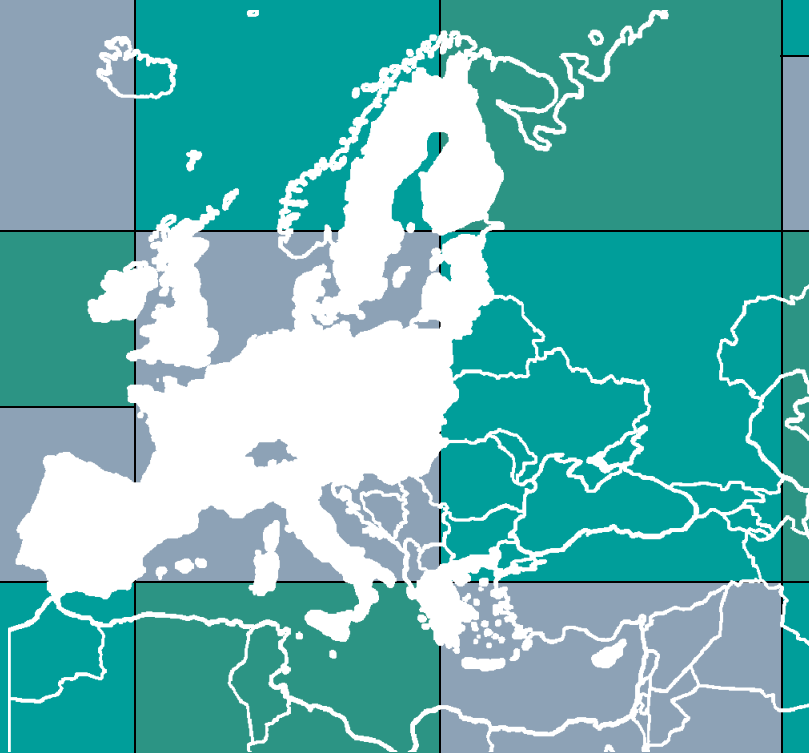


**Pasaulinė urmo prekyviečių sąjunga**

**Europos regiono skyrius**

**BENDRIJOS GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS VADOVAS  
URMO PREKYVIETĖMS  
Europos Sąjungoje**



**WUWM**  
[www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

**Nauja projekto redakcija**

**2009 m. lapkritis**

Pirmininkaujant *Paris-Rungis Urmo Prekyvietės* Prezidentui ir Generaliniam direktoriui, *Pasaulinės Urmo Prekyviečių Sąjungos* nariui p. Markui Spielreinui, buvo suformuota Geros Praktikos Vadovo (GPG) projekto paruošimo darbo grupė. Praktikos vadovo projekto autoriai yra:

- p. Rolf Brauer, Berlyno urmo prekyvietė, Vokietija (iki 2005 m. birželio mėn.)
- p. Michel Escoffier, Prancūzijos urmo prekyviečių federacija (FFMIN), Prancūzija
- p. Andreas Foidl, Berlyno urmo prekyvietė, Vokietija (nuo 2005 m. birželio mėn.)
- p. Michel Ganneau, Paris-Rungis urmo prekyvietė, Prancūzija
- p. Wolf Rohde, Hamburgo urmo prekyvietė, Vokietija
- p. Graham Wallace, Glazgo prekyvietės, Škotija, JK
- p. Matthias Wegner, Hamburgo urmo prekyvietė, Vokietija





**WUWM**

**World Union of Wholesale Markets**

Promoting wholesale and retail markets world-wide

---

Išleido Pasaulinė urmo prekyviečių sąjunga (World Union of  
Wholesale Markets -WUWM)

---

IOC, Molenstraat 15  
2513 BH, Haga  
Nyderlandai

Tel: +31 70 361 1728  
Faks: +31 70 360 6908  
El. paštas: [info@wuwm.org](mailto:info@wuwm.org)  
URL: [www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

## PRATARMĖ

Pasaulinė Urmo Prekyviečių Sąjunga (WUWM) – tai pelno nesiekianti tarptautinė asociacija, turinti didžiulį narių skaičių, apimanti visas sritis ir veiklą, susijusią su maisto parduotuvių reklama, plėtojimu bei tarptautinės profesinės patirties ir informacijos apsikeitimu tarp maisto urmo prekyviečių. Šiuo metu WUWM vienija 200 narių iš 45 pasaulio šalių.

Turėdamas 110 narių, atstovaujančių 21 skirtingai ES šaliai, WUWM Europos regioninis skyrius užima lyderio poziciją Pasaulinėje urmo prekyviečių sąjungoje. Šiose Europos urmo prekyvietėse dirba daugiau nei 1000000 nuolatinių darbuotojų, o šiose prekyvietėse veikiančių įmonių metinė apyvarta siekia apie 42 milijardus € per metus.

Bendra rinkos produkcijos apimtis sudaro apie 26 milijonus tonų per metus, ir tai siekia apie 40% viso vaisių ir daržovių tiekimo Europoje (24 milijonai tonų per metus), 10% žuvies ir žuvies produktų tiekimo Europoje (1 milijonas tonų per metus), ir 2% mėsos ir mėsos produktų tiekimo Europoje (1 milijonas tonų per metus).

Lygiagrečiai ruošiant naujus ES maisto įstatymus, žinomus kaip “higienos reikalavimai”, Pasaulinės urmo prekyviečių sąjungos Europos regiono skyrius 2001 m. nusprendė išleisti Geros praktikos vadovą (GPV), skirtą urmo prekyviečių veiklai ir administravimui Europos Bendrijoje.

Pirma šio Vadovo versija buvo oficialiai visų ES Regiono skyriaus narių patvirtinta 25-ojo WUWM Kongreso Baltimorėje, JAV, metu (2005 m. rugsėjo mėn.).

Nuo tada ir po papildymo bei atnaujinimo:

1. Paskutinė šio Vadovo versija anglų kalba yra vienintelis oficialus dokumentas, kuriuo WUWM įpareigoja naudotis savo sąjungos narius.
2. Vertimai į kitas kalbas turi visada visiškai atitikti versiją anglų kalba.
3. Visos išverstos, redaguotos ar kaip nors kitaip pakeistos jo versijos turi būti atsiųstos WUWM patikrinimui ir patvirtinimui.

Bet kokie patvirtinti pakeitimai, įtraukti į Bendrijos vadovą, atitinkamai turi būti išvesti ir įtraukti į Vadovus kitomis kalbomis.

*Jei norėtumėte gauti daugiau informacijos apie WUWM arba apie šį Vadovą, prašome kreiptis į WUWM Generalinę Sekretorę Maria Cavit, kurios kontaktus rasite šio puslapio viršuje.*

# Bendrijos Geros higienos praktikos vadovas urmo prekyvietėms Europos Sąjungoje

## Turinys

<b>PRATARMĖ</b> .....	<b>3</b>
<b>I – ĮVADAS</b> .....	<b>1</b>
<b>II – VADOVO TIKSLAI</b> .....	<b>3</b>
<b>III – TAIKYMO SRITYS</b> .....	<b>4</b>
<b>IV – SPECIALIŲJŲ URMO PREKYVIEČIŲ ADMINISTRACIJOS ATSAKOMYBIŲ IDENTIFIKAVIMAS</b> .....	<b>6</b>
<i>PATALPŲ PASIŪLYMAS</i> .....	7
<i>VALYMAS IR DEZINFEKCIJA</i> .....	11
<i>VENTILIACIJA</i> .....	13
<i>APŠVIETIMAS</i> .....	14
<i>PASLAUGOS IR ĮSIPAREIGOJIMAI</i> .....	15
<i>ASMENS HIGIENA</i> .....	16
<i>ATLIEKŲ TVARKYMAS</i> .....	17
<i>KOVA SU KENKĖJAIS</i> .....	18
<i>PERSONALO APMOKYMAS</i> .....	19
<b>V – DETALUS GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS VADOVAS</b> .....	<b>20</b>
<i>I SKYRIUS: PAGRINDINIAI REIKALAVIMAI MAISTO PRODUKTŲ PATALPOMS, TAIP PAT LAUKO ZONOMS IR AIKŠTELĖMS</i> .....	22
<i>II SKYRIUS: SPECIALIEJI REIKALAVIMAI PATALPOMS, KURIOSE MAISTO PRODUKTAI RUOŠIAMI, LAIKOMI ARBA PERDIRBAMI (išskyrus valgymo zonas, apie jas smulkiau aprašyta III skyriuje)</i> .....	32
<i>V SKYRIUS: REIKALAVIMAI ĮRANGAI</i> .....	39
<i>VI SKYRIUS: MAISTO ATLIEKOS</i> .....	41
<i>VII SKYRIUS: VANDENS TIEKIMAS</i> .....	45
<i>VIII SKYRIUS: ASMENS HIGIENA</i> .....	48
<i>XII SKYRIUS: PERSONALO APMOKYMAS</i> .....	50
<b>VI – RVASVT PAGRĮSTOS PROCEDŪROS</b> .....	<b>52</b>
<b>A – RVASVT PAGRĮSTOS PROCEDŪROS URMO PREKYVIETĖSE</b> .....	<b>52</b>
<b>PRIEDAS A</b> .....	<b>63</b>
<b>PRIEDAS B.1</b> .....	<b>65</b>
<b>PRIEDAS B.2</b> .....	<b>66</b>

<b>PRIEDAS B.3</b> .....	<b>67</b>
<b>SPECIALIŲ TERMINŲ ŽODYNAS</b> .....	<b>69</b>
<b>NUORODOS</b> .....	<b>73</b>

# Bendrijos geros higienos praktikos vadovas

## urmo prekyvietėms Europos Sąjungoje

### I – Įvadas

Urmo prekyvietės apibrėžimą rasite Reglamento (EB) Nr. 853/2004 Priede Nr. 1, 8-ame skyriuje „Kiti apibrėžimai“, kartu su „gyvūninės kilmės produktų“ apibrėžimu.

*„„Didmeninė prekyba“ – tai maisto verslas, sudarytas iš kelių atskirų vienetų, turinčių bendrą įrangą ir skyrius, kuriuose maisto tvarkymo subjektams parduodami maisto produktai.“*

Termino „maisto verslo įmonė“ apibrėžimas pateikiamas Reglamente (EB) Nr. 178/2002, kuriame nustatomi pagrindiniai maisto įstatymo principai bei reikalavimai (3 straipsnis „kiti apibrėžimai“):

*„„maisto verslas“ – tai pelno siekianti arba nesiekianti viešoji ar privati įmonė, vykdanči bet kokią su visais maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapais susijusią veiklą.“*

Šis Vadovas yra specialiai **skirtas įmonėms, administruojančioms urmo prekyvietes**, kurios buvo įkurtos siekiant organizuoti ir palengvinti prekybą maisto produktais. Administratoriumi gali būti valstybinė ar municipalinė įmonė, arba jų įgaliota viešoji ar privati bendrovė.

Tokiose urmo prekyvietėse yra dviejų tipų maisto verslo įmonės:

- **Urmo prekyviečių administracija** yra maisto verslo įmonė, kuriai keliamas specialus reikalavimas organizuoti bendrą visų individualių maisto verslo įmonių, veikiančių urmo prekyvietėje veiklą, nesikišant į jų verslo veiklą. **Nors tai yra maisto verslo įmonė, urmo prekyviečių administracija pati prekių neparduoda .**
- **Individualios maisto verslo įmonės yra tiesiogiai atsakingos už savo maisto produktus ir** ypač už maisto įstatymo reikalavimų savo parduodamiems produktams laikymąsi. Šios maisto verslo įmonės daugiausiai prekiauja su mažmenininkais, bet kai kuriose urmo prekyvietėse gali būti tam tikromis sąlygomis leidžiama pirkti fiziniams asmenims, jei prekiautojas urmu turi leidimą mažmeninei prekybai arba mažmeninės prekybos įmonė priklauso urmo prekyviete.

Įsipareigojimai už vietos organizavimą urmo prekyvietėse yra šie:

- **Viešos zonos** – zonos, tvarkomos urmo prekyviečių administracijos: pardavimo salės ir plotai, vieši tualetai. Šias patalpas paprastai pastato urmo prekyviečių administracija ir pasiūlo naudotis prekybininkams. Šis Geros praktikos vadovas ir yra taikomas šioms zonoms, už kurias yra atsakinga urmo prekyviečių administracija;
- **Privačios zonos** – zonos, kurias valdo individualios maisto produktų verslo įmonės. Kai urmo prekyviečių administracija pastato ar suteikia prekybininkams šias privačios zonos, jų konstrukcijos turi atitikti maisto įstatymų reikalavimus. Tačiau, po to maisto produktų verslo įmonė yra išimtinai atsakinga už jai priskirtą privačią zoną.

**Bet kuriuo atveju, jokia zona prekyvietėje neturi likti be aiškiai nurodyto už ją atsakingo subjekto.**

Pagrindiniai urmo prekyviečių administracijos įsipareigojimai yra šie:

- Nuomoti maisto verslo įmonėms tinkamas patalpas, kuriose jos galėtų vykdyti savo veiklą jiems priskirtos atsakomybės ribose, laikantis maisto įstatymo reikalavimų;
- Tvarkyti visas viešas zonas, tokias kaip: prekių demonstravimo ar pardavimo vietas, viešas sandėliavimo patalpas (t.y. rūpintis valymu, dezinfekavimu, aptarnavimu, priežiūra, remontu, vėsinimu, šaldymu ir t.t.);
- Tiekti ir (arba) organizuoti kai kurias arba visas komunalines ir kitas maisto verslo įmonėms reikalingas paslaugas (pvz., vanduo, dujos, šildymas, vėsinimas, šaldymas, ventiliavimas, elektra ir t.t.);
- Užtikrinti ir (arba) organizuoti pakankamą nutekamojo vandens ir užterštumo kontrolę;
- Prižiūrėti atliekų tvarkymą prekyvietėje, kontroliuoti kovą su kenkėjais ir t.t., atsižvelgiant į aplinkos ir ekonominius aspektus;
- Projektuoti ir statyti patalpas, kuriose įsikurs ir kurių eksploataciją tiesiogiai kontroliuos maisto verslo įmonės, vadovaujantis maisto įstatymų reikalavimais;
- Organizuoti ir valdyti transporto ir prekių judėjimą prekyvietės ribose.

Kadangi įstatymai, galiojantys urmo prekyvietėse, yra visose ES šalyse skirtingi, todėl neįmanoma paruošti vieną visoms urmo prekyvietėms taikomų įsipareigojimų sąrašą. Tačiau aukščiau apibrėžtas skirtumas tarp viešų ir privačių zonų yra aiškus visiems subjektams.

Urmo prekyviečių administracija yra tiesiogiai atsakinga už maisto įstatymo reikalavimų tenkinimą TIK savo kontroliuojamų zonų ribose. Ji NEATSAKO už individualių maisto verslo įmonių veiklą, vykdomą privačiose patalpose.

Tačiau urmo prekyviečių administracija turi teisę informuoti kompetentingus atitinkamos šalies valdžios organus, atsakingus už Reglamento tinkamą vykdymą, kad būtų imtasi reikiamų priemonių, siekiant ištaisyti higienos reikalavimų pažeidimus, kurios daro maisto verslo įmonė urmo prekyvietės suteiktose patalpose.

## II – Vadovo tikslai

Svarbu prisiminti, kad urmo prekyviečių administracija yra maisto verslo įmonė ir turi atitikti visus Europos Bendrijos (EB) reglamentus, tame tarpe ir maisto produktų higienos reglamentą. Šio Vadovo tikslas – patarti urmo prekyvietės administracijai maisto higienos klausimais, ypač kai prekyvietėje parduodami gyvūninės kilmės maisto produktai.

Kai dėl gyvūninės kilmės produktų, tai kaip nustatyta 6-ame (EB) Europos Parlamento ir Tarybos Reglamente Nr. 853/2004 straipsnyje dėl specialių higienos reikalavimų maisto produktams, urmo prekyviečių administracija turi gauti leidimą ir registraciją, jei jos administruojamoje prekyvietėje parduodami tokie maisto produktai. Tai yra privalomas įsipareigojimas ir būtina sąlyga prieš suteikiant leidimus ir registraciją kitoms maisto verslo įmonėms, bendrai naudojančioms įranga bei skyrius.

**Nors urmo prekyviečių administracija neparduoda maisto produktų, tačiau yra atsakinga už bendrai maisto produktų verslo įmonių naudojamą įranga bei skyrius, todėl šis Vadovas buvo paruoštas specialiai urmo prekyviečių administratoriams, ypatingą dėmesį atkreipiant į reikalavimus, keliamus gyvūninės kilmės produktų prekybai.**

Sudarant šį Vadovą nebuvo siekiama kaip nors paveikti ar pakeisti kitų jau esamų ar būsimų maisto pramonės sektoriaus įmonių ar urmo prekyviečių specialistų sukurtų geros higienos praktikos nuostatų. Jame taip pat nereguluojama veikla prieš maisto produkcijai patenkant į urmo prekyvietę (gamyba ir transportavimas) ar mažmeninę prekybą.

Jis sukurtas kaip Bendrijos Vadovas, kurio statusas apibrėžtas (EB) Reglamente Nr. 852/2004 (9 str.).

Šis dokumentas skirtas valstybinėms ir (arba) privačioms įmonėms, atsakingoms už urmo prekyviečių administravimą Europos Sąjungoje, o jo pagrindinis tikslas – konsultuoti maisto saugumo ir higienos klausimais ir įdiegti HACCP (Rizikos analizės kritiniuose kontrolės taškuose) procedūras, bet tik tiek, kiek tai tiesiogiai susiję su minėtais aspektais.

Šį Vadovą sukūrė Pasaulinės urmo prekyviečių sąjungos (WUWM) Europos regiono skyriaus atstovai, konsultuodamiesi su kitomis suinteresuotomis šalimis, tokiomis kaip kompetentingos valdžios institucijos ir atitinkamos federacijos bei asociacijos iš įvairių ES šalių. Čia atsižvelgiama į Tarptautinio praktikos kodekso, Bendrų maisto higienos principų, Maisto produktų kodekso ir jau valstybėse narėse egzistuojančių GP vadovų rekomendacijas.

Šis Vadovas sukurtas remiantis šiais Reglamentais:

- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentu (EB) Nr. 178/2002, nustačiusiu maisto įstatymo pagrindinius principus ir reikalavimus, įsteigusiu Europos Maisto Saugumo valdymo organą ir numačiusiu maisto saugumo procedūras;
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ir ypač 9-u straipsniu „Bendrijos Vadovai“ bei 6-u straipsniu „Valstybinė kontrolė, registravimas ir tvirtinimas“;
- Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentu (EB) Nr. 853/2004 nustačiusiu specialias maisto produktų higienos taisykles, ir ypač 4-u straipsniu „Įmonių registracija ir patvirtinimas“;
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentu (EB) Nr. 854/2004, nustačiusiu specialias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, oficialios kontrolės taisykles ir ypač 3-iu straipsniu „Įmonių patvirtinimas“.



- 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentu (EB) Nr. 1774/2002, nustatiusiu sveikatos taisykles gyvūninės kilmės šalutiniams produktams, neskirtiems vartoti žmonėms.

**Pastaba:**

Nors žuvies aukcionas yra paminėtas Reglamente (EB) 853/2004 ( III priedas, VIII dalis, II skyrius, 2-as punktas) kartu su urmo prekyvietėmis, šis Bendrijos Geros Higienos Praktikos Vadovas neapima tokio tipo veiklos, nes ji skiriasi nuo urmo prekyviečių veiklos.

### III – Taikymo sritys

Bendrijos Vadovo tikslas – pagalba organizuojant maisto produktų didmeninės prekybos sektorių Europos Sąjungoje. Kaip jau buvo paaiškinta anksčiau, urmo prekyviečių administracija neužsiima maisto produktų realizacija. Jos uždavinys – palengvinti laisvą prekybą tarp tiekėjų (gamintojų, didmenininkų, įvairių tarpininkų) ir pirkėjų (mažmenininkų, komercinių ar visuomeninių viešojo maitinimo atstovų, gatvės pardavėjų ir t.t.).

Šį Vadovą taip pat galima pritaikyti tuo atveju, kai urmo prekyvietės leidžia fiziniams asmenims apsipirkti prekyvietės patalpose, arba iš didmenininkų, turinčių leidimą mažmeninės prekybos veiklai, arba prekyvietėje veikiančių mažmenininkų. Tokie asmenys turi laikytis taisyklių, taikomų profesionaliems pirkėjams, kaip aprašyta Vadove, ypač kai tai liečia gyvūninės kilmės maisto produktus (pvz., vilkėti apsauginius drabužius ir galvos apdangalus).

Urmo prekyviečių administracijos, kaip paslaugų tiekėjo, atsakomybė higienos ir gamybos kokybės atžvilgiu iš esmės skiriasi nuo tiesiogiai su maisto produktų verslu susijusių įmonių atsakomybės (nors ir yra susijusios). Nepaisant to, jie gali susidurti su tais pačiais pavojais.

Šis Bendrijos Vadovas siekia identifikuoti konkrečias urmo prekyviečių administracijos atsakomybės sritis ir apibrėžti bendros nepriklausomų maisto produktų verslo įmonių ir prekyviečių administracijos atsakomybės sritis.

Vadovas nėra skirtas konkrečia nepriklausoma verslo veikla užsiimantiems operatoriams, kurie turėtų vadovautis jų veiklos tipui skirtais vadovais (pvz., vaisių ir daržovių pardavimo vadovai, mėsos perdirbimo vadovai ir pan.).

Urmo prekyvietės gali specializuotis vienos rūšies maisto produktų srityje (pvz., vaisiai ir daržovės, mėsa, žuvis ir žuvies gaminiai) arba prekiauti plataus asortimento įvairių rūšių maisto produktais.

Žemiau pateiktoje lentelėje nurodytas kiekvienos rūšies maisto produktų higienos rizikos lygis ir urmo prekyvietės administracijos bei kitų maisto produktų verslo įmonių atsakomybė.

<b>Produktas</b>	<b>Būseną</b>	<b>Higienos rizikos</b>	<b>Atsakomybės lygis</b>
------------------	---------------	-------------------------	--------------------------

		lygis	Urmo prekyvietės administracijos	Kitų maisto produktų verslo įmonių
Vaisiai ir Daržovės	Švieži	Žemas	Aukštas	Aukštas
	Perdirbti	Aukštas	Ribotas arba joks	Aukštas
Mėsa ir mėsos gaminiai	Šviežia	Labai aukštas	Aukštas	Labai aukštas
	Kapota	Labai aukštas	Ribotas arba joks	Labai aukštas
	Supakuota	Aukštas	Aukštas	Aukštas
Žuvis ir žuvies gaminiai	Gyva / šviežia	Labai aukštas	Aukštas	Labai aukštas
	File	Labai aukštas	Ribotas arba joks	Labai aukštas
	Supakuota	Aukštas	Aukštas	Aukštas
Pienas ir pieno gaminiai	Šviežias	Aukštas	Aukštas	Labai aukštas
	Perdirbtas	Aukštas	Ribotas arba joks	Labai aukštas
	Supakuotas	Aukštas	Aukštas	Aukštas
Šaldyti produktai		Labai aukštas	Ribotas arba joks	Labai aukštas
Rūkyti / perdirbti produktai		Aukštas	Ribotas arba joks	Aukštas

Dėl bendro ir lengvai pritaikomo pobūdžio, šio Vadovo rekomendacijos gali būti taikomos visoms urmo prekyvietėms, nepriklausomai nuo to, kokiais maisto produktais prekiaujama.

Urmo prekyviečių rizikos analizė parodė, kad pagrindinė grėsmė maisto produktams higienos požiūriu yra jų užteršimo galimybė. HACCP sistema – tai įrankis, kurio pagalba urmo prekyviečių administracijoms siūloma vykdyti fizinių, mikrobiologinių ar cheminių pavojų kontrolę savo atsakomybės ribose. Todėl šiame Vadove pagrindinis dėmesys yra nukreiptas į kovą su užteršimu, ypač pastatų konstrukcijos, išplanavimo ir eksploatavimo sąlygų / sistemų atžvilgiu.

Vis dėlto, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 852/2004 III skyriaus 7-ame straipsnyje („Vadovų sukūrimas, platinimas ir naudojimas“), šis Vadovas jokių būdu nėra privalomas ir gali būti naudojamas tik jei to pageidaujama.

## **IV – Specialiųjų urmo prekyviečių administracijos atsakomybių identifikavimas**

Tiekdama paslaugas nepriklausomiems maisto produktų verslo operatoriams, urmo prekyviečių administracija maisto saugumo ir higienos atžvilgiu gali prisiimti atsakomybę už:

1. Patalpų pasiūlymą – daugiausia, pastatus ir (arba) žemę;
2. Patalpų priežiūrą;
3. Irengimus;
4. Temperatūros kontrolę;
5. „Viešų“ zonų valymą;
6. Ventiliaciją – t.y. oro kondicionavimą, vėsinimą, šaldymą, šildymą, ir pan.;
7. Viešų plotų apšvietimą pastatų viduje ir išorėje;
8. Pagrindinių paslaugų teikimą: tokių kaip elektra, dujos, karštas bei šaltas vanduo, drenažas, kanalizacija ir t.t.;
9. Asmens higieną: tualetus, kriaukles rankoms plauti, dušus, persirengimo kambarius ir pan., kai jie yra viešose zonose;
10. Atliekų tvarkymą, jų surinkimą bei šalinimą;
11. Kovą su kenkėjais;
12. Mokymus;

### **Pavojai ir teisės aktai, susiję su atsakomybe**

Kiekvienai iš aukščiau paminėtų paslaugų, susijusių su konkrečia urmo prekyviečių administracijos atsakomybe, toliau pateiksime:

- Didžiausių pavojų, dėl kurių gali atsirasti urmo prekyviečių administracijos atsakomybė, identifikavimą;
- Urmo prekyviečių administracijos atsakomybės ribų trumpą analizę;
- Nuorodų į ES teisės aktus santrauką kiekvinam konkrečiam atvejui su kai kuriais paaiškinimais, kai manėme, kad tai reikalinga.

Pastaba: Toliau kaip nuorodos į ES Reglamentą pateikiami skaičiai atitinka Reglamento Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos II priedo arba, kai to reikia, Reglamento Nr. 853/2004 skyrių ir paragrafų numerius. Tos pačios nuorodos galioja šio dokumento VI skyriui (Detalus Geros Higienos praktikos vadovas).

**PATALPŲ PASIŪLYMAS****a) Didžiausias pavojus:**

Urmo prekyviečių administracija siūlo patalpas maisto veiklai. Paprastai yra dvi galimybės:

- Urmo prekyviečių administracija yra nuomojamų maisto verslo įmonėms patalpų savininkė. Tokiu atveju, didžiausias pavojus yra tai, kad siūlomos patalpos gali būti netinkamos būklės ir neatitikti galiojančių reikalavimų, dėl ko nebus galima gauti oficialaus leidimo pradėti verslo veiklą (iš veterinarijos tarnybos ir pan.);
- Maisto produktų verslo įmonės yra patalpų, kurias jos užima, savininkės. Šiuo atveju, jos yra pačios atsakingos už visus aspektus, susijusius su patalpų, kuriose vykdoma veikla, atitikimu įstatymų reikalavimams.

Statydama, atnaujindama ar remontuodama patalpas, urmo prekyviečių administracija turi atkreipti dėmesį į konkrečius reikalavimus, taikomus tam tikram maisto produktų verslo įmonių tipui, atsižvelgiant tiek į produktus, tiek į jų kiekį.

**b) Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė**

Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė gali atsirasti įvairiuose lygmenyse, pvz.:

- Naujų patalpų projektavimas arba esamų atnaujinimas, vykdomi administracijai kontroliuojant;
- Nuosavų ir (arba) jos atsakomybėje esančių patalpų priežiūra ir aptarnavimas;
- Veiklą vykdančių įmonių kontrolė, taisyklių ir įstatymų laikymosi kontrolė, ir t.t.

Žinoma, atsakomybės lygis labai skiriasi „viešų“ zonų atveju (pilna atsakomybė) ir „privačių“ zonų atveju (dalinė / bendra arba jokios atsakomybės).

**c) Nuoroda į ES Reglamentą bei pastabas**

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos bei reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Bendrieji reikalavimai patalpų išplanavimui, dydžiui, konstrukcijai, sėdimų vietų skaičiui	I.2	Galioja naujiems arba suremontuotiems pastatams, kuriuos valdo urmo prekyviečių administracijai. Visi aspektai yra svarbūs, ir turi būti tinkami prekiauti produktais: konstrukcija, išplanavimas, medžiagos, temperatūros kontrolė ar registravimas, t.t.
Specialieji reikalavimai maisto perdirbimo patalpoms, jų išplanavimo ir projektavimo požiūriu	II.1 (a) iki (f)	Maisto verslo įmonės dažniausiai yra savininkai ir todėl atsako už šio tipo įrangą. Urmo prekyviečių administracija paprastai nėra atsakinga už įrengimų pasirinkimą ar jų priežiūrą. Specialieji standartai, taikomi maisto perdirbimo patalpoms, yra daug aukšteni nei bendros paskirties patalpoms.
Valymas Ventiliacija Apšvietimas Paslaugos Asmeninė higiena Atliekų tvarkymas Kova su kenkėjais		Žr.: specialias lenteles
Indų plovimo ir įrangos valymo paslaugos	II.2	Paprastai nėra aktualūs urmo prekyviečių administracijai, išskyrus tuos atvejus, kai pastatai nauji, remontuojami ar atnaujinami.

## Veikla Nr. 2

### PATALPŲ PRIEŽIŪRA

#### a) Didžiausi pavojai:

- Patalpų defektai, dėl kurių atsiranda atmosferinis poveikis iš išorės, kaupiasi purvas, pelėsiai ir įsiveisia kenkėjai;
- Pratekančios ir nesandarios sistemos ir įranga, praleidžiančios skysčius, dujas, nešvarumus ir pan.;
- Galimos pavojingos cheminės reakcijos tarp statybinių medžiagų, taip pat valymo medžiagų ir maisto produktų,;
- Ventiliavimo ir temperatūros kontrolė, kuri netenkina reikiamo eksploatacijos lygio.

#### b) Urmo prekyviečių atsakomybė

Urmo prekyviečių administracija yra pilnai atsakinga už „viešas“ zonas.

„Privačių“ zonų atveju galimi du variantai:

- Maisto produktų verslo įmonėms nuomojamos patalpos priklauso urmo prekyviečių administracijai. Su tokių patalpų priežiūra susijusi atitinkama atsakomybė turi būti apibrėžta sutartyje tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo operatoriaus;
- Užimamos patalpos priklauso maisto produktų verslo įmonėms. Šiuo atveju, jos visiškai atsakingos už patalpas, kuriose vykdoma veikla.

#### c) Nuoroda į ES Reglamentą bei pastabos

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos bei reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Išlaikyti maisto patalpas tinkamas naudoti ir geros būklės	I .1	Planinės priežiūros ir remonto programos. Terminai nustatomi remiantis medžiagų kokybe, pastato konstrukcijos ypatumais, tikėtinu naudojimo pobūdžiu ir susidėvėjimu.
Patalpos turi apsaugoti nuo: <ul style="list-style-type: none"><li>- purvo kaupimosi</li><li>- sąlyčio su toksinėmis medžiagomis</li><li>- įvairių dalelių išsiskyrimo</li><li>- kondensacijos</li><li>- nepageidaujamo pelėsio</li></ul>	I . 2 (b)	Reguliarus stebėjimas, registravimas ir priežiūra: <ul style="list-style-type: none"><li>- visų paviršių, ypač sienų ir lubų;</li><li>- sistemų ir įrangos, kad nebūtų kiauros, nesandarios ir praleidžiančios skysčius, dujas, nešvarumus;</li><li>- ventiliavimo ir temperatūros kontrolės sistemų.</li></ul>

## Veikla Nr. 3

### ATSAKOMYBĖ UŽ ĮRANGĄ

#### a) Didžiausi pavojai:

- Cheminės / biologinės taršos rizika

#### b) Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė

Urmo prekyviečių administracija visiškai atsakinga už „viešas“ zonas.

„Privačių“ zonų atveju galimi du variantai:

- Maisto produktų verslo įmonėms nuomojamos patalpos priklauso urmo prekyviečių administracijai. Su tokių patalpų priežiūra susijusi atitinkama atsakomybė turi būti apibrėžta sutartyje tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo operatoriaus;
- Užimamos patalpos priklauso maisto produktų verslo įmonėms. Šiuo atveju, jos visiškai atsakingos už patalpas, kuriose vykdoma veikla

#### c) Nuoroda į ES Reglamentą bei pastabos

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos bei reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Įranga, kuri liečiasi su maistu, turi būti taip sumontuota, kad bet kokia užsiteršimo rizika būtų sumažinta iki minimumo	V. 1 (b)	Jeigu urmo prekyviečių administracija atsakinga už įrangos montavimą, visos jos dalys turi atitikti Reglamento reikalavimus dėl leidžiamų liestis su maistu medžiagų. Tarp tokių medžiagų yra nerūdijantis plienas, sąlyčiui su maistui tinkantis plastikas ir keramika.
Įranga, kuri susiliečia su maistu, turi būti gerai valoma ir, esant reikalui, dezinfekuojama	V.1 (a)	Taip pat žr.: Veikla Nr. 5 „Valymas ir dezinfekcija.“ Kiekvienu atveju, valymo / dezinfekcijos planas turi būti sudaromas raštu. Administracija turėtų patikrinti bei parašu patvirtinti atitinkamą grafiką. Tai taip pat taikoma tais atvejais, kai valymo darbus pavedama pagal sutartį atlikti trečiai šaliai.

### TEMPERATŪROS KONTROLĖ

#### a) Didžiausi pavojai:

- Bakterijų dauginimosi rizika, galinti sukelti maisto apnuodijimą;
- Toksinų formavimasis dėl maistą nuodijančių bakterijų dauginimosi.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė

Urmo prekyviečių administracija visiškai atsakinga už „viešas“ patalpas.

„Privačių“ zonų atveju galimi du variantai:

- Bendra temperatūros kontrolės sistema yra urmo prekyviečių administracijos numatyta paslauga, už kurią ji yra visiškai atsakinga.
- Maisto produktų verslo įmonės turi nuosavą temperatūros kontrolės sistemą. Šiuo atveju, jos visiškai atsakingos už visus patalpų, kuriose vykdoma veikla, aspektus.

#### c) Nuoroda į ES Reglamentą bei pastabos

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos bei reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Maisto patalpų išsidėstymas, projektavimas, konstrukcija ir dydis turi užtikrinti reikalingos temperatūros palaikymą ir kontrolę maisto produktų laikymo ir tvarkymo patalpose, numatyti galimybę tikrinti ir, esant reikalui, registruoti temperatūrą.	I.2 (d)	Maisto produktai turi būti saugomi atitinkamoje temperatūroje atsižvelgiant į produkto rūšį ir vadovaujantis oficialiais reglamentais, jei tokie yra.  Užšaldytos produkcijos sistemos turi būti sukalibruotos taip, kad efektyviai palaikytų temperatūrą; būtina atsižvelgti į skirtingus vėsinimui ir šaldymui taikomus galingumo reikalavimus.  Temperatūros patikrinimo ir registravimo prietaisas / sistema su imontuotu pavojaus signalu (registruojamas, girdimas ir matomas) turi būti instaliuotas visose aušinimo ir (arba) šaldymo patalpose. Visa temperatūrų tikrinimui ir registravimui naudojama įranga turi būti reguliariai kalibruojama ir tikrinama.

## Veikla Nr. 5

### VALYMAS IR DEZINFEKCIJA

#### a) Didžiausi pavojai:

Maisto produktų užteršimas dėl:

- Netinkamo ar nepakankamo patalpų, bendrų zonų, įrangos ir t.t. valymo,
- Netinkamo patalpų projektavimo, trukdančio efektyviai jas valyti,
- Netinkamo cheminių medžiagų naudojimo valymui ir dezinfekcijai.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė

**Viešos zonos:** visiška atsakomybė. Tai reiškia, kad prekyvietės administracija turi apibrėžti:

- Kur valyti ir dezinfekuoti viduje ir išorėje pagal naudojimo tipą;
- Kaip valyti ir dezinfekuoti: dažnumas, kokybė;
- Medžiagų pasirinkimą valymui ir dezinfekcijai, tiek viduje, tiek išorėje;
- Patalpų planą, kuris užtikrintų lengvą ir efektyvų valymą ir dezinfekavimą;
- Galimybę fiksuoti judėjimą, atlikti auditą ir t.t.

**Privačios zonos:** Urmo prekyviečių administracija nėra už jas tiesiogiai atsakinga. Gali būti dalinė atsakomybė už patalpų projektavimą, kontrolės priemones ir pan.

Standartinė valymo ir dezinfekcijos tvarkaraščio forma ir turinys pateikti 5-ame skyriuje (žr.: I.1 dalis)

Visais atvejais, svarbu žinoti, kad cheminių medžiagų sąrašą, jų naudojimo bei laikymo sąlygas turi patvirtinti atitinkamos kompetentingos įstaigos.

**Šis patvirtinimas yra būtina sąlyga maisto produktų verslo įmonės registracijai – įskaitant ir urmo prekyviečių administraciją – kaip aprašyta Europos Parlamento ir Tarybos (EB) Reglamento Nr. 853/2004 6-ame skyriuje, kuris nustato specialiąsias higienos taisykles maisto produktams.**

#### c) Nuoroda į ES Reglamentą bei pastabas

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos bei reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Bendrasis prekyvietės valymas	I.1.	Reikalaujama, kad visų maisto produktų verslo operatoriai palaikytų švarą savo patalpose, dezinfekcijos lygis turi atitikti nustatytas normas.
Išdėstymas / projektavimas	I.2 / VI.3	Taikoma naujiems pastatams, atnaujinimo ar remonto darbams, kuriuos organizuoja urmo prekyvietės administracija, kai turi būti atsižvelgta į reikalavimus valymui ir dezinfekcijai.
Valymo ir dezinfekuojančių medžiagų laikymas	I.10	Šios medžiagos turi būti laikomos uždaromose talpose ar specialioje sandėliavimo patalpoje, atokiau nuo maisto patalpų. Valymo produktų ir medžiagų sandėliavimo / laikymo patalpos / talpos turi būti pažymėtos atitinkamu ženklu.



Grindys	II.1.a	Numato specialiuosius reikalavimus maisto ruošimo patalpoms. Galioja tik naujiems, atnaujintiems ar suremontuotiems pastatams. Taip pat galioja <u>kontrolei</u> .
Sienos	II.1.b	
Lubos	II.1.c	
Durys	II.1.d	
Langai	II.1.e	
Paviršiai	II.1.f	
Valymo ir dezinfekavimo reikmenys ir įranga	II.2	Dažniausiai netaikoma urmo prekyvietės administracijai, išskyrus tuos atvejus, kai pastatai nauji, atnaujinti ar suremontuoti.
Detalės, instaliacijos ir įranga	V. 1, 2, 3	Dažniausiai netaikoma urmo prekyvietės administracijai.
Maisto atliekų konteineriai	VI.2	Numato reikalavimus maisto atliekų, nemaistinių šalutinių produktų ir kitokių šiukšlių konteineriams. Urmo prekyvietės administracijos atsakomybė šiame lygmenyje yra svarbi.
Praustuvai, kriauklės ir kiti patogumai	II.3	Numato švaros bei dezinfekcijos reikalavimus, taikomus visiems praustuvams, kurie naudojami produktams plauti. Urmo prekyviečių administracija yra atsakinga tik už viešas zonas.

## Veikla Nr.6

### VENTILIACIJA

#### a) Didžiausi pavojai:

Urmo prekyviečių administracijai didžiausią pavojų kelia galimas maisto ir darbuotojų apnuodijimas dėl nepakankamo patalpų ventiliavimo.

„Ventiliacijos” terminas čia apima:

- Mechaninę / nemechaninę ventiliaciją
- Aplinkos / vėsinamą / šaldomą / šildomą orą
- Filtruotą / nefiltruotą orą
- Viešas / privačias zonas
- Įrangos tinkamumą (paskirtį)
- Priežiūrą
- Garų kondensaciją
- Kompresorių skysčius
- Vamzdžius, filtrus, ir t.t.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė

Urmo prekyviečių administracija gali būti atsakinga už:

- Viešų patalpų projektavimą (naują konstrukciją, atnaujinimą ar remontą) ir privačias zonas (kai yra atsakinga už projektavimą ir (arba) statybas);
- Valdymą, kontrolę, auditą.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos bei reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Įrengimų išdėstymas ir projektavimas	I.2 (a), I.2 (c) ir I.2 (d)	Jei kontrolė priklauso urmo prekyvietės administracijai, oro tiekimo įrengimai turi būti suprojektuoti pagal atitinkamas taisykles. Filtrai ir kitos sistemos dalys turi būti nesunkiai pasiekiamos, atliekant techninę priežiūrą.
Ventiliacijos funkcionavimas ir oro tiekimas	I.5	Jei urmo prekyviečių administracija teikia ventiliavimo, oro kondicionavimo ar šaldymo paslaugas, ji turėtų reguliariai tikrinti sistemų funkcionavimą, o gautus duomenis saugoti.
Higienos kambarių ventiliacija	I.6	Turi būti atitinkamai suprojektuota.

## Veikla Nr.7

### APŠVIETIMAS

#### a) Didžiausi pavojai:

Fizinis ir (arba) mikrobiologinis maisto užteršimas dėl netinkamai įrengtos apšvietimo sistemos ir (arba) nepakankamos jos priežiūros ir netinkamos eksploatacijos.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos atsakomybė

Urmo prekyviečių administracija gali būti atsakinga už:

- Viešų zonų projektavimą (naują statybą, esamų atnaujinimą ar remontą) ir privačias zonas, kai yra atsakinga už projektavimą ir (arba) statybą (vietą, apšvietimo lygį, montavimo tipą ir t.t.);
- Valymą;
- Priežiūrą ir eksploataciją.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos ir reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Atitinkamas natūralus apšvietimas	I.7	Visi atidaromi langai patalpose, kuriose laikomi ar tvarkomi maisto produktai, turi būti su vabzdžių nepraleidžiančiais tinkleliais.
Atitinkamas dirbtinis apšvietimas		Patalpose, kur laikomi nesupakuoti maisto produktai, apšvietimo sistemos turi būti uždaros, kad maistas būtų apsaugotas nuo užteršimo sistemos pažeidimo atveju ir, kad ją būtų lengviau ją valyti. Pavyzdžiai projektavimo lygyje: <ul style="list-style-type: none"><li>• Dienos šviesos (fluorescentinė) instaliacija turi turėti sklaidytuvus arba saugias lempas.</li><li>• Šviesos instaliacijos, kur įmanoma, turi būti montuojamos ant atitinkamų paviršių (sienų / lubų), o ne kabinamos ant laidų / grandinių.</li><li>• Elektros laidų sistema turi būti įmontuota sienose ar lubose.</li></ul>
Natūralus ir (arba) dirbtinis apšvietimas		Viešose zonose valymo sąlygos turi būti nustatytos ir tikrinamos. Visais atvejais, apšvietimas turi būti pakankamas, kad užtikrintų saugų maisto produktų tvarkyną ir priežiūrą bei efektyvų patalpų valymą.

## Veikla Nr. 8

### PASLAUGOS IR ĮSIPAREIGOJIMAI

#### a) Didžiausi pavojai:

Maisto užteršimo rizika dėl netinkamų urmo prekyvietės administracijos paslaugų verslo operatoriams tiekimo.

„Paslaugos” apima:

- Elektra
- Dujas
- Vandeni (ledą, vandenį, karštą ir šaltą, geriamą ir ne, skirtą valymui, ugnies gesinimui, vėsinimui, laistymui ir t.t.)
- Drenažo sistemą (projektavimas, eksploatacija bei priežiūra)
- Kanalizacijos sistemą (projektavimas, eksploatacija bei priežiūra)

#### b) Urmo prekyviečių administracijos įsipareigojimai

Nors galima daryti prielaidą, kad geriamą vandenį tiekia vandens įmonės, dėmesys turi būti kreipiamas į tai, kad tiekiamas vanduo atitinkų paslaugai keliamus reikalavimus.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos ir reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Įrengimų išdėstymas ir projektavimas	I.2 (c)	Kai atsakinga urmo prekyviečių administracija, vandens tiekimo sistemos projektas turi užtikrinti pakankamo kiekio vandens tiekimą visiems tikslams, taip pat geriamo vandens tiekimą toms veikloms, kurios turi tiesioginį ar netiesioginį sąlytį su maistu.
Drenažo sistema	I.8	Drenažo įrenginiai turi būti suprojektuoti, sumontuoti, eksploatuojami ir valomi taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo rizikos.
Valymui ir darbo reikmenų dezinfekcijai skirtas vanduo	II.2	Turi atitikti geriamo vandens kokybę ir būti reguliariai tikrinamas. Dažniausiai atsakingi patys verslo operatoriai .
Vanduo, skirtas maisto produktų plovimui	II.3	Turi atitikti geriamo vandens kokybę, turi būti reguliariai tikrinamas. Dažniausiai atsakingi verslo operatoriai
Vandens tiekimas	VII.1	Gera praktika numato tinkamo geriamo vandens tiekimo užtikrinimą, pvz., kasmet atlikti vandens kokybės testavimą sertifikuotoje laboratorijoje.
Pakartotinai naudojamas vanduo	VII.3	} Dažniausiai atsakingi patys verslo operatoriai.
Ledas	VII.4	
Garai	VII.5	
Negeriamas vanduo (ugnies gesinimui ir pan.)	VII.2	
Šilumos priežiūra	VII.6	

## Veikla Nr. 9

### ASMENS HIGIENA

#### a) Didžiausi pavojai:

Nepriimtinas maisto užteršimo pavojus nuo personalo ir kitų asmenų, ypač sergančių, turinčių užkrėstų žaizdų, odos ligų ir t.t.

Asmeninės higienos klausimus apima: tualetai, kriauklės rankoms plauti, praustuvai, dušai, drabužinės, apranga, papuošalai, ir t.t.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos išipareigojimai

Urmo prekyviečių administracijos išipareigojimai apsiriboja viešoms zonomis (ypač tualetais).

Jie taip pat gali apimti projektą ir (arba) statybą (naujų statybą, remontą ir renovaciją), valymą, priežiūrą, eksploataciją, tikrinimą, ir pan.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos ir reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Asmeninė švara ir apsauginiai drabužiai	VIII. 1	Prekyviečių administracijos higienos politika dėl darbuotojų švaros ir asmens higienos.
Darbuotojų ligos ir infekuotos žaizdos	VIII.2	Taikoma prekyviečių administracijos politika, kai pranešama apie bet kokią ligą ar negalavimą, kuris gali būti užkrečiamas.
Įrengimų projektavimas ir išdėstymas	I.2 (c)	Kai atsakinga urmo prekyviečių administracija, įrengimų projektavimas ir išdėstymas turi būti atliktas vadovaujantis reglamentu (pvz., siekiant išvengti kryžminio užteršimo).
Prausyklių, tualetų skaičius ir išsidėstymas	I.3, I.4	Prausyklių skaičius ir išdėstymas turi būti nustatytas patalpų statybos, remonto ar renovacijos metu, atsižvelgus į personalo skaičių, patalpų išdėstymą, maisto produktų rūši, t.t.
Karšto vandens tiekimas į prausykles	I.4	Svarbi yra vandens temperatūra (tinkamo naudoti ir padedančio išvengti užterštumo vamzdžiuose).
Persirengimo patalpos personalui	I.9	Atskirti personalo judėjimo sritis, lauko nuo vidaus patalpų; apsauginius drabužius (maisto nuo gyvūninės kilmės produktų).

## Veikla Nr.10

### ATLIEKŲ TVARKYMAS

#### a) Didžiausi pavojai:

Atliekų susikaupimas ir maisto užteršimas.

Atliekų tvarkymas apima maisto atliekų, nevalgomų šalutinių produktų ir kitų šiukšlių šalinimą.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos įsipareigojimai

Urmo prekyviečių administracija nėra tiesiogiai atsakinga už maisto atliekų ar kitų šiukšlių privačiose patalpose tvarkymą. Vis dėlto, dažniausiai urmo prekyviečių administracija atsakinga už tai, kad būtų sudarytos sąlygos maisto atliekų ir kitų šiukšlių šalinimui.

Urmo prekyviečių administracija turi tiksliai apibrėžti savo įsipareigojimus dėl ne gyvūninės kilmės maisto produktų atliekų tvarkymo prekyvietėje esantiems maisto produktų verslo operatoriams:

- Kaip atliekos surenkamos (pagal atliekų rūšį: gyvūninės, augalinės ir kitos; kietos ir skystos, t.t.);
- Naudojamų konteinerių rūšys;
- Valymas ir dezinfekavimas;
- Atliekų surinkimo organizavimas (surinkimo būdai, dažnumas, valandos);
- Išlaidų apmokėjimo paskirstymas.

Bet kuriuo atveju, šiukšlės ir (arba) kitos atliekos neturi būti kaupiamos patraukliose kenkėjams vietose.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos ir reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Atliekų surinkimas	VI.1	Už gyvūninės kilmės maisto atliekas paprastai atsakingos prekyvietėje esančios maisto produktų verslo įmonės, pasitelkdamos specializuotas tos srities įmones.
Maisto atliekų konteinerių rūšys ir jų ištuštinimas	VI.2 (1)	Įvairių rūšių produktams turi būti numatyti skirtingi konteineriai; jie turi būti plaunami ir geros būklės.
Šiukšlių saugyklos: projektavimas ir tvarkymas	VI.3	Tvarkymas, valymas, eksploatavimas turi būti tinkamai organizuoti.
Aplinkos apsaugos apribojimai	VI.4	Apriboti riziką aplinkai (pakartotinai panaudoti kartoną, medines dėžes ir padėklus, daryti kompostą). Skystoms atliekoms būtinas specialus apdorojimas.

(1) Taip pat žr. 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentą (EB) Nr. 1774/2002, kuriame nustatytos sveikatos taisyklės gyvūninės kilmės šalutiniams produktams, neskirtiems vartoti žmonėms.

## Veikla Nr.11

### KOVA SU KENKĖJAIS

#### a) Didžiausi pavojai:

Kenkėjų dauginimasis ir paplitimas, sukeliantis su tuo susijusias higienos problemas bei maisto užteršimą.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos įsipareigojimai

Ribota viešose zonose.

Galima privačių zonų kontrolė ir tikrinimas

Turi būti aiškiai apibrėžti kovos su kenkėjais būdai, tikrinimas, jo dažnumas.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos ir reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Įrengimų išdėstymas ir projektavimas	I.2 (c)	Urmo prekyviečių administracija turi numatyti bendrą visai prekyvietei projektą kovai su kenkėjų paplitimu, įtraukdama visas viešas zonas, už kurias ji yra atsakinga.
Atliekų tvarkymas	VI.3	Bet kokių atveju, šiukšlės ir (arba) atliekos turi būti laikomi kenkėjams nepatraukliu būdu. Projektas turi numatyti priemones palaikant bendrą tvarką prekyvietėje (maisto atliekų taip pat kitų šiukšlių tvarkymą).

#### Naudingas patarimas:

Nors už kovą su kenkėjais privačiose ir viešose zonose yra atsakingi skirtingi subjektai, apskritai patariama turėti bendrą planą / grafiką prekyvietėje.

Toks projektas padės išvengti kenkėjų migravimo iš kontroliuojamos į nekontroliuojamą zoną ir kova su kenkėjų paplitimu bus efektyvesnė.

## Veikla Nr. 12

### PERSONALO APMOKYMAS

#### a) Didžiausi pavojai:

Higienos normų ir maisto saugumo pažeidimai dėl nepakankamai apmokyto personalo. Asmeninės higienos stygius, sąlygojantis maisto užteršimą.

#### b) Urmo prekyviečių administracijos įsipareigojimai

Urmo prekyviečių administracijos arba rangovų atstovai neturi kontaktuoti su maistu. Todėl šie teisiniai reikalavimai tiesiogiai jiems nėra taikomi.

Tačiau, jie turi žinoti, kad dirba patalpose, kuriose prekiaujama šviežiais produktais, ir kad jų veiksmai gali turėti įtakos maisto saugumui. Visi darbuotojai turi išklausyti higienos normų instruktažą pagal savo veiklos sritį, ypač dėl pavojaus maisto produktams ir kontrolės priemonių, nustatytų pavojaus analizės proceso metu.

#### c) Pastabos ir nuoroda į ES Reglamentą

Antraštė	ES Reglamentas 852/2004	Pastabos ir reikalavimai urmo prekyviečių administracijai
Visų kontaktuojančių su maistu žmonių maisto higienos dalyko apmokymai	XII	Visi darbuotojai turi išklausyti higienos normų instruktažus pagal savo veiklos sritį.



## V – Detalus Geros higienos praktikos vadovas

Šioje Geros higienos praktikos vadovo dalyje smulkiau aprašomi septyni klausimai, apie kuriuos kalbama atitinkamame 2004 m. balandžio 29 d. EB Reglamente Nr. 852/2004 II Priedo skyriuje.

Šie septyni skyriai yra smulkiau aprašomi, kadangi tiesiogiai susiję su urmo prekyviečių administracijos darbu.

- Bendrieji reikalavimai maisto patalpoms kartu su lauko zonomis ir aikštelėmis (I skyrius)
- Specialieji reikalavimai patalpoms, kuriose ruošiami, tvarkomi ar perdirbami maisto produktai (II skyrius)
- Reikalavimai įrengimams (V skyrius)
- Maisto atliekos (VI skyrius)
- Vandens tiekimas (VII skyrius)
- Asmens higiena (VIII skyrius)
- Mokymas (XII skyrius)

# **GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS VADOVAS URMO PREKYVIEČIŲ ADMINISTRACIJAI**

Šis vadovas sukurtas remiantis (EB) Reglamentu Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ir, kai taikoma, (EB) Reglamentu Nr. 853/2004, nustatiusiu specialias maisto produktų higienos taisykles. Jo tikslas yra sudaryti vadovą, atsižvelgiant į urmo prekyviečių administracijos įstatymus, maisto produktų verslo įmonių, dirbančių prekyvietėje arba prekiaujančių maisto produktais, arba įmonių, užsiimančių maisto produktų ruošimu ir perdirbimu, santykių kontekste.

Skirtingi šio vadovo skyriai remiasi Reglamente Nr. 852/2004 „Bendrieji higienos reikalavimai visiems maisto verslo operatoriams (išskyrus pirminę gamybą)“, II Priedu, kuriame yra XII skyrių. Tačiau šiame Vadove aptariami tik skyriai, tiesiogiai susiję su urmo prekyviečių administracija.

## I SKYRIUS: PAGRINDINIAI REIKALAVIMAI MAISTO PRODUKTŲ PATALPOMS, TAIP PAT LAUKO ZONOMS IR AIKŠTELĖMS

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p><b><i>1. Maisto patalpos turi būti švarios, jose palaikoma tvarka ir gera bendra būklė</i></b></p>	<p>Už kiekvieną zoną turi būti atsakinga konkreti maisto produktų verslo įmonė, ar tai būtų urmo prekyviečių administracija, ar kita maisto produktų verslo įmonė. Negali būti zonos, už kurią nėra atsakingas nei vienas maisto produktų verslo subjektas.</p> <p>Kai dvi ar daugiau maisto produktų verslo įmonių naudojami tomis pačiomis zonomis, viena iš jų turi būti atsakinga už zoną. Urmo prekyviečių administracijos Reglamentas ir (arba) sutartys tarp urmo prekyviečių ir maisto produktų verslo operatorių turi tiksliai nustatyti atitinkamus įsipareigojimus už maisto patalpas.</p> <p>Visos maisto patalpų dalys (grindys, sienos, lubos, šviesos instaliacijos, ventiliavimo sistemos, įmontuota įranga, praustuvai, kriauklės rankoms plauti ir tualetai) vizualiai turi būti švarūs ir geros būklės.</p>	<p>Primygtinai rekomenduojama sudaryti bei vietose iškabinti kasdieninio valymo ir dezinfekcijos grafiką, kad būtų užtikrintas reguliarus kruopštus, veiksmingas ir efektyvus visų patalpų dalių valymas.</p> <p>Valymo / dezinfekcijos grafikas, už kurį atsakinga arba urmo prekyviečių administracija, arba pagal sutartį trečioji šalis, turi būti sudarytas rašytine forma ir jame turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Zona</u></b>: aiškiai apibrėžtos zonos, kurias reikia valyti / dezinfekuoti, būdai pagal nurodytus standartus ir visos reikiamos sveikatos apsaugos ir saugumo priemonės</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos proceso <b><u>dažnumas ir trukmė</u></b>, priklausomai nuo kiekvienos apibrėžtos zonos rizikos.</li> <li>- Kiekvienoje apibrėžtoje zonoje <b><u>naudojami valymo reagentai ir medžiagos</u></b>, įskaitant nurodymus dėl chemikalų stiprumo, jų naudojimo instrukcijas bei tinkamumą naudoti arti maisto produktų.</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos bei jų normų efektyvumo</li> </ul>

Geros praktikos vadovas urmo prekyviečių administracijoms ES, nauja projekto redakcija, 2009 m. lapkritis - © 2003-2009 WUWM

		<p><b>patikrinimas ir atlikimo dažnio registravimas</b> ir kiekvienoje zonoje.</p> <p>- <b>Atsakomybė:</b> asmens, atsakingo už valymo / dezinfekcijos darbų atlikimą bei patikrinimą, duomenys.</p> <p>Prekyvietės administracija turi patikrinti ir patvirtinti parašu valymo / dezinfekavimo tvarkaraštį (žr. tvarkaraščio formą, A priede) bei skatinti dirbančius „tvarkyti darbo vietą darbo metu”.</p>
	<p>Atsakinga maisto produktų verslo įmonė turi užtikrinti, kad būtų atliekama reguliari maisto patalpų apžiūra, siekiant nustatyti bet kokius konstrukcinius defektus ar sugadintus įrengimus ir kuo greičiau imtis priemonių padėčiai ištaisyti.</p>	<p>Norėdami išvengti verslo proceso nutraukimo dėl sugedusios ar sulūžusios įrangos, praktikuojama planinius patalpų ir įrangos priežiūrą bei keitimą. Planinės priežiūros ir keitimo grafikai turi būti grindžiami medžiagų kokybe, konstrukcija, tikėtinu sunaudojimu ir susidėvėjimu. Patalpos ir įrengimai turi būti tvarkingi ir geros būklės, efektyviai veikiantys, saugūs ir prieinami valyti.</p>
<p><b>2. Maisto patalpų išplanavimas, projektavimas, konstrukcija, vieta ir dydis turi:</b></p>	<p>Urmo prekyviečių administracija turi atkreipti dėmesį į specialius reikalavimus, taikomus konkrečiai maisto produktų verslo įmonės rūšiai, atsižvelgiant tiek į produktus, tiek jų kiekius.</p>	
<p><b>(a) Sudaryti galimybę tinkamai priežiūrai, valymui ir (arba) dezinfekcijai, išvengti ar iki minimumo sumažinti oru plintantį užterštumą, ir suteikti pakankamai vietos darbui, kad visi darbai galėtų būti vykdomi pagal higienos reikalavimus;</b></p>	<p>Statybai turi būti naudojamos medžiagos atsižvelgiant į tam tikrai zonai reikalingą valymo rūšį. Maisto patalpos turi būti taip išplanuotos ir suprojektuotos, kad būtų galima išvalyti visas patalpų dalis. Nuo maisto patalpų projekto, konstrukcijos ir paviršių apdailos priklauso valymo prieinamumas ir lengvumas.</p> <p>Ypač svarbu parinkti tinkamas medžiagas lubų, sienų ir grindų apdailai, kad viskas būtų deramai tvirtinama ir pritaikyta.</p>	<p>Priklausomai nuo to, kas atsakingas, urmo prekyviečių administracija arba maisto produktų verslo įmonės turi užtikrinti, kad būtų naudojamos atitinkamos sistemos ir atsargumo priemonės, siekiant išvengti neigiamų cheminių reakcijų, galinčių atsirasti tarp valymo medžiagų ir /ar konstrukcijos medžiagų.</p>

	<p>Ventiliacija, oro kondicionavimas ar vėsinimas turi būti reguliariai tikrinami, o patikrinimo įrašai saugomi.</p> <p>Vėdinimo, oro kondicionavimo ar vėsinimo srautas turi atitikti patalpų dydį ir maisto produktų verslo įmonės tvarkomų maisto prekių apimtį.</p>	<p>Švarūs ir nešvarūs procesai turi būti aiškiai atskirti, kad sumažėtų kryžminio užteršimo galimybė.</p> <p>Spalvos ir medžiagos turi būti tinkamos naudojimui ten, kur dirbama su maistu.</p>
<p><b>(b) Būti toks, kad apsaugotų nuo purvo kaupimosi, susilietimo su toksinėmis medžiagomis, įvairių dalelių patekimo į maistą ir kondensato susiformavimo arba nepageidaujamo pėlėsio atsiradimo paviršiuje;</b></p>	<p>Vidinis patalpų išplanavimas turi užkirsti kelią kauptis purvui nepasiekiamose valymui vietose. Esami pastatai turi būti tinkamai prižiūrimi ir tvarkomi, pvz., iki minimumo sumažinant atbrailų / atsikišimų, kur gali kauptis purvas.</p> <p>Statybinės medžiagos neturi savo sudėtyje turėti toksinių medžiagų, galinčių tiesiogiai arba ne patekti į maistą.</p> <p>Projektuojant ir konstruojant paviršius, ypač aukštame lygyje, turi būti vengiama apdailos, nuo kurios gali atsiskirti daleles, pavyzdžiui byrantys dažai, tinkas ir pan.</p> <p>Patalpų konstrukcija, išplanavimas ir dydis turi būti projektuojami atsižvelgiant į oro kontrolės sistemas, pvz., oro kondicionavimo, ventiliacijos ar vėsinimo įranga turi būti montuojama taip, kad būtų išvengta kondensato susikaupimo.</p>	<p>Sienos ir grindų sandūros turi būti skliautuotos (su įgaubtomis grindjuostėmis) intensyviai valymui palengvinti. Jei yra galimybė, atnaujindami ar remontuodami patalpas, panaikinkite visus atsikišimus / atbrailas.</p> <p>Patalpos turi būti nuolat tikrinamos, kad nebūtų pratekančių ir nesandarių sistemų ir t.t., siekiant sumažinti galimybes veistis kenkėjams. Reikia venkti tuščiavidurių sienų, nes šiose erdvėse gera vieta veistis kenkėjams. Būtina užtikrinti, kad tokias zonas tikrintų kovos su kenkėjais rangovai.</p> <p>Garų ir drėgmės susidarymo zonose, tokie paviršiai kaip lubos, turi būti sumontuoti ir apsaugoti tokiu būdu, kad sumažintų lašelių kondensacijos formavimąsi. Dažyti paviršiai turi būti tinkami sąlyčiui su maistu. Maisto įranga, darbiniai paviršiai, instaliacijos ir medžiagos paprastai yra maisto produktų verslo operatoriaus nuosavybė, todėl tik jis ir yra už juos atsakingas.</p>

**(c) Sudaryti sąlygas gerai maisto higienos praktikai, įskaitant apsaugą nuo užteršimo ir ypač kovą su kenkėjais;**

Daugelyje maisto patalpų atliekami įvairūs darbai, tokie kaip valymas, sandėliavimas, maisto ruošimas ir atliekų tvarkymas. Maisto patalpose turi būti pakankamai vietos, kad galima būtų atskirti švarius ir „purvinus“ procesus bei mažos ir didelės užteršimo rizikos maisto paruošimą.

Pakavimo medžiagoms laikyti turi būti numatyta konkreti vieta, atskirai nuo maisto ruošimo zonos.

Kai už vandens tiekimą atsakinga urmo prekyvietės administracija, geriamos kokybės vanduo turi būti tiekiamas visoms veikloms, turinčioms tiesioginį ryšį su maistu.

Ventiliacija turi būti atitinkama, efektyvi ir taip suprojektuota, kad užterštas oras (pvz., iš tualetų ar šiukšlių sandėlių) nepatektų į maisto patalpas. Filtrai ir kitos sistemos dalys lengvai prieinami tiesiogiai arba per prieigos skydelius.

Filtrai turi būti prižiūrimi ir valomi. Maisto patalpose turi būti įrengtos tinkamos ir pakankamai efektyvios ventiliavimo priemonės.

Būtina sudaryti sąlygas personalui tinkamai laikytis asmens higienos. (žr.: 3 ir 9 punktus).

Patalpos turi būti taip suprojektuotos taip, kad į jas negalėtų patekti ir ten veistis kenkėjai. Durys, langinės ir kitos angos turi gerai uždaromos.

Atidaromi langai, esantys maisto ruošimo patalpose, turi būti su vabzdžių nepraleidžiančiu tinkleliu.

Sutartyje tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo įmonės turi būti numatyta, kas atsakingas už oro tiekimo sistemos priežiūrą ir valymą (bendruose ir (arba) privačiuose skyriuose).

Maisto produktų verslo įmonės turi naudoti visas galimas antrines apsaugos nuo kenkėjų priemones patalpose (masalus, elektrinius naikinimo prietaisus t.t.).

Patalpos ir įranga turi būti suprojektuota, sukonstruota ir prižiūrima taip, kad būtų galima kontroliuoti produktų užteršimo riziką bei atitiktų visus galiojančius įstatymus.

Jei durys į žaliavos apdorojimo, perdirbimo, pakavimo ir sandėliavimo zonas laikomos atviros, reikia imtis atitinkamų atsargos priemonių, kad į jas nepatektų kenkėjai.

Gaudyklių išdėstymas turi būti užfiksuotas dokumentuose. Visų kovos su kenkėjais priemonių išdėstymas turi būti nurodytas prekyvietės plane / scheme.

Tikrinimai turi būti fiksuojami dokumentuose.

Jeigu kovai su kenkėjais yra sudaryta sutartis su rangovu, ypač svarbu, kad į sutartį būtų įtraukti aukščiau paminėti reikalavimai.

Personalas turi būti apmokytas, kaip atpažinti

	<p>Be to, urmo prekyviečių administracija turėtų sukurti bendrą kovos su kenkėjų atsiradimu planą visoms viešoms prekyvietės zonoms, už kurias ji yra atsakinga. Į planą turi būti įtrauktas bendras prekyvietės švaros klausimas (maisto ir kitų atliekų tvarkymas). Būtina siekti įtraukti tokį planą ir susijusius brėžinius į maisto produktų verslo operatorių įsipareigojimus.</p>	<p>pagrindinius kenkėjus, ir mokėti aptikti kenkėjų įsiveisimo požymius.</p>
<p><b>(d) Kur būtina, sudaryti tinkamas ir pakankamos apimties maisto tvarkymo ir sandėliavimo reguliuojamoje temperatūroje sąlygas, suprojektuotas su galimybe tikrinti ir, esant reikalui, registruoti temperatūrą.</b></p>	<p>Kai už sandėliavimo patalpų, vėsinimo ir šaldymo kambarių projektavimą ir statybą atsakinga urmo prekyvietės administracija, maisto produktai ten turi būti laikomi jiems tinkamoje temperatūroje ir pagal oficialiai nustatytas taisykles, jei tokios egzistuoja. Maisto ruošimo patalpos turi būti taip suprojektuotos ir pastatytos, kad apsaugotų nuo pernelyg didelių temperatūrų susidarymo.</p> <p>Automatinė temperatūros tikrinimo ir įrašymo įranga / sistema su įmontuotu pavojaus signalu (įrašančiu, girdimu ir matomu) turi būti įrengta visose šaldymo zonose, taip pat ir atsarginiuose aušinimo ir šaldymo agregatuose. Visa temperatūrų stebėjimo, tikrinimo ir fiksavimo įranga turi būti reguliariai tikrinama ir kalibruojama.</p>	<p>Sutartyje tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo įmonės turi būti apibrėžta, kas atsako už įrangos patikrinimą, fiksavimą ir priežiūrą bei remontą.</p> <p>Viešos ir privačios zonos turėtų būti atskirtos.</p>
<p><b>3. Turi būti pakankamai vandeniu nuleidžiamų tualetų, sujungtų su</b></p>	<p>Tarp tualetų ir bet kokios patalpos, kurioje tvarkomi ar laikomi nesupakuoti maisto produktai, turi būti kokia nors tarpinė patalpa.</p>	<p>Prašymai plauti rankas kaskart pasinaudojus tualetu, turi būti pakabinti tinkamoje vietoje kiekviename</p>

<p><b><i>gerai veikiančia kanalizacijos sistema. Tualetai negali vesti tiesiogiai į patalpas, kuriose dirbama su maisto produktais.</i></b></p>	<p>Tualetai turi būti jungiami su kanalizacijos sistema naudojant efektyvias U/S formos vamzdžių sistemas (gaudykles). Iš tualetų (WC ar pisuarų) neturi būti tiesiogiai patenkama į nesupakuoto maisto zonas.</p> <p>Verslo įmonėms, turinčioms daug klientų prekyvietėje, patariama jiems sudaryti sąlygas naudotis atskirtais nuo personalo tualetais.</p>	<p>tualete, kuriuo naudojasi asmenys, dirbantys su maisto produktais.</p> <p>Maisto produktų verslo įmonės paprastai yra atsakingos už privačiose zonose esančią kanalizacijos sistemą. Urmo prekyviečių administracija paprastai yra atsakinga už kanalizaciją išeinančią už privačių zonų ribų, jos sujungimą su vietine kanalizacija arba viešąja nutekamųjų vamzdžių sistema. Šie įsipareigojimai turi būti numatyti sutartyse.</p> <p>Abiem atvejais ypač svarbu pasirūpinti, kad visos sistemos funkcionuotų be jokių sutrikimų.</p>
<p><b><i>4. Turi būti pakankamas skaičius patogiai išdėstytų prausyklių rankoms plauti. Rankų plovimui skirtuose praustuose turi būti tiekiamas karštas ir šaltas vanduo, pasirūpinta priemonėmis rankoms plauti bei higienišku džiovinimu. Kur būtina, maisto plovimo ir rankų plovimo įranga turi būti atskirta viena nuo kitos.</i></b></p>	<p>Visi darbuotojai, dirbantys maisto produktų verslo įmonėse, turi turėti galimybę bet kuriuo metu nusiplauti rankas.</p> <p>Jeigu personalas negali išeiti iš patalpos tam, kad nusiplautų rankas, prausyklės turi būti sumontuotos tiesiog patalpose.</p> <p>Prausyklių skaičius ir išdėstymas turi būti numatomi atsižvelgiant į: dirbančio įvairiuose maisto produktų verslo įmonėse personalo skaičių (pvz., 1 prausyklė 7 darbuotojams);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patalpų išplanavimą;</li> <li>- Maisto produktų rūšį;</li> <li>- Apdorojamo maisto kiekį.</li> </ul> <p>Prausyklės turi būti arti tualetų ir strategiškai svarbiose patalpų vietose, kad bet kuriam darbuotojui būtų patogu jas pasiekti.</p>	<p>Sutartyje tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo operatoriaus turi būti numatyta, kas bus atsakingas už įvairių prausyklių valymą bei priežiūrą privačiose ir viešose zonose. Būtina nustatyti valymo dažnumą.</p> <p>Prausyklės turi būti iš nerūdijančio plieno, maistui tinkamos plastmasės ir keraminės. Primygtinai rekomenduojama, kad dirbantieji su nesupakuotais maisto produktais turėtų prausykles savo patalpose, ir jie nebūtų priklausomi nuo bendrose zonose esančių prausyklių.</p> <p>Paprastai urmo prekyviečių administracija yra atsakinga už vandens tiekimą (karšto ir šalto) bei</p>



	<p>Prausyklės geriau naudoti tik rankoms plauti. Jiegu atsirastų nepageidautinas maisto užteršimo pavojus, rankų plovimo prausyklės turi būti atskirtos nuo maisto produktams plauti skirtos įrangos.</p> <p>Praustuvai turi būti sumontuoti prie įėjimų į visas maisto ruošimo zonas.</p> <p>Papildomos kriauklės gali būti pakrovimo ir išsiuntimo skyriuose.</p> <p>Galima montuoti po vieną maišytuvo čiaupą ir tiekti reguliuojamos temperatūros vandenį vamzdžiais iš karšto vandens sistemos arba šildymo katilinės. Tačiau būtina atkreipti dėmesį į tai, kad per ilgesnį laiką labai ilgi karšto vandens vamzdynai gali būti bakterinio užterštumo priežastimi.</p> <p>Pageidautina, kad prausyklės nebūtų valdomos rankomis.</p> <p>Jeigu įrengimus ar maisto produktus reikia plauti, rekomenduojama tai daryti specialiose kriauklėse, kurios nėra skirtos rankoms plauti. Į tokios rūšies specialią įrangą turi būti atsižvelgiama statybų, atnaujinimo ar remonto procesų metu.</p>	<p> bendrą vandens kokybės analizę. Tačiau maisto produktų verslo įmonės turėtų kontroliuoti ir tikrinti rankų plovimo procedūras, nes žinoma, kad maistas gali būti greitai užterštas, jei nėra paisoma taisyklių ir standartų.</p> <p>Maisto produktų verslo įmonės paprastai yra atsakingos už šiuos dalykus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- naudojamo muilo rūšis (jei įmanoma – baktericidinis ir bekvapis, ypač maisto ruošimo patalpose);</li> <li>- šiukšlių dėžės (pageidaujama, kad būtų valdomos koja, jei naudojami vienkartiniai popieriniai rankšluosčiai);</li> <li>- rankų džiovintuvai oro srove ir ritininiai rankšluosčiai neturėtų būti naudojami maisto ruošimo patalpose, nes jų įrengimas gali sukelti užteršimą (pvz., orui judant džiovintuvuose kyla bakterijų išplitimo pavojus); rekomenduojama naudoti popierinius rankšluosčius.</li> </ul>
<p><b>5. Turi būti tinkama ir veiksminga natūrali ir mechaninė ventiliacija. Mechaninis oro srautas neturėtų patekti iš užterštos zonos į švartą. Ventiliacijos sistemos turi būti tinkamai sukonstruotos, kad filtrai ir kitos dalys, kurias reikia valyti, prižiūrėti bei keisti, būtų lengvai</b></p>	<p>Natūrali ir mechaninė ventiliacija turi būti tiekiama taip, kad šiluma ir drėgmė nesikauptų iki tokio lygio, kuris įtakotų maisto saugumą. Vėdinimo lygis priklausys nuo patalpos konstrukcijos, išplanavimo ir vietos.</p> <p>Filtrai ir kitos sistemos dalys turi būti lengvai prieinamos ir keičiamos bei prižiūrimos tiesiogiai arba per atidaromus skydelius.</p>	<p>Urmo prekyviečių administracija dažniausiai atsakinga už vėdinimo kontrolę, kai ji įdiegta visame pastate. Maisto produktų verslo įmonės turi žinoti, kad ventiliavimo kanalų keitimas privačiose patalpose gali turėti įtakos visai vėdinimo sistemai.</p> <p>Urmo prekyviečių administracija paprastai yra atsakinga ir už ventiliacijos sistemos valymą, nes jis</p>

<i>pasiekiamos.</i>		turi būti atliekamas pasitelkus specializuotas įmones. Sutartyse su maisto produktų verslo įmonėmis turi būti nurodyta, kas yra atsakingas už valymą, numatytas valymo dažnumas, dokumentacijos tvarkymas ir įvairių naudotojų finansinis indėlis. Mechaninio oro srauto sistema ir filtrai turi būti įtraukti į valymo / dezinfekcijos grafiką.
<b>6. Sanitarinėse patalpose turi būti pakankama natūrali ar mechaninė ventiliacija.</b>	<p>Tualetuose turėtų būti natūrali ar mechaninė ventiliacija, neleidžianti blogam kvapui ir aerozoliams patekti į maisto patalpas.</p> <p>Vidaus patalpų zonose esančiuose tualetuose reikalinga mechaninė ventiliacija. Suprojektuota turi būti taip, kad šių sistemų išmetamosios angos būtų atokiau nuo maisto patalpų.</p>	
<b>7. Maisto produktų patalpose turi būti atitinkamas naturalus ir (arba) dirbtinis apšvietimas.</b>	<p>Apšvietimas turi būti pakankamas saugiam maisto produktų apdorojimui ir efektyviam patalpų valymui.</p> <p>Apšvietimo lygis turi atitikti patalpos tipą ir neturėti įtakos patalpos temperatūrai.</p> <p>Lempos visose patalpose, išskyrus biurus, turi būti su grūdinto stiklo sklaidytuvais.</p>	<p>Vietose, kur dirbama su nesupakuotais maisto produktais, lempos turėtų būti uždaros, siekiant išvengti maisto užteršimo instaliacijos gedimo atveju ir palengvinti valymą. Pavyzdžiui, dienos šviesos lempos turi būti su sklaidytuvais arba su įmontuotom saugiom lempom.</p> <p>Rekomenduojama naudoti grūdinto stiklo lempas.</p> <p>Šviesos instaliacijos, kur tai įmanoma, turi būti montuojamos ant atitinkamų paviršių (sienų / lubų), o ne kabinamos ant laidų / grandinių, nes ten kaupiasi nešvarumai.</p> <p>Kur tai praktiškai priimtina, elektros laidų</p>

		instaliacijos turi būti paslėptos sienose ar lubose. Pagal galimybę nenaudoti ant paviršiaus montuojamų elektros laidų ir paskirstymo dėžių.
<p><b>8. Kanalizacijos sistema turi atitikti numatytą paskirtį. Ji turi būti suprojektuota ir sumontuota taip, kad būtų išvengta užteršimo rizikos. Vietose, kur kanalizacijos kanalai yra dalinai ar visiškai atviri, jų išdėstymas turi užtikrinti, kad atliekos negalėtų tekėti iš užterštų zonų į švarias, ir ypač į zoną, kurioje dirbama su maisto produktais, kurie dėl to gali sukelti didelį pavojų galutiniam vartotojui.</b></p>	<p>Urmo prekyviečių administracija turi užtikrinti vamzdžių pakankamą nuolydį, kad visos kietos ir skystos atliekos gerai nutekėtų.</p> <p>Tekėjimo kryptis turi būti iš švarių zonų į nešvarias. Tualetų vamzdynas turi būti atskirtas nuo bendros sistemos vamzdžių, esančių maisto ruošimo patalpose.</p> <p>Viskas, kas nuteka į vamzdyną, turi būti perkošta per efektyvią gaudyklę.</p> <p>Rekomenduojama naudoti nuotekų vamzdžius ir jų dangčius, pagamintus iš nerūdijančio plieno.</p> <p>Tikrinimo taškai turi būti pasiekiami, bet pakankamai sandarūs, kad prieiti galėtų tik specializuotų valymo įmonių darbuotojai. Riebalų gaudyklės gali būti įrengtos maisto patalpose, jei nepraktiška jas išdėstyti lauke.</p> <p>Kanalizacijos vamzdžiai turi būti projektuojami taip, kad kenkėjai nepatektų iš pagrindinės kanalizacijos sistemos.</p>	<p>Sutartyse tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo įmonių turi būti apibrėžiami atitinkami įsipareigojimai dėl kanalizacijos sistemos priežiūros ir eksploatacijos darbų.</p> <p>Visais atvejais patariama reguliariai prižiūrėti ir palaikyti tvarką, kad būtų išvengta pernelyg didelio riebalų ir alyvos nuotėkio į sistemą.</p> <p>Filtrai ir tinkliniai filtrai turi būti reguliariai tikrinami ir prižiūrimi.</p>
<p><b>9. Reikalui esant, personalui turi būti numatytos persirengimo patalpos.</b></p>	<p>Visais atvejais turi būti pasirūpinta vieta, kur darbuotojai galėtų persirengti ir laikyti lauko drabužius bei asmeninius daiktus. Tai svarbu darbuotojams bei lankytojams.</p> <p>Kai personalas turi dėvėti apsauginius drabužius, persirengimo</p>	<p>Lauko drabužiai ir asmeniniai daiktai saugomi rakinamose spintelėse.</p> <p>Patalpos su rakinamomis spintelėmis turi būti išplanuotos taip, kad darbuotojai turėtų praeiti pro</p>

	<p>kambariai turi būti planuojami taip, kad judėjimo zonos darbuotojams su lauko darbužiais ir personalui su apsauginiais drabužiais būtų atskirtos. Už tai paprastai yra atsakinga urmo prekyviečių administracija.</p> <p>Kai būtina, užsakovams be apsauginių drabužių turi būti draudžiama patekti į pardavimo sales.</p>	<p>jas įeidami arba išeidami iš maisto patalpų.</p> <p>Patalpose su spintelėmis turi būti įrengti rankų plovimo punktai.</p>
<p><b><i>10. Valymo ir dezinfekcijos priemonės neturi būti laikomos maisto produktų tvarkymo / laikymo zonose.</i></b></p>	<p>Šios medžiagos turi būti laikomos specialiose sandėliavimo patalpose, uždaroje talpose, atokiau nuo maisto produktų tvarkymo zonų. Tuo turėtų pasirūpinti urmo prekyviečių administracija arba maisto produktų verslo įmonės, ruošdamos pastato projektą, jeigu tokiais priemonėmis bus naudojamosi.</p>	<p>Valymo priemonių laikymo patalpos turi būti pažymėtos atitinkamais ženklais.</p>

## II SKYRIUS: SPECIALIEJI REIKALAVIMAI PATALPOMS, KURIOSE MAISTO PRODUKTAI RUOŠIAMI, LAIKOMI ARBA PERDIRBAMI (išskyrus valgymo zonas, apie jas smulkiau aprašyta III skyriuje)

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p>1. <i>Patalpų, kuriose maistas yra ruošiamas, laikomas arba perdirbamas (išskyrus valgymo zonas ir tas patalpas, kurios patikslintos III skyriuje, bet įskaitant patalpas transporto priemonėse) projektavimas ir išplanavimas turi sudaryti galimybę gerai higienos praktikai, įskaitant apsaugą nuo užteršimo tarp procesų ir jų metu. Ypač svarbu:</i></p>	<p>Urmo prekyviečių administracija turi atsižvelgti į konkrečius reikalavimus, taikomus atitinkamai produkto rūšiai.</p>	<p>Sutartyje tarp urmo prekyviečių administracijos ir maisto produktų verslo įmonės turi būti numatyta, kas atsakingas už:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valymą ir dezinfekciją,</li> <li>- priežiūrą,</li> <li>- atnaujinimo darbus.</li> </ul>
<p><i>(a) Grindų paviršiai turi būti geros būklės, lengvai valomi ir, kur reikalinga, dezinfekuojami. Tai pareikalaus naudoti nelaidžias, nesugeriausias, neblunkančias ir netoksines medžiagas, nebent maisto produktų verslo įmonės įtikintų kompetentingas institucijas, kad kitos naudojamos medžiagos yra tinkamos. Kur reikia, grindyse turi būti numatytas atitinkamas</i></p>	<p>Urmo prekyviečių administracija turi naudoti medžiagas ir metodus, atitinkančius šį reglamentą.</p> <p>Visi paviršiai turi būti neslidūs. Tokios dangos ir medžiagos, kaip grindų plytelės, besiulės vinilinės apsauginės grindų dangos, dirbtinio akmens, epoksidinės dervos, granolitinės ir kt. medžiagos gali būti naudojamos grindims, tik visais atvejais turi būti hermetiškos.</p> <p>Grindys turi būti taip suprojektuotos, kad nesikauptų vanduo. Grindų drenažas turi būti įrengtas visur, kur gali būti žymus išsiliejimas arba plaunamos grindys. Grindys turi turėti nuolydį tink drenažo angų.</p>	<p>Akivaizdu, kad kai kurios veiklos rūšys reikalauja labai dažno plovimo ir dezinfekavimo. Tai ypač taikoma mėsos ir žuvies ruošimo zonoms.</p> <p>Valymo / dezinfekcijos grafikas, už kurį atsakinga arba urmo prekyviečių administracija, arba pagal sutartį trečioji šalis, turi būti sudarytas rašytine forma ir jame turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Zona</u>: aiškiai apibrėžtos zonos, kurias reikia valyti / dezinfekuoti, būdai pagal nurodytus standartus ir visos reikiamos sveikatos apsaugos ir saugumo priemonės</li> </ul>

Geros praktikos vadovas urmo prekyviečių administracijoms ES, nauja projekto redakcija, 2009 m. lapkritis - © 2003-2009 WUWM

<p><i>paviršiaus drenažas;</i></p>	<p>Vandens nutekamieji grioveliai turi būti glazūruoti, keraminiai arba nerūdijančio plieno su gera izoliacija tarp jų ir grindų paviršiaus.</p> <p>Vandens nutekamųjų griovelių dangčiai geriausiai turėtų būti iš nerūdijančio plieno, dvigubai izoliuoti ir prisukti prie grindų.</p> <p>Didesnėms dalelėms sugauti vandens nutekamuosiuose grioveliuose gali būti įrengtos riebalų gaudyklės. Jos turi būti montuojamos patalpų išorėje.</p> <p>Drenažas turi būti projektuojamas taip, kad kenkėjai negalėtų patekti iš pagrindinės kanalizacinės sistemos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valymo / dezinfekcijos proceso dažnumas ir trukmė, priklausomai nuo kiekvienai zonai būdingų pavojų.</li> <li>- Kiekvienoje apibrėžtoje zonoje naudojami valymo produktai ir medžiagos, įskaitant nurodymus dėl chemikalų stiprumo, jų naudojimo instrukcijos bei tinkamumas naudoti arti maisto produktų.</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos bei jų normų efektyvumo patikrinimas ir atlikimo dažnio registravimas ir kiekvienoje zonoje.</li> <li>- Atsakomybė: asmens, atsakingo už valymo / dezinfekcijos darbų atlikimą bei patikrinimą, duomenys.</li> </ul> <p>Prekyvietės administracija turi patikrinti ir patvirtinti parašu valymo / dezinfekavimo grafiką (žr. grafiko formą, A priede) bei skatinti dirbančius „tvarkyti darbo vietą darbo metu”.</p>
<p><b>(b) Sienų paviršiai turi būti geros būklės, lengvai valomi ir, kur reikalinga, dezinfekuojami. Tai pareikalaus naudoti nelaidžias, nesugeriausias, neblunkančias ir netoksines medžiagas ir lygaus sienų paviršiaus iki tam tikro, tinkančio darbui aukščio, nebent maisto produktų verslo įmonės įtikintų kompetentingas institucijas, kad kitos</b></p>	<p>Sienų paviršiai turi būti kokybiški ir atitikti šį reikalavimą. Jie gali būti dažyto tinko / gipso, epoksidinės dervos, PVC, GRP ar kitos panašios patentuotos plokščių dangos, keraminių plytelių, nerūdijančio plieno lakštų ir plastisolio, izoliuotų plokščių, ir t.t. Apgadinti ar sulaužyti paviršiai turi būti nedelsiant arba kai tik praktiškai įmanoma remontuojami, arba keičiami.</p> <p>Visi grindų ir sienų sujungimai bei vertikalūs sienų kampai turi būti skliautuoti (su įgaubtomis grindjuostėmis) ir sandarūs, kad palengvintų valymą.</p> <p>Kai naudojama plokščių danga, būtina užtikrinti, kad visi sujungimai</p>	<p>Žr. pastabas, jau minėtas paragrafuose I ir II (a) ir (b).</p>

<p><b><i>naudojamos medžiagos yra tinkamos;</i></b></p>	<p>būtų hermetiški.</p> <p>Visi paviršiai ir ypač vertikalūs kampai turi būti apsaugoti, kad nepadarytų fizinės žalos darbuotojams.</p>	
<p><b><i>(c) Lubos (arba, kur nėra lubų, vidinis stogo paviršius) ir viršuje instaliuoti įrengimai / armatūra turi būti sukonstruoti ir padengti tokiu būdu, kad nesikauptų purvas ir kondensatas, neaugtų nepageidaujamas pelėsis bei neatsiskirtų jokios dalelės;</i></b></p>	<p>Lubos turi būti taip suprojektuotos, kad jas būtų įmanoma periodiškai valyti ir deramai prižiūrėti.</p> <p>Visus paviršius turi būti galimybė išvalyti.</p> <p>Medžiagos, atitinkančios reikalavimus, yra šios: dažytas tinkas, stacionarios lubų sistemos, pakabinamos lubos, plastisolis ir izoliuotos plokštės.</p> <p>Polistirolo arba pluoštines plyteles naudoti nepatariama, nes jas sunku užsandarinti. Atviros plieno konstrukcijos turi būti tinkamai užsandarintos.</p> <p>Būtina užtikrinti, kad visas pakabinamas lubas galima būtų patikrinti, ar nėra kenkėjų.</p> <p>Medžiagų pasirinkimas, lubų projektavimas ir izoliacinės ypatybės gali būti svarbios mažinant kondensato susidarymą.</p> <p>Daugeliu atvejų aukščiau išvardintų medžiagų naudojimas užtikrina tinkamą paviršių su sąlyga, kad medžiagos yra kokybiškos.</p> <p>Projektuojant pastatą visų pirma būtina kompleksiskai numatyti pakankamą ventiliaciją ir pasirinkti tinkamas medžiagas.</p> <p>Lubas būtina periodiškai prižiūrėti, pašalinti susidariusį pelėsį ar bet kokias kitas daleles ar nuosėdas, kurios gali patekti į maistą. Esant reikalui, bet kokios pelėsio sancaupos turi būti nedelsiant šalinamos.</p> <p>Šviesos instaliacijos turi būti su įrengtais sklaidytuvais. Kai to reikia, turi būti sudaromos atitinkamos sąlygos lubų priežiūrai ir valymui.</p> <p>Maisto ruošimo patalpose rekomenduojama įrengti stacionarius langus.</p>	<p>Tos pačios pastabos, paminėtos I ir II (a) paragrafuose.</p> <p>Lubų ir prie jų tvirtinamos įrangos priežiūra turi būti įtraukta į valymo / dezinfekcijos planą.</p> <p>Dažyti paviršiai turi būti tinkami sąlyčiui su maisto produktais.</p> <p>(Taip pat žr. I skyriaus pastabas Nr. 2 b)</p> <p>Patalpos turi būti reguliariai tikrinamos dėl pratekančių ir nesandarių sistemų ir t.t., kad sumažėtų galimybės kenkėjams įsiveisti.</p> <p>Būtina užtikrinti, kad šias zonas tikrintų kovos su kenkėjais rangovas.</p>

<p><b>(d) <i>Langai ir kitos angos turi būti įstatyti taip, kad būtų išvengta purvo kaupimosi. Tie, kurie atidaromi į lauko pusę, kur būtina, yra su įmontuotais vabzdžių nepraleidžiančiais tinkleliais, kuriuos lengva nuimti ir išvalyti. Jeigu atidaryti langai gali turėti įtakos užterštumui, gamybos proceso metu jie yra turi būti uždaromi ir fiksuojami;</i></b></p>	<p>Visi atidaromi langai maisto ruošimo zonose turi būti pakankamai apsaugoti, kai yra atidaromi maisto ruošimo metu. Ši apsauga būtina siekiant pašalinti užkrėtimo ir (arba) užteršimo riziką.</p> <p>Tinkleliai turi būti pagaminti iš tinkamų patvarių medžiagų, geriausiai plastmasiniai ar aliumininiai rėmeliai su plastmasiniu arba nerūdijančio plieno tinkleliu.</p> <p>Nepraleidžiantys vabzdžių tinkleliai turi būti lengvai išimami ir valomi, nes juose gali kauptis nešvarumai / nuosėdos, dėl kurių gali kilti maisto užteršimo rizika.</p>	<p>Žr. pastabas, jau minėtas I ir II (a) paragrafuose.</p> <p>Vabzdžių nepraleidžiantys tinkleliai turi būti įtraukti į valymo / dezinfekcijos planą.</p> <p>Stikliniai langai maisto perdirbimo ir pakavimo zonose turi būti apsaugoti nuo dužimo.</p>
<p><b>(e) <i>Durys turi būti nesunkiai valomos ir, kur reikia, dezinfekuojamos. Tam reikalingi lygūs ir nesugieriantys paviršiai, nebent maisto produktų verslo įmonės įtikintų kompetentingas institucijas, kad kitos naudojamos medžiagos yra tinkamos;</i></b></p>	<p>Bet kurios durys, prie kurių gali liestis dirbantieji su nesupakuotais maisto produktais, turi būti nesunkiai valomos ir dezinfekuojamos. Tai taikoma ir durų įrangai, t.y. apsauginėms durų plokštelėms bei durų rankenoms.</p> <p>Durys turi būti lygaus paviršiaus, kad kampeliuose ir briaunelėse nesikaupytų nešvarumai. Dvivėres / sukamas duris, kurios nėra pagamintos iš PVC arba panašios patentuotos medžiagos, geriau būtų įrengti su guoliais stumti arba plokštėmis spirti, nei su rankenomis.</p> <p>Atitinkanti reikalavimus durų apdaila gali būti iš dažytos medienos, dažyto metalo, plastmasės ir PVC.</p> <p>Medis gali būti padegtas nelaidžiomis medžiagomis, pvz., PVC, GRP arba kitomis patentuotomis plokštėmis. Nehermetiška mediena netinka. Nepatariama naudoti lakuotos medienos.</p> <p>Durų stakta taip pat turi turėti tinkamą apdailą, t.y. lygų paviršių ir nesugerti drėgmės. Jeigu durys turi langelius, jie turi būti iš</p>	<p>Žr. pastabas, jau minėtas I ir II (a) paragrafuose.</p> <p>Durų valymas turi būti įtrauktas į valymo / dezinfekcijos planą.</p> <p>Durų paviršiai turi būti iš tinkamų, nelaidžių ir lengvai valomų medžiagų, turi būti palaikoma gera jų būklė.</p> <p>Medžiagos bei apdaila kruopščiai parenkama, atsižvelgiant į jų techninės savybes pagal numatytą naudojimo paskirtį.</p>



	<p>nedūžtančios medžiagos. Jeigu naudojamas stiklas, jis turi būti grūdintas.</p> <p>Jei durys plakiruotos, būtina užtikrinti tinkamą sandarumą tarp plakiruotės ir durų paviršiaus, kad būtų išvengta užterštumo.</p>	
<p><b>(f) Paviršiai (įskaitant įrengimų paviršius), esantys maisto ruošimo zonose, ypatingai sąlyčio su maisto produktais zonose, turi būti gerai prižiūrimi ir lengvai valomi ir, esant reikalui, dezinfekuojami. Tai reikalauja naudoti lygaus paviršiaus, plaunamas, atsparias korozijai ir netoksiškas medžiagas, nebent maisto produktų verslo įmonės įtikintų kompetentingas institucijas, kad kitos naudojamos medžiagos yra tinkamos.</b></p>	<p>Šis reglamentas taikomas maisto ruošimo paviršiams bei turinčiai sąlytį su maistu įrangai.</p> <p>Tokia įranga paprastai yra nuomininko nuosavybė.</p> <p>Tik atskiru susitarimu urmo prekyvietės administracija bus atsakinga už tai, kokio tipo įranga sumontuota, arba už įrengimų paviršius bei dalis, kurios turi sąlytį su maistu.</p>	<p>Nerūdijančio plieno, maistui tinkančios plastmasės ir keramikiniai paviršiai atitinka šiuos reikalavimus.</p> <p>Negalima leisti, kad plastmasiniai paviršiai, tokie kaip polipropileno, būtų subraižyti arba supjaustyti, nes tokius paviršius sunku efektyviai valyti ar dezinfekuoti.</p> <p>Neizoliuota mediena jokiems darbams neturi būti naudojama (išskyrus mėsos kapojimo blokeliams, kurie yra veiksmingai valomi).</p> <p>Paviršių (įskaitant įrengimų paviršius), esančių maisto prekybos zonose, valymas, ypač sąlyčio su maistu zonose, turi būti įtrauktas į valymo / dezinfekcijos planą.</p> <p>Valymo / dezinfekcijos grafikas turi būti sudarytas rašytine forma ir apimti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aiškiai apibrėžtą zoną, kuri turi būti valoma / dezinfekuojama,</li> <li>- naudojamas priemonės bei medžiagos ir jų cheminę sudėtį,</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- jų naudojimo instrukciją,</li> <li>- tinkamumą naudoti su maistu,</li> <li>- valymo / dezinfekcijos programų dažnumą bei trukmę,</li> <li>- būtinus metodus bei standartus,</li> <li>- valymo veiksmingumo patikrinimą bei jo dažnumą, įvertinus riziką,</li> <li>- visas sveikatos ir saugumo atsargumo priemones,</li> <li>- kas atsakingas už valymą,</li> <li>- kas atsakingas už tikrinimą,</li> </ul> <p>Jeigu už valymo darbus pagal sutartį atsakinga trečioji šalis, svarbu, kad aukščiau paminėti reikalavimai būtų įtraukti į sutartį.</p> <p>Prekyvietės administracija turi patikrinti ir patvirtinti parašu valymo / dezinfekavimo grafiką (žr. grafiko formą, A priede) bei skatinti dirbančius „tvarkyti darbo vietą darbo metu“.</p>
<p><b>2. Kur būtina, turi būti numatytos atitinkamos indų plovimo ir darbo įrangos valymo, dezinfekavimo ir sandėliavimo sąlygos. Šie įrengimai turi būti padaryti iš korozijai atsparių, lengvai valomų medžiagų bei aprūpinti karšto ir šalto vandens tiekimu.</b></p>	<p>Kaip minėta ankstesniame paragrafe, indų plovimo ir darbo įranga yra maisto produktų verslo įmonių nuosavybė.</p> <p>Tačiau urmo prekyviečių administracija paprastai yra atsakinga už praustuvų / kriauklių įrangą. Tokiu atveju, rekomenduojama naudoti nerūdijantį plieną.</p> <p>Galima montuoti po vieną maišytuvo čiaupą ir tiekti reguliuojamos temperatūros vandenį vamzdžiais iš karšto vandens sistemos arba šildymo katilinės.</p>	<p>Už valymo protokolus paprastai atsakingos maisto produktu verslo įmonės, išskyrus kai sutartyje arba pačios Prekyvietės Reglamente numatoma urmo prekyviečių administracijos atsakomybė.</p> <p>Valymo / dezinfekcijos grafikas, už kurį atsakinga arba urmo prekyviečių administracija, arba pagal sutartį trečioji šalis, turi būti sudarytas rašytine forma ir jame turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zona:</b> aiškiai apibrėžtos zonos, kurias reikia</li> </ul>

	<p>Kai kuriais atvejais urmo prekyviečių administracija pasirūpina indų sterilizavimo priemonėmis ir (arba) oro džiovavimo aparatais. Ši įranga turi būti ilgalaikio naudojimo ir atspari korozijai.</p>	<p>valyti / dezinfekuoti, būdai pagal nurodytus standartus ir visos reikiamos sveikatos apsaugos ir saugumo priemonės</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valymo / dezinfekcijos proceso <b><u>dažnumas ir trukmė</u></b>, priklausomai nuo kiekvienos apibrėžtos zonos rizikos.</li> <li>- Kiekvienoje apibrėžtoje zonoje <b><u>naudojami valymo produktai ir medžiagos</u></b>, įskaitant nurodymus dėl chemikalų stiprumo, jų naudojimo instrukcijas bei tinkamumą naudoti arti maisto produktų.</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos bei jų normų efektyvumo <b><u>patikrinimas ir atlikimo dažnumo registravimas</u></b> ir kiekvienoje zonoje.</li> <li>- <b><u>Atsakomybė</u></b>: asmens, atsakingo už valymo / dezinfekcijos darbų atlikimą bei patikrinimą, duomenys.</li> </ul> <p>Įrengimai turi būti suprojektuoti, išdėstyti ir prižiūrimi taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo rizikos.</p>
<p><b><i>Kur privalu, turi būti sudarytos sąlygos maisto produktams plauti. Kiekviena kriauklė arba kitas toks įrenginys, kuris skirtas maisto produktams plauti, turi būti aprūpintas karšto ir (arba) šalto geriamo vandens tiekimu, atitinkančiu VII skyriaus reikalavimus, palaikoma švara, kur reikia, dezinfekuojama.</i></b></p>	<p>Turi būti numatytos atskiros kriauklės maisto produktams ir įrengimams plauti.</p> <p>Mažose įmonėse maisto produktų ir įrangos plovimui galima naudoti vieną kriauklę, jei abi veikslos viena kitai netrukdo ir nepažeidžiami maisto saugumo reikalavimai (kriauklė turi būti kruopščiai išvaloma ir dezinfekuojama prieš panaudojus ją maisto ruošimui).</p> <p>Galima montuoti po vieną maišytuvo čiaupą ir tiekti reguliuojamos temperatūros vandenį vamzdžiais iš karšto vandens sistemos arba šildymo katilinės.</p>	<p>Praustuvų plovimas turi būti įtrauktas į valymo / dezinfekcijos planą.</p>

## V SKYRIUS: REIKALAVIMAI ĮRANGAI

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p><i>1. Visos sąlytį su maistu turinčios detalės, įranga ir įrengimai turi būti:</i></p> <p><i>(a) Efektyviai valomi ir, kur reikalinga, dezinfekuojami. Valymo ir dezinfekavimo darbai atliekami pakankamai dažnai, kad būtų išvengta bet kokios užteršimo rizikos;</i></p> <p><i>(b) Pagaminti iš tokių medžiagų ir yra palaikoma jų gera būklė, tvarkingumas ir tinkamumas vartoti, kad būtų sumažinta bet kokia užteršimo rizika;</i></p> <p><i>(c) Pagaminti iš tokių medžiagų ir yra palaikoma jų gera būklė, tvarkingumas ir tinkamumas vartoti, ir kur būtina, vykdoma dezinfekcija (išskyrus negražinamus konteinerius ir įpakavimus);</i></p> <p><i>ir</i></p>	<p>Paprastai urmo prekyvietės administracija nėra atsakinga už tokią įrangą.</p> <p>Tuo atveju, jei atsakomybė už įrengimus nustatoma sutartimi tarp urmo prekyvietės administracijos ir kitų maisto produktų verslo įmonių, taikytinos stulpelyje dešinėje išvardintos rekomendacijos.</p>	<p>Už tokius įrengimus paprastai atsakingos išimtinai prekyvietės maisto produktų verslo įmonės.</p> <p>Visa susijusi įranga turi būti įtraukta į valymo / dezinfekcijos planą.</p> <p>Valymo ir dezinfekcijos dažnumas priklauso nuo rizikos laipsnio.</p> <p>Valymo / dezinfekcijos grafikas, už kurį atsakinga arba urmo prekyviečių administracija, arba pagal sutartį trečioji šalis, turi būti sudarytas rašytine forma ir jame turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zona</b>: aiškiai apibrėžtos zonos, kurias reikia valyti / dezinfekuoti, būdai pagal nurodytus standartus ir visos reikiamos sveikatos apsaugos ir saugumo priemonės</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos proceso <b>dažnumas ir trukmė</b>, priklausomai nuo kiekvienos apibrėžtos zonos rizikos.</li> <li>- Kiekvienoje apibrėžtoje zonoje <b>naudojami valymo</b> produktai ir <b>medžiagos</b>, įskaitant nurodymus dėl chemikalų stiprumo, jų naudojimo instrukcijas bei tinkamumą naudoti arti maisto produktų.</li> </ul>

<p><i>(d) Sumontuoti taip, kad leistų tinkamai valyti įrangą bei aplinkui esantį plotą.</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valymo / dezinfekcijos bei jų normų efektyvumo <b><u>patikrinimas ir atlikimo dažnumo registravimas</u></b> ir kiekvienoje zonoje.</li> <li>- <b><u>Atsakomybė</u></b>: asmens, atsakingo už valymo / dezinfekcijos darbų atlikimą bei patikrinimą, duomenys.</li> </ul> <p>Prekyvietės administracija turi patikrinti ir patvirtinti parašu valymo / dezinfekavimo grafiką (žr. grafiko formą, A priede) bei skatinti darbuotojus „tvarkyti darbo vietą darbo metu”.</p> <p>Įranga turi būti įtraukta į priežiūros tvarkaraščius.</p>
<p><i>2. Kur reikalinga, į įrangą turi būti įmontuotas kontrolės prietaisas, kad garantuotų šio Reglamento reikalavimų laikymąsi.</i></p>	<p>Paprastai urmo prekyvietės administracija nėra atsakinga už tokią įrangą.</p>	<p>Už tokius įrengimus paprastai yra atsakingos tikrai prekyvietės maisto produktų verslo įmonės.</p>
<p><i>3. Jei būtina naudoti cheminius priedus, apsaugančius nuo įrangos ir konteinerių korozijos, tai turi būti daroma vadovaujantis gera praktika.</i></p>	<p>Paprastai urmo prekyvietės administracija nėra atsakinga už tokią įrangą.</p>	<p>Už tokią įrangą paprastai atsakingos išimtinai prekyvietėje veikiančios maisto produktų verslo įmonės.</p>

## VI SKYRIUS: MAISTO ATLIEKOS

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p><b>1. <i>Maisto atliekos, nevalgomi šalutiniai produktai ir kitos šiukšlės turi būti kaip galima greičiau pašalinti iš patalpų, kuriose yra maisto produktai, kad būtų išvengta atliekų ir šiukšlių susikaupimo.</i></b></p>	<p>Urmo prekyvietės administracija yra tiesiogiai atsakinga už šiukšlių viešose zonose tvarkymą. Todėl atliekų konteineriai turi būti išdėstyti strateginėse prekyvietės vietose ir tinkamai pažymėti nurodant jų paskirtį, pvz., „<i>ne gyvūninės kilmės maisto atliekoms</i>“, arba tik „<i>šiukšlėms</i>“.</p> <p>Dažniausiai urmo prekyvietės administracija yra atsakinga už maisto atliekų bei kitų šiukšlių, susidariusių privačiose zonose, išvežimą.</p> <p>Tačiau už gyvūninės kilmės atliekas, atsiradusias dėl maisto produktų verslo įmonių veiklos, yra atsakingos jos pačios.</p> <p>Bet kuriuo atveju, šiukšlės ir (arba) kitos atliekos neturi būti laikomos tokiose vietose, kur gali privilioti kenkėjus [žr. I.2(c) skyrių].</p> <p>Sutartyje tarp urmo prekyvietės administracijos ir maisto produktų verslo įmonių dėl kitokių nei gyvūninės kilmės atliekų turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kaip atliekos surenkamos (tiesiogiai iš maisto produktų verslo įmonių, iš nurodytų centrinių surinkimo taškų ir pan.);</li> <li>- savininko duomenys, jei naudojami specialūs konteinerių tipai;</li> <li>- kas suteikia konteinerius;</li> <li>- kas turi valyti ir dezinfekuoti konteinerius;</li> <li>- atliekų surinkimo būdai ir naudojamų konteinerių spalva, jei renkamos rūšiuojamos atliekos; taip pat surinkimo dažnumas ir</li> </ul>	<p>Gyvūninės kilmės maisto atliekos ir kitų rūšių atliekos turi būti dedamos į skirtingus konteinerius.</p> <p>Pagal dabar galiojantį reglamentą, už gyvūninės kilmės maisto atliekas tiesiogiai yra atsakingos maisto produktų verslo įmonės. Gyvūninės kilmės maisto atliekos turi būti metamos į joms skirtą konteinerį ir, esant reikalui, išvežamos, bet ne rečiau kaip kartą per dieną.</p> <p>Maisto verslo įmonės turi tiesiogiai susitarti su specialiomis įmonėmis dėl gyvūninės kilmės atliekų išvežimo.</p> <p>Valymo / dezinfekcijos grafikas, už kurį atsakinga urmo prekyviečių administracija arba pagal sutartį trečioji šalis, turi būti sudarytas rašytine forma ir jame turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Zona:</b> aiškiai apibrėžtos zonos, kurias reikia valyti / dezinfekuoti, būdai pagal nurodytus standartus ir visos reikiamos sveikatos apsaugos ir saugumo priemonės</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos proceso <b>dažnumas ir trukmė</b>, priklausomai nuo kiekvienos apibrėžtos zonos rizikos.</li> </ul>

	<p>laikas;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kaip paskirstomos tokios veiklos išlaidos tarp maisto produktų verslo įmonių ir urmo prekyvietės administracijos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiekvienoje apibrėžtoje zonoje <b>naudojami valymo</b> produktai ir <b>medžiagos</b>, įskaitant nurodymus dėl chemikalų stiprumo, jų naudojimo instrukcijas bei tinkamumą naudoti arti maisto produktų.</li> <li>- Valymo / dezinfekcijos bei jų normų efektyvumo <b>patikrinimas ir atlikimo dažnumo registravimas</b> ir kiekvienoje zonoje.</li> <li>- <b>Atsakomybė</b>: asmens, atsakingo už valymo / dezinfekcijos darbų atlikimą bei patikrinimą, duomenys.</li> </ul>
<p>2. <i>Maisto atliekos, nevalgomi šalutiniai produktai ir kitos šiukšlės turi būti laikomos uždaruose konteineriuose, nebent maisto produktų verslo įmonės įrodytų kompetentingai institucijai, kad kiti konteineriai arba naudojamos šalinimo sistemos yra tinkamos. Šie konteineriai turi būti gerai sukonstruoti, palaikomi geroje būklėje, lengvai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami.</i></p>	<p>Šiukšlės ir (arba) atliekos neturi būti laikomos tokiose vietose, kur gali privilioti kenkėjus.</p> <p>Daugkartinio naudojimo konteinerių vidus ir išorė turi būti plaunami ir geros būklės.</p> <p>Verslo įmonių, turinčių tik sausas atliekas, pvz., pakavimo medžiagas, konteineriai neprivalo būti uždari.</p> <p>Skystų atliekų atveju, turi būti naudojami atliekų surinkimo rezervuarai, jei jos negali patekti tiesiai į kanalizacijos sistemą (skystoms atliekoms skirti konteineriai ir rezervuarai turi būti aiškiai pažymėti). Visais atvejais būtina imtis atitinkamų veiksmų, kad nebūtų teršiama aplinka.</p>	<p>Plastmasiniai įdėklai palengvina šiukšlių šalinimą ir konteinerių valymą. Kai šiukšlės perkeliamos į centrinę šiukšlių sandėliavimo zoną, plastikiniai maišai turi būti talpinami uždarytuose, paukščiams ir graužikams nepasiekiamuose konteineriuose.</p> <p>Kai apdorojami nesupakuoti maisto produktai, išskyrus sveikus vaisius ir daržoves, visi konteineriai turi turėti koja, keliu arba alkūne valdomus dangčius.</p>

<p><b>3. Turi būti sudarytos atitinkamos sąlygos maisto atliekoms, nevalgomiems šalutiniams produktams ir kitoms šiukšlėms laikyti ir tvarkyti. Šiukšlių saugyklos turi būti taip suprojektuotos ir tvarkomos, kad jose būtų palaikoma tvarka ir, kur būtina, jos apsaugomos nuo gyvūnų ir kenkėjų</b></p>	<p>Kai urmo prekyvietės administracija suteikia centrinės šiukšlių saugyklas, jos turi būti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- švarios ir tvarkingos, reguliariai plaunamos šiukšliavamzdžių angos bei grindų zonos aplink juos, dėžės, konteineriai ir kiti nešvarūs paviršiai bei įrengimai;</li> <li>- tvarkomos ir prižiūrimos, kad būtų užtikrinta švara bei tinkamas naudojimas;</li> <li>- apsaugotos nuo kenkėjų, tokių kaip graužikai, paukščiai, mėsėdžiai, nariuotakojai ir t.t. Konteineriai turi būti uždaryti ir šiukšlių suspaudimo zonos turi būti fiziškai atskirtos nuo maisto ruošimo ar sandėliavimo patalpų. Visos talpos turi būti apsaugotos nuo kenkėjų patekimo. Saugyklos turi būti reguliariai valomos.</li> </ul>	<p>Centrinės atliekų saugyklos turi būti įtrauktos į valymo / dezinfekcijos planą.</p> <p>(Žr. pastabas, paminėtas I skyriaus dalyje Nr.1 Valymas)</p>
<p><b>4. Visos atliekos turi būti šalinamos laikantis higienos ir aplinkos saugumo reikalavimų, atsižvelgiant į galiojančius</b></p>	<p>Kai urmo prekyvietės administracija yra atsakinga už atliekų ir šiukšlių šalinimą, ji turi imtis visų galimų atsargumo priemonių dėl aplinkos užterštumo rizikos apribojimo / mažinimo.</p>	



<p><b><i>Bendrijos įstatymus ir nesudarant tiesioginio ar netiesioginio užteršimo šaltinio.</i></b></p>	<p>Jeigu praktiškai naudinga, atliekas geriau būtų perdirbti / pakartotinai panaudoti, nei deginti (pvz., kartoną, medines dėžes, padėklus, daryti augalinių atliekų kompostą ir pan.).</p> <p>Kai atliekos deginamos vietoje, išsiskiriančios dujos turi atitikti Bendrijos Reglamento reikalavimus.</p> <p>Skystos atliekos neturėtų tiesiogiai patekti į pagrindinę drenažo sistemą iš anksto nesusitarus su tiesiogiai susijusia institucija.</p>	
---	---	--

## VII SKYRIUS: VANDENS TIEKIMAS

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p><b>1. a) Turi būti užtikrintas atitinkamas geriamo vandens tiekimas, kuriuo galima būtų naudotis pagal poreikį, siekiant užtikrinti, kad maisto produktai nebūtų užteršti;</b></p> <p><b>b) Švarus vanduo gali būti naudojamas visai žuvininkystės produkcijai. Švarus jūros vanduo naudojamas gyviems dvigeldžiams moliuskams, dygiaodžiams, gaubtagyviams / tunikatams ir jūriniams pilvakojams moliuskams; švarų vandenį galima naudoti paviršiui / išorei plauti. Kai naudojamas toks vanduo, jo tiekimui turi būti numatytos atitinkamos sąlygos.</b></p>	<p>Kai urmo prekyvietės administracija yra atsakinga už vandens maisto produktų verslo įmonėms tiekimą, reikėtų atkreipti dėmesį į tai, kad būtų užtikrintas atitinkamas geriamo vandens prieinamumas. Turi būti atliekamas reguliarus vandens kokybės patikrinimas ir kontroliuojama ar maisto produktų verslo įmonėms tiekiamas vanduo atitinka Direktyvos 98/83/EC reikalavimus.</p> <p>Geriamas vanduo turi būti naudojamas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rankoms plauti;</li> <li>- maistui plauti, kai to reikia;</li> <li>- maistui ir gėrimams ruošti;</li> <li>- valgiui gaminti (kepti / virti);</li> <li>- maisto įrangai valyti;</li> <li>- paviršiams, turintiems sąlytį su maistu arba jį liečiančių darbuotojų rankomis, plauti;</li> <li>- bet kokiai kitai veiklai, jei yra rizika užteršti maisto produktus.</li> </ul> <p><i>Atkreipkite dėmesį į tai, kad, švarus vanduo gali būti naudojamas visiems žuvininkystės produktams iki 2009 m. gruodžio 31d. (EB Reglamentas Nr. 2076/2005, numatantis susitarimus dėl pereinamojo laikotarpio).</i></p> <p>Daugeliu atveju, urmo prekyvietės administracija neprivalo rūpintis jūros vandens tiekimu maisto produktų verslo įmonėms.</p>	<p>Nors galima daryti prielaidą, kad, kaip numato Bendrijos 98/83/EC Direktyva, visos vandens įmonės tiekia geriamą vandenį, vadovaujantis gera praktika reikėtų užtikrinti kasmetinį vandens kokybės patikrinimą sertifikuotoje laboratorijoje. Jeigu vandens tiekimas buvo nutraukiamas arba keičiamas, gali prireikti dažniau tikrinti tiekiamo geriamo vandens kokybę.</p> <p>Mėginiai turi būti imami tiksliai numatytose vietose, atsižvelgiant į tiekiamo vandens svarbą ir tokiu būdu, kad jie atspindėtų suvartojamo per visus metus vandens kokybę.</p> <p>Jei atsakinga urmo prekyviečių administracija, turi būti sudaryta atitinkama priežiūros programa tam, kad būtų užtikrinta derama vandens šildymo ir maišymo sistemų priežiūra.</p> <p>Jeigu naudojami vandens minkštikliai ir (arba) vandens filtrai, turi būti atliekami reguliarūs jų patikrinimai ir priežiūra, atsižvelgiant į gamintojo instrukcijas, įskaitant filtrų keitimą.</p>

<p><b>2. Kur naudojamas negeriamas vanduo, pvz., ugnies gesinimui, garų gamybai, šaldymui ir kitiems panašioms tikslams, jis turi cirkuliuoti atskiroje atitinkamai pažymėtoje sistemoje. Netinkamas gerti vanduo neturi būti sujungtas su geriamo vandens sistema ar kaip nors atitekti į ją.</b></p>	<p>Turi būti uždrausta tiekti netinkamą gerti vandenį į maisto ruošimo zonas.</p> <p>Tam tikra įranga, kaip antai gaisrinės žarnos arba automatinės gesinimo sistemos, kuriose galima naudoti negeriamą vandenį, turi būti aiškiai ir atitinkamai pažymėtos.</p> <p>Patariama naudoti spalvų kodus geriamo ir netinkamo gerti vandens sistemoms žymėti.</p>	<p>Jeigu tas pats geriamo vandens vamzdynas naudojamas ir valymui / plovimui, ir pagalbinei įrangai, tokiai kaip automatinėms gesinimo sistemos, gaisrinės žarnos ir t.t., tada joje turi būti įmontuota apsauginė sklendė, kad vandens srautas netekėtų atgal. Atitinkamas ženklavimas, nurodantis tokios sistemos vandens naudojimo apribojimus, turi būti aiškiai matomas.</p>
<p><b>3. Pakartotinai naudojamas vanduo perdirbimui arba kaip sudedamoji dalis neturi kelti užteršimo pavojaus. Jis turi atitikti geriamo vandens standartus, nebent kompetentinga institucija įsitikins, kad vandens kokybė neturi įtakos maisto produktų sveikumui jų galutiniame pavidale.</b></p>	<p>Tuo atveju, jei maisto produktų verslo įmonės naudoja vandenį pakartotinai, urmo prekyvietės administracija nėra atsakinga už jų veiklą ir tai yra išimtinai tik verslo įmonių rūpestis.</p> <p>Visais atvejais neturi būti galima sujungti pakartotinai naudojamo vandens tiekimo su vandentiekio vamzdynu.</p>	<p>Nors manoma, kad toks vanduo yra geriamo vandens kokybės, būtina atsižvelgti į tai, kad pakartotinai naudojamas vanduo maisto perdirbimui arba kaip jo sudedamoji dalis yra pilnas biologinių, cheminių elementų ir fizinių dalelių, kurių koncentracija laikui bėgant tik didėja.</p> <p>Urmo prekyvietės administracija turėtų ypatingai atkreipti dėmesį, kai pakartotinai naudojamas vanduo bus nukreiptas į nutekamojo vandens sistemą, kadangi jis yra potencialus teršalas. Todėl maisto produktų verslo įmonės turėtų savo sąskaita tinkamai apdoroti tokį naudotą vandenį prieš jam patenkant į kanalizaciją. Jeigu toks apdorojimas nėra galimas, turi būti imamas mokestis už papildomą taršą. Sutartyje tarp urmo prekyvietės administracijos ir maisto produktų verslo operatoriaus šie aspektai turi būti numatyti.</p>

<p><b>4. <i>Ledas, kuris turi sąlytį su maistu arba gali užteršti maistą, turi būti gaminamas iš geriamo vandens arba iš švaraus vandens, kai jis naudojamas nesmulkintų žuvininkystės produktų vėsiniui. Jis turi būti pagamintas ir laikomas tokiomis sąlygomis, kad būtų apsaugotas nuo užteršimo.</i></b></p>	<p>Tai reiškia, kad ledas turi būti gaminamas išgeriamo vandens.</p> <p>Urmo prekyvietės administracija paprastai nėra susijusi su ledo gaminimu, bet jei jis gaminamas prekyvietėje, turi būti sudaryta galimybė tam naudoti geriamą vandenį.</p>	<p>Tuo atveju, jeigu ledas gaminamas prekyvietėje, urmo prekyvietės administracija turi užtikrinti, kad gamybos procesas vyktų pagal visus galiojančius reikalavimus. Patariama sudaryti oficialią sutartį, kuri garantuotų šių reikalavimų laikymąsi.</p>
<p><b>5. <i>Garai, turintys tiesioginį sąlytį su maistu, neturi būti sudaryti iš medžiagų, keliančių pavojų sveikatai ar galinčių užteršti maistą.</i></b></p>	<p>Jeigu garai, dažniausiai naudojami įrangos valymui, galėtų turėti sąlytį su maistu, tada jų gaminimui turi būti naudojamas geriamas vanduo. (žr. 1 paragrafą).</p>	
<p><b>6. <i>Ten, kur maisto produktai apdorojami aukšta temperatūra sandariose talpyklose, turi būti užtikrinama, kad vanduo, naudojamas talpyklų vėsiniui po apdorojimo karščiu, nebūtų maisto produktų užteršimo šaltinis.</i></b></p>	<p>Sandariose talpyklose maisto produktų šildymui ar vėsiniui naudojamas vanduo turi atitikti geriamo vandens kokybę. (žr. 1 paragrafą).</p>	

## VIII SKYRIUS: ASMENS HIGIENA

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p><b>1. Kiekvienas asmuo, dirbantis maisto apdorojimo zonoje, turi išlaikyti aukštą asmeninės švaros lygį ir dėvėti tinkamus, švarius ir, kur reikalinga, apsauginius drabužius.</b></p>	<p>Urmo prekyvietės administracijos darbuotojai ir jų rangovai paprastai neturi apdoroti maisto produktų.</p> <p>Kadangi nėra tiesioginio sąlyčio tarp šių asmenų ir maisto arba jo įpakavimo, todėl jiems nėra aktualūs specialieji reikalavimai, taikomi dirbantiems su maistu asmenims.</p> <p>Vis dėlto, jei šiems asmenims tektų lankytis patalpose atliekant savo pareigas, jiems turi būti taikomi bendri asmens higienos reikalavimai, nepriklausomai nuo to, kokie būtų gaminiai, t.y.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dėvėti švarius asmeninius drabužius;</li> <li>- Susilaikyti nuo nehigieniškų įpročių, įskaitant rūkymą, valgymą arba gėrimą.</li> </ul> <p>Patalpose, kur galima didelė higienos rizika, t.y. dirbama su gyvūninės kilmės produktais, turi būti dėvimi apsauginiai drabužiai ir galvos apdangalai, atsižvelgiant į specialius tiems produktams keliamus reikalavimus.</p> <p>Apsauginiai drabužiai ir galvos apdangalai turi būti reguliariai skalbiami.</p>	<p>Urmo prekyvietės administracija turi turėti higienos politiką ir (arba) asmens higienos taisykles, su kuriomis turi susipažinti visas dirbantis personalas ir raštiškai tai patvirtinti.</p> <p>Taisyklės turi būti iškabintos gerai matomoje vietoje, kad veiktų kaip nuolatinis priminimas personalui.</p> <p>Rankų plovimo ženklai turi būti iškabinti gerai matomoje vietoje, kad veiktų kaip nuolatinis priminimas personalui.</p> <p>Turi būti numatytos sąlygos ir vieta personalui pavalgyti ir atsigerti.</p>

<p><b>2. Jokiam asmeniui, sergančiam ligomis, kurios gali būti pernešamos per maisto produktus, arba nešiojančiam tokias ligas, arba turinčiam, pvz., infekuotų žaizdų, odos infekcijų, opų arba kamuojamam viduriavimo, neleidžiama tvarkyti / apdoroti maisto produktus arba užteiti į bet kurią maisto tvarkymo / apdorojimo zoną, nepriklausomai nuo tokio asmens užimamų pareigų, jeigu yra tiesioginė arba netiesioginė maisto užteršimo tikimybė. Bet kuris taip paveiktas ir dirbantis maisto produktų verslo įmonėje bei turintis sąlytį su maistu asmuo turi nedelsdamas pranešti maisto produktų verslo operatoriui apie ligą ar simptomus ir, jei įmanoma, jų priežastis.</b></p>	<p>Būtina, kad urmo prekyvietės administracija užtikrintų aiškią strategiją dėl žinomos ar įtariamos darbuotojų ar rangovų infekcijos, kuri gali sukelti mikrobiologinį užteršimą.</p> <p>Bet kuris asmuo, norintis patekti į maisto tvarkymo patalpas, turi pranešti apie ligas arba aplinkybes, galinčias tiesiogiai arba netiesiogiai užkrėsti maistą.</p>	
---	---	--

## XII SKYRIUS: PERSONALO APMOKYMAS

Įstatymų reikalavimai	Atitikimo įstatymams vadovas	Geros praktikos patarimai
<p><b><i>Maisto produktų verslo operatoriai turi užtikrinti:</i></b></p> <p><b><i>1. Kad dirbantys su maisto produktais asmenys būtų kontroliuojami, išklause instruktažą ir (arba) apmokyti dėl maisto produktų higienos pagal savo veiklos sritį;</i></b></p> <p><b><i>2. Kad asmenys, atsakingi už šio Reglamento 5(1) straipsnyje numatytos procedūros tobulinimą ir priežiūrą arba už naudojimąsi atitinkamais Vadovais, būtų apmokyti kaip įgyvendinti Rizikos veiksnių analizės ir svarbiausiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus;</i></b></p> <p><b><i>ir</i></b></p> <p><b><i>3. Laikymąsi valstybinių įstatymų reikalavimų, susijusių su</i></b></p>	<p>Urmo prekyvietės administracijos darbuotojai bei jų rangovai paprastai tiesiogiai nedirba su maisto produktais.</p> <p>Todėl šiems asmenims įstatymų reikalavimai nėra tiesiogiai taikomi. Tačiau, jie turėtų žinoti, kad dirba patalpose, kuriose tvarkomi ir apdorojami švieži maisto produktai, ir jų veikla gali turėti įtakos maisto saugumui.</p> <p>Visi darbuotojai turi išklausyti higienos normų instruktažus pagal savo veiklos sritį. Šis instruktažas turi numatyti maisto produktų pavojus ir tokias darbo veiklos kontrolės priemones, kurios buvo nustatytos rizikos veiksnių analizės proceso pagalba. Instruktažas išklausomas prieš konkrečios darbo veiklos vykdymą ir kartojamas pakeitus darbo pobūdį.</p> <p>Susistemintų apmokymų poreikis priklauso nuo pavojaus maisto produktų saugumui, be to, būtina atsižvelgti į didelės personalo kaitos problemą.</p> <p>Bendra informacija apie RVASVT sistemos tobulinimą turi būti suteikta visiems darbuotojams, ir specialūs mokymai organizuojami tiems, kurių veikla tiesiogiai susijusi su šios metodikos taikymu.</p> <p>Mokymų neturėtų automatiškai vykdyti akredituotos mokymo institucijos, jie turi atitikti numatytus standartus. Mokymai gali būti organizuojami darbo vietoje, nuotoliniu būdu arba per</p>	<p>Praktikuojama suteikti įvadinį kursą ir kartu specialiąsias darbo instrukcijas nedirbantiems tiesiogiai su maisto produktais, atliekantiems patalpų valymo ir kitus pagalbinius darbus (pvz., išoriniai rangovai). Dėmesys turi būti sutelktas į jų vykdomą veiklą, taip pat asmens higieną, galinčią turėti neigiamos įtakos maisto saugumui. Žinios turi būti reguliariai vertinamos, kad būtų įsitikinta, jog dirbantieji instruktažą suprato.</p> <p>Kur įmanoma, taisyklėse turi būti paaiškinta, kodėl būtina imtis priemonių ir kaip jos užtikrina maisto saugumą. Tai turėtų paskatinti laikytis reikalavimų per suvokimą, kaip būtina apsaugoti maistą nuo žalingo užteršimo, apsaugoti vartotojus ir užkirsti kelią ligų paplitimui. Tai ypač svarbu atsitiktiniam ir laikinam personalui, kuris nėra nuolatos mokomas.</p> <p>Instruktažai turi būti kartojami atitinkamais laiko intervalais arba vykdomi, kai būtina paaiškinti, priklausomai nuo to, kaip buvo nustatyta stebėjimų ir patikrinimų metu.</p>

<p><b><i>mokymo programomis asmenims, dirbantiems tam tikruose maisto sektoriuose.</i></b></p>	<p>išorines mokymo organizacijas ir, kai tai reikalinga, jie turi būti reguliariai kartojami.</p> <p>Mokymai leidžia geriau suvokti, kaip maisto produktai gali būti užteršiami ir kaip galima išvengti per maistą plintančių ligų, laikantys reikiamų maisto tvarkymo ir apdorojimo procedūrų.</p> <p>Gera praktika numato verslo įmonei sudaryti mokymų planą, kuriame būtų numatyta, kokie mokymai reikalingi kiekvienam darbuotojui.</p> <p>Gera praktika taip pat numato fiksuoti atliktus kiekvieno darbuotojo mokymus dokumentuose.</p> <p>Mokymų poreikis turi būti reguliariai peržiūrimas bei įvertinamas pagal darbuotojo užimamas pareigas ir atsakomybės lygį, turimus įgūdžius, patirtį bei ankstesnius personalo mokymus.</p>	<p>Mokymų tikslas yra užtikrinti, kad atskiri personalo nariai suprastų, kodėl reikalingos tam tikros atsargumo priemonės. Todėl gera praktika numato, kad visas personalas būtų mokomas maisto higienos pagrindų, susijusių su jų darbu, kad sumažėtų jų priežiūros būtinybė.</p> <p>Prižiūrėtojai ir vadovai, kurie neprekiauja ir netvarko maisto produktų, bet gali tiesiogiai įtakoti procesus higienos požiūriu, turėtų pagal poreikį išklausti susistemintus kursus.</p>
--	--	---



## VI – RVASVT PAGRĮSTOS PROCEDŪROS

### A – RVASVT pagrįstos procedūros urmo prekyvietėse

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5-ame straipsnyje dėl maisto produktų higienos nustatyta, kad:

*„1. Maisto tvarkymo subjektai diegia, įgyvendina ir vykdo nuolatinę procedūrą ar procedūras, paremtas RVASVT principais“.*

Šiame skyriuje pateikiamos rekomendacijos urmo prekyvietės administracijai dėl procedūrų, kurios naudojamos vykdant funkcijas, už kurias ji atsako urmo prekyvietėje, ir atsižvelgiant į RVASVT principus.

Kaip minėta anksčiau, urmo prekyvietė yra tiekimo grandinės viduryje tarp gamybos ir vartojimo. Tai yra apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004, *„maisto verslas, sudarytas iš kelių atskirų vienetų, turinčių bendrą įrangą ir skyrius, kuriuose maisto tvarkymo subjektams parduodami maisto produktai“.*

Šis apibrėžimas reiškia, kad urmo prekyvietės administracija traktuojama kaip bet kokia kita maisto produktų verslo įmonė, todėl turi vykdyti veiklą atsižvelgdama į ES Maisto reglamentą, nors ir neparduoda maisto produktų. Būdama atsakinga už prekyvietę, urmo prekyvietės administracija dalinasi atsakomybe už higienos reikalavimų maisto produktams laikymąsi, kai jie keliauja per prekyvietę, ir turi imtis veiksmų maisto higienos požiūriu.

#### Pastaba skaitytojui:

Sekantys puslapiai, susiję su RVASVT pagrįstomis procedūromis, buvo parengti remiantis dokumentu *„Konsultacinis dokumentas apie RVASVT principais pagrįstų procedūrų įgyvendinimą ir tų procedūrų konkrečiose maisto produktų verslo įmonėse vykdymo palengvinimą.“* (Išleista Europos Komisijos Sveikatos ir vartotojų apsaugos generalinio direktorato 2005 m. lapkričio 16 d.) (1).

### B – RVASVT PAGRĮSTOS PROCEDŪROS IR BŪTINI REIKALAVIMAI

Maisto higiena – tai maisto produktų verslo įmonių RVASVT principais pagrįstų procedūrų ir būtinų reikalavimų įgyvendinimo rezultatas.

Turi būti atsižvelgiama į tai, kad prieš nustatant RVASVT procedūras, turi būti įgyvendinami „būtinai“ maisto higienos reikalavimai, ir tai sudarė ankstesnius šio geros praktikos vadovo skyrius, susijusius su tokiais dalykais, kaip:

- Reikalavimai infrastruktūrai ir įrangai;
- Ventiliacija ir temperatūros kontrolė;
- Apšvietimas;
- Higienos procedūros;
- Atliekų tvarkymas (2);
- Kova su kenkėjais;
- Asmens higiena;
- Mokymas.

(1) Žr. skyrių „Nuorodos“

(2) Žr. 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentą (EB) Nr. 1774/2002, nustačiusį šalutinių gyvūninės kilmės produktų, neskirtų žmonių vartojimui, higienos normas.

Šie būtini reikalavimai yra apskritai skirti pavojams kontroliuoti bei sukurti pagrindą efektyviam RVASVT įgyvendinimui. Jais turi būti vadovaujama iki bus nustatyta RVASVT pagrįsta procedūra.

## **C – Pagrindiniai RVASVT principai**

RVASVT (Rizikos veiksnių analizė ir svarbiausieji valdymo taškai) nustato specifinius pavojus ir jų kontrolės priemones, kad būtų užtikrintas maisto saugumas.

RVASVT yra rizikos veiksnių vertinimo ir valdymo sistemų sukūrimo įrankis, kur dėmesys daugiau sutelkiamas į prevenciją, nepasikliaujant tik galutinio produkto testavimu. Bet kokia RVASVT sistema gali prisitaikyti prie pokyčių, tokių kaip įrangos konstrukcinis tobulėjimas ir perdirbimo procedūrų ar technologijų vystymasis.

RVASVT gali būti pritaikyta visoje maisto grandinėje. Stiprindamas maisto saugumą, RVASVT įgyvendinimas gali suteikti kitą reikšmingą naudą, pavyzdžiui, RVASVT taikymas gali padėti kontrolės institucijoms vykdant patikrinimus ir skatinti tarptautinės prekybos augimą, didinant pasitikėjimą maisto produktų saugumu.

Sėkmingas RVASVT taikymas reikalauja visiško administracijos ir darbuotojų atsidavimo ir įsitraukimo. Taip pat reikalingas daugelį sričių apimantis požiūris.

Prieš taikant RVASVT bet kokioje maisto produktų verslo įmonėje, įskaitant urmo prekyvietės administraciją, turi būti įgyvendinti būtini maisto higienai taikomi reikalavimai.

Administracijos pasiryžimas yra būtinas, norint efektyviai įgyvendinti RVASVT. Nustatant, įvertinant pavojų bei modeliuojant RVASVT taikymo procedūras, turi būti atsižvelgiama į urmo prekyvietės administracijos veiklos poveikį kontroliuojant pavojus, ir epidemiologinius faktus, susijusius su maisto saugumu.

RVASVT tikslas yra sutelkti kontrolę svarbiausiuose valdymo taškuose (SVT), ir RVASVT turėtų būti taikoma atskirai kiekvienai konkrečiai veiklai.

RVASVT taikymas turi būti peržiūrimas ir daromi būtini pakeitimai, jei bet kuriame etape buvo padaryti kokie nors pakeitimai. Taikant RVASVT, svarbu būti lanksčiam, kur tai reikalinga, atsižvelgti į taikymo kontekstą, veiklos pobūdį ir mastą.

## **Septyni RVASVT principai**

- 1 – Rizikos veiksnių, kuriems reikia užkirsti kelią, pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio, identifikavimas (rizikos veiksnių analizė);
- 2 – Svarbių valdymo taškų identifikavimas tame etape ar etapuose, kuriuose valdymas yra esminis dalykas užkertant kelią rizikos veiksniai ar jį pašalinant arba sumažinant jį iki priimtino lygio;
- 3 – Kritinių svarbių valdymo taškų ribų nustatymas, kai nubrėžiama riba tarp to, kas priimtina ir kas nepriimtina, kad būtų vykdoma identifikuotų rizikos veiksnių prevencija, šalinimas ar jų sumažinimas;
- 4 – Veiksmingų svarbių valdymo taškų stebėsenos, tikrinimo procedūrų nustatymas ir vykdymas;
- 5 – Korekcinų priemonių nustatymas, kai stebėsenos metu nustatoma, kad svarbus valdymo taškas nebevaldomas;
- 6 – Reguliariai atliekamų procedūrų, kuriomis tikrinama, ar 1 – 5 pastraipose apibrėžtos priemonės efektyviai veikia, sukūrimas; ir

7 – Maisto tvarkymui tinkamų dokumentų ir įrašų, pagal kuriuos galima būtų matyti, kiek veiksmingai taikomos 1 – 6 pastraipose nubrėžtos priemonės, nustatymas.

## **D – Septynių principų urmo prekyvietės administracijai taikymas**

Žemiau išvardintus veiksmus rekomenduojama atlikti pateikta eilės tvarka.

### **1. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖ**

#### **1.1. Grupės specialistų iš daugelio sričių (RVASVT grupės) sudarymas**

Šioje grupėje, į kurią įtraukiami visi su numatyta veikla susiję asmenys, turi būti visas spektras specialistų ir kompetentingų žmonių pagal nagrinėjamą veiklą bei susijusių su potencialiais pavojais, taip pat į ją turi būti įtraukta kiek galima daugiau aukščiausio lygio vadovų.

Kur būtina, galima pasitelkti specialistus, kurie padėtų grupei išspręsti iškilusias problemas dėl svarbių taškų įvertinimo ir valdymo.

Grupėje gali būti šie specialistai:

- Nusimanantys apie biologinius, cheminius ar fizikinius pavojus, susijusius su konkrečia produktų grupe;
- Atsakingi arba glaudžiai susiję su numatoma veikla;
- Turintys darbo toje veikloje patirties, ypač higienos ir įrangos požiūriu;
- Bet koks kitas asmuo, turintis specialių žinių higienos mikrobiologijos ar maisto technologijos srityse.

Vienas asmuo gali atlikti kelias funkcijas, jeigu grupei prieinama visa reikalinga informacija ir ji yra naudojama siekiant užtikrinti rengiamos sistemos patikimumą. Jei tinkamų ekspertų organizacija neturi, informaciją būtina gauti iš kitų šaltinių (konsultacijos ir pan.).

Turi būti nustatyta RVASVT plano apimtis, numatant, kuri maisto grandinės dalis ir pagrindiniai pavojų tipai (biologinis, cheminis ir fizikinis) yra į ją įtraukti.

### **Kontrolinis sąrašas**

#### **Užduodami klausimai:**

Ar mes turime / galime įgauti įgūdžių, reikalingų rizikos veiksniams ir valdymui identifikuoti?

Ar turime asmenį, kuris yra atsakingas už visą maisto saugumo programą?

Ar atsakingas asmuo yra apmokytas apie RVASVT sistemos reikalavimus?

Ar šis asmuo turi įgaliojimus įdiegti ir vykdyti šią programą?

Ar personalas supranta maisto saugumo ir higienos svarbą?

Ar mūsų verslo įmonė turi personalo apmokymo programą?

Ar darbuotojai žino, kaip elgtis ir kas priima sprendimus, jeigu kažkas nepavyktų?

#### **1.2. Darbų, už kuriuos atsakinga urmo prekyvietės administracija, aprašymas**

Kadangi urmo prekyvietės administracija netvarko ir neparduoda maisto produktų, šis paragrafas taikytinas įvairioms prekyvietės administracijos veikloms, susijusioms su skirtingomis verslo įmonėmis prekyvietėje.

Turi būti sudarytas pilnas veiklos aprašymas su visais atitinkamais žingsniais.

**Kontrolinis sąrašas****Užduodami klausimai:**

Kokie yra skirtingi žingsniai, susiję su kiekviena veikla, ir kokios yra su tuo susijusios rizikos?

Ar buvo atsižvelgta į visus žingsnius?

Ar nepraleidome nei vieno veiklos žingsnio?

**1.3. Užduočių, atitinkančių kiekvieną žingsnį, identifikavimas**

RVASVT grupė taip pat turėtų nustatyti ir apibrėžti įvairias užduotis, kurias reikia atlikti kiekviename etape, kiek įmanoma siejant jas tarpusavyje bei su kitomis urmo prekyvietės maisto produktų verslo įmonių veiklomis.

**Kontrolinis sąrašas****Užduodami klausimai:**

Ar mes numatėme visas galimas užduotis, atitinkančias kiekvieną etapą?

Ar mes apsvaistėme visas susijusias maisto produktų verslo įmones pagal vykdomą užduotį?

Ar suteikėme tinkamą informaciją atliekamai užduočiai?

**1.4. Struktūrinės schemos sudarymas (žr. priedą B.1)**

Nesvarbu, kokį pasirinksite formatą, visi susiję su veikla žingsniai turi būti išnagrinėti eilės tvarka ir pavaizduoti detalioje struktūrinėje schemoje kartu su pakankamais techniniais duomenimis.

Gali būti įtraukti šie duomenys:

- Darbo ir pagalbinių patalpų planas,
- Įrangos išdėstymas ir charakteristikos,
- Visų etapų seka,
- Techniniai procesų parametrai,
- Maisto produktų srautai (įskaitant galimą kryžminį užteršimą),
- Švarių ir purvinų (arba aukštos /žemos rizikos zonų) zonų atskyrimas.

Šie reikalavimai yra būtinos RVASVT sistemos sudėtinės dalys:

- Valymo ir dezinfekcijos procedūros,
- Higieniška aplinka organizacijoje,
- Darbuotojų srautai ir higienos praktika,
- Produktų sandėliavimo ir platinimo sąlygos.

**Kontrolinis sąrašas****Užduodami klausimai:**

Ar mes nustatėme procedūras kiekvieno etapo patikrinimui ir patvirtinimui?

Ar turime sistemą veiklos kokybei stebėti?

Ar turime visą reikalingą informaciją potencialiems pavojams nustatyti?

### **1.5. Struktūrinės schemos patvirtinimas vietoje**

Sudarius struktūrinę schemą, RVASVT grupė turi ją praktiškai išbandyti vietoje darbo valandų metu. Pastebėjus bet kokį nuokrypį, atitinkamai turi būti pakeista struktūrinė schema, kad ji būtų tiksli.

Stebėkite procesą kritiškai, turėdami struktūrinę schemą prieš akis.

#### **Kontrolinis sąrašas**

##### **Užduodami klausimai:**

Ar nebuvo praleisti kokie nors etapai arba kita informacija?

Ar iš tikrųjų viską atliekame, kaip parodyta schemoje?

### **1.6. Pavojų ir kontrolės priemonių sąrašas**

**1.6.1. sudarykite** visų potencialių biologinių, cheminių ar fizikinių pavojų sąrašą, kurie galėtų pagrįstai kilti kiekviename etape („pavojaus“ apibrėžimas pateiktas Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3(14) straipsnyje – taip pat žiūrėkite šio dokumento specialių terminų žodyną).

Toliau RVASVT grupė turi atlikti pavojų analizę, kad nustatytų RVASVT plane, kokie pavojai yra tokio pobūdžio, kad jų pašalinimas ar sumažinimas iki priimtino lygio yra būtinas, norint išlaikyti maisto produktų saugumą.

Atliekant pavojų analizę, reikia atsižvelgti į:

- Tikėtinus pavojų atvejus ir sunkumus dėl jų neigiamų poveikių sveikatai;
- Esamų pavojų kokybinis ir (arba) kiekybinis įvertinimas;

**1.6.2. apsvarstykite ir aprašykite**, kokios egzistuoja kontrolės priemonės, jeigu tokių yra, kurios galėtų būti pritaikytos kiekvieno pavojaus atveju.

Kontrolės priemonės – tai tie veiksmai ir veikla, kurie gali būti naudojami siekiant užkirsti kelią pavojams, pašalinti juos ar sumažinti jų įtaką arba atvejus iki priimtino lygio.

Daugiau nei viena kontrolės priemonė gali būti reikalinga nustatytam pavojui suvaldyti, ir daugiau nei vienas pavojus gali būti valdomas vienos kontrolės priemonės pagalba.

Kontrolės priemonės turi būti pagrįstos detaliomis procedūromis ir specifikacijomis, kad būtų užtikrintas efektyvus jų įgyvendinimas. Pavyzdžiui, detalus valymo grafikas, sudarytas vadovaujantis galiojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

#### **Pastaba:**

*Iš pradžių RVASVT autoriai dažnai nustato **per daug** pavojų! Tai yra problema, nes egzistuoja galimybė, kai sumenkinamas rengėjų gebėjimas sutelkti pastangas valdyti iš tikrųjų svarbius pavojus. Sunkiausia yra nuspręsti, kas reikšminga, o kas ne .*

*Pavojus turi būti valdomas, jeigu:*

**1) Gali pagrįstai įvykti**

**ir**

**2) Tinkamai nekontroliuojamas, tikėtinai sukels nepageidautiną riziką vartotojų sveikatai.**

Tuo atveju, kai pavojai, kuriems saugumo užtikrinimo tikslais buvo įstatymais nustatyti lygiai, kai būtina imtis veiksmų, leistini nuokrypiai ar kitokie apribojimai (pvz., valymo chemikalai, pesticidai...), nepriimtina sveikatos rizika yra tokia rizika, kai buvo peržengta nustatyta riba, o ne vien tik medžiagos radimas susekamame lygyje. Todėl, jeigu yra tikimybė, kad tokios rūšies maisto produktuose bus peržengtas lygis, kai būtina imtis veiksmų, tada proceso savininko pavojų analizė turi nurodyti, kad pavojus turi būti kontroliuojamas per jo RVASVT sistemą.

### **Kontrolinis sąrašas**

#### **Užduodami klausimai:**

Ar ištyrėme visus pavojų šaltinius?

Ar naudojomės patalpų ir apylinkių schemomis, kad nustatytume pavojus?

Ar naudojomės sisteminėmis schemomis, kad nustatytume galimus pavojus susijusiuose procesuose?

Ar mes nustatėme rizikas, priskiriamas konkrečiam etapui, tokias kaip galimas netinkamas naudojimas ar piktnaudžiavimas? (pavyzdžiui, valymo chemikalai?)

## **2. SVARBIAUSIŲ VALDYMO TAŠKŲ (SVT) NUSTATYMAS**

Norėdami nustatyti svarbiausią valdymo tašką pavojui valdyti, pasitelkiame loginį metodą. Čia labai padėti „sprendimų medžio“ metodo taikymas (žr. *Priedą B.2*).

Tačiau grupė gali naudoti kitus metodus, priklausomai nuo žinių ir patirties.

Taikant „sprendimų medį“, kiekvienas sisteminėje schemoje nurodytas žingsnis turi būti nagrinėjamas pateikta eilės tvarka. Kiekviename etape „sprendimų medis“ turi būti taikomas kiekvienam pavojui, kuris gali atsirasti, ir kiekvienai numatyta kontrolės priemonei. „Sprendimų medis“ turi būti lanksčiai taikomas, atsižvelgiant į visą procesą, kad, jei tik įmanoma, būtų išvengta nereikalingų svarbių valdymo taškų.

Rekomenduojama apmokyti, kaip taikyti „sprendimų medžio“ metodą.

Nustačius svarbiausius valdymo taškus, RVASVT grupė turi atlikti du dalykus:

- Užtikrinti, kad tinkamos kontrolės priemonės būtų efektyviai suplanuotos ir įgyvendinamos. Ypač, jei pavojus buvo nustatytas žingsnyje, kur tikrinimas yra būtinas dėl maisto produktų saugumo ir tame žingsnyje nebuvo kontrolės priemonės, arba bet kokiame kitame etape, tada procesas turi būti keičiamas įtraukiant kontrolės priemonę tame žingsnyje arba ankstesniame arba vėlesniame etape.
- Sukurti ir įgyvendinti stebėjimo / tikrinimo sistemą kiekviename svarbiame valdymo taške.

### **Kontrolinis sąrašas**

#### **Užduodami klausimai:**

Ar valdymo priemonės nustatytos kiekvienam pavojui?

Ar jos efektyviai pašalina ar sumažina kiekvieno pasitaikančio pavojaus atsiradimo tikimybę?

Ar galime pakeisti procesą, kuriame neegzistuoja prevencinės priemonės?

Ar darbuotojai supranta, kokie yra SVT reikalavimai?

### 3. KRITINĖS RIBOS SVARBIAUSIUOSE VALDYMO TAŠKUOSE

Kiekviena su valdymo tašku susijusi kontrolės priemonė turėtų paskatinti kritinių ribų patikslinimą.

Kritinės ribos atitinka kraštutines reikšmes, priimtinas maisto produktų saugumo atžvilgiu.

Jos atskiria priimtinumą nuo nepriimtino. Jos yra nustatytos pastebimiems arba išmatuojamiems parametrams, kurie gali parodyti, kad svarbus taškas yra valdomas.

Jos turi būti pagrįstos neiginčijamais įrodymais, kad pasirinktos vertės leis valdyti procesą.

Tokių parametrų pavyzdžiai yra temperatūra, laikas, pH, drėgmės kiekis, jutiminiai parametrai, tokie kaip išvaizda, t.t.

Kai kuriais atvejais, norint sumažinti kritinės ribos viršijimo riziką dėl proceso pokyčių, gali būti reikalinga tiksliai nusakyti griežtesnius lygius (t.y. tikslinius lygius), siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi kritinių ribų.

Kritinės ribos gali būti nustatomos remiantis įvairiais šaltiniais. Jeigu grupė nusprendžia nesiremti oficialiais standartais ar geros higienos praktikos vadovais, tada ji turėti įsitikinti jų pagrįstumu nustatytų pavojų valdymo SV taškuose atžvilgiu.

#### **Kontrolinis sąrašas**

##### **Užduodami klausimai:**

Ar nustatėme ribas kiekvienam svarbiam valdymo taškui?

Ar sekame nustatytas ribas?

Ar mūsų matavimo prietaisai pakankamai tikslūs?

Ar mūsų matavimo sistema atitinka pripažintus standartus?

Ar buvo numatytas korekcinis veiksmas kiekvienai nekontroliuojamai būklei?

Ar turime skundų tvarkymo sistemą?

Ar mūsų vykdomo tikrinimo ir registravimo dažnumas yra tinkamas?

### 4. STEBĖJIMO PROCEDŪROS SVARBIAUSIUOSE VALDYMO TAŠKUOSE

Esminė RVASVT pagrįstų procedūrų dalis – stebėjimų ir matavimų, atliekamų kiekviename svarbiame valdymo taške, programa, siekiant užtikrinti numatytą kritinių ribų laikymąsi.

Stebėjimų ir vertinimų pagalba turi būti nustatoma, kada prarandama kontrolė svarbiuose valdymo taškuose, ir laiku apie tai pranešama, kad būtų galima imtis veiksmų padėčiai ištaisyti.

Kur įmanoma, procesas turi būti koreguojamas, kai tikrinimo rezultatai parodo kryptį link kontrolės SV taške praradimo. Koregavimas turi būti atliktas prieš nuokrypį atsiradimą. Duomenis, gautus patikrinimų metu, turi įvertinti specialiai paskirtas asmuo, išmanantis ir turintis įgaliojimus atlikti korekcinius veiksmus.

Stebėjimai ir matavimai gali būti atliekami nepertraukiamai arba periodiškai. Kai stebėjimai arba matavimai nėra nenutrūkštami, būtina nustatyti tokį stebėjimų arba matavimų dažnumą, kuris leistų gauti patikimą informaciją.

Programoje turi būti aprašyti metodai, stebėjimų arba matavimų dažnumas ir jų registravimo procedūra bei nurodytas kiekvienas svarbus valdymo taškas:

- Kas atliks stebėjimą ir tikrinimą?
- Kada bus atliekamas stebėjimas ir tikrinimas?
- Kaip bus atliekamas stebėjimas ir tikrinimas?

Įrašus, susijusius su SVT tikrinimu, savo parašais turi patvirtinti tikrinimus atliekantis asmuo ir už priežiūrą atsakingas(-i) įmonės pareigūnas(-ai).

## 5. KOREKCINIAI VEIKSMAI

Kiekvienam svarbiam valdymo taškui RVASVT grupė iš anksto turi suplanuoti korekcinius veiksmus, kad jie būtų atliekami nedvejojant, kai patikrinimo metu nustatomas nuokrypis nuo kritinės ribos.

Tokie korekciniai veiksmai apima:

- Asmens, atsakingo už korekcinių veiksmų įgyvendinimą, tinkamą identifikavimą,
- Priemonių ir veiksmų, kurių būtina imtis norint pakoreguoti pastebėtą nuokrypį, aprašymą,
- Veiksmų planą, kai procesas tampa nebekontroliuojamas,
- Priemonių, kurių buvo imtasi, ir visos susijusios informacijos, fiksavimas raštu (pvz.: data, laikas, veiksmų pobūdis, jas atlikęs asmuo ir tolimesnė kontrolė).

Patikrinimo metu gali būti nustatytos prevencinės priemonės (įrangos patikrinimas, atsakingo už užduotį asmens kontrolė, ankstesnių korekcinių priemonių veiksmingumo patikrinimas ir t.t.), kurių reikės imtis, jeigu korekciniai veiksmai turi būti pakartotinai atliekami tai pačiai procedūrai.

## 6. PASITIKRINIMO PROCEDŪROS

**6.1. RVASVT grupė turi nurodyti metodus ir procedūras,** kurie bus naudojami nustatant, ar RVASVT sistema veikia tinkamai. Pasitikrinimo / verifikavimo metodai gali apimti detalią atsitiktinai atrinktų pavyzdžių analizę, sustiprintą analizę arba pasirinktų SV taškų testus.

Pasitikrinimų dažnumas turi būti pakankamas, kad patvirtintų RVASVT procedūrų efektyvų veikimą. Pasitikrinimų dažnumas priklausys nuo urmo prekyvietės administracijos pobūdžio (darbuotojų skaičiaus, maisto produktų kilmės ir t.t.), pasitikrinimų dažnumo, darbuotojų kruopštumo, aptiktų nuokrypių per tam tikrą laiko tarpą skaičiaus ir susijusių pavojų.

Pasitikrinimų procedūros apima:

- RVASVT auditą ir jo apskaitą,
- Procesų įmonėse inspektavimą,
- Patvirtinimą, kad SVT taškai yra valdomi,
- Kritinių ribų patvirtinimą,
- Nuokrypių ir produktų išsidėstymo peržiūrėjimą, atliktus korekcinius veiksmus.

Pasitikrinimų dažnumas turės didelės įtakos pakartotinių tikrinimų kiekiui tuo atveju, jeigu buvo nustatytas kritinės ribas viršijantis nuokrypis. Pasitikrinimą sudaro visos žemiau išvardintos dalys, tik nebūtinai visos tuo pačiu metu:

- Įrašų teisingumo patikrinimas ir nuokrypių analizė,
- Asmens, stebinčio perdirbimo, sandėliavimo ir (arba) transportavimo veiklas, patikrinimas,
- Tikrinamo proceso fizinė kontrolė,



- Prietaisų, naudojamų tikrinimui, kalibravimas.

Pasitikrinimą / verifikavimą turi atlikti kitas, nei atsakingas už stebėjimą, tikrinimą ir korekcinių veiksmų atlikimą, asmuo. Kur tam tikra pasitikrinimo veikla negali būti vykdoma vietoje, tikrinimus verslo įmonės vardu turėtų atlikti išorės ekspertai arba kvalifikuoti tretieji asmenys.

**6.2. Kur imanoma**, pagrįstumo veikla turėtų apimti veiksmus, patvirtinančius visų RVASVT plano dalių veiksmingumą. Keitimo atveju, būtina dar kartą peržiūrėti sistemą, kad būtų įsitikinta jos svarumu.

Kur reikalinga, tokio peržiūrėjimo pabaigoje turi būti atitinkamai pataisytos nustatytos procedūros. Pakeitimai turi būti pilnai įtraukti į dokumentaciją ir įrašų saugojimo sistemą tam, kad užtikrintų tikslios savalaikės informacijos prieinamumą.

## 7. DOKUMENTACIJA IR ĮRAŠŲ SAUGOJIMAS

Taikant RVASVT sistemą būtina efektyviai ir kruopščiai saugoti įrašus.

RVASVT procedūros turi būti registruojamos. Dokumentacija ir įrašų saugojimas turi atitikti proceso pobūdį ir apimtį bei būti pakankama, kad padėtų verslo įmonei pasitikrinti, ar RVASVT valdymas yra tinkamas ir gerai prižiūrimas. Dokumentacija ir įrašai turi būti saugomi pakankamai laiko, kad leistų kompetentingai institucijai atlikti RVASVT sistemos auditą. Dokumentus savo parašu turi patvirtinti už priežiūrą atsakingas įmonės atstovas.

Dokumentacijos pavyzdžiai:

- Pavojaus analizė;
- SVT nustatymas;
- Kritinių ribų nustatymas;
- RVASVT sistemos modifikacijos.

Įrašų pavyzdžiai:

- SVT tikrinimo veikla;
- Nukrypimai ir atitinkami korekciniai veiksmai;
- Pasitikrinimo / verifikavimo darbai.

Paprasta įrašų saugojimo sistema gali būti veiksminga ir lengvai suprantama darbuotojams. Ji gali būti integruota į esamas procedūras bei pritaikyta jau naudojamai dokumentacijai.

### **Kontrolinis sąrašas**

#### **Užduodami klausimai:**

- Ar mūsų įrašų saugojimo lygis patenkinamas?
- Ar mes saugiai registruojame ir saugome įrašus?
- Ar mes registruojame ir atliekame veiksmus dėl SVT?
- Ar mes užregistruojame ribas kiekvienam SVT?
- Ar mūsų kontrolės priemonės deramai registruojamos?
- Ar mes patikriname ir įvertiname savo metodus?
- Ar mes saugome savo kalibravimo įrašus?

Ar mes gauname nešališkus savo programos patikrinimus?

Kokių priemonių imamės, kad patikrintume, jog mūsų programa vykdoma?

Ar mes saugome savo sistemos kontrolės įrašus?

*RVASVT lentelės pavyzdį RVASVT plano parengimui galite rasti priede B.3. Jis susijęs su šaldytų produktų sandėliavimu.*



**PRIEDAS A**  
**URMO PREKYVIETĖS ADMINISTRACIJA**  
**VALYMO IR DEZINFEKCIJOS GRAFIKAS – DEMONSTRAVIMO IR PARDAVIMO SALĖS**

<b>Zona</b>	<b>Valymo produktas</b>	<b>Nusistovėjusi praktika</b>	<b>Dažnumas</b>	<b>Sveikatos ir darbo saugos priemonės</b>	<b>Atsakingas asmuo (paskirti)</b>	<b>Patikrino (paskirti)</b>
Grindys	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Visi išsiliejimai turi būti nedelsiant sutvarkomi.  Darbo pabaigoje, iššluoti ir išplauti karštu vandeniu su detergentu.	Kasdien	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis  (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Sienos: - iki... m:  - virš...m:	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....  Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Plauti su detergentu, praplauti švariu karštu vandeniu ir, jei būtina, panaudoti sanitarinę priemonę (1).  Plauti karštu vandeniu ir detergentu	Kasdien  Periodiškai (2)	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis  (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Lubos	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Sausas arba šlapias valymas, atsižvelgiant į paviršiaus pobūdį	Periodiškai (2)	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis  (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Durys	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Plauti karštu vandeniu ir detergentu	Periodiškai (2)	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis  (esant reikalui, turi būti prieinama)		

Langai	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr....	Plauti karštu vandeniu ir detergentu	Periodiškai (2)	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Kriauklės ir (arba) praustuvai	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Pasibaigus kiekvienai dienai iššveisti, išplauti karštu vandeniu su detergentu ir išskalauti	Kasdien	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Apšvietimas	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....		Periodiškai (2)	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Ventiliacija - Mechaninė oro srovė - Filtrai	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Išsiurbti. Plauti karštu vandeniu ir detergentu. Įdėti atgal į vietą, tik kai išdžius.	Kas mėnesį  Kas mėnesį	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis (esant reikalui, turi būti prieinama)		
Atliekų konteineriai	Pilnas pavadinimas Sutarties Nr.....	Išvalyti plaunant karštu vandeniu su detergentu	Kasdien	Remtis gaminio etikete ir techniniais duomenimis (esant reikalui, turi būti prieinama)		

(1) „Sanitarinė priemonė“ yra dezinfekavimo priemonė, kuri tinka naudoti paviršiams, susiliečiantiems su maistu, yra netoksiška ir negندانti. „Periodiškai“ reiškia atsiradus būtinybei, turi būti siejama su purvo susikaupimu.

## PRIEDAS B.1

### RVASVT PAGRĮSTŲ PROCEDŪRŲ, KURIAS TAIKO URMO PREKYVIETĖS ADMINISTRACIJA, LOGINĖ SEKA

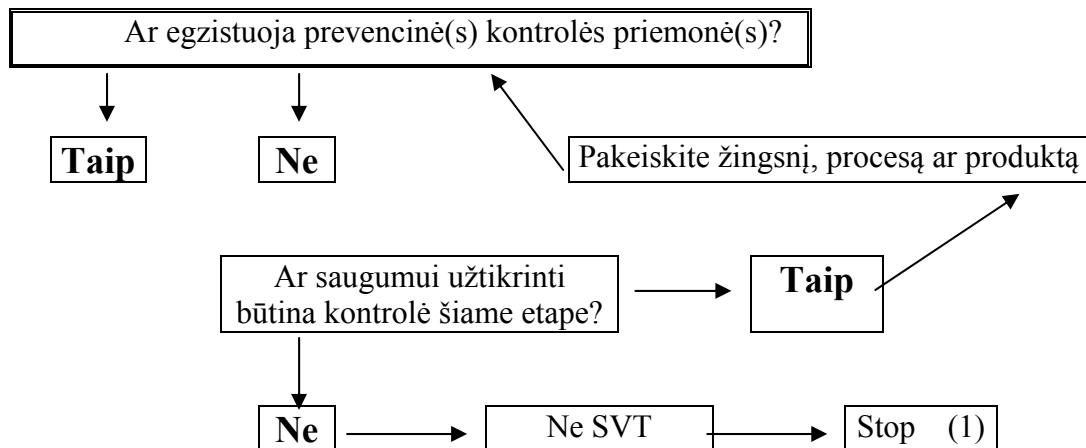
- 1 Suformuokite RVASVT grupę
- 2 Apibrėžkite higienos valdymo sistemos projektą
- 3 Sudarykite struktūrinę schemą
- 4 Struktūrinės schemos patvirtinimas vietoje
- 5 Sudarykite visų galimų pavojų sąrašą  
Atlikite pavojaus analizę  
Apsvarstykite kontrolės priemones
- 6 Nustatykite SVT (svarbiausius valdymo taškus)
- 7 Nustatykite kritines ribas kiekvienam SVT
- 8 Nustatykite patikrinimo sistemą kiekvienam SVT
- 9 Apibrėžkite korekcinius veiksmus
- 10 Nustatykite pasitikrinimo procedūras
- 11 Sudarykite dokumentaciją ir saugokite įrašus

## PRIEDAS B.2

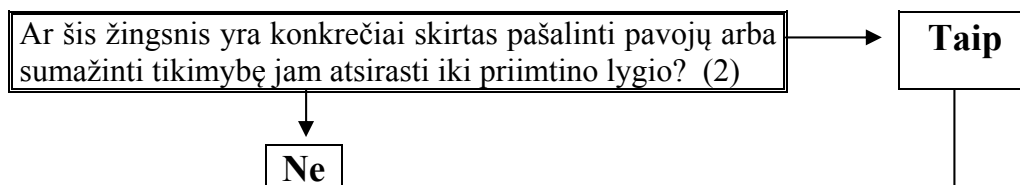
### URMO PREKYVIETĖS ADMINISTRACIJA SPRENDIMŲ MEDŽIO SVT IDENTIFIKAVIMUI PAVYZDYS,

(Atsakykite į klausimus iš eilės)

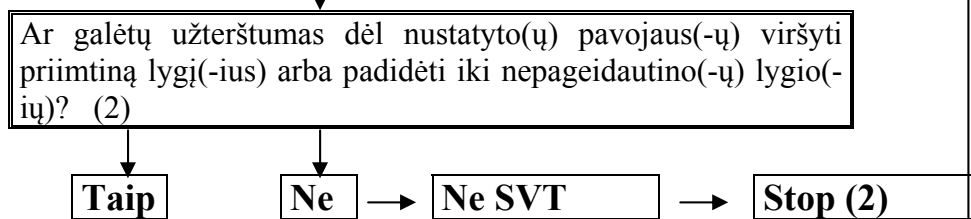
#### 1 klausimas



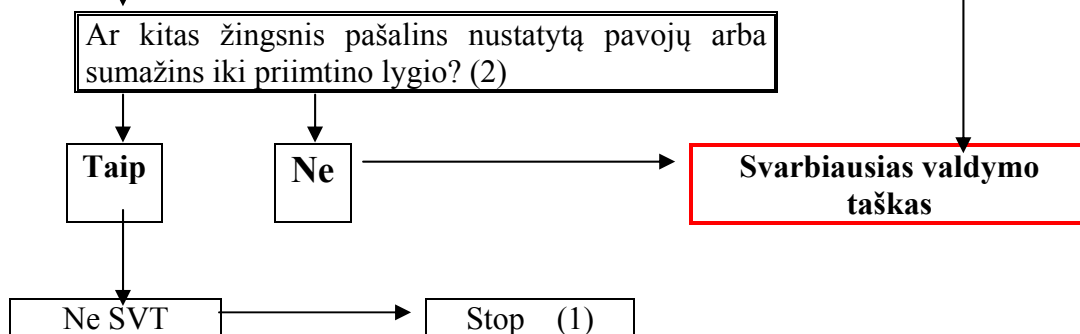
#### 2 klausimas



#### 3 klausimas



#### 4 klausimas



(1) Tęskite iki kito nustatyto pavojaus aprašytame procese.

(2) Priimtini ir nepriimtini lygiai turi būti apibrėžti prie bendrų tikslų nustatant RVASVT plano SVT.

**PRIEDAS B.3**  
**URMO PREKYVIETĖS ADMINISTRACIJA**  
**RVASVT LENTELĖS PAVYZDYS (sandėliavimas šaldant)**

**1 Apibrėžkite užduotį urmo prekyvietės administracijai**

**Užtikrinkite, kad maisto produktai laikomi:**

- **temperatūroje, atitinkančioje produkto rūšį;**
- **pagal ES reglamentą atitinkamai produkto rūšiai**

**2 Procedūrų srautų diagrama**

<b>SĄRAŠAS</b>						
Žingsnis	Pavojus (-ai)	Kontrolės priemonė (-s)		Patikrinimo procedūra (-os)	Korekciniai veiksmai	Įrašais (-ai)
<b>Saugojimas / sandėliavimas šaldytuvuose</b>	<u><b>Kryžminis-užteršimas</b></u>	Uždengti arba tiesiogiai supakuoti maisto produktai turi būti sandėliuojami atskirai nuo nesupakuotų maisto produktų		Vizualinis patikrinimas	Pertvarkyti išplanavimą, kad būtų atskirtos skirtingos maisto produktų rūšys	Korekcinų veiksmų ataskaita
		Palaikykite švarą sandėliavimo zonoje		Higienos sąlygos sandėliavimo zonoje	Nedelsiant valykite sandėliavimo zoną	Korekcinų veiksmų ataskaita
	<u><b>Maistą nuodijančių bakterijų dauginimasis</b></u>	Sandėliavimo temperatūra turi būti + 4°C arba žemesnė	Sandėliavimo zona su gera oro cirkuliacija		Tikrinti atitinkamus šaldymo parametrus (nepertaukiamai arba reguliariais intervalais) (pvz., oro temperatūrą, oro cirkuliacijos greitį, apkrovimą, produktų temperatūrą)	Sureguliuokite temperatūrą arba sutvarkykite aušintuvą, kur tai reikalinga. Padidinkite tikrinimų dažnį, kol įsitikinsite, kad procesas pilnai kontroliuojamas
				Vizualinis patikrinimas	Pertvarkykite sandėliavimo išplanavimą	Korekcinų veiksmų ataskaita



<b>Saugojimas užšaldžius</b>	<u><i>Maistą nuodijančių bakterijų dauginimasis</i></u>	Temperatūra šaldiklyje turi būti –18°C arba žemesnė			Tikrinti atitinkamus šaldymo parametrus (nepertraukiamai arba reguliariais intervalais) (pvz., oro temperatūrą, oro cirkuliacijos greitį, apkrovimą, produktų temperatūrą)	Sureguliuokite temperatūrą arba sutvarkykite šaldiklį, kur tai reikalinga.  Padidinkite tikrinimų dažnį, kol įsitikinsite, kad procesas pilnai kontroliuojamas	Šaldiklio temperatūros įrašų žiniaraštis
		Sandėliavimo zonoje palaikoma gera oro cirkuliacija			Vizualus patikrinimas	Pertvarkykite sandėliavimo išplanavimą	Korekcinų veiksmų ataskaita

<b>3 Pasitikrinimas</b>
-------------------------

Tai turėtų apimti šiuos dalykus:

- Šaldymo parametrų įvertinimą;
- Matavimo įrenginių kalibravimą;
- Užbaigiant:
  - o Vidaus auditą;
  - o Išorinį auditą;
  - o RVASVT peržiūrėjimą.

## SPECIALIŲ TERMINŲ ŽODYNAS

- **Apsauginiai drabužiai:** drabužiai, skirti darbui; turėtų pilnai dengti įprastus drabužius.
- **Asmens švara:** priemonės, kurių turi imtis patys darbuotojai, kad apsaugotų maistą nuo užteršimo.
- **Atliekų laikymo konteineris:** dėžė ar konteineris, naudojamas atliekų laikymui už maisto ruošimo patalpų ribų, kol jos bus išvežtos iš prekybos vietės.
- **Atliekų surinkimo konteineris:** dėžė, maišas ar kitas konteineris, naudojami laikinam atliekų surinkimui maisto paruošimo patalpose.
- **Autonominis vandens tiekimas:** vandens tiekimas ne iš miesto vandentiekio sistemos.
- **Bendrai naudojamos patalpos:** patalpos, kuriomis naudojasi vienas ar daugiau nepriklausomų operatorių, dirbančių urmo prekybos vietėse (UP) ir pavaldžių UP administracijai (UPA).
- **Detergentas:** kita nei muilas valanti medžiaga, kuri gali emulsuoti riebalus ir pašalinti nešvarumus.
- **Dezinfekavimo priemonė:** chemikalas, kuris naudojamas mikroorganizmams naikinti ir sumažinti tikimybę užteršti įrengimus ir patalpas, kur yra maistas. Naudojamos dezinfekavimo priemonės turi būti tinkamos naudoti patalpose, kuriose yra kontaktas su maistu.
- **Dezinfekcija:** užteršimo lygio sumažinimas įrengimuose ir patalpose, kur yra maistas, naudojant dezinfekavimo priemones.
- **Didmenininkas:** tarpininkas platinimo grandinėje, kuris perka produkciją dideliais kiekiais iš gamintojų ir parduoda ją mažesniais kiekiais platintojams ar mažmenininkams.
- **Ekvivalentiškas:** skirtingų sistemų atveju, atitinkantis tuos pačius tikslus / paskirtį.
- **Elektrinis musių naikinimo prietaisas:** prietaisas, skirtas musėms ir kitiems skraidantiems nariuotakojams naikinti. Vabzdžius privilioja UV lempos, o juos sunaikina aukštos įtampos tinklelis.
- **Galimybė fiksuoti judėjimą:** galimybė sekti ir fiksuoti maisto produkto, pašaro, maistinio gyvūno ar medžiagos, kuri yra skirta ar gali būti panaudota maisto produktuose ar pašaruose, kelią per visas gamybos, perdirbimo ir platinimo stadijas.
- **Galutinis vartotojas:** paskutinis maisto produktų vartotojas, kuris nebenaudos maisto jokioje maisto verslo veikloje.
- **„Gamybos, perdirbimo ir platinimo stadijos“:** visos stadijos, įskaitant importą, nuo pirminės maisto produktų gamybos iki sandėliavimo, transportavimo, pardavimo ar tiekimo galutiniam vartotojui ir, jei taikytina, įskaitant pašarų importą, gamybą, sandėliavimą, transportavimą, platinimą, pardavimą ir tiekimą.
- **Gera praktika:** principų rinkinys, taikytinas procesams, kurių rezultatas – saugus ir sveikas maisto produktas; taip pat turi būti siekiama išlaikyti ekonominę, socialinę ir ekologinę pusiausvyrą.
- **Geriamas vanduo:** vanduo, kuris atitinka minimalius reikalavimus, nustatytus 1998 m. lapkričio 3 d. EB Direktyvoje 98/83/EC dėl žmoniems vartoti skirtos vandens kokybės.

- **Greitai gendantys (produktai):** maisto produktai, kurie greitai genda ar gali būti užkrėsti bakterijomis, kurios, sudarius tam sąlygas, ims daugintis, dėl ko maistas suges arba sukels apsinuodijimą.
- **Hermetiškai uždaryta talpa:** sandari talpa, konteineris ar pakuotė.
- **Įmonė:** bet koks maisto verslo vienetas, veikiantis urmo prekyvietėje.
- **Įpakavimas / pakuotė:** vieno ar daugiau suvyniotų produktų į antrą pakuotę, taip pat pati tokia pakuotė.
- **Įvadinis kursas:** naujų darbuotojų apmokymas.
- **Keitimasis informacija apie riziką:** interaktyvus keitimasis informacija apie pavojus ir riziką, su rizika susijusius faktorius ir jos suvokimą viso rizikos analizės proceso metu tarp rizikos vertinimą bei valdymą atliekančių specialistų, vartotojų, maisto ir pašarų verslo įmonių, akademinės visuomenės ir kitų suinteresuotų šalių, įskaitant rizikos vertinimo rezultatų bei rizikos valdymo sprendimų pagrindų išaiškinimą.
- **Kenkėjai:** gyviai, nepageidautini patalpose, kuriose yra kontaktas su maistu, ypač nariuotakojai, paukščiai, žiurkės, pelės ir kiti graužikai, kurie gali tiesiogiai ar netiesiogiai užkrėsti maisto produktus.
- **Kompetentinga institucija:** ES valstybės narės centrinės valdžios institucija, kurios kompetencijoje yra užtikrinti šio Reglamento laikymąsi, arba bet kuri kita institucija, kuriai tokia centrinės valdžios institucija delegavo minėtą kompetenciją; tai taip pat apima, kai tai numatyta, atitinkamą trečios šalies instituciją.
- **Kondensacija:** vandens lašelių susidarymas dėl šilto drėgno oro (pavyzdžiui, garo) kontakto su santykinai vėsesniu paviršiumi.
- **Kontakto su maistu paviršius:** bet kuris paviršius, kuris gali turėti tiesioginį ar netiesioginį kontaktą su maistu ir kuris, būdamas nešvarus, gali jį užteršti.
- **Kontaktuojantis su maistu žmogus:** bet kuris asmuo, dalyvaujantis maisto produktų verslo veikloje, kuris turi kontaktą su maistu savo darbo procese arba tai bet kokia apimtimi įeina į jo pareigas (nepriklausimai nuo to, ar maisto produktai buvo supakuoti ar ne).
- **Kontrolės priemonės:** veiksmai, kurių būtina imtis, kad nustatyti teršalai būtų pašalinti arba sumažinti iki saugaus lygio.
- **Kryžminis užteršimas:** teršalo patekimas nuo vieno maisto produkto ant kito. Tai gali atsitikti dėl tiesioginio kontakto, lašėjimo, per kontaktuojančius žmones, įrangą ar darbinius paviršius.
- **Ligų sukėlėjas:** mikroorganizmas, kuris gali sukelti ligas.
- **Maistas (maisto produktai):** perdirbtas, iš dalies perdirbtas ar neperdirbtas produktas, kuris pagrįstai yra skirtas žmonėms valgiui.
- **Maisto higiena (arba Higiena):** priemonės ir sąlygos, kurios yra reikalingos siekiant kontroliuoti taršą ir užtikrinti maisto produktų tinkamumą žmonėms vartoti, atsižvelgiant į maisto produktų paskirtį.
- **Maisto įstatymai:** įstatymai, taisyklės ir administraciniai reglamentai, reguliuojantys viską, kas susiję su maisto produktais apskritai ir ypač su maisto produktų saugumu tiek Europos Bendrijos, tiek nacionaliniuose lygmenyse; jie apima visas maisto gamybos, perdirbimo ir tiekimo stadijas, įskaitant pašarus, kuriais šeriami maistiniai gyvuliai (EB Reglamentas Nr. 178/2002, kuriame numatyti bendri maisto produktų įstatymų principai ir reikalavimai, įsteigta Maisto saugos priežiūros tarnyba ir nustatyta maisto produktų saugumo kontrolės tvarka).

- **Maisto produktų verslo įmonė** – tai bet kuri įmonė, tiek pelno nesiekianti, tiek komercinė, tiek privati, tiek valstybinė, vykdanči veiklą, susijusią su bet kuria maisto produktų gamybos, apdirbimo ir platinimo stadija.
- **Maisto produktų verslo operatorius:** fiziniai arba juridiniai asmenys, atsakingi už tai, kad jų kontroliuojamoje maisto produktų verslo įmonėje būtų laikomasi maisto įstatymų reikalavimų.
- **Neperdirbti produktai:** maisto produktai, kurie nebuvo perdirbti; perdirbimu nelaikomas supjaustymas, atpjovimas, atskyrimas nuo kaulų ar odos, sumalimas, susmulkinimas, nuvalymas, išlukštenimas, nulupimas, atvėsinimas, užšaldymas ar atitirpinimas.
- **Nepralaidus:** neleidžiantis prasiskverbti skysčiui, nepralaidus.
- **Nesugerianti medžiaga:** medžiaga, pro kurią negali prasiskverbti vanduo.
- **Nesupakuoti maisto produktai:** maisto produktai, kurie nėra suvynioti ar supakuoti taip, kad būtų apsaugoti nuo užteršimo iš išorės pavojaus.
- **Nešvarumų kaupimosi vieta:** bet kuri vieta, kurioje gali kauptis nešvarumai. Tai gali būti tarpeliai tarp įrenginių, paviršių įtrūkimai ir sujungimai, ilgi vamzdžiai. Jei yra galimybė, tokias vietas reikia pašalinti arba atkreipti ypatingą dėmesį valant.
- **Patikrinimas:** reguliarus sistemos patikrinimas, siekiant užtikrinti tinkamą jos darbą. Patikrinimo rezultatai paprastai fiksuojami raštu.
- **Pavojus:** biologinės, cheminės ar fizinės kilmės veiksnys ar būklė maiste ar pašaruose, kuris ar kuri gali pakenkti sveikatai.
- **Pavojaus analizė:** procesas, kurio metu renkama ir vertinama informacija apie pavojus ir būkles, dėl kurių atsiranda tokie pavojai, tam kad būtų galima nuspręsti, kurie iš jų turi reikšmės maisto saugumui ir todėl turi būti įtraukti į HACCP planą.
- **Pelėsis:** mikroskopinis organizmas, augantis ant maisto produktų paviršiaus drėgnoje aplinkoje ir galintis prasiskverbti į jų vidų.
- **Perdirbimas:** veiksmai, kurie iš esmės pakeičia pirminį produktą, įskaitant kaitinimą, rūkymą, brandinimą, rauginimą, ekstrakciją, džiovinimą, marinavimą, išspaudimą ar minėtų procesų derinį.
- **Perdirbti maisto produktai:** maisto produktai, gauti atitinkamai apdorojus neperdirbtus maisto produktus / žaliavą. Tokiuose produktuose gali būti sudedamųjų dalių, kurios yra reikalingos jų gamybai ar siekiant suteikti jiems tam tikras savybes.
- **Privačios zonos:** UP operatoriaus užimamos ir naudojamos patalpos, už kurių tvarkymą atsako išimtinai pats operatorius.
- **Reguliariai / periodiškai:** reiškia „esant reikalui, pagal poreikį“, t.y. priklausomai nuo nešvarumų susikaupimo ar įrangos gedimo ir nusidėvėjimo bei nuo to, kokią įtaką tai turi maisto saugumui.
- **Rizika:** neigiamo poveikio sveikatai tikimybė ir tokio poveikio dydis kaip pavojaus pasekmė.
- **Rizikos analizė:** procedūra, kurią sudaro trys tarpusavyje susijusios sudedamosios dalys: rizikos vertinimas, rizikos valdymas ir keitimasis informacija apie riziką.
- **Rizikos valdymas:** skirtingai nuo rizikos vertinimo, tai procesas, kurio metu yra svarstomos strategijos alternatyvos, konsultuojantis su suinteresuotomis šalimis, nagrinėjami rizikos vertinimo ir kiti aspektai ir, esant reikalui, parenkamos atitinkamos apsaugos ir kontrolės priemonės.

- **Rizikos vertinimas:** moksliskai pagrįstas procesas, kurį sudaro keturios stadijos: pavojaus identifikavimas, pavojaus apibūdinimas, poveikio įvertinimas ir rizikos apibūdinimas.
- **RVASVT (*Hazard Analysis Critical Control Point*/ Pavojaus analizės kritinis kontrolės taškas):** sistema, kurios pagalba nustatomas, įvertinamas ir kontroliuojamas pavojus maisto produktų saugumui.
- **RVASVT planas:** dokumentas, paruoštas vadovaujantis HACCP principais, siekiant užtikrinti pavojaus maisto produktų saugumui kontrolę.
- **Sterilizuoti:** apdoroti sunaikinant visus mikrobus ir bakterijas.
- **Svarbiausias taškas:** etapai, kai privaloma atlikti teršalų kontrolės priemonės, siekiant užtikrinti, kad nustatyti teršalai būtų pašalinti arba sumažinti iki saugaus lygio.
- **Svarbiausias valdymo taškas:** maisto ruošimo etapas, kuris turi būti teisingai įvykdytas siekiant užtikrinti, kad nustatyti teršalai būtų pašalinti arba sumažinti iki saugaus lygio.
- **Švarus jūros vanduo:** natūralus, dirbtinis ar išvalytas jūros arba sūrus vanduo, kuriame mikroorganizmų, kenksmingų medžiagų ar toksiškų jūrinio planktono kiekiai neviršija nustatytos ribos, kai jie galėtų tiesiogiai ar netiesiogiai turėti įtakos maisto kokybei jo poveikio žmonių sveikatai požiūriu.
- **Švarus vanduo:** švarus jūros vanduo ir gėlas panašios kokybės vanduo.
- **Valymo grafikas:** raštiškas dokumentas, kuriame nurodoma, kaip turi būti palaikoma švara patalpose, kur laikomas maistas.
- **Užteršimas / užterštumas:** teršalo įvedimas / buvimas; pavojingų ir arba toksiškų elementų (mikroorganizmų, chemikalų) įvedimas į terpę / buvimas joje, dėl ko pažeidžiamas jos saugumas ir sveikumas.
- **Tiesioginis įpakavimas:** maisto produkto suvyniojimas ar įpakavimas, kai toks produktas turi tiesioginį kontaktą su pakuote; taip pat pati tokia pakuotė.
- **Tinklelis nuo musių:** tinklelio pavidalo apsauga, įmontuojama į langus ar kitas ertmes, siekiant neleisti musėms ir kitiems nariuotakojams patekti į patalpas.
- **Tarpinė ventiliuojama patalpa:** mechaniškai ar natūraliai į lauką vėdinama uždara zona, skirianti tualetų patalpas nuo patalpų, kuriose yra maisto produktai
- **Tikrinti:** atlikti suplanuotus kontroliuojamų parametrų stebėjimus ar matavimus, siekiant įvertinti, ar kritinės kontrolės taškas (KKT) yra valdomas.
- **UP:** urmo prekyvietės santrumpa.
- **Urmo prekyvietė** – tai maisto produktų verslo įmonė, kurią sudaro keletas atskirų padalinių, besidalijančių bendra įranga bei skyriais, kuriuose maisto produktai parduodami maisto verslo įmonių operatoriams.
- **Urmo prekyvietės administracija:** maisto produktų verslo operatorius (privatus ar valstybinis), kuris prisiima atsakomybę už bendrą urmo prekyvietės valdymą ir darbo organizavimą tose ribose, kuriose veikia nepriklausomos maisto produktų verslo įmonės.
- **Viešos zonos:** zonos, kuriomis gali naudotis visi žmonės ir kuriomis rūpinasi bei tvarko urmo prekyvietės administracija.

# NUORODOS

## Nuorodos anglų kalba:

- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (Europos Sąjungos oficialus leidinys – 2002 02 01 L 31/1)
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (Europos Sąjungos oficialus leidinys – 2004 04 30 L 139/1)
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (Europos Sąjungos oficialus leidinys – 2004 04 30 L 139/55)
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 854/2004, nustatantis specialiąsias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, oficialios kontrolės taisykles
- 2002 m. spalio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1774/2002, nustatantis sveikatos taisykles gyvūninės kilmės šalutiniams produktams, neskirtiems vartoti žmonėms
- Rekomendacinis dokumentas dėl rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais grindžiamų procedūrų įgyvendinimo ir RVASVT principų įgyvendinimo supaprastinamo tam tikrose maisto verslo įmonėse (2005 m. lapkričio 16 d. Europos Komisijos sveikatos ir vartotojų apsaugos generalinis direktoratas)
- Codex Alimentarius MŽŪO/Pasaulio sveikatos organizacija 20 avenue Appia CH – 1211 Ženeva 27 Šveicarija
- Rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas – Bendrieji maisto higienos principai (CAC/RCP 1- 1969, perž. 4 – 2003)
- Pietų Afrikos maisto mokslo ir technologijų asociacija: Maisto pramonės geros gamybos praktika. (Pietų Afrika)
- Kanados maisto kontrolės agentūra: Maisto saugos didinimo programos įgyvendinimas.(Kanada)
- Profesionalus geros higienos praktikos vadovas : Maitinimo įstaigų vadovas: Chadwick House Group Ltd. (JK)
- Profesionalus geros higienos praktikos vadovas : Turgaviečių ir mugių vadovas: Chadwick House Group Ltd. (JK)
- Profesionalus geros higienos praktikos vadovas : Didmeninių platintojų vadovas: Chadwick House Group Ltd. (JK)
- Airijos maisto saugos tarnyba: Maisto saugos praktikos kodeksas Airijos šviežių produktų tiekimo grandinėje. Praktikos kodeksas Nr. 4. (Airija)
- Maisto kokybės ir saugos sistemos. Maisto higienos bei rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos (RVASVT) mokymo vadovas – Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacija, Roma, 1998. Leidybos valdymo grupė. MŽŪO Informacijos skyrius.

**Nuorodos prancūzų kalba:**

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels – 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels – 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels – 2002 (France)

**Nuorodos vokiečių kalba:**

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998