (ar) vemia;
- karščiuoja, skundžiasi gerklės skausmu;
- turi išskyrų iš nosies, akių ar ausų;
- turi atvirų odos žaizdų, serga užkrečiamąja odos liga ar yra ligos, kuri gali būti perduodama per maistą, nešiotojai.

9. MAISTO PRODUKTŲ TRANSPORTAVIMAS

Maisto produktams, tarp jų ir vaisiams, daržovėms bei uogoms, vežti skirtos transporto priemonės ir tara turi būti švarūs, geros būklės, tinkamai prižiūrimi, lengvai plaunami, tinkami sąlyčiui su maistu ir pagal poreikį valomi ir (ar) dezinfekuojami.

Maisto produktai turi būti sudėti į dėžes, konteinerius, padėklus, kurie būtų pakelti nuo žemės, atitraukti nuo kraštų / sienų.



10. ATSEKAMUMAS IR DOKUMENTŲ SAUGOJIMAS

Atsekamumas reiškia galėti visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti, arba atsekti, maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną, į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą.

⁴ 1999 m. gegužės 7 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto patikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo, Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, patikrinusiems ir (ar) periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamąja liga, dėl kurios yra paskelbta valstybės lygio ekstremalioji situacija ir (ar) karantinas, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“.

⁵ 2000 m. gegužės 31 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymas Nr. 301 „Dėl profilaktinių sveikatos tikrinimų sveikatos priežiūros įstaigose“.

Maisto tvarkymo subjektai veiklos vykdymo vietoje privalo turėti ir saugoti dokumentus, patvirtinančius pagaminto ir parduoto gaminio kiekio apskaitą, kurio pavyzdinė forma pateikta Rekomendacijų 4 priede. Taip pat privalu turėti žaliavų įsigijimą ir pagamintų gaminių atsekamumą ir pardavimą patvirtinančius dokumentus, kuriuose nurodytas tinkamumo vartoti terminas ir partijos numeris, arba registruoti tokius duomenis: gaminio pavadinimą, kiekį, partijos numerį, įsigijimo datą ir įsigijimo dokumento numerį.

Gamintojai su maisto sauga ir jos priežiūra susijusius dokumentus privalo saugoti Lietuvos higienos normoje HN 15:2021 nustatytą laikotarpį:

Produktai	Dokumentų saugojimo laikas
Maisto produktai, kurių „Tinka vartoti iki ... (data)“ nurodytas terminas yra < 3 mėnesiai arba galutiniam vartotojui skirtų nefasuotų maisto produktų ir maisto produktų, kurie paprastai suvartojami per trumpą laiką ir kuriems nereikalaujama nurodyti minimalaus tinkamumo vartoti termino	Gamintojai – 6 mėnesius nuo produktų pagaminimo dienos, kiti maisto tvarkymo subjektai – 6 mėnesius nuo produktų gavimo dienos.
Maisto produktai, kurių „Tinka vartoti iki ... (data)“ nurodytas terminas yra > 3 mėnesiai ir maisto produktai, kuriems nurodytas minimalus tinkamumo vartoti terminas „Geriausias iki ...“	Iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos ir jam pasibaigus – dar 6 mėnesius.
Maisto produktai, kurie paprastai suvartojami per ilgą laiką ir kuriems nereikalaujama nurodyti minimalaus tinkamumo vartoti termino	Gamintojai – 5 metus nuo produktų pagaminimo dienos, kiti maisto tvarkymo subjektai – 5 metus nuo produktų gavimo dienos.

11. MAISTO PRODUKTŲ ŽENKLINIMAS

Ženklinant mažais kiekiais gaminamus maisto produktus taikomi tie patys ženklinimo reikalavimai, kaip ir visiems maisto produktams – taigi reikia vadovautis šiais teisės aktais:

- 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1169/2011⁶;
- Lietuvos higienos norma HN 119:2014⁷;
- 2018 m. gegužės 28 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2018/775;⁸
- 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1924/2006⁹;
- 2018 m. balandžio 23 d. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu Nr. B1-335¹⁰;
- kitais specialiais teisės aktais, kurie taikomi atitinkamiems maisto produktams (daugiau

⁶ 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004.

⁷ 2002 m. gruodžio 24 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymas Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ tvirtinimo“.

⁸ 2018 m. gegužės 28 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2018/775, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams 26 straipsnio 3 dalies taikymo taisyklės, susijusios su pagrindinės maisto sudedamosios dalies kilmės šalies ar kilmės vietos nurodymo taisyklėmis.

⁹ 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1924/2006 dėl teiginių apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą.

¹⁰ 2018 m. balandžio 23 d. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymas Nr. B1-335 „Dėl Maisto produktų, įskaitant rankų darbo maisto produktus, maistingumo deklaracijos“.

informacijos galima rasti VMVT interneto svetinėje [čia](#)).

Ant maisto produktų ženklinimo etikečių turi būti pateikiama ši privaloma informacija:

- maisto produkto pavadinimas,
- sudedamųjų dalių sąrašas,
- alergijas galinčios sukelti medžiagos,
- esant reikalui, tam tikrų sudedamųjų dalių ar jų kategorijų kiekis,
- maisto produkto grynasis kiekis,
- tinkamumo vartoti terminas,
- laikymo sąlygos,
- gamintojas ar platintojas (**Svarbu!** Nurodyta internetinė svetainė nėra maisto verslo operatoriaus adresas),
- kilmės šalis, jei be jos būtų sunku sužinoti tikrąją maisto produkto kilmės šalį,
- esant reikalui, pagrindinės sudedamosios dalies kilmės šalis,
- maistingumo deklaracija.

Informacija apie galutiniams vartotojams tiekiamą fasuotą maistą gali būti nurodyta ant gaminio pakuotės, ant etiketės, pritvirtintos prie gaminio arba jo pakuotės arba kitais būdais raštu, kad vartotojai galėtų aiškiai matyti visą informaciją, jei dėl techninių priežasčių informacijos negalima pateikti ant gaminio pakuotės ar etiketės.

12. GALIMYBĖ KONSULTUOTIS

Norint pasitarti ar pasikonsultuoti su VMVT specialistais dėl veiklos įregistravimo ar kitais aktualiais klausimais, galima kreiptis trumpuoju VMVT telefono numeriu 1879 arba el. paštu info@vmvt.lt

ŠVIEŽIŲ VAISIŲ, UOGŲ, DARŽOVIŲ, GRYBŲ GERIAUSIOS LAIKYMO (SANDĖLIAVIMO) SĄLYGOS

Augalinio maisto produkto pavadinimas	Laikymo sąlygos	
	Temperatūra, °C	Santykinė drėgmė, %
VAISIAI:		
Obuoliai: - nejautrūs šalčiui (<i>Granny Smith, Red Delicious, Spartan</i>) - jautrūs šalčiui (<i>Yellow Newtown, Grimes Golden, McIntosh, Golden Delicious, Idared, Jonathan</i>)	-1-0 2-4	90-95 90-95
Svarainiai	-0,5-0	85-95
Slyvos	-0,5-0	90-95
Arbūzai	10-15	85-95
UOGOS:		
Uogos	-1-(+1)	90-95
iš jų spanguolės	2-5	90-95
DARŽOVĖS:		
Šparagai (smidrai)	2,5	95-100
Pupelės	4-10	90-95
Burokėliai (su lapais ir be lapų)	0	95-100
Geltekės	0-1	95-98
Kopūstai (visų rūšių)	0	95-100
Cukinijos	5-10	90-95
Morkos	0	98-100
Salierai	0	98-100
Lapiniai burokėliai	0	95-100
Baklažanai	8-12	90-95
Česnakai	0	65-70
Žalumynai: lapinės ir prieskoninės daržovės, salotos	0	90-100
Krienai	-1-0	98-100
Ropiniai kopūstai	0	98-100
Porai	0	95-100
Žalieji žirneliai	4-5	90-95
Pipirai	5-10	85-95
Bulvės: - ankstyvosios - vėlyvosios - saldžiosios	10-15 4-10 13-16	90-95 90-95 85-90
Moliūgai	12-15	50-70

Ridikai	0	95–100
Rabarbarai	0	98–100
Svogūnai	0–2,5	65–70
Agurkai	10–13	80–95
Špinatai	0	95–100
Pomidorai:		
- nesunokę	10–13	90–95
- sunokę	8–10	85–90
Ropių šaknys	0	90–95
Daigintos sėklos	0	95–100
GRYBAI	0	90–95

(Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių receptūros ir
technologinio gamybos proceso aprašymo formos pavyzdys)

(maisto tvarkymo subjekto pavadinimas ir veiklos adresas)

(gaminamo gaminio pavadinimas, pvz., RAUGINTŲ AGURKŲ)

RECEPTŪRA

Nr. _____
(data)

Sudedamosios dalies pavadinimas ir sudedamųjų dalių sąrašas	Žaliavos kiekis 1 000 g
	bruto / neto
Agurkai	
Vanduo	
Druska	
Cukrus	
Krapai	
Vyšnių lapai	
Juodųjų serbentų lapai	
Česnakai	
Pagaminto gaminio kiekis:	

TECHNOLOGINIO GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Technologinis gamybos procesas: (pvz., į gamybinį indą sudėti geriamuoju vandeniu nuplautus ingredientus: agurkus, krapus, vyšnių ir juodųjų serbentų lapus, raudonųjų serbentų uogas, česnako skilteles, supilti druską (druskos dedama iki 10,5–13 % visos gaminio masės), cukrų, užpilti geriamuoju vandeniu. Ingredientus 5–6 dienas prislėgtus svoriu laikyti aukštesnėje negu + 16 °C temperatūroje pradiniam rūgimui pasiekti, kol pieno rūgšties koncentracija pasieks 1–1,5 %. Po to indą su ingredientais perkelti į vėsias, maždaug 3–4 °C temperatūros, patalpas ir laikyti tol, kol agurkai visiškai įrūgs.

Gatavame gaminyje pieno rūgšties koncentracija turi siekti 0,9 %, pH – 3,3. Realizuojami geros kokybės rauginti agurkai turi būti jiems būdingos spalvos, malonaus skonio ir aromato, traškūs, juose pieno rūgšties turi būti iki 1,72–2,37 %, pH – 3,3–3,6.

Pakavimo medžiagos: (pvz., plastikiniai PET kibirėliai, sandariai uždaromi PET dangčiais (yra apsauga nuo atidarymo)).

Specialios gaminio laikymo ir vartojimo sąlygos: (pvz., laikyti šaldytuve nuo 0 iki +6 °C temperatūroje, neatidarius tinkamumo vartoti terminas – 10 dienų nuo pagaminimo datos, atidarius suvartoti per 1–4 dienas).

Informacija apie pagamintą gaminį: (pvz.: 1. informacija apie pagamintos partijos identifikavimą (pvz., „L“), 2. planuojami laboratoriniai tyrimai (žaliavų, pagaminto produkto,

aplinkos ir pan.), 3. ženklavimo etiketės, kitos informacijos apie maistą turinio (reklamos) pavyzdys, 4. dokumentas (-ai) apie tinkamumo vartoti termino nustatymą ir pan.).

SUDERINTA

(maisto tvarkymo subjekto atsakingo asmens pareigos)

(parašas)

(vardas pavardė)

(data)

www.vmvt.lrv.lt

RANKŲ PLOVIMO TAISYKLĖS

KAIP PLAUTI RANKAS?

Procedūros trukmė: 40 – 60 sek.

1



RANKAS SUDRĖKINTI VANDENIU

2



UŽPILTI MUILO, KAD PADENGŲ VISUS PAVIRŠIUS

3



DELNĄ TRINTI Į DELNĄ

4



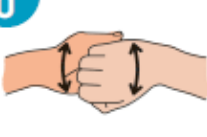
DEŠINIOSIOS RANKOS DELNU TRINTI KAIRIOSIOS PLAŠTAKOS VIRŠŲ IR ATVIRKŠČIAI

5



SUGLAUSTI DELNUS, SUPINTI PIRŠTUS IR TRINTI

6



KIEKVIENOS RANKOS DELNU TRINTI KITOS RANKOS PIRŠTUS

7



SUKAMAISIAIS JUDESIAIS TRINTI NYKŠČIUS

8



SUKAMAISIAIS JUDESIAIS TRINTI KIEKVIENOS RANKOS DELNĄ

9



RANKAS PLAUTI VANDENIU

10



RANKAS SAUSINTI VIENKARTINIŲ RANKŠLUOSTŲ

11



ČIAUPĄ UŽDARYTI NAUDOJANT VIENKARTINĮ RANKŠLUOSTĄ

12



RANKOS SAUGIOS



Metodinių rekomendacijų ūkio subjektams,
vykdantiems gaminių gamybą mažais kiekiais
iš augalinių maisto produktų
4 priedas

**MAŽAIS KIEKIAIS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMŲ
GAMINIŲ APSKAITOS ŽURNALAS**

(maisto tvarkymo subjekto pavadinimas ir veiklos adresas)

**MAŽAIS KIEKIAIS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMŲ
GAMINIŲ APSKAITOS ŽURNALAS**

Eil. Nr.	Gamybos data	Gaminio pavadinimas	Pagamintas kiekis (kg)	Tinkamumo vartoti terminas ir (ar) partijos numeris	Pardavimo data (-os)	Parduotų gaminų kiekis (kg)

SUDERINTA

(maisto tvarkymo subjekto atsakingo asmens pareigos)

(parašas)

(vardas pavardė)

(data)